

**PROVINCIA DE CÓRDOBA**



**CONSEJO FEDERAL  
DE INVERSIONES**

**PLAN ESTRATÉGICO DE  
TURISMO GASTRONÓMICO DE  
LA PROVINCIA DE CÓRDOBA**

**INFORME FINAL**

**09 de AGOSTO 2023**

AUTOR: M.M. EDUCACIÓN SUPERIOR S.R.L.

## ÍNDICE GENERAL

<b>1. INTRODUCCIÓN.</b>	<b>4</b>
<b>2. OBJETIVOS.</b>	<b>6</b>
<b>3. ALCANCE.</b>	<b>6</b>
<b>4. ÁREA DE ESTUDIO.</b>	<b>7</b>
<b>5. PLAN DE TAREAS Y METODOLOGÍA.</b>	<b>8</b>
5.1. TAREA 1: INVESTIGACIÓN DE ANTECEDENTES – DIAGNÓSTICO.	8
5.1.1. OBSERVACIÓN Y ESTUDIO DE CAMPO.	8
A. Cuestionario Referentes Sectoriales:	9
Respuestas Cuestionario Referentes Sectoriales.	13
B. Cuestionario Actores Locales:	20
B.1. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Sierras del Sur	26
B.2. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Calamuchita	29
B.3. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Punilla Sur	31
B.4. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Ansenúza.....	32
B.5. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Córdoba ciudad.....	34
5.1.2. REVISIÓN DE ANTECEDENTES	36
Análisis de los antecedentes	45
5.1.3. FORMULACIÓN DEL DIAGNÓSTICO	47
5.2. TAREA 2: DISEÑO Y EJECUCIÓN DE TALLERES REGIONALES.	48
5.2.1. CONVOCATORIA	48
5.2.2. EJECUCIÓN DE TALLERES REGIONALES	49
TALLER REGIONAL SIERRAS DEL SUR	51
TALLER REGIONAL CALAMUCHITA	60
TALLER REGIONAL PUNILLA SUR	70
TALLER REGIONAL ANSENUZA.....	80
TALLER REGIONAL CÓRDOBA.....	89
5.3 TAREA 3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN Y DISEÑO DEL PLAN ESTRATÉGICO.....	100
5.4 TAREA 4. ENCUENTRO DE CIERRE Y PRESENTACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO.....	102
<b>6 BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>108</b>
Fuentes complementarias de consulta:	108

## ÍNDICE DE TABLAS

Respuestas Cuestionario Referentes Sectoriales .....	13
1- Respuestas ¿Cuál es la zona de influencia de la Filial?.....	13
2- Respuestas ¿Qué cantidad de socios tiene?.....	13
3- Respuestas Cantidad de plazas hoteleras.....	13
4- Respuestas ¿Posee algún tipo de vinculación con entes públicos o privados? ¿Cuáles?.....	13
5- Respuestas ¿Participan de eventos regionales como fiestas/festivales/ferias? ¿Cuáles?.....	14
6- Respuestas ¿Qué tipo de beneficios reciben los socios por formar parte de la asociación?.....	14
7 ¿Tienen desarrollados circuitos/corredores/rutas en base a los productores locales?.....	15
8 ¿Existen establecimientos gastronómicos/hoteleros que se vinculen con los productores en la jurisdicción? ¿Cuáles?.....	15
9 ¿Cuál considera que es el diferencial que puede brindar la gastronomía en la localidad/jurisdicción.....	16
10 ¿Cuáles cree que son las fortalezas del sector que representa?.....	16
11 ¿Cuáles cree que son las debilidades del sector que representa?.....	17
12 Describa las oportunidades que visibiliza para el desarrollo del sector.....	18
13 Describa las amenazas que impactan en el sector o en el desarrollo del sector.....	18
14 - ¿Cuán relevante es el turismo gastronómico para la jurisdicción?.....	19
15- Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Sierras del Sur	26
16- Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Calamuchita	29
17- Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Punilla Sur	31
18- Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Ansenúza.....	32
19- Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Córdoba .....	34
18- Planilla de asistencia al Taller Regional Sierras del Sur .....	47

19. Planilla de asistencia al Taller Regional Calamuchita.....	58
20. Planilla de asistencia al Taller Regional Punilla Sur.....	68

## **ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura 1 - Gráfico Asistentes por Rubro del taller Sierras del Sur.....	48
Figura 2 - Gráfico Asistentes por Rubro del taller Calamuchita.....	58
Figura 3 - Gráfico Asistentes por Rubro del taller Punilla Sur.....	68
Figura 4 - Gráfico Asistentes por Rubro del taller Ansenusa .....	81
Figura 5 - Gráfico Asistentes por Rubro del taller Córdoba .....	90



## **1. INTRODUCCIÓN.**

El patrimonio gastronómico de la Provincia de Córdoba es rico y variado, éstas manifestaciones están presentes en cada rincón del territorio provincial y se posicionan cada vez con más fuerza como factores de atracción turística de los destinos.

El Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la Provincia de Córdoba, pretende generar un aporte al ordenamiento y fortalecimiento del vínculo entre el turismo y la gastronomía, por medio de una planificación centrada en los elementos diferenciales tanto materiales como inmateriales, que defina nuestra gastronomía y la convierta en un producto que genere desarrollo económico, educativo, social, cultural y turístico, integrando la mirada de sostenibilidad, innovación y economía circular de manera efectiva.

El estudio e investigación de las pautas y formas de consumo es una actividad que cuenta con una larga trayectoria en los estudios sobre construcción de identidades y en la organización simbólica de grupos sociales, la comida contribuye a las simbologías de construcción de representaciones de la nacionalidad: la cocina representa una cultura, una nación, una región. La cocina está directamente relacionada a un conjunto de factores que interactúan, como ser, el acceso a materias primas disponibles, los recursos materiales para elaborarlas, las pautas sociales, económicas. Además la cocina juega un papel fundamental y es uno de los pilares que dan sentido y hacen tangible la cultura de cada región, rescatando tradiciones, y reforzando creencias estableciendo estandartes de una identidad.

Las cocinas regionales son expresiones de la cultura popular en tanto responden a distintas tradiciones productivas enraizadas en la historia e idiosincrasia local. La significación de los alimentos locales es múltiple y está relacionada con la producción y con su uso culinario.

Ingredientes autóctonos y de otros lugares se fusionan para dar lugar a la formación de recetas típicas y/o regionales que se expresan a través de sabores, aromas, colores y texturas propias. Recetas y formas de consumo que nació de la confrontación, el choque, la resistencia y la adaptación de nativos e inmigrantes.

Esta combinación de ingredientes, métodos, técnicas de preparación, alternativas de consumo y la transmisión de generación en generación de las más antiguas recetas, nos permite hoy disfrutar de un vasto y rico patrón culinario.

Mediante el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, cada región de la provincia trabajará, en coordinación, un lenguaje que deja entrever un sinfín de informaciones y matices referentes al recorrido histórico, la producción y economía local, la situación geográfica, la estructura social, etc.

Esta proximidad con el mercado permite contactar y desarrollar acciones conjuntas entre productores, establecimientos gastronómicos, artesanos, cocineros, actores del turismo, entidades municipales y provinciales, instituciones de formación académica, entre otras.

Los ejes de trabajo responderán a las siguientes directrices:

- La dedicación, el estudio, la investigación y la participación activa de las instituciones en encuentros /talleres a nivel local y/o regional teniendo como objetivo la promoción y la difusión del Patrimonio Gastronómico.
- Formular y desarrollar proyectos que fomenten la utilización y el consumo frecuente de materias primas autóctonas, base de la cocina tradicional. Dimensionando las individualidades de cada pueblo, donde logramos diferenciarnos, y descubrirnos como grupo cultural, donde nos unimos en un proyecto común.
- Ofrecer la especialización y el perfeccionamiento de profesionales en métodos y técnicas culinarias genuinas y de vanguardia.
- Proponer una visión integral, crítica y competente en el ámbito de la producción local, los programas de rutas alimentarias y gastronómicas.
- Transmitir y compartir los valores arraigados de nuestra gastronomía regional como alternativa del patrimonio alimentario.
- Brindar, en el ámbito del patrimonio alimentario, gastronómico y cultural, un recorrido a través de las tradiciones históricas, sociales, económicas y étnicas.
- Integrar la cocina en el incentivo del turismo regional como parte de un proceso global.

En tal sentido, la propuesta busca realizar un diagnóstico integral y una puesta en valor a la experiencia de la gastronomía como motivador de los viajes, atendiendo a las manifestaciones culturales, el origen de los productos, las materias primas, los integrantes reales de la cadena de valor y su final manifestación en la gastronomía y la hotelería.

Para su realización es importante el consolidado formato público – privado, que existe como forma exitosa de Gobierno en nuestra provincia hace más de 20 años y es en la actualidad la recomendada por la OMT (Organización Mundial de

Turismo).

Con una mirada integral, el plan incorpora no solo el vínculo público / privado, sino también privado / privado y público / público, haciendo parte de este a los organismos municipales y provinciales que participan desde diferentes aspectos a la gastronomía provincial.

Este plan estratégico servirá de instrumento para diseñar lineamientos estratégicos y operativos de trabajo en materia de Turismo Gastronómico.

## **2. OBJETIVOS.**

Objetivo general:

- Crear el producto de turismo gastronómico para la Provincia de Córdoba, a través de una concertación público / privada tendiente a identificar, fortalecer y promover por medio del turismo el patrimonio gastronómico cordobés, atendiendo a los aspectos científicos, educativos, culturales, productivos, sumando todas las miradas participantes en la cadena de valor.

Objetivos específicos:

- Identificar por regiones los ingredientes, las recetas y las tradiciones fomenta la difusión y el conocimiento de ciudades, regiones conociendo su historia, su trascendencia, comprendiendo su situación actual y su posicionamiento frente a otras.
- Revalorizar el patrimonio alimentario cultural, permitiendo definir nuestra identidad, perfil alimentario y estableciendo lineamientos y políticas en términos alimentarios y/o gastronómicos.
- Crear vínculos regionales en el sentido de valores, creencias y tradiciones.
- Capacitar a profesionales, emprendedores, trabajadores y demás actores ligados a la producción de insumos, al arte culinario, al turismo, a la hotelería, entre otros, que impacta en el crecimiento y fortalecimiento de las economías regionales.

## **3. ALCANCE.**

El alcance territorial de este Plan es la Provincia de Córdoba y servirá de herramienta planificadora que, desde el reconocimiento de la situación de partida y diagnóstico que traslada a la realidad las necesidades del sector implicado, se

definirán y concretarán las principales líneas estratégicas de actuación que permitan alcanzar al destino el escenario deseado como destino de turismo gastronómico.

Los diferentes destinos se podrán focalizar en el desarrollo y promoción de aquella/s modalidad/es que se adapten mejor según sus debilidades, fortalezas, oportunidades y amenazas

#### **4. ÁREA DE ESTUDIO.**

El área de estudio del programa se definió según los criterios aplicados en la creación de regiones turísticas dentro de la Provincia de Córdoba comprendidas en la Ley de regionalización N° 10312 del año 2015.

- 01 Sierras del Sur- Río Cuarto:  
Alberga más de 10 destinos turísticos, entre ellos, las localidades de Río de los Sauces, Alpa Corral, Las Albahacas y El Chaca. La ciudad de Río Cuarto es el centro de servicios y cultura más importante de la región
- 02 Calamuchita- Villa General Belgrano:  
Se caracteriza por albergar grandes lagos como el dique Los Molinos, el Embalse Río Tercero, el Dique Piedras Moras, la Segunda Usina y el Embalse Cerro Pelado. Uno de los embalses más destacados de la región es el Embalse de Río Tercero, que conjuga la belleza natural con los avances tecnológicos de las centrales hidroeléctricas y nucleares, generadoras de energía para todo el territorio nacional.
- 03 Punilla Sur - Villa Carlos Paz:  
Alberga más de 30 localidades turísticas, entre las que se destacan importantes ciudades, comunas y parajes; como ser; Bialet Massé; Capilla del Monte, Cosquín, Huerta Grande, La Cumbre, La Falda, Los Cocos, Tanti y Villa Carlos Paz.
- 04 Ansenúza- Miramar:  
Ocupa la zona de influencia de la Laguna Ansenúza o Mar Chiquita. La región alberga numerosas localidades, muchas de ellas comunas y parajes rurales. Entre los municipios se destacan Miramar, Balnearia, Marull y La Para Reconocida por ser el único pueblo ribereño a la Laguna Mar Chiquita, este destino en el noreste cordobés es un paraíso para el avistaje de aves, los deportes náuticos, la gastronomía y la naturaleza en Ansenúza.
- 05 Ciudad de Córdoba.

Es la Capital de la Provincia de Córdoba, se sitúa en la región central del país a ambas orillas del Río Suquía. Se constituye en un importante centro cultural, económico, educativo, financiero y de entretenimiento de la región. Conocida también como *La Docta* o la *Ciudad de las Campanas*.

## **5. PLAN DE TAREAS Y METODOLOGÍA.**

En esta primera etapa del proyecto se proponen las siguientes tareas:

### **5.1. TAREA 1: INVESTIGACIÓN DE ANTECEDENTES – DIAGNÓSTICO.**

Para esta tarea se aplican dos instancias de trabajo: observación y estudio de campo e investigación de antecedentes.

#### **5.1.1. OBSERVACIÓN Y ESTUDIO DE CAMPO.**

El equipo técnico junto a la Agencia Córdoba Turismo y las filiales regionales de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), realizaron reuniones informativas y recorridos por las diferentes regiones turísticas seleccionadas de la provincia, a fin de relevar in situ las necesidades reales de los actores vinculados a los diversos sectores.

Se diseñaron dos modelos de cuestionarios, dirigidos a referentes sectoriales y a actores locales. Dichos instrumentos de recolección de datos son de carácter semiestructurados con consignas mixtas de respuestas simples y a desarrollar.

- Cuestionario a referentes sectoriales, remitido vía correo electrónico.
- Cuestionario a actores locales se enviaron a través de los referentes sectoriales.

\_\_\_\_\_ Definición de referentes sectoriales:


Asociaciones y Cámaras empresarias, Municipalidades de diferentes localidades, Filiales de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA).


\_\_\_\_\_ Definición de actores locales:

Productores regionales, establecimientos gastronómicos, hoteleros, turísticos y afines.

CUESTIONARIOS:

**A. Cuestionario Referentes Sectoriales:**





## Cuestionario para Asistentes Sectoriales

El siguiente cuestionario tiene por objetivo relevar información inherente a productores locales, emprendedores y entidades públicas, privadas y mixtas, vinculadas al sector gastronómico, hotelero, turístico y servicios culturales.-

**1 - Apellido y Nombre**

Tu respuesta \_\_\_\_\_

**2 - Filial / Jurisdicción**

Tu respuesta \_\_\_\_\_

**3 - Teléfono de contacto (wpp)**

Tu respuesta \_\_\_\_\_

**4 - E-Mail - Dirección de correo electrónico**

Tu respuesta \_\_\_\_\_

5 - Cantidad de Cámaras que nuclea (mencionarlas)

Tu respuesta \_\_\_\_\_

6 - ¿Cuál es la zona de influencia de la Filial?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

7 - ¿Qué cantidad de socios tiene?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

- DATOS DE LA JURISDICCIÓN -

8 - Cantidad de plazas hoteleras:

Tu respuesta \_\_\_\_\_

9 - ¿Posee algún tipo de vinculación con entes públicos o privados?

SI

NO

¿Cuales?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

10 - ¿Participan de eventos regionales como fiestas/festivales/ferias?

SI

NO

¿Cuóles?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

11 - ¿Qué tipo de beneficios reciben los socios por formar parte la asociación?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

12 - ¿Tienen desarrollados circuitos/corredores/rutas en base a los productores locales?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

13 - ¿Existen establecimientos gastronómicos/hoteleros que se vinculen con los productores en la jurisdicción?

SI

NO

¿Cuales?

Tu respuesta \_\_\_\_\_



14 - ¿Cuál considera que es el diferencial que puede brindar la gastronomía en la localidad/jurisdicción?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

15 - ¿Cuáles cree que son las fortalezas del sector que representa?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

16 - ¿Cuáles cree que son las debilidades del sector que representa?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

17 - Describa las oportunidades que visibiliza para el desarrollo del sector:

Tu respuesta \_\_\_\_\_

18 - Describa las amenazas que impactan en el sector o en el desarrollo del sector:

Tu respuesta \_\_\_\_\_

19 - ¿Cuán relevante es el turismo gastronómico para la jurisdicción?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

## Respuestas Cuestionario Referentes Sectoriales.

Respuestas de la 1 a la 5 refieren a datos personales.

¿Cuál es la zona de influencia de la Filial?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
6 - ¿Cuál es la zona de influencia de la Filial?	Río Cuarto- Las Higueras- Chucul- Carnerillo, Gral Cabrera- Gral Deheza- Cnel Baigorria- Gigena- Elena- Berrotarán- Alpa Corral- Las Albahacas- Va. El Chacay- Río de los Sauces- Achira- Holmeberg- Las vertientes- Sampacho- San Basilio- Adeli Maria- Cnel Moldes- Vicuña Mackenna- Huinca Renancó- Villa Huidobro	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz y comunas del del sur; Villa Santa Cruz del Lago, hasta la localidad de Biale Massé.

1. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Qué cantidad de socios tiene?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
7 - ¿Qué cantidad de socios tiene?	197 socios	180 socios	83 socios

2. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

Cantidad de plazas hoteleras

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
8 - Cantidad de plazas hoteleras:	2.000 plazas	41.500 plazas	70.000 plazas

3. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Posee algún tipo de vinculación con entes públicos o privados? ¿Cuáles?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
¿Posee algún tipo de vinculación con entes públicos o privados? ¿Cuáles?	La Presidente de nuestra Institución es la representante del sector privado ( las 5 Asociaciones empresarias hoteleras gastronómicas) en la Agencia Córdoba Turismo Nuestra Entidad tiene dos representantes en el Consejo municipal de Turismo Convenios de capacitación con municipios de la región y de Río Cuarto	Nos vinculamos de manera mancomunada con las secretarías de Turismo de las principales localidades turísticas del Valle. Con el Instituto Estudios Superiores de Santa Rosa ( curso territorial profesionalizante de 6 meses de duración) Con el Centro de Comercio de Villa General Belgrano y de Santa Rosa de Calamuchita para capacitaciones del sector. Con la Uthgra también para	Secretaría de Turismo de la Nación Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (F.E.H.G.R.A.) Agencia Córdoba Turismo Cámara Argentina de Turismo Secretaria de Turismo de Villa Carlos Paz

		coordinar capacitaciones al sector.	
--	--	-------------------------------------	--

4. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Participan de eventos regionales como fiestas/festivales/ferias? ¿Cuáles?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
10 - ¿Participan de eventos regionales como fiestas/festivales/ferias?	SI	SI	NO
¿Cuáles?	En ferias locales, regionales y nacionales. FIT- EXPO EVENTOS- Foro de actualización tributaria Todos los eventos que participa la Agencia Córdoba Turismo. Institucionales específicas de la actividad gremial empresaria	Fiesta Día del Huesped (37 años) organizadores Oktoberfest Fiesta Nacional de la Cerveza (colaboramos como Institución en presencia, grupo de baile y desfile) Presencia Institucional en stand de Fiesta Delicias de Pascua (Santa Rosa de Calamuchita) Presencia Institucional en Patronales de Los Reartes	Ninguna

5. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Qué tipo de beneficios reciben los socios por formar parte de la asociación?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
11 - ¿Qué tipo de beneficios reciben los socios por formar parte de la asociación?	Asesoramiento Laboral Convenios especiales para socios con las Entidades de Derechos Autorales Capacitación gratuita: programa de capacitación de cursos itinerantes programa de capacitación a distancia FEHGRA-UES21 programa de capacitación de cursos territoriales, en Río Cuarto y Jurisdicción, gratis Descuentos especiales en empresas del rubro	Capacitaciones gratuitas (8 al año) mandos medio y operativos cortas y prácticas Página web del Valle con 30 años de posicionamiento orgánico por Localidad y tipo de alojamiento. Asesoramiento legal y contable gratuito Información inherente a la actividad permanente. Convenios con entes autorales Convenios con diferentes proveedores de la actividad a nivel local, provincial y nacional.	- Micro sitio en nuestro portal institucional <a href="http://www.ashogacarlospaz.com.ar">www.ashogacarlospaz.com.ar</a> o <a href="http://www.ashoga.com.ar">www.ashoga.com.ar</a> con los datos de su establecimiento. - Información actualizada sobre temas impositivo previsional, legal, laboral, promocional y de mercado. - Gestiones de lobby ante los poderes públicos del ámbito nacional, provincial y municipal, en el orden Legislativo y Ejecutivo. - Representación gremial empresarial ante la U.T.H.G.R.A., autoridades de Turismo a nivel municipal, provincial y nacional. - Representación ante terceros que interactúan en el desarrollo de la actividad

	Promoción de los establecimientos en las distintas ferias, sin costo	Acceso a la plataforma de idiomas Fehgra Educa gratuita Capacitaciones territoriales de oficio de 6 meses de duración gratuita	hotelera, gastronómica, afines y de servicios turísticos. - Convenios con entes nacionales y provinciales. - Participación con Stand propio en la Feria Internacional de Turismo (F.I.T.), al igual que en folletería institucional. - Cursos de capacitación profesional para empleados y empresarios, coordinados por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la Rep. Argentina (F.E.H.G.R.A).
--	--	--	---

6. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Tienen desarrollados circuitos/corredores/rutas en base a los productores locales?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
12 - ¿Tienen desarrollados circuitos/corredores/rutas en base a los productores locales?	No	En algunas localidades hay desarrollo de algunos circuitos de productores locales, la ruta del vino con varios viñedos y bodegas de distintas localidades del Valle. El Camino del Té con representantes en varias localidades del Valle, La ruta de la Lavanda, varios productores de distintas localidades, Cerveceros artesanales de varias localidades, Productores de Azafrán (Atos Pampa, Villa Berna) Repostería artesanal centroeuropea	No

7. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Existen establecimientos gastronómicos/hoteleros que se vinculen con los productores en la jurisdicción? ¿Cuáles?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
13 - ¿Existen establecimientos gastronómicos/hoteleros que se vinculen con los productores en la jurisdicción?	SI	SI	NO
¿Cuáles?	Uno produce y vende, la otra parte compra y elabora. No Hay otro trabajo	Gastronómicos: con productores de vino, bodegas locales, productores de cerveza artesanal, repostería artesanal centroeuropea, Champagneras locales	

8. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Cuál considera que es el diferencial que puede brindar la gastronomía en la localidad/jurisdicción?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
14 - ¿Cuál considera que es el diferencial que puede brindar la gastronomía en la localidad/jurisdicción?	<p>La diferencia que ofrece nuestra gastronomía es su Calidad y su Muy buena materia prima, sobre todo en las carnes y verduras por su importante cinturón verde</p> <p>A la vez, se están realizando importantes inversiones en establecimientos gastronómicos, con propuesta innovadoras</p>	<p>Hay localidades del Valle con una distintiva gastronomía Regional</p> <p>Villa General Belgrano , Cumbrecita, Villa Berna : Gastronomía y repostería Centroeuropea</p> <p>Villa Yacanto ,Los Reartes gastronomía regional Argentina</p> <p>Santa Rosa de Calamuchita : gastronomía variada</p> <p>Las localidades mas cercanas a los lagos Embalse, Villa del Dique, Villa Rumipal presentan una gastronomía variada con más oferta y variedad de platos de pescados</p> <p>Fiestas típicas permanentes de las distintas Localidades atraen cada vez más turistas por su fuerte gastronómico</p> <p>Delicias de Pascuas- Fiesta de los Sabores Serranos- Fiesta de la Masa Vienesa-Oktoberfest-Fiesta de la comida al disco de arado-Fiesta del Pejerrey--Patronales de Los Reartes comida típica criolla, entre otras.</p>	

9. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Cuáles cree que son las fortalezas del sector que representa?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz

<p>15 - ¿Cuáles cree que son las fortalezas del sector que representa?</p>	<p>La presidente en representación de las Entidades es Directora por el sector privados de la Agencia Cba Turismo\</p> <p>Miembro de la comisión directivas integran Departamentos como Turismo y el de Derechos Autorales</p> <p>Ubicación estratégica de la ciudad</p> <p>Integrante de la Comisión Directiva representando el sector en el Centro</p> <p>Empresario local (CECIS)</p> <p>Calidad de los miembros de comisión directiva</p> <p>Diálogo permanente con las autoridades municipales</p> <p>Conocimiento de la jurisdicción</p> <p>La coordinación de la región Centro de FEHGRA está a cargo de nuestro Tesorero</p>	<p>Gran riqueza en recursos naturales. Excelente entorno natural serrano y gran cantidad de Lagos, arroyos y ríos que hacen propicio el desarrollo de todo tipo de actividades de aventura y esparcimiento.</p> <p>Las localidades turísticas del Valle se encuentran situadas a pocos kms. de distancia unas de otras y cuentan con un fácil acceso.</p> <p>Importante oferta gastronómica y hotelera de jerarquía, preparada para satisfacer las necesidades de un turista exigente</p> <p>Predisposición e interés por parte de empresarios privados y el ámbito público del destino, para atraer la demanda del segmento corporativo al Valle.</p> <p>Gran diversidad de oferta de productos turísticos dentro del Valle.</p> <p>Sede de importantes eventos en el calendario turístico provincial.</p>	<p>Variedad de opciones distribuidas en cada punto de la ciudad, tanto del sector hotelero como el gastronómico (zona céntrica, Costanera, zonas balnearias, etc.), variedad de precios.</p> <p>Ubicación estratégica en el Valle de Punilla.</p> <p>Atractivos naturales, que propician la llegada de turistas.</p> <p>Oferta teatral en temporada de verano</p>
--	--	---	---

10. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

¿Cuáles cree que son las debilidades del sector que representa?

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
<p>16 - ¿Cuáles cree que son las debilidades del sector que representa?</p>	<p>La situación económica del país</p> <p>Hiperinflación</p> <p>Competencia desleal: Falta de controles estricto a los establecimientos que abren sin habilitaciones y sin pagar los impuestos correspondientes</p> <p>No poder prever acciones a futuro, inversiones etc</p>	<p>Acentuada estacionalidad.</p> <p>Concentrada afluencia turística en los meses estivales.</p> <p>Falta de capacitación para satisfacer la demanda de turismo en cuanto a la</p>	<p>Debilidad: Estacionalidad</p>

	<p>Créditos blandos y accesibles</p> <p>Escasa rentabilidad</p> <p>Actualización de leyes Pciales de hoteleria</p> <p>Falta de política pública municipal de turismo</p> <p>Falta de presupuesto institucional</p>	<p>originalidad de las actividades programadas a ofrecer.</p> <p>Desarrollo turístico desigual en toda la región.</p> <p>Desarrollo gastronómico desigual en toda la Región.</p> <p>Turismo Receptivo escaso y poco articulado entre las distintas localidades</p>	
--	--	--	--

11. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

Describe las oportunidades que visibiliza para el desarrollo del sector

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
17 - Describe las oportunidades que visibiliza para el desarrollo del sector:	<p>Realización de distintos eventos durante todo el año</p> <p>Mayor participación de actores del sector</p> <p>Mano de obra calificada</p>	<p>Avance en la conexión aérea de la provincia con destinos nacionales e internacionales</p> <p>Percepción de la provincia como destino económico en relación a destinos como Patagonia , Cataratas del Iguazú, Costa Argentina</p> <p>Entes públicos y privados como mixtos, trabajan actualmente para posicionar a Córdoba como destino de turismo de negocios a nivel nacional e internacional.</p> <p>Destino atractivo para reactivar el Turismo internacional por la diversidad natural que la caracteriza y por la conveniencia económica del cambio de moneda.</p>	<p>Considero que la oportunidad más destacable, es el ser una de las principales ciudades turísticas del país.</p>

12. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales

Describe las amenazas que impactan en el sector o en el desarrollo del sector

2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz

<p>18 - Describa las amenazas que impactan en el sector o en el desarrollo del sector:</p>	<p>Cierre por pandemia Las nuevas tendencias en el mercado Falta de controles de calidad en establecimientos no registrados Aumento de los insumos Informalidad</p>	<p>Creencia errónea de que sólo somos un destino con buenas propuestas estivales. Lo que no permite la fidelización de clientes todo el año marcando así un turismo muy estacional Fuerte presencia de destinos competidores nacionales y regionales. Turismo cada vez más exigente en todo sentido, propuesta de infraestructura hoteleras gastronómicas y receptoras de mayor nivel Insuficiente disponibilidad de agua en la región ocasionada por la sequía, lo que puede afectar el proceso natural del espacio geográfico y sus componentes. Zona de riesgo de incendios forestales que pueden causar un deterioro del entorno.</p>	<p>Amenaza: La inestabilidad/crisis económica.</p>
--	---	---	--

13. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales


¿Cuán relevante es el turismo gastronómico para la jurisdicción?


2 - Filial / Jurisdicción	Río Cuarto	Valle de Calamuchita	Villa Carlos Paz
<p>19 - ¿Cuán relevante es el turismo gastronómico para la jurisdicción?</p>	<p>Los puestos de trabajo que genera- Rompe la estacionalidad- Fuente de ingreso por la realización de eventos gastronómicos, locales, regionales.</p>	<p>El Turismo gastronómico es fundamental en nuestra Región , varias de las localidades turísticas en sus comienzos solo recibían visitantes por su reconocida gastronomía y repostería Centroeuropea , así fueron impulsando a inversores que comenzaron a apostar a las inversiones hoteleras para que esos visitantes no fueran solo de paso, Villa General Belgrano y Cumbrecita fueron pioneros en turismo gastronómico, hoy son consideradas dos de las localidades de mayor afluencia turística de Córdoba y del Valle de Calamuchita rompiendo con parámetros de estacionalidad.</p>	<p>Ocupa un lugar muy relevante ya que es una de las actividades principales y fuente de trabajo para una gran cantidad de habitantes.</p>

14. Respuestas obtenidas del cuestionario de Actores Sectoriales



## **B. Cuestionario Actores Locales:**





Sección 1 de 3

### Cuestionario para Actores Locales ✕ ⋮

El siguiente cuestionario tiene por objetivo relevar información inherente a productores locales, emprendedores y entidades públicas, privadas y mixtas, vinculadas al sector gastronómico, hotelero, turístico y servicios culturales.-

Correo electrónico <sup>\*</sup>

Correo electrónico válido

Este formulario recopila correos electrónicos. [Cambiar la configuración](#)

**1 - Apellido y Nombre**

Texto de respuesta breve

**2 - Razón Social**

Texto de respuesta breve

**3 - Nombre del Establecimiento / Entidad**

Texto de respuesta breve

**4 - Localidad**

Texto de respuesta breve

### 5 - Dirección del Establecimiento

Texto de respuesta breve

---

### 6 - Teléfono de contacto (Wpp)

Tu respuesta

---

### 7 - E-Mail - Dirección de correo electrónico

Tu respuesta

---

### 8 - Tipo de Establecimiento

- Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
- Rubro gastronómico
- Fraccionador
- Distribuidor / Comercializador
- Sector Hotelero / Alojamiento
- Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
- Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
- Otros

### 9 - Año de Inicio de la Actividad

Tu respuesta

---

10 - Cargo

Elegir

11 - Cantidad de empleados

Elegir

12 - Mercado con el que trabaja

- Local
- Regional
- Provincial
- Nacional
- Internacional
- Otros

Siguiente

Borrar formulario

- SOBRE EL PRODUCTO/SERVICIO -

13 - Describa su producto/servicio

Tu respuesta

14 - ¿En qué contribuye con su producto/servicio a la comunidad local?

Tu respuesta

15 - ¿El equipo de trabajo de su establecimiento es mano de obra local?

SI

NO

16 - ¿Cuáles cree que son las fortalezas de su producto/servicio?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

17 - ¿Cuáles cree que son las debilidades de su producto/servicio?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

18 - Describa las oportunidades que visibiliza para el desarrollo de su producto/servicio

Tu respuesta \_\_\_\_\_

19 - Describa las amenazas que impactan en su producto/servicio

Tu respuesta \_\_\_\_\_

[Atrás](#)

[Siguiete](#)

[Borrar formulario](#)

- COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN -

20 - Medios de comunicación que utiliza para su promoción:

- Web
- Facebook
- Instagram
- Tik Tok
- TV
- Radio
- Diario/s
- LinkedIn
- Youtube
- Otros

Utiliza medios especializados de comunicación (gastronomía/turismo)  
¿cuál?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

21 - Participa de Eventos Regionales? (fiestas, ferias, festivales)

- SI
- NO

¿Cuáles?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

22 - ¿Cuáles cree que son las necesidades que tiene su emprendimiento?

	Subsidio	Inversiones	Créditos
Económicas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Vinculación con emprendedores
- Vinculación con entidades públicas, privadas y mixtas
- Formación académica/capacitaciones
- Tecnológicas
- Recursos Humanos calificados
- Otras

Enumere otras necesidades:

Tu respuesta \_\_\_\_\_

23 - ¿Pertenece o participa de algún circuito, ruta o corredor gastronómico?

- SI
- NO

¿Cuál?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

24 - ¿Es asociado o pertenece a alguna entidad, pública o privada, ligada al sector? (Secretarías - Organismos -Asociaciones)

SI

NO

¿Cuál?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

*¡ MUCHAS GRACIAS POR SU APORTE !*

[Atrás](#) [Enviar](#) [Borrar formulario](#)

### B.1. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Sierras del Sur

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Arquitectura y diseño atractivos.	Aumento en la visita de turistas extranjeros..
Enfoque en el bienestar y la cocina saludable.	Cambio de hábitos y movimiento turístico en los consumidores.
Buena ubicación y fácil acceso.	Posibilidad de llegar a más grupos de turismo.
Buena relación calidad-precio.	Inversión en remodelación de espacios comunes y generación de nuevas áreas de servicio.

Tradición y servicio de restaurante.	Oportunidad de invertir en energía renovable.
Alta calidad en productos y servicios.	Objetivo de atraer turismo internacional.
Enfoque en la sustentabilidad y la personalización.	Potencial para ofrecer una identidad única del destino.
Oferta de hospedaje de alto nivel.	Demanda de espacios que conecten con la naturaleza y productos naturales.
Productos saludables y artesanales.	Oportunidades de crecimiento constantes.
Trayectoria y buena reputación.	Posibilidad de ofrecer productos innovadores y de alta calidad.
Elaboración de platos caseros con ingredientes de calidad.	Mayor afluencia turística durante todo el año.
Originalidad y experiencia única.	
Oferta de productos y servicios personalizados.	
Enfoque en la calidad y la elaboración tradicional.	
Buena relación entre servicio y precio.	
Productos únicos y hechos a mano.	
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>



Falta de recursos humanos formados.	Ausencia de un elemento ancla único y diferente que distinga al destino.
Limitaciones en la infraestructura y servicios locales.	Pérdida de conectividad internacional del aeropuerto local.
Dificultad para conseguir personal competente.	Competencia desleal.
Competitividad en el mercado.	Contexto económico desfavorable.
Contexto gubernamental desfavorable.	Alta competitividad de la plaza frente a otros destinos turísticos.
Falta de profesionalización de la mano de obra.	Turistas que pasan de largo hacia destinos más conocidos en el Valle.
Falta de personal en temporada alta para brindar atención personalizada.	Dificultad para certificar productos artesanales debido a los altos costos.
Baja visibilidad y falta de reconocimiento.	
Rotación de personal y dificultad para encontrar ayuda.	
Pocas ventas debido a la ubicación poco conocida y falta de promoción turística.	
Necesidad de mayor capacitación, infraestructura y cadena de proveedores.	
Producción limitada.	

15. Tabla de respuestas del cuestionario de Actores Locales Sierras del Sur

## B.2. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Calamuchita

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Buena relación entre costo y producto.	Atraer turismo internacional.
Calidad de los productos y servicios.	Posibilidad de ofrecer una identidad distintiva al destino y al Valle de Calamuchita, familiarizando a niños, jóvenes y adultos con la aromática.
Cercanía, personalización y enfoque sustentable.	Aprovechamiento de la demanda de espacios que conecten con la naturaleza y productos no sintéticos.
Hotelería de alto nivel.	Buena retroalimentación de los visitantes al retirarse de los establecimientos.
Productos saludables y artesanales.	Oportunidad de ofrecer café de especialidad y pastelería clásica y saludable.
Limpieza, atención y calidad.	Diversificación del turismo para reducir la estacionalidad.
Ubicación privilegiada.	Potencial de desarrollo del producto si se reconoce el turismo como fuente de beneficios y crecimiento.
Hospitalidad, atención personalizada, tranquilidad y ubicación.	
Originalidad de propuestas.	
Profesionalismo y calidad en todas las acciones.	

Excelente atención al cliente, con rapidez y una identidad propia.	
Productos únicos y elaborados artesanalmente.	
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
Alta competitividad.	Calidad deficiente de los servicios básicos como agua, internet y luz.
Contexto gubernamental desfavorable.	Competitividad frente a otros destinos turísticos.
Falta de profesionalización de la mano de obra.	Costos ascendentes e inflación.
Escasez de personal durante el verano para brindar atención personalizada.	Competencia desleal.
Falta de promoción turística.	Altos costos para obtener certificaciones legales.
Deficiencias en los servicios locales, como internet y falta de gas natural.	Establecimientos no habilitados que compiten de manera desleal.
Dificultad para obtener materias primas.	Falta de conciencia y servicios por parte del municipio.
Falta de visibilidad y necesidad de desarrollo en el aspecto de marketing.	Acceso limitado al pueblo debido a la falta de una ruta adecuada.

