



MESA DE PRODUCTOS MENDOCINOS

MATERIAL DE APOYO – 8 DE NOVIEMBRE DE 2023

I. OBJETIVO DE LA MESA DE TRABAJO:

Identificar, conocer y comunicar los productos identitarios primarios y elaborados para vincular y fortalecer la cadena de valor.

1

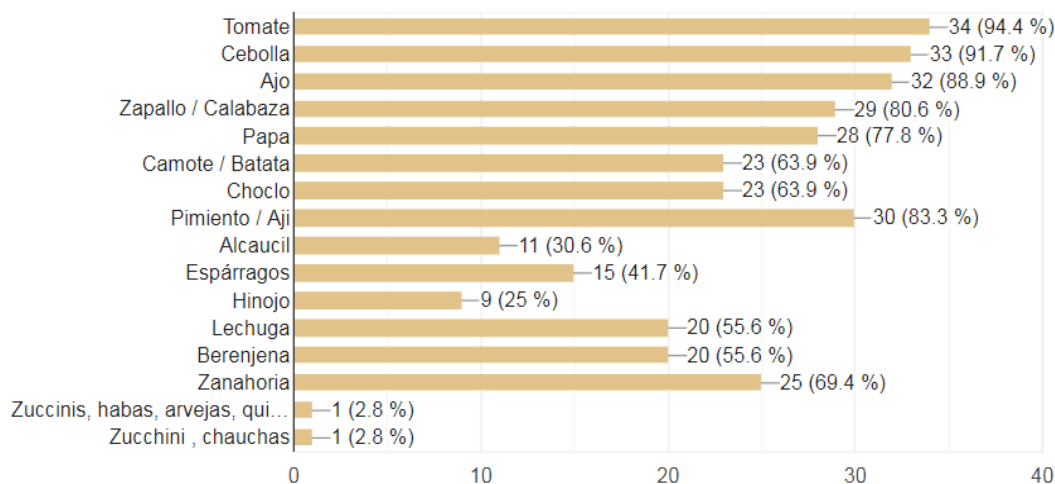
II. CAMINO RECORRIDO: ACCIONES REALIZADAS:

A. 1° Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza:

- https://youtu.be/9NPfqusKflw?si=ANoOao_4Ial7CefY
- <https://youtu.be/BS81AylL5pcc?si=67cdDzdYhM340fnV>

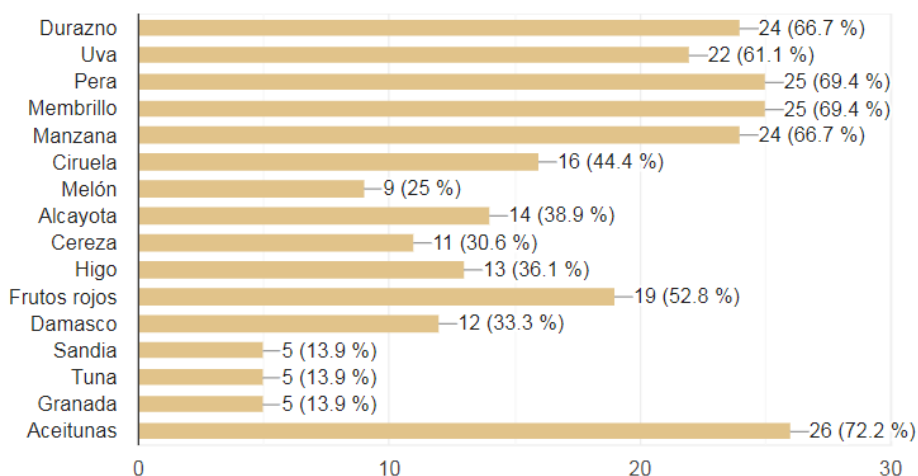
B. Productos identitarios primarios en el 1° Y 2° FORO.

