

Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

San Juan – 14 de marzo de 2017

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**, trabajaremos articuladamente con 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

Equipo técnico:

- Lic. Mariángeles Samamé, Directora de Productos, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Natalia Cardozo, Referente de Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Natalia Álvarez Zabaleta, Referente de Calidad Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Ezequiel Gliubizzi, Referente de Planificación Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Juan Montero, Referente de Promoción Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Claudina Kutnowski, Ministerio de Cultura de la Nación.
- Sr. Diego Plottier, Cámara Argentina de Turismo.

Para mayor información comunicarse a: 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.

1. Patrimonio cultural gastronómico identitario. Estado de situación.

Consigna: Postule materias primas, productos gastronómicos y platos típicos representativos de la identidad cultural gastronómica de la provincia y analice el estado de situación.

En líneas generales, en las mesas de trabajo se destacó la buena producción artesanal de los productos de San Juan. Se respeta la tradición y se cuidan mucho los sabores locales. Asimismo se resaltó la diversidad de productos existentes durante todo el año. El clima de San Juan favorece la producción en general. Otro aspecto a destacar es la hospitalidad del sanjuanino, que le aporta un valor agregado a la oferta turística. Por otro lado, los participantes coincidieron en algunos aspectos negativos tales como el costo de logística que existe entre el producto de la tierra hasta que llega al consumidor final. Asimismo, concordaron en la necesidad de implementar políticas de sanidad para los productos y como otro punto en común, se expresó la falta de apropiación y conocimientos de los productos por parte de la población local.

Elemento identitario (denominación)		Estado de situación	
		Ventajas Aspectos positivos	Desventajas Aspectos negativos
1. Materias primas	<ul style="list-style-type: none"> Tomate. 	<p>-Producto integrado en la dieta del sanjuanino.</p> <p>-Se lo utiliza en la producción de salsas caseras. Se mantiene el rito del encuentro familiar para prepararlas juntos e incorporarlas en las comidas que suelen estar presente en este encuentro.</p> <p>-También se producen Dulces caseros, Tomates secos.</p> <p>-En San Juan se organiza el Encuentro Argentino del Tomate, durante el mes de Junio. Es un encuentro de productores y profesionales vinculados a la industria tomatera nacional e internacional.</p>	<p>-El Encuentro Argentino del Tomate no está vinculado al turismo y no integra la agenda de acciones del mismo.</p> <p>-Se menciona en la mesa que el tomatacán no está presente en los menús de los restaurantes.</p> <p>-Además se propone incluir al tomatacán como comida típica en el Encuentro Argentino del Tomate.</p> <p>-Para jerarquizar los eventos relacionados a esta materia prima se propone organizar un evento similar a la "tomatina" (festividad que se realiza en Buñol; Valencia, en España).</p> <p>-No existe circuito turístico basado en el tomate.</p> <p>-Es un producto muy sensible a los factores climáticos (si llueve mucho corre riesgo la calidad de la cosecha).</p> <p>-Falta de regulación en los precios del mercado, es muy desigual la oferta.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Uva. 		<p>-Falta concientización en la sociedad sanjuanina sobre la riqueza de esta materia prima, por eso se debe optimizar las acciones de comunicación y promoción para mejorar el posicionamiento de la provincia.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Ajo. 	<p>-Muy buena producción en cuanto a cantidad y calidad.</p> <p>-Producto de exportación.</p>	<p>-El suelo queda muy dañado debido a que este cultivo necesita muchos nutrientes de la tierra, por lo tanto muchos campos quedan casi inutilizables.</p>

		-Genera muchos puestos de trabajo sobre todo en época de cosecha.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Aceituna. 	<p>-Gran producción en San Juan, aunque es menor que en el noroeste y en Mendoza.</p> <p>-Se da un fruto de muy buena calidad y sabor.</p> <p>-Variedad de derivados: aceites, pasta de aceitunas.</p> <p>-Se exporta mucho como producto terminado. (Por ejemplo: Establecimiento La Salmuera exporta a EEUU).</p>	<p>-Falta mayor inversión desde la provincia para los productores.</p> <p>-Falta capacitación dirigida a quienes brindan el servicio (por ejemplo en la Ruta del olivo y a los mozos en los restaurantes entre otros).</p> <p>-Este cultivo demanda demasiada utilización de agua.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Melón. 	<p>-Posee indicación geográfica “Melón de Media Agua de San Juan”, sello que lo identifica (Dpto. De Sarmiento).</p> <p>-Se destacan por su dulzor, es de los más reconocidos del país.</p> <p>-Gran potencial para elaborar varios productos a base de ésta materia prima.</p>	<p>- En algunos establecimientos suelen vender melón “media agua” pero no provienen de esta región y tampoco tienen un sabor característico.</p> <p>-Suele haber abusos con los precios de este producto.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Membrillo. 	<p>-Dulce de membrillo rubio está en proceso de certificar normas DOC (denominación de origen controlada).</p> <p>-Buena cadena de distribución, presencia en los restaurantes.</p> <p>-Se puede comercializar todo el año.</p>	<p>-Actualmente los establecimientos productivos no ofrece la posibilidad de visita a los turistas.</p> <p>-No se trabaja la sanidad vegetal del fruto del membrillo.</p>

