

# I JorLara de Turismo y Gastronomía Sostenibles



**Visitas guiadas gratuitas, actividades gastronómicas, ponencias, mesas redondas, debates y mucho más.**

**Un día para saborear El Puerto, recorrer su historia, compartir ideas y mirar al futuro, en una jornada que auna tradición, sostenibilidad y formación profesional.**



## Introducción



Jorlara de Turismo y Gastronomía sostenible es una iniciativa que tiene como objetivo principal promover el turismo sostenible en El Puerto de Santa María, destacando la riqueza turística y gastronómica de la ciudad.

Desde el **IES Pintor Juan Lara**, con nuestra amplia **experiencia de más de 25 años en la formación profesional**, estamos comprometidos en formar y concienciar a nuestro alumnado para crear y trabajar en experiencias turísticas sostenibles y responsables. **Buscamos colaborar**, como en otras ocasiones, estrechamente con todos los agentes turísticos para alcanzar este objetivo común. El apoyo del **Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y del tejido empresarial local** es fundamental para dar mayor visibilidad a esta propuesta y consolidar el compromiso con el turismo responsable y sostenible.

A través de esta actividad, **pretendemos visualizar el hilo responsable que existe entre los diferentes sectores económicos** a la hora de crear productos y experiencias sostenibles en nuestra ciudad. Queremos fomentar una relación armoniosa y colaborativa que no solo fortalezca la identidad de la ciudad, sino que también contribuya a la **imagen de marca de cada uno de los agentes implicados**. Además, este tipo de actividades ayuda a generar una **buena percepción en la ciudadanía**, ya que promueve prácticas responsables que tienen un impacto positivo en la **calidad de vida de los habitantes**.

Con esta propuesta, buscamos aportar nuestro grano de arena desde la formación, ofreciendo rutas y actividades que reflejen un modelo de turismo que conecte el turismo y la hostelería de manera sostenible y responsable.

Esta iniciativa está organizada por el alumnado de los **ciclos formativos de FP** de grado superior de **Guía, Información y Asistencia Turística**, de **Dirección de Cocina**, los de grado medio de **Cocina y Gastronomía**, de **Panadería, Repostería y Confitería** y el de grado básico de **Cocina y Restauración** del IES Pintor Juan Lara.

El encuentro pretende generar un espacio continuo de colaboración e intercambio de experiencias que contribuya al desarrollo turístico sostenible y a la consolidación de El Puerto de Santa María como un destino de calidad, respetuoso con su entorno y comprometido con sus tradiciones.





## Programa de mañana

Reserva tu plaza escaneando este QR  
o via Whatsapp 671 533 472



### RUTA 1: MERCADO DE ABASTOS - LA ESENCIA DE LA GASTRONOMÍA PORTUENSE.

- **Punto de encuentro:** Oficina de Turismo, Palacio de Aranibar.
- **Hora de comienzo:** 10:00
- **Duración aproximada:** 2 horas 30 minutos
- **Descripción:** Realizaremos un recorrido desde la Oficina de Turismo hasta el Mercado de Abastos mientras nuestra guía nos cuenta la historia de la ciudad y su relación con la gastronomía desde hace siglos. Durante el recorrido, se conocerán negocios locales como las Tejas Artesanas, ultramarinos y los dulces conventuales, culminando la visita en el emblemático mercado para descubrir sus productos frescos y autóctonos. Finalizaremos con una degustación en el restaurante Meollo.
- **Aforo máximo:** 30 personas (por orden de reserva)
- **Reservas vía WhatsApp:** 671533472 📞 lunes a viernes de 09:00 a 14:00

### RUTA 2: PATIOS Y GUIOS - TRADICIÓN GASTRONÓMICA EN PRIMAVERA

- **Punto de encuentro:** Oficina de Turismo, Palacio de Aranibar.
- **Hora de comienzo:** 10:30
- **Duración aproximada:** 2 horas 30 minutos.
- **Descripción:** En esta ruta realizaremos un recorrido por 4 de los patios tradicionales de El Puerto, auténticos espacios llenos de vida que guardan la esencia de la gastronomía local. Aprenderemos sobre la historia de estos rincones y su vínculo con la gastronomía y vinos portuenses: los guisos tradicionales como el guiso marinero y el potaje de vigilia. Podrás degustar algunos de estos exquisitos platos y vinos mientras te sumerges en la historia viva de la primavera portuense.
- **Aforo máximo:** 30 personas (por orden de reserva)
- **Reservas vía WhatsApp:** 671533472 📞 lunes a viernes de 09:00 a 14:00

