

# Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

## Suipacha, provincia de Buenos Aires – 7 de septiembre de 2017

### Relatoría

#### Introducción

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

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

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

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

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

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

Socios estratégicos:

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

Colaboran:

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

Apoyan:

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

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

### **Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico**

#### **Equipo técnico:**

- Lic. Natalia Cardozo, Referente de Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Cecilia Camba, Referente de Planificación Estratégica, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Ezequiel Gliubizzi, Referente de Planificación Estratégica, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Juan Montero, Referente de Promoción Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Diego Bresler, Ministerio de Cultura de la Nación.
- Sr. Diego Plottier, Cámara Argentina de Turismo.

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

<http://www.turismo.gob.ar/noticias>

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



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

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

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

Elemento identitario (denominación)			Estado de situación		
Materias primas (listar y priorizar entre 3 y 5):	Productos gastronómicos (listar y priorizar entre 3 y 5):	Platos típicos y bebidas (listar y priorizar entre 3 y 5):	Ventajas Aspectos positivos	Desventajas Aspectos negativos	Observaciones (anotaciones generales que amplíen los puntos anteriores)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de Cerdo, jabato, jabalí, vaca, cordero, cabrito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservas de jabalí, chacinados y embutidos varios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asado a la cruz. Picadas.</li> </ul>	<p>-Jabalí: posee un circuito turístico-gastronómico desarrollado, que incluye visita y comida. Originalidad. Producto turístico incluido en la Ruta del Queso.</p> <p>-Cerdo: Festival del Chorizo Seco (Bragado).</p> <p>-Buena disponibilidad de producto en Suipacha, se destacó la buena gestión de bromatología (Suipacha), sensibiliza a la población, alentando el consumo.</p> <p>-Experiencia relacionada: ritual del asado de campo en San Antonio de Areco.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pejerrey, Tararira, Bagre.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empanadas</li> </ul>	<p>-Existencia de algunos criaderos de pejerrey.</p>	<p>-Es difícil conseguir pejerrey.</p> <p>-Depredación del recurso, falta de conciencia por parte de pescadores clandestinos.</p> <p>-No están dadas las condiciones para la comercialización del pejerrey. Falta reglamentación en este sentido.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche de vaca, cabra, oveja, búfala.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesos de vaca, quesos de cabra,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastas con queso brie. Postres.</li> </ul>	<p>-Existencia de la Ruta del Queso en Suipacha, nuclea a varios productores vinculados a los productos regionales.</p>	<p>-Monoproducto, muy enfocado a la materia prima.</p>	

	<p>queso cremoso, Crema, Yogures, Dulce de Leche.</p>		<p>-Los lácteos son uno de los principales atractivos del turismo gastronómico de la zona.</p> <p>-Suipacha está identificada fundamentalmente con el queso, cuyo producto y derivados suelen estar presente en la mesa familiar.</p> <p>-Se ha diversificado la oferta generando subproductos de buena calidad.</p> <p>-Posibilidad de observar la experiencia vinculada a la producción quesera.</p> <p>-En mayo se suele organizar la Expo-Suipacha, donde se realiza un concurso de quesos muy importante a nivel regional.</p>	<p>-Escasez de plazas hoteleras en Suipacha.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gírgolas.</li> </ul>			<p>-Se puede visitar y conocer la producción de gírgolas.</p>	<p>-Falta de inversión para fomentar la producción.</p> <p>-Dificultades para ingresar en el circuito comercial y en la obtención de habilitaciones (sanidad, calidad de producción).</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trigo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harinas. Repostería: pastafrolas, tortas fritas, pastelitos, buñuelos, Torta de chicharrón.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torta de trigo. Pizza de Lechuga (Bragado).</li> </ul>	<p>-Presencia de platos tradicionales perteneciente a las colonias árabes instaladas en Junín desde los años 30.</p> <p>-Fiesta de la pizza (Diciembre en Roque Pérez).</p> <p>-Torta de trigo (Junín): se puede adquirir la</p>		

