



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

BLOQUE
UNION CIVICA RADICAL

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha: 12/11/14	Hs. 12:43
Numero: 1400	Fojas: 13
Expte. N°	
Girado:	
Recibido:	

NOTA N° 125/14.-

LETRA: B.U.C.R.

USHUAIA, 12 de noviembre de 2014.

Sr. Presidente

Concejo Deliberante Ushuaia

Dn. Damián DE MARCO

S _____ / _____ D

De mi consideración:

Por medio de la presente, me dirijo a Ud. a efectos de solicitarle la incorporación sobre tablas del proyecto de Resolución que se acompaña.

Durante los días 24 y 27 de Octubre de 2014 se llevó a cabo el Primer Taller Participativo para la Puesta en Valor de la Gastronomía del Fin del Mundo en Base a Especies Distintivas de la Región, donde se ha contado con la participación de referentes de distintos sectores, tanto público como privado.

Identificar aquellas actividades que tienen el potencial para generar recursos que permitan mejorar la calidad de vida de la población, permite definir un perfil de desarrollo para la región. La pesca es una actividad íntimamente ligada a la región, que tiene un enorme potencial.

Sabemos que el Desarrollo Local puede analizarse desde múltiples dimensiones:

- Desde el Estado, implica la definición de políticas públicas, y la colaboración con los sectores productivos, para que puedan llevar adelante actividades que no están en condiciones de realizar de manera individual o cooperativa.
- Desde los sectores productivos, involucra la interrelación entre los productores, para poder aunar esfuerzos y ofrecer un producto de calidad, de manera sostenible.
- Desde la comunidad, significa valorar los productos de la región, elegirlos, y entender su función en la economía local.

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur son y serán argentinas."



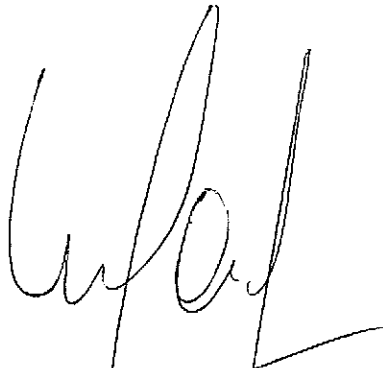
**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

BLOQUE
UNION CIVICA RADICAL

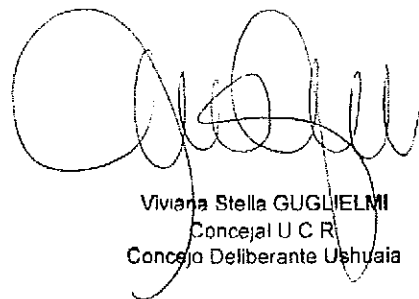
La oferta de alimentos locales promueve el empleo genuino, una mejor calidad de alimentación en la comunidad (con alimentos frescos) y disminuye el la huella ambiental de los productos (menor distancia hasta los puntos de venta, menor packaging, etc.). En definitiva, aplicar políticas y estrategias que promuevan la producción local, contribuye a la promoción integrada de medios de subsistencia sostenibles, y a la protección del medio ambiente.

El Desarrollo Económico Local se produce cuando todos los sectores participan activamente, con objetivos claros y se sienten participes del proyecto; por ello consideramos de suma importancia acompañar las directrices y conclusiones surgidas de este Taller, determinantes para consolidar y desarrollar la gastronomía local; así como declarar de Interés Municipal esta iniciativa.

Sin otro particular, saludamos a Ud. atentamente.



Walter Marcelo GAMBADORO
Concejal U.C.R.
Concejo Deliberante Ushuaia



Viviana Stella GUGLIELMI
Concejal U C R
Concejo Deliberante Ushuaia



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

BLOQUE
UNION CIVICA RADICAL

PROYECTO DE RESOLUCIÓN.

