



4 Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



MESA DE PROMOCIÓN Y COMUNICACIÓN

MATERIAL DE APOYO – 8 DE NOVIEMBRE DE 2023

I. OBJETIVO:

Definir las herramientas de comunicación para el posicionamiento estratégico de la gastronomía de Mendoza.

1

II. CAMINO RECORRIDO: ACCIONES REALIZADAS:

1. Videos de recetas con productos identitarios. (AEHGA) [SABOR A MENDOZA - MENDOZA \(aehga.com\)](https://www.aehga.com.ar/sabor-a-mendoza)
2. Ferias AEHGA [Documento A4 Portada trabajo final de carrera pastel \(aehga.com\)](https://www.aehga.com.ar/documento-a4-portada-trabajo-final-de-carrera-pastel)
3. Concurso de Recetas con Aceite de Oliva Virgen Extra con Indicación Geográfica. [Somos Oliva – Denominacion IG Oliva Mendoza](https://www.aehga.com.ar/somos-oliva)
4. Publicación del recetario del Concurso de Recetas con Aceite de Oliva Virgen Extra con Indicación Geográfica. [Somos Oliva – denominación IG Oliva Mendoza](https://www.aehga.com.ar/somos-oliva)
5. Concurso de Recetas de la Abuela. (Dirección de adultos mayores + IGA)
6. Publicación del recetario del Concurso de Recetas de la Abuela 2023. (Dirección de adultos mayores + IGA)
7. Cursos que se hicieron desde el último foro [Cursos - MENDOZA \(aehga.com\)](https://www.aehga.com.ar/cursos)
8. Elaboración de flyers de productos identitarios destinados para el Festival Miga 2022.
9. Diseño de Imanes con Productos Identitarios para entregar en Festivales, exposiciones, muestras.
10. Publicación mensual para redes de recomendaciones acerca del consumo de frutas y verduras de estación.
11. Realización de Estudios del Consumidor para el Durazno Industria (FEPEDI), Aceite de Oliva Virgen Extra (ASOLMEN), Ajo (FIDA).
12. Realización de Encuestas de percepción del orégano destinado al sector gastronómico.



4 Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



13. Realización de Encuesta de percepción sobre el consumo de productos Orgánicos certificados, destinado a comunidad educativa universitaria (IDR-MAPO-Universidad de Congreso).
14. Realización de Encuesta sobre Tipicidad del Aceite de Oliva Virgen Extra destinado al sector gastronómico.
15. Realización de CATAS para Durazno industria, AOVE, Orégano.
16. Congresos con obligatoriedad de utilizar en el Menú el producto identitario que los convoca (Casos: DURAZNO DE INDUSTRIA, CIRUELA INDUSTRIA).
17. Concurso de etiquetas para el producto identitario -DURAZNO INDUSTRIA y nuevos productos a base de durazno.
18. Concurso de fotografía de paisajes y proceso productivo de la cadena olivícola (AOVE IG MZA).
19. Elaboración de platos con producto identitario –DURAZNO INDUSTRIA- destinado a degustación de turistas y público en general (IDR-IGA Mza).
20. Publicación con las fotos preseleccionadas del concurso fotográfico de AOVE IG Mza 2022.
21. Publicación de recetas preseleccionadas y que participaron en la Cocina en Vivo en cada locación de Mendoza del Concurso de AOVE IG Mza 2022.
22. Exposiciones fotográficas de los ganadores de los concursos OLIVARTE 2022 y 2023.
23. Participación en ferias culturales gastronómicas con productos identitarios AOVE IG MZA y Durazno Industria (CATAR 2022- MICA 2023-GustAR 2023).
24. Degustación dirigida de AOVE IG Mza en diversos eventos.
25. Participación de reuniones académicas promocionando el sello de origen identitario del AOVE IG Mza.
26. Confección de listado de productores de Mendoza para venta al sector gastronómico.
27. Difusión de Calendario de Oferta de Hortalizas y Frutas en el mercado y calendario de cosecha de frutas y hortalizas.
28. Campaña publicitaria de promoción nacional PNT de Durazno Industria y realización de recetas (Cocineros Argentinos).
29. Campaña publicitaria de promoción callejera de AOVE IG MZA en CABA y Mendoza.



