

Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

Chaco - 13 de septiembre 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**, participan 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 en Chaco

Equipo técnico de CocinAR:

- Lic. Mariángeles Samamé, Directora de Productos, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Laura Dugo, Directora de Acciones Promocionales, 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.
- Lic. Juan Montero, Referente de Promoción Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Ing. Agr. Claudia Bachur, Fundación ArgenInta.
- Diego Plottier, CAT.
- Lic. Claudina Kutnowski, Ministerio de Cultura de la Nación.
- Michelle Chirkes, Ministerio de Cultura de la Nación.

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:

Aspectos comunes a todos los Polos Turísticos de la provincia del Chaco:

Ventajas:

- ✓ Existencia del programa “Sabores del Chaco”, que clasifica la gastronomía según se trate de los territorios correspondientes al río, el monte y la chacra.
- ✓ Existencia de algunas agencias receptoras que comercializan el Turismo Gastronómico en la provincia.
- ✓ Presencia en territorio de institutos educativos con currículas gastronómicas.

Desventajas:

- ✓ Deficiencia en la calidad de algunos servicios gastronómicos, lo cual dificulta la comercialización del producto.
- ✓ Los pequeños productores en ocasiones no disponen de información suficiente sobre cómo abastecerse de ciertos productos locales y ofrecer los suyos.
- ✓ Necesidad de capacitaciones destinadas al personal vinculado a la gastronomía.
- ✓ Dificultad en el personal gastronómico para comunicar la preparación de los platos típicos.
- ✓ La demanda turística de la provincia presenta un flujo poco constante, por eso en algunos destinos no se desarrolla el Turismo Gastronómico.
- ✓ Falta de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos.
- ✓ En las escuelas de cocina se promueven fundamentalmente las técnicas internacionales en detrimento de las locales.
- ✓ Necesidad de instalación de Centros de información turística y señalética principalmente en localidades del interior de la provincia.
- ✓ Necesidad de que intervenga el SENASA y Bromatología para profesionalizar la cadena de distribución y comercialización de los productos gastronómicos identitarios.
- ✓ Demanda de mayor articulación interinstitucional para el desarrollo del Turismo Gastronómico.
- ✓ Santa Elisa está a 15 km. del Parque Nacional Chaco, reciben alrededor de 6000 turistas al año. Existen pocos servicios, no se ofrecen platos típicos. La comunidad local no está preparada para recibir turistas.

Elemento identitario (denominación)	Estado de situación	
	Ventajas	Desventajas
1-Cerdo: Formas de cocción: al horno, estaca o parrilla.	- Muy buena producción, gran variedad de platos. - No presenta estacionalidad marcada.	
2- Chivo.	- Existe un gran desarrollo del chivo en la provincia. - Es una carne magra, económica, popular. - El 60% de los restaurantes ofrecen platos a base de chivo. Preparaciones: Raviolos de chivo, empanadas, salsas, cardobonada, escabeches. - Se consume principalmente durante fiestas y/o eventos especiales. - Las carnicerías pueden ofrecer para la venta eventualmente durante los fines de semana. - En Pampa del Infierno se organiza la Fiesta del Chivo.	- La provincia carece de suficiente producción como para cubrir una mayor demanda. - Existe solo un frigorífico autorizado, ubicado en Pampa del Infierno. - Existe dificultad para comercializar el chivo, suele ser de consumo interno fundamentalmente. - Se necesita formalizar la cadena de producción.
3-Pacú arrocero. Otros pescados de río: surubí, boga, dorado, armado, patí.	- Los pescados son de excelente calidad. - El Pacú se consigue durante todo el año, se ofrece una gran variedad de platos a base de este pescado en los restaurantes de Resistencia. - Posee un buen fraccionamiento, permite varias presentaciones (hamburguesas, milanesas, etc.). - Por su alimentación posee menos grasa que el pacú común. - Durante los días 12 y 13 de Noviembre se organiza la Fiesta del Pacú. - Se duplicó el consumo de Pacú, aunque aún	- Falta de concientización en la población local sobre estos productos tan característicos, principalmente del Pacú. - Solo existe un criadero para abastecer a la provincia, "Teko" ubicado en Las Palmas. - No es conocido, hace dos años que se comenzaron a realizar acciones para promocionar el consumo del pacú. - Hacia el interior de la provincia es muy bajo el consumo doméstico del Pacú. La distribución en los municipios es muy escasa.