ARTÍCULO 1º. – DECLARAR de Interés Municipal el Primer Taller Participativo para la Puesta en Valor de la Gastronomía del Fin del Mundo en Base a Especies Distintivas de la Región, llevado a cabo los días 24 y 27 de Octubre de 2014 en la ciudad de Ushuaia.

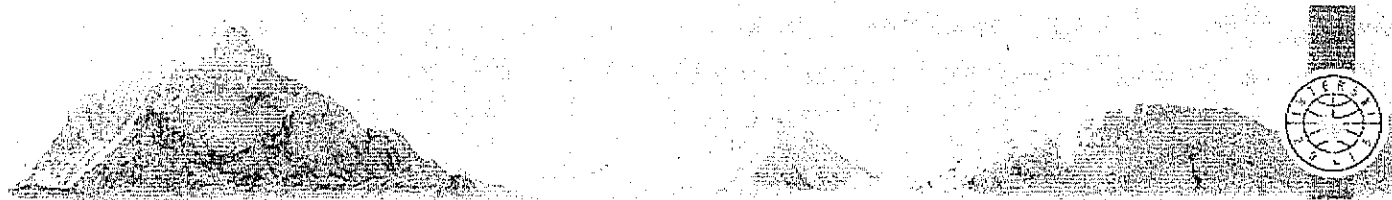
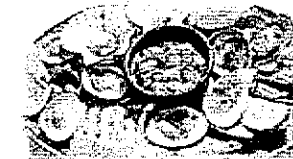
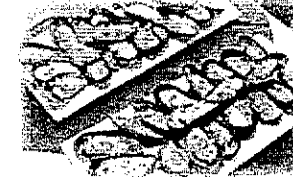
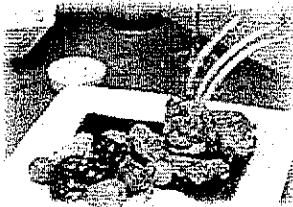
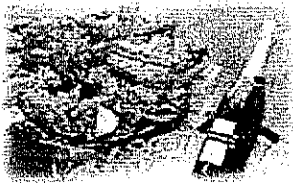
ARTÍCULO 2º: Acompañar las conclusiones y directrices, concensuadas en el Primer Taller Participativo para la Puesta en Valor de la Gastronomía del Fin del Mundo en Base a Especies Distintivas de la Región; determinantes para consolidar y desarrollar la gastronomía local, como motor económico, social, productivo y cultural de nuestra comunidad

ARTÍCULO 3º.- Apoyar las gestiones realizadas ante la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería de la Nación.

ARTÍCULO 4º.- De forma.

Walter Marcelo GAMBADORO
Concejal U.C.R.
Concejo Deliberante Ushuaia

Viviana/Stella GUGLIELMI
Concejal U.C.R.
Concejo Deliberante Ushuaia



La Municipalidad de Ushuaia con el apoyo de la
Cámara Hotelera y Gastronómica de Tierra del Fuego y
la Agencia de Desarrollo Ushuaia Bureau
tienen el agrado de invitar a usted al:

**PRIMER TALLER PARTICIPATIVO PARA LA PUESTA EN VALOR
DE LA GASTRONOMIA DEL FIN DEL MUNDO
EN BASE A ESPECIES DISTINTIVAS DE LA REGIÓN**

*"En busca de una reingeniería conceptual, normativa y operativa
para posicionar a la Gastronomía del Fin del Mundo
en lo más alto de la oferta nacional e internacional,
con un fuerte sello cultural distintivo del confín del planeta"*

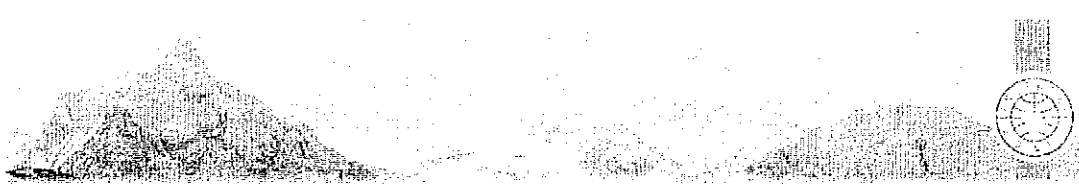
**CADIC - 24 Y 27 DE Octubre de 2014
Apertura: 24 de octubre 14:00**