1. Productos identitarios: Hortalizas



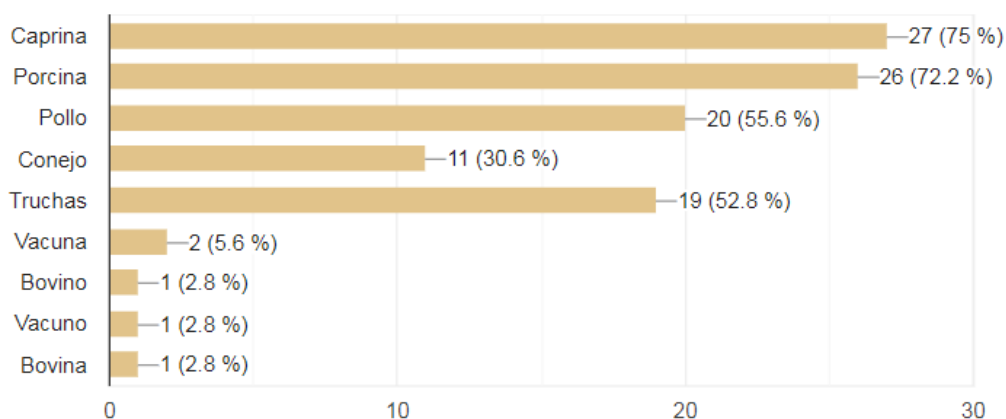


2. Productos identitarios: Frutas

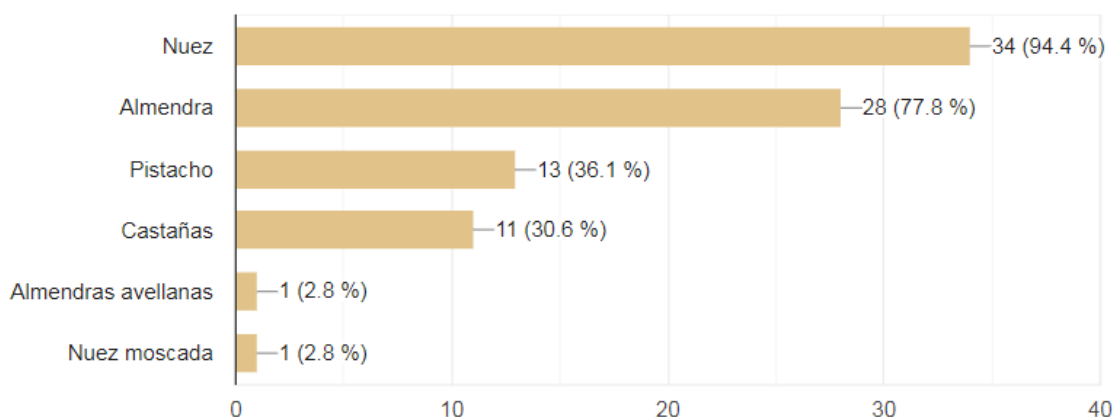


2

3. Productos identitarios: Carnes

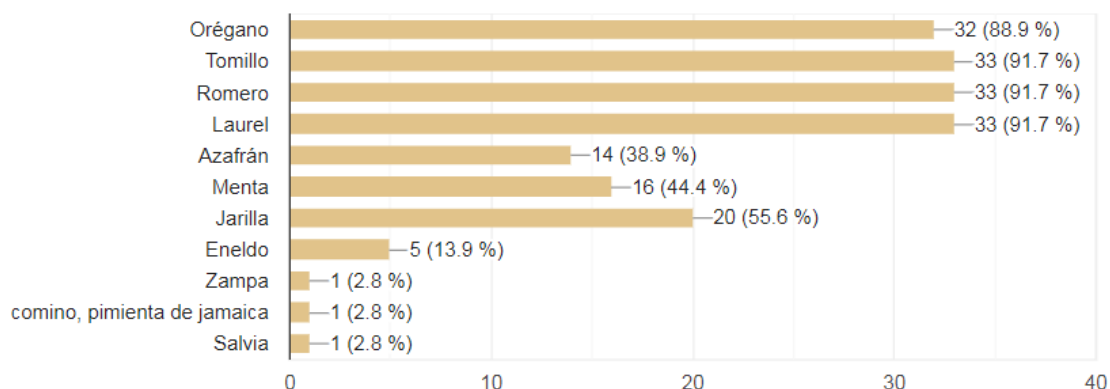


4. Productos identitarios: Frutos secos

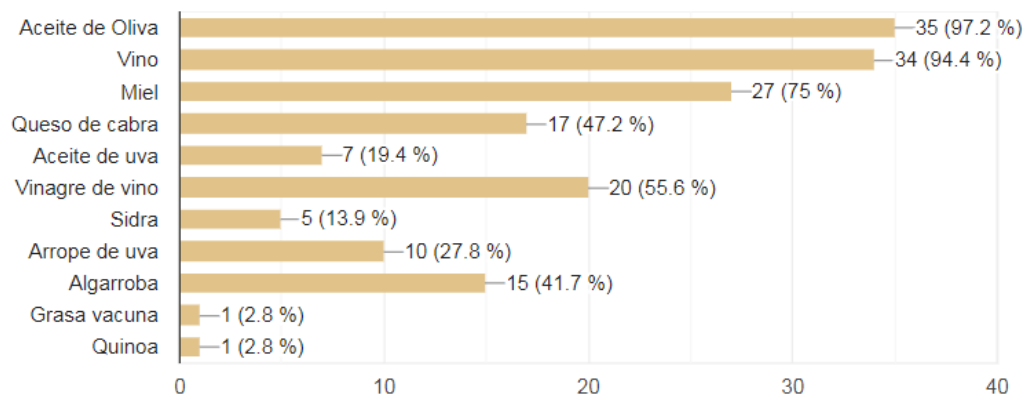




5. Productos identitarios: Hierbas y especias



6. Productos identitarios: Otros



C. Elaboración de recetas con productos identitarios a partir de concursos con durazno, aceite de oliva, ajo, ciruelas deshidratadas, frutos secos