16. Tabla de respuestas del cuestionario de Actores Locales Calamuchita

### B.3. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Punilla Sur

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Tecnología: Uso de tecnología avanzada para mejorar la precisión, optimización y funcionalidad de los productos.	Posicionamiento regional: Oportunidad de posicionar el producto como una excelente opción regional y ser valorado por su calidad.
Sabores y aportes saludables: Utilización de fermentos y materia prima orgánica para ofrecer sabores y beneficios saludables en las preparaciones.	Expansión a nivel nacional: Oportunidad de expandir la marca y lograr presencia a nivel nacional.
Packaging amigable con el medio ambiente: Innovación en el diseño de envases sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.	Oportunidades de crecimiento: Potencial de crecimiento y desarrollo en el mercado.
Atención: Destacada atención al cliente, con enfoque en la hospitalidad y satisfacción del cliente.	Turismo internacional: Aprovechar la visita de turistas extranjeros.
Servicio tradicional con buen precio y rapidez: Ofrecimiento de un servicio de restaurante tradicional con precios competitivos y rapidez en el servicio.	Descubrimiento de nuevos destinos: Aprovechar la avidez por descubrir nuevos destinos turísticos, especialmente en la provincia de Córdoba.
Amplios horarios y buena relación precio-calidad: Disponibilidad de horarios extendidos y una buena relación entre el precio y la calidad de los productos.	Consumidores más conocedores y exigentes: Aprovechar la demanda de consumidores cada vez más informados y exigentes, lo que motiva a mejorar continuamente.
DEBILIDADES	AMENAZAS

Logística y comercialización: Desafíos en términos de logística y estrategias comerciales.	Competencia y stock mínimo: La competencia en el mercado y la falta de suficiente stock de productos.
Costos: Problemas relacionados con los costos de operación y producción.	Políticas macroeconómicas: Las políticas económicas a nivel macro pueden representar una amenaza.
Dificultad para cautivar públicos jóvenes: Reto para atraer y retener la atención de audiencias más jóvenes.	Costos, impuestos y sindicatos: Los altos costos, impuestos y la influencia de los sindicatos pueden afectar negativamente al negocio.
Falta de recursos humanos formados: Escasez de personal capacitado y formado.	Inflación: La inflación constante puede representar un desafío para el negocio.
Espacio físico y accesibilidad: Limitaciones en el espacio físico y dificultades de accesibilidad en el entorno.	Crisis macroeconómica y dificultades para importar: La crisis macroeconómica del país y las dificultades para importar.
Rotación de recursos humanos: Problemas relacionados con la rotación frecuente de personal.	Conectividad internacional: La falta de un elemento único y diferenciador, así como la pérdida de conectividad internacional del aeropuerto local.
	Competencia desleal y trabajo informal: La competencia desleal, la evasión de impuestos y el trabajo informal.

17. Tabla de respuestas del cuestionario de Actores Locales Calamuchita

### B.1. Resumen FODA del cuestionario de Actores Locales Miramar de Ansenúza

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
-------------------	----------------------

<p>Calidad y atención, emprendimientos atendidos por dueños, lo cual brinda una diferenciación en la calidad del servicio brindado.</p>	<p>Creación del parque nacional: La reciente creación del parque nacional representa una oportunidad significativa para el desarrollo turístico local. La incorporación de esta área protegida atraerá a turistas interesados en la conservación de la naturaleza y la fauna, lo que puede impulsar el turismo ecológico y de aventura en la región.</p>
<p>Atención personalizada y comprometida por parte de los propios dueños del negocio. Esto genera confianza y satisfacción en los clientes.</p>	<p>Crecimiento de oferta turística local: El crecimiento de la oferta turística en la zona brinda oportunidades para diversificar los servicios y atraer a un público más amplio. Esto puede significar la incorporación de nuevas actividades, atracciones y experiencias para los visitantes, lo que contribuiría a fortalecer la industria turística local.</p>
<p>Producción en el momento con productos locales</p>	<p>Posibilidad de crecimiento: La percepción de posibilidades de crecimiento en la región es alentadora. Si se aprovechan adecuadamente las oportunidades y se implementan estrategias de desarrollo turístico sostenible, el crecimiento del turismo en la zona podría ser significativo, generando beneficios económicos y sociales para la comunidad local.</p>
<p>Se destacan por utilizar productos locales y frescos para la elaboración de los productos, lo que garantiza la calidad y el sabor auténtico de los mismos.</p>	<p>---</p>
<p>La fortaleza radica en la atención que se brinda a los clientes, con una amplia franja horaria que permite atender sus necesidades en diferentes momentos del día.</p>	<p>—</p>
<p><b>DEBILIDADES</b></p>	<p><b>AMENAZAS</b></p>

Falta de desarrollo en tecnología: La falta de tecnología puede limitar la eficiencia y competitividad del negocio. La incorporación de tecnología adecuada podría mejorar los procesos internos, la gestión y la experiencia del cliente.	La falta de una asociatividad público-privada local puede dificultar el desarrollo y promoción conjunta de la oferta turística, lo que puede afectar la competitividad y visibilidad de la región como destino turístico.
Ubicación geográfica: La distancia a Córdoba Capital y la falta de autovías directas hacen que sea una ubicación menos favorable, lo cual puede dificultar la atracción de visitantes y limitar el alcance del negocio.	Economía local y falta de personal idóneo: La situación económica local y la escasez de personal capacitado pueden impactar negativamente en la calidad de los servicios turísticos ofrecidos.
Falta de personal capacitado: La falta de personal capacitado afecta la calidad del servicio y la atención al cliente. La formación y capacitación del personal son fundamentales para brindar una experiencia satisfactoria a los clientes.	Amenazas naturales: Los eventos naturales adversos, representan una amenaza para la industria turística de la región.

1. Tabla FODA Ansenuza

## B.2. Resumen FODA del cuestionario de Actores Córdoba Capital

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Arquitectura, diseño, bienestar, y gastronomía: espacios con ambientes agradables y un enfoque en el bienestar, además de ofrecer propuestas gastronómicas destacadas.	Búsqueda por descubrir nuevos destinos por parte del turismo internacional, lo que representa una oportunidad para que Córdoba crezca en este sector.
Marca con reconocimiento internacional.	Marcas con trayectoria con más de 10 años, lo que representa un desafío y una oportunidad para seguir atrayendo público y expandirse.

Ubicación estratégica.	Posibilidad de recibir visitas de extranjeros debido al sector en el que se encuentra el negocio, lo que puede atraer nuevos clientes.
Se ofrecen opciones de cocina saludable y proporciona un ambiente tranquilo para relajarse.	Oportunidad de llegar a más grupos de turismo, lo que puede incrementar la visibilidad y el alcance del negocio.
Servicio tradicional con buen precio y rapidez: se ofrece un servicio tradicional de restaurante con precios atractivos y rapidez en la atención.	Nuevos hábitos de consumo de los turistas, lo que representa una oportunidad para crecer y captar nuevos mercados.
Atención de calidad: Se destaca por brindar una atención de calidad a los clientes.	Posicionamiento de la marca a nivel nacional, como ya se ha hecho en Córdoba y en algunas provincias, lo que puede abrir nuevas oportunidades de crecimiento y expansión.
Sabores y productos innovadores: Los productos ofrecen sabores únicos y aportan valor a las preparaciones y la salud, destacándose por el uso de fermentos y materia prima orgánica.	Versatilidad del negocio, lo que permite adaptarse a diferentes demandas y segmentos de mercado.
Innovación utilizando un packaging responsable con el medio ambiente, lo que lo diferencia en el mercado.	Re-apertura de algunos hoteles como ser, Quinto Centenario, ex Sheraton, para atraer nuevo público y a sus anteriores clientes.
La sustentabilidad como eje de muchos desarrollos turísticos gastronómicos de la región. Esto sirve para brindar un servicio diferencial para visitantes que valoran el medio ambiente y su cuidado.	Hay oportunidades que representan posibilidades de crecimiento, expansión y mejora del negocio, siempre y cuando se aprovechen de manera estratégica.
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>



Falta de recursos humanos formados, lo que dificulta el desempeño óptimo del negocio.	Ausencia de un elemento ancla que sea único y diferenciador en Córdoba, lo que dificulta responder con claridad a la pregunta de qué ofrece la región que no se encuentre en otros lugares de Argentina o del mundo.
El espacio físico y la accesibilidad en el "barrio centro" son limitados, lo que podría impactar la experiencia del cliente.	Pérdida de conectividad internacional del aeropuerto local.
Alta rotación de recursos humanos, afecta la estabilidad y calidad del servicio.	Inseguridad en general y especialmente en el entorno de los establecimientos, lo que puede afectar la percepción de seguridad de los visitantes.
Debilidad en el manejo de redes sociales, y canales de comunicación, lo que afecta la capacidad para atraer y mantener una base de clientes activa constante.	Dificultades de accesibilidad al centro, como marchas, problemas de estacionamiento y falta de transporte público, que pueden dificultar el acceso de los clientes.
Costos altos, incluyendo los insumos costosos, que pueden dificultar la rentabilidad del negocio.	Competencia desleal y trabajo informal, lo que puede afectar la equidad y legalidad del mercado.
La capacidad limitada de atención debido a la falta de mano de obra especializada y el desborde de la demanda.	Inflación, lo que puede incrementar los costos y reducir la rentabilidad del negocio.
Falta de productos apuntados al segmento más teen ó joven, lo que limita el crecimiento del negocio.	Crisis económica, puede afectar en la falta de insumos, la suba de los precios de la reposición de los mismos y la proyección futura.

1. Tabla FODA Córdoba Ciudad

### 5.1.2. REVISIÓN DE ANTECEDENTES.

Se trabajó en la investigación de antecedentes vinculados al turismo, a la gastronomía, al patrimonio alimentario, cultural, como ser planes y programas

provinciales y nacionales, trabajos académicos, materiales bibliográficos, libros, revistas especializadas, informes y estudios de casos.

A continuación detallamos algunos de los antecedentes más relevantes para el estudio y posterior análisis:

### **Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT | Organización Mundial del Turismo (OMT), Basque Culinary Center (BCC).**

Desde hace 7 años, la OMT en conjunto con el BCC, realizan anualmente un Foro Mundial de Turismo Gastronómico.

El último Foro realizado en Diciembre del año 2022, tuvo como lema: "El turismo gastronómico para las personas y el planeta: innovar, empoderar y preservar" y se centró en el papel del turismo gastronómico en la promoción del empoderamiento de las mujeres y los jóvenes talentos, el avance del intercambio cultural y la autenticidad, y la mejora del valor para los destinos y los productores de alimentos, además de mostrar las mejores prácticas en la marca de destino a través del turismo gastronómico y apoyar una hoja de ruta mundial sobre la reducción del desperdicio de alimentos en el turismo.

Fuente: Informe Foro Mundial de Turismo Gastronómico, Organización Mundial del Turismo, (OMT), Diciembre 2022

### **Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable de la República Argentina 2025**

El Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable de la República Argentina es una iniciativa desarrollada con el objetivo de promover el turismo de manera sustentable en todo el país. El plan busca potenciar el desarrollo económico, social y cultural de las diferentes regiones de Argentina, tomando en cuenta la preservación del medio ambiente y la promoción de la diversidad cultural.

En relación al turismo gastronómico, el plan reconoce la importancia de la gastronomía como un elemento clave para enriquecer la experiencia de los visitantes y promover la cultura local. Se destaca la diversidad culinaria de Argentina, que va más allá del famoso asado y el mate, y abarca una amplia variedad de platos y sabores auténticos en cada región.

El plan busca impulsar el turismo gastronómico a través de diferentes acciones, como la promoción de festivales y eventos culinarios, el fomento de la producción local de alimentos y la capacitación de los actores involucrados en la cadena de valor gastronómica. Además, se busca fomentar el turismo en áreas rurales y promover la gastronomía como una herramienta de desarrollo local y generación de empleo.

El enfoque sustentable del plan se refleja en la valoración de los productos locales y la promoción de la cocina basada en ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales. Se busca fomentar la producción y el consumo responsable, respetando la biodiversidad y apoyando a las comunidades locales.

En conclusión, el Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable de la República Argentina reconoce la importancia del turismo gastronómico como una herramienta de desarrollo y promoción cultural. A través de este plan, se busca potenciar la diversidad culinaria del país, promover la producción local de alimentos y fortalecer el turismo sustentable en todas las regiones argentinas.

Fuente: Documento Plan Federal de Turismo Sustentable, Ministerio de Turismo de la Nación, 2015

### **Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina**

El turismo gastronómico es una actividad que sin dudas promueve un desarrollo sustentable y federal. En el año 2016, la Secretaría de Turismo de la Nación, en colaboración con diversos actores del sector gastronómico y turístico a nivel nacional y regional, lanza el Plan CocinAR, un plan estratégico de turismo gastronómico, con el fin de potenciar esta actividad, como una propuesta de valor que colabore con su posicionamiento en el plano nacional e internacional.

El Plan incluye propuestas que tienden hacia la diversificación productiva nacional. Es un medio que busca la revalorización del patrimonio cultural vinculado a las identidades gastronómicas regionales.

Cada región tiene una oferta gastronómica distintiva. Por citar algunos ejemplos, en el Norte, se destacan los sabores andinos. El Centro se enfoca en la cocina criolla. Cuyo es conocido por su producción vitivinícola y su gastronomía

gourmet. Patagonia, popularmente conocida por su cordero patagónico y sus platos con mariscos frescos. La región Litoral se caracteriza por su cocina a base de pescados de río y platos desarrollados con una identidad cultural muy arraigada como el chipá y la sopa paraguaya.

Los resultados esperados del Plan, incluyen el fortalecimiento de la identidad culinaria argentina, el impulso de la producción y comercialización de productos locales, la promoción del turismo gastronómico en las diferentes regiones y la generación de empleo en el sector. Además, se busca preservar la cultura culinaria tradicional y promover la trazabilidad de los productos gastronómicos, es decir, garantizar que los alimentos provengan de fuentes confiables y sean producidos de manera sustentable.

La ejecución del plan necesariamente demanda la sinergia y el compromiso de todos los sectores involucrados como: establecimientos gastronómicos, bodegas, productores de alimentos, asociaciones, federaciones, instituciones y organismos turísticos y educativos.

El desarrollo federal y regional del plan es esencial para promover la diversidad gastronómica de todas las regiones. Esto implica fortalecer la colaboración y garantizar un desarrollo equitativo y sostenible del turismo gastronómico en todo el país.

Fuente: Documento Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina, Ministerio de Turismo y Deporte de la Nación, 2016

### **Programa “GustAR” - Gusto Argentino**

El Programa está enfocado en desarrollar acciones de promoción y posicionar conocimientos, técnicas, costumbres, valores culturales y actividades relacionadas con el patrimonio gastronómico de los distintos territorios y regiones del país.

En un trabajo interdisciplinario y articulado entre varios ministerios, la propuesta es potenciar las identidades de las cocinas argentinas, que constituyen una fuente de oportunidades para favorecer el desarrollo de la producción primaria e industrial de alimentos, los servicios gastronómicos y turísticos. Al mismo tiempo, aumentan el ingreso local y generan nuevas alternativas para el posicionamiento y la comercialización de productos de la agricultura familiar, la agroindustria local y de emprendimientos gastronómicos y turísticos.

Fuente: Programa GUSTAR, Fundación ArgenInta, Ministerio de Cultura de la

### **“Gastronomía Regional Argentina”**

El libro "Gastronomía Regional Argentina" ha demostrado la riqueza y diversidad de la cocina de Argentina. A través de un profundo análisis de los antecedentes históricos, culturales y geográficos, hemos explorado cómo la gastronomía de cada región del país refleja su identidad única y su vínculo con los ingredientes locales.

Desde las tierras fértiles de la región pampeana hasta las montañas de los Andes y las llanuras del sur, cada región aporta sus propios sabores y técnicas culinarias a la cocina argentina.

La inmigración europea ha dejado una huella importante en la gastronomía del país, fusionando influencias indígenas y criollas con recetas tradicionales traídas por los colonizadores.

El valor de los ingredientes autóctonos de cada región, son sin dudas el valor fundamental en la creación de platos con identidad de cada región.

La gastronomía regional argentina, se constituye, sin lugar a dudas, como un elemento cultural turístico de gran atractivo. La diversidad culinaria del país atrae a turistas nacionales e internacionales, que se desplazan con el fin de explorar los sabores auténticos y las tradiciones culinarias arraigadas en cada región.

Este informe proporciona una base sólida para comprender y apreciar la diversidad gastronómica de Argentina y su papel fundamental en la identidad nacional.

Fuente: Publicación Bibliográfica “Gastronomía Regional Argentina”, Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), 2014

### **Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y desperdicios de alimentos “Municipio sin desperdicio”**

El Plan “Municipio sin Desperdicio” promueve la concientización sobre la

importancia de reducir el desperdicio de alimentos en la industria gastronómica. Esto implica adoptar prácticas de compra y manejo de alimentos más eficientes, así como buscar formas de aprovechar los excedentes de alimentos y evitar su descarte.

“Municipios sin desperdicios”, promueve:

- Incentivar las Micro Unidades Productivas Alimenticias (M.U.P.R.O.A.) haciendo referencia a la actividad de pequeños productores dedicados a la producción artesanal de alimentos.
- Promover la instalación de Ferias de cooperativistas y productores locales.
- Trabajar en Programas de Recuperación de alimentos.
- Contribuir en mejorar la calidad de vida de las comunidades locales y a preservar los recursos naturales. Esta estrategia contribuye a construir una imagen positiva de los destinos.

Fuente: Plan de Reducción de Pérdidas y desperdicios de alimentos, Ministerio de Economía, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2019

## **Herramientas técnicas y conceptos claves para el desarrollo del Turismo Rural**

En el informe se examina la importancia del turismo rural y su relación con la gastronomía y el turismo. Se destaca la creciente demanda de los turistas por experiencias auténticas y la búsqueda de una conexión más cercana con la naturaleza, la cultura y la gastronomía con identidad local.

La conservación del entorno natural, el apoyo a las comunidades locales, la valoración de la cultura y las tradiciones, y la promoción de la participación activa de los residentes en el desarrollo turístico, son los pilares para garantizar un turismo rural sostenible y beneficioso para todas las partes involucradas.

En el turismo rural, la gastronomía local se convierte en uno de los atractivos más importantes, ya que permite descubrir y saborear los productos y platos auténticos de cada región. La gastronomía rural, basada en ingredientes locales y recetas tradicionales, se convierte en una experiencia única que puede enriquecer la visita de los turistas y promover la puesta en valor de los productos regionales.

La creación de rutas turísticas, la capacitación de los actores involucrados, el diseño de experiencias turísticas auténticas y la promoción de la comercialización de productos locales, contribuyen a potenciar la actividad y a garantizar su desarrollo

sostenible, respetando el entorno natural y cultural.

Fuente: Scalise, Jorge Amadeo, Herramientas técnicas y conceptos claves para el desarrollo del turismo rural, 1a ed. - Buenos Aires: PROSAP, 2012

## **Diagnóstico estratégico, patrones de consumo y propuesta de valor - Hotelería y Gastronomía en Argentina**

El informe proporciona una visión completa de los patrones de consumo y la propuesta de valor en la industria hotelera y gastronómica del país. Destaca los desafíos y oportunidades que enfrentan los negocios en este sector, así como las tendencias emergentes y las demandas cambiantes de los consumidores.

### Diagnóstico Estratégico. HOTELERÍA.

- La vocación de los consumidores por “armar su propio viaje” hace que para un hotel sea tan importante la identidad física como la identidad digital.
- El negocio se volvió transparente. La comunidad de viajeros confían entre sí y operan bajo una nueva lógica: la “solidaridad recíproca”. La realidad se impone.
- En el marco de un negocio que tiende a crecer por la transformación del turismo en un poderoso objeto de deseo y de una industria que recibe de los argentinos un “aprobado” general la diferencia la va a marcar la precisión en la comunicación y la ejecución.