Inscripciones: comunicacion.stu@gmail.com
Contacto: 424-550 de 10 a 16:00 hs



**PARTICIPANTES TALLER - MESAS DE TRABAJO Y COMITÉ DE SEGUIMIENTO PARA LA PUESTA
EN VALOR DE LA GASTRONOMÍA DEL FIN DEL MUNDO**

NOMBRE	CONTACTO	INSTITUCIÓN
Jose Luis Recchia	peperecchia@gmail.com	Agencia de Desarrollo Ushuaia
Willy Querciale	willy70@infovia.com.ar	Cámara Hotelera y Gastronómica
Ernesto Vivian	reservas@kaupe.com.ar	Kaupé Restaurant
Mauricio Chirizola	info@chezmanu.com	Chez Manú Restaurant
Lino Adilloón	linoadillon@hotmail.com	Volver Restaurante
Darío Fernández	dar_stf@hotmail.com	Las Lengas Hotel
Enrique Chasco	godolphin@speedy.com.ar	Almacén de Ramos Generales
Lito Lavia	litolavia@hotmail.com	La Mesita - Puerto Almanza
M. Eugenia Lattuca	elattuca@gmail.com	Cadic
Fabián Vanella	fvanella@gmail.com	Cadic
Claudia Boy	claudiaboy@gmail.com	Cadic
Gustavo Vater	vatergus@gmail.com	Cadic
Mónica Saleme	monica.saleme@gmail.com	Cadic
Ernesto Piana	epiana@untdf.edu.ar	Cadic
Lucas Gallo	lucasgallo@gmail.com	Subs. Producción Municipalidad
Oscar Salgado	oscar.salgado@ushuaia.gob.ar	Bromatología Municipalidad
Luciana Cavalín	lucavallin@hotmail.com	Senasa
María Belén Molina	dis.belenmolina@gmail.com	Secretaría de Cultura Municipalidad
María Fernanda Negri	fernegrí@hotmail.com	Cadic - U.T.N. - Cluster de Pesca
Federico Rayes	federicorayes@gmail.com	Cluster de pesca Artesanal
Judith Valle	jvalle@untdf.edu.ar	Universidad Nacional de Tierra del Fuego
Gabriel Korembli	utn_ushuaia@jahoo.com.ar	Universidad Tecnológica Nacional
Alejandra Santos	adlsantos@untdf.edu.ar	Plan Estratégico Ushuaia Futura
Luisina Giovanelli	luisinagiova@yahoo.com.ar	Subs. Producción Municipalidad
Natali Mella	natalia.s.mella@gmail.com	Plan Estratégico Ushuaia Futura
María Agustina Tagle	agustagle@hotmail.com	Cultura Municipal
Mariana Menéndez	menendezmariana@hotmail.com	Plan Estratégico Ushuaia Futura
Silvina Novarino	svnovarino@gmail.com	Municipio Saludable
Lucila Martinelli	lucilamartinelli73@gmail.com	Concejo Deliberante - Bloques Políticos
Sergio Amaya	info@ahumaderoushuaia.com.ar	Ahumadero Ushuaia
Darío Urruty	info@ushuaia.org.ar	Agencia de Desarrollo Ushuaia
Debora Hirsch	comunicación.stu@gmail.com	Secretaría de Turismo de Ushuaia
Cristiane Cavalli	asuntosinternacionales.ushgmail.com	Secretaría de Turismo de Ushuaia
Maximiliano García	lic.maximilianogarcia@gmail.com	Secretaría de Turismo de Ushuaia
Juan Cherañuk	coordinacion.stu@gmail.com	Secretaría de Turismo de Ushuaia



