

Foro de Planificación y Desarrollo del Turismo Gastronómico Catamarca - 17 de agosto 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**, 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. Carina Chiuchich, Directora de Marketing, 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.
- Claudia Bachur, Fundación ArgenINTA.
- Diego Plottier, CAT.

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.

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:

De acuerdo a la información aportada por los participantes las materias primas y/o productos gastronómicos más representativos son los que se detallan a continuación, los mismos fueron agrupados por Polos Turísticos.

Cabe aclarar que no se pretende presentar un listado exhaustivo de la totalidad de los productos, sino más bien reflejar los resultados que surgieron en las mesas de trabajo:

1-Polo Puna: carne de llama, quínoa, papa andina, maíz andino, habas.

2-Polo oeste: especias, nuez, algarroba, olivo, maíz capia, uva para vinos de altura y criollo, agua ardiente, quínoa, confituras, licores, y aceite de nuez, dulce de membrillo, dulce de zapallo, dulce de lima.

3-Polo central: aceitunas, aceite de oliva, nuez, mandarinas, confituras, producción frutal para la elaboración de dulces, lácteos, nogales, algarroba, dulce de membrillo, dulce de lima.

4-Polo Este: caprino, cabritos, pejerrey.

Aspectos comunes a todos los Polos Turísticos de la provincia de Catamarca:

Ventajas:

- ✓ Existencia de una cultura anfitriona en las comunidades locales.
- ✓ Existencia de farmacopea tradicional, se está impulsando un trabajo desde la Secretaría de Cultura de la provincia a fin de documentar las propiedades medicinales de los productos locales.
- ✓ Posibilidad de incorporar la artesanía tradicional en la presentación de los platos típicos de Catamarca.
- ✓ Variedad de cultivos y productos por la diversidad de las regiones e influencia de los pueblos originarios.
- ✓ Existencia del Plan Estratégico de Turismo Sustentable 2014-2024 que toma a la gastronomía como un eje transversal y prioritario para el desarrollo turístico de Catamarca.

Desventajas:

- ✓ Escasa difusión de los productos gastronómicos existentes.
- ✓ Necesidad de acciones de capacitación para consolidar a Catamarca como comunidad anfitriona.
- ✓ Escasa concientización de la comunidad en relación a la existencia de sus productos identitarios.
- ✓ Falta profesionalizar el circuito de logística y distribución de la cadena de valor desde la producción hasta llegar al consumidor final.
- ✓ Falta articulación interinstitucional para el desarrollo del Turismo Gastronómico.
- ✓ Falta estructurar una oferta de Turismo Gastronómico a nivel provincial, poniendo en valor el patrimonio cultural gastronómico catamarqueño.

Se expresa a continuación las principales ventajas y desventajas asociadas a los productos seleccionados:

Elemento identitario (denominación)	Estado de situación	
	Ventajas	Desventajas
Nuez Derivados: nueces confitadas, peladas, turrón, licor de nuez, aceite de nuez, postres regionales todo con nuez.	• Es la producción agroalimentaria más representativa de la identidad catamarqueña. • Catamarca es un gran productor de nueces de excelente calidad, la mayor producción se vende a granel. • Forma parte de la cultura popular. • Se encuentra en todos los polos turísticos de la provincia. • Incluida en el recetario de comidas locales • Gran capacidad de producción. • San María cuenta con el Encuentro de Nogalicultura. • En Londres (capital de la nuez) se celebra la Fiesta de Nuez. • Se la incluye en la cocina gourmet, fideos con pesto, bombones de nuez. • La nuez confitada es un producto casero que se comercializa en comercios con distintas variantes. • Se puede acopiar.	• Existen fincas en donde se cultiva este alimento pero pocos son los lugares donde puede acceder el turista. • Falta de concientización de los beneficios turísticos y gastronómicos que puede generar este producto. • No ha sido aprovechada turísticamente. • No se ha desarrollado la producción del aceite de nuez, es muy reconocido por su calidad. • Falta de comunicación/marketing. • La Nuez esta naturalmente instalada, pero no está vista como una oportunidad de negocios vinculado al turismo. • Falta de señalética turística. • Falta de relevamiento de la oferta. • Hay escasa implementación del control sanitario de la nuez. • Falta más articulación, por ej., con el SENASA.

