

# Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

## Santiago del Estero – 27 de junio 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 definió la realización de 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. Natalia Cardozo, Referente de Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Juan Montero, Referente de Promoción Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Daniela Lapegrini, Referente de Desarrollo Turístico, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Ing. Agr. Claudia Bachur, Fundación ArgenINTA.
- Lic. Eleonor Fernández, INET, Ministerio de Educación de la Nación.
- Lic. Claudina Kutnowski, Ministerio de Cultura de la Nación.
- Sr. Diego Plottier, Cámara Argentina de Turismo.
- Cocinero invitado: Martín Molteni.

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

<http://www.turismo.gob.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.

Elemento identitario (denominación)			Estado de situación		
Materias primas (listar y priorizar entre 3 y 5):	Productos gastronómicos (listar y priorizar entre 3 y 5):	Platos típicos y bebidas (listar y priorizar entre 3 y 5):	Ventajas Aspectos positivos	Desventajas Aspectos negativos	Observaciones (anotaciones generales que amplíen los puntos anteriores)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Algarroba.</li> <li>Mistol.</li> <li>Chañar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Harina, aloja, miel. Arrope.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alfajores, galletitas, café, cerveza, licor. Bolanchao. Dulce, infusión. Patay (torta apta para celíacos).</li> </ul>	<p>-Algarroba: recuperación paulatina del consumo local. Se puede conservar durante mucho tiempo. En algunas localidades se preserva esta materia prima a través de las modalidades de cosecha implementadas.</p> <p>-Productos tradicionales, se consiguen en mercados y ferias. El turista toma contacto con los productos identitarios a través de estos sitios.</p> <p>-Bolanchao: se puede adquirir en los mercados. Ej: La Armonía. También existen puestos emplazados a la vera de la ruta.</p> <p>-Chañar: posee importantes propiedades terapéuticas. Se utiliza también para teñir hilos. Es un producto estacional.</p>	<p>-Bolanchao: se va perdiendo su consumo. Carece de difusión y necesita un mayor control bromatológico.</p> <p>-Algarroba: se va perdiendo el manejo del producto, se cosecha solo en verano pero es difícil por las altas temperaturas.</p> <p>-Chañar: se paga muy poco al productor, el trabajo con esta materia prima se ha ido desvalorizando.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabrito.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabrito a la estaca, al horno, cazuelas, ravioles, chafaina, crepes, empanadas, escabeche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Buena producción.</li> <li>-Buen posicionamiento en la mente del turista.</li> <li>-En la provincia se organiza un torneo del “Asador de Cabrito”.</li> <li>-Existencia de una feria caprina organizada por INTA, la municipalidad, asociaciones de productores, Sociedad Rural. La misma se desarrolla en la localidad de Frías.</li> <li>-Se consigue fundamentalmente en la zona de Termas de Río Hondo y Ojo de Agua (suelos ricos en sales), en la segunda existe un frigorífico en la zona.</li> <li>-En Termas de Río Hondo existe un festival dedicado a homenajear a los asadores de cabrito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Falta aprovechamiento del cabrito como potencial oferta turística. No tiene un circuito/experiencia (ni turística/productiva).</li> <li>-La feria caprina tampoco se aprovecha turísticamente.</li> <li>-Los frigoríficos no suelen abastecerse de la materia prima local, compran y venden el Cabrito a Córdoba.</li> <li>-Difícil acceso a los sub-productos (por ej. quesos).</li> </ul>	<p>Los chacinados se hacen con Cabra Vieja.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaca, cabra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Queso y Dulce de leche de cabra. Es tradicional el “queso copeño”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asado, empanadas, charqui, mondongo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Los quesos de cabra suelen ser saborizados con ají y orégano.</li> <li>-Queso Copeño: de la región norte de la provincia. Tiene un festival folclórico importante que lleva su nombre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La provincia no es una gran productora de quesos.</li> </ul>	

