

## **MÓDULO 5: PERSONAL DEL SECTOR DE LA HOSTELERIA (RESTAURANTES Y ALOJAMIENTO).**

Instituto Técnico de la Cámara Heraklion, Grecia

CONTENIDOS:

### **1. ALOJAMIENTOS Y RESTAURANTES RURALES**

#### **1.1. La creación de productos específicos para la ruta turística y cultural**

##### **1.1.1. Lugares de interés**

##### **1.1.2. Antecedentes históricos**

##### **1.1.3. Antecedentes culturales**

#### **1.2 .Elaboración de menús específicos para las rutas turísticas culturales**

##### **1.2.1. Menús de ejemplo**

##### **1.2.2. Los ingredientes específicos**

#### **1.3. Servicios complementarios a la ruta**

##### **1.3.1. Servicios complementarios - Información básica**

##### **1.3.2. Atención médica**

##### **1.3.3. Localización y empresas de turismo activo**

Referencias:

## **1. ALOJAMIENTOS Y RESTAURANTES RURALES**

### **1.1. Creación de productos específicos para la ruta turística y cultural**

#### **1.1.1. Lugares de interés**

##### **La cueva del Apóstol Pablo.**

Es uno de los lugares sagrados de Creta unidos por la tradición local con la llegada del apóstol Pablo a Creta. Está situado en la costa sur de Creta, en la bahía de Kali Limenes (Buenos Puertos).

De acuerdo con los "Hechos de los Apóstoles", el buque que transportó al Apóstol Pablo a Roma quedó atrapado en una tormenta y naufragó en el Kali Limenes. No hay evidencia histórica fiable relacionada con la estancia de Pablo en una cueva de la zona. Sin embargo, no hay duda de que la tradición oral se hace eco de un evento históricamente confirmado que estableció Kali Limenes como punto de referencia para la difusión del cristianismo en Creta.

Registros de la tradición local certifican que Pablo se mantuvo en cautiverio en la cueva de Kali Limenes, así como en otras cuevas de la zona. Esto, sin embargo, no le impidió enseñar la nueva religión a los cretenses. Se dice que era en el interior de la pequeña cueva en Kali Limenes donde las enseñanzas de Cristo fueron escuchadas por primera vez, y que los primeros cristianos en Creta fueron bautizados allí. Además, el área más amplia y, más precisamente, su capital, Gortina, se convirtió en el primer centro de la cristiandad.

En algún momento indeterminado la cueva se convirtió en una pequeña iglesia y fue habitado por monjes y ermitaños. Hoy en día un gran número de iconos cuelgan en sus paredes.

De acuerdo a la información facilitada por los viajeros que visitaron Creta durante la ocupación turca, la iglesia había sido erigida al lado de la cueva. Sin embargo, prácticamente no se sabe nada al respecto, ya que fue destruida y reconstruida. Una iglesia de tres naves moderna está ahora levantada en su sitio, construida alrededor de 1970.

Administración: La cueva aún no ha sido registrada como un monumento por las autoridades griegas. Ya que funciona como una iglesia, que está sujeta a la metrópoli de Gortina y Arcadia y es administrada por la parroquia local de Mires, la sede de la metrópoli.

### **1.1.2. Antecedentes históricos**

La visita del Apóstol San Pablo a Creta es de especial importancia histórica y religiosa. Muchas áreas costeras del sur de Creta, se asociaron con el Apóstol por la tradición local y los relatos atractivos reforzaron la moral religiosa de los habitantes en tiempos difíciles. La cueva de Kali Limenes es uno de los lugares más característicos de itinerario de San Pablo y está profundamente venerado por los cretenses. Pintores contemporáneos han representado esta visita en la pintura bizantina.

La tradición registra un gran número de relatos relacionadas con cualquiera de las visitas del Apóstol y otros incidentes relacionados que contribuyeron a la construcción de la identidad Ortodoxa de los cretenses. De hecho, las regiones costeras del sur y el Asteroussia las montañas se intercalan con recuerdos religiosos, recordando enorme importancia del lugar a través los siglos. Se podría hacer referencia indicativa para dos monasterios de la Edad Media, situados a pocos kilómetros de la cueva, uno al este y otro al oeste.