### Diagnóstico Estratégico. GASTRONOMÍA.

- El negocio se vio afectado por la conjunción de 2 factores contrapuestos:
  - 1-La creciente importancia de “la comida” en la agenda de la gente expandió y complejizó la “Oferta”
  - 2-La restricción del poder adquisitivo generó un patrón de consumo “Modo Austero” que luego se potenció con “la sensatez”, acotando de ese modo la “Demanda”.
- La paradoja de un deseo creciente con una restricción de las posibilidades potenció la búsqueda de alternativas novedosas y accesibles. Hoy, “comer afuera” es mucho más que “comida”, siendo la “sociabilidad” el motivo principal para hacerlo, las opciones van mucho más allá de las tradicionales.
- La caída de la rentabilidad es una razón muy válida para desinvertir en

servicios y ambientación, pero los clientes tienen sus propias cuentas y, a mayor restricción, mayor exigencia y selectividad.

Realizar un diagnóstico de los nuevos patrones de consumo en turismo, hotelería y gastronomía de los argentinos, así como su percepción de la propuesta de valor del sector (detectando fortalezas, debilidades, y áreas de oportunidad de mejora e innovación), posiciona a la industria en desarrollar áreas de mejora, trabajo e innovación a largo plazo.

Fuente: Informe Diagnóstico, Federación de Establecimientos Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (FEHGRA), 2019

### **Análisis de políticas públicas para fortalecer el sector turismo y propuestas de implementación en la Provincia de Córdoba**

En el informe presentado por el CFI, se presenta un diagnóstico integral de la situación del turismo en la Provincia de Córdoba. A lo largo del estudio se midió el nivel de competitividad turística de las localidades y a su vez se pudieron identificar los principales problemas para el desarrollo de la industria turística en Córdoba.

El objetivo de este estudio consta de proponer políticas que promuevan la competitividad del sector turístico en la Provincia sobre la base de problemas percibidos por los diferentes actores de la cadena turística.

Fuente: Informe Consejo Federal de Inversiones, 2018.

### **Plan Estratégico de Turismo Sostenible de la Provincia de Córdoba 2030**

El turismo es una actividad que fortalece las economías regionales por su efecto de multiplicar en otros sectores económicos y por su capacidad para diversificar la matriz productiva generando empleos e inclusión social.

La actividad turística es una de las que más ha evolucionado en los últimos 10 años aunque el contexto de consumo ha cambiado. El mercado se posiciona cada vez más en un lugar de exigencia por lo que trabajar en planes de mejora continua y sostenibilidad se convierte en una necesidad real e ineludible.

El Plan Estratégico de Turismo Sostenible está sustentado en las premisas de



fortalecimiento y dinamización de las economías regionales, la conservación de los valores identitarios regionales y la inclusión de las comunidades locales en el desarrollo del turismo.

Con el objetivo de consolidar la marca Córdoba como destino turístico a nivel nacional e internacional, se presentan en el mencionado plan a fines de promoción, diferentes productos turísticos con intereses y motivaciones variadas:

- Córdoba Natural y Activa.
- Córdoba Auténtica.
- Córdoba Gourmet.
- Córdoba Reuniones.

Para estudiar, caracterizar y potenciar cada región según sus recursos, en el presente plan se realiza y se trabaja en estrategias y planificación estratégica para las siguientes regiones turísticas:

- Región Turística Mar de Ansenusa.
- Región Turística de la Historia.
- Región Turística de la Capital.
- Región Turística de Punilla.
- Región Turística de Traslasierras.
- Región Turística de los Grandes Lagos.
- Región Turística de la Llanura.

Fuente: Documento Plan Estratégico de Turismo Sostenible 2023, Agencia Córdoba Turismo, Año 2019.

### **Realidades y desafíos del Turismo en Río Cuarto - Capacidades para el Desarrollo Turístico | Fundación Río Cuarto 2030 | 2019.**

En el informe se estudia la potencialidad de la ciudad de Río Cuarto, para el desarrollo de la actividad turística. Se realiza un diagnóstico de la situación actual, un análisis de las debilidades, las fortalezas, las oportunidades y amenazas.

Fuente: Informe Realidades y desafíos del Turismo en Río Cuarto - Capacidades para el Desarrollo Turístico 2030, Fundación Río Cuarto, 2019.

## **Indicadores de Sustentabilidad Turística Villa General Belgrano**

El crecimiento de la actividad turística, convirtió a los municipios turísticos en verdaderos y genuinos administradores de los recursos turísticos, tarea que deben realizar principalmente, a través de los presupuestos y capacidades locales.

El sistema de indicadores de sustentabilidad aplicado a destinos turísticos, propone realizar un trabajo de investigación en donde se vean reflejados los diferentes ámbitos de los municipios y comunas, contemplando el aspecto social, ambiental y económico.

El objetivo de la construcción de indicadores es reducir los futuros riesgos que pueden sufrir tanto el sector del turismo como los destinos. La información surgida de los indicadores permite, a su vez, valorar de forma permanente la sustentabilidad de un destino.

Fuente: Informe de Indicadores de Sustentabilidad Turística, Municipalidad de Villa General Belgrano, 2017.

### **Análisis de los antecedentes.**

Tras el estudio e investigación de antecedentes bibliográficos, planes y programas existentes en torno a la gastronomía, al turismo y a la hotelería, podemos establecer que existen oportunidades para el desarrollo del turismo gastronómico en torno a nuevos paradigmas y tendencias en el perfil de consumo; capaces de generar nuevos productos/servicios poniendo en valor a la gastronomía como manifestación de transmisión del patrimonio cultural convirtiéndose en un atractivo turístico de gran valor.

Si analizamos el contexto actual, en donde como resultado de un mundo global, se tiende a estandarizar los procesos, los productos, los usos y costumbres, resulta imprescindible rescatar el patrimonio turístico gastronómico las regiones, tomando las particularidades que lo caracterizan para otorgarle a la gastronomía el valor de una identidad propia y única, como verdaderas expresiones de la cultura popular, respondiendo a tradiciones y herencia de cada lugar. Ingredientes autóctonos y de otros lugares se fusionan para dar lugar a la formación de recetas típicas que se manifiestan a través de sabores, aromas, colores y texturas propias.

Esta definición de Joxe Mari Aizega ***“el turismo gastronómico constituye una forma de implicar a los diversos agentes de la cadena de valor de la gastronomía, y promover el desarrollo económico y social del campo a la mesa”***<sup>1</sup> nos da lugar también a mirar al turismo gastronómico, como una actividad que realiza un aporte fundamental al desarrollo de las comunidades y de las economías regionales ya que involucra también a sectores productivos.

Desde hace varios años, se ha empezado a trabajar en Argentina, en el desarrollo de la actividad turística vinculada a la gastronomía partiendo por ejemplo de ferias como caminos y sabores, el desarrollo y la promoción de rutas gastronómicas, ferias, festivales, circuitos y eventos gastronómicos que completan una agenda cargada de viajes y sabores.

En el 2016, el Ministerio de Turismo de la Nación lanza el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico “CocinAR”, con ambiciosos objetivos de trabajar en la construcción de un mapa gastronómico nacional, rescatando y poniendo en valor la identidad gastronómica de cada región, así como también el trabajo sinérgico con organismos públicos y privados, vinculados a la producción de alimentos, y a las cadenas productivas locales y regionales para incentivar los procesos productivos, y el crecimiento sostenible de las economías regionales. Este plan sienta las bases para el estudio y desarrollo de la actividad a lo largo y ancho de todo el país.

En el año 2019, la Agencia Córdoba Turismo, luego de dos años de mesas de trabajo, foros, encuentros y talleres, lanza el Plan de Turismo Sostenible 2030 de carácter participativo entre los sectores públicos, privados, académicos y comunitarios, siendo la gastronomía regional, unos de los pilares del desarrollo sostenible del turismo en Córdoba.

Siendo la Provincia de Córdoba uno de los destinos más visitados del país, y tomando los antecedentes como una muestra fundamental de la importancia de potenciar el turismo gastronómico en la región, es que surge la necesidad de desarrollar un plan que defina acciones para la puesta en valor de las cocinas regionales, a través del trabajo conjunto entre sectores públicos, privados, académicos con el fin de constituir una gastronomía con identidad, para que se

---

<sup>1</sup> Declaración de Joxe Mari Aizega en la apertura del 6° Foro Mundial de la OMT sobre Turismo Gastronómico, celebrada en Brujas (Flandes, Bélgica) Octubre 2021 - <https://www.unwto.org/es/taxonomy/term/354>

convierta en un atractivo más, capaz de transmitir nuestra herencia, nuestra cultura y nuestra identidad.

### **5.1.3. FORMULACIÓN DEL DIAGNÓSTICO.**

Indicadores del crecimiento y del desarrollo Turístico de Córdoba expresan una gran innovación, diversificación y calificación en los servicios turísticos, de alojamiento y gastronómicos.

Algunos indicadores surgen de los espacios de vinculación, que entidades como FEHGRA, la Agencia Córdoba Turismo y otras entidades públicas y privadas que articulan los recursos<sup>2</sup> en pos del desarrollo: espacios multiactorales y multisectoriales, espacios educativos y de capacitación, fomento de ideas y propuestas de mejoras, espacios de debates.

Otros indicadores son programas y planes de Gobiernos Provinciales y Nacionales para el desarrollo del sector que disponen de propuestas, de recursos e incentivan a la innovación, capacitación y jerarquización de las regiones interesadas. Como ser: Agenda Córdoba 2030 y Agenda Argentina 2030 para el Desarrollo Sostenible.

Surgen también las experiencias espontáneas de actores particulares, relaciones y asociaciones entre los actores del turismo y la gastronomía que a todas luces destacan la creatividad, la responsabilidad y el compromiso con la actividad turística, gastronómica y de servicios.- Estas experiencias privadas, asociaciones y organizaciones son en sí mismas el desarrollo del sector.

Estas experiencias espontáneas pueden ser ordenadas de forma integral para afianzar/establecer un objetivo mayor que cruce e involucre a todo el territorio provincial. Para ello es necesario que el mismo sector Turístico y Gastronómico nos hable no solo de las experiencias innovadoras si no también de las necesidades, precisiones, incertidumbre, debilidades y amenazas que rodean al sector.

Entendiendo el potencial floreciente y el potencial latente que se observa en los sectores que siempre fueron complementarios entre sí como la gastronomía, la

---

<sup>2</sup> Recursos: Recursos Humanos y vinculación de actores del sector, Recursos logísticos, Recursos de fomento económico, Recursos educativos y de formación, entre otros.

hotelería y el turismo y que bajo nuevos paradigmas, nuevas demandas pueden generar y ofrecer un producto/servicio integral como la *“experiencia turística de la gastronomía”*: La gastronomía, el producto gastronómico como motivo y objeto del turismo y del turista.

Nos encontramos trabajando sobre el Diagnóstico de las regiones de Miramar de Ansenúza y Ciudad de Córdoba.

## **5.2. TAREA 2: DISEÑO Y EJECUCIÓN DE TALLERES REGIONALES.**

Se llevaron a cabo 5 (cinco) Talleres Regionales presenciales concebidos como espacios de trabajo colaborativos en torno al Turismo Gastronómico con referentes institucionales del sector público (Municipios, Comunas y Entes Regionales), sector privado (empresarios y representantes de asociaciones), sector comunitario (Centros Vecinales, Asociaciones Civiles, organizaciones del tercer sector y público interesado en general) y sector académico (docentes, estudiantes avanzados y representantes de instituciones educativas).

El Plan estratégico abarca a todos los sectores implicados en el sector trabajando en la puesta de valor para una mejora de los modelos de negocios en términos de calidad, servicio, gestión e internacionalización; el turismo gastronómico como impulsor de un turismo de calidad y de refuerzo de la marca Córdoba; y el sector agroalimentario por un efecto marca sobre los “alimentos de producción local” y su internacionalización.

### **5.2.1. CONVOCATORIA.**

La convocatoria se realizó de forma colaborativa entre la provincia a través de la Agencia Córdoba Turismo, la consultora a cargo del proyecto y las cinco entidades que componen la Región Centro de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.

#### **METODOLOGÍA:**

Los medios utilizados para la convocatoria a los talleres fueron:

- Correo electrónico
- Redes sociales
- Whatsapp

Se utilizaron las bases de datos de la Agencia Córdoba Turismo, de las Asociaciones Hoteleras Gastronómicas y de los Municipios que forman parte de cada región en dónde se desarrolló cada taller.

Participantes convocados a los talleres:

- Intendentes/as y/o secretarios/as de turismo locales.
- Profesionales Gastronómicos, chefs referentes locales.
- Referentes locales involucrados en la identidad culinaria (antropólogos, historiadores, nutricionistas, educadores, geólogos, etc.)
- Emprendedores del sector hotelero.
- Productores locales.
- Comercializadores y distribuidores de productos locales.
- Representantes de entidades privadas del sector Gastronómico, hotelero y turístico.
- Personal de Instituciones académicas y estudiantes de carreras afines a cada sector

### **5.2.2. EJECUCIÓN DE TALLERES REGIONALES.**

Los talleres se llevaron a cabo de manera presencial, en cada región turística convocando a actores territoriales en el ámbito del sector del turismo, la gastronomía, la producción local, entre otros, con un enfoque participativo y dinámico, con el objetivo de fomentar el aporte de ideas e intercambio de experiencias y saberes para la mejora del sector.

Se realizaron en total cinco (5) talleres:

1. Sierras del Sur | Sede Río Cuarto
2. Calamuchita | Sede Villa General Belgrano.
3. Punilla Sur | Sede Villa Carlos Paz
4. Ansenusa | Sede Miramar.
5. Córdoba Capital

ESTRUCTURA:

- ✓ Apertura: palabras de bienvenida de las autoridades de la Provincia y de las Asociaciones Gastronómica Hoteleras de la región. Duración: 30 minutos.
- ✓ Plenario a cargo de profesionales expertos. Duración: 90 minutos.

- ✓ Receso para almuerzo. Duración: 60 minutos.
- ✓ Conformación de mesas multiactorales como estrategias de intervención para abordar 4 (cuatro) ejes temáticos. Duración: 240 minutos.

- **Eje temático 1: Diagnóstico Estratégico. Análisis de la situación de partida.**

Identificar y organizar los componentes de la oferta del turismo gastronómico en Córdoba promoviendo la asociatividad. Inventario y evaluación de todos los recursos gastronómicos, agentes que forman parte del modelo turístico gastronómico, productos, enclaves y espacios de turismo gastronómico de especial valor o valor diferencial.

- **Eje temático 2: Estrategias de Fortalecimiento Regional.**

Crear circuitos regionales que fortalezcan la promoción y difusión de los recursos. Crear directrices y sellos de identidad y de calidad. Sugerir y proyectar capacitaciones.

- **Eje temático 3: Estrategias de Asociatividad.**

Potenciar la creación de una red de prestadores para operativizar, asociar y concretar el posicionamiento de los productos según segmentos específicos. Clubes de producto.

- **Eje temático 4: Estrategia De Marketing Y Promoción.**

Impulsar acciones que articulen y fortalezcan la cadena producción-comercialización- distribución utilizados en las diferentes regiones turísticas.

Crear Experiencias Turísticas Innovadoras.

Elaborar un Catálogo Digital y Mapa de la Gastronomía de Córdoba. Diseñar Campañas de Comunicación

- ✓ Networking:

Actividad desarrollada en mesas multisectoriales

De acuerdo a lo desarrollado en los plenarios y en virtud del gran aporte que significa su participación y las vinculaciones que puedan surgir a partir de este taller regional, le proponemos realizar, por mesa de trabajo, un diseño de ruta, circuito o evento regional, de carácter original y/o innovador que permita ordenar y fortalecer la asociatividad entre el turismo y la gastronomía, integrando una mirada de sostenibilidad, sustentabilidad y economía circular de manera efectiva.

1. Nombre de la propuesta.

2. Tipo de propuesta.
3. Recorrido (en caso que lo hubiese).
4. Actores y/o rubros participantes.
5. Oportunidades de la propuesta.
6. Amenazas de la propuesta.
7. Identificar cuál es el aporte de valor que cada uno de los actores participantes realiza a la misma.
8. ¿Qué canales utilizarán para comunicar la propuesta de manera efectiva?
9. ¿Cuál es el rol y compromiso que asumen para que esta propuesta se pueda concretar realmente?

✓ Presentación de Conclusiones finales. Duración: 30 minutos.

