

FORO DE PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

Concepción del Yaguareté Corá, Corrientes

18 de septiembre

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**.

Equipo técnico:

-Lic. Mariángeles Samamé, Directora de Productos Turísticos, Ministerio de Turismo de la Nación.

-Lic. Ezequiel Gliubizzi, referente de Planificación, 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.gob.ar

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



Acto de apertura



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"> • Harina de maíz. • Harina de mandioca. 		<ul style="list-style-type: none"> • Mbaypi y chipa. 		-Existencia de problemas de logística para el pequeño productor.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Queso criollo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelitos de queso. 	-Queso de vaca de muy buena calidad.		
<ul style="list-style-type: none"> • Andaí. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dulce de andaí. 		-Es uno de los dulces característicos de la provincia.	-Es un producto caro para cultivar.	
<ul style="list-style-type: none"> • Mamón. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Limón. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Guayaba • Aguai. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dulce de guayaba • Dulce de aguai 				
<ul style="list-style-type: none"> • Frutos silvestres. 				-Están en peligro de extinción por el desmonte.	
<ul style="list-style-type: none"> • Yatay. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licor de yatay. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Guaviyú. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licor de 				

	guaviyú.				
<ul style="list-style-type: none"> • Ubajay. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Naranja jai. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Boga. • Sábalo. • Bagre. • Tararita. • Palometa. • Surubí. • Dorado. • Tararira(Iberá) 		<ul style="list-style-type: none"> • Chupín a la parilla. • Empanadas de pescado. • Bagre frito. 			Existen algunos criaderos de Pacú.
<ul style="list-style-type: none"> • Carne vacuna. 		<ul style="list-style-type: none"> • Carne asada, a la olla, al asador. 	-Un valor diferencial es el sabor de la carne vacuna de pastura, otro es ofrecer el asado a la olla.		<p>En general Muchos platos típicos no se ofrecen por el gran tiempo que lleva su preparación, ese es uno de los motivos por los cuales se ofrecen las clásicas minutas.</p> <p>Como alternativa se ofrece menú con comidas tradicionales pero a pedido. Otra alternativa es la tablita de picada correntina, para que el turista pueda degustar los sabores correntinos.</p> <p>Algunos alojamientos brindan comidas regionales ya que poseen pensión completa como</p>

					alternativa y pueden prever las preparaciones. Muchas veces se consiguen los productos típicos, pero no se sabe que hacer con ellos.
• Arroz.		• Guiso carrero.			
• Maíz criollo.		• Mbaipú. • Locro.			
• Carne de cerdo.	• Butifarra, queso.				Se está consumiendo mucho el cerdo, por ejemplo en forma ahumada.
• Pollo.		• Borí borí.			

Platos típicos priorizados: Mbaipu, asado a la olla, locro, pastelitos de queso, sopa correntina (con pollo).

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)
<ul style="list-style-type: none"> Existencias de Ferias regionales vinculadas a las artesanías. Éstas generan movimientos turísticos en Concepción cada 15 días. 	<ul style="list-style-type: none"> Altos costos para el envasado de los productos. Falta de organización por parte de los feriantes. Poca afluencia de visitantes en algunas ferias. 	

<ul style="list-style-type: none"> Existencia de ferias francas que permiten movimientos turísticos. 		
<ul style="list-style-type: none"> En las fiestas provinciales se ofrecen comidas típicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Se van desvirtuando las festividades populares en relación a la gastronomía típica de la región, ya que se encuentra la amenaza constante de la oferta de comida rápida no tradicional. 	
<ul style="list-style-type: none"> Existencia de un calendario de fiestas provinciales. 		
<ul style="list-style-type: none"> Todos los productos orgánicos artesanales están al alcance de todos los prestadores. 	<ul style="list-style-type: none"> Alta informalidad en el sector. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Las escuelas gastronómicas locales no han integrado en sus programas de estudio la enseñanza de la cocina regional. 	
<ul style="list-style-type: none"> El trabajo del INTA en relación a la agricultura familiar promueven entre otras cuestiones asesoramientos a los productores en el desarrollo de algunas rutas alimentarias como por ejemplo la yerba mate. 	<ul style="list-style-type: none"> Algunos platos tradicionales son hiper calóricos y tienen un largo proceso de elaboración, esto dificulta la disponibilidad de oferta gastronómica para los turistas. 	
<ul style="list-style-type: none"> Existencia de un Programa de turismo rural. 		