			<p>-Los quesos se utilizan en los postres con frutos típicos de la zona.</p> <p>- Se consiguen en los mercados.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empandillas de batata, tortillas, chipaco, moroncitos, rosquete, pan casero, churros (comunes o con dulce de leche), alfajor santiagueño.</li> </ul>	<p>-Existencia de un circuito comercial informal en toda la ciudad donde la población local compra y consume. Se pueden adquirir los productos en el Parque Aguirre.</p> <p>Es una experiencia propia de los santiagueños, se ofrece gran variedad de productos.</p> <p>-Presencia de hornos portantes de barro, únicos e identitarios.</p> <p>-Chanfaina: se come mucho en el interior, plato elaborado a base de tripa, harina y sangre. Es un plato tradicional del norte argentino.</p>	<p>-Este circuito comercial no está aprovechado turísticamente.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuna.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrope, tuna al natural. Jugos, helados, mermeladas.</li> </ul>		<p>-Es nutricional, curativa, se puede preparar de muchas formas.</p> <p>-Se la utiliza en la industria cosmética.</p> <p>-Fácil acceso a esta materia prima. Se puede adquirir en el Mercado La Armonía o en la calle.</p>	<p>-Necesidad de apoyo a los productores, para que le aporten un valor agregado.</p> <p>-Estacionalidad muy marcada.</p>	

			<p>-El arrope de Tuna tiene potencial para su exportación.</p> <p>-Posee propiedades nutritivas y terapéuticas (enfermedades bronquiales).</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melones, sandía, Mamón, Cayote, Zapallo (Anco y Coreano), Calabaza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dulces, almíbares, conservas, licores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de Anko.</li> </ul>	<p>-Desde el 25 octubre al 20 enero se realiza cosecha.</p> <p>-Se considera que tiene un sabor particular, en otros sitios (regiones, provincias) se valora esta característica.</p> <p>-Potencial para su desarrollo turístico.</p> <p>-Se sigue produciendo y se vende a todo el país.</p> <p>-Se consume en las casas.</p>	<p>-Desconocimiento del producto en términos generales. Tampoco está presente en la gastronomía.</p> <p>-Necesidad de concientizar sobre las bondades del producto en los restaurantes.</p> <p>-No está vinculado al turismo.</p> <p>-No posee DOC.</p>	<p>Melón blanco, piel de sapo. Se consume solo como fruta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maíz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Harina de maíz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamal, humita, locro, mazamorra.</li> </ul>	<p>-Tamal: se diferencia por el agregado de pasas de uva a la preparación.</p> <p>-Harina: es la materia prima base de los principales productos gastronómicos de Santiago del Estero.</p> <p>-Junto con el cabrito y las</p>	<p>-Locro: marcada estacionalidad ya que se realiza sobre todo en las épocas invernales.</p>	

			<p>empanadas son los productos más demandados por el turismo. Presente en la toda la oferta gastronómica de la provincia y de muy buena calidad.</p> <p>-Locro: este plato figura en muchos restaurantes, pero no en todos. Se suele ofrecer durante las fiestas populares de la provincia.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes silvestres: Guazuncho, vizcacha.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milanesas de guazuncho, empanadas, guisos, escabeche de vizcacha.</li> </ul>	<p>-No suele consumirse en las casas.</p> <p>-Vizcacha: Hay una gran producción de escabeches con esta materia prima. Son de criaderos. Se consiguen en los mercados y además se pueden encontrar entre los platos tradicionales de varios restaurantes.</p> <p>-Charqui: se secan con sal al natural, es una práctica ancestral. Se realizan Pasteles (empanadas fritas). Se consiguen en los restaurantes y en los tradicionales patios folclóricos.</p>	<p>-Hacia el interior de la provincia a veces se consiguen escabeches de quirquinchos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dorado, bagre, boga, dientudo</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• A la parrilla, relleno, con salsas, estofado (chupín).</li> </ul>	<p>-Se ofrece fundamentalmente en Termas de Río Hondo.</p> <p>-La población de Dorado actualmente está en recuperación.</p>	<p>Se realizó una siembra de Dorado en el Dique Frontal en Río Hondo.</p>

			<p>-Principalmente se pueden pescar Dorados, Bagres y Sábalos.</p> <p>-El Bagre es el más popular junto con el Sábalo.</p> <p>-Suelen ofrecerse platos elaborados a base de pescado en los restaurantes de Termas principalmente.</p>		
Otros elementos gastronómicos:	Trigo, lechón, conejo, nutria, melón, cebolla, tomate, batata, avestruz, iguana, liebre, cerveza, alfajores, chicha, ñapa. Puchero, chorizo, morcilla, cabeza al horno, jalea. Empandilla de conserva (receta familiar a base de un caramelo líquido, con agregado de harina y batido en paila). Guiso de Charata (Comida tradicional del monte santiagueño, no es tan conocido, pocas personas saben como prepararlo). Keepe (Se consigue en el Mercado Armonía y en todas las carnicerías. También en varios restaurantes se vende esta preparación.				

