Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

Entre Ríos – 30 de marzo de 2017

Relatoría

Introducción

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

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

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

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

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

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

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

Colaboran:

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

Apoyan:

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

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

Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

Equipo técnico:
-Lic. Natalia Cardozo, Referente de Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo de la Nación.
-Lic. Natalia Álvarez Zabaleta, Referente de Calidad Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
-Lic. Juan Montero, Referente de Promoción Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
-Lic. Claudina Kutnowski, Ministerio de Cultura de la Nación.
-Sr. Diego Plottier, Cámara Argentina de Turismo.

Para mayor información comunicarse a: cocinar@turismo.gov.ar
http://www.turismo.gov.ar/noticias

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

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

1. **Patrimonio cultural gastronómico identitario**. Estado de situación.

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

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)
• Miel.	• Caramelos, pastelería, galletitas.	• Licores, cerveza.	-El turista accede a estos productos a través de visitas a quintas productivas donde se hacen explicaciones y degustaciones. -Gran variedad de mieles (buena producción, se comercializa mucho).	-Falta tipificar de donde extrae la miel las abejas.	
• Carnes (vacuno, porcino, ovino), Pollos. Huevos.		• Asado con cuero. Asado a la estaca. Pollo al disco. Matambre de pollo. Pamplonas. Cordero Federal. Empanadas dulces con pasas de uva clavo de olor y comino (elaboración propia de	a) Vacuno, gran consumo. En la provincia hay un muy buen control del ganado vacuno. -Se realiza la Fiesta Nacional del Asado con cuero en Viale, es una fiesta reconocida a nivel nacional. Tiene un valor social ya que gran parte de la comunidad se involucra en la organización. Constituye un ejemplo de puesta en valor de este producto identitario. Se complementa con picada, condimentos, y con otros platos. Gastronomía local y música. b) Porcino: gran producción de salames y fiambres. Se utiliza todo	-Platos monótonos, poca creatividad e innovación. -Existe un desconocimiento por parte del turista sobre las diferentes variedades de carnes ofrecidas. -Falta de trazabilidad del producto. -Escasa producción de carnes exóticas. c) Informalidad en la venta de corderos, no figuran mucho en las cartas de restaurantes.	-El “Pollo de granja” es de alta producción. -El “Pollo criado en el campo” es una producción de pequeña escala.

		Entre Ríos).	incluso la grasa. c) Ovino-Caprino: muy buena producción. A través del Programa "Cambio Rural (INTA)" se fomenta el consumo de cordero. -Se encuentra en instancia de aprobación la denominación de origen del cordero. -Carne mas tierna, mas grasa por el tipo de alimentación (pasturas mas tiernas y aromáticas), es mas sabroso que el pampeano. -Calidad organoléptica muy buena. d) Avicultura: se organiza la Fiesta Nacional de la Avicultura en Crespo (33.000 asistentes). Se menciona que la provincia es la primera en producción nacional. Está presente en la cocina local diaria, muy consumidos por la comunidad.	-No hay frigoríficos para faenar corderos. -Se esta perdiendo el consumo del cordero. No es fácil conseguirlo. -Falta de mataderos y frigoríficos municipales en algunas localidades. -Se faena solo una vez al año entonces hay mas demanda que producción, pero no hay suficiente demanda para justificar un aumento de la producción. d) No tiene circuito turístico desarrollado.	

• Pescado de río (Surubí, Boga, Tararira, Dorado, Patí, Bagre).		• Empanadas de pescado, escabeche, chupín de pescado, pescado a la plancha y en milanesas, pescado frito, pescado a la parrilla, ahumado, a la pizza. Fritanga, mojarrita frita.	-Provincia rodeada de ríos, muy vinculada al Turismo deportivo. -El pescado está posicionado en la mente del turista, es un producto fresco. Existen fiestas provinciales vinculadas a este producto (ejemplo: Fiesta del pescado y vino en Gualeguaychú). -Posee distintas formas de preparación y está presente en la alimentación de la población local. Se suele cocinar a leña. -Existencia de la Cooperativa de pescadores unidos de Benito Legerén, ofrecen pescado ahumado envasado al vacío. -En Paraná existe una cooperativa que realiza distribución de producto fresco. En Victoria se emplaza el frigorífico Epuyén, vende fundamentalmente pescado de mar.	-Escaso cumplimiento del marco regulatorio de la pesca, falta información sobre las temporadas de pesca. -Falta desarrollar propuestas turísticas en torno a esta materia prima. -Es difícil encontrar pescado de río en los restaurantes, una de las razones es porque se considera que es mayor la rentabilidad de la pesca deportiva que la proporcionada por la gastronomía. -Necesidad de políticas activas para la conservación del recurso. -Existía un proyecto productivo y turístico para instalar comedores en distintos puntos estratégicos del Paraná, se implementaron dos pero dejaron de funcionar. -Existencia de un trasfondo social, se considera que la industria pesquera ha maltratado el río durante muchos años. -Producto estacional, hay vedas que impiden el abastecimiento durante todo el año. Falta de criaderos.	-Pesca y Pague en Santa Anita, es un emprendimiento que esta funcionando muy bien, en el cual el visitante tiene derecho de pesca y puede llevarse las especies que captura. -El chupín se hace con el pez llamado “armado” porque mantiene su firmeza y no se desarma. -Fritanga (se realiza utilizando una gran variedad de pescados). -Los platos de pescados se acompañan con limón. -No hay costumbre de mezclar sabores, excepto en la cocina de colectividades. -El sábalo es considerado un pescado emblemático.

