



C o c i n **A R**

COCINA ARGENTINA

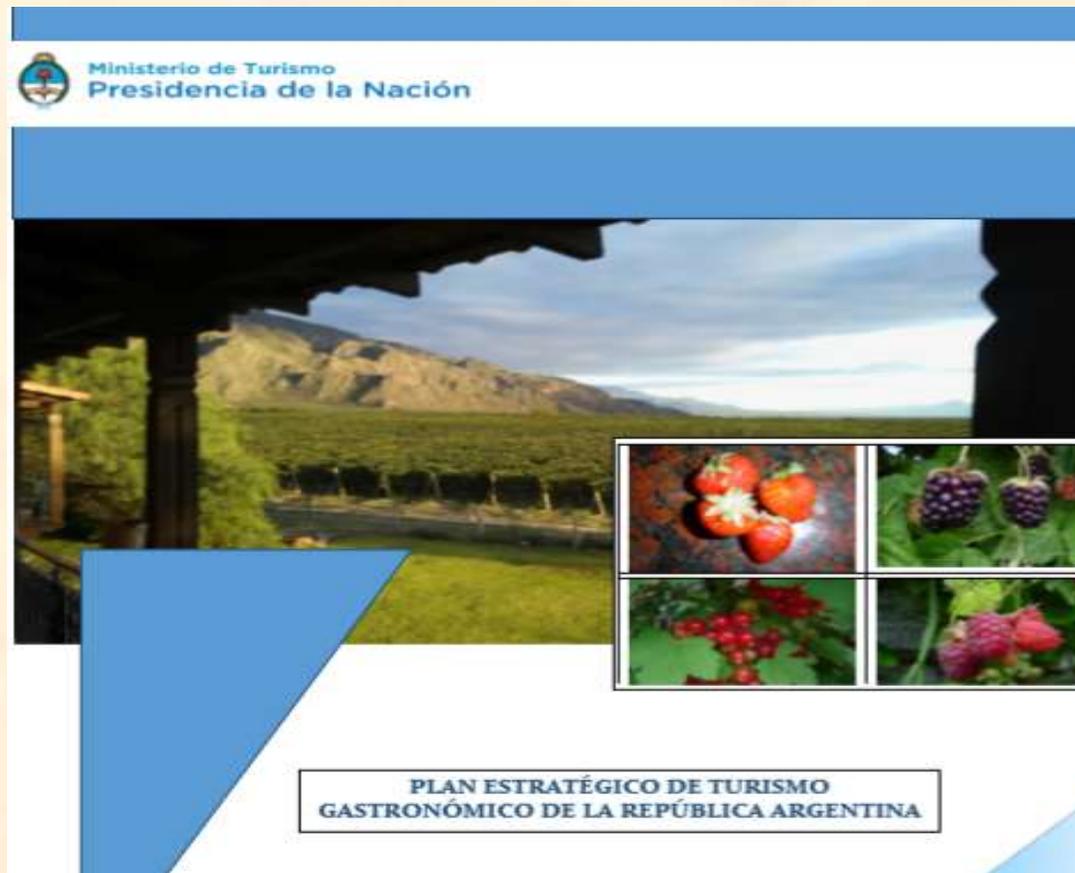
Plan CocinAR

Plan Estratégico de Turismo Gastronómico

PLAN ESTRATÉGICO DE TURISMO GASTRONÓMICO

2º ETAPA DE COCINAR

“Fortalecimiento del
Turismo
Gastronómico”
2018-2019



Contempla programas y proyectos para el desarrollo sustentable del Turismo gastronómico.

2° ETAPA DE COCINAR

EJES ESTRATÉGICOS



- ✓ **Formulación de políticas turísticas**, orientadas a la consolidación de una oferta de turismo gastronómico competitiva.
- ✓ **Planificación concertada** entre el sector público, privado y académico, de un modelo de desarrollo turístico aplicable al patrimonio cultural gastronómico argentino.
- ✓ **Instalación de una cultura de la calidad** en cada uno de los componentes de la cadena de valor.
- ✓ **Fomento de las inversiones públicas y privadas** orientadas a generar propuestas que resalten **la conexión entre el producto agroalimentario, el paisaje, el sistema turístico y la oferta gastronómica.**
- ✓ **Impulso a la innovación permanente** en los procesos de desarrollo, promoción y comercialización del turismo gastronómico.