Antiguamente, sobre todo cuando los conflictos religiosos predominaban en la isla, la población local hizo especial hincapié simbólica de la visita del Apóstol Pablo. Hoy en día el sitio conserva su carácter sagrado y la iglesia al lado de la cueva es un lugar de peregrinación.

### **1.1.3. Antecedentes culturales.**

Durante la primera mitad del siglo XX, cuando no había carreteras que conducen al lugar visitado por el Apóstol Pablo, grandes multitudes de peregrinos que pululaban allí después de haber caminado durante muchas horas. Sin embargo, el desarrollo de la peregrinación no ha cumplido con las expectativas originales. Esto puede atribuirse al escaso desarrollo turístico de la región.

Hoy en día existen todas las condiciones favorables para la atracción de más visitantes. Las autoridades eclesiásticas locales (Metropolis de Gortina y Arcadia) han incluido la cueva sagrada en sus prioridades. Por otra parte, muchas organizaciones ocupadas con el estudio de la acción del apóstol Pablo tienen un gran interés en los lugares visitados por el Santo.

Muy cerca de la cueva sagrada que hay muchas más cuevas, algunas de las cuales han sido transformadas en iglesias. Lo mismo ha sucedido con las tumbas tholos de la zona, que se parecen a las cuevas excavadas en la roca. Todos hacen un conjunto completo de los monumentos, una religiosa - visita peregrinación puede organizarse combinando el carácter sagrado del lugar con la belleza natural. La región al oeste de la cueva es inhabitable y las gargantas cercanas preservar signos de vida ermitaños, incluyendo las cuevas donde moraban.

## **1.2. Elaboración de menús específicos para las rutas turísticas culturales.**

### **1.2.1 Menús de ejemplo**

El término gastronomía significa el arte de hacer buena y sabrosa comida. La deliciosa comida no sólo se ofrece a muy buenos restaurantes, pero puede ser ofrecida en cualquier comedor, de una taberna a un restaurante de lujo.

En la práctica, la gastronomía incluye una combinación de buena comida con un buen vino u otras bebidas y no se limita tan solo a cocinar, sino que se extiende a una gama de productos. La oferta de la buena cocina es un placer, una experiencia. Es la identidad cultural de un lugar y por lo tanto una importante fuente de satisfacción para todos los turistas, si tiene un interés especial en la gastronomía.

Hay un número creciente de consumidores que quieren aprender más sobre la gastronomía local, sin que esto sea necesariamente la principal motivación para viajar.

La buena cocina local es la columna vertebral de la oferta culinaria.

Para entender bien una región deberíamos probar las especialidades. En estos manjares locales se concentran la historia, la tradición, las costumbres del lugar y de su gente.

A menudo surge la pregunta de qué destino podría ser descrito como un destino culinario. En teoría y en base a la colocación anterior de que la gastronomía es el estudio de la relación entre la cultura y la comida cada destino podría ser gastronómico.

Pero en la práctica el destino gastronómico es sólo este destino que se puede poner a disposición de la información de la clientela turística y de los servicios que se asegurará de que se mantenga en la mente de los turistas.

Condición básica para la creación y desarrollo de un gourmet

Destino es la voluntad común de los diferentes grupos que participan en los procesos de desarrollo turístico de la región. Por lo tanto, el diseño, la organización y promoción del proyecto deben estar sujetas a procesos participativos y de consenso.