### **TALLER REGIONAL SIERRAS DEL SUR**

Detalles y Resultados del taller Regional Sierras del Sur

**SEDE:** Río Cuarto

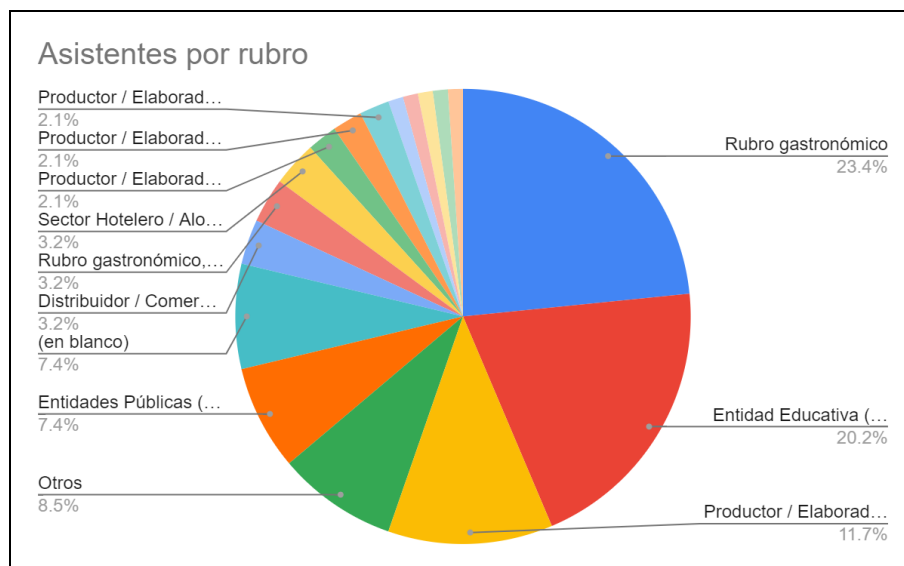
**LUGAR:** Salón Sociedad Italiana, Calle Colón N°243, Ciudad de Río Cuarto

**FECHA:** 4 de abril

**HORA:** 13.45 hs.

#### **CONVOCATORIA:**

- Inscriptos: 180
- Asistentes: 95



1. Asistentes por rubro. Resultante de la planilla de inscripción y asistencia al taller.



## Planilla de asistentes Sierras del Sur:

Apellido y Nombre	Localidad	Tipo de Establecimiento
Acosta Frías Sofía Alanis	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Acotto Peña María Sol	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Ada Luz Kalacevich	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
AGUERO DANIEL	Río Cuarto	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
ALANIS SANDRA LILIANA	Río Cuarto	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Amaya Florencia belen	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Ana Belén Palavecino	Río Cuarto	
Andrea Martinelli	Achiras	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Antequera Lucía	Río Cuarto	Distribuidor / Comercializador
Bárbara Maricel Alfonso	Río de los Sauces	Rubro gastronómico
Bas Nicolas Agustin	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Bustamante Blas	Holmberg	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Cacciavillani Constanza	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Calderón natali	Achiras	Rubro gastronómico
Caramuti Martin	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Carlos Bettera	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Carozzo Matías Sebastián	Carnerillo	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Celaye Candela	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Chacón Ana Carolina	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Chacón José Abel	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Chacón, Nora Natalia	Hernando	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
CHAHIN Emiliano	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)

Cubilla Lucia Maribel	Coronel moldes	Otros
Di Palma Selene	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Diego Blasina	Achiras	Rubro gastronómico
Domínguez karina	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Durquet Karen	Río Cuarto	Distribuidor / Comercializador
Fernández Sergito Luis	Río Cuarto	Otros
Fernando Daniel	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Ferreya Cecilia Rosana	El Chacay	Sector Hotelero / Alojamiento
Filippa Virginia	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Freytes Vicario Miguel Angel	Achiras	Rubro gastronómico
Gabriela Ines Montiveros	Achiras	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Garro German Andrés	Achiras	Rubro gastronómico
Gava Diego	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Gennero yanina ruth	Las higueras	Rubro gastronómico
German Chavez	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Gianotti Diego Nicolás	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Guillermo Perotto Ghi	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Hildmann Erica	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Juan Gabriel Tarditti	Río Cuarto	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Julian bustos Pacheco	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Julián Murua	Alpa Corral	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Kenny Arena Juan Marcos	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Laddy vanessa huayhua bartra	Río Cuarto	Otros
Larrarte Matias Luciano	Río de los Sauces	Rubro gastronómico

Leiva Gustavo	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Leyes Carmen Marcela	Río Cuarto	Distribuidor / Comercializador
Lopez Norma Susana	Río de los Sauces	
María Cecilia Zamora	Achiras	Rubro gastronómico
María Clara Lucero	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Martella leandro	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Massobrio Alejandro	General Cabrera	Productor / Distribuidor / Comercializador Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios,
Mercau Gustavo	Río Cuarto	Productor / Distribuidor / Comercializador Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios,
Monge María belen	Holmberg	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Monica Rubio	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Ortiz Marcelo Enrique Oscar	Achiras	Rubro gastronómico
Penoncello Jimena	General Cabrera	Productor / Distribuidor / Comercializador Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios,
Pereda María Pía	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Perez Pallotta Manuel Isaac	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
PINCINI RUBEN	Río Cuarto	Rubro gastronómico, Distribuidor / Comercializador
Pineiro Gabriel	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Pitarch Andrés	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Pomilio Sergio	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Portaluppi Ana	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Portaluppi ruben	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Prieto soledad	Río Cuarto	Entidad Educativa
Raldua	Río Cuarto	Sector Hotelero / Alojamiento
Real Luz	Achiras	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Rodriguez Jimena	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Romero Emanuel	Las Albahacas	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)

Rubio Diego	General Deheza	Sector Hotelero / Alojamiento
Rufino Antonio Martin	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Santiago visconti	Achiras	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Serrano Nadia	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Silvia Benítez	Río Cuarto	Otros
Simón Marcos	Achiras	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Soraire Ana Maria	Achiras	Otros
Sosa teodora marta	Río Cuarto	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Tamiozzo laura	Río Cuarto	Otros
Tapia Gustavo	Río Cuarto	Otros
TARDIVO Alfredo	Río Cuarto	
Tomatis Sheila	Río Cuarto	Turismo
Toselli Matías	Las Albahacas	Productor / Distribuidor / Comercializador Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios,
Valeria Cenci	Achiras	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Varela Juan	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Viera Fabiana	Río Cuarto	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Villarreal Yanina	Río Cuarto	Otros
Vizzo axel	Achiras	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Zapata, María José	Alpa Corral	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)

18. Tabla de respuestas asistentes al Taller Sierras del Sur.

## **TALLER:**

**13:45 HS. | ACREDITACIONES**

**14.00 HS. | APERTURA**

Bienvenida a cargo de Laura Rivera (Presidente Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Río Cuarto) - Juan Pablo Chumbita (MM Educación Superior S.R.L.)

## **PRESENTACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO**

A cargo de la Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, Instituto Superior Mariano Moreno)

#### **14:30 HS. | PLENARIO: ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO REGIONAL, IDENTIDAD, CULTURA Y ASOCIATIVIDAD**

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias, para el desarrollo de la identidad cultural gastronómica local y del producto turístico gastronómico.
- **Participan:**

Leonardo Orellana (Consultor y Asesor Gastronómico. Socio Fundador de “El Nacional” y “La Cevi”, Mercado las Rosas)

Juan Cruz Galetto (Cocinero de Calamuchita, Fundador de “El Taller” en Villa General Belgrano)

Andrés Chaijale (Socio Fundador Asesoría Gastronómica H. Organizador de Eventos Regionales, Capacitador Gastronómico de FEHGRA. Miembro Jurado Torneo Nacional de chef)

- **Moderadores:** Joaquín Asen (Desarrollo y Promoción del Turismo Gastronómico de Córdoba Agencia Córdoba Turismo) - Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

Espacio para preguntas.

#### **15.45HS | RECESO**

#### **16:00 HS. | PLENARIO DE MARKETING Y PROMOCIÓN**

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias. ¿Cómo mostrar la cadena de valor para potenciar el turismo gastronómico de la región? ¿Cómo generar una identidad de marca de turismo gastronómico local?

- **Participan:**

Jesica Monis (Profesional Gastronómica, Experta en Marketing, Coach Ontológica Profesional con Especialidad en Liderazgo y Coaching organizacional, Consultora de Empresas).

Productores Regionales: Panier, panificación artesanal. Salames Golfo Pérsico, tradicionales de Sierras del Sur. Queso San Ambrosio Salesianos de Don Bosco. Quesos de San Basilio. Vinos Don Bosco. Cervezas Abriles. Gin Leuto. Alfajores “Tradición” campeones de la fiesta del alfajor.

- **Modera:** Carlos Almaraz (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

Espacio para preguntas

#### **17:00 HS. | NETWORKING**

- **Participan:** Asistentes al Taller, Oradores. Autoridades y Equipo Técnico.
- **Coordinadora:** Natali Cravero. (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

#### **17.40 HS. | CONCLUSIONES**

#### **18.00HS. | PALABRAS DE AUTORIDADES**

Alejandro Lastra (Director de Jurisdicción de Promoción, Marketing y Productos Turísticos en Agencia Córdoba Turismo). Esteban Aníbal Avilés (Presidente Agencia Córdoba Turismo) Y representantes de la Filial

#### **18.30HS. | CIERRE DEL TALLER - INVITACIÓN A LA DEGUSTACIÓN**

#### **CONCLUSIONES DE NETWORKING:**

Los asistentes se dividieron en 9 mesas intersectoriales para trabajar.

Cada mesa trabajó en una propuesta basada en los puntos guías propuestos en la actividad.

Las propuestas que se trabajaron varían entre circuitos gastronómicos regionales, eventos, propuestas gastronómicas con identidad para los turistas que llegan a los diferentes destinos que forman parte del corredor Sierras del Sur.

Uno de los objetivos planteados en las diferentes propuestas, tiene que ver con promover el desplazamiento regional, poniendo en valor el potencial cultural e histórico de la región, tomando como base la búsqueda y posicionamiento de la identidad gastronómica de la zona.

Los diferentes actores prestadores de servicios, se vincularon con los productores locales y trabajaron sus propuestas entendiendo la importancia de incorporar a sus proyectos, los productos regionales para generar y visibilizar una real identidad gastronómica de la región.

Luego de finalizar sus propuestas, todos los grupos expusieron su trabajo ante el resto del auditorio para enriquecer aún más todo lo expuesto en la primera parte del taller.

## REGISTRO DOCUMENTAL PRENSA:

Se incluye a continuación los links de prensa que documentó el taller:

<https://www.cordobaturismo.gov.ar/el-gusto-es-nuestro-la-provincia-de-cordoba-presento-su-plan-estrategico-de-turismo-gastronomico/>

<http://www.fehgra.org.ar/archivos/12947>

[http://www.riocuarto.gov.ar/0/noticias/detalle/4135/gran-convocatoria-del-taller-el-gusto-es-nuestro/76/;](http://www.riocuarto.gov.ar/0/noticias/detalle/4135/gran-convocatoria-del-taller-el-gusto-es-nuestro/76/)

<https://www.lavoz.com.ar/tendencias/turismo-gastronomico-en-cordoba-el-gusto-es-nuestro/>

<https://www.puntal.com.ar/gastronomico/lanzaron-rio-cuarto-como-corredor-turistico-gastronomico-del-sur-n188009>

[https://www.youtube.com/watch?v=3\\_jPBo9g8fE](https://www.youtube.com/watch?v=3_jPBo9g8fE)

## REGISTRO DOCUMENTAL FOTOGRÁFICO:



*Apertura del taller a cargo de: Laura Rivera (Presidente Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Río Cuarto) y Juan Pablo Chumbita (Representante Legal MM Educación Superior S.R.L.)*



Disertantes de plenario: de izquierda a derecha Chef Marcos Valentino, Chef Roal Zuzulich, Chef Luciano Nanni.



Momento de trabajo del taller. Participantes mesa multiactorales.





Cierre del taller a cargo de Esteban Avilés (Presidente de la Agencia Córdoba Turismo) Alejandro Lastra (Director de promoción, productos y márketing Agencia Córdoba Turismo) y Referentes Sectoriales de la región Río Cuarto.



Equipo técnico

## **TALLER REGIONAL CALAMUCHITA**

Detalles y Resultados del taller Regional Calamuchita

**SEDE:** Villa General Belgrano

**LUGAR:** Av. Julio A Roca 168 Villa General Belgrano

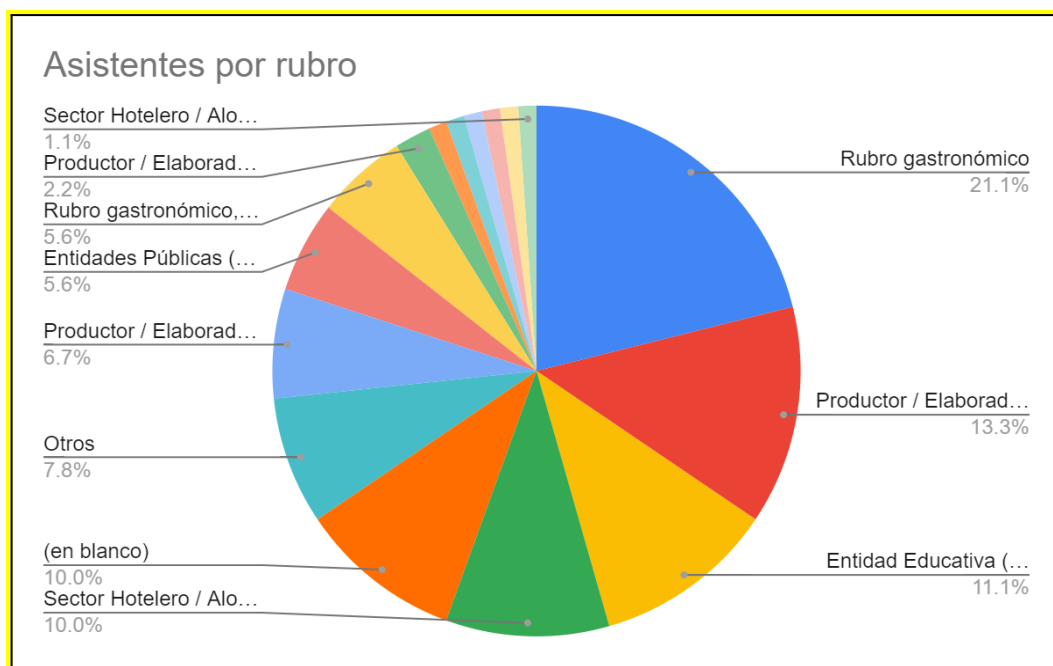
**FECHA:** 20 de Abril

**HORA:** 13.30 hs.

**CONVOCATORIA:**

- Inscriptos: 159
- Asistentes: 90

Asistentes por rubro



2. Asistentes por rubro. Resultante de la planilla de inscripción y asistencia al taller.

**Planilla de asistentes taller Calamuchita:**

Nombre	Localidad	Tipo de Establecimiento
Alejandro Kobelt	Santa Rosa De Calamuchita	Sector Hotelero / Alojamiento
Almeida Florencia	Santa rosa de calamuchita	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Álvarez Claudia	Santa Rosa de calamuchita	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios

Amaru Lassa Aiassa	Villa La Bolsa	Rubro gastronómico
Amuchástegui Alejandra Mabel	Santa Rosa De Calamuchita	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Arias María Rosa	Villa Yacanto, Calamuchita	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Assadourian Diego Fernando	Villa General Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Betiana Tradito	Villa Gral Belgrano	Sector Hotelero / Alojamiento
Bocci Lorena Melina	Villa del Dique	Otros
Calarco Maria Valeria	LOS Reartes	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Capeletti Claudia	Santa Rosa de Calamuchita	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Carlini Anibal	ATOS PAMPA	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento, Otros
Castagna Esteban	Pampa Alta - Potrero Garay	Rubro gastronómico
Centioni Celeste	Villa General Belgrano	Otros
Centurión Alejandra Mariana	Santa Rosa de Calamuchita-	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Chacon Ana Carolina		
Córdoba Lucila	Santa Rosa de Calamuchita	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Cosentino Martin	Los Reartes	Rubro gastronómico
Cristina Martinez	santa rosa calamuchita	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Dahas Lola	Santa Rosa de Calamuchita	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Dahas Omar	Sra Rosa de Calamuchita	Rubro gastronómico
Darico Agustin		
Del Castillo Alejo		
Del Castillo Raúl Alberto	Villa General Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Depetris Federico	Los Reartes	Rubro gastronómico

Domínguez Andrés	Los Reartes	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Fernando Bertello		
Ferrero María Celeste	Santa Rosa de Calamuchita	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Ferreya Alberto	Villa Gral Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Ferreya Alberto	Villa Gral Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Friedl Juan Carlos	Villa General Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Distribuidor / Comercializador
Friedl Roberto	Villa General Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Distribuidor / Comercializador
Garcia Alberto		
García Luis Alfredo	Santa Rosa de Calamuchita	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
González Mariano	Villa general belgrano	Sector Hotelero / Alojamiento
Grantile Fátima	Villa general belgrano	Rubro gastronómico
Haberli Jessica Diana	Santa Rosa de Calamuchita	Rubro gastronómico
Heredia Gisela	Santa Rosa de Calamuchita	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Hernández Maximiliano	Los Reartes	Rubro gastronómico
Hussing Veronica	ATOS PAMPA	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento, Otros
Laura Carolina Pistone	Villa Ciudad Parque	Otros
Lavizzini Romina	Villa General Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Lavizzini Romina	Villa General Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Ledesma Liliana Susana	Villa gral belgrano	Rubro gastronómico
Lemos Yesica Beatriz		Rubro gastronómico

Lopez Duran Maria	Villa Ciudad Parque	Sector Hotelero / Alojamiento
Loza María Teresa	Potrero de Garay	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Maglier Rodrigo	Santa Rosa de Calamuchita	Rubro gastronómico
Manavella Marcela	almafuerte/ calmayo	Otros
Marinelich Maricruz	Villa Gral Belgrano	Rubro gastronómico
Martinelli Daniela	Villa ciudad parque	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Martínez Sabina		Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Matias Vallejos	Villa General Belgrano	Sector Hotelero / Alojamiento
Medina Darío	Santa Rosa de Calamuchita	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Medina Evangelina	Santa Rosa	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Meier Carolina	Villa Gral Belgrano	Rubro gastronómico
Melisa Anahi Guevara Velez	Santa Rosa	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Mendez Ricardo Esteban	Potrero de Garay	Rubro gastronómico
Moises Juan Manuel	Los Reartes	Rubro gastronómico
Mora Daniel	Los Reartes	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Morano Claudia Verónica	Villa general belgrano	Sector Hotelero / Alojamiento, Otros
Moreno Luciana	Embalse	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Moya Cristian	almafuerte/calmayo	Otros
Naselli Adriana Ruth	Villa San Antonio	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Navarro Dana Agustina	Santa rosa de calamuchita	Otros
Paez Victor	Villa Yacanto	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Peresin Lorena		

Pezzani Silvia Norma	Villa Rumipal	Sector Hotelero / Alojamiento
Pompei Fernando Daniel	Villa Gral. Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Raccaro Stella Maris	Villa Yacanto de Calamuchita	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Ramírez Aníbal	Dique los molinos	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Real Maria del Carmen	villa gral belgrano	Rubro gastronómico
Ricardo Illesca	Santa Rosa de Calamuchita	Rubro gastronómico
Rincón Leandro	Atos pampa	Rubro gastronómico
Rodríguez María Alejandra	Calamuchita	Rubro gastronómico
Roldan Monica Alejandra	Santa Rosa de Calamichita	Sector Hotelero / Alojamiento
Rossi Emmanuel		
Sandra Santacruz		
Santana Eduardo Alberto	Villa General Belgrano Córdoba	Sector Hotelero / Alojamiento
Sartor Silvana Rita	Comuna Las Bajadas	producción intensiva vegetal}
Seyfarth, Bettina	Villa General Belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Tamargo Gustavo	Villa General Belgrano	Otros
Toledo Valeria	Villa Del Dique	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Distribuidor / Comercializador
Toledo Valeria	Villa Del Dique	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Totonelli, Paola	Villa General Belgrano	Sector Hotelero / Alojamiento
Vasallo Agustina		Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Villaruel María Paula	Almafuerte	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Villarruel Ruben	villa general belgrano	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Sector Hotelero / Alojamiento

Viú, Maité de los Milagros		
Viviana Sosa	Almafuerte	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Yanina Daniela Farias	Santa Rosa de Calamuchita	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)

19. Tabla de respuestas de asistentes al Taller de Calamuchita.

## **TALLER:**

13.30hs | ACREDITACIONES

14.00HS | APERTURA

Bienvenida a cargo de las Autoridades y Referentes Sectoriales de FEHGRA y Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la Provincia de Córdoba.

Referentes: Laura Rivera (Presidente Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Río Cuarto e integrante del directorio de la Agencia Córdoba Turismo) - Juan Pablo Chumbita (Representante legal Instituto Superior MM Educación Superior S.R.L.)

## **PRESENTACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO**

Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, MM Educación Superior S.R.L.)

**14:30 HS. | PLENARIO: ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO REGIONAL, IDENTIDAD, CULTURA Y ASOCIATIVIDAD**

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias, para el desarrollo de la identidad cultural gastronómica local y del producto turístico gastronómico
- **Participan:**  
Leonardo Orellana (Consultor y Asesor Gastronómico. Socio Fundador de “El Nacional” y “La Cevi”, Mercado las Rosas)  
Juan Cruz Galetto (Cocinero de Calamuchita, Fundador de “El Taller” en Villa General Belgrano)  
Andrés Chaijale (Socio Fundador Asesoría Gastronómica H. Organizador de Eventos Regionales, Capacitador Gastronómico de FEHGRA. Miembro Jurado Torneo Nacional de chef)
- **Moderadores:** Joaquín Asen (Desarrollo y Promoción del Turismo Gastronómico de Córdoba Agencia Córdoba Turismo) - Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico MM Educación Superior S.R.L.)