<p>2. Productos gastronómicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Harina. <ul style="list-style-type: none"> -Con las harinas se elaboran varios productos gastronómicos que se consideran típicos como lo son la Tortita Jachalera y Semita con chicharrón. -Con respecto a la Tortita Jachalera se menciona su origen histórico ya que fue creada para los soldados de San Martín que cruzaron los Andes y necesitaban un alimento que pudiera mantenerse en condiciones durante el viaje. Se producía en Jáchal y de ahí su nombre. -En la zona de Huaco (Dpto. de Jáchal) se encuentran antiguos Molinos harineros (200 años) que actualmente tienen un circuito turístico (muy poco desarrollado). -Existen 4 molinos en Jáchal de los cuales 3 están habilitados para visitas de turísticas y de esos solo 2 están en funcionamiento. <p>Los participantes de la mesa de trabajo consideran que tienen gran potencial turístico, dada su cercanía con la Cuesta de Huaco y al Parque Provincial de Ischigualasto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Se menciona que el trigo ha sido desplazado por la cebolla. -Se debería mejorar la calidad gastronómica de los productos que se generan a partir de esta materia prima. -El producto necesita mayor difusión y desarrollo para que se establezca como algo distintivo ya que tiene cierto potencial.
-----------------------------------	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Aceite de oliva. 	<p>-El aceite de oliva es el segundo producto más importante de la provincia en producción y exportación.</p> <p>-El turista puede visitar establecimientos donde conoce el producto y puede hacer degustaciones.</p>	<p>-Falta mayor inversión desde la provincia para los productores.</p> <p>-Solo el 10% de la población consume aceite de oliva a pesar de sus cualidades. Falta concientizar al consumidor local.</p> <p>-El consumidor local no tiene acceso a aceites de buena calidad, ya que los mejores se exportan.</p> <p>-No se encuentra fácilmente al productor, también ocurre que éste tiene pocas cantidades para ofrecer al consumidor local.</p> <p>-Falta de promoción y comunicación. Hace falta “Conocer lo que tenemos”.</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> Dulce de membrillo. 	<p>-Buena disponibilidad del producto durante gran parte del año.</p> <p>-Consideran al dulce de membrillo como el más emblemático de los productos gastronómicos de San Juan.</p> <p>-Este dulce tiene DOC e IG. Casi todos los departamentos de la provincia tienen sus especialidades en dulces.</p> <p>-Es costumbre popular elaborar dulces en las casas.</p> <p>-Tiene un circuito turístico desarrollado. Casi todos los departamentos de la provincia tienen sus especialidades en dulce.</p> <p>-Un dulce típico además del de membrillo es el dulce de tomate.</p>	<p>-Este producto requiere una puesta en valor para transformarlo en un atractivo turístico distintivo de la provincia.</p>
--	---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Otros productos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Helados. Lo consideraron un producto innovador por la variedad de sabores vinculados a sabores típicos de San Juan. Ej: la Mistela. • Chivos (falta de permisos para faenar). • Frutos cítricos: Lima, Mandarina en la zona de Valle Fértil (no pasan los controles fitosanitarios). Necesidad de contar con vías terrestres adecuadas y precios de transporte más razonables. Barreras fitosanitarias, la distancia y los precios son mencionados con los principales obstáculos. • Higo. • Frutos secos (nueces, pistachos). • Manzana (zona de Calingasta). • Aromáticas. • Miel. • Harina de algarroba. • Jamón crudo casero. • Confitura de uva. • Pasas de uva. • Aceto balsámico. 	
--	--	--

3. Platos típicos y bebidas

<ul style="list-style-type: none"> Empanadas 	<p>-Es una comida tradicional presente en la gastronomía pero sin una actividad turística vinculada con excepción del festival. Se preparan con carne molida, con aceituna y huevo. También realizan una preparación con masa dulce.</p> <p>-Las típicas empanadas se cocinan al horno de barro, donde se usa leña (chañar), esto es algo distintivo que le aporta un sabor especial. También se pueden realizar fritas, cuando se fríen se las denomina “pasteles”.</p> <p>-Tienen su propio Festival en la localidad de Rivadavia habitualmente en el mes de Diciembre.</p> <p>-Se encuentran en los menús de todos los restaurantes.</p>	<p>-Los participantes consideran que no es un producto totalmente identitario, ni que los pueda diferenciar de otras provincias que tienen preparaciones similares.</p> <p>-Algunas empanadas suelen prepararse sin respetar la tradición de la comunidad.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Tomatican. 	<p>-Es una preparación típica sanjuanina. Su origen se remonta a los nativos del lugar.</p> <p>-Hay diversidad de recetas (de tradición muy familiar).</p>	<p>-Generalmente no se encuentra disponible en las cartas de los restaurantes locales.</p> <p>-El Tomaticán es una tradición culinaria que prácticamente se ha perdido, la comunidad no suele prepararlo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Asado de Punta de espalda. 	<p>-Corte único y casi exclusivo de San Juan. El sanjuanino lo identifica como típico.</p> <p>-Es consumido en los hogares. Tiene su propio Festival.</p> <p>-Los participantes consideran que es un producto nuevo que la provincia está impulsando en los últimos años.</p> <p>-Se puede preparar tanto a la parrilla como al horno y con diferentes acompañamientos.</p> <p>-Tiene una forma de cocción muy lenta, (ya que se debe</p>	<p>-Este plato no tiene una actividad turística vinculada (a excepción del festival), no obstante se complementa a las actividades turísticas existentes.</p> <p>-Este plato lleva una cocción muy lenta No cualquiera cocina o asa la punta de espalda.</p> <p>-No figura en todas las cartas de los restaurantes.</p> <p>-Necesita mayor difusión y comunicación.</p> <p>-Una importante desventaja detectada es la escasez de vacunos</p>

