

## Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

### Formosa - 15 de septiembre de 2016

#### Relatoría

### Introducción

El Ministerio de Turismo de la Nación ha definido como una de sus principales líneas de actuación, el desarrollo del Turismo Gastronómico, bajo la premisa de posicionar a la cocina argentina en el plano nacional e internacional, destacando la diversidad de la oferta gastronómica de nuestro país y revalorizando la cadena de valor integrada por productores primarios, distribuidores, profesionales del sector, establecimientos gastronómicos, educativos, entre otros.

Esta tipología de turismo se basa en la puesta en valor de los alimentos identitarios de cada región, destacando el contenido histórico asociado a los mismos y consecuentemente trabaja con los actores de la cadena gastronómica a fin de integrarlos a la oferta turística y poner a disposición del turista actual y potencial un conjunto de propuestas entre las cuales es posible mencionar: visita a bodegas, comer en restaurantes que ofrecen especialidades regionales, observar y participar de una demostración de cocina, hacer degustaciones, asistir a festivales vinculados a la gastronomía local, recorrer rutas turísticas, entre otros.

El Turismo Gastronómico se desarrollará atendiendo a los siguientes postulados de base:

- ✓ Sinergia entre actores: nuclea a los integrantes de la cadena de valor del producto abarcando desde el proceso de producción, elaboración, comercialización hasta llegar al consumidor final.
- ✓ Diversificación productiva: promueve la reactivación de las economías regionales, generando nuevas oportunidades para el incremento del empleo, aumento en el ingreso de divisas y contribuye a la meta nacional de la disminución de la pobreza.
- ✓ Unidad nacional: impulsa una revolución cultural basada en la revalorización del patrimonio gastronómico argentino para su aprovechamiento turístico y el disfrute por parte de residentes y turistas.
- ✓ Federalización del desarrollo: integra a los destinos turísticos de cada una de las provincias del país y contribuye, desde sus idiosincrasias y matrices productivas, a la diversificación de la oferta turística nacional.

Con el objeto de revalorizar el patrimonio cultural gastronómico argentino, el Ministerio de Turismo de la Nación impulsa un trabajo interinstitucional bajo el sello de **CocinAR**, en el que participan:

-Comité Asesor: integrado por profesionales de la prensa, investigación, instituciones académicas, chef y otras autoridades y personalidades destacadas en la materia.

Socios estratégicos:

Para poder llegar a la raíz de la identidad culinaria argentina y lograr el éxito de **CocinAR**, participan las siguientes instituciones claves:

Colaboran:

- ✓ Comité Interministerial de Facilitación Turística
- ✓ Ministerio de Cultura de la Nación
- ✓ Cámara Argentina de Turismo

Apoyan:

- ✓ Ministerio de Agroindustria de la Nación, INTA y Fundación ArgenINTA
- ✓ Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva
- ✓ Ministerio de Educación de la Nación
- ✓ Consejo Federal de Turismo
- ✓ FEHGRA
- ✓ AHT
- ✓ AHRCC
- ✓ FEDECATUR

En este sentido, se ha previsto la realización de 24 Foros de Planificación y Desarrollo del Turismo Gastronómico en cada una de las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con la finalidad de concretar un trabajo participativo junto a los referentes del sector público, privado y académico, cuyo resultados serán insumos fundamentales para la formulación del **Plan Estratégico de Turismo Gastronómico 2017-2027**.

## **Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico en Formosa**

### **Equipo técnico de CocinAR:**

- Lic. Mariángeles Samamé, Directora de Productos, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Laura Dugo, Directora de Acciones Promocionales, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Natalia Cardozo, Referente de Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Cecilia Camba, Referente de Planificación, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Juan Montero, Referente de Promoción Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Ing. Agr. Claudia Bachur, Fundación ArgenINTA.
- Diego Plottier, CAT.
- Lic. Claudina Kutnowski, Ministerio de Cultura de la Nación.
- Michelle Chirkes, Ministerio de Cultura de la Nación.

Para mayor información comunicarse a: [cocinar@turismo.gov.ar](mailto:cocinar@turismo.gov.ar)

<http://www.turismo.gov.ar/noticias>



Durante el encuentro se implementó una metodología de taller participativo, mediante la articulación de Coordinadores de mesa que facilitaron el trabajo de los participantes. Procurando de este modo garantizar un debate plural y proactivo en torno a las consignas planteadas.