				-En Gualeguaychú hay muchos problemas con la distribución de pescado fresco. -Existencia de venta informal en casi toda la provincia. -El pescado que se consume se compra generalmente en Corrientes, Chaco y Misiones. -Escasa tecnificación en la cocina para obtener mejores resultados del producto. -Escaso aprovechamiento del río y sus recursos como ejes fundamentales del desarrollo gastronómico de la provincia. -Falta de proveedores de pescados. -Los frigoríficos que trabajan con pescados solo se dedican a la exportación.	
• Frutos: arándanos, moras, higos, naranjas, mandarina	• Mermeladas, jaleas, dulces, licores.	• Jugos frutales, licores, mate de té con limón, mermeladas	-Buena producción de cítricos en la provincia, con ellos se elaboran varios productos típicos. -Frutos rojos: se utiliza todo y se obtiene durante todo el año.	-En ciertos lugares (por ej Concordia) cuesta acceder a la materia prima, por escasez o problemas vinculados a la distribución de las mismas.	

s, uvas, limón, yatay, tuna.		, dulces artesanales, cascaritas de naranjas, budines de naranja, vinos. Té con limón. Yatay: Helados. Licores, Cheese cake, postres, té de Yatay, cerveza (aún no ha sido introducido en el mercado).	-Existencia de distintas variedades de frutos. -Poseen un valor nutricional muy alto. -La mayoría se exporta, el excedente se consume internamente. -Gran variedad (boyser berryes, frambuesas, arándanos). -Te con limón: es muy consumido entre los más jóvenes. En la localidad de San José se organiza un festival en homenaje a esta infusión. -Fiesta de la citricultura (Concordia). En Concordia hay productores que abren sus puertas para que los turistas conozcan los procesos de productivos. -En Entre Ríos se reactivó la producción de vinos. La Bodega Vulliez Sermet posee circuitos turísticos, se complementa con otras actividades. -Yatay: -Se ofrecen en almacenes de campo. -Se mantienen las tradiciones para la elaboración de productos y postres a base de esta materia prima. -El turista puede adquirir fácilmente	-Frutos rojos: se cosecha en periodos de tiempo muy cortos. -Cosecha delicada (se realiza en forma manual, participan mujeres generalmente). -El fruto fresco se obtiene solo durante tres meses. -El arándano es prácticamente de exportación y queda poco para el consumo local. Tiene una marcada estacionalidad. -El vino, es un producto que recién se encuentra en una etapa de incipiente desarrollo turístico. -Yatay: -Poca producción, durante dos meses del año. -No posee total aceptación y conocimiento por parte de la población. -No está lo suficientemente incorporado en la gastronomía. -El turista en general no lo conoce.	

			estos productos. -Tiene identidad entrerriana. -Asociada al Parque Nacional "El Palmar". -Se producen licores y aceites principalmente (ambos se comercializan bien). -Tiene potencial de producción y para la elaboración de platos tradicionales.		
• Arroz. avena, trigo, maíz.	• Harinas. Cerveza de arroz, alfajores, turrones, cereales secos, comida vegana a partir de semillas, cereales. Galletitas.	• Timbal de arroz con pollo. Arroz con leche, cerveza, guarnición.	-Arroz: es identitario y representativo de la provincia. -Existencia de una amplia variedad de productos, derivados de esta materia prima. -Existencia del Museo del arroz en San Salvador. -Gran producción, sobre todo en San Salvador (capital nacional). De allí se distribuye a toda la provincia.	-Arroz: Falta mayor adopción del arroz en los menúes de los restaurantes locales. -La cerveza de arroz no es técnicamente cerveza. Según lo mencionado por un productor de cerveza presente en el Foro, se trata de una bebida alcohólica fermentada.	
• Nuez pecán.	• Harina, aceite, caramelos, garrapiñadas, tortas, dulces.	• Postre San José.	-Existencia de visitas guiadas en campos de nogales. -Se produce principalmente en la localidad de San José. -Se preparan nueces caramelizadas y		

			aceites. -Tienen una gran producción (por lo tanto se manejan buenos precios). -Se utilizan en postres. -Posee muchos beneficios nutricionales para el organismo.		
• Lácteos.	• Quesos de vaca, cabra, oveja, quesos caseros, Saborizados, Yogur, Dulce de Leche crema, manteca.		-Variedad de quesos. Los quesos forman parte de la oferta de Turismo Gastronómico (Ej: El Sótano de los Quesos en Colón.	-El turista descubre el producto una vez que llega a destino.	
• Uvas.		• Vinos.	-Se pueden encontrar bodegas en Colon, Victoria y Paraná entre otras localidades. -Se esta volviendo a exportar de a poco. -Algunas bodegas ofrecen servicios de visitas guiadas.	-Falta promover la incorporación del vino entrerriano en las cartas de los restaurantes.	