	persiste cierta resistencia por parte de la comunidad local a incorporarlo en su alimentación habitual.	• A veces los pescados se venden directamente a orillas del río, y se desconoce si bromatología intervino o no.
4-Miel.	• La miel de monte nativo es pura, no tiene agroquímicos, mucha variedad, colores (sitio Ramsar, Este de Chaco y Oeste Impenetrable). • Temporalidad: primavera-verano –otoño. • Hay buena producción pero los supermercados locales (jaleo de maíz) se abastecen de otras provincias. • Existen operadores, tal como Ecoturismo Chaco, que ofrece servicios de visita a establecimientos de producción de miel, a 15 km. de la ciudad. • La miel que se produce en la provincia en general es multiflora, más oscura, posee buenas propiedades por los minerales que la componen. • En la provincia se realizó un gran trabajo para posicionarla y comercializarla. Es de muy buena calidad. • Existe miel orgánica.	• Los productos que se venden en Chaco generalmente no son de miel pura. La materia prima ingresa a la provincia desde ER, Córdoba, etc. • Falta profesionalizar la cadena de distribución y comercialización. • No se le da uso interno a la miel (falta concientización en la comunidad). El consumo interno es bajo, esta pensada para ser exportada. • Es muy complicado certificar miel orgánica (puesto que es un proceso muy caro) y la rentabilidad que se obtiene por la venta es muy escasa. • Problemas en los costos de traslado. A los grandes hoteles les resulta muy caro adquirir la miel local, por los costos de los envases individuales.
5- Mamón. Formas de preparación: dulce y mermelada.	• Buena calidad, existe una industria que reúne todos los requisitos legales, marca Isla del cerrito. • En Margarita la producción es artesanal. • En Colonia Elisa hay producción de dulce de mamón y calabaza. • Actualmente el INTA reparte semillas para sembrar mamón. • Se cosecha durante todo el año. • Se puede adquirir en los supermercados, es	• Falta profesionalizar la cadena de comercialización (bromatología, SENASA). • No hay mercado formal del mamón (no se suele vender en las verdulerías).

	accesible para toda la población. En los restaurantes locales se puede consumir mamón con queso a modo de postre.	
6- Gastronomía de inmigrantes: de colectividades búlgara, checa, ucraniana, árabe, sirio libanesa, española. Por ej.: chacinados, productos ahumados (cerdo, vaca, chivo), strudel (banitza) – de origen búlgaro (dulce o salado).	- Para la preparación de estos platos de inmigrantes se utilizan productos de la zona y se emplean técnicas de preparación heredadas por los antiguos pobladores que habitaron estas tierras. - Existe la Expoferia de Colectividades, actualmente se encuentra en proceso de declaración de interés turístico provincial la realización de la 5ta Edición. - Existen 16 colectividades típicas, cada una posee gastronomía tradicional.	- Estos platos se suelen consumir durante eventos puntuales o hacia el interior de la provincia (en las propias comunidades), es muy difícil encontrarlo en los restaurantes. - No se comercializan, no se dan a conocer al público. - El turista en general no suele tener acceso a este tipo de gastronomía, salvo en eventos. - Falta más promoción de los platos de las colectividades.
7-Mandioca.	- Materia prima a desarrollar, tiene un gran potencial. - Cultivo industrial, tiene propiedades para hacer alimentos para forrajes, se obtiene almidón. - Su consumo es fundamentalmente interno (influencia guaranítica) - En algunos restaurantes se ofrece la mandioca frita. - En Laguna Blanca hay muy buena producción. - Se puede conservar muy bien, una vez freezada. Se utiliza en muchos restaurantes.	- Es un cultivo disperso, familiar, no se profesionalizó la cadena de distribución y comercialización. - No se consigue durante todo el año.

8-Otros productos: Charqui, tuna,	• El Charqui se prepara de forma artesanal desde hace mucho tiempo. Posee gran potencial para su desarrollo. • Con la tuna se prepara jalea, arrope, jugos. De gran potencial en la provincia.	
--	---	--

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:

Elementos gastronómicos identitarios
• Pacú.
• Cerdo.
• Mamón.
• Mandioca/ Algarroba.
• Miel.
• Paico.
• Azúcar impalpable de la totora.
• Frutas silvestre: mora, ñangapiry, guayaba, maracuyá, aguai, mango.
• Tuna, mistol.
• Verduras, hortalizas.
• Cordero.
• Conservas regionales.
• Cítricos: limones, pomelo, mandarinas, etc.
• Moras.