			misma en despensas locales. Tiene potencial para ofrecerlas en las cartas de los restaurantes.		
<p>Otros elementos gastronómicos: aceite de sésamo, miel, nuez, aceite de nuez, cervecera artesanal, mate, chocolatería artesanal (La olla de cobre). Arándanos, frambuesa, mora, cítricos: limones, naranjas, mandarinas, higos, ciruela, durazno.</p>					
<p><b>Turismo Gastronómico</b> (generalidades observadas por los participantes que son comunes a la provincia e inciden en el desarrollo de la oferta de Turismo gastronómico)</p>					
<p><b>Ventajas</b> Aspectos positivos</p>			<p><b>Desventajas</b> Aspectos negativos</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de numerosas fiestas que revalorizan a los elementos gastronómicos identitarios de la provincia, tales como: Fiesta Nacional de la empanada, del maíz y fiesta provincial de la primavera, en Lujan Fiesta del chorizo a la pomarola y de la pastafrola (Olivera, 17 km de Luján). Expoqueso (incluye chacinados y vinos, Tandil). Fiesta provincial del pejerrey en Junín. Fiesta provincial del salame casero. Fiesta del Girasol en Casares.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Escaso presupuesto disponible para el apoyo a festividades vinculadas a la identidad gastronómica local.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vigencia de iniciativas vinculadas a la gastronomía. Por ej: la biblioteca de Suipacha incluye historias sobre la gastronomía local. Se organizan allí ciclos "Charlas con sabores" relacionadas a la temática.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Escaso compromiso por parte de algunos prestadores turísticos y gastronómicos en el desarrollo de la actividad.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Los establecimientos gastronómicos suelen utilizar productos locales en la elaboración de sus platos tradicionales.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Dificultades para comunicar y sensibilizar sobre la Ruta del queso en la comunidad local.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se destacan propuestas gastronómicas como el caso de Lincoln con su Patio de comidas y feria sustentable.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Algunos establecimientos (del rubro de los cárnicos) no cuentan con la habilitación para comercializar sus productos. Faltan regulaciones de SENASA que complican al microemprendedor a habilitarse para integrar una ruta gastronómica.</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de experiencias asociativas. Por ejemplo en San Antonio de Areco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escasez de personal para trabajar en época de cosecha (ej: arándonos).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>En Junín existe una variada gastronomía, también se destaca el boom de las cervecerías artesanales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidad de incentivos y acompañamiento para microemprendedores (líneas de financiamiento, capacitación, asistencia técnica).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carlos Keen (tiene estación de tren y el galpón de acopio recuperado): polo gastronómico del Partido de Luján (empezó a mediados del 88'): 22 establecimientos gastronómicos con aproximadamente 100 cubiertos c/u. La mayoría de los establecimientos son restos, parrillas o casas especializadas en pastas.</li> <li>Es un destino consolidado, tranquilo. Acceso directo por autopista.</li> <li>Existencia en Carlos Keen de un decálogo del buen visitante que se entrega junto a la folletería promocional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desaprovechamiento del potencial que posee el pejerrey como recurso gastronómico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La escasa distancia entre los pueblos de la región propicia la conformación de una oferta gastronómica cultural diversificada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidad de mejoramiento de la conectividad en los pueblos para favorecer el ingreso al sistema de comercialización de materias primas y productos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidez de los residentes. Existencia de muchas historias para contar que retratan la vida de los pueblos rurales que asientan en la región.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carlos Keen: la localidad presenta una capacidad sobre-exigida, fundamentalmente durante los fines de semana que reciben entre 1000 a 3000 personas. En Tomás Jofré la situación es similar.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de ganadería apta para faena.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escasa sensibilidad respecto de consumidores celiacos, vegetarianos, veganos y/o grupos que suelen llevar su mascota a los destinos visitados.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de iniciativas que tienden a poner en valor recursos locales, ej: pejerrey.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidades de capacitaciones para el fortalecimiento de los recursos humanos vinculados al sector gastronómico.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad de grupos migratorios que se instalaron en la región, mantienen actualmente sus festividades, muchas de ellas vinculadas a la gastronomía local.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precarización en los procesos de elaboración y mantenimiento de materias primas y productos. Falta regulación del estado. Por ejemplo: cervezas, chacinados (en algunos casos se elaboran en el garaje de la casa).</li> <li>• Falta de frigoríficos – lugares de faena. Necesidad de mataderos móviles.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buen posicionamiento de la Ruta del Queso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comunidad asocia el Turismo con inseguridad.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existencia de Pueblos rurales con cierto encanto que poseen un gran potencial turístico. Cercanía a CABA (acceso ruta 5, 205).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flujo turístico limitado especialmente durante los fines de semana.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 municipios (desde Escobar hasta San Nicolás) trabajan en un proyecto “Corredor y río” con la finalidad de impulsar el asociativismo (algunas acciones programadas: generación de un calendario turístico, acciones promocionales conjuntas en ferias y fiestas, entre otras).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de plazas hoteleras (Suipacha, Carlos Keen).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formalización de varias áreas municipales de turismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crecimiento de la oferta de alojamientos informales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existencia del programa Rutas Gourmet de Buenos Aires: incluye a la ruta del Queso (Tandil, Suipacha, etc.). También está la ruta del salame, del jamón crudo, de la cerveza, de la miel y del arándano. Se está trabajando en el desarrollo de la ruta del pejerrey y la de los dulces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Localidades vecinas no están desarrolladas turísticamente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elevados costos y burocracia dificulta la participación de productores en las ferias gastronómicas.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de interés del sector educativo de Suipacha en la generación de propuestas vinculadas al turismo gastronómico.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de concientización sobre la importancia de la actividad turística (por ej: algunos productores no abren sus establecimientos durante los fines de semana).</li> </ul>