MISIÓN

Posicionar a la República Argentina como destino líder de turismo gastronómico en la región, entendiendo que el mismo promueve la creación de empleo en el sector a la vez que posibilita experiencias integrales a los turistas.

VISIÓN

Argentina es referente mundial de la gastronomía por su patrimonio diverso y de calidad, pilar fundamental para el desarrollo sostenible del turismo.



MATRIZ DE PROGRAMAS Y PROYECTOS

CAMPOS DE ACTUACIÓN	IDENTIDAD DE LOS SISTEMAS GASTRONÓMICOS		DESARROLLO TERRITORIAL		DESARROLLO DE PRODUCTOS Y MERCADOS		
OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	Proteger y valorizar la identidad gastronómica de cada región del país		Desarrollar ofertas competitivas que dinamicen las economías regionales	Articular acciones interinstitucionales para el fortalecimiento del Turismo Gastronómico	Posicionar a la gastronomía argentina como factor de atracción turística nacional e internacional		
PROGRAMAS DE GESTIÓN	Patrimonio gastronómico	Sistema de distinciones	Desarrollo de la oferta	Fortalecimiento de capacidades locales	Inteligencia de mercados	Demandas prioritarias	Promoción y comercialización
PROYECTOS	La historia de la alimentación va a las escuelas	Identificación Geográfica Latinoamericana	Rutas gastronómicas	Fortalecimiento de producciones artesanales	Análisis de tendencias y experiencias	Demandas de nicho	Negocios y networking
	Valorización del patrimonio inmaterial gastronómico	Legislación proactiva	Mercados gastronómicos	Fortalecimiento de la gestión pública del Turismo Gastronómico	Observatorio gastronómico	Semanas gastronómicas	Mapa de la gastronomía argentina
	Diccionario ilustrado de la gastronomía Argentina	Red de ciudades creativas	Museos gastronómicos	Encuentros y congresos de Turismo Gastronómico		Capitales gastronómicas	Tarjeta fidelidad CocinAR
	Recopilación de investigaciones sobre identidades culinarias		Ferias, fiestas y festivales	Innovación en productos turístico gastronómicos		Gastronomía y productos turísticos prioritarios	Plataforma de contenidos CocinAR
	Cocina con raíces		Centro CocinAR	Postítulo de la cocina argentina			Postulaciones y distinciones
	Revalorización de cocinas familiares			Gastronomía sostenible			
		Sello CocinAR					

PLAN DE ACCIÓN 2018



Programa: Desarrollo de la oferta

Fondo para emprendedores turísticos (sector gastronómico).

Red de cocineras y cocineros tradicionales de la República Argentina.

Acompañamiento técnico de la Ruta de la cerveza y circuitos productivos (Plan Patagonia).

Programa: Fortalecimiento de capacidades locales

Manual de Turismo gastronómico para gestores públicos.

Sello CocinAR (establecimientos gastronómicos).

PLAN DE ACCIÓN 2018



Programa: Promoción y Comercialización

Digitalización de contenidos CocinAR en Yverá.

Declaración de interés turístico a eventos gastronómicos.

Acompañamiento a eventos gastronómicos provinciales.

Plataforma Viajar (experiencias gastronómicas)

HERRAMIENTA DE GESTIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

Manual de Turismo Gastronómico para gestores públicos.

CocinAR, cocina argentina.

Documento orientador para el desarrollo del producto.

MANUAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

CAPACITACIÓN



✓ **Herramienta de gestión pública**, conceptos introductorios para el desarrollo de destinos gastronómicos:

✓ **Patrimonio gastronómico**, potencialidad turística y medidas de salvaguardia.

✓ **Planificación estratégica**, pasos para planificar un destino gastronómico.

✓ **Desarrollo de la oferta**, modelo de desarrollo de Turismo Gastronómico sugerido para estructurar la oferta.

✓ **Promoción y comercialización**, instrumentos para el posicionamiento de destinos gastronómicos.

✓ **Gestión de la calidad**, beneficios de la mejora continua y herramientas disponibles.

RED DE COCINERAS
Y COCINEROS
TRADICIONALES



Espacio creado para personas dedicadas a la preservación de técnicas y recetas tradicionales, la promoción y difusión de la cultura gastronómica local.