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.

2.1. Fortalecimiento de la oferta turística: retomando lo trabajado durante la mañana, se definirán las acciones de fortalecimiento necesarias para mejorar la oferta turística actual. Se sugiere que las mismas refieran a acciones concretas relacionadas a las siguientes temáticas: gestión de la calidad, formación turística, desarrollo de productos turísticos, inversiones, innovación, promoción, comercialización. También podría referir eventualmente a temáticas que cada una de las instituciones, a las que representa el equipo técnico de Cocinar, pueda resolver y/o afrontar en el corto y mediano plazo.

Acciones de fortalecimiento (priorizar 2 acciones por mesas de trabajo)
<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar en forma conjunta entre los feriantes y la intendencia, para que no se superpongan los eventos.
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con folleteria para las fiestas populares existentes, como parte de una estrategia de comunicación.
<ul style="list-style-type: none"> • Ampliar el menú gastronómico destinado al turismo, incorporando y fusionando los productos locales.
<ul style="list-style-type: none"> • Experimentar nuevos platos e ingredientes que satisfagan las demandas de los visitantes.
<ul style="list-style-type: none"> • Impulsar la divulgación de los conocimientos y las experiencias por parte de los cocineros de la región.
<ul style="list-style-type: none"> • Promover la transmisión de conocimientos por parte de los cocineros profesionales hacia las cocineras populares para que puedan utilizar materias primas locales, mediante la aplicación de técnicas sencillas que acorten los procesos de elaboración.

2.2. Idea 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:	Bienvenidos a nuestra mesa.
Marco institucional:	Sector público/privado.
Objetivo:	Difundir la gastronomía identitaria de la provincia.

Descripción:	Es un programa que se basa específicamente en compartir y degustar los platos típicos relacionados a las costumbres y tradiciones locales. Se trabajará en primera instancia con todos los cocineros de la región, quienes serán los encargados de difundir los mismos a fin de lograr la apropiación por parte de la comunidad local.
Ubicación espacial:	Toda la provincia.

Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	Red de cocineros del Iberá.
Objetivo:	Impulsar el desarrollo de una red de cocineros y prestadores de Iberá con el fin de lograr representatividad institucional en la región.
Descripción:	Armar una red de prestadores, que estén vinculados a la gastronomía tradicional, para poder trabajar en acciones tales como: -Elaboración de un libro de recetas representativas de Iberá. -Creación de una marca “Iberá” que permita la identificación y reconocimiento en las distintas ferias gastronómicas tanto a nivel nacional como internacional (Ej: Cocineros del Iberá).
Ubicación espacial:	Iberá.

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 la provincia y el estadio de desarrollo en el que se encuentre el producto.