El lienzo de la creación y desarrollo de un destino gourmet pudo identificar lo que se dice que es: "La conexión de los productos locales y la cocina local con los clientes turísticos y su actualización en las exigencias del gusto moderno. "

Herramientas para realizar esta conexión son los siguientes:

- Las especialidades locales deben estar disponibles en los restaurantes (tanto dentro como fuera de los hoteles).
- Los productos de la tierra que se utilizarán para la elaboración de especialidades locales.
- Servicios prestados a las áreas de comedor profesional y las personas que prestan servicios para poder informar a los visitantes acerca de los platos que se ofrecen.
- Proporcionar clases de cocina en relación con los productos y especialidades locales.
- Asegúrese de libros de recetas en varios idiomas para describir la forma de preparar las especialidades locales.
- En los folletos (individual o colectivamente) emitidos para la región, así como en los sitios web, para hacer referencia a las posibilidades culinarias de la región.
- En ferias turísticas para puestos de relieve la dimensión gastronómica del destino.
- La historia de la región presente en los folletos turísticos y de Internet para incluir temas relacionados con los productos locales y los hábitos alimenticios locales.
- La implementación de conferencias y eventos de interés gastronómico anual.
- Actualización continua de los profesionales del área.
- La participación activa de los estudiantes en la investigación en las escuelas con respecto a los productos tradicionales de la zona que ofrece una vigilia constante de la población de estas cuestiones.
- Apoyar los esfuerzos de la nueva cocina creativa a base de especialidades locales tradicionales.
- El establecimiento de premios en esta materia.
- Pero, para ser realistas el papel determinante en el éxito final tiene la promoción como un destino culinario especialmente en la impresión internacional y los medios electrónicos y de garantizar frecuentes referencias a los productos y restaurantes.

De todo lo anterior hay dificultad en concluir que el apoyo de la producción local en el ámbito institucional y financiero, y el uso de los productos procedentes de las empresas turísticas de la zona son fundamentales tanto para mantener la identidad de un destino culinario y por su integración en el producto turístico.

El cretense y, por extensión, la gastronomía griega y la nutrición son parte de los antecedentes de la historia griega, una historia que exige la atención de todos aquellos que estén interesados en las fuentes de su propia cultura. La gastronomía

griega es sin duda el antecesor directo de la mucho más famosa cultura culinaria de Roma.

Por lo tanto es la fuente, el principio de la que se originan muchos elementos de la moderna alimentación europea y de la cocina.

Basado en la investigación de la Organización Mundial de la Salud, conocido como el estudio de 7 países, proporcionada por Serge Renauld, personas que vivían en la cuenca del Mediterráneo, especialmente en Creta, en el período de 1960 , tuvo la menor tasa de mortalidad por cáncer y cardiopatía coronaria, y alta longevidad . Esto se atribuyó a la dieta y el estilo de vida.

Hoy en día la famosa dieta mediterránea en el mundo, cuyos principios se basan en la dieta de Creta, es un modelo de dieta equilibrada. Pero pocos saben lo que realmente es la dieta cretense y menos aún están poniendo en práctica. En Creta, así comienza el encuentro de diferentes culturas y diferencias en la cocina, los que más tarde asimilarían se fusionarían y formarían la cocina tradicional de Creta. Usted debe saber, sin embargo, que la cocina tradicional de Creta fue la base de todas las tendencias y novedades que se formaron.

¿Cómo vivían y como se alimentaban los habitantes de Creta?

La dieta cretense era simple y consistía básicamente aceite de oliva, que contó con cerca de 1/3 de la energía diaria de cada persona. Las frutas frescas y secas, legumbres, hierbas silvestres endémicas y plantas aromáticas, y cereales en bruto, cuyo cultivo se vio favorecido por el clima regional, se consumían en grandes cantidades y constituyeron la base de la dieta cretense durante ese período. Los productos lácteos se consumen a diario en cantidades bajas a moderadas. Aves de corral y el pescado se consume una vez por semana en cantidades moderadas, mientras que la carne roja se consume sólo un par de veces al mes . El suministro principal de grasa se cambió por el aceite de oliva, que se utiliza no sólo en ensaladas, sino también en la cocina, a diferencia de los países del norte de Europa que utilizan principalmente grasa animal . Otra característica esencial de la dieta de Creta en 1960 fue el uso moderado de alcohol, vino principalmente de color rojo que acompañar las comidas. Por último, el postre más común fue la fruta fresca , mientras que los pasteles tradicionales a base de miel se habrían consumido un par de veces a la semana .