### Turismo Gastronómico

(generalidades observadas por los participantes que son comunes a la provincia e inciden en el desarrollo de la oferta de Turismo gastronómico)

<b>Ventajas</b> Aspectos positivos	<b>Desventajas</b> Aspectos negativos	<b>Observaciones</b> (anotaciones generales que amplíen los puntos anteriores)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de un grupo etario (joven) que siente la motivación de re-conectarse con sus raíces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de incentivos crediticios que fomenten el emprendedorismo local.</li> </ul>	Difícil acceso al crédito para personas individuales.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diversidad de formas de cocción de los alimentos (a leña, a horno de barro, al rescoldo).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escasa articulación de toda la cadena de valor.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de Ferias y mercados activos, donde se puede comprar productos locales y consumir platos tradicionales. El habitante local tiene instalada la cultura del mercado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidad de fortalecimiento del sector productivo para poder satisfacer la demanda.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oferta gastronómica fresca y accesible a la población residente y turistas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidad de revalorizar la identidad gastronómica local.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destinos turísticos con fuerte posicionamiento, tales como Termas de Río Hondo (GP, Termalismo) y Sumampa (Turismo Religioso) con potencial a desarrollar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escasa diversificación de la oferta turística local.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biodiversidad productiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elevada presión tributaria provincial dificulta la realización de ferias y festivales.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospitalidad del santiagueño. Existe un orgullo gastronómico puertas adentro, por las comidas que se consume en las casas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérdida de la cultura del trabajo entre los pobladores locales.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El crecimiento de Termas de Río Hondo con su producto estrella genera arraigo entre los pobladores que encuentran una fuente de empleo en su lugar de origen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de espíritu asociativo, escasa comunicación entre cocineros y productores.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termas es la ciudad que concentra la mayoría de los turistas y en menor medida Santiago. Allí es donde se encuentran también la mayoría de los restaurantes de la provincia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidad de promoción y desarrollo del turismo gastronómico provincial.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gran actividad nocturna en Santiago del Estero atrae a muchos turistas que suelen alojarse en Termas de Río Hondo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidad de instalar ferias y mercados.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los patios santiagueños como Upianita (abre solo los sábados) y el patio del Indio Froilan concentran mucho turismo y son muy buenos puntos de encuentro con la gastronomía provincial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de capacitación referida a manipulación de alimentos.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existencia del Rincón de la empanada en la Banda, allí se realizan concursos y torneos de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existen cámaras empresarias, las entidades no se vinculan con el resto de</li> </ul>	

comida.	las personas.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de vegetales orgánicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidad de fortalecer la identidad gastronómica en menús de restaurantes locales.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia del mercado “La Armonía” con gran variedad de productos y platos tradicionales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desconocimiento sobre la variedad de productos existentes.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de materias primas que ofrecen posibilidades para la elaboración de productos apto para celíacos. Ej: Algarroba/mistol.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de habilitación de pequeños emprendedores, regulaciones sanitarias no acordes a las escalas productivas de los mismos.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Durabilidad de la plantación: ej algarroba, mistol, chañar, mora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidad de fortalecer la cadena de valor, desde el productor primario hasta el consumidor final.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de carne de cabrito muy saludable, es mejor que la vaca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidad de concientizar sobre turismo gastronómico.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de iniciativa privada a gran escala para el desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas. Existen proyectos pequeños que procesan algarroba pero luego no pueden vender el producto (ej: algarrobina) y tampoco tienen habilitación para salir de la provincia.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marcada estacionalidad debido a las altas temperaturas (verano hiper caluroso).</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>En algunos lugares la conectividad es deficiente.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concentración de la actividad turística en 2 ciudades.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pocos establecimientos ofrecen platos</li> </ul>	

	basados en la diversidad gastronómica de la provincia.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muchos santiagueños no consumen los platos típicos de la provincia.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha perdido el interés por el trabajo de la tierra, falta de reconocimiento al productor.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desvalorización de algunos productos, pérdida del conocimiento a través de las generaciones.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sub-utilización de los productos, ej; cuero del cabrito, falta de curtiembre.</li> </ul>	

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

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

**Consigna: Elija una o dos experiencias gastronómicas que el turista puedan vivenciar 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):

Patios santiagueños y gastronomía.