- ✓ Institucionalizar un **instrumento de gestión** articulado entre el sector público y privado para la puesta en valor y fortalecimiento de la oferta gastronómica local (plan estratégico, programa, proyecto, mesa de Turismo Gastronómico, comisiones mixtas, etc.).
- ✓ Consolidar el **mapa de actores**, 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 la microrregión.
- ✓ Abordar el **desarrollo del Turismo Gastronómico como un proceso participativo** en el que podrán intervenir las distintas áreas de gobierno vinculadas a la temática e implementar acciones interinstitucionales e interdisciplinarias.
- ✓ **Estructurar la oferta de Turismo Gastronómico** según la potencialidad de la microrregión. 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, 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** turísticos.
- ✓ Impulsar acciones sostenidas de **promoción y comunicación** de la oferta de turismo gastronómico (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	TELEFONO
Mercado	Débora Ayelén	Asociación de guías de sitio Iberá en "La Alondra I Hotel"	Guías	Concepción	deboramercado83@gmail.com	3782-610008
Saucedo	Margarita Angélica			Concepción	masaucedo@hotmail.com	3782-402586
Montenegro	Claudia			Concepción		
Sotelo	Juan Alberto	Alondra I hotel	Guía de sitio	Concepción	oski2071@hotmail.com	3782-446474
Baéz	María Antonia	Feria Franca Ituzaingo	Presidente	Ituzaingo	mariaantoniabaez@gmail.com	3786-619524
Román	Manuela	Feria Franca Ituzaingo	Feriante	Ituzaingo		3764-886437
Rodríguez	María Rosa	Feria Franca Ituzaingo	Tesorera	Ituzaingo		3786-404296
Mauricio	Eleuterio	Restaurante tio bigote	Encargado	Ituzaingo	bigotesito@hotmail.com	3786-421927
Fariña	Vanesa Soledad	Feria Concepción Porá	Gastronomía	Concepción		3782-547861
Verón	Susana	Feria Concepción Porá	Gastronomía	Concepción		3782-4556721
Esquivel	Cirila	Feria Franca General Paz	Tesorera	Caa Catí		3794-898614
Lator	René Valentina	Feria Franca General Paz	Delegada	Caa Catí	latorvalentina@hotmail.com	3794-267659
Dip	Elaine Karina	Secretaria de Agricultura Familiar	Técnica de Terreno	Caa Catí	kardenson@hotmail.com	3794-695367
González	Luis	Gastronomía	Gastronomía	Pellegrini		3773-435487
González	Rosario Isabel	Don Marcos	Gastronomía	Pellegrini		3773-435482
Galmavello	Silvia		Cocinera	Pellegrini	posadaranchojabiru@hotmail.com	3773-474838
Moritín	Jorge Amadeo	Yacaré Porá gastronomía	Cocinero	Pellegrini		3773-474837
Godoy	Fermina	La Allondra	Cocina	Concepción		3782-497164
Barriento	Selva	Cocina	Cocinera	Concepción		3782-444999
Irastorza	Hada	The conservation land	Coordinador	Corrientes	ariasmino.florinda@inta.gob.ar	3794-319826
Arias Miño	Florinda	INTA	Asistente planificación	Corrientes	ariasmino.florinda@inta.gob.ar	11-68016339
Rodríguez	Diego	E.F.A Ñande Rosa	Alumno	San Miguel		3781-493218
Lafuente	Agustín	E.F.A Ñande Rosa	Alumno	San Miguel		3781-401516
Riache	María Inés	Artesanías en conservas	Productora	Saladas		3794-562577
Canteros	Adrián Máximo	Gastronomía	Emprendedor	Saladas	aypaadriancantero@gmail.com	3782-522251
Rouglen	Claudio	Posada Nido de pájaros		Concepción	nidodepajarosposada@hotmail.com	
Escobar	Carlos	INTA Ituzaingo	Técnico	Ituzaingo	carlosecobar@gmail.com	3794-776585
López	Norma	Secretaría agricultura familiar	Técnica	Ituzaingo	lopeznorma@gmail.com	3786-511484
Zarza	Nelson	Asociación guías de	Guía de sitio	Concepción	Nelsonzz1322@gmail.com	3782-433803

		sitio Iberá Porá			com	
Cardozo	Viviana	Municipalidad de Concepción	Secretaria	Concepción	vivi-cord@hotmail.com	3794-941979
Pavé	Horacio	Municipalidad de Concepción	Área Economía social	Concepción	pavehoracio@hotmail.com	3782-610721
Kuttel	Javier	Fundación Yetapa	Director	Concepción	jakchapeco@hotmail.com	3756-617176
Bacen	Carlos Andrés	Cocinero	Comedor	Concepción		
Rojo	Omar	Guía de Turismo	Guía local	Concepción		3782-515129
Arriola	Félix Hugo	Cocinero	Cocina	San Miguel		3794-701790
Verón	Antonia	Cocinera	Cocina			3794-557756
Gómez	Mariana	Cocinera		Concepción	marianalidiagomez707115@gmail.com	
Sandoval	Reina Isabel	Yacarú Porá	Cocinera	Corrientes	reinayacarupora@gmail.com	3782-506379
Mendoza	José Luis	Gastronómica	Parrilla	Concepción	mendozajoseluis@gmail.com	3782-528284
Ojeda	Julio Argentino	Estudiante	Técnico en turismo	Concepción	Julioje6@gmail.com	3782-513838