Espacio para preguntas.

**15.45HS | RECESO (15 minutos)**

## 16:00 HS. | PLENARIO DE MARKETING Y PROMOCIÓN

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias. ¿Cómo mostrar la cadena de valor para potenciar el turismo gastronómico de la región? ¿Cómo generar una identidad de marca de turismo gastronómico local?
- **Participan:**  
Jesica Monis (Profesional Gastronómica, Experta en Marketing, Coach Ontológica Profesional con Especialidad en Liderazgo y Coaching organizacional, Consultora de Empresas).  
Productores Regionales: Die Lavendel, Bodega Vista Grande, Viejo Munich, Chucrut Ludwig Friedl, MakBier.
- **Modera:** Carlos Almaraz (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

Espacio para preguntas.

## 17:00 HS. | NETWORKING

- **Actividad:** Trabajo en mesas Multiactorales. Ponencias. Conclusiones.
  - Análisis FODA.
  - ¿Cómo generar una asociatividad entre productor, establecimiento gastronómico y servicios turísticos para el desarrollo del turismo gastronómico como producto en la localidad y la región?
  - Propuestas de rutas o circuitos gastronómicos para la región.
  - Identidad de comunicación: ¿qué canales? ¿Cómo lo comunicaría?
- **Duración:** 40 minutos.
- **Participan:** Asistentes al Taller, Oradores. Autoridades y Equipo Técnico.
- **Coordinadora:** Natali Cravero. (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

## 17.40 HS. | CONCLUSIONES

## 18.00HS. | PALABRAS DE AUTORIDADES

Alejandro Lastra (Director de Jurisdicción de Promoción, Marketing y Productos Turísticos en Agencia Córdoba Turismo). Esteban Aníbal Avilés (Presidente Agencia Córdoba Turismo) y Representantes de la Filial.

## 18.30HS. | CIERRE DEL TALLER - INVITACIÓN A LA DEGUSTACIÓN

### CONCLUSIONES DE NETWORKING:

Los asistentes se dividieron en 14 mesas intersectoriales para trabajar.

Cada mesa trabajó en una propuesta basada en los puntos guías propuestos en la actividad.



**Mesa Tomillo:** “AGENDA GASTRONÓMICA CRIOLLO” |Ciclo de fechas para intervenciones gastronómicas regionales, con chefs invitados y cocina en vivo. Propuestas de platos de autor con consigna de utilización de productos KM 0.

**Mesa Carqueja:** “CODO A CODO”. Propuesta experiencia integrada entre alojamiento, gastronomía y circuitos regionales como el camino de la lavanda, para ofrecer al turista una experiencia integral de la identidad cultural de la región

**Mesa Incayuyo:** “CIRCUITO SABORES DE MONTAÑA”. Propuesta de circuito para conectar diferentes localidades del Valle a través de la utilización de las aromáticas de la región en la gastronomía.

**Mesa Hierbabuena:** “CIRCUITO FOODIE. Propuesta de circuito gastronómico visitando a productores locales, con degustación de productos elaborados con este aporte.

**Mesa Peperina:** Propuesta con aporte de valor al camino de las aromáticas involucrando al turista en el proceso de elaboración de pastas y galletas aromatizadas con lavanda.

**Mesa Chañar:** “DESDE ADENTRO”. La propuesta consiste en generar un espacio vivencial para el turista a través de la participación de Ferias y Mercados en donde pueda conocer la identidad cultural de la región a través de los sabores

**Mesa Poleo:** Trabajaron en una propuesta que consiste en propiciar un espacio para el encuentro frecuente de los actores de los diferentes sectores que involucran al turismo y a la gastronomía para articular al sector productivo con el sector de servicios y de esta manera lograr una identidad sólida para la región

**Mesa Cedrón:** “FIESTA DE LA CAZUELA DE BARRO DULCE Y SALADA”. Propuesta de evento gastronómico de degustación de gastronomía regional

**Mesa Salvia:** “EXPERIENCIA CALAMUCHITA 24”. Propuesta de experiencia gastronómica de día completo disfrutando de los diferentes momentos del día a través de los sabores de la región.

**Mesa Burro:** “POR LA SENDA DEL CHIVITO CORDOBÉS”. Corredor de establecimientos de cría de chivitos y emprendimientos gastronómicos a través del armado de red de productores regionales

**Mesa Muña Muña:** “BEBIENDO ESTRELLAS”. Propuesta de evento gastronómico con experiencia de degustación de tapeo y bebidas locales.

**Mesa Jarilla:** “SOL Y LUNA, EXPERIENCIA CALAMUCHITANA”. Crear en un alojamiento una experiencia all inclusive con propuestas de gastronomía exclusivamente regional.

**Mesa Palo Amarillo:** “FESTIVAL DEL JABALÍ”. Propuesta de evento gastronómico

**Mesa Manzanilla:** “RELAX ENTRE AROMAS Y SABORES”. Tour gastronómico y aromático con visita a establecimiento perfumista y fábrica de cerveza local para brindarle al turista una experiencia de identidad regional

### **REGISTRO DOCUMENTAL PRENSA:**

Se incluye a continuación los links de prensa que documentó el taller:

<https://www.cordobaturismo.gov.ar/continua-el-plan-estrategico-de-turismo-gastronomico-el-2-taller-regional-el-gusto-es-nuestro-sera-en-villa-general-belgrano/#:~:text=El%20pr%C3%B3ximo%20jueves%20%20de,168%20de%20Villa%20General%20Belgrano.>

<https://www.youtube.com/watch?v=wmpnkw3aaWE>

<http://www.ciudadanosurdiario.com.ar/nota/19534/9/seccion/llega-el-2-taller-regional-el-gusto-es-nuestro-en-villa-general-belgrano>

<https://www.calamuchitadigital.com.ar/2023/04/plan-estrategico-de-turismo-gastronomico-el-2-taller-regional-el-gusto-es-nuestro-sera-en-villa-general-belgrano/>

### **REGISTRO DOCUMENTAL FOTOGRÁFICO:**



1er Plenario Moderador de la mesa Joaquín Asen, disertantes: Chef Juan Cruz Galetto, Chef Andrés Chaijade, Chef Leonardo Orellana, moderadora Lic. Claudia Anabel Marín.



2do Plenario Productores Regionales Moderador Lic. Carlos Almaraz, extremo derecho, moderadora y disertante Jesica Monis. Expositores regionales, de izquierda a derecha: Die Lavendel, Bodega Vista Grande, Viejo Munich, Chucrut Ludwig Friedl, MakBier.-



Momento del taller.

## **TALLER REGIONAL PUNILLA SUR**

Detalles y Resultados del taller Regional Punilla Sur

**SEDE:** Villa Carlos Paz

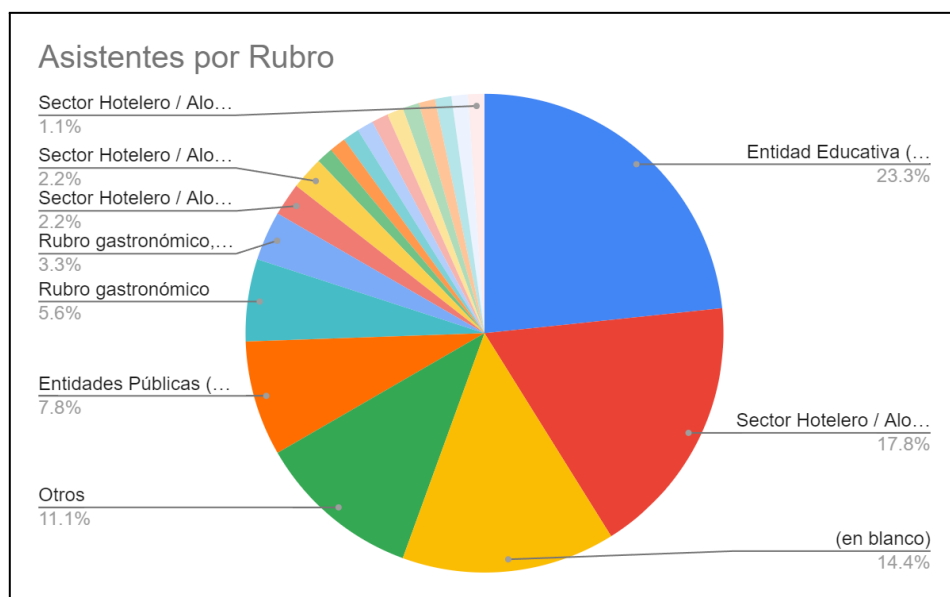
**LUGAR:** Salón de Eventos NIVEL DOS - Av. Uruguay & Int. Jorge Descotte

**FECHA:** 4 de Mayo

**HORA:** 13.30 hs.

**CONVOCATORIA:**

- Inscriptos: 142
- Asistentes: 90



3. Asistentes por rubro. Resultante de la planilla de inscripción y asistencia al taller.

**Planilla de asistentes taller Punilla Sur:**

Apellido	Nombre	Localidad	Tipo de Establecimiento
Acosta Cordoba	Maria Guillermina	Carlos paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Adur	Gustavo Carlos	Alta Gracia	Rubro gastronómico, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Alvarez	Lucia Beatriz	villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Aranda	BRISA	Villa Carlos paz	Otros
Aravena	Maida Leticia	Alta Gracia	
Arcella	Yamila	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)

Arnaudo	Ana Beatriz	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
artaza	Edgardo	villa carlos pa	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Astrada	Silvia del Rosario	Córdoba	Rubro gastronómico
Avila Ledezma	Alejandra	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Ayala	Mauro	Alta Gracia	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Bernasconi	Abril	Villa Carlos Paz	Otros
Blanco Echenique	Gina Maria	Villa Carlos Paz	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Bocca	Elizabeth	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Otros
Bustamante	Rocio	Villa Carlos Paz	Otros
Cabrera Maldonado	Mario	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Otros
Carrillo Aubert	Maximiliano	Carlos paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Castagno	Maria Alejandra	Villa Carlos paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Ceresa	Julieta		
Chacon	Ana		
Cortez rondon	Raul ricardo	Carlos paz	
Costilla	Paola Stefania	Villa del Lago	Rubro gastronómico
Dahbar	Mauro	Carlos Paz	Rubro gastronómico
de bianchetti	lorenzo		sector gastronomico
Debouvry	Daniel	Villa Carlos paz	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros), Otros
Diaz Castagno	Felipe	Villa Carlos Paz	Rubro gastronómico
Domínguez Lagos	Chantal Nicole	Villa carlos paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)



Duarte	Valeria	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento, Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Elichiry	Martina Stephanie	villa carlos paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Finis	Matteo Felipe	Carlos paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Fistanic	Valentina	Villa Carlos Paz	Otros
Fonseca	Valentina	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Fonseca	Cristian	Carlos paz	Fraccionador
Freije	Mariano		
Godoy Torres	Mario Levi	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Godoy Torres	Kevin	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento
González Heredia	Eugenia Natalí	Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
gonzalez toscano	paula	villa carlos paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Goñi	LeilaJanet Alejandra	Villa Carlos Paz	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Distribuidor / Comercializador
Guzman	Florencia de Lourdes	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Hernández	Gabriel Diego	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Ibarra	Carina	Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
ISOARDI	MARINA VALERIA	VILLA CARLOS PAZ	Sector Hotelero / Alojamiento
Iturri	Natalia		
Kessler	Agustin Tobias	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Leguizamón	Luciana	Malagueño	Otros
Lopez alvarez	Alvaro antonio		Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)

Lopez gauna	Camila	Villa Carlos paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Marino	Erika	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Marsilli	Norma Lucía		docente
Martin	Natalia	VILLA CARLOS PAZ	Sector Hotelero / Alojamiento
Martinez	Maria	Villa Carlos paz	Otros
Martinez	Guadalupe ines martinez	Villa Carlos Paz	Otros
Martinez	Diana Gabriela		
Mercado	Karina del valle	Villa carlos paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Modolo	Denise	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Morales	María Lorena	Villa Carlos Paz	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Mosca	Analia	Córdoba	Otros
Mule	Claudia Rosana	Villa Carlos Paz	Rubro gastronómico
Navarro	Valentina	Villa Carlos paz	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
NIEVA	VANESA	VILLA CARLOS PAZ	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Olbris	Nahiara	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
OLLER	Yolanda Beatriz	Córdoba (capital)	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Otros
ORELLANO	PABLO DIEGO	Alta Gracia	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Ortega	Victoria		
Ortiz	Milagros	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Oscherov	Dario Saul	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Panichelli	Paloma	Tanti	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Parente	Martin	Villa carlos paz	Sector Hotelero / Alojamiento

Patiño	Martina	Villa Carlos paz	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Pautasso	Bruno	Icho cruz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Pedernera	Laura	Villa carlos paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Pereyra	Andrea Magali	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Perez	Mateo	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Pinery	Nicolas	Villa Santa Cruz del Lago	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Quintana	Eugenia		
Recalde	Valentina	Carlos paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Rigoni	Thiago	Villa Carlos paz	Otros
Robledo	Romina Guadalupe	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
santacruz	sandra		
Segall	Paula		
Segovia	Claudia liliana		
Segovia	Mariel	Villa carlos paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Serra	Horacio	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Otros
Siccardi	María	Villa Santa cruz del lago	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Torres	Silvia	Villa Carlos Paz	Sector Hotelero / Alojamiento
Torres	Luz	Villa Carlos Paz	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
villarruel	aldo		
Zampa Diaz	Camila	Córdoba capital	Otros
Zecchin	Mariano	Villa carlos paz	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento

20. Tabla de respuestas de asistentes al Taller Punilla Sur.



## TALLER:

**13.30hs** | ACREDITACIONES

**14.00HS** | APERTURA

Bienvenida a cargo de las Autoridades, Referentes Sectoriales de FEHGRA y Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la Provincia de Córdoba.

### **PRESENTACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO.**

Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, Instituto Superior Mariano Moreno)

**14.30HS.** | PLENARIO: ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO REGIONAL, IDENTIDAD, CULTURA Y ASOCIATIVIDAD.

- Actividad: Encuentro de Experiencias, para el desarrollo de la identidad cultural gastronómica local y del producto turístico gastronómico.
- **Participan:**

*Mariano Pierini (Empresario Gastronómico, Socio Fundador de Pizza Madre, Seta Bazar Gourmet)*

*Paula Massuh (Cocinera Profesional. Asesora Gastronómica. Chef ejecutiva.Coach para equipos de alto desempeño. Coach en alimentación consciente)*

*Dario Brugnoli (Profesional Gastronómico, Miembro de la Academia Culinaria Francesa, Cofundador de 7 Onzas, Conductor de Sabores de Cocina)*

- **Moderadores:** Joaquín Asen (Desarrollo y Promoción del Turismo Gastronómico de Córdoba Agencia Córdoba Turismo) - Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

Espacio para preguntas.

**15.45HS.** | RECESO

**16.00HS.** | PLENARIO: ESTRATEGIAS DE MARKETING Y PROMOCIÓN.

- **Actividad:**  
Encuentro de Experiencias. ¿Cómo mostrar la cadena de valor para potenciar el turismo gastronómico de la región? ¿Cómo generar una identidad de marca de turismo gastronómico local?

- **Participan:**

Jesica Monis (Profesional Gastronómica, Experta en Marketing, Coach Ontológica Profesional con Especialidad en Liderazgo y Coaching organizacional, Consultora de Empresas).

Productores Regionales: Alfajores La Quinta, Alfajores El Nazareno, Doménico Restó, Samadhi Comida Saludable, Vive Zero, Fernet Beney.

- **Modera:** Carlos Almaráz (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

Espacio para preguntas.

**17.00HS.** | NETWORKING

**17.40 HS.** | CONCLUSIONES

**18.00 HS.** | PALABRAS DE AUTORIDADES

*Esteban Aníbal Avilés (Presidente Agencia Córdoba Turismo) y Representantes de la Filial.*

**18.30 HS.** | CIERRE DEL TALLER - INVITACIÓN A LA DEGUSTACIÓN

#### **CONCLUSIONES DE NETWORKING:**

Los asistentes se dividieron en 9 mesas intersectoriales para trabajar.

Cada mesa trabajó en una propuesta basada en los puntos guías propuestos en la actividad.

**Mesa Manzanilla:** “SABORES OCULTOS” - Restaurante a puertas cerradas. Establecimiento con propuesta exclusiva para degustar comidas regionales.

**Mesa Palo Amarillo:** “EL CAMINO A SANRONE” - Ruta para acompañar la naturaleza con la gastronomía

**Mesa Chañar:** “TARDE DE CHURROS” - Establecimiento gastronómico orientado a una propuesta vegana

**Mesa Hierbabuena:** “HIERBABUENA” - Establecimiento gastronómico con propuesta de desayunos, meriendas y brunchs, utilizando las aromáticas regionales para los sabores.

**Mesa Poleo:** “PASEO CORDOBÉS, UN RECORRIDO CON ACENTO” - Feria gastronómica itinerante para ofrecer una propuesta gastronómica regional a los turistas en diferentes barrios de la Villa

**Mesa Tomillo:** “EL COMIENZO DEL COMIENZO” - Circuito de productores gastronómicos.

**Mesa Incayuyo:** Feria de proveedores, productores y emprendedores de economía regional sustentable

**Mesa Peperina:** “FESTIVAL VERDE”- Expo de gastronomía sustentable

**Mesa Muña Muña:** “RUTA DEL PASTELITO SERRANO” - Circuito turístico temático culinario regional.

### **REGISTRO DOCUMENTAL PRENSA:**

Se incluye a continuación los links de prensa que documentó el taller:

<https://www.carlospazvivo.com/213968-2/>

<https://lmdiarario.com.ar/contenido/402667/el-gusto-es-nuestro-se-concreto-el-tercer-taller-regional-del-plan-estrategico-d>

<https://viapais.com.ar/carlos-paz/se-presento-el-plan-estrategico-gastronomico-en-carlos-paz/>

### **REGISTRO DOCUMENTAL FOTOGRÁFICO:**



Moderadores: Joaquin Asen - Claudia Anabel Marín. Disertantes: Mariano Pierini, Paula Massuh, Darío Brugnoni



Plenario Productores Regionales y disertante Jesica Monis. Moderador Carlos Almaraz



Momento del taller.





Mesa de trabajo, momento de NetWorking



Equipo Técnico.