La dieta diaria era totalmente dependiente de la producción local, los productos de cada temporada, de las costumbres y especificidades locales influencias históricas, las prácticas culturales y religiosas, las relaciones sociales y eventos, la ubicación, el clima, el suelo, las demandas económicas y las necesidades de la Iglesia Ortodoxa.

En lo que se refiere a la elección de los menús, hay un cierto procedimiento que debe seguirse con el fin de crear uno. La cuestión más importante, es encontrar un evaluador del gusto. Pero incluso los evaluadores del gusto, tienen que tener un determinado perfil profesional. Por esta razón, se han establecido algunos criterios de selección.

## **Criterios de selección de los evaluadores**

### **A. CRITERIOS GENERALES**

1. El primer y principal criterio es la sensación del gusto y el olfato.
2. Amar la buena comida, después de haber cenado en el mayor número posible de restaurantes, independientemente de la cocina que ofrecen, ser un fan y defensor de la dieta cretense, interesados en la conservación y difusión de la misma y aplicarla a la vida diaria.
3. Para tener en pie, seriedad y confianza para las sugerencias que harán.
4. Tener experiencia en la aplicación del arte culinario y la técnica de un profesional de la cocina. Si la experiencia no proviene de la relación comercial directa o indirecta, debe estar capacitado en este sentido, de la organización de la ejecución del programa.
5. Una experiencia similar debería ser el tema del vino. No todos los evaluadores son "bebedores". Si el evaluador no tiene ningún conocimiento de él debe ser entrenado. De lo contrario las categorías de evaluadores se deben diferenciar!
6. El conocimiento gramatical tiene de por lo menos un grado de liceo o una formación profesional equivalente.
7. Debe de haber asistido al programa de capacitación de los evaluadores sobre la técnica de la certificación.

### **CRITERIOS ESPECÍFICOS - INCOMPATIBILIDAD:**

El evaluador no debe tener relación profesional directa o parentesco con los auditados.

### **PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**

El procedimiento de evaluación incluye:

1. Evaluación de la aplicación
2. Visto en el lugar

- 2.1 Evaluación de la limpieza
  - 2.2 Evaluación de las condiciones
  - 2.3 Muestreo de aceite de oliva
  - 2.4 De verificación de Cata
  - 2.5 Clasificación de las instrucciones
  - 2.6 Resumen del informe de evaluación
- 3 . Reunión con el dueño del restaurante o su representante
- 4 . El informe de la Secretaría de la organización ejecutora

## **LOS ROLES**

Un equipo de evaluación está formado por:

- El jefe del evaluador
- El evaluador
- El estudiante

El líder es responsable de la elaboración del informe. En caso de desacuerdo, se debe indicar. Si la controversia es catalítica para el resultado de evaluación de la prueba se repite por otro grupo.

Si el estudiante de medicina que no está presente el muestreo es realizado por el líder del equipo.

## **PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN DE EVALUADORES**

El programa de formación requiere que los evaluadores sean entrenados culinariamente y así el contenido del programa de la comprensión y el ejercicio en la certificación técnica. El programa ha terminado de la siguiente manera:

### **PARTE A:**

#### 1. Gastronomía

Presentación del programa (proyecto).

#### 2. Los temas específicos:

Delimitar la cocina cretense

#### 3. Temas específicos:

El gusto y la estética

Prueba ciega para la definición de los gustos (ingredientes)

Prueba ciega para la evaluación del gusto (salado, ácido, amargo, dulce, picante,...)

4 . Los temas específicos:

Cata de vinos

5. Los temas específicos:

Limpieza en el restaurante . Un método de evaluación rápida y objetiva

6. Estilo de la zona (los colores, la decoración, el tamaño de las tablas, etc ).

## **PARTE B. PRÁCTICA EN LA EVALUACIÓN**

### **CUESTIONARIO DE DIVERSIFICACIÓN EN PARTICULAR EN LOS CAMPOS DE PUNTUACIÓN**

1. Cuestionario

La familiaridad con el cuestionario.