A continuación se expresan los aportes realizados por los asistentes en cada una de las mesas de trabajo. En una instancia posterior, estos resultados serán analizados por parte del equipo técnico y el Consejo Asesor de CocinAR, a fin de identificar posibles líneas de acción a implementar en territorio.

## CONSIGNA 1

**Postule materias primas y/o productos gastronómicos representativos de la identidad cultural gastronómica de la provincia, que integre la oferta turística y analice el estado de situación:**

**Aspectos comunes a todos los Polos Turísticos de la provincia de Formosa:**

Ventajas:

- ✓ La cocina formoseña presenta una gran influencia paraguaya e indígena. También tienen influencia salteño / boliviana.
- ✓ Existen numerosas festividades y ferias que fortalecen la identidad gastronómica de la provincia: Fiesta Nacional de la corvina, Fiesta Nacional del Pomelo, Fiesta Nacional de la verdura, Fiesta del violín del monte (aborigen), Formosa da gusto.
- ✓ Se conservan técnicas caseras de producción, muchos saberes de hogar que la gente conoce y preserva. Algunas personalidades locales cuentan sus saberes a chicos más jóvenes, por ej. acerca de la fabricación de dulces caseros para que no se pierdan.
- ✓ Existencia de un área destinada a desarrollar políticas de gestión de Turismo Gastronómico en el Ministerio de Turismo provincial integrada por profesionales con conocimientos afines a la temática.

Desventajas:

- ✓ Falta de asociativismo entre productores locales.
- ✓ Comidas tradicionales que se han perdido: Maypí, Yapara.
- ✓ Los gastronómicos disponen de poco tiempo y recursos para actualizar sus técnicas de cocina. Escasa creatividad en la presentación de los platos.
- ✓ Inexistencia en Formosa de un mercado central de productos regionales.
- ✓ En general los cocineros locales no asumen un rol de embajadores de la gastronomía formoseña. Es necesario sensibilizar en ese sentido.
- ✓ Falta formalizar la oferta de circuitos turísticos asociada al Turismo Gastronómico e impulsar su comercialización a través de agencias de viajes.
- ✓ El mercado de formación profesional no cumple con las necesidades del sector gastronómico local.

Elemento identitario (denominación)	Estado de situación	
	Ventajas	Desventajas
1- <b>Frutas:</b> mango (rosado, amarillo), banana, manzana, pomelo, naranjas, granada, guayaba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe una gran producción de mango, distribuida principalmente en Formosa capital, se puede observar como crece espontáneamente en los distintos barrios de la ciudad. Tiene cualidades digestivas, suelen ser frutos muy jugosos.</li> <li>• En la ciudad capital se organiza “Formosa por el mango”, este es un festival destinado a concientizar a la sociedad sobre la importancia de su consumo y a los chefs sobre las cualidades de esta materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El mango no se produce en toda la provincia. Presenta una marcada estacionalidad (solo en verano, principalmente en el mes de diciembre).</li> <li>• La comunidad no se acostumbra a consumir el mango que se produce en la provincia, consumen los que venden en los supermercados se abastecen de las producciones que provienen de otras provincias.</li> <li>• Es necesario concientizar a la comunidad para que vuelva a consumir el mango local e integrarlo a la oferta de platos gastronómicos típicos de la provincia.</li> </ul>
2- <b>Yacaré</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se produce en criaderos conformando un sistema de producción sustentable.</li> <li>• Se puede visitar el criadero ubicado en el parque industrial de la ciudad capital.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su carne es un subproducto del cuero, si no hay suficiente venta del cuero escasea la carne.</li> <li>• Su costo es elevado. No lo suele consumir la comunidad local.</li> </ul>
3- <b>Pescados:</b> Pacú y Surubí principalmente. Corvina, Dorado, Corvina, Bagre, Piraña, Pico de pato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gran variedad de platos producidos a base de pescado: sopas, fritos, al horno en paquete con verduras.</li> <li>• Se logró desarrollar muy bien la producción de pacú (de criadero), existe bastante producción, incluso excedente para el turismo. Se ofrece durante todo el año.</li> <li>• La Sopa de Bagre es tradicional se ofrece en los restaurantes.</li> <li>• Hay criadero de alevines de pacú en los arrozales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los pescadores artesanales realizan una pesca indiscriminada con fines comerciales.</li> <li>• En la provincia hay falencias en la comercialización del Surubí (no tiene precinto de sanidad). Se suele conseguir mediante la compra a pescadores informales, que tienen licencia para la pesca, pero no para comercializarlo (no está regulado por SENASA). No está formalizada o regulada su comercialización. La opción para conseguir este pescado es comprarlo a Chaco o Corrientes, en estas provincias se ofrece con precinto de SENASA.</li> </ul>