1. Videos de recetas con productos identitarios. (AEHGA) <https://aehga.com/sabor-a-mendoza/>
2. Ferias AEHGA [Documento A4 Portada trabajo final de carrera pastel \(aehga.com\)](https://aehga.com/Documentos/Documentos%20A4%20Portada%20trabajo%20final%20de%20carrera%20pastel)
3. Publicación del recetario del Concurso de Recetas con Aceite de Oliva Virgen Extra con Indicación Geográfica.
 - https://somasoliva.com.ar/recetas/categoria_postres/
 - https://somasoliva.com.ar/recetas/platos_principales/
4. Resumen del Concurso de Recetas con AOVE IG MENDOZA:
 - [https://drive.google.com/file/d/1w-7-R9aDnPNkOcGgusBYaTgWEOZ3cPD/view?usp=drive link](https://drive.google.com/file/d/1w-7-R9aDnPNkOcGgusBYaTgWEOZ3cPD/view?usp=drive_link)



5. Producto identitario durazno:

- https://drive.google.com/file/d/1JETT2IbYLnYYVHpmCuXrW2fO6_ifieM/view?usp=drive_link

6. Resumen del 1° Foro nacional de Durazno de industria:

- https://drive.google.com/file/d/1M47iswray0A0guLuBXGfiOO9iawr9PoW/view?usp=drive_link

D. Cursos de cata de aceite de oliva.

E. Cata de orégano. Análisis sensorial del orégano:

- <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/11kY5Tk3dIQTCIsGZfju4ouS-b9gkF88j>

F. Concurso fotográfico olivarte

- <https://somosoliva.com.ar/noticias/dia-de-festejos-en-torno-a-la-aove-ig-mendoza/>
- <https://www.idr.org.ar/ya-tenemos-los-ganadores-as-de-la-segunda-edicion-del-concurso-olivarte-2023/>
- <https://www.idr.org.ar/1-concurso-fotografico-olivarte/>

G. Actividades de difusión y promoción del consumo de productos locales

- Quínoa y papas andinas: I Encuentro de cultivos andinos Mendoza 2023-ECAM 2023. Jornada técnica en EEA Mendoza de INTA, sábado 1 de julio. Encuentro gastronómico y feria en el restaurante Casa Vigil, domingo 2 de julio.
<https://youtu.be/qZCiMJsITZ0?si=2VEIHvAke9V-TEVh>
https://youtu.be/jqZtb-RnTb4?si=j9_FJSz_M_b9gOA
- Durazno industria: Primer concurso nacional de recetas con durazno industrializado https://youtu.be/cqvafG_0X78?si=Sdnn-05c052a9FxQ
- Chivito mendocino: Degustación de carne de chivo en un restaurante de la capital provincial para dar a conocer la marca colectiva “Kume Matru” de un grupo de productores del Sur de Mendoza
<https://www.youtube.com/watch?v=dcQiHkRa4zQ>
- Nuez mendocina: Participación en el “Gustar. Gusto argentino” Promoción de los destinos turísticos argentinos a través de la producción y la gastronomía regional. Realizado en el Centro Cultural Kirchner para conocer la diversidad y riqueza productiva, gastronómica y cultural de cada región de nuestro país. Promoción del Nuevo Cuyo 19, 20 y 21 Agosto de 2023.



4 Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



<https://twitter.com/intaargentina/status/1693037098566029546?t=r2FVUhP7IHhcYrlwxlmfjw&s=08>

[GustAR - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación \(magyp.gob.ar\)](https://www.magyp.gob.ar)

H. Creación del link de acceso exclusivo para restaurantes y hoteles en el catálogo de la economía social:

- https://www.mendoza.gov.ar/catalogoeconomiasocial/?s=&product_cat=11-todo-para-hoteleria-y-gastronomia&op=Buscar

5

Sabías estos datos de MENDOZA...

- Obtuvo el 1° sello de calidad - Indicación Geográfica del Aceite de Oliva Virgen Extra- del Continente Americano y el 2° fuera de la Unión Europea.
- En los desiertos de Lavalle, Malargüe y San Rafael se concentra la producción caprina y, ocupa el 2o lugar a nivel nacional.
- Es 1° en superficie cultivada con durazno en Argentina, 1° productora de durazno para consumo en fresco y única de durazno para industria.
- Es la 1° Productora de Nuez de Nogal del país, siendo Tupungato y Tunuyán donde se concentra la producción.
- El 80% del tomate que se cultiva es –PERITA- y su producción ocupa el 4° lugar en la Provincia.
- Es la única provincia productora de Ciruela para Industria del país.
- Es la Capital Nacional de la Almendra, por la mayor superficie cultivada del país.
- Produce el 90% del ajo que a nivel nacional y Argentina ocupa el 2° lugar en exportación.



III. INFORMACIÓN QUE QUEREMOS COMPARTIR SOBRE LOS CONTENIDOS DEFINIDOS:

A. Listado de productos identitarios primarios, elaborados (despensa mendocina), emergentes y de sustitución de productos importados por locales, respaldados por el INTA, IDR, DESYA.

- https://drive.google.com/drive/folders/16x7Yb0VkwYIUg6gM8FOib4blmxGmLMo5?usp=drive_link

B. Difusión de los distintos productos identitarios del INTA y del IDR:



ACEITE DE OLIVA

Aceite obtenido mediante el prensado y/o centrifugado, del fruto del olivo (*Olea europea*)
Cosecha: Abril a Junio. Viraje de la aceituna del color verde al violáceo.