**Localización:**

Santiago del Estero – Termas de Río Hondo.

**Descripción:**

Esta propuesta se encuentra en proceso de desarrollo, incluye un circuito de peñas santiagueñas que combinan folclore con gastronomía tradicional. Promueve además la realización de clases de cocina a base de algarroba, degustación.

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

Todo el año.

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

Experiencia en un auténtico patio santiagueño y en un evento único como es la marcha de los bombos.

**Localización:**

Patio del Indio Froilan, Avenida Libertador (Camino al aeropuerto).

**Descripción:**

En un mismo espacio confluyen una gran peña, músicos y diversos puestos de comida con acento regional. Durante la semana previa a la celebración (la vigilia) de la fundación de la ciudad de Santiago del Estero (25 de Julio) cuando El Patio se prepara para la gran “Marcha de los Bombos”. Ésta es una procesión/peregrinación que se realiza por las calles de la ciudad donde miles de personas participan de este rito que comenzó en 2004.

A su vez es posible visitar los diferentes talleres de luthiers locales, hay clínicas de música y danza. Este evento se ha replicado en varias localidades del país.

En cuanto a gastronomía en el Patio se pueden degustar, tortillas, chipacos, empanadas.

**Servicios:**

Alojamiento, paseos por la ciudad y alrededores, pero principalmente comidas y mucho baile todo en el mismo evento.

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

14 y 15 de julio. Días antes a la conmemoración de la celebración de la fundación de la ciudad de Santiago del Estero.

**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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover créditos blandos para pequeños productores.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impulsar acciones de capacitación: fortalecimiento de la oferta, marketing y promoción. Mejoramiento de la calidad de los servicios turísticos. Comidas regionales, comercialización, redes sociales. Denominación de origen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Involucrar a estudiantes de gastronomía en la participación de ferias y clases de cocina.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instrumentar mecanismos que faciliten la inserción laboral de jóvenes profesionales de la gastronomía (créditos blandos, exención de impuestos, agencia de trabajo, etc.).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover materias vinculadas al Turismo y la Gastronomía en los niveles educativos iniciales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costanera: habilitar un espacio en donde los productores y gastronómicos puedan ofrecer sus productos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fortalecer la identidad gastronómica - cultural de la provincia.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar como política provincial al desarrollo turismo gastronómico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar estrategias de promoción y posicionamiento del producto.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover un mayor compromiso por parte de los establecimientos gastronómicos para la difusión de la tradición santiagueña a través de los platos incluidos en su oferta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impulsar acciones para la diversificación de la oferta de turismo gastronómico, se debería generar mayor trabajo mancomunado entre el sector público y el privado.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impulsar una mayor coordinación entre los prestadores y los operadores turísticos para fortalecer la oferta de circuitos turísticos existentes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reactivar algunos lugares que se encuentran muy abandonados como por ejemplo los diques (Villa la Punta y Dique los Quiroga) a través de la gestión de inversiones públicas y privadas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover acciones de concientización en las escuelas sobre el valor de la tradición e identidad santiagueña, destinadas a generar un mayor sentido de pertenencia entre los más pequeños.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar mayores opciones de turismo rural en la zona sur de la provincia, fomentando el trabajo mancomunado entre los sectores público y privado (acciones de desarrollo y de promoción de este producto).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar una red de contactos para la difusión de información vinculada al turismo gastronómico (productores, cocineros, instituciones educativas de gastronomía, propuesta de turismo gastronómico, etc.)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar la gestión de permisos bromatológicos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agilizar el proceso de habilitación de comercios de productos.</li> </ul>