	tiernizar la carne).	en la provincia, lo cual implica que el corte vacuno en general no proviene de San Juan. Otro punto es la falta de un lugar para faena de vacas y cerdos.
<ul style="list-style-type: none"> Vinos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Excelente calidad. - Fuerte presencia de la uva de mesa. -En Barreal los bodegueros ofrecen sus vinos y los dan a conocer a los turistas. -El Valle de Pedernal es la “nueva” región que esta produciendo muy buenos vinos, y le quieren dar más promoción. 	<ul style="list-style-type: none"> -Falta mayor difusión y consumo por parte de los mismos sanjuaninos. -Escasa preparación y profesionalización de los servicios y la comunidad para recibir turistas. -En los restaurantes aun falta que ofrezcan más los vinos locales.
<ul style="list-style-type: none"> Otros platos típicos: 	<ul style="list-style-type: none"> -Ambrosía: postre a base de miel y huevo, no figura en las cartas y más que nada es un postre que se prepara mucho en los hogares. -Carbonada -Locro de choclo -Cerdo a la llama -Sándwich de lomito -Chanfaina -Torta de trilla (historia de la comida del cruce de los andes y un relato vinculado a la comida) -Semita casera. -Sopaipilla. 	

Turismo Gastronómico (generalidades observadas por los participantes que son comunes a la provincia e inciden en el desarrollo de la oferta de Turismo gastronómico)		
Ventajas Aspectos positivos	Desventajas Aspectos negativos	Observaciones (anotaciones generales que amplíen los puntos anteriores)
<ul style="list-style-type: none"> • La provincia de San Juan se caracteriza por la fusión de la comida indígena y de los antiguos colonizadores. • Se ha optimizado la Fiesta del Sol, posee un gran potencial para continuar desarrollando el sector de gastronomía, en la última edición se mejoró mucho la puesta, variedad y calidad de los expositores. • La existencia de diferentes festividades vinculados la gastronomía, tales como : Fiesta del chivo en Valle Fértil Carneo Español Fiesta de la semilla y la manzana Fiesta de la punta de espada Concurso Argoliva Fiesta de la Uva y el Vino Fiesta del Espárrago, entre otras. • Se está empezando a trabajar interministerialmente, Turismo con otras disciplinas, y a la vez el sector público con el privado. • Se brinda soporte y acompañamiento a productores locales, existe un programa de emprendedor turístico (actividades 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta una mayor difusión de los productos y materias primas de la provincia. La comunidad no consume productos y platos típicos locales. Existe un desconocimiento por parte de la comunidad sobre el patrimonio gastronómico local. • Poco conocimiento de los sanjuaninos de los productos gastronómicos locales. • Poca profesionalización del sector gastronómico en cuanto a manejo de idiomas, calidad en la atención al cliente, etc. • Algunos participantes consideran que es insuficiente la señalética existente en la ruta del vino y del olivo. • Deficiencia en la calidad de los servicios turísticos, falta de valoración de los productos locales. • Los horarios comerciales están desfasados respecto de las necesidades de los turistas. • Comunicación deficiente entre proveedores. • Falta de articulación entre el sector público y privado para promocionar la oferta gastronómica en los eventos de la ciudad de San Juan (ciudad de 	<ul style="list-style-type: none"> - Las políticas turísticas deben ser sustentables en el tiempo. - Ruta del vino y del olivo se están organizando en la atención, horarios de apertura publicados, con el objetivo de contar con una eficiente atención al turista. -Se visualizó entre los participantes la necesidad de trabajar primeramente en la construcción conjunta de la identidad sanjuanina. - Argoliva (www.argoliva.com.ar) fue un evento que tuvo mucho éxito, debería seguir realizándose.