Ejercicio en grupo

El informe de auditoría

La familiaridad con el informe de auditoría

2. Evaluación de los restaurantes virtuales

Evaluación por el control entrenadores de los alumnos

3. Restaurante La evaluación real

Valorado por los evaluadores después de la discusión con los alumnos

4 . La evaluación de los alumnos

Para la supervisión del proceso por profesores

5 . Los equipos de evaluación

Evaluación en la presencia del instructor sin participar

6 . Acabado el trabajo

La discusión entre los miembros del grupo, la evaluación y la discusión con el restaurador y presentación de informes de los evaluadores

7 . Evaluación de los evaluadores

8 . Fin del proyecto - los certificados de adjudicación

Duración del programa: 2 días, trabajos intensivos sobre 16 horas.

**NORMAS DE INSTRUCTORES evaluadores**

A. Dirección Científica

B. Los instructores cursos teóricos

Grupos Consultores G.

Uno por cada 5 alumnos constituirá grupo. Cada consultor acompaña permanentemente a los alumnos durante todo el programa y evaluará antes del final del programa , sobre la base fijada de antemano criterios .

MENUS DE EJEMPLO

### Sepia con aceitunas

Ingredientes

1 kilo choco

380gr cebollitas

Tsakistés 250gr aceitunas o neratzoeliés

1 copa de vino, Aceite Oliva Virgen Extra

Sal y pimienta

Firmes 250gr tomates rojos

Preparación

Lavar y limpiar la sepia como se requiere y se cuecen en su líquido . Añadir el vino y dejar que hierva. Añadir la sal , aceite de oliva , pimienta y los tomates rallados . Llevar a ebullición, limpiar la cebolla y añadir ya sea media o en su totalidad , si es muy pequeña . Cuando la cebolla y la sepia estan casi hechas , añadir las aceitunas. Cocine a fuego moderado. Sirva con patatas fritas.

### Carne de cerdo con aceitunas

Ingredientes

1 kilo de carne de cerdo

250gr de tomates firmes rojos

500gr patatas pequeñas redondas de igual tamaño

250gr aceitunas dulces verdes

1 copa de vino, Aceite Oliva Virgen Extra

Sal y pimienta al gusto

( para 4 personas)

Preparación

Dorar la carne en el aceite y agregar el vino. Añadir el tomate rallado , sal y pimienta . Hervir brevemente, hasta que la carne esté medio cocida . Añadir las patatas y cuando estén hechas, añadir las aceitunas y se deja hervir un rato más.

### Ensalada con verduras silvestres crudas

#### Ingredientes

300 gr verduras silvestres (rábano, cardo de cerda , hinojo , rúcula , salsifíes , el puerro , la verdolaga , guisantes , etc)

2 cebolletas

1 cucharada de vinagre

4 cucharadas de aceite de oliva virgen

Sal

#### Preparación

Lavar todas las verduras y hortalizas silvestres y , a continuación, picarlas .

Mezclarlas todas durante 1-2 minutos, luego espolvorear con sal y aliñar con aceite de oliva y vinagre.

### Amaranto silvestre con ajo

#### Ingredientes

1 kilo de amaranto silvestre

2 cebolla, finamente picada

4 dientes de ajo, finamente picado

2 tomates finamente picados

2 patatas, en cuartos

1 taza Aceite Oliva Virgen Extra

Sal y pimienta al gusto

#### Preparación

Saltee la cebolla en aceite de oliva y añadir el amaranto silvestre picado. Añadir las patatas , el ajo , los tomates y una taza de agua . Cocine a fuego lento durante 20 minutos, luego sazonar con sal y pimienta y continuar a fuego lento durante 15 minutos más.

Servir caliente o a temperatura ambiente.