## 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
<b>Denominación:</b>	<b>Identidad santiagueña "Punto de sensaciones y sabores".</b>
<b>Marco institucional:</b>	Subsecretaría de Turismo. Subsecretaría de Producción. Subsecretaría de Cultura. Subsecretaría de Educación. Sector privado. ONG's.
<b>Objetivo:</b>	Generar un espacio para valorizar el patrimonio gastronómico identitario de Santiago del Estero.
<b>Descripción:</b>	Esta iniciativa promueve la creación de un espacio similar a un centro de interpretación denominado "Punto de sensaciones y sabores". En el cual se podrá realizar un recorrido para interactuar con la cultura santiagueña. Aquí se organizaran fiestas tradicionales en el que se combinará el folclore y la gastronomía local.
<b>Ubicación espacial:</b>	Santiago del Estero (1° etapa), resto de las regiones en la 2° etapa.
Propuesta a desarrollar	Descripción
<b>Denominación:</b>	<b>Reyes y reinas de Santiago.</b>
<b>Marco institucional:</b>	Iniciativa privada con apoyo de organismos provinciales y nacionales.
<b>Objetivo:</b>	Desarrollar microeconomías vinculadas a la gastronomía y el turismo gastronómico en lugares que hoy no revisten interés turístico.
<b>Descripción:</b>	Desarrollo de experiencias gastronómicas y culturales en 6 pueblos/o ciudades chicas que contemplen: Alojamiento, comida típica de ese lugar (cada uno debería ser "el rey" de ese plato, como lo es por ejemplo El rey de la empanada), alojamiento y museo-visita a espacios con historia vinculada a esa ciudad (utensilios que ya no se usan para la cocina, elementos del campo

	que fueron reemplazados por tecnología, etc.).
<b>Propuesta a desarrollar</b>	<b>Descripción</b>
<b>Denominación:</b>	<b>1° Encuentro Santiagueño del campo al plato.</b>
<b>Marco institucional:</b>	Publicado/privado. Turismo, Cultura, Educación, Producción, Plataforma Emprender (MCYT), INTA, UNSD, UCSDE, Fundación de ArgenINTA, Cámara de Turismo provincial.
<b>Objetivo:</b>	Trabajar en red, aunando productores, empresarios y consumidores.
<b>Descripción:</b>	Encuentro donde participan todos los productores de la provincia. Se busca revalorizar las costumbres locales, el saber hacer popular, transmitir conocimiento y conocer el producto propio de esta tierra. Tomando como misión preponderante poner en valor la cultura y la identidad santiagueña. Capacitaciones, Clases de cocina, mapas de producción, rondas de negocios entre productores y potenciales compradores. Espacios de asesoramiento para pequeños emprendedores.
<b>Ubicación:</b>	En La Banda, en el Nodo Tecnológico.
<b>Propuesta a desarrollar</b>	
<b>Denominación:</b>	<b>“Tradiciones santiagueñas”.</b>
<b>Marco institucional:</b>	Participación del sector público y el privado.
<b>Objetivo:</b>	Desarrollar un espacio gastronómico-cultural en el dique “Los Quiroga” primeramente para que se recupere esta zona y luego se convierta en un atractivo turístico.
<b>Descripción:</b>	Consiste en desarrollar un gran espacio que contará con un restaurante que ofrecerá la diversidad gastronómica santiagueña. Asimismo se construirá un escenario en el cual se desarrollarán diferentes semanas temáticas, allí se invitarán a distintos referentes de la provincia tanto del ámbito gastronómico, musical e histórico para que desde un escenario puedan mostrar toda la riqueza de la provincia. Además el lugar va a contar con un espacio para bailar folclore y lugar de recreación para los chicos. De este modo los visitantes pueden probar un plato típico y llevarse una experiencia bien santiagueña.
<b>Ubicación espacial:</b>	Dique los Quiroga (a 26 km. de capital), Santiago del Estero.
<b>Propuesta a desarrollar</b>	<b>Descripción</b>
<b>Denominación:</b>	<b>Un despertar Santiagueño.</b>
<b>Marco institucional:</b>	Turismo de provincia /Municipio. CAT. Cámara de Comercio. INTA. Secretaria de producción.
<b>Objetivo:</b>	Dar a conocer los productos regionales y comercializarlos.

<b>Descripción:</b>	Esta iniciativa apunta a promover acciones destinadas a difundir la diversidad gastronómica santiagueña en todos los puntos gastronómicos de la región. Algunos productos: tisana de poleo, café de algarroba, mate cocido, jugo de frutas (naranja, tuna, moras). Moroncitos, mermelada de Tuna, alfajor santiagueño, galletas de algarroba, arrope de chañar con queso de cabra, tortilla a la parrilla, empanadillas de batata y harina, pan casero.
	Toda la provincia- Puntos gastronómicos de la región.