- Necesidad de mayor articulación entre municipios para el desarrollo de propuesta conjuntas de turismo gastronómico.

## 2. Acciones de fortalecimiento de la oferta de Turismo Gastronómico.

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

Acciones de fortalecimiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar acciones conjuntas de promoción y comercialización entre localidades aledañas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuperar algunas fiestas gastronómicas (ej: Festival de manjares árabes en Junín).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar las regulaciones de SENASA y otros organismos competentes, para poder habilitar los establecimientos y productores.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar el desarrollo de cooperativas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incentivar a los restaurantes a preparar platos con productos locales: por ej., con queso.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar acciones de capacitación destinadas a sensibilizar a los cocineros sobre la necesidad de transmitir técnicas y platos tradicionales de la región, preparación de alimentos locales y especiales para celíacos, vegetarianos, etc. Realizar talleres vinculados a la importancia del turismo, gestión de la calidad de los servicios gastronómicos y turísticos, desarrollo de productos turísticos. Talleres internos para funcionarios municipales. Atención al cliente, herramientas digitales, capacitaciones para mozos incluyendo contenidos y relatos asociados a cada plato tradicional de la región. Manipulación de alimentos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestionar desde las áreas de gobiernos municipales y/o provinciales asesoramiento a microemprendedores para: facilitar la habilitación de establecimientos, formular proyectos, favorecer el acceso a líneas de financiamiento, entre otros.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover acciones de concientización turística destinadas al empresariado y a la comunidad en general.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar en las escuelas sobre los productos gastronómicos locales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar un programa de subsidios para empresas que venden productos aptos para celíacos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar la incorporación de nuevos servicios (gastronómicos, alojamientos, etc.) en aquellos pueblos turísticos donde se haya identificado la necesidad.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimizar la conectividad digital.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar un marco regulatorio para microemprendedores, destinado a habilitar y legalizar emprendimientos (productivos).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar la siembra en lagunas de alebinos-pejerrey.</li> </ul>