30. Campaña publicitaria de promoción local con videos de recetas con AOVE IG Mendoza en Canal Acequia y Canal 7 Mendoza.
31. Campaña publicitaria de PNT en programa Chef sin fronteras (Canal 7 -Mendoza) para AOVE IG Mza, Ajo.
32. Creación de páginas webs y cuentas en redes sociales para difusión de productos identitarios (Durazno Industria, AOVE IG Mza).
33. Difusión de actividades de promoción de la gastronomía mendocina y de productos locales en el noticiero del INTA transmitido por la TV Pública: cultivos andinos, carne caprina malargüina, durazno industria, condiciones diferenciales de nuestra materia prima, cobertura del 1º Foro.
https://youtu.be/cqvafG_0X78?si=Sdnn-05c052a9FxFQ
https://youtu.be/9NPfqusKflw?si=ANoOao_4lal7CefY
<https://youtu.be/jqZtb-RnTb4?si=cQLaNmtdBimjwvVO>
<https://youtu.be/qZCiMJsITZ0?si=IEkFhrTO-O72kXrR>
<https://youtu.be/BS81AyL5pcc?si=67cdDzdYhM340fnV>
<https://www.youtube.com/watch?v=dcQjHkRa4zQ>
<https://youtu.be/kKYF7JH1DHw?si=30FAgZOA1zUewpX> (min. 9:37)
34. Designación de Embajadores del AOVE IG Mendoza.
<https://somosoliva.com.ar/noticias/embajadores-as-del-aceite-de-oliva-virgen-extra-ig-mendoza/>
35. Encuentro de Papines Andinos y Quinua, degustación de platos (INTA-Casa Vigil).
36. Charlas informativas sobre los productos mendocinos, tareas culturales, elaboración (Feria del Este-INTA Junín).
37. Festival del Tomate – (INTA - Casa Vigil)
38. Segundo año de trabajo del Observatorio Gastronómico (proyecto conjunto de AEHGA y Ministerio de Turismo). 2a Encuesta Anual 2023 de Oferta Gastronómica.
39. Realización de Encuesta de productos identitarios (2019).
40. Realización de Encuesta de platos tradicionales (2022).
41. Primer laboratorio de Sabores productos identitarios en Malargüe, producto cordero (2023) en el marco fiesta provincial del cordero (comparación de razas, cortes de carne, técnicas de cocción aplicadas, informe nutricional y almuerzo solidario escuelas rurales).



42. Concurso nacional de platos con carne de chivito Malargüe 2023, Marco fiesta nacional del chivo Malargüe.
43. Encuentro y puesta en valor de las mujeres gestoras culturales de la gastronomía y la hospitalidad Malargüe 2023.
44. Concurso de la torta frita San Rafael, Villa 25 de Mayo 2023, Marco fiesta provincial de la torta frita y el mate.
45. Degustación y Clases de cocina con productos identitarios, en Buenos Aires, en el CCK, en el marco Mica - Piso 9.
46. Promoción de postres con frutas regionales, San Rafael 2023 Cámara de comercio, específica de turismo - en conjunto con IGA.
47. Participación en el Foro de Cocina Identitaria Binacional. Región O'Higgins. Chile. Fueron parte de la delegación la Dirección de Economía Social y Asociatividad y el Instituto IGA – Filial Mendoza y Filial San Rafael. Se participó de un foro con las autoridades de la Región en la Universidad de O'Higgins y del Seminario de Cocina local tanto de Chile, como de la Cocina de Mendoza, dando clases prácticas y mostrando los productos locales, como el aceite de oliva virgen extra con indicación geográfica que se llevó de muestra y obsequios para las autoridades y cocineros.
48. Resultados del OBSERVATORIO:
https://drive.google.com/drive/folders/1G9mbn_OJa4YhRr5cXu3_LK8tYNu1ycc0?usp=sharing



III. INFORMACIÓN QUE QUEREMOS COMPARTIR SOBRE LOS CONTENIDOS DEFINIDOS:

1. Listado de proveedores de productos primarios y elaborados. (IDR-INTA-DESyA)

El Instituto de Desarrollo Rural (IDR), el INTA y la Dirección de Economía Social y Asociatividad (DESyA) para responder a los requerimientos de foros anteriores, han realizado un listado de Proveedores recomendados de productos primarios y elaborados, habiendo constatado con los mismos su posibilidad de responder a la demanda que pueda surgir de la difusión de este listado. La propuesta es que este listado forme parte del observatorio de Gastronomía y que se mantenga actualizado con el respaldo de las tres organizaciones.

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

5

2. Listado de TICS asociadas a la promoción turístico – gastronómica.

Accediendo al Código QR podrá contar con un listado de herramientas tecnológicas, comparando sus características a fin de favorecer el análisis y la toma de decisiones del sector gastronómico.