2-Oliva Derivados: Aceite de oliva, cremas de olivas, jabones, dulces y bombones de aceitunas.	• Se encuentra instalada en la gastronomía local (en la cocina). • El uso/consumo de la oliva y sus derivados tienen un buen posicionamiento en el mercado nacional e internacional. • Gran capacidad de producción. • Eventos: Expo Olivo en Ciudad (San Fernando del Valle de Catamarca) • -Expo Productiva (San Fernando del Valle de Catamarca) • Se utiliza el carozo de la aceituna en Valle Viejo, por ej. Lo queman y hacen el ladrillo, lo usan como combustible. Sería importante que se difunda. • El aceite de oliva es más accesible desde lo regional, el producto está al alcance de la población local. • Existe un proyecto de Ruta del Olivo, a impulsar por parte de la Secretaría de Turismo de la provincia. La cosecha se realiza en primavera y verano generalmente es manual en su mayoría y en algunos lugares se trabaja con las maquinarias correspondientes.	• La producción de La Rioja es mas competitiva, las aceitunas son más carnosas y se trabajan más sus derivados. • Las aceiteras no las abren al turista. • No se consiguen fácilmente las marcas Catamarqueñas en los supermercados, sí en las casas de regionales y ferias. • No se ofrece aceite catamarqueño en los restaurantes. • Por su precio (alto) no es de consumo popular (en la mesa). • Los circuitos turísticos existentes son espontáneos, no oficiales ni comercializables. • La mayor producción se exporta. No queda para consumo interno ni excedente para el turismo (se termina usando el olivo riojano). • Se emplea en pocos platos. • En la provincia es un producto asociado con los empresarios, que producen para exportar pero no para el aprovechamiento interno.
3-Cabrito La cría se produce exclusivamente en el este. Derivados: Queso de cabra en Santa María, escabeches, con las vísceras se hace	• La provincia cuenta con la Fiesta Nacional del cabrito. • La comunidad lo reconoce como identitario y el turista lo relaciona con la provincia. • En octubre se realizará el 1° Festival de la comida criolla en Ipizca. • Existe un proyecto que se llama la Cuenta	• La escasa producción que hay se vende en otras provincias. • Falta implementar acciones para el impulso de la cría del cabrito. • Falta la instalación de un frigorífico para que se haga el faenado del cabrito. • Falta concientizar y sensibilizar al productor local. • La fábrica de Santa María actualmente no permite el ingreso al visitante. • Falta de formalidad y coordinación entre municipios.

Chanfaina (guisado)	Cabritería impulsado desde el Ministerio de Producción. En Recreo se organiza la Fiesta Nacional del cabrito.	- Falta de señalética. - Falta de relevamiento y sistematización de la oferta.
4-Charqui	- En Isla Larga (a 45 km. de la ciudad de Catamarca), se desarrolla anualmente el Festival del Charqui. - Actualmente se ha conformado una cooperativa "La isla del charqui". (hacen el charqui en la galería de una casa, para el festival utilizan el SUM del municipio).	- A la comunidad de Isla Larga le falta permisos bromatológicos. - Se necesita mejorar la conectividad e instalaciones turísticas. - Existe la necesidad de realizar una puesta en valor del charqui.
5-Maíz Capia	- En Santa María se realiza, desde hace 8 años, el "festival de la capia". Realizan el concurso de "la capia más grande". - El alfajor capia es ofrecido en la gastronomía local y se vende en bares y puestos callejeros. - Santa María está realizando una ordenanza para establecer un menú turístico en los restaurantes. - En Santa María se impulsa un programa de Turismo Gastronómico destinado a diversificar la oferta turística y desestacionalizar la demanda.	- Faltan permisos bromatológicos. - Climáticamente, cuando hay sequía o mucha lluvia, no se produce. - Las diferentes variedades de maíces muchas veces no tienen excedente como para ofrecer al turismo.
6-Vino, aguardiente	- En la zona de Tinogasta se producen excelentes vinos de altura, allí se encuentran 13 de las 16 bodegas que tiene la provincia. - Un destino de los vinos catamarqueños es la exportación. Una importante cantidad se vende a granel a Cafayate, Salta.	- No hay consumo local de vino fino. - Falta apropiación del producto por parte de los residentes. - Necesidad de implementar acciones de sensibilización y capacitación. - Falta laboratorio In Situ para calidad que exige INV para otorgar denominación de origen. - Falta desarrollar turísticamente el camino del vino.

	• INTA, junto con bromatología de la provincia, está trabajando para rescatar la técnica de elaboración del aguardiente.	• No hay aún asociativismo para promocionarlo.
7-Especias y aromáticas	• Calidad distintiva, natural y artesanal: existen cooperativas abiertas al turista (Santa María, Belén). • Fácil acceso.	• Falta de señalética. • Falta de relevamiento y sistematización de la oferta.
8-Dulces regionales Dulce de membrillo, dulce de zapallo, dulce de lima, entre otros.	• El INTA está actualmente haciendo un trabajo para reaprovechar el membrillo. • Se produce en todas las regiones. • Genera múltiples derivados (jugos, mermeladas, dulces). • Está próximo a tener su Denominación de origen Controlada (Dpto. de Adalgala). • Su consumo está instalado en la cultura popular. • La estacionalidad no es una limitación para su uso/consumo. • Tiene festivales en La Junta y Chaquiago.	• Falta de relevamiento de la oferta. • Falta de señalética. • Falta de denominación de origen. • Los circuitos turísticos existentes son espontáneos, no oficiales ni comercializables. • Se menciona que la producción de membrillo se encuentra estancada / amesetada. • Baja rentabilidad (membrillo). • Consideran que esta materia prima no está instalada en la cocina "gourmet" Argentina.
9-Carne de llama	• La carne de llama es promocionada. • Se consume sobre todo en Antofagasta, y por ej., la piden mucho los turistas extranjeros. • Las escuelas de gastronomía aprovechan distintos cortes de la llama.	• Falta de marco regulatorio para el tratamiento de carne de llama y cabrito (sala de faena, cámara de frío, trazabilidad del animal). • Se ofrece en la zona de Antofagasta, pero no es tan fácil hacerlo en otras partes de la provincia. Por el tratamiento de esta carne, y porque no hay tanto excedente. • Se necesita de la instalación de un frigorífico. • Se necesitaría la realización de talleres de cocina de la llama.
10-Otros productos: cordero, cerdo, quesillo de cabra.	• INTA, junto con bromatología de la provincia, está trabajando para rescatar la técnica de la elaboración del quesillo (código alimentario).	