CONSIGNA 3

A partir de las materias primas y/o productos gastronómicos identificados por la mañana, mencione acciones que permitan potenciar las fortalezas y/o contrarrestar las debilidades identificadas anteriormente.

Acciones de fortalecimiento
• Desarrollar una Red interactiva destinada a concretar mejores enlaces entre proveedores y compradores. • Generar acciones de incentivo (con ayuda de organismos oficiales) para que a través de un convenio o acuerdo, logren posicionarse los platos típicos de la provincia. • Desarrollar Clínicas gastronómicas para sensibilizar a los restaurantes locales sobre la potencialidad de incorporar platos típicos en sus establecimientos. • Replicar en la provincia la experiencia realizada en la ciudad de Resistencia: “Semana de los restaurantes”, durante la misma algunos establecimientos gastronómicos ofrecieron platos típicos preparados con productos del lugar. • Articular con Bromatología para implementar acciones de inspección y/o vigilancia del control sanitario de los alimentos. • Crear una marca representativa del patrimonio gastronómico identitario del Chaco. • Replicar la experiencia del programa “Punto de encuentro” que busca revitalizar diferentes lugares de la ciudad, en el mismo se concentran varios restaurantes con la modalidad food truck. • Apoyar a los nuevos emprendedores como por ejemplo de cerveza artesanal (en Colonia Benítez). • Desarrollar rutas gastronómicas que revaloricen los productos locales. Ej: Ruta de la miel. • Armar una base de datos (o una red de fortalecimiento de la cadena de valor) que contenga información sobre: los productores, los prestadores de servicio, agencias de turismo receptoras que ofrecen el producto Turismo Gastronómico. • Realizar acciones de capacitación a prestadores de servicios gastronómicos, organizadas desde el Instituto de Turismo del Chaco en forma conjunta con el Ministerio de Turismo de la Nación. • Desarrollar la oferta turística-gastronómica del sudoeste de la provincia y en el área del Impenetrable. • Capacitar al personal que se ocupa de inspeccionar para abrir un nuevo local (por ej., en Va. Ángela se presentó un caso donde tuvieron que habilitar un local y fue la inspectora de tránsito). Se podría hacer un protocolo único con recomendaciones básicas para la habilitación de establecimientos gastronómicos. • Sensibilizar acerca de la importancia del Turismo Gastronómico a autoridades de las localidades del interior de la provincia: x ej., Va. Ángela. para que permitan abrir locales más pequeños y de esta forma diversificar la oferta local. • Institucionalizar la actividad turística en los diferentes municipios de la provincia.

• Generar una Ley de fomento o incentivo o préstamo para impulsar la creación de nuevas PYMES. Ej: exención de impuestos por un determinado periodo.
• Revisar y organizar el calendario de eventos y festividades del año (por ej. recientemente coincidieron la Expoferia de Colectividades con el Tour Gourmet Sabores del Chaco).
• Generar una faena móvil (por ej., para el chivo).
• Promover una gastronomía con énfasis en los valores nutricionales de los productos locales (x ej. del Paico).
• Miel: identificar variedades de miel, realizar un concurso de platos a base de miel, generar una campaña de difusión sobre sus propiedades nutricionales, para desmitificar que la miel local es de mala calidad.
• Algarroba: integrarla en la carta de los restaurantes locales, comunicar sus beneficios nutricionales. • Concientizar a la población sobre los beneficios acerca del consumo de la Algarroba y a partir de allí iniciar un proceso destinado al desarrollo del producto y su integración a la oferta turística. • Generar una planta procesadora de harina de Algarroba.
• Chivo: Promover acciones para fomentar su incorporación en las cartas de los restaurantes.
• Conformar un registro de prestadores de servicios vinculados al Turismo Gastronómico.
• Generar acciones de sensibilización basadas en la importancia de revalorizar el patrimonio gastronómico identitario de la provincia.
• Promover una cultura gastronómica en la provincia mediante instancias de capacitación destinadas a difundir la gastronomía local.
• Formalizar el proceso de comercialización de los productos gastronómicos identitarios del Chaco.
• Difundir herramientas para profesionalizar la cadena de distribución y comercialización.
• Impulsar acciones que faciliten el incremento de la producción de Mamón.

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:	Tour Gourmet de los carnavales 2017.
Marco institucional:	Gobierno Provincial Turismo del Chaco Intendencias CAT Chaco-AAVYT Nordeste.