<p>culturales, gastronómicos, del vino, etc.) impulsado por el organismo de turismo provincial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buena iniciativa y aceptación del programa San Juan a la mesa. • Crecimiento de otros Departamentos a partir de la puesta en valor de la gastronomía. • Existencia de productos de calidad reconocidos (aceite y vinos premiados). 	<p>eventos).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de un marco normativo que proteja a los productos locales. • Necesidad de acciones de capacitación y concientización destinadas a la comunidad, trabajar con las escuelas en este sentido. • Es necesario recorrer grandes distancias dentro de la provincia para adquirir productos locales. • Algunos productos locales se exportan y no se pueden consumir localmente. • Las Cavas del Zonda (a 20 km de la Ciudad de San Juan) era un lugar altamente turístico se encuentra cerrado desde hace 5 años. 	
--	--	--

2. Conceptualización de la experiencia turística (por la tarde):

Para el armado de una experiencia turística gastronómica, se han sugerido las siguientes temáticas:

- Participación del turista en los procesos de preparación y cocción del asado de punta de espalda.
- Clases de cocina participativa.
- Maridaje entre el aceite y la comida.
- Producción del alimento por parte del turista.
- Experiencias como “Enólogo por un día”, “Viacrucis por los olivos”, “Locro a la luz de las estrellas” (Barreal) Observatorio leoncito.
- Compartir asado de punta de espalda acompañado con vino Sirah y disfrutar de un entorno de sol, montaña y la hospitalidad de los sanjuaninos.

A continuación se describen algunas experiencias que surgieron en las mesas:

Consigna: Elija una o dos experiencias gastronómicas que el turista puedan vivir en la provincia. Describa sus características principales.

1-Denominación de la experiencia (el nombre debe hacer referencia a la/s vivencia/s que puede experimentar el turista):

“Experiencia cuesta del viento: experiencia turística gastronómica integral”.

Localización (ciudades comprendidas):

Rodeo, Angualasto, Las Flores, Dpto de Rodeo.

Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?¹, que actividades incluye la experiencia?):

Finca el Martillo en Rodeo. Se organiza un recorrido por las plantaciones de la finca, con la posibilidad de cosechar verduras, se observan corrales con llama, cosecha de frambuesa para el postre, almorzar trucha o llama en el restaurante de El Martillo, por la tarde se duerme la siesta, y luego del descanso se hace rafting en el río Jächal con la agencia La Morada Aventura. Para completar la tarde, se pueden tomar unos mates con semitas con mermeladas de la finca. Por la noche se puede realizar trekking nocturno bajo un cielo increíble y durante la cena se sirve vino de Finca El Altillio, que es una finca de la zona. Todos los productos son elaborados ahí. Se ofrece alojamiento en la cabaña, Al día siguiente se puede hacer stand up o kayak en el dique Cuesta del Viento (tercer lugar en el mundo con mejor viento). A 15 km se encuentran las Termas de Pismanta, con una calidad de las aguas únicas. También se puede visitar la Reserva San Guillermo, reserva de Biósfera UNESCO.

Estadía promedio 2 noches 3 días.

¹ **Único:** aspecto singular identitario. **Auténtico:** genuino, verdadero. **Memorable:** deja una fuerte huella emocional. **Multisensorial:** puede ser vivenciado a través de los sentidos.

Servicios asociados (alojamiento, gastronomía, guías, agencias que comercialicen la experiencia, etc.):

Se comercializa con agencias de turismo receptivo de la ciudad de san juan.

Temporalidad (en que momento del año se puede vivenciar la experiencia):

De octubre a abril y vacaciones de invierno (25% de turista son Porteños).

2-Denominación de la experiencia (el nombre debe hacer referencia a la/s vivencia/s que puede experimentar el turista):

“Cabalgata a la Difunta Correa y degustación de platos sanjuaninos”.

Localización (ciudades comprendidas):

Ciudad de San Juan hasta el santuario de la Difunta Correa, yendo por la Ruta 20 y la 141.

Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?², que actividades incluye la experiencia?):

Se realiza una cabalgata hasta el santuario de la Difunta Correa, pasando por algunas zonas productoras como Caucete (se puede llegar a visitar algún establecimiento). Una vez llegados al santuario podrán degustar todo tipo de platos típicos, ya que alrededor del Santuario se encuentran gran variedad de restaurantes y puestos de gastronomía que preparan gastronomía de la provincia (Punta de Espalda, humita, empanadas-pasteles, vinos, dulces, etc).

Servicios asociados (alojamiento, gastronomía, guías, agencias que comercialicen la experiencia, etc.):

Esta experiencia cuenta con servicios de agencias, guías, gastronomía y alojamiento.

² **Único:** aspecto singular identitario. **Auténtico:** genuino, verdadero. **Memorable:** deja una fuerte huella emocional. **Multisensorial:** puede ser vivenciado a través de los sentidos.

Temporalidad (en que momento del año se puede vivenciar la experiencia):

Se puede realizar durante todo el año.

3-Denominación de la experiencia (el nombre debe hacer referencia a la/s vivencia/s que puede experimentar el turista):

“Ruta del Olivo”.

Localización (ciudades comprendidas):

Ruta del Olivo, Zona centro sur y oeste.

Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?³, que actividades incluye la experiencia?):

Patrimonio histórico nacional, recorrido guiado, posibilidad de visitar establecimientos antiguos, escuchar conciertos, visitas a cargo de las familias locales.

Servicios asociados (alojamiento, gastronomía, guías, agencias que comercialicen la experiencia, etc.):

Alojamiento y restaurante por ejemplo en Olivos del Sol, guías (con menos fuerza que la ruta del vino), Hoteles asociados a la producción de olivo.

Temporalidad (en que momento del año se puede vivenciar la experiencia):

Todo el año.