<p><b>4-Sopa paraguaya</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es uno de los platos más típicos de la provincia. No posee estacionalidad.</li> <li>• Los turistas demuestran inquietud de degustar este plato tan característico de Formosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comunidad desconoce los lugares donde se ofrece este plato. Es el más característico de la zona pero no suele estar incorporado en los menús de los restaurantes porque se lo considera un plato popular, está desvalorizado.</li> </ul>
<p><b>5-Dulces regionales:</b> de mamón, de zapallo, de quinoto, de maracuyá.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se comercializa en toda la provincia, durante todo el año.</li> <li>• Se le está dando un fuerte impulso a la producción de dulces regionales.</li> <li>• La ciudad capital posee un parque industrial.</li> <li>• Existe el CEDEVA “Centro de validación de tecnologías agropecuarias”, poseen plantaciones frutales. Realizan investigaciones, estudios vinculados a la actividad agropecuaria. El turista puede visitarlo para ver su producción y proceso de elaboración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta la habilitación de algunas producciones más familiares (por ej. de dulces).</li> </ul>
<p><b>6. Empanada de charqui</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ofrece en toda la provincia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se lo conoce internamente pero no esta difundido para el turismo.</li> </ul>
<p><b>7- Miel</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiene buena comercialización. Es muy rica porque es de monte, sin agregados químicos, es natural.</li> <li>• Hay certificaciones bromatológicas.</li> <li>• Se trabaja en la provincia la miel de las abejas Meliponas, que tiene un valor muy alto.</li> <li>• La fundación “Bosque nativo” trabaja la producción de miel, su planta de producción se puede visitar con fines turísticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe producción de miel no autorizada, se procesa en salas de extracción no habilitadas.</li> <li>• Es muy difícil acceder a créditos para herramientas o maquinaria para la producción.</li> </ul>
<p><b>8- Plantas y hierbas medicinales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gran variedad por la riqueza del monte, se utilizan con fines medicinales. Las propiedades de cada hierba se transmite de generación en</li> </ul>	

	generación. Se pueden adquirir en mercaditos locales. Se consumen en Tereré.	
9- Algarroba	<ul style="list-style-type: none"> <li>La producción de harina es manual, es apto para celíacos, se muestra y vende en las ferias locales. De ella se hace la ñapa y bebidas tales como la aloja.</li> </ul>	
10- Mandioca	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se consume mucho a tal punto que reemplaza el pan y las guarniciones.</li> </ul>	
<p><b>Platos típicos:</b> empanadas de mandioca, perlas de mandioca (arroz con leche), chipá guazú, chipá cuerito. Milanesas de yacaré, empanada de charqui, locro, borí-borí (albóndiga).</p>		

## CONSIGNA 2

Postule materias primas y/o productos gastronómicos que sean representativos de la identidad cultural de la provincia, que a criterio de la mesa estén en condiciones de ser desarrollados turísticamente:

Elementos gastronómicos identitarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dulces artesanales, mermeladas (x ej dulce de mandioca): faltaría la habilitación, en los casos de producciones locales.</li> <li>Escabeches (por ej. de búfalo).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paella – risotto de pacú.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Quesos, zapallos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arrollados de ricota.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina de inmigrantes: en centro-sur de la provincia, mucha influencia alemana, ucraniana. Cocina alemana (sobre el Bermejo): strudel.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Postre: kibebe (a base de zapallo), postre campestre del oeste.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Miel: muy buena la miel local, mucha producción. Pero en la gastronomía aun no se la pone en valor. Elaboraciones: Cerveza de miel, vino de miel, vino de pomelo, licor de pomelo, Jalea de pomelo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chanfaina.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cabeza guateada.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pato a la naranja y estofado de pato (se come mucho en el interior).</li> </ul>