Superficie con olivos en Mendoza:
15.000 hectáreas
(variedades para conserva y aceite).



Mendoza, por sus características geográficas y ecológicas, es un territorio óptimo para la actividad olivícola, en especial la elaboración de aceite de oliva. En 2022 se aprobó el sello de calidad -Indicación Geográfica (IG) de Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza- siendo la primera IG en el Continente Americano y segunda fuera de la Unión Europea. Esta identificación incluye blend de AOVE con entre 20% y 50% de variedad Arauco complementado con aceites de Frantoio, Arbequina y otras.

Clasificación de aceite de oliva para consumo

- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE): Obtención mecánica, prensado y/o centrifugación. Acidez libre máxima de 0,8 % en ácido Oleico. Carece de defectos. Es el de mayor calidad.
- Aceite de oliva virgen: Acidez hasta 2% en ácido Oleico.
- Aceite de oliva virgen corriente: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 3,3%.
- Aceite de oliva refinado: obtenido del aceite de oliva virgen mediante procesos de refinación, por proceso físico – químicos.
- Aceite de oliva: compuesto por aceite de oliva refinado y por aceite de oliva virgen.

Análisis sensorial (escala de leve a intenso)

- Fases olfativa, gustativa y quinestésica.
- Atributos positivos: frutado, amargo, picante, frutado, manzana, otras frutas, pasto verde, dulce, astringente.

Atributos de AOVE varietales:

- Arauco: muy frutado con aromas vegetales muy intensos, amargo y picante intenso.
- Arbequina: frutado, suave, poco amargo y picante.
- Empeltre: muy frutado, fragante, equilibrado en el amargo y picante, gusto a manzana verde, almendra, alcaucil y tomate.
- Frantoio: muy frutal, estable, banana.
- Picual: sabor picante bien acentuado, higuera.
- Manzanilla: frutado, picante y amargo medio.



ALMENDRA



Mendoza es la principal productora de almendras en Argentina, con 2.500 has.

Otras provincias productoras son: San Juan, Río Negro y San Luis.

- Las principales zonas de producción se encuentran en los oasis Norte (Maipú, Lavalle, etc.) y Este (San Martín) de la provincia.
- Floración temprana, en agosto.
- Cosecha durante el mes de febrero, manual o mecánica.

Tipos:

- variedades californianas, las tradicionales, de cáscara blanda (o cáscara de papel) y floración extra temprana. Non Pareil, Merced, etc.
- variedades españolas, las elegidas en las plantaciones recientes, de cáscara dura o semidura, de floración más tardía y auto compatibilidad, lo cual incrementa el rendimiento. Guara, Marinada, etc.

Proceso: Después de cosechada, se separa la cáscara verde exterior y se somete a un secado natural por 2 o 3 días. Posteriormente puede realizarse el descascarado o no.



Forma de comercialización y consumo:

- principalmente peladas (pepita entera)
- con cáscara
- pepitas blanqueadas
- fileteadas
- partidas
- harina de almendras
- leche de almendras
- mantequilla de almendras
- almendras verdes

- Las almendras crudas se destacan por su alto crujido, dureza y consistencia, que sumado a su tamaño y forma, las hacen especiales para consumir como snacks.
- También pueden consumirse tostadas en sartén o al horno, saladas y/o con especias.
- Comparadas con otros frutos secos, las almendras se destacan en el aporte de proteínas, fibra, vitamina E y calcio y bajo aporte de calorías. <https://www.almendras.mx/por-que-las-almendras/salud-y-nutricion>
- Por su alto contenido de aceite, los frutos secos se enrancian con facilidad, por lo que deben almacenarse en envases cerrados, en lugares frescos y secos.



4^{to} Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



Mendoza está entre las 3 principales provincias productoras (junto con Neuquén y Santiago del Estero)
Cabezas aproximadas: 726.700

CARNE DE CHIVO

Sistema productivo:

Subsistencia, sedentario o estacionalmente trashumante – Explotación extensiva mixta y abierta.

Raza:
criolla

Productos derivados de la cabra:

carne, leche, queso, yogurt. Etc., guano, cueros, otros.

Productos cárnicos:

- Cabrito mamón o lechal: alimentado solo a leche, de 30 a 60 días, peso aproximado de 6 a 13 kg
- Chivito: de 4 a 6 meses de vida. Entre 15 y 20 kilos.
- Adultos: fabricación de embutidos.

Estacionalidad:

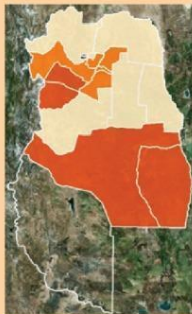
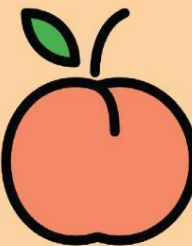
- Principal época de consumo desde diciembre a abril (1 parición anual) a 2 pariciones en sistemas productivos más intensivos.