³ **Único:** aspecto singular identitario. **Auténtico:** genuino, verdadero. **Memorable:** deja una fuerte huella emocional. **Multisensorial:** puede ser vivenciado a través de los sentidos.

3. Acciones de fortalecimiento de la oferta de Turismo Gastronómico.

Consigna: A partir de las materias primas, productos gastronómicos, platos típicos identificados por la mañana mencione al menos entre 3 a 5 acciones que permitan potenciar las fortalezas y/o contrarrestar las debilidades.

Acciones de fortalecimiento (priorizar 2 acciones por mesas de trabajo)
<ul style="list-style-type: none"> Realizar un diagnóstico que incluya un relevamiento y estado de situación del patrimonio gastronómico identitario de la provincia.
<ul style="list-style-type: none"> Empoderar los productos locales mediante el aprovechamiento de los productos y materias primas de cada localidad.
<ul style="list-style-type: none"> Promover herramientas normativas proteccionistas de los productos locales (subsidios, leyes de fomento, etc.).
<ul style="list-style-type: none"> Organizar Ferias gastronómicas locales.
<ul style="list-style-type: none"> Organizar campañas educativas para motivar a los chicos a consumir productos locales, incorporando a cocineros en el proceso mediante la realización de Talleres de cocina.
<ul style="list-style-type: none"> Fomentar los mercados ambulantes (que haya más unidades-trailers). Comenzar a llevar esta idea a los diferentes pueblos del interior de la provincia (promocionando por ejemplo el tomate y el olivo para potenciar su consumo y su beneficio).
<ul style="list-style-type: none"> Formar a los docentes respecto de las tradiciones y técnicas gastronómicas locales.
<ul style="list-style-type: none"> Capacitar en atención al público a personal de restaurantes, bodegas, establecimientos productivos.
<ul style="list-style-type: none"> Concientizar sobre la cultura de la calidad en las escuelas. Implementar un programa de formación infantil para incentivar que los chicos cocinen y consuman los alimentos autóctonos (generar conciencia).
<ul style="list-style-type: none"> Fomentar la contratación de sommelier en restaurantes.
<ul style="list-style-type: none"> Rescatar y poner en valor la gastronomía tradicional sanjuanina (cada localidad podría tener su producto emblemático y estructurar la oferta turística a partir de ello).
<ul style="list-style-type: none"> Fomentar junto a las asociaciones privadas la incorporación de platos tradicionales en sus menús.
<ul style="list-style-type: none"> Otorgar beneficios e incentivos para aquellos establecimientos que utilicen productos locales en sus elaboraciones.
<ul style="list-style-type: none"> Promover la firma de Convenio con las escuelas y establecimientos olivícolas, para fomentar el conocimiento y formas de aprovechamiento de los productos locales. Solicitar apoyo al Ministerio de Educación de la Nación para trabajar en este sentido.
<ul style="list-style-type: none"> Potenciar la oferta gastronómica local a través de los establecimientos hoteleros (ej: exposición y venta de aceite de oliva.).
<ul style="list-style-type: none"> Diseñar un menú a la carta por temporada, con productos de estación, promocionados por el Ministerio de Turismo de la provincia e integrarlo en un Calendario culinario local.
<ul style="list-style-type: none"> Promover la certificación de productos regionales.
<ul style="list-style-type: none"> Impulsar la Campaña publicitaria "Somos San Juan".

<ul style="list-style-type: none"> • Creación de la Marca de origen de San Juan que identifique los productos sanjuaninos.
<ul style="list-style-type: none"> • Profesionalizar la cultura del servicio mediante la implementación de acciones articuladas con UTHGRA, FEHGRA, escuelas locales, entre otros socios estratégicos.
<ul style="list-style-type: none"> • Generar un círculo de cocineros provinciales más abierto.
<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar la conectividad de internet en toda la provincia (para poder generar una mejor comunicación y mayor flujo de turistas).

2.2. Ideas proyecto de Turismo Gastronómico.

Consigna: 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 por la mañana).

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	<i>Formulación del Plan estratégico de Turismo Gastronómico provincial.</i>
Marco institucional:	Ministerio de Cultura y Turismo de la provincia junto a los municipios, Ministerio de Producción, INTA, UTHGRA, cámaras empresarias locales. Instituciones educativas. Articulación publica privada.
Objetivo:	Instalar San Juan como destino turístico gastronómico a nivel nacional e internacional.
Descripción:	La presente iniciativa surge a partir de la necesidad de elaborar una herramienta de gestión que oriente las acciones a concretar para ordenar la oferta gastronómica provincial, poner en valor los recursos asociados al patrimonio gastronómico identitario y consolidar a San Juan como destino gastronómico competitivo.
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	<i>San Juan desde Adentro, conocer para querer más.</i>
Marco institucional:	Participan el sector público, privado y académico.
Objetivo:	El objetivo es en la primera etapa trabajar internamente (a nivel provincial) en la concientización turística del sanjuanino. Desarrollar Rutas Alimentarias, concientizar en materia de productos y educación alimentaria.