#### 1.2.2 Los ingredientes específicos

aceite de oliva

orégano

cebolla

ajo

### **1.3 Servicios complementarios a la ruta.**

#### **1.3.1 Servicios complementarios - Información básica.**

En el período minoico, cuando Knossos y Festos prósperas, Gortina era insignificante, pero más tarde, debido a la fertilidad del valle de Messara, se hicieron ricos y prósperos. Homero menciona Gortina como una de las principales ciudades de Creta y dice que tuvo una fuerte muralla alrededor. Platón dice que Gortina tenía el sistema de derecho más organizado en Creta, que fue confirmado por la inscripción - ley que encontró allí. La ciudad fue fortificada con muros en la época de Ptolomeo IV y durante la época romana fue establecida como la capital de la provincia de Creta y Cirene. Este favor de los conquistadores a Gortina se debió al hecho de que Gortina no se resistió en la osession romana de la isla. Gortina hizo muchas guerras contra Knossos y Festos por la hegemonía de la Creta. En el siglo tercero antes de Cristo derrotó al ejército de Festos y conquistó sus llanuras fértiles, y el puerto de Matala. Más tarde aliado con la Confederación aqueos, y a principios del siglo segundo antes de Cristo. Filopemen aceptado como un general. Se convirtió en la capital del gobernador romano de Creta, se construyeron hermosos edificios y magnífico, y fue la ciudad más rica de la isla, ya que muestra las ruinas que sobrevivieron. Además de la inscripción mencionada, que se encuentran muchas monedas con la representación de Europa en el lomo del toro, otras con una cabeza de león, etc Parece que las personas veneran a Europa como una gran diosa. Las monedas también fueron cortadas por Quinto Metelo en el año 66 antes de Cristo, y por muchos otros romanos. Algunos de los edificios más importantes de Gortina son: el templo de Pythian, un gran templo de Gortina , el templo de Isis y el templo de Serapis , el Pretorio (el centro del gobernador romano), la iglesia de San Tito, el antiguo Agora y el teatro. El Odeon construido en los primeros años de la época imperial (alrededor del 30 aC), y la gran plaza en la zona del mercado, algunos años más tarde. Entre el Agora y el templo de Apolo, se descubrió un complejo de baños (termas). Se encontraron muchas estatuas y el ninfeo una magnífica fuente.

#### **El Código de Derecho**

Durante las excavaciones, diversas inscripciones encontradas en Gortina, entre las cuales la más importante es una inscripción de doce columnas, conocida como el Código de Gortina. La inscripción proporciona información importante sobre las leyes de la ciudad y, en general, acerca de la ley prevaleciente. La inscripción, a pesar de las deficiencias y los vacíos que presenta como un texto , es la colección más completa de las leyes de la época ( sexto-cuarto cent.BC. ), y una de las principales fuentes de información jurídica , que históricamente fue superadoa