Oscar Tedoldi
Karina Pace
Daniel Leguizamón
Mónica Sándali
Oscar Rubinos

otedoldi.stugmail.com
marketing.ushuaia@gmail.com
daniel.leguizamon@ushuaia.gob.ar
monica.sandali@ushuaia.gob.ar
oscar.rubinos@ushuaia.gob.ar

Secretaría de Turismo de Ushuaia
Secretaría de Turismo de Ushuaia
Secretario de Turismo de Ushuaia
Secretaria de Cultura de Ushuaia
Secretario de Gobierno de Ushuaia



Ushuaia, 12 de Noviembre de 2014

Sr.
Subsecretario de Pesca y Acuicultura
Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería
Dr. Néstor BUSTAMANTE
S _____ / _____ D

De nuestra consideración,

Los abajo firmantes, en nombre de las instituciones que han conformado el denominado Grupo de Gestión para la Puesta en Valor de la Gastronomía del Fin del Mundo, tienen el agrado de presentarse al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca con el objeto de poner a consideración los siguientes conceptos y solicitudes.

Este grupo surge de un Taller en el cual se analizaron variantes científicas, académicas, institucionales, operacionales, normativas, comerciales y turísticas, que gravitan activamente en la posibilidad de desarrollar en su máxima expresión la gastronomía del Fin del Mundo y está conformado por la Universidad Nacional Tierra del Fuego, la Universidad Tecnológica Nacional con asiento en Ushuaia, el Centro Austral de Investigaciones Científicas, Chefs locales, la Cámara Hotelera y Gastronómica de Tierra del Fuego, la Cámara de Turismo de Ushuaia, el Plan Estratégico Ushuaia Futura, el Cluster de Pesca de Tierra del Fuego, la Secretaría de Cultura de Ushuaia, la Secretaría de Turismo de Ushuaia, la Subsecretaría de la Producción de Ushuaia, el Programa Municipio Saludable, la Subsecretaría Pymes del Gobierno de la Provincia y otras organizaciones nucleadas en la Agencia de Desarrollo Ushuaia.

En las Mesas de Trabajo del Taller mencionado se han consensuado una serie de Directrices, las cuales se consideran determinantes para consolidar y desarrollar la gastronomía local como una extraordinaria herramienta de posicionamiento turístico, como motor económico, social, productivo y cultural de nuestra comunidad.

En tal contexto, una de las directrices que ha generado un total y unánime apoyo, es la de considerar a las especies distintivas del Canal Beagle y del Mar Austral como patrimonio esencialmente cultural y económico, el cual amerita un tratamiento singular para garantizar el abastecimiento prioritario del consumo local así como la sustentabilidad del recurso.

En ese orden de ideas, es que solicita a la autoridad de aplicación tenga a bien considerar tres medidas concretas, que tienen antecedentes en otras partes del país:

- 1) Establecer una normativa que garantice el abastecimiento de la demanda local de la producción de Centolla y otros productos del Canal Beagle, por la cual sólo pueda exportarse el excedente.
- 2) Establecer una normativa que garantice el abastecimiento de la demanda local de merluza negra de la mejor calidad por parte de las flotas pesqueras que operan a través del puerto de Ushuaia.
- 3) Una simplificación de trámites de egreso de productos gastronómicos regionales para los casos en que se desarrollen eventos oficiales en el exterior realizados en Embajadas, Consulados, Ferias, Exposiciones y otros, que tengan como fin la promoción turística a través de la Gastronomía del Fin del Mundo.

A efectos de ampliar detalles al respecto y de oficiar de interlocutor se designa al Sr, Daniel Leguizamón con el objeto de optimizar el flujo de información necesaria.

Sin otro particular, hacemos propicia la oportunidad para hacerle llegar nuestros atentos saludos



**ACTA DE CONFORMACIÓN
GRUPO DE GESTIÓN PARA LA PUESTA EN VALOR
DE LA GASTRONOMÍA DEL FIN DEL MUNDO**

----Los abajo firmantes, en nombre de las instituciones, sectores o empresas que representan, tienen a bien conformar el Grupo de Gestión para la Puesta en Valor de la Gastronomía del Fin del Mundo, conforme a las directrices surgidas del Taller realizado los días 24 y 27 de Octubre del corriente año.