Calidad de la carne:

Se considera que el cabrito criollo es un producto natural, con bajo contenido graso y buena proporción de ácidos grasos insaturados. Presenta niveles inferiores de ácidos grasos que las carnes consumidas normalmente en Argentina, como la bovina y porcina

- Clara, tierna, aromática, magra (1 a 1,5 % de grasa intramuscular) y de bajas calorías.
- Excelente fuente de proteínas y minerales (hierro, calcio y fósforo).
- Tipo de cortes: 2 costillares con bife y lomo, 2 delanteros y 2 piernas.

Recetas: https://www.produccion-animal.com.ar/produccion_caprina/produccion_caprina/169-recetario_2014.pdf



Mendoza: 13.000 has
(1ª en superficie con durazno en Argentina)
Primera productora de durazno para consumo en fresco y única de durazno para industria.

DURAZNO

Tipos:

- Según pubescencia: Duraznos (con pelusa) y Nectarines o pelones (sin pelusa).
- Según color de la pulpa: blanca o amarilla.
- Según adherencia de la pulpa al carozo: pavías (pulpa adherida al carozo) y piscos (pulpa no adherida al carozo).

Formas de consumo:

- Consumo en fresco (mercado o transporte): variedades de todos los tipos.
- Industrializados (mitades y cubeteados en latas, pulpa, etc.): duraznos de pulpa amarilla y pavías.
- Congelado: tecnología IQF, congelado en trozos
- Deshidratado: orejones

Disponibilidad durante el año:

- Se cosecha en verano, desde fines de noviembre a principio de marzo.

Ingreso Abundante Ingreso Regular Ingreso Escaso

Especie	Meses											
	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct
Duraznos												
Nectarines												

Programa Precios Agrícolas - Gestión de Información - IDR

Características sensoriales

- Color, Tamaño, Aromas, Acidez, Azúcar
- Textura (jugosidad y fundencia de la pulpa/ crocancia, crujencia y dureza)

Blancos
- ácidos
+ dulces

Amarillos
+ ácidos
- dulces

Nectarines
+ dureza
+ crocancia

Duraznos (principalmente blancos)
- dureza
+ jugosidad



NUEZ DE NOGAL



Varietal principal: Chandler

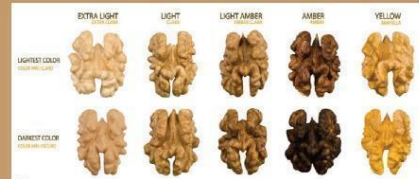
Cosecha: fines del mes de marzo y abril. Secado: al sol o en hornos.

Forma de comercialización: con y sin cáscara. Sin cáscara se comercializan en mitades o mariposas, cuartos y cuartillos.

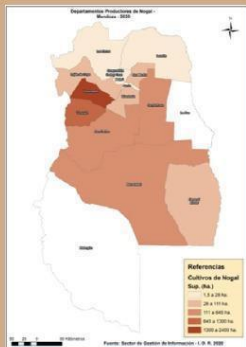
Nueces sin cáscaras:

limpias, sanas, secas, libre de mohos, manchas, insectos y arácnidos, libre de mohos y sabores extraños, color uniforme.

Se clasifican principalmente por su color: I- Extra claro o extra blanco, II – claro o blanco, III – Ámbar claro o dorado claro, IV – Ámbar o dorado, V – Cobrizo, VI – Negro, VII - Amarillo



NOTA: El color de la nuez debe ser homogéneo y uniforme en toda la superficie. El color debe ser el mismo en todas las partes de la nuez. El color debe ser el mismo en todas las partes de la nuez. El color debe ser el mismo en todas las partes de la nuez. FUENTE: portalfruticola.com



Argentina: 14.090 has
Mendoza: 5.242 has
(Primera productora del país seguida de Catamarca, La Rioja, Río Negro y San Juan).

Clasificación (resolución 453- 2013 – SENASA) por calibre

Nueces con cáscara:

Se debe observar que estén enteras, libre de trizaduras, llenas, limpias, secas, sin manchas, libre de mohos, insectos y arácnidos, exentas de olores extraños.

- Mayor a 36 mm
- Mayor de 34 a 36 mm
- Mayor a 32 a 34 mm
- Mayor a 30 a 32 mm
- Mayor a 28 a 30 mm
- 28 mm o menor

Conservación en el hogar.

Conservar las nueces con cáscara hasta que vaya a consumirlas. Almacenar en frasco de vidrio en un lugar seco, oscuro y fresco.

Las nueces sin cáscara conservadas en un frasco de vidrio cerrado, o bolsa en refrigerador.



TOMATE

Cultivo anual, siembra en primavera y cosecha en verano y otoño.



Tipos comerciales:

- Redondo (larga vida, mayor conservación y tipo platense, de mayor sabor)
- Perita (para industria y consumo en fresco)
- Cherry

Formas de consumo:

- Industrializado (salsa, puré, entero pelado, concentrados, etc.)
- Fresco
- Deshidratado

Disponibilidad en el mercado

Especie	Variedad/ Tipo comercial	Procedencia	Ingreso												
			Ingreso abundante			Ingreso regular			Ingreso escaso						
			Meses												
			Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
Tomate	Redondo Perita Cherry	Mendoza													
		San Juan													
		Saka/Tucumán													
		Corrientes													

Sistema de Información de Precios de Mercado – IDR

Tendencia de precios durante el año: bajo medio alto bajo

Conservación en el hogar:

- El tomate es un fruto climatérico, es decir, madura después de ser cosechado, por lo que puede ser cosechado con apenas color rojo.
- Si no están muy maduros, pueden guardarse fuera de la heladera hasta 2 semanas, en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Muy maduros guardar en la heladera para consumir en pocos días o procesar y almacenar en freezer para usar en salsas.