Turismo Gastronómico (generalidades observadas por los participantes que son comunes a la provincia e inciden en el desarrollo de la oferta de Turismo gastronómico)		
Ventajas Aspectos positivos	**Desventajas** Aspectos negativos	**Observaciones** (anotaciones generales que amplíen los puntos anteriores)
• Entre Ríos es conocida por la diversidad de cocinas que tienen su origen en las colectividades que habitan en la provincia. Éstas poseen un patrimonio cultural gastronómico muy fuerte que se podría investigar, potenciar y desarrollar.	• Escaso desarrollo, comunicación y promoción del Turismo Gastronómico de la provincia.	• La mayoría de las fiestas gastronómicas se concentran entre octubre y febrero.
• Existe una tradición oral por parte de inmigrantes que han transmitido las recetas de generación en generación, éstas aportan valor a la gastronomía local.	• Informalidad en los horarios de atención de los locales comerciales.	El turista que visita Entre Ríos busca disfrutar de las termas, practicar la pesca deportiva y consumir pescados.
• Incremento de productos sin TACC para diabéticos y celíacos.	• Falta de motivación para la capacitación, tanto el sector público como el privado.	• Hay varias asociaciones privadas: COCER, DESTAPAR, TILCARA, entre otras que fomentan la gastronomía local.
• Existencia de Ferias gastronómicas instauradas en la provincia complementan la oferta turística de las localidades (CocER, Destapar, entre otras).	• Existen festividades populares (como la Fiesta de las colectividades) en la que no se ofrece comida típica de los inmigrantes.	
• Algunos productores locales que se han incorporado a la actividad turística han crecido económicamente.	• Superposición de fiestas y ferias gastronómicas de la provincia.	
• La comunidad va incorporando de a poco el consumo de productos locales, asiste a las ferias municipales donde los puede adquirir.	• El poblador entrerriano no suele interpretar la comida como parte de su identidad.	
• Huellas de sabores: proyecto que se elaboró a través de SEPYME, actualmente no está en funcionamiento pero se podría reactivar.	• Poco compromiso del sector privado para trabajar en conjunto en pos del desarrollo del Turismo Gastronómico.	

• La provincia cuenta con numerosas Fiestas vinculadas a la gastronomía (Fiesta de la citricultura, Fiesta nacional de la boga en Concordia, etc.).	• En los restaurantes no suelen ofrecer los platos tradicionales que consume la comunidad.	
• Existencia de visitas a bodegas o establecimientos productivos (como "la Suiza, en Villaguay") organizadas para dar a conocer el patrimonio productivo de la provincia.	• Escaso empoderamiento del propio entrerriano sobre sus productos.	
• Existencia del "Camino de las Aldeas", allí se visitan las Aldeas Alemanas de la Costa del Paraná, este circuito es visitado principalmente por estudiantes. Requiere de mayor difusión.	• La oferta educativa de la gastronomía no tiene el foco puesto en los productos locales.	
• Riqueza de productos con alta potencialidad de ser incorporados a la oferta de Turismo Gastronómico de la provincia.	• Falta de concientización del poblador local, no suelen apostar a la puesta en valor de los productos locales.	
• Creciente interés en la organización de Ferias y eventos que difunden y potencian la matriz productiva y gastronómica local.	• Conectividad insuficiente entre los corredores turísticos.	
	• Insuficiente información de los productos existentes entre cada localidad.	
	• Insuficiente infraestructura hotelera.	
	• La gastronomía inmigrante no está puesta en valor, tampoco ha sido integrada en el circuito comercial.	
	• Falta de capacitación de los RRHH.	
	• Falta potenciar sobre todo el consumo de los cítricos y así posicionarlos fundamentalmente en importantes ciudades como Concordia.	

	• Articulación entre diferentes sectores (publico/privado) y entre departamentos/ciudades.	
	• Falta de concientización y capacitación.	
	• Falta de comunicación sobre la variedad de productos y actividades disponibles en la provincia.	
	• Las ofertas existentes necesitan complementarse con otras actividades para que sean más atractivas.	
	• Falta de Mercados productivos/ turísticos.	
	• Dificultades en el sistema de distribución de los productos.	
	• Existencia de problemas vinculados a la distribución y abastecimiento de la materia prima.	
	• El estado de los caminos es deficiente.	
	• Alta presencia de agrotóxicos en los alimentos locales.	