3. Agenda Anual Gastronómica de Mendoza:

<p>ENERO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta Nacional del Chivo (Malargüe). ● Fiesta Nacional del Orégano (San Carlos) ● Fiesta Nacional de la Cueca y el Damasco (Santa Rosa) ● Festival Nacional Rivadavia Canta al País (Rivadavia) ● Fiesta Provincial del Ajo (Guaymallén) 	<p>FEBRERO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Moonfest (Potrerillos) ● Festival Nacional de la Tonada (Tunuyán) ● Festival del Camote (Guaymallén). ● Festa In Piazza ● Semana Federal: Ciudad 	<p>MARZO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta Nacional de la Vendimia ● Música Clásica por los Caminos del Vino ● Fiesta del Tomate y la Producción (San Carlos). ● Festival del Cosechador (Lavalle) ● Festival del Bonarda (San Martín) ● Festival del Jamón y el Pan Casero (Junín). ● Paseo del Vino (Ciudad de Mendoza) ● Festival del Vacío a la Llama (Maipú)
<p>ABRIL</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta del Melón y la Sandía (Lavalle). 	<p>MAYO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta Nacional de la Ganadería en Zonas Áridas (General Alvear) 	<p>JUNIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta Provincial de la Nieve (Malargüe)
<p>JULIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta del Chocolate (Luján de Cuyo) 	<p>AGOSTO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta de la Asunción (Lavalle) ● Festival de Cine Mirada Oeste (Godoy Cruz) ● Festival del Vacío a la Llama (Maipú) 	<p>SEPTIEMBRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Festival de Tango por los Caminos del Vino ● Fiesta de la Colectividad Chilena ● Bocas Abiertas (Ciudad de Mendoza) ● Chicharrón (Godoy Cruz) ● Festival de Food Truck (Godoy Cruz) ● Mundial del Café (Ciudad de Mendoza).
<p>OCTUBRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta del Costillar a la Estaca (Junín) ● Expo Enogastronómica (Tupungato) ● Fiesta de las Colectividades (Guaymallén) 	<p>NOVIEMBRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Festival de Cine Mendoza Proyecta (Ciudad de Mendoza) ● Festival Americanto (Ciudad de Mendoza) 	<p>DICIEMBRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiesta Provincial de la Cerveza (Godoy Cruz) ● Fiesta Provincial de la Flor de la Vid (San Rafael)



4. Material de PROMOCIÓN del IDR:

a. Análisis sensorial del orégano:

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/11kY5Tk3dlQTClSgZfju4ouS-b9gkF88j>

b. Resumen del Concurso de Recetas con AOVE IG MENDOZA:

https://drive.google.com/file/d/1w-7-R9aDnPNkOcGgusBYaTgWEOZ3cPD/view?usp=drive_link

c. Gacetillas de prensa del Concurso AOVE IG MENDOZA:

- Gacetilla Concurso AOVE IG MENDOZA – OLIVÍCOLA STRAVEN
https://drive.google.com/file/d/1ivYybpsJMie2WNBf_e-S8hdEeHoKwP-m/view?usp=drive_link
- Gacetilla Concurso AOVE IG MENDOZA – OLIVÍCOLA LAUR:
https://drive.google.com/file/d/1TfIDg6A12golzn88SMufKOrAs98erzTS/view?usp=drive_link
- Gacetilla Concurso AOVE IG MENDOZA – JUNÍN:
https://drive.google.com/file/d/19aXD2Z7TS_SBT80gn142_XTgXXIbVuZ/view?usp=drive_link
- Gacetilla Concurso AOVE IG MENDOZA – OLIVÍCOLA DON BOSCO:
https://drive.google.com/file/d/1V1TY_R2DpJOMIy_M2a2ayrcFSs_wXI8EK/view?usp=drive_link
- Gacetilla Concurso AOVE IG MENDOZA – OLIVÍCOLA CIENCIAS AGRARIAS:
https://drive.google.com/file/d/1sgwrM53VfEGVtK6miZkMMen0xG8NXHxy/view?usp=drive_link
- Gacetilla Concurso AOVE IG MENDOZA – CASA VIGIL:
https://drive.google.com/file/d/1Jxd-2QQ78cCGjifRBdAc0AIAg8QCfdzV/view?usp=drive_link



4 Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



- **Gacetilla Concurso AOVE IG MENDOZA – BAGGIO:**
https://drive.google.com/file/d/1CcQWOGOxVtA2BVJD-01vHxhT1Rh6SUxF/view?usp=drive_link

- d. **Producto identitario durazno:**
https://drive.google.com/file/d/1JETT2lbYLnYYVHpmCuXrW2fO6_ifieM/view?usp=drive_link

- e. **Resumen del 1° Foro nacional de Durazno de industria:**
https://drive.google.com/file/d/1M47iswray0A0guLuBXGfiOO9iawr9PoW/view?usp=drive_link

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.