La acidez del tomate permite realizar conservas seguras. Para contrarrestar la acidez a la hora de consumirlo agregar una pizca de bicarbonato de sodio.



Superficie aproximada: 3.000 has (80 % tomate perita)
Ranking de cultivos hortícolas en Mendoza: 4to lugar



4^{to} Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



foro de origen e identidad gastronómica

¡ciruela!
industria



.recetas
.propiedades nutricionales
.datos sobre producción, etc



Ciruela: hace bien





foro de origen e identidad gastronómica

¡ajo!



.recetas
.propiedades nutricionales
.datos sobre producción, etc



El ajo hace bien





foro de origen e identidad gastronómica

¡durazno!
industria



.recetas
.propiedades nutricionales
.datos sobre producción, etc



Durazno: hace bien





foro de origen e identidad gastronómica



¡nueces!



.recetas
.propiedades nutricionales
.datos sobre producción, etc



Nueces: hacen bien




4^{to} Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



foro de origen e
identidad gastronómica

¡oliva!

.recetas
.propiedades
nutricionales
.datos sobre
producción, etc



Las olivas hacen bien

iDR INSTITUTO DE DESARROLLO RURAL

CFI CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía
Dirección de Agricultura



4^o Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



Material promocional del INTA:



Ajo

Algunos de los cultivares de Ajo desarrollados en el marco del Programa de Mejoramiento Genético de la EEA La Consulta e inscriptos en el INASE.

Gigante INTA

SAJO

Ecotipo: Continental
 Tipo comercial: Ajo Elefante
 Cosecha: Diciembre
 Conservación: Corta

Castaño INTA

MEDIO

Ecotipo: Continental
 Tipo comercial: Castaños
 Cosecha: Diciembre
 Conservación: Muy Larga

Morado INTA

SAJO

Ecotipo: Asiático
 Tipo comercial: Morado Temprano
 Cosecha: Noviembre
 Conservación: Corta

Killa INTA

SAJO

Ecotipo: Asiático
 Tipo comercial: Blanco Temprano
 Cosecha: Noviembre
 Conservación: Corta

Nieve INTA

MEDIO

Ecotipo: Mediterráneo
 Tipo comercial: Blancos
 Cosecha: Noviembre
 Conservación: Media

Unión

MEDIO

Ecotipo: Mediterráneo
 Tipo comercial: Blancos
 Cosecha: Noviembre
 Conservación: Media

Plata INTA

MEDIO

Ecotipo: Mediterráneo
 Tipo comercial: Blancos
 Cosecha: Diciembre
 Conservación: Media

Coral INTA

ALTO

Ecotipo: Mediterráneo
 Tipo comercial: Colorado Temprano
 Cosecha: Noviembre
 Conservación: Media

Rubí INTA

ALTO

Ecotipo: Mediterráneo
 Tipo comercial: Colorados
 Cosecha: Diciembre
 Conservación: Media

Gran Fuego INTA

ALTO

Ecotipo: Mediterráneo
 Tipo comercial: Colorados
 Cosecha: Diciembre
 Conservación: Media Larga



4^o Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza

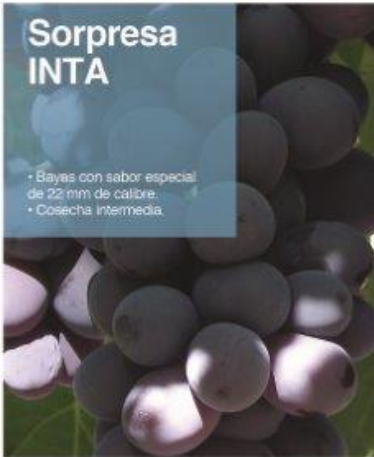


Uva de mesa

Cultivares de uva de mesa estenospermocárpicas ("sin semilla"), con aptitud exportable, desarrollados por INTA e inscriptos en el INASE. 2016-2019

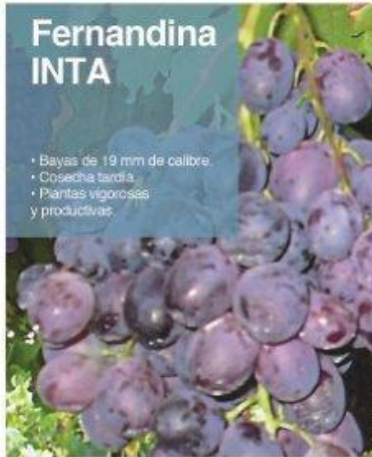
Sorpresa INTA

- Bayas con sabor especial de 22 mm de calibre.
- Cosecha intermedia.