sólo por el posterior " leyes electorales " de la dinastía Isaurian ( bizantina periodo 717-802 dC.). El descubrimiento de las inscripciones se hizo en parte, durante las excavaciones persistentes, desde la mitad del siglo XIX. Sin embargo, el descubrimiento de la sección básica del Código de Gortina fue hecho por el arqueólogo Federico Halbherr, con el apoyo y la guía del anticuario italiano Domenico Comparelli. En el suplemento de las inscripciones ayudaron a los hallazgos de otros arqueólogos también. Este descubrimiento fue considerado como el más grande de este período. Las doce columnas de la inscripción (un total de 630 a 640 versos) constituyen el más completo, el mejor conservado y el más antiguo texto griego. Hubo muchas discusiones y desacuerdos sobre la interpretación y la edad a la que pertenece. Las opiniones más válidas se sitúan entre el VI y el siglo v aC. La confusión se debe principalmente al hecho de que si bien hay puntos arcaicos en los patrones, la estructura legal parece ser muy sofisticada. El Código ha creado muchos problemas y preguntas a los expertos. Entre ellos el más importante es saber si el código constituía una nueva ley para ese período, o era una grabación y un uso más eficaz del derecho consuetudinario. El texto contiene leyes básicamente urbanas, y sobre todo de la familia y de sucesiones, de manera descriptiva y de incentivos, sin mostrar una orden o imponer tono. Interesante y detallada es la información sobre el derecho privado, donde se puede encontrar la regulación suficiente para muchos casos, tales como la ley de las personas (situación jurídica de las personas libres, sobre los esclavos, etc.), la adopción, las relaciones patrimoniales entre cónyuges, los casos de herencia, los crímenes, el divorcio y después de los casos de divorcio, como las relaciones entre padres e hijos y los problemas de los niños nacidos después del divorcio, donaciones entre cónyuges, las normas sobre el estado de epiklirios (heredera femenina de una propiedad), etc. Específicamente interesante es la regulación de los derechos de los esclavos, aunque no tenían derecho a adquirir un cierto nivel de propiedad. Se distingue indirectamente en el texto de un respeto a su personalidad, porque algún tipo de comportamiento, como un insulto grave a un esclavo o de la violación de una esclava, etc, no se quedan totalmente impunes. Además, la posición de la mujer parece ser mejor que en otros lugares, ya que se permite en muchos casos autoactantes y autodeterminación. La mujer de Gortina, por ejemplo, con la excepción de que podría tener una propiedad, podía comparecer en persona ante el tribunal la ley y reclamar su derecho propio, podía disponer a su voluntad todo lo que le pertenecía a ella y, lo más importante de todo - podría heredar la propiedad paternal, aunque en un porcentaje menor que sus hermanos varones.

En general, en la ley de herencia, estaba la sucesión de los descendientes con una preferencia por los hijos varones, como sucedió a todo el mundo griego antiguo .

También existía la «epikliros institución de la ley del ático, llamada y « Patroiokoi », un hecho que indica la unidad de la antigua ley griega. Esta institución siempre que si no había hombres en la familia, y el padre muriese, la hija debía casarse con un consanguíneo de su padre, por lo que la carrera podría continuar con el nacimiento de un niño. Entonces este niño heredaría lo de su abuelo.

### **1.3.2 La atención médica**

El Centro de Salud de Harakas, se encuentra en las Harakas pueblo, forma parte del municipio de Asterousia. Se inspeccionó el Hospital General de Heraklion, Venizelio - Pananio. Fue fundada en 1989 y está compuesto por cinco oficinas médicas regionales en Pirgos, Mesochori, Tefeli, Meraxohori y Asimi.

### **1.3.3 Localización y empresas de turismo activo**

Por lo que se refiere a la protección del medio ambiente, Gortyna está bajo el paraguas de la Unión para la Protección del Medio Ambiente de la Municipalidad oh Heraklion. Este intento de los sindicatos para evitar la contaminación y que esta se propague / preservar el equilibrio con el medio ambiente preservación natural de los ecosistemas en el Perfecture de Heraklion. / Preservación de los monumentos y el patrimonio cultural. Reparación de los daños causados al medio ambiente , asegurando la vida sana de los ciudadanos.

### **Referencias:**

- 1 . Identidad cultural y diáspora
- 2 . Turismo cultural: perspectivas globales y locales
- 3 . [http://odysseus.culture.gr/h/3/gh351.jsp?obj\\_id=2355](http://odysseus.culture.gr/h/3/gh351.jsp?obj_id=2355)
- 4 . <http://www.gortyna.gov.gr/portal/page/portal/gortyna/>
- 5 . [http://www.hc-crete.gr/xarths/monada\\_ky.asp?mon=3](http://www.hc-crete.gr/xarths/monada_ky.asp?mon=3)
- 6 . <http://www.fordham.edu/halsall/ancient/450-gortyn.asp>
- 7 . <http://gogreece.about.com/od/cretights/a/gortynacode.htm>
- 8 . <http://www.explorecrete.com/cuisine/cora-honey-wine.htm>
- 9 . <http://www.amazoneshotels.com/gastronomy-in-crete>
- 10 . <http://cretagastronomy.maich.gr/>