OBJETIVO

Empoderar el rol de los cocineros con identidad territorial, ofreciéndoles por medio del turismo nuevas posibilidades de desarrollo local.



PRINCIPALES ACTIVIDADES



- ✓ **Creación de un Registro de cocineros (Corrientes-Salta):** “Embajadores de la cocina regional”.
- ✓ **Generación de una agenda de capacitaciones:** atención al cliente, calidad y buenas prácticas, introducción al Turismo Gastronómico, seguridad e higiene, manipulación de alimentos, entre otros.
- ✓ **Conformación de un recetario tradicional:** con técnicas y recetas típicas de cada región turística.
- ✓ **Encuentro interregional de la Red:** ámbito de intercambio entre cocineros del Iberá y del Corredor Andino.

PRIMERA
EXPERIENCIA:
RED DE COCINEROS
DEL IBERÁ



- ✓ **Incorporación de la Red del Iberá en el Registro de cocineros de SECTUR:** “Embajadores de la cocina correntina”.
- ✓ **Impulso a la participación** de cocineros tradicionales en ferias y eventos gastronómicos.
- ✓ **Implementación del Programa Emprender Turismo:** fortalecimiento a emprendedores gastronómicos de la Red de cocineros del Iberá.

HERRAMIENTA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD



Destinado a establecimientos gastronómicos que brinden gastronomía local.

SELLO COCINAR

Es un reconocimiento hacia aquellos establecimientos comprometidos con ofrecer una propuesta representativa de la cultura gastronómica local unida a criterios de calidad.



Beneficios del Sello CocinAR



- Entrega de distintivo Sello CocinAR – Cocina Argentina, el cual podrá ser exhibido en la organización.
- Prioridad en la difusión y promoción de los establecimientos gastronómicos distinguidos en la comunicación oficial que realiza la Secretaría de Turismo de la Nación en la promoción nacional e internacional.
- Difusión y promoción de las organizaciones comprometidas en el camino de la mejora continua.
- Prioridad en la asignación de fondos turísticos.

PAUTAS PARA OBTENERLO

1. Contar con, al menos, **dos platos representativos** del patrimonio culinario del lugar en su menú.
2. *Emplear materias primas locales representativas del territorio.*
- 3- *Contar con elementos distintivos que reflejen el entorno y el paisaje de la cultura local* (Obras de arte, mobiliario, vajilla, artesanías locales, espectáculos en vivo, etc.)



PAUTAS PARA OBTENERLO



4- Brindar al comensal información veraz acerca de los servicios ofrecidos. Información/ Fotografías publicadas/ Precios actualizados

5- Comunicar al comensal acerca de las tradiciones gastronómicas locales y de la región.

6- Planificar capacitaciones para los integrantes del establecimiento.

7- Contemplar la reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios.



PAUTAS PARA OBTENERLO



8- Contar con un protocolo de limpieza y mantenimiento del establecimiento y sus instalaciones.

9- Definir pautas para la atención al cliente en el salón.

10- Incorporar elementos para gestionar la satisfacción al visitante.

- Encuestas de satisfacción.
- Seguimiento y respuesta a comentarios en redes sociales o portales online.
- Contacto directo con el comensal.

IMPLEMENTACION



3 ETAPAS

- ✓ *Sensibilización y diagnóstico de las organizaciones*
- ✓ *Asistencias técnicas a los establecimientos*
- ✓ *Evaluación*