## 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	MAIL
Cáceres	Cristian	Instituto Canela	
Vélez Carmoni	Mónica	Nueces Confitadas	<a href="mailto:carmoniv-62@hotmail.com">carmoniv-62@hotmail.com</a>
Álvarez	Graciela	Productos para celíacos	<a href="mailto:piricarrizo@yahoo.com.ar">piricarrizo@yahoo.com.ar</a>
Álvarez	Silvia	Venta de comidas sin TACC Good Life	
Maurizio	Santiago	Hotel Los Pinos	<a href="mailto:smaurizio@lospinoshotel.com.ar">smaurizio@lospinoshotel.com.ar</a>
Gallo	Carla Valeria	Hotel Los Pinos	<a href="mailto:karlycalafate@hotmail.com">karlycalafate@hotmail.com</a>
Sánchez	Daniel Eduardo	Hotel Los Pinos	<a href="mailto:sanchez492@gmail.com">sanchez492@gmail.com</a>
Fernández	Natalia Lorena	Instituto Superior San Jorge	<a href="mailto:natalia.fernandez09@hotmail.com">natalia.fernandez09@hotmail.com</a>
Terrera Bellomo	Marta	Antojos Nueces confitadas	<a href="mailto:marta_terrera@hotmail.com">marta_terrera@hotmail.com</a>
Gómez	Norma	Docente en gastronomía	<a href="mailto:hgnora@hotmail.com">hgnora@hotmail.com</a>
Gómez	Liliana	Docente en gastronomía	
Mansilla	Silvia Rosana	Comida regional en Feria artesanal y productiva Upianita	
Álvarez	Patricia	UCSE	<a href="mailto:coordinación.turismo@ucse.edu.ar">coordinación.turismo@ucse.edu.ar</a>
Soria	Alicia	Era Blue Resto bar	<a href="mailto:aliciasoriafigueroa@gmail.com">aliciasoriafigueroa@gmail.com</a>
Soria	Facundo	UCSE – Era Blue	<a href="mailto:facusoria.t@gmail.com">facusoria.t@gmail.com</a>
Maciel	Nelson	Bandera Bajada	<a href="mailto:nelsonmaciel-91@hotmail.com">nelsonmaciel-91@hotmail.com</a>
Domínguez	José		<a href="mailto:Josema.20-10@hotmail.com">Josema.20-10@hotmail.com</a>
Santillán	Marcela		<a href="mailto:msantillan@gmail.com">msantillan@gmail.com</a>
Borges	Marcela		<a href="mailto:carolin123425@hotmail.com">carolin123425@hotmail.com</a>
Aranda	Carolina		<a href="mailto:carolin123425@gmail.com">carolin123425@gmail.com</a>
Reynoso	Héctor	El rincón de la empanada	<a href="mailto:vivigerez@hotmail.com">vivigerez@hotmail.com</a>
Pérez	Viviana	El rincón de la empanada	<a href="mailto:vivigerez@hotmail.com">vivigerez@hotmail.com</a>
Gómez	Nidia		<a href="mailto:nidiagomez57@hotmail.com">nidiagomez57@hotmail.com</a>
Ruiz	Isabel		
Yost	Paola Soledad	Cervecería artesanal Del Barco	<a href="mailto:cusca84@hotmail.com">cusca84@hotmail.com</a>
Peralta	Ángela Beatriz		
Rojas	Graciela Alicia	Sumampa	
Yñiguez	Eve Luz	INTA	<a href="mailto:iñiguez.eve@inta.gob.ar">iñiguez.eve@inta.gob.ar</a>
Montenegro	Alejandro	Croccantino Bar	
Duffau Piaggio	Mascabo Pastelería artesanal		<a href="mailto:natiduffau@hotmail.com">natiduffau@hotmail.com</a>
Manzur	Lucas	IGA	<a href="mailto:lucascgonzalomanzur@gmail.com">lucascgonzalomanzur@gmail.com</a>
Cerrizuela	María Irlanda	Croccantino Bar	<a href="mailto:mariairlandace@gmail.com">mariairlandace@gmail.com</a>
Gómez	Juan María		<a href="mailto:pericleschef@hotmail.com">pericleschef@hotmail.com</a>
Paz Jugo	María de los Ángeles	Instituto Canela. Docente nivel inicial	<a href="mailto:mpazjugo@gmail.com">mpazjugo@gmail.com</a>
Olmos	Dora Adriana	Instituto Canela.	<a href="mailto:adriolmos28@gmail.com">adriolmos28@gmail.com</a>
Bustamante	Elsa	Ficco's Gourmet (libre de gluten)	<a href="mailto:ficco.libredeglutten@gmail.com">ficco.libredeglutten@gmail.com</a>