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 (entre 3 y 5):

Elementos gastronómicos identitarios
Llama en el Polo Oeste y Polo Puna. Belén tiene potencial, se están mejorando los platos a base de la carne de llama ofrecida en las cabañas, la fibra animal todavía no ha sido autorizada por Bromatología. Dato: Luis Vuitton compró la producción de llamas existente debido a que es de mejor calidad que la peruana, están tratando de desarrollar maquinas nuevas para potenciar la producción y el tratamiento de la lana. No hay suficiente producción de llama, se esta trabajando con el Ministerio de la Producción para legalizar el procedimiento.
Pimentón en Santa María y norte de Belén. Es único, dulce, color muy rojo y se puede conseguir en los mercados regionales y ferias gastronómicas, se utiliza además para teñir las pastas, es un alimento nativo. Alta calidad, presente en la cocina local y regional. Es una materia prima que se exporta y su producción se concentra en lo acopiadores.
Quinua, existe un Programa de recuperación de cultivos andinos. En el norte de Belén y Laguna Blanca se preparan comidas a base de Quinua.
Dulces regionales: membrillo, lima, cayote, zapallo, duraznos, higos en almíbar, podrían formar parte de la oferta de Turismo Gastronómico de la provincia. Masas (rosquetes), Gasnate (una masa en forma de pañuelo con dulce de leche y glasé), Patay (disco), alfajores de Capiá (harina de maíz).
Jigote (plato herencia, traído por el español y los árabes). Se ofrece en los restaurantes Belén.
Vino se esta trabajando junto a la ruta del adobe. Existen bodegas interesadas en recibir turistas, ej: Andreatta en Catamarca (recibe turistas y es una de las únicas que hace vino espumante del norte con el método Champagneat, cortan la botella se congela el pico), Kamak en Tinogasta, Don Diego en Catamarca (vinos de carácter cultural); Tisac, vino Plenilunio es uno de los mejores. En la ciudad hay 4 vinotecas, en el Casino Catamarca hay una cava de 50 etiquetas.
Cabrito
Algarroba
Otros productos (arropes de chañar, mistol, tuna, frangoyo, mazamorra, locro, confituras, plantas medicinales)

CONSIGNA 3

A partir de las materias primas y/o productos gastronómicos 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
Crear un Centro de interpretación de los sabores y acopio, donde los productores puedan vender sus productos en la misma Capital.
Impulsar acciones de sensibilización destinadas a los productores de olivares con la finalidad de generar visitas guiadas para que los turistas puedan observar la cadena de producción.
Promover líneas de financiamiento destinadas a conformar estructuras de gestión (ej: mesas de gestión del Turismo Gastronómico) en cada Polo Turístico con representantes de los sectores público, privado y académico.
Desarrollar un Plan de capacitación para el nivel educativo inicial.
Sensibilizar a las comunidades locales sobre los productos identitarios regionales.
Actualizar estadísticas vinculadas a la producción agroalimentaria (el último censo agropecuario fue realizado en 2008).
Desarrollar mapas productivos para su puesta en valor en articulación entre los organismos de Turismo y Producción provinciales.
Generar normas de calidad a fin de estandarizar las prestaciones de servicios turísticos.
Obtener mayores productos con D.O.C.
Diseñar y desarrollar polos gastronómicos en la provincia (por su diversidad de productos y platos en los diferentes espacios provinciales).
Remitir a los turistas a diferentes localidades (polos) de la provincia, con sus platos típicos.
Generar acciones de concientización en escuelas sobre la importancia y el valor del patrimonio cultural gastronómico.
Generar acciones de sensibilización sobre el patrimonio gastronómico catamarqueño, pero para la comunidad general y para los profesionales en turismo (gastronómicos, hoteleros, etc.).
Generar acciones con los municipios para trabajar en la regulación de precios de los platos.
Trabajar en la identidad gastronómica provincial, para que junto con la educación, se pueda generar una “soberanía gastronómica”. Elaborar también para esto, un Plan de Marketing del Turismo Gastronómico.
Ofrecer capacitaciones a los profesionales gastronómicos en: manipulación de materia prima, presentación de los platos. Y a los productores, capacitaciones en higiene y seguridad.
Formalizar los mataderos rurales.
Trabajar en el marco regulatorio de la cadena de valor de producción y comercialización de animales del interior de la provincia.
Realizar un seguimiento de las funciones de los veterinarios de cada zona (cadena de valor: bromatología).