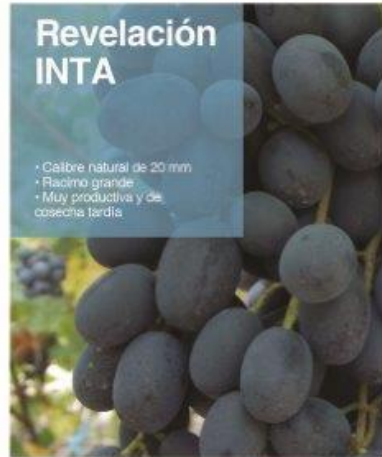
Fernandina INTA

- Bayas de 19 mm de calibre.
- Cosecha tardía.
- Plantas vigorosas y productivas.



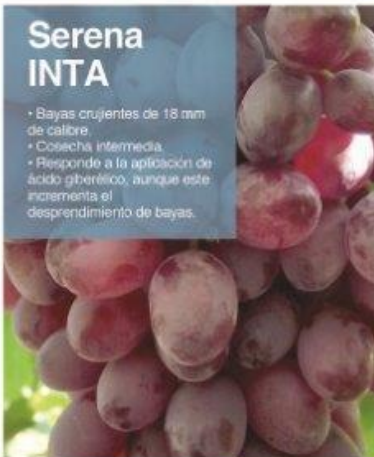
Revelación INTA

- Calibre natural de 20 mm.
- Racimo grande.
- Muy productiva y de cosecha tardía.



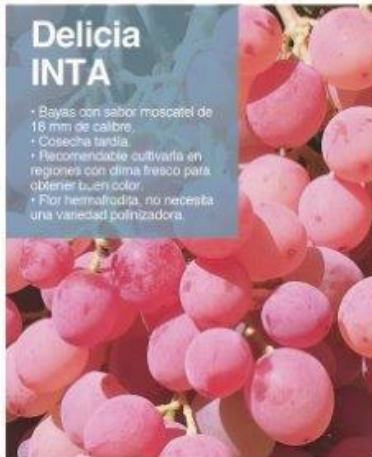
Serena INTA

- Bayas crujientes de 18 mm de calibre.
- Cosecha intermedia.
- Responde a la aplicación de ácido giberélico, aunque este incrementa el desprendimiento de bayas.



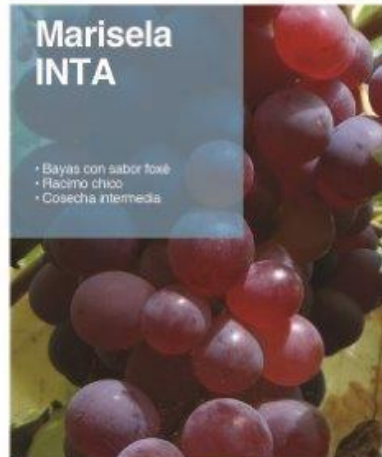
Delicia INTA

- Bayas con sabor moscatel de 16 mm de calibre.
- Cosecha tardía.
- Recomendable cultivarla en regiones con clima fresco para obtener buen color.
- Flor hemisférica, no necesita una variedad polinizadora.



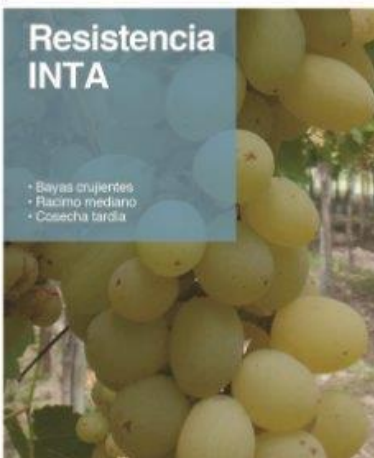
Marisela INTA

- Bayas con sabor foxé.
- Racimo chico.
- Cosecha intermedia.



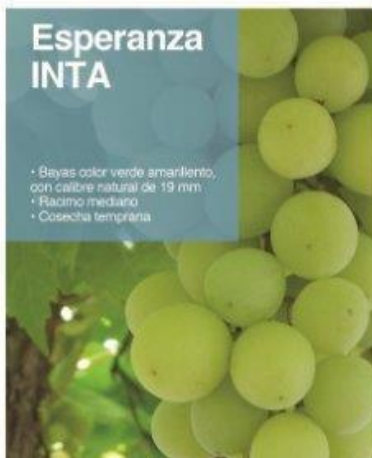
Resistencia INTA

- Bayas crujientes.
- Racimo mediano.
- Cosecha tardía.



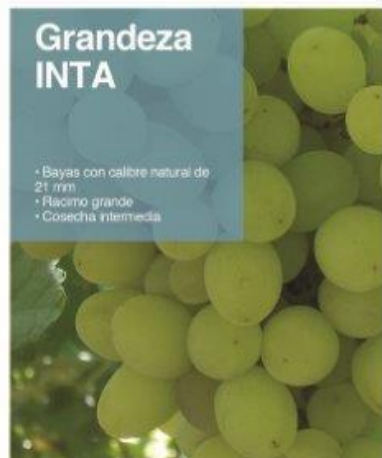
Esperanza INTA

- Bayas color verde amarillento, con calibre natural de 19 mm.
- Racimo mediano.
- Cosecha temprana.