Caravario	Gisela	IGA	<a href="mailto:giseebc@gmail.com">giseebc@gmail.com</a>
Bustos	Yolanda Beatriz	Esc. Técnica N° 1	<a href="mailto:yolandabbustos@gmail.com">yolandabbustos@gmail.com</a>
Bulogos	Vanina	Aquí me quedo Restobar. Sumampa	
González	Emiliana	Aquí me quedo Restobar. Sumampa	
Suárez	Karina Gabriela	Facultad de Agronomía y Agroindustria (FAYA). Asociación de graduados en ingeniería y ciencias de los alimentos (AGICA). Plataforma Emprender, Club Emprender SDE	<a href="mailto:karinagabrielasuarez@gmail.com">karinagabrielasuarez@gmail.com</a>
López	Lorena	A tu gusto, viandas saludables	<a href="mailto:lorenalopezcatering@gmail.com">lorenalopezcatering@gmail.com</a>
Dolinsky	César	A tu gusto, viandas saludables	
Bejaranu	Roberto Ángel	Esc. Técnica N° 1	<a href="mailto:bejaranurobertoa@yahoo.com.ar">bejaranurobertoa@yahoo.com.ar</a>
Gómez	Mario Facundo		<a href="mailto:gomezmariofacundo@gmail.com">gomezmariofacundo@gmail.com</a>
Pereyra	Sergio Isaías		<a href="mailto:sergiopereyra01@hotmail.com">sergiopereyra01@hotmail.com</a>
Alzogaray	Gaspar	IGA	
Basualdo	Rocío	Instituto Canela	<a href="mailto:rocio.basualdo@gmail.com">rocio.basualdo@gmail.com</a>
Cáceres	Rocío	Instituto Canela	
Gutiérrez	Ángela	Instituto Canela	<a href="mailto:yenigutz@gmail.com">yenigutz@gmail.com</a>
Díaz	Rita Cecilia	Técnica en Turismo	<a href="mailto:ritaceciliaelizabethd79@gmail.com">ritaceciliaelizabethd79@gmail.com</a>
Bollati	Marco Antonio	Alfajor santiagueño "Tatacus"	<a href="mailto:cavak02_1981@hotmail.com">cavak02_1981@hotmail.com</a>
Álvarez	Ramiro	Estudiante de gastronomía	<a href="mailto:pjramiro2009@hotmail.com">pjramiro2009@hotmail.com</a>
Corvalán	Ramona Magalí	Escuela de Formación Profesional N° 20	<a href="mailto:natalycor-38@hotmail.com">natalycor-38@hotmail.com</a>
Pavón	Martín Román	Instituto Canela	<a href="mailto:martinroman.pavon@gmail.com">martinroman.pavon@gmail.com</a>
Espeche	Melina	Instituto Canela	<a href="mailto:gab-mel1104@hotmail.com">gab-mel1104@hotmail.com</a>
Gerez	Daniela Anahí	Instituto Canela	<a href="mailto:danielagerez97@gmail.com">danielagerez97@gmail.com</a>
Bucci	Gabriela Natalia	Docente Esc. Eva Perón N° 4	<a href="mailto:natybucci35@gmail.com">natybucci35@gmail.com</a>
Gómez	Cecilia del Jesús	Docente Esc. Eva Perón N° 4	<a href="mailto:natybucci35@gmail.com">natybucci35@gmail.com</a>
Tarcaya	Gabriel Omar	IGA	<a href="mailto:gabrielomar302@gmail.com">gabrielomar302@gmail.com</a>
Paladez	José Nicolás	IGA	<a href="mailto:nicolas-elangel@homail.com">nicolas-elangel@homail.com</a>
Sánchez	María de los Ángeles	Asociación de Guías de Santiago del Estero	<a href="mailto:mara_24sgo@hotmail.com">mara_24sgo@hotmail.com</a>
Del Valle Orieta	Mónica	Patio del Indio Froilán	<a href="mailto:moniorieta-go@hotmail.com">moniorieta-go@hotmail.com</a>
Guernica	Daniela Romina	Patio del Indio Froilán	
González	Daniela Romina	Patio del Indio Froilán	
Del Valle Suárez	Ana	Patio del Indio Froilán	
Orieta	Florencia	Termas de Río Hondo	
Sotelo	Mauricio	Termas de Río Hondo	
Montalbano	Lucía	IGA	<a href="mailto:luciamontalbano@hotmail.com">luciamontalbano@hotmail.com</a>
Abdala	Marcelo	IGA	<a href="mailto:marcelo_027@hotmail.com">marcelo_027@hotmail.com</a>
Mejías	Juan Agustín	Ente de Turismo TRH	<a href="mailto:juanagustinmejias@gmail.com">juanagustinmejias@gmail.com</a>
Sosa	Emilio Alberto	Ente de Turismo TRH	<a href="mailto:emilio7570@hotmail.com">emilio7570@hotmail.com</a>
Díaz	María	Productor Río Hondo	
Montenegro	Lidia	Restaurante Garmilla	
Garmilla	Roberto	Restaurante Garmilla	
Castillo de Ferrán	María Angélica	MEP Cocina y Repostería	
Ordiles	Graciela		
Leguizamón	Glenda Micaela	Productora de harina de algarroba-Feria artesanal productiva de Upianita	<a href="mailto:latridicional4@gmail.com">latridicional4@gmail.com</a>
Avendaño	Guillermo		<a href="mailto:ingavendano@hotmail.com">ingavendano@hotmail.com</a>
Parnás	Carola	IGA	<a href="mailto:carda-parnas07@hotmail.com">carda-parnas07@hotmail.com</a>
Argüello	Fernanda	IGA	<a href="mailto:ferarguello@gmail.com">ferarguello@gmail.com</a>
Aguilar	Ramón	IGA	