• Guiso.
• Torta frita, torta parrilla.
• Boribori (bolita de harina de maíz y queso) en caldo de gallina vieja: “Bori bori de gallina”.
• Harina de algarroba.
• Yopará.
• Caña con ruda.
• Aloja (Bebida en base del algarrobo).
• Harina de algarroba // chivito o cabrito (Oeste).
• Chivito perineño // cerveza y vino de miel (Centro).
• Frutos tropicales (pomelo, banana, mango) bori bori , sopa paraguaya , todo lo que sea a base de mandioca, maíz , poroto (Norte).
• Conservas como el chucrut, los chacinados y lácteos – queso criollo, arroces (Sur, es la zona de mayor inmigración europea).
• Pescados (Pacú y Surubí), sopa de pescado, yacaré (Litoral).
• Mango (rosado, amarillo).
• Sopa paraguaya.
• Empanada de charqui.
• Productos de harina de mandioca.

### CONSIGNA 3

**A partir de las materias primas y/o productos gastronómicos identificados por la mañana, mencione acciones que permitan potenciar las fortalezas y/o contrarrestar las debilidades identificadas anteriormente.**

Acciones de fortalecimiento
• Organizar intercambios de cocineros de la provincia para conocer otras técnicas de cocina de las distintas regiones del país.
• Revisar la ley de pasantías para flexibilizar su alcance y que el futuro profesional pueda aprender el oficio, mejorar la calidad del servicio ofrecido y aportar valor a la formación del futuro cocinero.
• Organizar la oferta gastronómica local y mejorar su difusión en eventos (configurando la identidad la gastronomía provincial).
• Generar y/o comunicar líneas de crédito y/o incubadoras para asistir a los pequeños productores o prestadores de servicio en el diseño de proyectos de marketing, ampliación de establecimientos, nuevos proyectos, etc.



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reglamentar la ley que comprende al sector hotelero y gastronómico, aplicar estándares internacionales para posicionar en el exterior la oferta turística de la provincia.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar a los productores y gastronómicos locales para que se sientan orgullosos de su identidad.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incluir formación sobre la gastronomía local (y sus técnicas de producción) en las currículas de los institutos gastronómicos de la provincia.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar acciones de sensibilización acerca de las propiedades de la carne de búfalo (que hoy en los frigoríficos muchas veces se hace pasar x carne de vaca, para que la gente se anime a comprarla).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formalizar mediante la intervención de bromatología y SENASA algunas producciones locales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incluir mas faena móviles de cerdo y cordero. Nota: hoy están realizando las gestiones necesarias para lograr esto.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iniciar un proceso de investigación para recuperar y poner en valor técnicas gastronómicas de la provincia.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formalizar y ordenar el mercado de proveedores de la provincia (puesto que hoy la demanda está superando la oferta).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar el contacto entre los productores y gastronómicos locales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestionar ante el INTI la maquinaria y equipamiento necesario para procesar la pulpa del mango.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar producciones filmicas locales para mostrar la producción y gastronomía de la provincia.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incluir y posicionar la cocina de inmigrantes dentro de la gastronomía provincial.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de algarroba: realizar una mayor difusión de sus propiedades y formas de consumo. Fomentar la reforestación de algarrobos. Aumentar la producción industrializándola y promover la cosecha de la chaucha porque el problema principal es que no hay materia prima.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chivito: formalizar la faena.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas tropicales (pomelo, banana, mango): concretar acciones de capacitación sobre las diferentes formas de uso para consumo, aggiornar el producto al consumidor, mostrar las técnicas que conlleva la elaboración del mamón.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar capacitaciones para revalorizar los productos/materias primas de la provincia y generar mayor concientización en general, tanto para consumidores como para profesionales gastronómicos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitaciones para agentes locales: remiseros, políticas, etc.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concretar capacitaciones en el ámbito turístico para la incorporación de buenas prácticas en la actividad.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relevar la oferta de turismo gastronómico y los recursos con potencial turístico de la provincia, establecer un estado de situación (FODA) que permita detectar aspectos a fortalecer y/o desarrollar.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear un calendario de eventos gastronómicos provincial, incluir ferias y festivales de similares características a “Japón en Formosa” (que busca promocionar a Formosa como destino turístico en el Japón) o “Formosa da gusto” (evento de gran trascendencia que muestra la gastronomía de la provincia).</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar un registro de prestadores, proveedores, personalidades del sector, etc. (integrantes de la cadena de valor) asociado al patrimonio gastronómico identitario de la provincia e impulsar acciones de comunicación y promoción.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proveer de señalética turística para brindar una mayor orientación al turista sobre los principales atractivos de Turismo Gastronómico de Formosa.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar redes de información para difundir la oferta de Turismo Gastronómico provincial.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar una marca provincial que represente al patrimonio identitario gastronómico formoseño.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fortalecer la infraestructura local (señalética, mejorar la calidad de los servicios).</li> </ul>