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):

Aldeas Alemanas (Paraná).

Descripción:

Recorrer las aldeas alemanas, integrando la gastronomía local, involucramiento en el proceso de extracción de la materia prima y elaboración de la misma.

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

Servicio de lanchas, Baqueanos, cabañas o camping, guías, alojamiento.

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):

Merienda saludable.

Localización (ciudades comprendidas): Villa Elisa.
Temporalidad (en que momento del año se puede vivenciar la experiencia): Todo el año.

3-Denominación de la experiencia (el nombre debe hacer referencia a la/s vivencia/s que puede experimentar el turista): "Nueces pecan en San José".

Localización (ciudades comprendidas): Se realiza en la localidad de San José.
Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?[1], que actividades incluye la experiencia?): Se visita el establecimiento "Los Pecanes", en el cual el turista puede descubrir a través de una visita guiada todo el proceso que lleva la producción de las nueces en un entorno natural de gran belleza. Se realiza un recorrido por las plantaciones, se descubre la maquinaria utilizada y para el cierre del paseo se hace una degustación en la boutique que tiene "Los Pecanes".
Servicios asociados (alojamiento, gastronomía, guías, agencias que comercialicen la experiencia, etc.): Gastronomía en el lugar, y el establecimiento cuenta con guías especializados. Desde el área de Turismo de San José se brinda información sobre este establecimiento y experiencia descripta.

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

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

4-Denominación de la experiencia (el nombre debe hacer referencia a la/s vivencia/s que puede experimentar el turista): **--------Sin denominación----------**
Localización (ciudades comprendidas): 1. Diamante (isla) 2. Zona de Victoria (turismo rural)
Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?[2], que actividades incluye la experiencia?): 1. Diamante: los turistas tienen la posibilidad de pescar en una excursión, consumen fritanga o chupín (a pedido) sobre la costa de la isla. 2. Victoria: se ofrece Gastronomía a base de productos caseros, en un ambiente de granja.
Servicios asociados (alojamiento, gastronomía, guías, agencias que comercialicen la experiencia, etc.): 1. Alojamiento, guías de pesca. Se comercializa de boca a boca o a través de la Oficina de información turística. 2. Alojamiento en estancias y casas de campo. Cabalgatas, excursiones varias, caminatas. Visita a Bodega y Viñedos BordeRIo.

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

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

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

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

Acciones de fortalecimiento (priorizar 2 acciones por mesas de trabajo)
• Reinventar platos, crear, innovar en la cocina entrerriana a partir de las materias primas identitarias.
• Articular con el área de Bromatología y Producción de la provincia acciones de capacitación en Buenas Prácticas, Manipulación de alimentos, Seguridad e higiene y en Atención al turista.
• Organizar Fam Press para que difundan el patrimonio gastronómico identitario.
• Organizar concursos para identificar el mejor producto gastronómico. Tomando como ejemplo el trabajo realizado en Viale en torno al asado con cuero.
• Participar en ferias gastronómicas a nivel nacional para poder posicionar la identidad gastronómica entrerriana.
• Articular actividades de Turismo Rural con la gastronomía local.
• Capacitar a los mozos para que puedan brindar información sobre las temporadas de los pescados de río.
• Rescatar las leyendas de los productos gastronómicos y ponerlos en valor para fortalecer la identidad. Generar relatos experienciales en torno a estas leyendas.
• Promover acciones destinadas a la preservación y revalorización del pescado de río.
• Generar experiencias gastronómicas turísticas que pongan en valor las raíces inmigratorias que posee la provincia.
• Organizar una Feria gastronómica itinerante basada en la puesta en valor de la cocina de inmigrantes, brindar clases prácticas de cocina, transferir el conocimiento de las recetas de las abuelas a las futuras generaciones.
• Generar un sello de calidad de CocinAR para estandarizar procesos y mejorar a calidad de los servicios.
• Incorporar clases de cocina en los municipios para difundir la gastronomía local.
• Incorporar en las currículas de las escuelas de gastronomía materias referidas a la cocina local.
• Facilitar la articulación entre productores y cocineros.

