



¿Qué hicimos?

Estos fueron los puntos en los que trabajamos luego de los resultados del 2° Foro de Origen e Identidad Gastronómica.

Capacitaciones al personal gastronómico

Tuvo como objetivo profesionalizar al sector, federalizando las capacitaciones a través de un trabajo coordinado con gobierno provincial, municipal y con las cámaras territoriales.

- Servicio y atención al cliente en restaurantes (Ciudad, Malargüe, San Rafael y San Carlos).
- La Identidad Gastronómica de Mendoza en Productos y Recetas (Ciudad).
- El Bonarda, sus bondades, maridaje y Servicio de Vino (San Martín).
- El Malbec y su fusión con la Gastronomía (Ciudad).
- Abordaje a personas con discapacidad en hoteles y restaurantes (Todos los municipios).
- Introducción a la coctelería y servicio de barra (Ciudad)
- Cocina vegana y vegetariana (Ciudad).
- Costos en Hotelería y Gastronomía (Ciudad).
- Capacitación integral en enogastroturismo (Valle de Uco)
- Gestión de compas y stock (Ciudad).
- Inglés y portugués turístico (Todos los municipios).
- Atención y Servicio al Turista (Malargüe, San Rafael, Gral Alvear y Villa 25 de Mayo).

Formación y actualización profesional

- Formador de formadores: se capacitó a más de 120 docentes de Centros de Capacitación para el Trabajo y Escuelas Técnicas gastronómicas en Inocuidad Alimentaria.
- Municipios y escuelas de gastronomía: se los capacitó en Identidad Gastronómica, Buenas Prácticas Agrícolas, Cultivos Locales y Estacionales a empresarios, productores y profesionales de la gastronomía junto al INTA. Tuvo como objetivo el poner en valor nuestros productos, con el máximo aprovechamiento en su estacionalidad. Los participantes conocieron los métodos específicos que se deben aplicar para proteger el bienestar de las personas que consume los productos y el medio ambiente.





Sostenibilidad

- Formación de Responsables en Sostenibilidad: programa destinado a personas que dentro de las empresas aplican prácticas de desarrollo sostenible para generar un triple impacto. Los participantes aprendieron sobre herramientas de medición de la gestión ambiental, compras públicas con impacto, eficiencia energética, entre otros.

Promoción y comunicación de la gastronomía mendocina

- Videos de recetas con productos identitarios: realizamos 10 videos, donde convocamos a chefs para cocinar en diversos puntos de la provincia, mostrando la identidad local entremezclando el paisaje y el arte culinario.
- Participación en ferias y eventos: mostramos al país y al mundo la gastronomía de Mendoza, nuestro diferencial respecto a otras cocinas y el valor de nuestros productos. Estuvimos en:
 - ✓ Networking de AMAVYT (abril), ACAV (mayo), Feria Caminos y Sabores (julio), Destino Mendoza en Mar del Plata (julio), Hotelga (agosto-septiembre), Destino Mendoza en São Pablo (septiembre), FIT (octubre), Destino Mendoza en Río de Janeiro (octubre), Entur AMAVYT (octubre).

Observatorio gastronómico

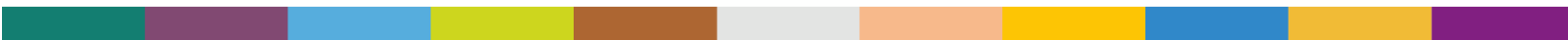
Concluyó la primera etapa, que tuvo como objetivo obtener datos de relevancia que permiten dar seguimiento al desarrollo de la gastronomía en la provincia, sus problemáticas y necesidades. Empresarios participaron a través de una encuesta que permitió caracterizar la prestación de servicios, conocer la actividad económica del sector, conocer su relación con el medio ambiente y el grado de responsabilidad social.

Acción con economía social

Trabajamos junto a la Dirección de Economía Social y Asociatividad en la colocación de vitrinas en los distintos hoteles y restaurantes con productos de emprendedores mendocinos durante 6 meses.

Recetario identitario

Junto a las escuelas de gastronomía de la provincia, se elaboraron recetas que fueron presentadas en la Semana Federal, actividad del calendario vendimial. La premisa de las mimas fue la identidad en los productos que utilizaron.





Proyecto de Ley Gastronomía Provincial

Este proyecto de Ley surge a partir de la necesidad de institucionalizar y darle gobernanza a la gastronomía como una actividad económica fundamental de la provincia. Esta iniciativa es pionera en el país, considerando un sector de la economía con alto crecimiento junto al turismo. La gastronomía es una actividad cuya profesionalización es relativamente reciente, por lo cual la norma incorpora definiciones necesarias para su mejor comprensión y adecuada aplicación.

Plan Gastronómico al 2030

Las bases de este plan, se forjaron junto a las dos primeras ediciones del Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza. Consiste en un documento guía que establece los ejes estratégicos y programas de acción para consolidar la gastronomía en Mendoza al 2030 como un producto turístico estrella del destino.

¿Cómo nos preparamos para la 3ra edición del Foro de Origen e Identidad Gastronómica?

Se desarrollaron encuentros locales entre los meses de agosto y septiembre, en 10 puntos de la provincia, orientado a todos los actores de la cadena productiva gastronómica. En los mismos, se brindó una charla global de los 2 foros realizados, donde se escuchó la opinión de los participantes y se obtuvieron conclusiones de las zonas a partir de una encuesta.