Descripción:	Se trata de una comisión de trabajo mixto. Un espacio de planeamiento focalizado en el desarrollo estratégico del turismo gastronómico en todos sus aspectos. Pensando desde el terreno hasta el consumidor ya sea local o turista.
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	<i>Asociación de pequeños y medianos establecimientos gastronómicos.</i>
Marco institucional:	Sector público y privado. Creación cooperativa, cámara o asociación mixta o privada.
Objetivo:	- Fortalecer el sector gastronómico. - Promover la producción local.
Descripción:	Nuclear a los medianos y pequeños emprendimientos familiares para buscar nuevas propuestas turísticas integrales referidas a la gastronomía local y generar eventos para promocionar la cultura, la gastronomía, el arte y la producción.
Ubicación:	Toda la provincia.
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	<i>App Turística "Sabores de San Juan"</i>
Marco institucional:	Ministerio de Turismo Provincial-Cámara de turismo Provincial-Cámara hotelera- gastronómica. Asociación de Agencia de Viajes y Turismo. Prestadores gastronómicos. Colegio de profesionales de turismo.
Objetivo:	Facilitar la comunicación y la información entre los prestadores del circuito "Sabores de San Juan" con los turistas.
Descripción:	Implementar una App que indique los diferentes lugares, horarios, precios (información a tiempo real) brindando el estado de situación de cada atractivo del Circuito turístico "Sabores de San Juan". Se incluirán mapas, fotos y una breve descripción de cada atractivo.
Ubicación espacial:	Establecimientos Gastronómicos.
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	<i>Sabores extremos de san juan.</i> App turística gastronómica.

Marco institucional:	Aliados estratégicos: Agencia calidad San Juan, CFI, Ministerio de turismo y cultura de San Juan, Ministerio de turismo de la Nación, programa San Juan a la Mesa, cámaras gastronómicas, Identidad Rural, universidad Católica de Cuyo, Universidad Nacional de San Juan, UTHGRA. Responsable del proyecto Mariana Lloveras y equipo técnico mesa CocinAR San Juan.
Objetivo:	-Poner en valor la gastronomía sanjuanina, los productos locales complementados con actividades de turismo aventura. - Facilitar al turista la información relacionada con los establecimientos gastronómicos. - Fortalecer los departamentos cordilleranos de Calingasta e Iglesia, en conjunto con la visita a la capital.
Descripción:	Se busca generar una aplicación que contenga información tanto gastronómica como turística, también sobre cómo llegar a los distintos destinos turísticos, horarios de atención de los prestadores, calificaciones, y con espacio para reservas online.
Ubicación espacial:	Calingasta, Rivadavia, capital, Zonda, e Iglesia.
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	<i>Experiencia Ruta Bioceánica.</i>
Marco institucional:	Se realizaría desde el Ministerio de Turismo de la provincia en conjunto con el sector público (otros ministerios) y el sector privado.
Objetivo:	Recorrer diversos atractivos de la provincia nucleados en una ruta como eje troncal (Ruta Nacional 150), descubriendo los sabores característicos de San Juan alternando con patrimonios de la humanidad y actividades de aventura.
Descripción:	Se puede realizar en dos días toda la ruta completa/ dándole la posibilidad al turista de degustar en el viaje chivos, empanadas criollas, pasteles, llama, trucha y exquisitos vinos sanjuaninos.
Ubicación espacial:	Esta ruta recorre las localidades de San Agustín del Valle fértil (como base)/ Jáchal/ Rodeo (Visitando la Finca del Martillo, criadero de Trucha y Llama)/Barreal (Bodegas). En todas estas localidades se cuenta con alojamientos y servicios.

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 un relevamiento de los componentes gastronómicos identitarios de la provincia detectado durante el trabajo con los participantes del Foro, como así también las acciones de fortalecimiento e ideas fuerza definidos en este contexto.