APP COCINAR
YVERA



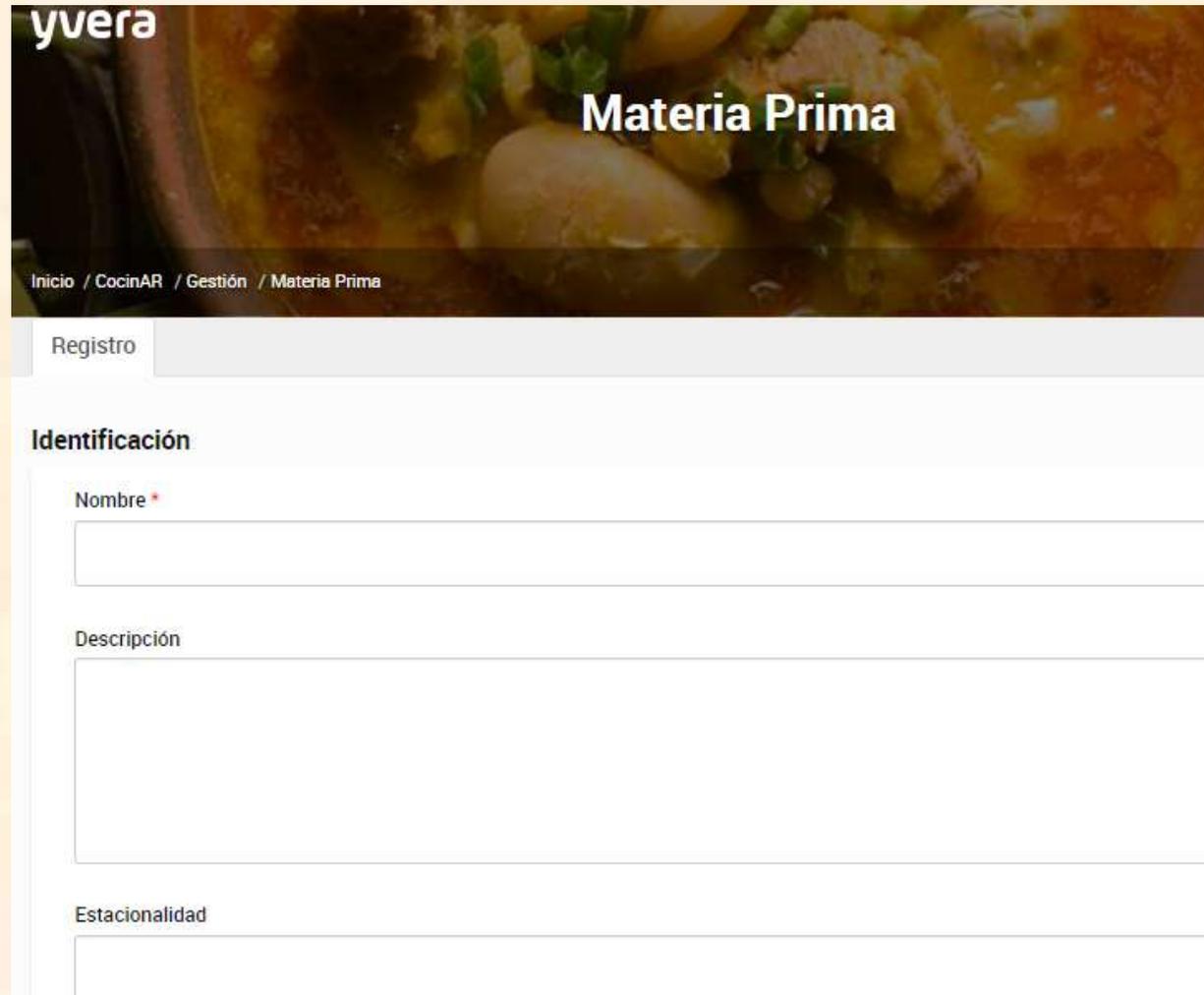
Espacio virtual destinado a facilitar la sistematización y socialización de la información del plan CocinAR.



APP COCINAR YVERA



Módulo Materias Primas: permite gestionar la información de las materias primas y productos identitarios.



yvera

Materia Prima

Inicio / CocinAR / Gestión / Materia Prima

Registro

Identificación

Nombre *

Descripción

Estacionalidad

APP COCINAR YVERA



Módulo Platos Identitarios

yvera AG

Platos Identitarios

Inicio / Cocinar / Gestión / Platos Identitarios

Registro

Identificación

Nombre *

Descripción *

Provincia * Estación

Módulo Herramientas institucionales

APP COCINAR
YVERA



yvera

Herramientas Institucionales

Inicio / CocinAR / Gestión / Herramientas Institucionales

Registro

Identificación

Nombre *

Categoría *

Programa

Descripción breve *

Descripción ampliada *

Módulo Documentos

APP COCINAR
YVERA



yvera

Documentos

Inicio / CocinAR / Gestión / Documentos

Documento

Identificación

Título *

Descripción

Categoría * Tipo *

Otra ▼



¡Muchas gracias!

Para mayor información sobre CocinAR:

cocinar@turismo.gob.ar



Secretaría de Turismo
Presidencia de la Nación