#### CONSIGNA 4

Esquematice una idea-proyecto sobre el tema que la provincia identifique como importante e innovador para el desarrollo de alguna propuesta de Turismo Gastronómico (a partir de lo identificado en la consigna 1):

Propuesta a desarrollar	Descripción
<b>Denominación:</b>	Tráiler institucional de gastronomía formoseña (food truck).
<b>Marco institucional:</b>	Asociación empresaria y hotelera de la provincia de Formosa. Ministerio de Turismo de la provincia. Empresas productoras. Referentes de "Formosa Da Gusto". Agencia de desarrollo empresarial de la provincia.
<b>Objetivo:</b>	Poner en valor la gastronomía identitaria de la provincia. Revalorizar y mantener vivos los sabores y recetas más populares.
<b>Descripción:</b>	La iniciativa apunta a la incorporación de un Tráiler móvil que visitará las localidades de la provincia con la finalidad de posicionar y sensibilizar la gastronomía local, como así también dar a conocer los productos y platos formoseños, participando en festivales y fiestas provinciales y nacionales. En este ámbito se realizarán capacitaciones, clases de cocina, etc.
<b>Ubicación espacial:</b>	Toda la provincia.
<b>Actividades a desarrollar:</b>	Identificar los platos para el tráiler. Definir la marca. Trabajar en una agenda en conjunto con los productores. Identificar los productores que abastecerán de materias primas para la elaboración de los platos.

Propuesta a desarrollar	Descripción
<b>Denominación:</b>	Feria Itinerante de la gastronomía formoseña.
<b>Marco institucional:</b>	Trabajo en conjunto entre los sectores público y privado, convocando principalmente a todos los productores locales.
<b>Objetivo:</b>	Fortalecer la identidad gastronómica formoseña. Lograr mayor concientización sobre los productos formoseños y su cocina. Promover a la gastronomía provincial como motor de desarrollo local. Generar nuevos puestos de trabajo.
<b>Descripción:</b>	La idea proyecto consiste en la creación de una Feria itinerante que recorrerá las 5 regiones turísticas de Formosa. De esta manera cada ciudad y región visitada, puede mostrar sus productos y comidas típicas. Los chef y cocineras tradicionales serán quienes preparen los platos. Será el ámbito donde se mostrará la gastronomía local, la historia, costumbres locales. Aprovechando el encuentro se realizarán capacitaciones en buenas prácticas de manipulación de alimentos, clases de cocinas y se buscara concientizar sobre alimentación saludable. Podrá generarse una marca provincial que represente a los productos identitarios y a partir de allí trabajar en el posicionamiento de la oferta gastronómica provincial.
<b>Ubicación espacial:</b>	1) Región sur (ciudad cabecera, El Colorado). 2) Región Litoral (Formosa). 3) Región Oeste (Ing. Juárez). 4) Región Norte (Laguna Blanca). 5) Región Centro (Las Lomitas).
<b>Actividades a desarrollar:</b>	Generar un registro de chef y cocineras tradicionales locales. Diseñar una marca que identifique a la oferta gastronómica de la provincia. Crear una agenda de charlas y capacitaciones vinculadas a la gastronomía local. Planificar el itinerario que recorrerá la Feria gastronómica.

Propuesta a desarrollar	Descripción
<b>Denominación:</b>	El alba.
<b>Marco institucional:</b>	Desarrollo conjunto entre el sector público y privado.
<b>Objetivo:</b>	Incentivar a los jóvenes de las escuelas para que se transformen en productores locales.