	Comisión súper carnavales 2017.
Objetivo:	Acompañar los carnavales con la gastronomía local y zonal.
Descripción:	Se realizará este tour gourmet durante los días 4, 11, 18 y 25 de febrero 2017. Incluye: traslado Resistencia-Va. Ángela-Resistencia, 1 noche de alojamiento, entrada al predio, asistencia médica básica, coordinador, almuerzo.
Ubicación espacial:	Villa Ángela (Capital de los carnavales chaqueños).
Actividades a desarrollar:	Reunión el 19 de septiembre, 17 hs., hotel y spa El Refugio: en Va. Ángela.
	Definir y contactar a proveedores gastronómicos.
	Definir los participantes del tour (qué restaurantes participarán).
	Definir el menú.
	Realizar la difusión del evento: a través de la FAEVYT, CAT Chaco, Cámara de comercio, Instituto de Turismo del Chaco, Municipalidad de Va. Ángela, Gobierno de la provincia, Sociedad Rural.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Red intermunicipal de gestores del Turismo Gastronómico.
Marco institucional:	Instituto de Turismo del Chaco en conjunto con los municipios.
Objetivo:	Generar una red de gestores en cada municipio para planificar la oferta de Turismo Gastronómico de la provincia.
Descripción:	Generar una red de referentes públicos, privados y académicos representantes de los municipios en condiciones de recibir afluencia turística (primera etapa), para poner en valor el patrimonio gastronómico identitario de la provincia. Segunda etapa: fomentar acciones de cooperativismo.
Ubicación espacial:	Sáenz Peña por su ubicación estratégica central.
Actividades a desarrollar:	Diseñar una base de datos de prestadores por destinos.
	Articular acciones para el desarrollo del Turismo Gastronómico.
	Generar talleres de sensibilización y capacitación del producto.
	Relacionarse con el fondo cooperativo nacional para bajar herramientas al territorio.
	Formalizar la cadena de comercialización y distribución (generar las condiciones).

	Impulsar la participación de las empresas de transportes, empresas de turismo receptivo.
	Difundir las acciones realizadas.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Ruta del Pacú (Criadero el Teko, las Palmas).
Marco institucional:	Iniciativa impulsada por el sector privado (hoteles, establecimientos, criaderos, restaurantes que comercialicen este producto), en articulación con el sector público para la promoción a escala provincial y nacional.
Objetivo:	Desarrollar una oferta turística basada en este producto característico de la provincia y posicionarlo en el contexto nacional.
Descripción:	Creación de un gran espacio con restaurante temático, teniendo al Pacú como denominador común de la oferta turística. Aquí se podrá dar a conocer y descubrir esta especie (dónde vienen, como viven, como se alimentan y su historia en el lugar). Además recorriendo esta ruta se puede descubrir un poco más la provincia a través de sus diversos y característicos paisajes. Visitando algunos lugares emblemáticos de la provincia. (x ejemplo Mausoleo Margarita Belén), entre otros. Se espera que este lugar sea una vidriera para mostrar la diversidad de productos que tiene la provincia. De manera tal que se pueda lograr un mayor sentido de pertenencia por parte de los chaqueños a través de los productos y los sabores de su tierra.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Distribución de los productos de la Feria Franca en locales gastronómicos.
Marco institucional:	INTA Ministerio de Producción SENASA
Objetivo:	Fomentar el aumento y distribución de la producción local a través de los establecimientos gastronómicos.
Actividades:	Impulsar acciones para la formalización del circuito productivo. Crear un Fondo rotativo de financiamiento.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Circuito de Fiestas Regionales “Come en chaqueño”.
Marco institucional:	Municipios de la provincia. Colectividades. INTA. Organismo de Turismo municipales. Economía Social (Secretaría de Empleo) Escuelas de Formación Profesional.
Objetivo:	Incorporar la comida regional en las Fiestas provinciales, regionales y nacionales.
Actividades a desarrollar:	Promover la identificación de un Plato típico en cada localidad.
	Realizar un Concurso de gastronomía en cada fiesta regional para la identificación del plato típico chaqueño.
	Crear un calendario de festividades regionales gastronómicas.
	Difundir el calendario propuesto.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Caminos de la miel.
Marco institucional:	Impulsado por el Instituto de Turismo del Chaco.
Objetivos:	Desarrollar una ruta gastronómica para la puesta en valor de los sitios de la provincia donde existe un elevado volumen de producción de miel.
Descripción:	La presente iniciativa permitirá la incorporación de los productores y establecimientos vinculados a esta materia prima en una ruta gastronómica. Se espera que la misma permita la difusión de los productos derivados y procesos vinculados a la miel.
Actividades a desarrollar:	Diferenciación de las variedades de la miel.
	Concurso de cocina de la miel.
	Difundir sus propiedades.