Impulsar el proyecto de San Fernando de Valle de Catamarca de la zona Alto Fariñango, que fue presentado x el municipio.
Generar acciones conjuntas desde turismo que articulen los productos turismo religioso con turismo gastronómico.
Sensibilizar a los restaurantes y referentes gastronómicos para que mantengan abiertos sus establecimientos durante las fechas de fiestas y festivales patronales. Podría ser por Ej. a través de algún incentivo, o premio.
Realizar más acciones de marketing vinculadas a la gastronomía catamarqueña.
Identificar, generar y comunicar líneas de financiamiento que favorezcan al sector. Líneas de crédito provinciales a los municipios para dinamizar la cadena de producción y comercialización de, por ej., la llama de Antofagasta hacia la Capital.
Acompañar a los microempreendedores locales, con diferentes acciones.
Generar incentivos para los productores locales (por Ej., que puedan vender sus productos en el predio ferial de San Fernando).
Revalidar el mapa productivo de la provincia, y comunicarlo a los diferentes actores de la cadena de valor (productores, gastronómicos, etc.). Identificar sobre este mapa productivo: qué cantidad para consumo interno y cuánto para exportar.
Realizar un Estudio de mercado para conocer el perfil de la demanda.
Crear un restaurante escuela para revalorizar las comidas regionales.
Generar un sello de calidad de CocinAR.
Generar líneas de financiamiento para el apoyo del emprendedor local (y/o apoyo impositivo).
Participación en eventos gastronómicos nacionales para dar a conocer las cocinas catamarqueñas.
Realizar un mapeo de productores.
Food Truck itinerante donde se vayan sumando los productores en cada municipio para mostrar sus productos.
Mejora infraestructura y conectividad, faltan caminos y comunicaciones entre localidades.
Promover una mejora en las condiciones bromatológicas, trabajar con SENASA y otros organismos al respecto.
Fomentar consumo local de los productos que se exportan a granel sin identificación de origen, identificación de los mismos por origen.
Fomentar productos gastronómicos en la Fiesta del poncho y Ruta del adobe.
Relevar cocina doméstica en los diferentes pueblos y ciudades de la provincia.
Productos: carne cordero, cabrito y llama
Formalizar la cadena comercialización (SENASA y municipios).
Gestionar un permiso especial para transitar por La Rioja o Tucumán para reingresar a Catamarca.
Impulsar acciones de concientización sobre la identidad gastronómica y la diversidad del uso de las carnes.
Reactivar el laboratorio genético de cabritos de Andalgalá (mejoramiento genético de los animales).
Articular con INTA la provisión de animales para microemprendimientos familiares.
Realizar un estudio de demanda.

Promover la continuidad en el abastecimiento de carnes para restaurantes.
Esencias y aromáticas
Realizar acciones de fomento y promoción del uso de estas materias primas en la gastronomía local.
Relevar las actividades cotidianas productivas con potencialidad turística.
Realizar un mapeo de productores.
Dulzuras
Organizar festivales en torno a la temática.

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
Denominación:	Centro de interpretación de aromas y sabores “Fortaleza de la ladera” (significado de Catamarca).
Marco institucional:	Mesa Interinstitucional: Secretaria de Turismo de la provincia, Ministerio de Producción de la provincia, INV, INTI, Obras Públicas, Secretaria de Cultura de la provincia, Municipios, INTA, Sector privado, Agricultura Familiar.
Objetivo:	Generar un nexo entre los productores regionales y los emprendedores gastronómicos (Cocineros, chef, dueños de restaurantes, hoteles, bares, pasteleros, etc.).
Descripción:	Se pretende crear un centro de acopio de materia prima derivada de la producción local Catamarqueña, un centro de capacitación y sensibilización para los productores y la comunidad local. Este centro contará con una Unidad móvil con cámara frigorífica de apoyo que realizará recorridos periódicos por las principales ciudades del interior con potencialidad turística. Este centro deberá acercar los sabores y aromas catamarqueños hacia los polos gastronómicos del territorio provincial, para que los restaurantes y casas de productos regionales se puedan abastecer. Creando de este modo un espacio para la transferencia de conocimiento y permitiendo el rescate y valorización de los productos originarios de nuestra tierra con creatividad ingenio e innovación.
Ubicación espacial:	Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, e itinerante.
Actividades a desarrollar:	a Seleccionar y clasificar las mercaderías. Estandarizar procedimientos y servicios. Establecer Normas de calidad e higiene para la manipulación de alimentos (capacitar a los empleados en el manejo de alimentos).