<b>Descripción:</b>	La presente idea proyecto tiende a aprovechar las instalaciones de las escuelas agrotécnicas para utilizar las mismas como sala de procesamiento de alimentos. Para ello es necesario averiguar cual es la capacidad ociosa y el potencial productivo existente en cada uno de los establecimientos educativos.
<b>Ubicación espacial:</b>	Colonia El alba – Escuela Agrotécnica N° 5.
<b>Actividades a desarrollar:</b>	Iniciar acciones concientización destinadas a promover la cultura de trabajo.
	Fomentar el asociativismo.
	Diseñar un circuito turístico paralelo a la producción.
	Generar sinergia entre el conocimiento de los productores y las ganas de aprender de los jóvenes.

## Sugerencias de actuación

A continuación se detallan algunas recomendaciones prácticas basadas en el modelo de desarrollo turístico implementado por CocinAR. Las mismas solo tienen un espíritu orientativo, pudiendo implementarse de acuerdo a los ejes de trabajo definidos por el organismo de Turismo de la provincia y el estadio de desarrollo en el que se encuentre el producto.

Se sugiere en principio tomar como insumo la Relatoría, cuyo documento sintetiza el relevamiento de los componentes gastronómicos identitarios de la provincia, como así también las acciones de fortalecimiento e ideas fuerza definidos por los participantes del Foro. Es importante profundizar y darle continuidad a este trabajo participativo, además de **corroborar** con los Ministerios que corresponda las afirmaciones vinculadas a **datos de producción, bromatología, SENASA** y otros que se expresan en este documento. Esto permitirá resolver problemas referidos a los alimentos y saberes del territorio que enriquecerán la oferta turística.

A su vez, como complementando se mencionan las siguientes consideraciones:

- ✓ Institucionalizar un **instrumento de gestión** para la puesta en valor y fortalecimiento de la oferta gastronómica provincial (plan estratégico, programa, proyecto, mesa de Turismo Gastronómico, comisiones mixtas, etc.).
- ✓ Consolidar el **mapa de actores de la provincia**, vinculados al Turismo Gastronómico (referentes de Turismo, Cultura, Agroindustria, Educación, INTA, cámaras y asociaciones empresarias, instituciones educativas, investigadores, antropólogos culinarios, etc.).
- ✓ Generar **instancias participativas** con los referentes integrados al mapa de actores a los fines de identificar en forma conjunta las principales líneas de actuación a implementar en territorio.
- ✓ Abordar el **desarrollo del Turismo Gastronómico como un proceso participativo** en el que podrán intervenir las distintas áreas del organismo provincial de Turismo vinculadas a la temática (desarrollo, promoción, etc.) e implementar acciones interinstitucionales e interdisciplinarias.
- ✓ **Estructurar la oferta de Turismo Gastronómico** según la potencialidad de la provincia. Esta modalidad turística nos sugiere algunas opciones: diseño de circuitos, rutas gastronómicas, museo vinculado a una materia prima, centro de interpretación de sabores, ferias y festivales gastronómicos, visita a productores, entre otros.
- ✓ **Promover la formación integral de experiencias gastronómicas** mediante actividades educativas que permitan integrar a las escuelas Agro-técnicas con las escuelas de cocina de la provincia y de este modo generar propuestas formativas modernas y adaptadas a las necesidades de los mercados actuales.
- ✓ Organizar **talleres educativos destinados a los jóvenes** con el espíritu de fortalecer la Identidad culinaria local.
- ✓ Implementar herramientas destinadas a **mejorar la calidad de los servicios** de los destinos turísticos.
- ✓ Promover la **comercialización de experiencias gastronómicas turísticas** mediante agencias de viajes y/o portales habilitados para tal fin.