## **TALLER REGIONAL MIRAMAR DE ANSENUZA**

Detalles y Resultados del taller Regional Miramar de Ansenúza

**SEDE:** Miramar de Ansenúza

**LUGAR:** Salón de Usos Múltiples, Calle Urquiza 153, Miramar de Ansenúza

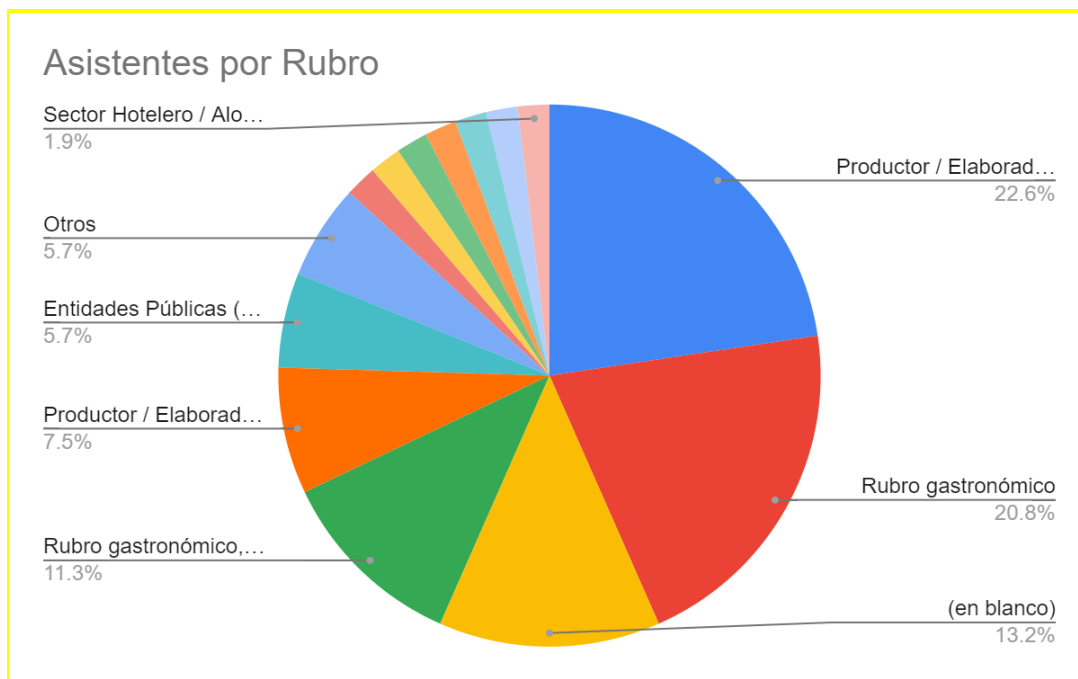
**FECHA:** 09 de Mayo

**HORA:** 13.30 hs.

**CONVOCATORIA:**

- Inscriptos: 80
- Asistentes: 53

**Asistentes por rubro**



4. Asistentes por rubro. Resultante de la planilla de inscripción y asistencia al taller.

**Planilla de asistentes Taller Ansenuza:**

Apellido	Nombre	Localidad	Rubro
Guzmán	Florencia	Altos de Chipi3n	Otros
Vald3z	Carolina	Altos de Chipi3n	Entidades P3blicas (cultura/turismo/otros)
Arce	Nadia	Altos de Chipi3n	Rubro gastron3mico, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Ferreyra	Lorena Paola	Altos de Chipi3n	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Baigorria	Eduardo	Balnearia	Rubro gastron3mico, Sector Hotelero / Alojamiento
Baigorria	Mariela	Balnearia	Rubro gastron3mico, Sector Hotelero / Alojamiento

Dell'Erba	Diego Raúl	Balnearia	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Beltramino	Carolina	Brinkmann	Rubro gastronómico
Alesso	Alexis	Brinkmann	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Aon	Rubén Emilio	Brinkmann	Rubro gastronómico
Lencina Burgener	Gabriel Jose Maria	Brinkmann	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Utrera	Adalberto	Brinkmann	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Utrera	Adalberto	Brinkmann	Rubro gastronómico
Possetto	Raúl Alberto	Brinkmann	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Utrera	Florencia	Brinkmann	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
FOLCO	Isabel Graciela	Brinkmann	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Giraudó	Marisel	La Para	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Gutierrez	Eric Nahuel	La Para	Rubro gastronómico
Tassi	Hector rolando	La Para	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Giraudó	José Luis	La Para	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Mensa	Maximiliano	La Para	Rubro gastronómico
Ruzafa Rían	Maria Soledad	La Para	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Repezza	José Luis	Las Arrias	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Santucho	Maria Isabel	Las Arrias	Rubro gastronómico
Costantino	Federico Juan	Marull	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Ruben	Desireé	Marull	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Bertola	Matías	Miramar	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento
Busso	Nahuel Tomás	Miramar	Rubro gastronómico
GONZÁLEZ OSTERODE	Pilar	Miramar	Rubro gastronómico
MAGLIANO	Florencia	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Marchetti	Macarena	Miramar	Rubro gastronómico

Ramallo	Carolina	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Sarponte	Rita	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Alustisa	Alvaro	Miramar	Rubro gastronómico
Cuello	Gabriel	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Diaz	Edgar	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Magliano	Rosana	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Munighini	Aldana	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Nieto	Sonia	Miramar	Sector Hotelero / Alojamiento
Palavecino	Patricia	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico
Saavedra	Florencia Abigail	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Distribuidor / Comercializador, Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
TOSELLO	Dalila	Miramar	Otros
Cordoba	Alejandra	Miramar	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Cuello	Cecilia	Miramar	Rubro gastronómico
Zapata	Patricia Mariel	Miramar	Rubro gastronómico, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Davico	Gabriela	Miramar	Rubro gastronómico
Rivarossa	Facundo	Morteros	Rubro gastronómico
Figueroa	Luciana	Miramar	Rubro gastronómico
Gonzalez	Selene	Miramar	Rubro gastronómico
Guerra	Fabrina	Miramar	Otros
Herrera	Vilma	Miramar	Rubro gastronómico
Schlemmer	Carlos	Miramar	Rubro gastronómico
Trigo Conte	Mariano	Miramar	Rubro gastronómico



## 1. Tabla de respuestas de asistentes al Taller de Ansenuza

### **TALLER:**

**13.30 HS | ACREDITACIONES**

**14.00 HS | APERTURA**

Bienvenida a cargo de las Autoridades y Referentes Sectoriales de FEHGRA y Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la Provincia de Córdoba.

Referentes: Alejandro Lastra (Presidente Agencia Córdoba) - Juan Pablo Chumbita (Representante legal Instituto Superior MM Educación Superior S.R.L.)

### **PRESENTACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO**

Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, MM Educación Superior S.R.L.)

**14:30 HS. | PLENARIO: ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO REGIONAL, IDENTIDAD, CULTURA Y ASOCIATIVIDAD**

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias, para el desarrollo de la identidad cultural gastronómica local y del producto turístico gastronómico.
- **Participan:**

Martín Molteni: Descubre la cocina con 12 años, realiza sus estudios en el Regency Hotel School, Australia y sus prácticas en Francia. Regresa a la Argentina con el propósito de encontrar las raíces de la cocina de su tierra a través de la cultura precolombina y el producto nativo.

En 2006 nace el proyecto PURATIERRA restaurant desarrollando una nueva visión de la cocina argentina, elegido 3 años 50 Best Latam y Martin Molteni Chef del Año. PURATIERRA catering crea experiencias, corporativas y sociales, en Argentina y el mundo

Lucas Galán. Cocinero. Asesor Consultor Gastronómico. Director Gastronómico y Chef Instructor Azafrán Escuela de Gastronomía.

Mariana Nocelli Salas. Lic. En Turismo. Docente Universitaria. Profesora de la Tec. Sup. En Turismo y Tec. Sup. En Hotelería, Inst. Sup. Mariano Moreno. Coordinadora de la Lic. En Turismo, Universidad Nacional de Villa María. Investigadora y Capacitadora UNVM y UBP.

Sandra Mendoza. Cocinera Profesional. Postítulo de Cocina Regional Argentina. Diplomada en Management Gastronómico.

- **Moderadores:** Joaquín Asen (Desarrollo y Promoción del Turismo Gastronómico de Córdoba Agencia Córdoba Turismo) - Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico MM Educación Superior S.R.L.)  
Espacio para preguntas.

**15.45 HS.** | RECESO (15 minutos)

**16:00 HS.** | PLENARIO DE MARKETING Y PROMOCIÓN

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias. ¿Cómo mostrar la cadena de valor para potenciar el turismo gastronómico de la región? ¿Cómo generar una identidad de marca de turismo gastronómico local?

- **Participan:**

Jesica Monis (Profesional Gastronómica, Experta en Marketing, Coach Ontológica Profesional con Especialidad en Liderazgo y Coaching organizacional, Consultora de Empresas).

Productores Regionales:

Criadero de nutrias, Flia. Calcaterra - Chef del Festival, Gabriela Gianfrancesco - Chacinados Flía. Muniguini, Aldana Muniguini - Cerveza artesanal Laguna, Selene González - Escabeches tradicionales de Villa Fontana - Dulces y colaciones Tentación - Mari sueldo - Experiencia AlbaTerra.

- **Modera:** Carlos Almaraz (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

**Espacio para preguntas.**

**17:00 HS.** | NETWORKING

- **Actividad:** Trabajo en mesas multiactorales. Ponencias. Conclusiones.
  - Análisis FODA.
  - ¿Cómo generar una asociatividad entre productor, establecimiento gastronómico y servicios turísticos para el desarrollo del turismo gastronómico como producto en la localidad y la región?
  - Propuestas de rutas o circuitos gastronómicos para la región.
  - Identidad de comunicación: ¿qué canales? ¿Cómo lo comunicaría?
- **Duración:** 40 minutos.
- **Participan:** Asistentes al Taller, Oradores. Autoridades y Equipo Técnico.

- **Coordinadora:** Natali Cravero. (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

**17.40 HS.** | CONCLUSIONES

**18.00HS.** | PALABRAS DE AUTORIDADES

Alejandro Lastra (Director de Jurisdicción de Promoción, Marketing y Productos Turísticos en Agencia Córdoba Turismo). Esteban Aníbal Avilés (Presidente Agencia Córdoba Turismo) y Representantes de la Filial.

**18.30HS.** | CIERRE DEL TALLER - INVITACIÓN A LA DEGUSTACIÓN

### **CONCLUSIONES DE NETWORKING:**

Los asistentes se dividieron en 8 mesas intersectoriales para trabajar.

Cada mesa trabajó en una propuesta basada en los puntos guías propuestos en la actividad.

**Mesa Chañar:** “EXPERIENCIA ANSENUZA” - Circuito Rural acompañado con experiencia gastronómica empezando por el desayuno de campo y finalizando en una visita a la cervecería local.

**Mesa Peperina:** “CORAZÓN DEL CORAZÓN” - Circuito por Las Arrias, La Para, Morteros y Miramar. El recorrido combina cultura, naturaleza, con los sabores de la región. En cada localidad se realizará un tiempo de comida.

**Mesa Manzanilla:** “4 ESTACIONES” - Evento Rural incluido en el calendario de eventos y fiestas de la región. Un evento en cada estación para convocar a productores y actores de la gastronomía y el turismo para exponer los productos de la estación que pueden ser utilizados para fortalecer la identidad de la gastronomía local.

**Mesa Poleo:** “RECORRIDO DEL FLAMENCO” - Jornada regional del Arte y la Gastronomía de la región de Ansenúza

**Mesa Palo Amarillo:** “ENDULZANDO TU DESTINO” - Experiencias gastronómicas cotidianas transformadas con productos regionales dulces elaborados y / o producidos en la región

**Mesa Burro:** “FESTIVAL DEL PARQUE NACIONAL ANSENUZA” - Paquete Turístico 2 días / 1 noche. con recorrido gastronómico.

**Mesa Salvia:** “PASAPORTE TURÍSTICO” - Circuito

**Mesa Incayuyo:** “EL CAMINO DE ANSENUZA” - Paquete turístico con experiencia gastronómica local

### **REGISTRO DOCUMENTAL PRENSA:**

<https://www.lavoz.com.ar/ciudadanos/turismo-gastronomico-el-4-taller-regional-el-gusto-es-nuestro-sera-en-miramar/>

<https://www.destinocordoba.com.ar/2023/05/10/turismo-gastronomico-el-gusto-es-nuestro-se-presento-en-miramar-de-ansenuza/>

<https://www.noticiasd.com/cordoba/turismo/articulo/turismo-y-gastronomia-se-realizo-el-cuarto-taller-regional-en-miramar-de-ansenuza/>

<https://www.mariano-moreno.com.ar/novedades-eventos/el-gusto-es-nuestro-en-miramar>

### **REGISTRO DOCUMENTAL FOTOGRÁFICO:**



*Palabras de apertura por Alejandro Lastra, Presidente de la Agencia de Córdoba Turismo. En el centro a la derecha el Intendente Adrián Walker. Extremo derecho Representante Legal Fundación Universitaria Mariano Moreno Juan Pablo Chumbita. Extremo Izquierdo Fundador de la Fundación Universitaria Mariano Moreno José Isaias Chumbita Belmonte.*



*Primer plenario disertantes.- Moderadores Anabel Marín y Joaquín Asen. - Disertantes Chef. Panadera Sandra Mendoza, Lic. Profesora Mariana Nocelli, Chef Instructor Lucas Galán, Chef. Martín Molteni.-*



*Segundo plenario de disertantes.- Productores regionales.*



*Momento de Taller.*

## **TALLER REGIONAL CÓRDOBA**

Detalles y Resultados del taller Regional Córdoba

**SEDE:** Córdoba Capital

**LUGAR:** Pabellón Amarillo - Complejo Ferial Córdoba

**FECHA:** 24 de mayo

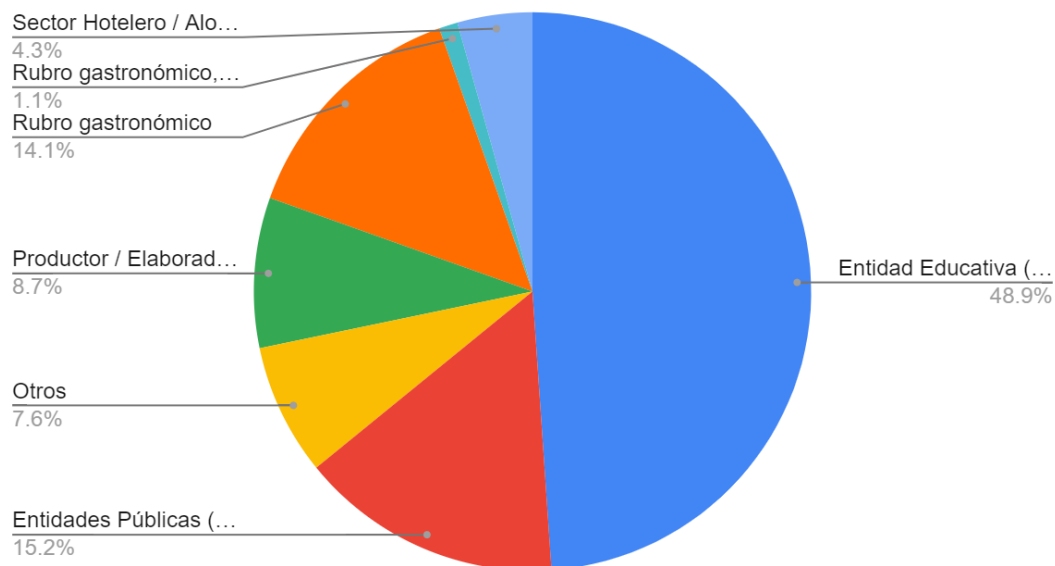
**HORA:** 09:00 hs.

### **CONVOCATORIA:**

- Inscriptos: 237
- Asistentes: 93



## Asistentes por rubro



5. Asistentes por rubro. Resultante de la planilla de inscripción y asistencia al taller.

### Planilla de asistentes Córdoba:

Aguirre	Paula	Córdoba Capital	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Almagro	Gabriela Marisel	Mi Granja	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Distribuidor / Comercializador
Alvarez	Irene Claribel	Toledo	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Amaya Paz	Florencia	Córdoba (capital)	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Argüello Geri	Constanza Mariquena	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Aued	Wadi	Córdoba	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Boroccioni	Daiana	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Boroccioni	Daiana	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Bustos	Facundo Damián	Salsipuedes	Otros
Cadenas	Caterina	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía,

			Turismo, Org de Eventos)
Capogrossi	Martin	Pilar	Rubro gastronómico
Carreras Micangeli	Anabella	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Cavallare	Arabella	Córdoba	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Chacón	Ana Carolina	Río Cuarto	Rubro gastronómico
Chaile	Anna Valentina	Córdoba	Rubro gastronómico
cicchetti	myrna selene	la calera	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Cortassa	Angela		Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
de Fontenelle	Uriel	Córdoba Capital	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Diaz Azar	Maria Florencia	Córdoba	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Duró	Maria Belen	Córdoba	Rubro gastronómico
Echegoyen	Pablo	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Figueredo	Tyara	Villa del Prado	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Rubro gastronómico, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Figuroa Boldrini	Malena	Unquillo	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Flores Perazzone	Valeria Alejandra	Córdoba capital	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Funes	Natalia	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Funes	Noelia Amalia	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Galarza	Martina nazarena	Córdoba capital	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Garay velazquez	Paloma	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)



Giacomino	Daniel	Córdoba	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Giacomino	Guillermo	Mi granja	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios
Gili	Eliana	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Giliberti	Alma	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Gomez gomez	Lindsay katherine	Córdoba	Rubro gastronómico
Gonzalez	Nicolas	Córdoba	Otros
Gonzalez	Leonardo	Córdoba (capital)	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Grassi	Florencia	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Guzman	Agostina	Córdoba	Rubro gastronómico
Ibarra	Victoria	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Insaurralde Pizarro	Pablo Sebastian	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos), Otros
Jiménez Najm Karam	Emiliano	Córdoba Capital	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Karl berdini	Agustina	General baldissera	Otros
Logwinczuk	Maria Anna	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Medina	Maria Morena	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Mende	Xiomara nazarena	Córdoba	Otros
Mercado	Romina	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Mercado	Veronica	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Morera	Adriel Pehuén	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Moyano	Agostina	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Navarro	Valentina jazmin	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Nole De Jorge	Selena Milagros	Córdoba Capital	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía,

			Turismo, Org de Eventos)
Nouveau	Candela	Córdoba	Rubro gastronómico, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Ojeda Volk	Luciana	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Ortiz Benegas	Guadalupe	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Rapallini	Giuliano	Córdoba	Rubro gastronómico
Re	Luciano	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Rivero	Ivana	Salsipuedes	Rubro gastronómico
Rodríguez	Guadalupe	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Rojas reyes	Jersson issaac	Córdoba	Rubro gastronómico
ROUSSELOT	JUAN CARLOS	CÓRDOBA	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento, Otros
Rubio	Milagros	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
RUIZ CABALLERO	CRISTIAN FABIAN	VILLA CARLOS PAZ	Rubro gastronómico, Sector Hotelero / Alojamiento, Otros
Salomone	Dafne	Río tercero	Rubro gastronómico
Sanchez Peñak	Alejandro	Córdoba	Productor / Elaborador de alimentos y/o productos alimentarios, Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Saravia	Veronica	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Sosa	Paola	Córdoba	Otros
Stefanoni	Felipe	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Sufia	Nadia	Bialet Masse	
Torino	María Lourdes	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Torres Cura	Nair Yamila	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Vargas	Vanesa	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Veliz Castillo	maria virginia	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)

Vincenti	Pablo	Bialet Masse	Sector Hotelero / Alojamiento
Contreras	Angela	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Lebeau	Valeria	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Gonzalez	Lucrecia	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Alvarez	Consuelo Maria	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Nieto	Eliana		Otros
Cuello	José Francisco	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Machado	Natalia	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Amato	Ignacio Ezequiel	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Farias	Alvaro	Unquillo	Rubro gastronómico, Otros
Cabral	Emanuel	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Rodríguez	Edith Nora	La Falda	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Gómez	Sebastian	Alta Gracia	Sector Hotelero / Alojamiento
Vechetti	Eliana	Alta Gracia	Sector Hotelero / Alojamiento
Wendler	Ileana	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Buberman	Yael	Capital	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Martin	Bruno	Córdoba	Sector Hotelero / Alojamiento
Bonugli	Romina	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Gonzalez	Lucia Carolina	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)
Maritano	Maximiliano	Córdoba	Entidad Educativa (Hotelería, Gastronomía, Turismo, Org de Eventos)
Motta	Natalia	Córdoba	Entidades Públicas (cultura/turismo/otros)

1. Tabla de respuestas asistentes al Taller Córdoba Capital

**TALLER:**

**09.00 HS. | ACREDITACIONES | ACCESO AL SALÓN DE EXPOSITORES**

**10.00 HS. | APERTURA.**

Bienvenida a cargo de Autoridades, Referentes Sectoriales de FEHGRA y Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la Provincia de Córdoba.

**PRESENTACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO.**

Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, Instituto Superior Mariano Moreno)

### **10.30HS.** | PLENARIO: ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO REGIONAL, IDENTIDAD, CULTURA Y ASOCIATIVIDAD

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias, para el desarrollo de la identidad cultural gastronómica local y del producto turístico gastronómico.
- **Participan:**

Facundo Tochi (En el año 2006, mientras estudiaba, viajó a México DF para perfeccionarse en el Centro Culinario Ambrosía. Trabajó en el Duhau Restaurante del Palacio Duhau Park Hyatt, en el Restaurante Chez Nous del Hotel Algodón Mansión, restaurante con varios galardones internacionales. En 2012 emprendió un nuevo viaje, con destino a Francia para trabajar en el restaurante Mirazur, que posee dos estrellas en la guía Michelin y está posicionado actualmente N° 6 del mundo en World's 50 Best Restaurants. Una vez de regreso en Córdoba, comenzó a trabajar en el Hotel Windsor & Tower y Restaurante Sibaris, donde se desempeñó como Jefe de cocina. Actualmente continúa perfeccionándose y viajando alrededor del mundo, visitando restaurantes de gran categoría con reconocimiento internacional)

Andrés Chaijale (Socio Fundador Asesoría Gastronómica H. Coordinador Instructor Centro de Formación Profesional Quórum. Capacitador Gastronómico FEHGRA. Productor de Eventos Gastronómicos. Miembro Jurado Torneo Nacional de chef)

Bruno Martín (Socio Gerente de Restaurante Bruma, Hotel Boutique Azur Real)

- **Moderadores:** Joaquín Asen (Desarrollo y Promoción del Turismo Gastronómico de Córdoba Agencia Córdoba Turismo) - Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

### **Espacio para preguntas.**

**11.30 HS.** | RECESO | ACCESO A EXPOSITORES (30 minutos)

**12.00 HS.** | PLENARIO: ESTRATEGIAS DE MARKETING Y PROMOCIÓN.

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias. ¿Cómo mostrar la cadena de valor para potenciar el turismo gastronómico de la región? ¿Cómo generar una identidad de marca de turismo gastronómico local?

Yeny Ortega Benavides. (Periodista, Locutora, Licenciada en Comunicación Social)

Fabián Lattanzi (Gerente del Mercado Norte)

Pepi José Tobal (General Manager en Ají Mercado Gourmet, Productor de Eventos Gastronómicos)

- **Moderadores:** Jaqueline Bini (Periodista – Gestora Cultural)

**12.40HS.** | RECESO (30 minutos) | ACCESO A SECTOR DE EXPOSITORES.

**13.10HS.** | PLENARIO: ESTRATEGIAS DE MARKETING Y PROMOCIÓN.

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias. ¿Cómo mostrar la cadena de valor para potenciar el turismo gastronómico de la región? ¿Cómo generar una identidad de marca de turismo gastronómico local?

- **Participan:**

Jesica Monis (Profesional Gastronómica, Experta en Marketing, Coach Ontológica Profesional con Especialidad en Liderazgo y Coaching organizacional, Consultora de Empresas).

El Celta Restaurante (Gabino Escribano, Socio Gerente) Bullanga Milanga (Nadim Richa, Socio Gerente) Alquimista Gin (Virginia Sahade, Socia Gerente) Slow Wines, Bodega Urbana (Eduardo Olivera Scotti, Enólogo Propietario)

- **Moderador:** Carlos Almaraz (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

### **Espacio para preguntas.**

**13.50 HS.** | NETWORKING

- **Actividad:** Trabajo en mesas multiactorales. Ponencias. Conclusiones.
  - Análisis FODA.
  - ¿Cómo generar una asociatividad entre productor, establecimiento gastronómico y servicios turísticos para el desarrollo del turismo gastronómico como producto en la localidad y la región?
  - Propuestas de rutas o circuitos gastronómicos para la región.
- Duración: 30 minutos.
- Participan: Asistentes al Taller, Oradores. Autoridades y Equipo Técnico.
- Coordinadora: Natali Cravero. (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

**14.20 HS.** | CONCLUSIONES.

**14.30 HS.** | PALABRAS DE AUTORIDADES.

**14.45 HS. | CIERRE DEL TALLER | INVITACIÓN A LA DEGUSTACIÓN | ACCESO A SECTOR DE EXPOSITORES**

### **CONCLUSIONES DE NETWORKING:**

Los asistentes se dividieron en 7 (siete) mesas intersectoriales para trabajar.

Cada mesa trabajó en una propuesta basada en los puntos guías propuestos en la actividad.

**Mesa Chanfaina:** “FERIA GASTRONÓMICA GOURMET DE ALIMENTOS SIN TACC”

**Mesa Pastelito y Colación:** “EXPO FLASHA CON NOSOTROS” - Exposición de bebidas y pastelería con concurso de propuestas creativas.

**Mesa Alfajor cordobés:** “EL CHE CORDOBÉS” - Circuito para integrar el turismo de sierras chicas y punilla con la gastronomía de Córdoba Capital

**Mesa Torta Frita:** “DESCUBRIENDO RINCONES Y SABORES” - Feria Itinerante

**Mesa Choripán:** “PARQUE DE SABORES” - Evento gastronómico en tres parques: Kempes, Bustos y Chateau. Cada parque tendrá una temática gastronómica: gastronomía KM0 y/o sustentables, gastronomía del mundo, cultura y regiones (gastronomía regional, arte y música)

**Mesa Fernet:** “FESTIVAL DE LA MIEL Y LA GASTRONOMÍA”

**Mesa Mate y corderito:** “FESTIVAL KM0” - Feria ambulante por los barrios cordobeses

### **REGISTRO DOCUMENTAL PRENSA:**

<https://www.cordobaturismo.gov.ar/el-gusto-es-nuestro-se-llevo-a-cabo-el-quinto-taller-del-plan-estrategico-de-turismo-gastronomico/>

<https://www.destinocordoba.com.ar/2023/05/27/se-realizo-el-5o-taller-del-plan-estrategico-de-turismo-gastronomico-el-gusto-es-nuestro/>

<https://hotelesygastronomiacordoba.com/calendario/el-gusto-es-nuestro/>

## REGISTRO DOCUMENTAL FOTOGRÁFICO:



*Apertura del taller a cargo de Izquierda a Derecha: Francisco Marchiaro Director Promoción de la Ciudad Municipalidad de Córdoba. Fernando Desbots Presidente Federación Empresaria Hotelera Gastronómica Argentina. Alejandro Lastra Presidente Agencia Córdoba Turismo. Gabino Escribano Vicepresidente de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de Córdoba.*



*Primer plenario, disertantes: Chef Facundo Tochi - Chef. Andrés Chajjale - Chef. Bruno Martín.*





Segundo Plenario Disertantes: Periodista Somelier Yeny Ortega Benavides - Gerente Comercial Fabián Lattanzi - Productor Eventos Regionales Pepi José Tobal. Moderadora Jaqueline Bini -



Tercer plenario disertantes Productores Regionales.





*Momento de Taller.-*

## **6. TAREA 3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN Y DISEÑO DEL PLAN ESTRATÉGICO**

Se generó una reunión virtual a través de plataforma meet, convocando a los referentes sectoriales de FEHGRA Córdoba, representantes de la Agencia Córdoba Turismo, que junto al equipo técnico trabajaron sobre el diagnóstico de situación, matriz FODA y conclusiones en torno a cada taller. Fijando lineamientos y aspectos a abordar en torno a las propuestas estratégicas.

Posteriormente con dichas conclusiones se elaboraron las propuestas estratégicas tanto a nivel provincial como a nivel regional.

“El turismo gastronómico amplía la mirada, partiendo del ejercicio realizado por los chefs y restaurantes como altavoz para proyectar la riqueza gastronómica, incorporando el triángulo entre cocina, producto y territorio. Así, la inclusión de los productores agrarios y ganaderos, las queserías, los mercados, las lonjas, las bodegas, los artesanos, los intérpretes del territorio y todos aquellos que construyen la identidad del lugar enriquecen la propuesta de valor de los destinos”.<sup>3</sup>

### **Propuestas Estratégicas Provincia de Córdoba**

- Diseño de Mapeo Gastronómico Provincial.

---

<sup>3</sup> 3° Foro de Turismo Gastronómico de la OMT, realizado en San Sebastián

Identificando, por regiones , los ingredientes, las recetas y las tradiciones, fomentando la difusión y el conocimiento de ciudades, conociendo su historia y trascendencia.

- Creación de Sello de Identidad Regional. base del patrimonio alimentario cultural, permitiendo definir nuestro perfil alimentario, estableciendo lineamientos y políticas en términos gastronómicos.
- Asociatividad - Creación de Vínculos Regionales en el sentido de valores, creencias y tradiciones.
- Diseño de Propuestas de Formación /Calificación de profesionales, emprendedores y demás actores ligados a la producción de insumos, al arte culinario, al turismo, a la hotelería, entre otros, que impacta en el crecimiento y fortalecimiento de las economías regionales.
- Dedicación, estudio, investigación y participación activa de las instituciones en la formación de nuevos perfiles académicos.
- Incorporación de nuevas propuestas de eventos regionales en el calendario provincial.
- Integración de la cocina en el incentivo del turismo regional como parte de un proceso globalizador.
- Generación de un observatorio provincial de turismo gastronómico.

### **Propuestas Estratégicas Sierras del Sur**

- Diseñar propuestas de eventos regionales vinculados a la producción local.
- Crear corredores gastronómicos para el turismo de reunión / empresarial.

### **Propuestas Estratégicas Ansenuza**

- Plan de incentivo económico al sector privado.
- Desarrollo de eventos regionales en fechas de baja turística (romper con la estacionalidad)

### **Propuestas Estratégicas Córdoba Ciudad.**

- Generar estrategias de asociatividad entre el sector hotelero, gastronómico y productores regionales.

- Crear corredores gastronómicos que impacten en el turismo local, regional, nacional e internacional.

#### **Propuestas Estratégicas Calamuchita.**

- Extender las propuestas de generación y promoción de eventos regionales a todo el valle.

#### **Propuestas Estratégicas Punilla Sur.**

- Generar programa de capacitación para el recurso humano abocado al servicio del turismo.
- Crear identidad gastronómica regional.

### **7. TAREA 4. ENCUENTRO DE CIERRE Y PRESENTACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO**

Objetivo: Presentar ante los asistentes las fichas técnicas, resultados y conclusiones de cada uno de los talleres realizados. Y exponer las propuestas generales para el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la Provincia de Córdoba.

Convocados: Entidades y actores involucrados en el desarrollo de los talleres. Referentes sectoriales de FEHGRA. Agencia Córdoba Turismo. Instituto Superior Mariano Moreno. Representantes del Consejo Federal de Inversión.

Asistentes: Agencia Córdoba Turismo: Alejandro Lastra Presidente de la Agencia Córdoba Turismo, Joaquín Asen Director de Promoción y Desarrollo de Rutas Gastronómicas. María Julia Camilucci, Área de Promoción, Productos y Márketing de la Agencia Córdoba Turismo. Referentes sectoriales de FEHGRA Córdoba: Guillermo Natali, representante de Cámara Gastronómica, Analía Mosca Area de comunicación, Sandra Santa Cruz, Ana Chacón de filial Río Cuarto y Laura Rivera presidenta FEHGRA Río Cuarto y miembro del Directorio de la Agencia Córdoba Turismo. Javier López Director Académico del Instituto Superior Mariano Moreno. Juan Pablo Chumbita Representante Legal Fundación Universitaria Mariano Moreno. Equipo Técnico. Prof. Lic. Almaráz Carlos, Prof. Tec. Cravero Natali, Lic. Marín Anabel. Tec. Colasanti Ignacio.

#### **Desarrollo del Evento:**

- 1) Apertura y presentación del Plan por el Sr. Cr. Juan Pablo Chumbita.
- 2) Desarrollo del proyecto de relevamiento para el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de Córdoba por Lic. Anabel Marín. Lic Carlos Almaráz y Tec.

Natali Cravero.

- 3) Intercambio de ideas, inquietudes y preguntas de los asistentes.
- 4) Puesta en común. Devolución y apreciaciones de los asistentes.
- 5) Agradecimientos a los equipos de trabajo y colaboradores. Reconocimiento a los docentes del Instituto Superior Mariano Moreno como disertantes en diferentes talleres: Sr. Prof. Tec. Marcos Valentino. Lic. Prof. Mariana Nocelli. Periodista Prof. Jaqueline Bini.  
Entrega de certificados destacando la colaboración en los diferentes talleres de Alumnos Pasantes de carreras del Instituto Superior Mariano Moreno.
- 6) Cierre del encuentro e invitación al brindis.
- 7) Ágape y degustación de productos regionales. Intercambio y agradecimientos.

Carrera	Apellido y Nombre
Tec. Sup. en Organización de Eventos y Gestión de Servicios Culturales.	HABER, JADE CECILIA
	YOST GERONIMO
Tec. Sup. en Gastronomía	MESA, FIORELLA MILAGROS
	PACCAGNAN BARRERA, ZOE JEZABEL
	LEGUIZA, JULIETA
	TABORDA, GUADALUPE GIULIANA
	ECHEGOYEN FORTÍN, PABLO LUIS
	MULLALLY, ALDANA YASMIN
	RUBIO, MARIA MILAGROS
	GARCIA FIUME, ABRIL
	NAVARRO, MAYRA NAIR
	GOMEZ GOMEZ, LINDSAY KATHERINE
	CONTRERAS, CINTIA LUCERO
	JUÁREZ GASQUEZ, ALFONSINA
	RODRIGUEZ, CONSTANZA JOSEFINA
	GALAVERNA, VIRGINIA
	VIEYRA, CONSUELO ANDREA
	ZORRILLA CASTAÑO, MARIA LOURDES
	MACIAS, CAMILA
	NOVOA, AGUSTÍN JAVIER
	HENZENN, CATALINA
	WAYAR MALDONADO, PABLO JAVIER

	GARCIA, JULIETA
	RAMALLO, SANDRA PAOLA
Tec. Sup. en Periodismo	PEREYRA, ALVARO HERNAN
Tec. Sup. en Turismo	RABASA GATTI, AGUSTÍN IGNACIO
	ROBLEDO, FACUNDO MARTIN
	SILVI, INGRID ABIGAIL
	COSCIA, JOSEFINA
	RODRIGUEZ QUIÑONEZ, AMBAR ROCIO

*19. Pasantés colaboradores*

Detalles de forma del evento.

Entrega de presentes a los asistentes y colaboradores: Especies Gourmet de Masala Especies y caja con dulzuras cordobesas realizadas en la Institución bajo el equipo de cocina de la Profesora Pastelera Luciana Maniaci.

**REGISTRO DOCUMENTAL PRENSA:**

<https://www.mariano-moreno.com.ar/novedades-eventos/plan-de-turismo-gastronomico-de-cordoba-el-gusto-es-nuestro>

<https://www.cordobaturismo.gov.ar/el-gusto-es-nuestro-se-llevo-a-cabo-el-cierre-de-la-primer-etapa-del-plan-estrategico-de-turismo-gastronomico/>

**REGISTRO DOCUMENTAL FOTOGRÁFICO:**





*Presentación de los resultados del proyecto. Marín Anabel y mesa de asistentes.*



*Momento de valoraciones de asistentes e intercambios de ideas.*



*Asistentes al cierre del evento.*



*Presentes para los asistentes al evento.*





*Momento de cierre, brindis con ágape y degustación.*



*Mesa de degustación.*



## **BIBLIOGRAFÍA**

Ministerio de Turismo de la Nación. 2014. Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable de la República Argentina 2025.

Secretaría de Turismo, Presidencia de la Nación. 2016. Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina.

Ministerio de Turismo y Deporte de la Nación. Fundación Argentina, Ministerio de Cultura de la Nación. 2020. Programa "GustAR" - Gusto Argentino.

Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA). 2014. Publicación Bibliografía "Gastronomía Regional Argentina".

Scalise J. A. 2012. Informe Herramientas técnicas y conceptos claves para el desarrollo del turismo rural - Buenos Aires: PROSAP.

FEHGRA. 2019. Diagnóstico estratégico, patrones de consumo y propuesta de valor - Hotelería y Gastronomía en Argentina.

Consejo Federal de Inversiones. 2018. Informe. Análisis de políticas públicas para fortalecer el sector turismo y propuestas de implementación en la Provincia de Córdoba.

Agencia Córdoba Turismo. 2019. Plan Estratégico de Turismo Sostenible de la Provincia de Córdoba 2030.

Fundación Río Cuarto 2030. 2019. Realidades y desafíos del Turismo en Río Cuarto - Capacidades para el Desarrollo Turístico.

Municipalidad de Villa General Belgrano. 2017. Indicadores de Sustentabilidad Turística.

Secretaría de Turismo de la Nación, Subsecretaría de Desarrollo Turístico. 2017. MANUAL DE TURISMO GASTRONÓMICO - CocinAR, Cocina Argentina.

Ministerio de Turismo Presidencia de la Nación. 2017. Programa "CocinAr Cocina Argentina". - Relatoría Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico Alta Gracia, provincia de Córdoba.

### ***Fuentes complementarias de consulta:***

Organización Mundial del Turismo (OMT), Basque Culinary Center (BCC).

Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT.

<https://www.unwto.org/>

Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.  
<http://www.fehgra.org.ar/>

Circuito Gastronómico de Córdoba.  
<https://www.circuitogastronomico.com/el-problema-de-los-productos-regionales/>

Municipalidad de Villa Carlos Paz.  
<https://www.villacarospaz.gov.ar/turismo/observatorio.php>

Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.  
<https://www.cieturisticos.com.ar/>

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.  
<https://www.magyp.gob.ar/gustar/>

Municipalidad de Villa General Belgrano.  
<https://villageneralbelgrano.gob.ar/>

Municipalidad de Río Cuarto.  
<https://www.riocuarto.gov.ar/>

Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Río Cuarto.  
<https://www.ashotegariocuarto.com/>

Agencia Córdoba Turismo.  
<https://www.cordobaturismo.gov.ar/>

La Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina.  
<http://www.uthgra.org.ar/>

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Programa GustAr.  
<https://www.magyp.gob.ar/gustar/>