• Generar un Registro de comidas, recetas, técnicas, etc., vinculadas a las cocinas inmigrantes.
• Elaborar un Proyecto audiovisual para difundir el patrimonio gastronómico identitario de ER, integrar a productores y cocineros locales, primero difundirlo en la provincia y luego a nivel nacional e internacional.
• Impulsar acciones de capacitación destinadas a mejorar la calidad de los servicios turísticos.
• Se deberían implementar políticas (desde la provincia) para mejorar la distribución del pescado a través de cooperativas que se especialicen en el tema, otra alternativa es la organización de un circuito de mercados ambulantes para cubrir toda la provincia.
• Generar con ayuda de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, un mayor sembrado de diversas especies de peces en criaderos para obtener mayor producción y no depender de otras provincias. Además se deberían regular mejor los criaderos ya existentes.
• Organizar y poner en funcionamiento en la costanera de Concordia una serie de puestos con alimentación saludable, sobre todo con jugos naturales de cítricos, ya que es una zona en la cual se realizan muchas actividades físicas. Esto se implementaría desde la Municipalidad de Concordia.
• Realizar un convenio para que los frigoríficos móviles de corderos abarquen una mayor superficie de territorio.
• Reactivar el Circuito Turístico “Huellas de sabores”, ya que se desfinanció al coordinador del proyecto, esto se debería trabajar entre los municipios de la Micro región “Tierra de Palmares”.
• Realizar más capacitaciones (desde el Ministerio de Turismo provincial) para generar mayor conciencia entre los prestadores de servicios y que puedan aprovechar todo el potencial que ofrece Entre Ríos.
• Potenciar las acciones de comunicación, promoción y difusión de la oferta de Turismo Gastronómico.
• Fomentar la articulación entre los sectores públicos y privados para el desarrollo y posicionamiento de la oferta de Turismo Gastronómico de la provincia.
• Mejorar la comunicación inter- departamental y coordinar acciones conjuntas para el fortalecimiento de la gastronomía identitaria.
• Promover acciones de concientización y capacitación turística.
• Fortalecer la regulación y control de la extracción de peces.
• Generar una plataforma web para facilitar la logística de abastecimiento de materias primas.

2.2. Ideas proyecto de Turismo Gastronómico.

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

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	**Mapa de Sabores.**
Marco institucional:	MINTURER- Municipios de la provincia-Asociaciones gastronómicas-INTA-INTI- Universidades-microemprendedores- Red de Ferias Productivas y gastronómicas.
Objetivo:	- Posicionar la gastronomía entrerriana como producto turístico. - Rescatar las tradiciones como patrimonio inmaterial gastronómico.
Descripción:	A partir de la realización de un relevamiento de platos típicos (con una historia que lo sustente), se propone conformar una red de de establecimientos gastronómicos a nivel local, con el fin de dar a conocer toda la oferta en materia de Turismo Gastronómico.
Ubicación:	Toda la provincia (cada municipio deberá realizar su propio relevamiento).
Propuesta a desarrollar	**Descripción**
Denominación:	**Ferias gastronómicas itinerantes de Entre Ríos.**
Marco institucional:	Ministerio de Turismo de la provincia, INTA, Ministerio de producción, municipios, asociaciones intermedias, sector educativo, asociación de productores. Acompañamiento del Mintur y de la Secretaria de Agricultura Familiar. ICAP instituto de Control de Alimentos Bromatológicos. SENASA.
Objetivo:	Puesta en valor de la identidad gastronómica de la provincia de Entre Ríos.
Descripción:	Se realizarán encuentros gastronómicos en donde existan artesanos, charlas de cocinas, degustaciones de comidas típicas, números artísticos vinculadas a la cultura local. En cada feria se organizará un concurso a partir del cual se seleccionarán recetas tradicionales para generar material de difusión. Cada año se realizará una feria anual en un punto estratégico de la provincia, en donde se reunirán a los principales representantes de las ferias locales. Con la información recopilada en cada feria se podrá realizar transferencia de conocimiento sobre recetas, técnicas, a través de referentes de las comunidades involucradas.
Ubicación espacial:	Ferias locales: Corredor del Uruguay, Corredor Central, Corredor del Paraná.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	**"Sabores sobre rieles".**
Marco institucional:	Trabajo en conjunto entre el Ministerio de Turismo de la provincia, municipios y el sector privado.
Objetivo:	Descubrir la gastronomía entrerriana en un marco natural único.
Descripción:	Esta propuesta incluye un recorrido en un tren turístico que se desplaza desde la localidad de Villa Elisa hasta la localidad de Arroyo Barú (45 km de distancia). En Arroyo Barú se realiza un almuerzo con comidas típicas (incluye dentro del menú platos que tengan: cordero, pescados de río, miel, cítricos, yatay y nueces). Luego del almuerzo se visita un establecimiento de nueces pecán, desde allí en camionetas 4 x 4 o a caballo (lo que el pasajero prefiera) se hace un paseo hasta una zona de palmares donde se realiza una caminata con guías especializados para descubrir toda la diversidad de la flora y fauna del lugar. De regreso en el tren que va hasta Villa Elisa, se pueden degustar tragos y jugos con productos locales (Yatay y frutas diversas).
Ubicación:	Región del Palmar.
Propuesta a desarrollar	
Denominación:	**Sabor Entre Ríos.**
Marco institucional:	Ministerio de Turismo de la provincia, Asociaciones privadas vinculadas a la gastronomía, sector educativo, Agroindustria.
Objetivo:	-Dar a conocer la cultura gastronómica entrerriana, su variedad de productos y tradiciones. -Acercar el productor al consumidor. -Promocionar la cocina entrerriana en el plano nacional e internacional.
Descripción:	Es una entidad que busca promocionar y valorizar la cocina entrerriana, como así también acercar la cultura culinaria inicialmente al mercado local para luego difundirla en el plano nacional e internacional. Mediante la presente iniciativa se busca generar información sobre productos locales y difundir técnicas de cocción locales. Articular acciones entre escuelas agrotécnicas y escuelas de cocina.
Ubicación espacial:	A definir.
Propuesta a desarrollar	**Descripción**
Denominación:	**Colectivo Gastronómico de la Región Centro.**
Marco institucional:	Cámara de Turismo de Villaguay.
Objetivo:	Generar acciones gastronómicas colectivas con el propósito de incentivar y difundir la producción local.