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.



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.



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

ALMENDRA

- Las principales zonas de producción se encuentran en los oasis Norte (Maipú, Lavelle, 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



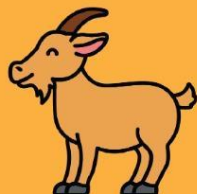
Mendoza es la principal productora de almendras en Argentina, con 2.500 has.

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

- Las 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^o 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:

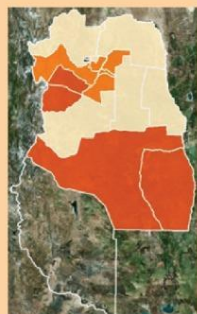
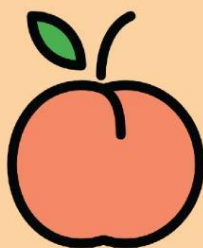
- Principal época de consumo desde diciembre a abril (1 parición anual) a 2 pariciones en sistemas productivos más intensivos.

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

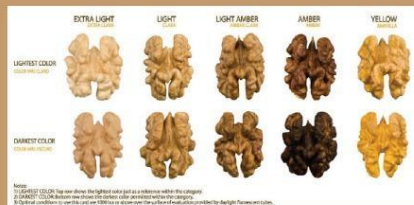
Cosecha: fines del mes de marzo y abril. Secado: al sol o en hornos.

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

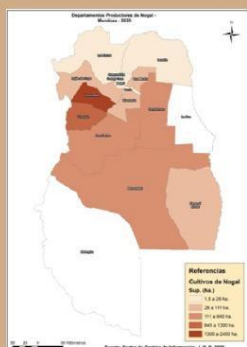
Nueces sin cáscaras:

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

Se clasifican principalmente por su color en:
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



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

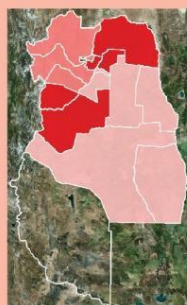
Formas de consumo:

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

Disponibilidad en el mercado

Especie	Varietal/ 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



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

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.



4 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 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



5. 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 regular	Ingreso abundante	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 escaso	Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso abundante	Ingreso escaso	Ingreso escaso	Ingreso regular	Ingreso abundante

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



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

6. Calendario de cosecha de FRUTAS y HORTALIZAS:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ltuKqf5pkN2bQ2Llbo-HVobtbh0UofDX/edit?usp=sharing&ouid=104134450194179749458&rtpof=true&sd=true>



4^o Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



7. 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

BAJO

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

BAJO

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

Killa INTA

BAJO

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 Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza

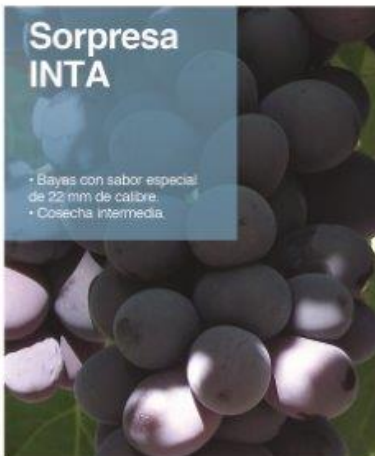


Uva de mesa

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

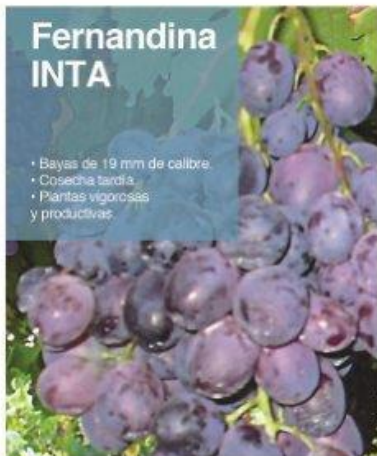
Sorpresa INTA

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



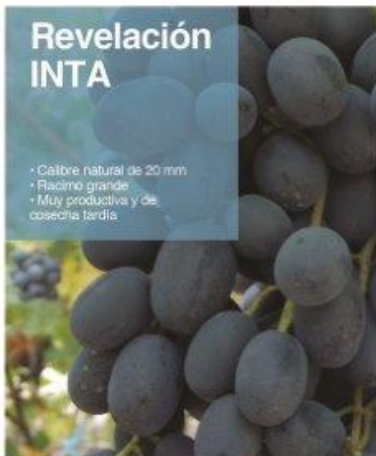
Fernandina INTA

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



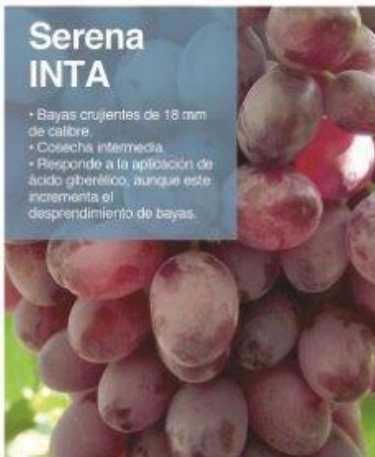
Revelación INTA

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



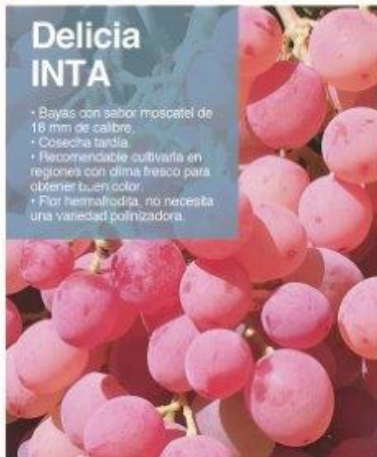
Serena INTA

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



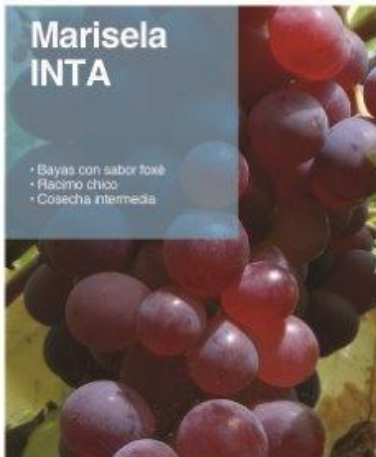
Delicia INTA

- Bayas con sabor moscatel de 18 mm de calibre.
- Cosecha tardía.
- Recomendable cultivarla en regiones con clima fresco para obtener buen color.
- Flor hermafrodita, no necesita una variedad polinizadora.



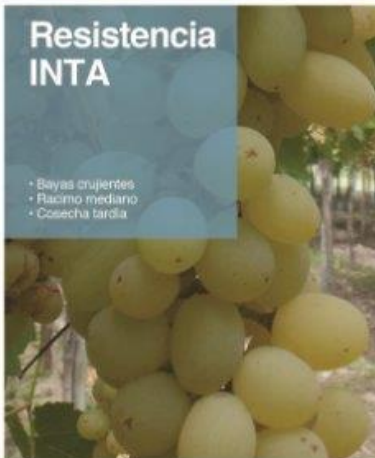
Marisela INTA

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



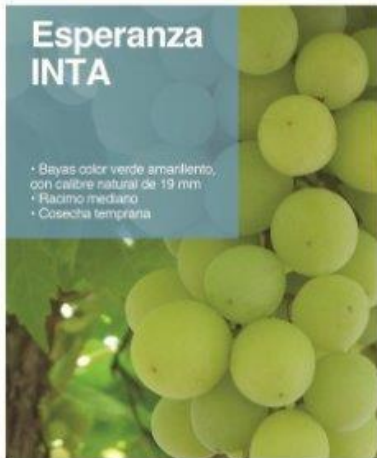
Resistencia INTA

- 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^o 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 semiprecoz, 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 semiprecoz, es una variedad adecuada para conducirla como cultivo protegido. Tiene resistencia a peste negra, verticillium y fusarium 1, y buena tolerancia a dióxido de carbono en campo.

destino MERCADO FRESCO

Uco 16 INTA

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

destino MERCADO FRESCO

Uco 18 INTA

De ciclo semiprecoz 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



4 Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



8. 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 PROMOCIÓN Y COMUNICACIÓN:

- **Bolatti, Gonzalo** – Quiero la carta
- **Centeno, Santiago** – Comunicación INTA
- **Fernández, Liliana** - IDR
- **Mengarelli, Cristina** - Senado
- **Sisteró, Alicia** - Food Lovers / The Wine & Food Travel
- **Wolf, Ivana** - Quiero la carta

- **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.