OBJETO:

Llevar adelante las Gestiones conforme las Directrices surgidas del Taller realizado los días 24 y 27 de Octubre de 2014, cuyo original con las firmas de los participantes y adherentes se adjunta como Anexo I.

DIRECTRICES:

1. Solicitar formalmente el apoyo del CADIC para desarrollar o fortalecer líneas de investigación orientadas a la puesta en valor de la gastronomía local en base a productos autóctonos.
2. Realizar diagnóstico del VOLUMEN de demanda aproximado de cada producto (hortalizas, fruta, verdura, pollos, frutos de mar, cordero, etc.). Se cuenta con la especial colaboración de la Cámara Hotelera y Gastronómica.
3. Se propone investigar la factibilidad de desarrollar un plan de huertas caseras, con apoyo técnico del CADIC.
4. La Subsecretaría de la Producción propone investigar la factibilidad de generar fideicomisos o préstamos para Pymes aplicados al desarrollo de especies,
5. Se considera muy importante concretar la banquina de pescadores
6. Se considera fundamental la puesta en funcionamiento de la Planta Procesadora Municipal previsto para el mes de noviembre.
7. Se considera necesario apoyar y regularizar la actividad de pescadores artesanales
8. Se propone un acuerdo de los restaurantes para no comprar productos no controlados
9. Se propone realizar un trabajo con pescadores artesanales para apoyarlos, motivarlos, concientizarlos y regularizarlos.
10. Se propone analizar si es factible implementar algún beneficio a los regularicen la actividad.
11. Se propone que la Planta Procesadora funcione como "mercado centralizador para los establecimientos gastronómicos" donde se provea de cámaras de frío para acopio de distintas especies (ver mesa de trabajo normativa).
12. Se propone que los Pescadores Artesanales respondan a la normativa de Bromatología y Laboratorio de Toxinas Marinas Municipal.
13. Que en caso de habilitación de una empresa exportadora, que se garantice el abastecimiento de los establecimientos gastronómicos locales, tanto de merluza negra como productos del Beagle.
14. Se advierte el riesgo de la captura e industrialización de centolla para exportación en el Canal sin estudios de sustentabilidad, por lo que se propone medidas preventivas para la exportación.
15. Se propone reforzar la gestión iniciada ante la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura por la Secretaría de Turismo de Ushuaia, con el objeto de garantizar un cupo de productos del Beagle para el abastecimiento del sistema gastronómico local.
16. Se propone reforzar la gestión iniciada ante la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura con el objeto de garantizar un cupo de merluza negra para el abastecimiento del sistema gastronómico local.
17. Se propone reforzar estas gestiones ante la Comisión Área Aduanera Especial
18. Se propone reforzar las gestiones iniciadas por la Secretaría de Turismo de Ushuaia a efectos de facilitar la salida de muestra sin valor comercial para la promoción gastronómica en el exterior de la gastronomía del fin del mundo.
19. Se propone revisar, actualizar y/o elaborar la normativa adecuada a efectos de facilitar la explotación y transporte interno de caracoles, erizo, pulpo y otras especies autóctonas.
20. Contribuir a la construcción colectiva de la identidad y universo de la gastronomía del fin del mundo a través de Talleres y otras herramientas disponibles
21. Profundizar la concientización de la población local de la alimentación saludable en base a frutos de mar.
22. En la medida de las posibilidades, se propone que el Programa Municipio Saludable contribuya a la interface entre la investigación, la producción y elaboración gastronómica.
23. Solicitar formalmente a la Universidad de Tierra del Fuego el aporte académico a la construcción colectiva de la identidad y universo de la gastronomía del fin del mundo
24. Solicitar lo propio a la Universidad Tecnológica Nacional con sede en Ushuaia