### Anexo 1: Listado de participantes

APELLIDO	NOMBRE	INSTITUCIÓN	CARGO	LOCALIDAD	MAIL	TELÉFONO
Evans	Patricio	FEHGRA	Secretario	Formosa	<a href="mailto:patricio@asterionhotel.com.ar">patricio@asterionhotel.com.ar</a>	3704-557740
Soloaga	Walter	FEHGRA	Presidente	Formosa	<a href="mailto:wsoloaga@gmail.com">wsoloaga@gmail.com</a>	
Pastor	Nadia	Ministerio de Turismo de Formosa	Tesorera	Formosa	<a href="mailto:nadiapastor@hotmail.com">nadiapastor@hotmail.com</a>	
Cáceres	Vanina	Ministerio de Turismo de Formosa	Recursos humanos	Formosa	vaninacaceres@hotmail.es	374-067616
Gromenida	Néstor	Teko	Desarrollador	Clorinda	<a href="mailto:ngromenida@gmail.com">ngromenida@gmail.com</a>	
Civetta	Rita María de	Tupa Renda dulces	Propietaria	Villa Escolar		3704-600959
Ibarlucea	María Andrea	Municipalidad de Colorado	Asesora de turismo	El Colorado	<a href="mailto:mabic2002@hotmail.com">mabic2002@hotmail.com</a>	3704-230107
Cejas	Nahuel	Dirección de Turismo	Secretario	Formosa		3704-598841
Valdez	Elvira Beatriz	Comisión de Fomento	Área Desarrollo social- Trabajadora social	Perín	<a href="mailto:lapilum@gmail.com">lapilum@gmail.com</a>	3704-238678
Aquino	Daniel	Gastronómico	Chef	Formosa	<a href="mailto:Adaquino92@hotmail.com">Adaquino92@hotmail.com</a>	3704-544897
Calvo	Santiago	Hotel Howard Johnson	Chef	Formosa	chefformosa@hjneoformosa.com	
Urrutia	Sebastian	Hotel Howard Johnson	Gerente	Formosa	surrutia@neogame.us	
Ávalos	Marlen	Municipalidad		Villa Escolar	<a href="mailto:Marlenar908@gmail.com">Marlenar908@gmail.com</a>	3794
Martínez	Francisco	Municipalidad	Dirección de cultura y deportes	Palo Santo	francipalosanto@gmail.com	03704-792687
Núñez	Sofía	Dirección de Turismo de la Formosa	Técnica	Formosa	<a href="mailto:Sophia2150@hotmail.com">Sophia2150@hotmail.com</a>	3704-546281
Gleria	Claudia	Dirección de Turismo de la Formosa	Técnica	Formosa	<a href="mailto:Claudia_2172@hotmail.com">Claudia_2172@hotmail.com</a>	3704-533340
Jara	Catalina	Dirección de Turismo de la Formosa	Técnica	Formosa		3704-583508
Moya	Juan Carlos	Dirección de Turismo de la Formosa	Técnica	Formosa		3704-407762
Salomón	Cristina	Dirección de Turismo de la Formosa	Directora de Turismo	Formosa	<a href="mailto:sesamo15@hotmail.com">sesamo15@hotmail.com</a>	3704-671555

Aguirre	Victoria	Dirección de Turismo de la Formosa	Directora de Turismo	Formosa		3704-047509
Cabrera	Gustavo	Dirección de Turismo de la Formosa	Técnico	Formosa	<a href="mailto:gustavocabrera@hotmail.com">gustavocabrera@hotmail.com</a>	3704-264692
Delpino	José Alejandro	La cantina del Sarmiento	Propietario	Formosa	<a href="mailto:sarmientolacantina@gmail.com">sarmientolacantina@gmail.com</a>	3704438208
Ávalos	Héctor Daniel	Municipalidad Villa Escolar	Secretario	Villa Escolar		3704-687961
Salas	Ramón	INTA	Extensionista	El Colorado	<a href="mailto:salas.ramon@inta.gob.ar">salas.ramon@inta.gob.ar</a>	3704-626730
Moreno	Lucio	Dulces recuerdos	Propietario	Formosa	<a href="mailto:info@dulcesrecuerdos.com.ar">info@dulcesrecuerdos.com.ar</a>	3704-851105
Rtafflin	Magdalena	Grupo IMkier	Propietario	M Y Villafañe	<a href="mailto:magdalenap8@hotmail.com">magdalenap8@hotmail.com</a>	3704-573197
Rojas	José Luis	UTHGRA	Secretario gremial	Formosa	<a href="mailto:rojasuthgrafsa@gmail.com">rojasuthgrafsa@gmail.com</a>	3704-218326
Romero	Alberto Diego	Municipio	Intendente	Subteniente Peries		
Barozzi	Lorena	Ministerio de Turismo	Técnica	Formosa	<a href="mailto:lbarozzi@formosa.gob.ar">lbarozzi@formosa.gob.ar</a>	3704-258222