• Generar un marco regulatorio para tratar la pesca del pejerrey.
• Incorporar señalética y cartelería nueva en la Ruta del Queso.
• Mejorar las normativas de aprovechamiento de las lagunas, especialmente a través de la pesca deportiva.
• Fomentar en los destinos el consumo de los productos locales.
• Fomentar una red de trabajo asociativa de cocineros del NOBA.
• Recuperar la laguna de Bragado.
• Dotar de mayor infraestructura (por ejemplo Baños) en Carlos Keen.
• Sensibilizar al sector privado sobre la importancia de desarrollar la actividad turística (Bragado y pueblos rurales vecinos).
• Ampliar la oferta de turismo gastronómico en Bragado.
• Mejorar la comunicación entre los diferentes actores de la actividad (sectores privado-publico).
• Incorporar a la comunidad de Suipacha en la Ruta del Queso. Generar un mayor sentido de pertenencia y compromiso.
• Ampliar la oferta local integrando otras actividades que potencien el desarrollo turístico (turismo religioso, cultural).
• Incorporar más señalética turística.
• Generar un calendario de eventos gastronómicos.

## 2.2. Ideas proyecto de Turismo Gastronómico.

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

Propuesta a desarrollar	Descripción
<b>Denominación:</b>	<b>Revalorización del producto Pejerrey</b> (El pejerrey reúne lagunas y pueblos).
<b>Marco institucional:</b>	Municipios de la región, cocineros, emprendedores y provincia de Buenos Aires.
<b>Objetivo:</b>	Poder degustar platos típicos de pejerrey en la gastronomía local.

<b>Descripción:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Modificar la ley de regulación de pesca para ajustar la cantidad permitida de extracción de pejerreyes. Revisar los mecanismos de control de la ley.</li> <li>-Promover la siembra de alebinos y promocionar a través de cocineros la cocción del pejerrey.</li> <li>-Fomentar la línea de producción y comercialización del pejerrey.</li> <li>-Empadronar productores y cocineros.</li> <li>-Asociar a todas las partes: productiva, gastronómica y turística.</li> <li>-Incentivar el uso correcto del pejerrey.</li> </ul>
<b>Ubicación espacial:</b>	Comarca de las lagunas bonaerenses: polo 7.
<b>Propuesta a desarrollar</b>	<b>Descripción</b>
<b>Denominación:</b>	<b>Pueblos con encanto, una ruta al pasado y al buen comer.</b>
<b>Marco institucional:</b>	Público / Privado. Municipios, Centro Económico, ONG's, Áreas de Educación, de Cultura.
<b>Objetivo:</b>	Poner en valor pueblos y parajes rurales. Recuperando identidades, tradiciones e historias de cada poblado.
<b>Descripción:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identificar los pueblos que integran esta ruta y relevar las historias asociadas a los mismos.</li> <li>-Desarrollar un plan de trabajo para el impulso turístico económico de este corredor.</li> <li>-Elaborar un plan de comunicación con el objetivo de posicionar este recorrido.</li> <li>-Control y monitoreo de las acciones y resultados, a través de un comité integrado por referentes de cada sector que es impactado por este desarrollo.</li> </ul>
<b>Ubicación:</b>	General Rivas, Carlos Keen, La Limpia, Mechita, Olascoaga y Comodoro Py.
<b>Propuesta a desarrollar</b>	<b>Descripción</b>
<b>Denominación:</b>	<b>Uniendo sabores.</b>
<b>Marco institucional:</b>	Municipios de Carlos Keen, Centros de comercio, Centros económicos locales.
<b>Objetivo:</b>	Promover la preservación del patrimonio gastronómico identitario de los pueblos de la región.
<b>Descripción:</b>	<p>Se propone la creación de un menú integrado por productos regionales. Cada plato debe ir acompañado de un relato sobre la historia/cultura representativo de cada pueblo.</p> <p>Entrada: salame, brusquita de gírgolas, quesos, torta de trigo.</p> <p>Plato principal: Fideos con salsa de gírgola/ Carbonada/ asado con duraznos.</p> <p>Postre: queso y dulce/ duraznos en almíbar con dulce de leche regional/barra de arándanos/miel.</p> <p>Bebidas: cerveza artesanal/ vinos.</p>
<b>Localización:</b>	Baradero, Suipacha, Roque Pérez, General Rivas, Junín, Lincoln, Carlos Keen.