Grandeza INTA

- Bayas con calibre natural de 21 mm.
- Racimo grande.
- Cosecha intermedia.





4^{to} Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



ARGENTINA

Tomate

Algunos de los cultivares de tomate desarrollados en el marco del Programa de Mejoramiento Genético de la EEA La Consulta e inscriptos en el INASE.

Caroca INTA

De ciclo semprecoz, las características del fruto se adaptan a la industrialización para cubeteados y concentrados, por sus altos sólidos y color, y para el consumo en fresco.

destino INDUSTRIA

Uco 14 INTA

De ciclo precoz, posee resistencia a nematodos, peste negra, verticillium y fusarium 1. Buena adecuación a cosecha mecánica.

destino INDUSTRIA

Uco 19 INTA

De ciclo precoz y maduración concentrada, presenta buen color y sólidos solubles. Es resistente a peste negra.

destino INDUSTRIA

Uco 15 INTA

De ciclo semprecoz, es una variedad adecuada para conducirla como cultivo protegido. Tiene resistencia a peste negra, verticillium y fusarium 1, y buena tolerancia a ciclops en campo.

destino MERCADO FRESCO

Uco 16 INTA

De ciclo semprecoz y buena firmeza, se comporta muy bien en la región de Cuyo. Posee el doble de Vitamina A que la media de las variedades normalmente comercializadas.

destino MERCADO FRESCO

Uco 17 INTA

De ciclo semprecoz, posee resistencia a peste negra y su maduración es escalonada. Las características del fruto se adaptan para la práctica de la cosecha conocida como "pironero".

destino MERCADO FRESCO

Uco 18 INTA

De ciclo semprecoz y con resistencia a peste negra, se adapta al cultivo protegido (invernadero-tela anti-granizo). Su cultivo puede realizarse en todo el país.

destino MERCADO FRESCO

Lomitero INTA

De ciclo precoz y buena firmeza, se destaca el tamaño y peso de sus frutos. Ideales para preparación en rodajas jugosas. Sin resistencias genéticas, pero buen comportamiento sanitario.

destino MERCADO FRESCO



C. Estacionalidad de productos más importantes comercializados en los Mercados de Concentración en Mendoza:

Ingreso abundante









Ingreso regular



Ingreso escaso






Especie	Meses											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Acelga 	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso escaso
Achicoria 	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso escaso
Aji 	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso regular
Ajo 	Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso abundante
Alcaucil 			Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante

Especie	Meses											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Alcayota 					Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular
Apio 	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante
Arveja 	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso regular
Batata 	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante
Berenjena 	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso regular	Ingreso escaso	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso abundante
Berro 	Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso regular	Ingreso regular				



Especie	Meses											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Papa 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Pimiento 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Pepino 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Repollo 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Sandía 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Tomate 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█

Especie	Meses											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Zanahoria 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Zapallito 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Zapallo 	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█

Área Desarrollo de Mercados - IDR

D. Calendario de cosecha de FRUTAS y HORTALIZAS:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ltuKqf5pkN2bQ2LJbo-HVobtbh0UofDX/edit?usp=sharing&oid=104134450194179749458&rtpof=true&sd=true>



4 Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



E. Datos de contacto de organizaciones participantes de la mesa.

a. AEHGA

- <https://aehga.com/>
- <https://aehga.com/sabor-a-mendoza/>
- <https://aehga.com/proveedores/>
- <https://disfrutamendoza.com/>

b. ENTE DE TURISMO

- <https://www.mendoza.gov.ar/turismo/>

c. IDR

- IDR información oficial producción
<https://www.idr.org.ar/>
- Durazno Industria
<https://www.facebook.com/DuraznoArgentino/>
- AOVE IG Mendoza
<https://somosoliva.com.ar/>
<https://www.idr.org.ar/ig-aove-mendoza/>
- IG Orégano
<https://www.idr.org.ar/resultados-de-la-encuesta-sobre-percepcion-sensorial-del-oregano/>

d. INTA

- <https://www.argentina.gob.ar/inta>

e. DIRECCIÓN DE ECONOMÍA SOCIAL Y ASOCIATIVIDAD

- www.catalogoeconomiasocial.mendoza.gov.ar



4^o Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



IV. REFERENTES QUE HAN COLABORADO EN LA MESA DE PRODUCTOS MENDOCINOS:

- **Camacho, Belén** – INTA
- **Fernández, Cecilia** – IDR
- **Fernández, Liliana** - IDR
- **Fernandéz, Luan** – Chef y empresario gastronómico
- **Lafalla, Laura** – Asistente Regional del Programa ProHuerta. INTA Centro Regional Mendoza - San Juan
- **Vicchi, Carolina** – EMETUR
- **Villareal, Carina** – Dirección de Economía Social y Asociatividad

- **Reynoso, Marcelo** – Coordinador por EMETUR de las mesas de trabajo del 4° Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza / Director de Calidad y Servicios Turísticos. EMETUR.
- **Zavattieri, María Laura** – Coordinadora por AEHGA de las mesas de trabajo del 4° Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza / Directora del Instituto IGA – Filial Mendoza.

19