	Planificar la logística y hacer un mapeo de los recorridos.
	Establecer políticas de precios. Red de certificación.
	Recuperar y estandar recetas.
	Calendarizar y documentar actividades.
	Realizar maridaje de vinos.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Ruta Gastronómica “Sabores catamarqueños”.
Marco institucional:	Sector público con fuerte presencia privada. El municipio debe gestionar un directorio de productores, el Estado provincial debe generar y articular el marco institucional apropiado.
Objetivo:	Captar turistas a través de la gastronomía promoviendo la identidad cultural.
Descripción:	Mediante la presente iniciativa se busca complementar las rutas turísticas pre-existentes a través de la georreferenciación de la oferta gastronómica local. Asimismo se promoverá la adhesión al programa mediante la descripción de responsabilidades, beneficios e incentivos. La propuesta incluirá la programación de visita a productores y establecimientos preparados para recibir al turismo, visita a restaurantes adheridos al programa.
Ubicación espacial:	Polo Centro, Oeste y Puna. Hacia el Este por la ruta 157 hasta la 64 y luego hasta Las Cañas, tomando la Cuesta del Portezuelo.
Actividades a desarrollar:	Formular el proyecto de desarrollo de la ruta gastronómica. Releva productores, restaurantes, actores claves. Promover la adhesión al programa. Georreferenciar la oferta gastronómica local.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	“Cocina solar puna catamarqueña”.
Marco institucional:	Secretaría de Turismo de la provincia, en articulación con los organismos municipales de turismo y el acompañamiento del Ministerio de Turismo de la Nación.
Objetivo:	Cocinar con aprovechamiento de energía solar para evitar el gasto de otras energías escasas.
Descripción:	Se promoverá el aprovechamiento de la energía solar para la preparación de platos típicos tradicionales. Mediante este proceso se difundirá como a través de la energía limpia se puede cocinar materias primas conservando todas sus propiedades de origen.
Ubicación espacial:	Pre Puna y Puna – Norte de Belén, Antofagasta de la Sierra y Santa María.
Actividades a desarrollar:	Elaborar el proyecto de aprovechamiento de energías alternativas.
	Realizar acciones de sensibilización en la comunidad sobre la importancia de implementar la iniciativa.
	Desarrollar una prueba piloto en un destino a definir.
	Generar un programa de acciones que incluya la participación activa de turistas en formas no tradicionales de cocción.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Proyecto Educativo Inclusivo - Turismo Sustentable y de Calidad.
Marco institucional:	Proyecto gestionado por diversos organismos: Secretaría de Turismo (municipal y provincial), Secretaría de Cultura y Secretaría de producción de la provincia. También contará con la participación del sector privado a través de mesas consultivas que vinculen al sector público con el privado.
Objetivo:	“Refundar” las bases culturales vinculadas a la gastronomía catamarqueña, difundiendo las materias primas, platos, recetas típicas, en todo el territorio provincial.
Descripción:	Concientizar, recuperar y revalorizar la cultura e identidad gastronómica propia de la provincia involucrando a toda la cadena de valor.
Ubicación espacial:	Se ubicará en San Fernando del Valle de Catamarca e incluirá actividades itinerantes en los diferentes departamentos de la provincia, generando de este modo una red que se retroalimentará de manera permanente.
Actividades a desarrollar:	Incorporar contenido relacionado al patrimonio gastronómico cultural de la provincia, en las currículas escolares (en todos sus niveles).

	Desarrollar Festivales Departamentales que revaloricen su gastronomía e identidad histórico-cultural (se busca concientizar, recuperar tradiciones y capacitar a la población sobre la importancia de incorporar el uso de la materia prima local en sus preparaciones).
--	--

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Circuito de “las masas dulces”, con foco en la masa capia.
Marco institucional:	Secretaría de Turismo de la provincia en articulación con el Municipio de Santa María, el INTA y la Secretaría de Producción.
Objetivo:	Diseñar un circuito turístico destinado a la puesta en valor de los productos regionales de Santa María.
Descripción:	La presente idea proyecto promueve el diseño de un circuito de turismo rural que incluya visitas a las fincas de productores en donde se realizan las masas más características de Santa María en forma artesanal (capia, quesadilla, empanadilla, rosquete, gaznate, cayote, turrón). Posibilidad de visitar la familia de productores y ver todos los procesos. Cursos y concursos para pasteleros regionales y de otros lugares.
Ubicación espacial:	Municipio de Santa María.
Actividades a desarrollar:	Relevar los recursos, atractivos, servicios, establecimientos gastronómicos, productores disponibles.
	Diseñar el circuito turístico en articulación y consenso de todos los actores involucrados.
	Generar acciones de sensibilización y capacitación en torno a la temática del proyecto.
	Definir acciones promocionales para dar a conocer la propuesta.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Ruta de la nuez.
Marco institucional:	Secretaría de Turismo de la provincia. INTA Catamarca. Secretaría de agricultura familiar. Ministerio de Producción de la provincia y de Nación.

	Ministerio de salud-bromatología. Ingenieros agrónomos de la facultad de agronomía de Catamarca. Referentes gastronómicos de cada departamento. Productores. Municipios involucrados. (INTI) (Bureaux)
Objetivo:	Desarrollar y posicionar a nivel nacional y/o internacional la ruta, en un tiempo mínimo estimado de 2 años.
Descripción:	La presente iniciativa pretende poner en valor un elemento identitario de la gastronomía catamarqueña, incorporando en este proceso a un nutrido mapa de actores, quienes aportarán su bagaje de conocimientos y experiencias en pos de conformar una propuesta turística innovadora para la provincia.
Ubicación espacial:	Dpto. Ambato Dpto. Capayan (desde el Sur) Dpto. Pomán Dpto. Belén Dpto. Santa María.
Actividades desarrollar:	a Conformar el mapa de actores involucrados. Concretar la firma de convenios o acta acuerdo de trabajo en la ruta. Relevar información (estadística, etc.) Crear el logo y la marca de la ruta. Generar un recetario común de platos a base de la nuez para ofertarlo en la ruta. Gestionar un crédito para el desarrollo de la ruta (BID, CFI, CAF, etc.), para infraestructura y equipamiento. Articular con obras públicas. Realizar un seguimiento del desarrollo de la ruta.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Programa provincial de fortalecimiento y desarrollo del Turismo Gastronómico.
Marco institucional:	Dirección de Desarrollo Turístico - Secretaría de Turismo de Catamarca en articulación con el sector privado y académico.
Objetivo:	Fortalecer y revalorizar el patrimonio cultural gastronómico e integrarlo a la oferta turística de la provincia.