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 complemento 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 (planificación, desarrollo, promoción, calidad, 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 para diversificar la oferta: diseño de experiencias turísticas gastronómicas, 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.
- ✓ Impulsar acciones sostenidas de **promoción y comunicación** de la oferta de turismo gastronómico de la provincia (presencia ferias, fam press, notas de prensa, etc.).
- ✓ 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
Díaz	Julio Cesar	Mar Flor	Propietario	Valle Fértil	
Rojas	Mónica	Heladería la luna del Valle	Propietario	Valle Fértil	monica-rojas_20@hotmail.com
Bustillos	Jorge	Particular	Propietario	Rivadavia	bustillos_jorge1976@hotmail.com
Hebilla	Daniela		Propietario	Rivadavia	contacto.elac@gmail.com
Mingarence	Diego		Presidente	San Juan	tragosyalgomas@live.com
Pujado	Jorge		Docente	San Juan	
Vallejos	Marcos		Socio	Rawson	laviejacasonavinossilibros@gmail.com
Schuenke	Luisa		Propietario	Ullúm	luisa.schwanke53@gmail.com
Gervasoni	Jorge		Propietario	Zonda	ssjg@fibertel.com.ar
Leiva	Ornella		Administrativa	Rivadavia	ornelaleiva@hotmail.com
Auger	Rosa María		Profesora	San Juan	rosamariaauger163@gmail.com
Rosselot	Rodolfo		Propietario y cocinero	Iglesia	rodolforosselot@live.com.ar
Vareas	Ivana		Estudiante	San Juan	ivanavarea@hotmail.com
Muñoz	María Graciela		Docente	San Juan	greymuñoz19@hotmail.com
Demarti	María José		Estudiante y cocinera	Rivadavia	demartinimariajose@gmail.com
Fuentes	Florencia		Técnico	Rivadavia	dftur.calidad@hotmail.com
Agüero	Paula		Técnico en Turismo	Pocito	paula.aguero@gmail.com
Bassan	Carlos		Lic. En Turismo	Rivadavia	lic.bassan@gmail.com
Dates	María Henariva		Coordinador	Pocito	dateshendrivas@gmail.com
Barbosa-Camilo	Mara		Subdirectora depto Turismo	San Juan	garotaguapa@gmail.com
Sánchez	Andrea Cristina	Esc Victori d Navarro	Docente	Santa Lucia	andrealieli@hotmail.com
Flores	Gladys Beatriz	Albergue Mochilero	Cocinero	Rawson	laky129@hotmail.com
Heredia	Justo José	Hotel Ischigualasto	Cocinero	Rawson	justojota10@hotmail.com
Ferrá	Mónica	Posada Bioceánica	Cocinero	Iglesia	posadabiocanica@hotmail.com.ar
Herrera	Carolina	Ministerio de Turismo		San Juan	cade-490@hotmail.com
Guerra	Gabriela	Mar Flor	Propietario	Valle Fértil	mar.flor.astica.vallefertil@gmail.com
Moral	Bettina	Granja Pocitana	Gerente	Pocito	ventas@granjapocitana.com.ar
Cabrera	Viviana	Ministerio de Turismo	Promoción	San Juan	vivianadell@yahoo.com.ar
Rosselot	Rodolfo				
Rodríguez	Daniel	Emprendedor	manager dueño	San Juan	sselectro@hotmail.com
Undu	Cristian	Coprotur	gastronómico	San Juan	
Erosales	Claudio		gastronómico	San Juan	claudiorosales@hotmail.es
Correz	Juan M	Crepes Spic	dueño	Rivadavia	juan_m_correa@hotmail.com
Atencio	Ángel	A las Brasas	propietario	Albardón	aatencio1981@yahoo.com.ar
González	Julian	A las Brasas	propietario	Albardón	alasbrasaseventos@gmail.com
Hernández	Mafalda	Mafalda (casa de campo)	propietario	Albardón	mafihernandez@gmail.com
Pontoriero	Fernando	Mafalda (casa de campo)	propietario	Albardón	pontoriofernando@gmail.com
Gkrebs	Ignacio	Ilinca	propietario	Rivadavia	igna7krebs@gmail.com
Andrada	Andrea	Municipio Albardón	E Turismo	Albardón	andreaandrea@yahoo.com

Córdoba	María Lucia	Granja Tía Nora	propietario	Albardón	granjatianora@yahoo.com.ar
Notario	Laura	INTA	Lic en nutrición	Pocito	notariolaura@yahoo.com.ar
Tuseddu	Matías		Lic en Gastronomía	Santa Lucia (bs as)	matiaстuseddu@gmail.com
Marún	Raúl	Tupeli soluciones	ingeniero	Santa Lucia (bs as)	ventas@tupeli.com
Marún	Mariam	Sanas Raíces	Master en dirección de restaurantes	San Juan	mariammarun@live.com
Schiavi	Facundo	Talli (pop app resto)	propietario	San Juan	facundo@talli.com.ar
Pajares	Melina	Ministerio de turismo y Cultura	tec en turismo	San Juan	malu-lourdes05@hotmail.com
Arevalo	Elida	Ministerio de turismo y Cultura	Lic en Hotelería y Turismo	San Juan	eliarevalo36@gmail.com
Solari	Octavio	Ministerio de turismo y Cultura	Estudiante de turismo	San Juan	otosolari@gmail.com
Martínez	Luis Domingo	Municipalidad de Jáchal	Asesor en Turismo	Jáchal	domingojáchal@gmail.com
Castillo	Franco	Univ católica	Estudiante	San Juan	francocastillo14@gmail.com
Vidal	Mónica Mabel	Club Sommelier		San Juan	monica.mabelvidal@gmail.com
Rosa	Cecilia	Club Sommelier		Rivadavia	c.rosa95@hotmail.com
Ríos	Rubén	Club Sommelier		San Juan	rrios@hotmail.es
Balmaceda	Agostina	Univ. católica		Rivadavia	agoco1996@gmail.com
Vacca	Gabriel	La madeleine	Jefe de cocina	San Juan	jaccagabriel@gmail.com
Correa	Paulina	Univ. católica	docente	Rivadavia	paulinacorrea@hotmail.com
Moreno	Patricia	UCCupo	docente		patrcia.ttb@hotmail.com
Rossini	Claudia	UCC esc Borja Blazquez	cocinera profesional y docente	Rivadavia	erossin17@hotmail.com
Achilles	Karen	Municipalidad Capital	directora de turismo	San Juan	karen-achilles@hotmail.com
Sánchez	Cecilia	Municipalidad Jáchal	informante y guía	Jáchal	soledadamaia@gmail.com
Laspio	Renato	Ministerio de Turismo	técnico y guía	San Juan	renatolaspio@gmail.com
Carmona	Mariano	Univ Católica/ Restaurante la madelaine	coordinador/ propietario	San Juan	marjules@hotmail.com
Roca	Belén	Dir de Turismo		San Juan	belenrocamartin@gmail.com
Soto	Nicolás	Dir de Turismo	empleado	San Juan	nicosototivani@gmail.com
Quiroga	Virginia	Hospedaje, Pasta Huayra	gerente	Rodeo - Iglesia	nutricionvirginiaquiroga@gmail.com
Pérez	Jonathan	Dir de producción Min de Sarmiento	director	Sarmiento	joni.g.perez@hotmail.com
Frías	Carlos Alberto	Coop Colmenares Tulúm	empleado	San Juan	carlosfarias8@hotmail.com
Ramírez	Daniela	Univ Católica de Cuyo, Tierra del sol SRL	docente y propietaria	San Juan/ San Martín	dairamh@hotmail.com, terrasolsrl@hotmail.com
Turcato	Adriana	Univ católica de Cuyo	directora	Rivadavia	aturcato@uccuyo.edu.ar
Moyano	Luis	Min Tur Provincia	Dir Prod	Rivadavia	
Cornejo	Mariángeles	Olivos del sol	Asesora gastronómica	Pocito	cornejomariangeles@hotmail.com
Cornejo	Jorgelina	Olivos del sol	asesora Gastronómica, ing química	Pocito	jorgelinacornejo@gmail.com
Gunelle	Andrés	Apart hotel resto	gerente	Pocito	andresgunella@yahoo.com.ar
López	Claudio	Serv catering Marty	propietario	Rawson	serviciocateringmarty@gmail.com