Descripción:	Se promueve la organización de un equipo de trabajo interdisciplinario vinculado a la gastronomía, quienes se encargarán de organizar eventos, adoptando el formato de la feria "Destapar o PA-CU (paseo culinario). Promocionando los productos y viajando por diferentes lugares dentro de la provincia.
Ubicación espacial:	Villaguay.

Propuesta a desarrollar	**Descripción**
Denominación:	**Circuito gastronómico.**
Marco institucional:	Ministerio de Turismo de la provincia. Cámara de Turismo provincial, asociaciones gastronómicas.
Objetivo:	-Difundir el patrimonio gastronómico identitario de Entre Ríos. -Promover espacios de comercialización de materias primas y productos. -Acercar el productor al consumidor.
Descripción:	Se promueve la realización de un paseo gastronómico en el que participen productores locales. Este se llevaría a cabo una vez al mes. En este espacio se ofrecerá: mate, tortas cítricas, vino, pescados de río, pollo, platos tradicionales de la inmigración judía y alemana, cordero, arroz.
Ubicación espacial:	Un circuito en cada Corredor Turístico de la provincia.

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 estadío de desarrollo en el que se encuentre el producto.

Se sugiere en principio tomar como insumo la Relatoría, cuyo documento sintetiza un relevamiento de los componentes gastronómicos identitarios de la provincia detectado durante el trabajo con los participantes del Foro, como así también las acciones de fortalecimiento e ideas fuerza definidos en este contexto.

Es importante profundizar y darle continuidad a este trabajo participativo, además de ***corroborar*** con los Ministerios que corresponda las afirmaciones vinculadas a ***datos de producción, bromatología, SENASA*** y otros que se expresan en este documento. Esto permitirá resolver problemas referidos a los alimentos y saberes del territorio que enriquecerán la oferta turística.

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

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

Anexo 1: Listado de participantes

APELLIDO	NOMBRE	INSTITUCIÓN	CARGO	LOCALIDAD	MAIL
Mussio	Marcelo	Restaurante El Jockey	Gerente	Victoria	mussio@eljockeyvictoria.com.ar
Pereyra	Lina	Municipalidad de Victoria	Directora de Turismo	Victoria	victoriaturismo@yahoo.com
Pirro	Luciana	El Jockey	Administración	Victoria	lucianapirro@gmail.com
González	Agustín	El Jockey	Chef	Victoria	agustingonzalez@gmail.com
Echandía	Jacinto	Ministerio de turismo	Chef	Concordia	jacintococina@hotmail.com
Enríquez	Marcelo	Asociación de Hoteleros de Colón	Vicepresidente	Colón	Cheloenriquez2012@gmail.com
Parma	Romina	Faro del lago	Gerente	Gualeguay	romina@farodellago.com.ar
Schwartzman	Alicia	La Dorita	Titular	Basavilbaso	schwartzmanalicia@gmail.com
Balladares	Cesar	Municipalidad de Diamante	Asesor en Turismo	Diamante	balladarescesar@hotmail.com
Fusse	Sebastian	Municipio de Diamante	Empleada	Diamante	seba07@live.com
Sthele	Víctor	Casa de comida	Titular	Gualeguaychú	
Marinucci	Alex	UNER Fcal.	Coordinador	Concordia	alex.marinucci@gmail.com
Blanco	María Lucrecia	Rotisería	Titular	Concordia	maria22lucre@hotmail.com
Barragán	Ignacio	Municipio de Gualeguay	Coordinador	Gualeguay	ignaciob-turismo@gmail.com
Villalba	Macarena	Pro Huerta – Ministerio de Desarrollo/INTA	Agente	Rosario del Tala	villalbamacarena@inta.gob.ar
Acevedo	Lucas	Casablanca Parrilla	Gerente	Federación	info@casablancaparrilla.com
Miguel	Milena	Secretaría de Turismo de Paraná	Pasante	Paraná	milena.miguel@yahoo.com
Martínez	Carolina	Secretaría de Turismo	Pasante	Paraná	martinezcarolina57@gmail.com
Arteaga	Camila	Secretaría de Turismo	Administrativa	Paraná	Juliarteaga10@gmail.com
Ventacor	Andrea	Junta P. Gral. Alvear	Secretaria	P. Gral. Alvear	andreaventacor@gmail.com
Couwell	Natalia	INTA	Productora	Rosario del Tala	natalia-sol21@yahoo.com.ar
Honeker	Panela	UADER	Docente	Villaguay	panelahoneker@live.com.ar
Da Lleves	Marta Elena	“Las Comidas de la bobe”	Cocinera	Basavilbaso	martahecher@hotmail.com
Sosa	Mirian	Municipalidad de Basavilbaso	Empleada	Basavilbaso	mirian46@hotmail.ocm
Brun	Elsa	E.E.T. N° 1	Docente	Concepción del Uruguay	elsabrun@gmail.com
Marche	Lautaro	UADER	Docente	Crespo	lautaromarche@gmail.com
Heim	Ezequiel			Aldea Brasilera	rammstheim@gmail.com
Ortiz	Leonardo	A.V.E.R.	Técnico	Paraná	leolibertad@hotmail.com