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
Perosio	Guillermo	Mora Restaurante	Jefe de cocina	Resistencia	miacucinapastas@gmail.com	3624048350
Bogado	Juan	Chacarera del Monte	Psicólogo social	Juan José Castelli	bogadojuaneudeno@hotmail.com	3644335352
Canegallo	Gastón	Mora Restaurante	Ayudante de cocina	Resistencia	gc_cane@hotmail.com	3624639991
Landriel	Alejandra	Asociación permanente Fiesta Prov. Del Inmigrante	Sub comisión de la Fiesta Prov. Inm.	Las Breñas	paiza-pampa-canton@hotmail.com	3731544720
Landriel	Fabián	Asociación permanente Fiesta Prov. Del Inmigrante	Presidente FPI	Las Breñas	paiza-pampa-canton@hotmail.com	3731451831
Sanko	Germán	Asociación permanente Fiesta Prov. Del Inmigrante	Sub comisión de jóvenes de la FPI	Las Breñas	nestorgermansanko@yahoo.com	3731431610
Báez	Antonio	Área de Patrimonio Inmaterial Cultural		Resistencia	rabaez2003@yahoo.com.ar	3624382914
Pereyra	Orlando	Municipalidad y Feria Franca	Cargo Producción Presidente	General Vedia	municipiovedia@hotmail.com	3624389187
Bazzolo	Estela	Turismo Rural (INTA)	Acompaña, Pastelería regional	Villa Ángela	estelabazzolo@hotmail.com.ar	3735411075 (cel)
Corsi	Carlos	Mist. Producción	Director	Resistencia	carlosmcorsi@gmail.com	3624741325
Colman	Omar	Coop. Trento Chaqueña	Enc. Planta	Resistencia	omar.colman@live.com.ar	3624803274
Catán	Reina	Chacarera Monte	Gastronómica	Juan José Castelli	peñaemma23@gmail.com	3644463980
Ibáñez	Margarita Viterba	Asociación CFF del Chaco	Presidenta	General Pinedo	margaritaviterba@hotmail.com	3644696949
Ruiz	Diego Ariel	Jardín Secreto	Cocinero	Villa Ángela	vietnamita0@gmail.com	3735413848
Gauna	Yanina Mariel	EET N° 1 Paula A.	Prof. Cocina y Repostería	Villa Ángela	yaninagm3@gmail.com	3735528422
Alegre	Mercedes Dolores	INTA	Gastronomía	Villa Ángela		420109
Veronelli	Ethel Carolina	INTA	Gastronómica	Villa Ángela	amapolaspanesaludables@gmail.com	373515445252

Arévalo	Teresa	Dolce Tentazione Pastelería Creativa	Gastronómica	Villa Ángela	tearevalo@hotmail.com	373515470226
Roger	Javier	El Refugio Hotel	Propietario	Villa Ángela	hotel.refugio@hotmail.com	3735629806
Delssin	Diana	Argentina Cocina	Presidente	Resistencia	dianadelssin73@hotmail.com	3624590871/15590871
González	Dora Yolanda	Asociación Ferias Franca	Vicepresidente	Las Palmas	bonillalucho@gmail.com	3624132339
Penida	Rosa Simona	Feria Franca	Feriante	Gral. Pinedo		3731412817
Leguizamón	Cynthia Mercedes	Chacarera del Monte Impenetrable	Colaboradora Sub. Sec. de Cultura	JJ Castelli		3644419220
Wihlham	Laura Rosana	Municipalidad JJ Castelli / Chacarera del Monte	Artesana. Colaboradora Subs. Cultura	JJ Castelli	laurawihlham@hotmail.com	3644389032
Gómez	Juan Mateo	Coop.de P y M / Product.	Presidente	Hermoso Campo		3735414675
Kiffel	Juan Esteban	SAF - S. Sudoeste	Téc. Terreno. Coord. Zonal	Santa Sylvína	estebankiffel@gmail.com	3735545921
Ramos	Paula Mariela	Coop. Apícola	Productor	Santa Sylvína		3735545920
Bubenik	Roberto	M. Checoslovaca	Presidente	P. R. Sáenz Peña	robertobubenik@hotmail.com	3644621758
Fernández	Martha	M. Producc. (Microproyectos)	Directora	Resistencia	martha_fernandezsardo@hotmail.com	3624660330
Lencina	Mónica	Campo de los Caballos	Socia	Resistencia	mlencina@arnetbiz.com.ar	3624645868
Vagabculov	Javier	INTA		Colonia Benítez	javiervagab@arnet.com.ar	
Acosta	Daniel	Asoc. Civil Amigos de Mar. BE.	Tesorero	Margarita Belem (MarBe)	danielacostavelazquez@yahoo.com.ar	154299402
Gerzel	Gustavo	INTA ProHuerta	Coord. Pcial.	Las Breñas	gerzel.gustavo@inta.gob.ar	
Quintana	Martín	E.F.P.	Repostero	Colonia Elisa		3734449113
Angioni	Graciela	E.F.P. Escuela de Formación Prof.	Directora	Colonia Elisa	gra.16ang@gmail.com	3721435380
Gimenez	Maximiliano	E.F.P.	Cocinero	Colonia Elisa		373415489806
Marozzi	Sergio	Municipio de Colonia Elisa	Ingeniero Agrónomo - Asesor	Colonia Elisa	sdimarozzi@gmail.com	379415691024
Scherf	Romina	INTI	Ing. Alimentos	Resistencia	rscherf@inti.gob.ar	3624561795