Descripción:	Elaborar un programa para identificar la producción y emprendedores locales y articular acciones para el fortalecimiento y desarrollo de una oferta de turismo gastronómico.
Ubicación espacial:	Se implementará en toda la provincia.
Actividades desarrollar:	a Generar una base de datos de productores y capacidad de producción con actualización periódica. Estructurar el programa según los siguientes Ejes de actuación: Eje sensibilización y capacitación: incluirá la programación de una agenda de acciones de sensibilización sobre el trinomio “Turismo-Gastronomía-Identidad”. Eje desarrollo de la oferta: generación de circuitos gastronómicos en los principales destinos de la provincia con la finalidad de poner en valor los productos más emblemáticos y representativos de Catamarca. Eje fortalecimiento de canales de comercialización (marketing): articular acciones con la Secretaría de Producción e INTA con el objeto profesionalizar la cadena de distribución en primera instancia, y en segunda instancia promover acciones de fortalecimiento de la comercialización de la oferta turística gastronómica de la provincia. Eje innovación: impulsar el uso de tecnología sustentable en las técnicas y métodos de cocción de productos locales. Eje gestión de la calidad: impulsar el diseño de protocolos de buenas prácticas, sellos de calidad, seguridad alimentaria. Eje inversiones: impulsar incentivos destinados al productor y pequeño emprendedor que se integre a las políticas de revalorización del patrimonio gastronómico cultural catamarqueño.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Descripción	Fomentar visitas de fin de semana a Isla larga para aumentar la frecuencia de visitantes a lo largo del año. Involucramiento de municipio, INTA y SENASA (Cooperativa La ancestral, Fiesta del charqui) Diseñar Senderos del vino catamarqueño, integrando en el proceso a la Asociación de bodegueros, municipios involucrados, Ministerio de producción, Secretaría de Turismo provincial. Para promocionar la zona y desarrollar el turismo gastronómico a lo largo del sendero.

Conclusiones preliminares del Foro provincial

Finalizado el encuentro los coordinadores de mesa tuvieron la labor de definir las principales conclusiones de la jornada, las cuales se detallan a continuación:

- ✓ Catamarca cuenta con un patrimonio gastronómico diverso e identitario de las culturas originarias e inmigrantes que habitaron estas tierras. La cantidad de materias primas y productos que surgieron en las mesas dan cuenta de una importante biodiversidad productiva, pese a ello se percibe la necesidad de trabajar y fortalecer la identidad gastronómica local.
- ✓ Es necesario que este patrimonio gastronómico sea difundido en la comunidad para generar un sentimiento de apropiación y orgullo. En este sentido surge la necesidad de incorporar conocimientos sobre la gastronomía local en la currícula académica en todos los niveles.
- ✓ Existe una gran variedad de productos y buenos niveles de producción. No obstante ello, se detecta una falta de articulación para que la cadena de valor se complete y llegue al consumidor, como así también falta de articulación intermunicipal.
- ✓ Escasa conciencia en la comunidad acerca de los beneficios de los productos locales y de su calidad distintiva, natural y artesanal, especialmente en la producción de especias y aromáticas, por ende hay falta de comunicación. Esto genera una oferta poco estructurada, que aún falta desarrollar.
- ✓ Pese a la falta de una oferta de turismo gastronómico estructurada se destacan los esfuerzos de la Secretaría de Turismo que, mediante el Plan Estratégico de Turismo Sustentable 2014-2024, identifica a las artesanías y la gastronomía como 2 ejes transversales para el desarrollo turístico de la provincia.
- ✓ En algunos casos la producción no es suficiente y/ o se exporta en su totalidad o presenta dificultades de habilitación como el caso de los frigoríficos y productos que no poseen permisos de bromatología. Muchos productos importantes se venden a granel sin identificación de origen.
- ✓ Hay una gran cantidad de fiestas nacionales y festivales que celebran los productos locales y también circuitos espontáneos gastronómicos.
- ✓ Se destaca el interés de los participantes en la temática trabajada como así también las expectativas generadas en torno a la posibilidad de que la provincia lidere el proceso de estructuración de una oferta de Turismo Gastronómico en articulación con el sector privado y académico. Integrando en su acciones al patrimonio local y la biodiversidad productiva como pilares fundamentales para el desarrollo económico y social de la comunidad.

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
García	Patricia	Municipalidad	Representación de productores	Mutquín	patriciagarcia1@hotmail.com	03835 447497
Barrionuevo	José Luis	Municipalidad	Director de turismo	Mutquín	joseluisbarrio_1982@hotmail.com	03834 607942
Rodríguez	Luis Eduardo	Municipalidad	Asesor	Antofagasta de la Sierra	luisedurodriguez@hotmail.com	03834 594105
Ramos	Ana María	Municipalidad		Antofagasta de la Sierra	anitar2215@gmail.com	03834 643364
Córdoba	Sebastián	Hotel Amerian	Gerente	San Fernando del Valle de CTC	cuentascal@amerian.com	03834 425444
Romero	Edith	Municipalidad	Empleado	Capayán		03834 907049
Brondo	Silvia	Municipalidad	Dir. Turismo	Huillapima	silviabrondo2001@yahoo.com.ar	03834 904213
Quiroga	Evangelina	Secretaría de Cultura	Responsable de prensa	San Fernando del Valle de CTC	evangelinaquiroga81@gmail.com	03834 650679
Kotler	Raúl	Asoc. Hoteles y Rest.	Tesorero		keveisrl@hotmail.com	
					hotelesybares@yahoo.com.ar	
Cattaruzza	María Antonieta	Asoc. Hoteles y Bares	Presidenta		antonietacattaruzza@hotmail.com	03834 4550950
Bosio	Maximiliano	Asoc. Hoteles y Bares	Vocal		maxibosio@hotmail.com	03834 301275
Yapura	Flavio A.	Municipalidad	Director de cultura y turismo	Pozo de Piedra	flaviyapura69@hotmail.com	
Daviu	Juan V.	Municipalidad	Dto. De Producción	Tapso	juandaviu5@gmail.com	03854 477033
Ruiz	Horacio	Biosfera Soluc. y recursos	Asesor técnico		hmrui2@gmail.com	03834 676776
Díaz	Karina	IES Chavarria	Profesor Turismo	San Fernando del Valle de CTC	karinadelvdiaz@gmail.com	03834 312449
Carabajal	Josefina	Secret. De Turismo	Ref. Tmo. Reuniones	San Fernando del Valle de CTC	carabajal_j@hotmail.com	03834 304080
Carrizo	Lorena	Prof. Juan M.	Estudiante	San Fernando del	daniela.moya2894@hotmail.com	03834 209997