Ibáñez	Walter	Productor de cerveza artesanal	<a href="mailto:walsgo@gmail.com">walsgo@gmail.com</a>
Casasola	Griselda	Productor	<a href="mailto:grisel7casasola@gmail.com">grisel7casasola@gmail.com</a>
English	Aida	Confitería "Jardín del sol"	<a href="mailto:tallersolazul@hotmail.com">tallersolazul@hotmail.com</a>
González	Giudit	Feria Artesanal y productiva de Upianita	
Ruíz	Leandro	Hotel de las Artes	<a href="mailto:leanruizjem@gmail.com">leanruizjem@gmail.com</a>
Carol	Luis		<a href="mailto:coronelgriselda@hotmail.com">coronelgriselda@hotmail.com</a>
Giannoni	María Virginia	IGA	<a href="mailto:giannovir@gmail.com">giannovir@gmail.com</a>
Díaz Ditchoff	Erika	IGA	<a href="mailto:erikadiazditchoff@outlook.com">erikadiazditchoff@outlook.com</a>
Ceballos	Liria	Hotel Pucará	<a href="mailto:hotelpucaratermas@gmail.com">hotelpucaratermas@gmail.com</a>
Castronuovo	Tere	Fundación Patio del Indio Froilán	<a href="mailto:terecastronuovo@gmail.com">terecastronuovo@gmail.com</a>
Roldán	Rubén Marcelo	IGA	<a href="mailto:marceloroldan@hotmail.com">marceloroldan@hotmail.com</a>
Cisneros	Juan Cruz	IGA	<a href="mailto:Juan-boca07@hotmail.com">Juan-boca07@hotmail.com</a>
Battán	Elena	IGA	<a href="mailto:rizitos20@hotmail.com">rizitos20@hotmail.com</a>
Díaz	Vilma	Secretaría de Turismo TRH	<a href="mailto:vil-067@hotmail.com">vil-067@hotmail.com</a>
Sartor	Adrián	La empanada de Adrián	<a href="mailto:adrianangelsartor@hotmail.com">adrianangelsartor@hotmail.com</a>
Albornoz	Romeo	IGA	