## Sugerencias de actuación

A continuación se detallan algunas recomendaciones prácticas basadas en el modelo de desarrollo turístico implementado por CocinaAR. Las mismas solo tienen un espíritu orientativo, pudiendo implementarse de acuerdo a los ejes de trabajo definidos por el organismo de Turismo de la provincia y el estadio de desarrollo en el que se encuentre el producto.

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

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

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

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

### Anexo 1: Listado de participantes

APELLIDO	NOMBRE	INSTITUCIÓN	CARGO	LOCALIDAD	MAIL
Ozán	Juan A.	Municipalidad	Subsecretaría de cultura	Chacabuco	chacabucoturismoba@gmail.com
Costa	Rosario	Municipalidad	Dirección de Turismo	Lincoln	turismo@lincoln.gov.ar
Aguirre	Patricia	Municipalidad	Coordinadora de proyectos	Lincoln	cuentadepatri612@gmail.com
Carmona	Patricia	Subsecretaría de Turismo	Directora de promoción	Lincoln	pcarmonabarnech@gmail.com
Fuentes	Gonzalo	Hoy no cocino	Propietario	Carlos Casares	hola@gonzalofuentes.com.ar
Arisnabarreta	Marcelo	Carnicería "Los vascos"	Propietario	Lincoln	tavoar@hotmail.com
De Blasi	María Emilia	Municipalidad	Coordinadora	San Antonio de Areco	emiliadeblasi@gmail.com
Lizziero	Marcelo	Cabaña Piedras Blancas	Socio Gerente	Suipacha	mlizziero@coeranet.com.ar
Godoy	Dolores	La Nueva Manukita	Propietario	Carlos Keen	lanuevamanukita@gmail.com
Vitte	Silvia Haydeé	Municipalidad	Desarrollo Turístico	Junín	desarrolloturistico@junin.gov.ar
Revetria	Cynthia	Dirección de Turismo	Coordinadora de Localidades Turísticas	Luján	revetriacynthia@gmail.com
Venttavola	Germán	Municipalidad	Dirección General de Turismo	Baradero	gventtavolli@hotmail.com
Rionda	Patricia	Biblioteca popular y Museo	Presidente de la comisión directiva	Suipacha	patriciaverde17@yahoo.com.ar
Monzón	Aldana	Municipalidad	Gestión Turismo	Roque Pérez	aldanamazon@outlook.es
Parzianello	Martín	Municipalidad	Turismo	Roque Pérez	seccy6@gmail.com
Barbiero	Walter	Municipalidad	Gastronomía	General Rivas	ferreteriaruta42@hotmail.com
Latina	Leonardo	Municipalidad	Turismo Desarrollo	Junín	leonardolatina@junin.gov.ar
Bolzán	Pablo	Municipalidad	Cocinero	Lincoln	cocinante@outlook.com
Liwski	Silvina	Subsecretaría de Turismo	Referente de Turismo Gastronómico		silvinaliwski@gmail.com
Castro	Analía	Municipalidad	Secretaria de Producción	Suipacha	Suipacha.turismo@gmail.com
Daran	Mirian	Restaurante La Casa de la Pato	Gastronómica	Carlos Keen	
Daron	Miriam	Restaurante "La casa de la Ñata	Dueño	Carlos keen	
Orcellet	María	Parrilla "Lo de Tito"		Carlos keen	
Gamecho	Belén	Restaurante El nene de Keen		Carlos keen	<a href="mailto:beelgamecho@gmail.com">beelgamecho@gmail.com</a>
San Martín	Macarena	Restaurante "La casa de la Ñata		Carlos keen	
Silva	Ana Patricia	Amor para siempre	Dueña	Suipacha	<a href="mailto:anapatosilva@hotmail.com">anapatosilva@hotmail.com</a>
Bianchi	M. Alejandra	Municipalidad	Dir Turismo	Bragado	mariabianchi@agro.uba.ar
De Palacio	Marisa	Il Mirlo	Dueña	Suipacha	marisa@ilmirlo.com.ar
Monzón	Aldana	Municipalidad	Secretaria de Turismo	Roque Pérez	
Álvarez	María Cristina	Requejo Te Suipacha	Dueña	Suipacha	cristina33linares@hotmail.com