		Chavarria		Valle de CTC		
Moya	Daniela	Prof. Juan M. Chavarria	Estudiante	San Fernando del Valle de CTC	daniela.moya2894@hotmail.com	03834 650204
Balderrama	Olga Inés	Cabañas y productos Achallay	Propietaria		achalay_stamaria@yahoo.com	03814 485012
Duscher	Marcela	Municipalidad	Directora de turismo	Valle Viejo	marceladuscher@hotmail.com	03834 690861
Moya Arce	Yanina	Municipalidad	SubDra. De Turismo	Valle Viejo	moyarceyanina@gmail.com	03834 241561
Cejas	Gladys	Hotel Casino	Jefe de Recepción	San Fernando del Valle de CTC	reservas@hotelcasinocatamar.com	
Bustamante	Ramona Juana	Municipalidad	A cargo de hostería Juiquijas	Huillapima	bustamantejuana_25.6@hotmail.com	154684939
Burela	Luis Alberto	Municipalidad	Cocinero hostería	Huillapima		154669827
Córdoba	Zulema	Elaboración quesos y quesillo		Fray Mamerto Esquiú	zcordoba@gmail.com	154693331
		Elaboración de dulces y confituras				154595128
Márquez	Virginia	Productos regionales abuelita Chicha		Fray Mamerto Esquiú	virgimarquezi@gmail.com	
Sachitti	Ana	Lo del Lago		El Rodeo		03834 271243
Reyes	Diego	INTA Escuela de pasteleros		San Fernando del Valle de CTC	diealre@gmail.com	0383 154598801
Perea	Julia María	INTA AIER Palin-Ambato		Ambato	pereajulia@inta.gob.ar	03834 683991
Flores	Arturo Humberto	Sec. de Tmo. - Municipalidad		Andalgalá	arturo_flores1965@hotmail.com	03835 516352
Campos	Estela Alicia	Elaboración de confituras				03835 516352
Ribas	Marcela Adriana	Las Lilas		Fray Mamerto Esquiú	lilahoy@hotmail.com	03834 559563
Barbero	María Carina	Sabores Caseros				03834 754696

Maza	Carla Emilia	Hotel Casino		San Fernando del Valle de CTC	emi_andalgala@hotmail.com	0383 154964138
Reyes	Miriam Soledad	IESSMA	Estudiante		militareyes64@gmail.com	03838 401465
Chaile	Natividad del V.	IESSMA	Estudiante		nati943@gmail.es	03838 482875
Quarin	Evangelina	Catamarca Bureau	Secretaria ejecutiva		quarin90@gmail.com	0351 3871643
Suárez	Florencia	Recreo Catamarca	Profesional gastronomía		florr_suarez@hotmail.com	154648138
Alonso	Bárbara	Asoc. Hoteles y Bares	Comisión directiva		baralonso@gmail.com	154214471
Herrera	Ariel	Los Felipe	Profesional gastronomía		arielyoka@gmail.com	154033280
Romero Lozada	Teresita Mercedes	Asoc. Hoteles y Bares	Comisión directiva		teresitaromeroLozada@live.com.ar	03834 355235
González Martínez	Gabriela	Municipalidad	Directora Casa de la Puna	San Fernando del Valle de CTC	gabygm73@hotmail.com	03834 305693
Leguizamón	Yanina	Municipalidad	Empleada	Chumbicha	yanile@hotmail.com.ar	03834 251633
Arreguez	César Mauricio	Municipalidad	Director Turismo	Ancasti	mauromathus@gmail.com	03834 384975
Secco	Mauricio	Hotel Casino	Gerente AAYBB	San Fernando del Valle de CTC	mauriosecco@hotmail.com	03834 543170
Arganaraz	María del Valle	Dirección Pcial. Protocolo	Ceremonialista	San Fernando del Valle de CTC	paisajema@hotmail.com	03834 323825
Noguera	Juana	Sec. Turismo	Lic. En Turismo	San Fernando del Valle de CTC	mharia23@hotmail.com	0383 154531350
Benavidez	Fiamma	IES Chavarria	Estudiante	San Fernando del Valle de CTC	fiammabenavidez@hotmail.com	03834 577423
Arias	Ma. Luz	Catamarca Bureau	Gerente		ariaspazluz@gmail.com	03834 056717
Granizo	María Gabriela	Dir. Patrimonio Cultural	Equipo profesional		gabigranizo@yahoo.com.ar	0383 4695186
Castro	Claudia Eliana	Le Club (casa de té)	Propietaria		lex_castro@hotmail.com	0383 4519936
Gerdes	Corinne María	Dir. Prov. Patrimonio C.	Jefe Dpto.		corinnegerdes@hotmail.com	0383 4415699