					m
Barón	Mauricio	Servicio de Catering M y bar	dueño	Santa María	mauribaron@hotmail.com
Sigalat	Matías	Matías Sigalat	dueño	San Juan	
Mas	Miguel	Champañera Miguel Mas	director/propietario	San Juan	miguelmas17@gmail.com
Sendra	Carmen de las Mercedes	Cuatro Generaciones SA	Coordinador de ventas	San Juan	cuatrogeneracionessa@yahoo.com.ar
Lloveras	Mariana	Club Sommelier		Rivadavia	lloverasmariana@gmail.com
Meglioli	Nicolás	La Morada	dueño	Rodeo	
Meglioli	Carla A	Finca el Martillo	propietaria	Rodeo	carladecampo@infovia.com.ar
Bonacossa	Mariana	Entre Montañas casa de té	propietaria	Rivadavia	encasadeteycafe@gmail.com
Bastias	Maria Soledad	Entre Montañas casa de té	propietaria	Rivadavia	encasadeteycafe@gmail.com
Ventimiglia	Leandro	La barrica Restaurant	propietaria	San Juan	ventimiglialeandro@gmail.com
Coria	Andrea	Resto la orqueta	propietaria	Zonda	restolacroqueta@hotmail.com
Doldan	Federico	de la presilla	socio gerente	Rivadavia	federicodoldan@hotmail.com
Ohamesian	Sebastian	del bono Park	cocinero	San Juan	
Almirón	Guillermo	A lo criollo			
Mantilla	Sabrina	Ministerio de Turismo	técnico	San Juan	mantillasabri@gmail.com
Invernizzi	Marcos	Querencia posada/resto	cocinero concesionario	Barreal	marioinvernizzi@hotmail.com
Espeche Chautempo	Pilar	La Salmuera	comercialización organización eventos, docente	Pocito	pilare@matsrl.com
Montero	Mariana	Univ Católica		San Juan	marianamontero06@gmail.com
Veya	D	Grand Hotel Pcial, Catering DV, La bodeguita	cocinero	San Juan	diegovegaeventos@gmail.com
Wiszniouski	Edgardo	De la Presilla	propietario	Rivadavia	edquis@hotmail.com/info@delapreseilla.com.ar
Gil	Martín	Checa	propietario	Rivadavia	facumartin3mgr@gmail.com
Muñoz	Marta	Refugio del sol	propietaria	Jáchal	petty-homero@hotmail.com
Castro	Federico	Del alto	propietario	Rivadavia	argolivaclase16@gmail.com
Quiroga	Lucia	IGA	alumno	Rawson	quirolgalucia933@gmail.com
De Napoli	Gabriela	UCCUYO	sommelier	San Juan	gabrieladenapoli@hotmail.com
Tognelli	Sergio	Esc. de cocina Borja Blázquez	sommelier	San Juan	stognelli@escuelasborja.com
Gómez Fuentealba	María de los Ángeles	Esc. de cocina Borja Blázquez	directora	San Juan	mgomezfuentealba@gmail.com
Soto Martínez	Daniela	amigos del vino	sommelier	San Juan	amigosdelvinosanjuan@gmail.com
Saromé	Maximiliano	Min de tur de San Juan	promoción	San Juan	msarome@gmail.com
Zamora	Nelis	Marale wines	Responsable de Turismo	Media Agua	noelis@maralewines.com