Núñez	Julio	E.F.P.	Panadero	Colonia Elisa		3624618438
Staszewski	Pablo	INTA	Promotor Asesor	Resistencia	pablos@conexchaco.com.ar	1150357680
Mazzaroli	Verónica	Asoc. De Hoteles y Restaurantes	Vicepresidente	Resistencia	veronicamazzaroli@hotmail.com	3624549452
Stanicio	Cecilia	Las Rosas Vinoteca	Chef	Resistencia	ceciliastanicio@gmail.com	3624561494
Losch	Carlos	Almacén Gourmet	Gerente	Resistencia	carloslosch@gmail.com	3624749265
Dell Orto	Román	Frigoporc	Encargado Marketing	Resistencia	rodellorto@frigoporc.com	3624572464
Russo	Leonardo	Amerian Hotel	Gerente	Resistencia	lrusso@hotelcasinogala.com.ar	3624631234
Martina	Gastón	Casinos Gala	Jefe de Eventos	Resistencia	gmartina@hotelcasinogala.com.ar	3624531937
Nievas	Mirta Clelia	Festival de la Chacarera / del Monte Impenetrable	Comisión organizadora	J.J. Castelli	mirtacenievas@hotmail.com	3644308630
Voloj	Bernardo	Municipio Resistencia	Subsecretario	Resistencia	bvoloj@gmail.com	
Ruiz	Alina	Finca Don Miguel	Chef / Sommelier	J.J. Castelli	alinaarui@gmail.com	0162623193
Barrios	Gabriela	Int. Turismo Chaco	Equipo técnico	Resistencia	rriosto@gmail.com	3624755525
Mustafa	Héctor	Asoc. Sirio Libanesa	Presidente	Sáenz Peña	chicheh_mustafa@hotmail.com	3644524861
Canaido	José Luis	Reserva Los Chaguares	Administrador	Colonia Benítez	chaguaresadm@gmail.com	
Sánchez	Estela	INTA	Técnico proyecto	Villa Ángela	estela.37sanchez@gmail.com	3735467663
Abras	Adriana	Galfras Tour	Guía de Turismo	Resistencia	ventas@galfras.tur.ar	3624944370
Toledo	Claudia	Galfras Tour	Administrativa	Resistencia	toledoclaudiav@gmail.com	3794686643
Terregrosa	Elina	Comunidades y Munic. Saludables. Mesas Alim.	Integrante	Villa Ángela	inatorresazules@gmail.com	3516133072
Pérez	Emanuel	Conservas Suristelas	Administrador	Villa Ángela	tucumanygarabato@gmail.com	3735612699
Gómez	Emilse	Conservas Suristelas	Administrador	Villa Ángela	tucumanygarabato@gmail.com	3735612699
Arce	Nélida E.	"Rancho Don Brigido"	Integrante	Margarita Belén	evelin1323@hotmail.com	3624386824
Marcoff	Pedro	Federación de Colectividades Extranjeras	Presidente	Pcia. R. Sáenz Peña	pedromarcoff688@gmail.com	3644723740
Maíz	María Laura	Instituto de Turismo	Administrativa	Resistencia	lmaiz@chaco.gov.ar	3624544528
Galfrascoli	Marilina	Galfras Tour	Titular Agencia	Resistencia	marilina@galfras.tur.ar	