Carrizo	Mercedes	Municipalidad	Empleada	Huillapima		
Martínez	Ma. De los Ángeles	Municipalidad / Ins. IGA	Estudiante	Huillapima	angeles.ma93@hotmail.com	0383 4921789
Ríos	Juana Esther	Municipalidad	Gastronomía / Empleada	Las Juntas		154215391
Paredes	Jorge Raúl	The Old Chef	Dueño		ing.irparedes@gmail.com	0383 4318012
Albarracín	Ramón E.	Esc. Pasteleros	Director		sindicatodepasteleros_catamarca@yahoo.com.ar	0383 154524298
Vargas	Trinidad Yohana	Centro de formación profesional Sta. María	Técnico gastronómico y estudiante	Santa María		0381 5557599
Arnedo	María Alejandra	Sec. de Turismo	TS en Turismo	San Fernando del Valle de CTC	ale_arnedo73@yahoo.com.ar	03838 15 601236
Delgado	Gustavo Fernando	Regionales "La Isla"	Elaboración		gustavodelgado0712@gmail.com	0381 15 5434481
Capilla	Cristina	IS Fasta CTCA	Profesor / técnico en turismo		cristinacapilla@gmail.com	0383 154404470
Yampa	Lidia Evangelina	Hostería Refugio del M	Dueña		refugiodelminero@yahoo.com	03835 15692770
Vera	Juan Martín	Empanada y cía	Dueño		verajuanmartin@gmail.com	0383 4213339
Velardez	Fernanda	Feria Arco Iris	Feriante		fvvelardez@gmail.com	03838 602925
Arce	Cristina	Turismo El Rodeo	Empleada	El Rodeo	roxanaleiva93@hotmail.com	03834 964565
Leiva	Roxana	Dir. De Turismo	Empleada	El Rodeo	roxanaleiva93@hotmail.com	03834 666052
Mazo	Raúl	Gastronómico	Empleado			0383 4706130
Roldan	Julio	Gastronómico	Particular		julio_2004_442@hotmail.com	0383 4545087
Medina	Noelia	Hotel Casino Catamarca	Empleada	San Fernando del Valle de CTC	noeliamedina34@gmail.com	03834 525506
Martínez	Pedro	Municipalidad	Empleado	Las Juntas	pedro_60_20@hotmail.com	03834 594826
Aybar	Martín	Coop. La Ancestral	Particular		jomaray015@gmail.com	03834 681919
Cabrera	Diego	INTA Santa Rosa	Extensionista		cabrera.diego@inta.gob.ar	03834 239150

Condori	Elsa Margarita	Feria Arco Iris / INTA	Grupo		fvelardez@gmail.com	03838 421556
Cruz	Rocío	Municipalidad	Empleada	Antofagasta de la Sierra	rochy03@hotmail.com	03834 618767
Antonino	Matías Leonardo	Gastronómico	Trab. Independiente		mat.antonino@gmail.com	03834 656434
Agüero	Bruno Hernán	Gastronómico	Independiente		bruno.ag.1487@gmail.com	03834 267034
Balbi	Fernando	INTA Centro Regional Catamarca-La Rioja	Asistente extensión		balbi.fernando@inta.gob.ar	011 68032655
Fabián	Daiana Nadia	Municipalidad	Empleada	Antofagasta de la Sierra	rochy03@hotmail.com	03834 659073
Ogas	Alba	Sec. Tur. Catamarca	Técnica en turismo	San Fernando del Valle de CTC	munasca@yahoo.com.ar	0383 4455309
Velarde	Claudio A	Mun. De Sta María	Sec de Turismo	Catamarca	secturismosantamaria@hotmail.com	3838-602177
Reinoso	Nicolás	Mun de Belén	Sec de Turismo	Catamarca	nicoreinoso@gmail.com	3834-562960
Mooney	Iván	Mun de Tinogasta	Sec de Turismo	Catamarca	ivan.mooney@gmail.com	3837-434063
Aybar	Karen	Coop La Ancestral	privado	Catamarca	rocioaybar6@gmail.com	3834-005882
Seco	Hugo Orlando	Coop La Ancestral	privado	Catamarca	dgisel640@gmail.com	3834-706831
Bustamente	Patricia Maricel	Coop La Ancestral	privado	Catamarca	dgisel640@gmail.com	3834-706831
Aybar	Rocío Soledad	Coop La Ancestral	privado	Catamarca	rocioaybar6@gmail.com	3834-240048
Delgado	María Gisela	Coop La Ancestral	privado	Catamarca	dgisel640@gmail.com	3834-536301
Lescano	María Florencia	Restaurante el Trebol/ Mun capayan		Catamarca	florlescano@gamil.com	3834-292348
Sánchez	Sergio Daniel	La Trastienda/ sta María		Catamarca	danielsanchez2505@gmail.com	3838-48522
Reinoso	Estela María	La Trastienda/ sta María		Catamarca	danielsanchez2505@gmail.com	3813-347137