### RUTA 3: PARQUE NATURAL DE LOS TORUNOS Y SALINAS - NATURALEZA Y TRADICIÓN QUE EVOLUCIONA

- **Punto de encuentro:** Centro de visitantes Casa de los Toruños.
- **Hora de comienzo:** 10:00
- **Duración aproximada:** 3 horas.
- **Descripción:** En esta ruta recorreremos el Parque Metropolitano de Los Toruños. Los participantes explorarán cómo las antiguas salinas han moldeado la gastronomía local, resaltando el uso de la sal y el pescado en la tradición culinaria. Haremos un paseo caminando desde el centro de recepción hasta la Salina de Nuestra Señora de los Desamparados, para posteriormente montarnos en el trenecito que nos llevará hasta la Punta de los Saboneses para observar la diversidad ornitológica del parque. Culminaremos con un picnic elaborado por el alumnado del IES Pintor Juan Lara, donde se degustará un tentempié gastronómico con ingredientes y técnicas tradicionales de la zona.
- **Recomendamos el uso de protección solar durante el recorrido y prismáticos para la observación de la aves.**
- **Aforo máximo:** 40 personas (por orden de reserva)
- **Reservas vía WhatsApp:** 671533472 📞 lunes a viernes de 09:00 a 14:00

### RUTA 4: BODEGA FORLONG - GASTRONOMÍA Y VINO

- **Punto de encuentro:** IES Pintor Juan Lara
- **Hora de comienzo:** 10:00
- **Duración aproximada:** 2 horas 30 minutos.
- **Descripción:** Adéntrate en el corazón de la tradición vitivinícola de El Puerto de Santa María. A través de esta visita comprenderemos los secretos de la producción del vino visitando la Bodega Forlong donde además de conocer su historia llegaremos a entender el proceso de elaboración del vino y disfrutar de una degustación de sus vinos, maridados con una degustación gastronómica elaborada por el alumnado de hostelería del IES Pintor Juan Lara
- **Aforo máximo:** 25 personas (por orden de reserva)
- **Reservas vía WhatsApp:** 671533472 📞 lunes a viernes de 09:00 a 14:00





## Programa de tarde

### "Celebrando la Sostenibilidad"



**Moderadora del acto Dña. Teresa Almendros Edeso**, delegada del Diario de Cádiz en El Puerto de Sta. María.

- **17:00 - 17:30 Apertura y Bienvenida:** Palabras de autoridades del ámbito educativo y del Ayuntamiento de El Puerto de Sta. María.
  - Dña. M<sup>a</sup> Isabel Paredes Serrano, Delegada Territorial de Desarrollo Educativo y Formación Profesional y de Universidad Investigación e Innovación en Cádiz.
  - D. Enrique Iglesias Romero, Teniente de Alcalde Delegado de Cultura, Patrimonio Histórico y Educación de El Puerto de Sta. María
  - Dña. Olga de Navas Díaz, Concejal de Turismo y Promoción de El Puerto de Sta. María.
  - Dña. M<sup>a</sup> Esperanza Mateos Donaire, Directora del IES Pintor Juan Lara de El Puerto de Sta. María.
- **17:30 - 18:00 Ponencia:** "El Puerto de Santa María, un Destino Turístico Sostenible: El parque metropolitano Marisma de Los Toruños y Pinar de la Algaída".
  - D. Manuel Campuzano Izquierdo, Director de los Parques Metropolitanos del Alamillo y de la Marisma de Los Toruños y Pinar de la Algaída.
- **18:00 - 18:30 Coffee Break:** Café o té con bollería artesanal elaborada por el alumnado de los ciclos de Hostelería e Industrias Alimentarias.
- **18:30 - 19:30 Mesa Debate:** "La gastronomía como motor de desarrollo sostenible en El Puerto de Santa María: Presente y futuro"
  - D. Fernando Córdoba, Restaurante El Faro en El Puerto de Santa María.
  - D. Eduardo Siloniz, Restaurante El Laul.
  - D. David Castro, Restaurante Dhoma.
  - D. Christian Castro, Restaurante Babú.
- **19:30 - 19:45:** Clausura.
- **19:45 - 21:25:** Degustación de aperitivos y vinos locales, elaborados y servidos por el alumnado del IES Pintor Juan Lara. Además, contaremos con la presencia de un venenciador de la prestigiosa Bodega Osborne.

**Aforo limitado, asistencia por invitación estricta**