Ríos Moretti	Jualiana	Feria COC.E.R.	Cocinero	Paraná	july.rm@gmail.com
Lesdema	Hernan	Grupo Motta	Cocinero	Racedo	hernan.ledesma@grupomotta.com
Ré	Diego	Municipalidad de Diamante	Director	Diamante	diego_re@live.com.ar
Bonini	Mariel	Secretaría de Turismo de Paraná	Pasante	Paraná	mariel.bonini.mb@hotmail.com
Barón	Juan Martín	Secretaría de Turismo de Paraná	Administrativo	Paraná	juanmartinbaron@gmail.com
Ramat	Myrian	Municipalidad de Villa Clara	Área de Cultura	Villa Clara	culturayprensa_villaclara@hotmail.com
García	Malvina	Municipalidad de Villa Clara	Bibliotecaria	Villa Clara	culturayprensa_villaclara@hotmail.com
Córdoba	Yolanda	INTA	Productora	Rosario del Tala	villalba.macarena@inta.gob.ar
Challier	Victoria	Turismo San José	Equipo Técnico	San José	challiervictoria@gmail.com
Saavedra	Virginia	Don Juan Sandwichs & restó	Responsable de ventas	San José	lanegravguay@hotmail.com
Charreun	Ivana	Municipalidad de Villa Elisa	Calidad de servicios turísticos	Villa Elisa	charreunivana@hotmail.com
Rodríguez	Matías	Municipalidad de San Salvador	Coordinador de Turismo	San Salvador	turismo@sansalvadorer.gov.ar
Grandi	Daniel	Municipalidad de San Salvador	Responsable de feria	San Salvador	danielgrandi@sansalvadorer.gov.ar
Racedo	Graciela	Municipalidad de Federación	Secretaria de Turismo	Federación	gracedo@gmail.com
Saad	María Laura	Dirección de Turismo de Concepción del Uruguay	Directora	Concepción del Uruguay	maracasaad@msn.com
Curvale	Antonela	Municipalidad de Gualeguay	Directora	Gualeguay	antonela.curvale@gmail.com
Rivero	Héctor Fabián	Municipalidad de Concordia	Coordinador de museos	Concordia	bigua32@hotmail.com
Beber	Mónica Andrea	EMCONTUR	Directora	Concordia	mbeber@concordia.gob.ar
Ghiorzo	Joaquín	Birding Entre Ríos	Guía/Director	Concordia	info@birdingentrerios.com
María	Lizandro Alberto	Fiesta Nacional del asado con cuero	Presidente	Viale	lisandromaria@gmail.com
Correa	Antonio j. M.	UADER	Estudiante	Villaguay	jmc072011@hotmail.com
Orcelllet	María Ester	Emprendimiento privado	Propietaria	1° de mayo	mariaesterorcellet@yahoo.com.ar
Patterer	Guillermo	Cerveza Dorf	Propietario	Paraná	gmpatterer@gmail.com
Peragallo	María Eugenia	La Aurora del Palmar	Propietaria	Colón-Ubajay	peragallomariaeugenia@gmail.com
Glade	Sofía		Ingeniera Agrónoma	Concordia	sglade@agro.uba.ar
O´Dwyer	Nicole	Fueguero	Propietaria	Oro Verde	nicoleaodwyer@gmail.com
Flier	Liliana	UADER	Responsable FSG	Villaguay	lflier@viguay.com.ar
Gebhart	Valeria	Secretaría de Turismo de Paraná	Pasante	Paraná	valeriagebhart@hotmail.com

Rodríguez	Leandro	Secretaría de Turismo de Paraná	Pasante	Paraná	leandro_e20@hotmail.com
Ferrari	Antonella	Secretaría de Turismo de Paraná	Pasante	Paraná	anto_gerard@hotmail.com
Laiker	Ayelén	Secretaría de Turismo de Paraná	Pasante	Paraná	lauraaye@hotmail.com
Carpanelli	Paola	Alfajores de arroz	Propietaria	San Salvador	paola_carpanelli@yahoo.com
Ferreyra	Verónica	Emprendimiento privado	Responsable	Villa Elisa	veronicavaleriaferreyra@gmail.com
Tarquini	Corina	Municipalidad de Ubajay	Directora de Turismo	Ubajay	turismo@ubajay.gob.ar
Orcellet	Humberto	Municipalidad de Villa Elisa	Empleado	Villa Elisa	horcellet@gmail.com
Maf	Santiago	Asociación Hotelero Gastronómica	Secretario	Paraná	santiagomaf@yahoo.com.ar
Kuttel	María Cristela	F. C. G – UADER. Sede Villaguay	Tec. En Turismo. Profesora	Villaguay	cristelakuttel@gmail.com
Bosio	Juan Pablo	Municipalidad de Villaguay	Encargado de cocina	Villaguay	juampi-01@hotmail.com
Echaniz	Oscar	F. C. G – UADER. Sede Villaguay	Profesor	Villaguay	
Vaca	Juan Carlos	Municipalidad de Villaguay		Villaguay	juanvacaacosta@hotmail.com
Francolini	Silvia Elena	Centro de Comercio de Concordia	Vicepresidente 2°	Concordia	lodesilviafrancolini@gmail.com
Amiano	María Daniela	HCD Concordia	Secretaria	Concordia	danyamiano@gmail.com
Hernández	Vilma	INTA	Capacitadora	Paraná	----
Battista	Ariel	Asociación Hotelera Gastronómica-Aurora del Palmar	Presidente. Propietario	Colón	arielbattista@gmail.com
Neto	Soledad	Costanera Concordia	Coordinadora	Concordia	mariasolneto@hotmail.com
Ferreyra	Santiago	H. C. Deliberante	Concejal	Federal	santiago-ferreyra@hotmail.com
Lobo	Nicolás	Turismo San José	Informante	San José	nicolaslobo7@hotmail.com
Gómez	Ángel	Área de Turismo. Municipalidad de Villa Clara	Coordinador	Villa Clara	culturayprensavillaclara@hotmail.com
Eckert	Gloria	Turismo rural	Emprendedor rural	Laguna Larga Villaguay	gloria_eckert@yahoo.com.ar
Aizaga	María Julia	Di Tulia Casa de comidas	Propietaria. Docente UADER	Gualeguaychú	mariatuliaaizaga@gmail.com
Rodríguez	Cristian	Cervecería Ottra	Encargado	Chajarí	ottracerveza@gmail.com
Sotto	Esther	Emprenderora		Villa Domínguez	ther-aquino@hotmail.com
Aguirre	Carlos	Emprendedor		Villa Domínguez	ther-aquino@hotmail.com
Centurión	Cintia	Escuela N° 27 Elsa Ovando	Vicedirectora	Villaguay	confe31@gmail.com
Cuenca	Macarena	Escuela N° 27 Elsa Ovando	Capacitadora	Villaguay	macacuenca@hotmail.com
Cibau	Gabriel	Escuela N° 27 Elsa Ovando	Alumno	Villaguay	

González	Yolanda	Escuela N° 27 Elsa Ovando	Alumna	Villaguay	
Fioretti	Adriano Federico	Chajarí Info	Director	Chajarí	adrianofederico@hotmail.com
Wetzel	Rubén Alfredo	Municipalidad de Federal	Viceintendente	Federal	dr-rubenwetzel@hotmail.com
Pereyra	Daniel Eduardo	UADER	Estudiante	Villaguay	ded-36@hotmail.com
Bacigalupo	María julia	Chef/Agrónoma	Docente. Consultora	Concordia	majubaci@hotmail.com
Carrera	Santiago	Café Deli	Bartender	Villaguay	santy_ 001@hotmail.com
Villalba	Luis	Tinta Roja	Cajero	Villaguay	lucho-tou84@gmail.com
Monzón	Hilda	Cambio Rural	Representante	Villaguay	hildamonzon@putlook.com
Schutt	Flavia	Cambio Rural/INTA	Promotor Técnico	Villaguay	flaschutt@gmail.com
Chanuar	Maricel	Emprendedora de Turismo Rural		Villa del Rosario	maricel_chanuar@hotmail.com
Bordigión	Janet				janetbturismo@hotmail.com.ar
Xavier	Carla	Café Deli Roll & Rock	Propietaria	Villaguay	carlamxavier@hotmail.com
Capeletti	Marcelo	Municipalidad	Chofer	Villa del Rosario	
Miretti	Carlos	Café Deli Roll & Rock	Socia	Villaguay	kcarlam@hotmail.com