25. Impulsar y acompañar las líneas de trabajo que viene desarrollando la Secretaría de Cultura de la Municipalidad, tendientes a involucrar a la comunidad y fomentar el interés en la participación activa del calendario de actividades. Rescatar y poner en valor la historia de Tierra del Fuego, fortaleciendo la mística y exótica magia que despierta en el mundo valorizando costumbres, hábitos y tradiciones a través de proyectos vinculados como "la Receta familiar y la Huerta familiar"
 26. Proponer el fomento de acciones culturales que recreen y aporten a la identidad y universo de la gastronomía del fin del mundo.
 27. Consensuar con la Cámara Hotelera y Gastronómica el material promocional (folletos, banners, videos, etc.) en base a las características y tendencias de consumo cada mercado.
 28. Desarrollar contenidos para página web y redes sociales con el invalorable aporte de chefs, investigadores, agentes culturales, etc.)
 29. Desarrollar aplicativo especial para facilitar la tarea de comunicación sobre oferta gastronómica, a turistas presentes en la ciudad.
 30. Desarrollar material gráfico y videos con colaboración y aporte de la Cámara Hotelera y Gastronómica de Tierra del Fuego
 31. Desarrollar acciones promocionales en el exterior de la gastronomía del fin del mundo, consensuado con la Cámara Hotelera y Gastronómica, a través de la Agencia de Desarrollo Ushuaia.
 32. Otras que pudieran surgir de Talleres o acuerdos posteriores
- Cada uno de los adherentes se compromete a acreditar la participación invocada, la cual no tendrá otro objeto y se circunscribirá a realizar las gestiones acordadas y consensuadas en el Taller de los días 24 y 27 de Octubre del corriente año, más las que pudieran surgir de nuevos encuentros.
- En prueba de conformidad se suscribe el presente, en la ciudad de Ushuaia a los once días del mes de Noviembre de 2014.-----



PRIMER TALLER PARTICIPATIVO PARA LA PUESTA EN VALOR DE LA GASTRONOMIA DEL FIN DEL MUNDO EN BASE A ESPECIES DISTINTIVAS DE LA REGIÓN

CADIC – 24 y 27 DE Octubre de 2014

"En busca de una reingeniería conceptual, normativa y operativa para posicionar a la Gastronomía del Fin del Mundo en lo más alto de la oferta nacional e internacional, con un fuerte sello cultural distintivo del confín del planeta"

CONSIGNAS:

Escuchar

A todos los actores que tienen algo para decir o aportar al objetivo.

Descubrir

El notable potencial productivo, económico, cultural y turístico que posibilitaría el desarrollo y puesta en su máximo valor de la gastronomía del fin del mundo.

Trabajar

Para identificar las fortalezas, capitalizar las oportunidades, minimizar las debilidades y neutralizar las amenazas.

Gestionar

Los cambios conceptuales, administrativos, operacionales y comerciales que surjan de un trabajo conjunto.

CONCLUSIONES:

I.- MESA DE TRABAJO: ASPECTOS CIENTIFICOS

OBJETO: Contribución de investigadores del CADIC a través de la transferencia de conocimiento y asistencia técnica para la puesta en valor de la gastronomía del fin del mundo, a partir de especies distintivas, autóctonas y/o exóticas de la región, susceptibles de optimizar su utilización o incorporar a la gastronomía local.

En función de la exposición del Dr. Gustavo Butter y a la opinión unánime de los Chefs presentes se llega a las siguientes observaciones:

Huerta: Existe garantía de demanda para consumo gastronómico de la producción local de productos finos y de calidad.

En función de las exposiciones de los investigadores Carolina Romero, Fabian Vanella y María Eugenia Lattuca y a la opinión consensuada en la mesa de trabajo presentes se llega a las siguientes observaciones:

Productos de mar:

Existe alta demanda en interés para todos los productos, en especial centolla, merluza negra y mejillones.





No hay datos reales actualizados, falta el estudio de sustentabilidad del Canal
No se conoce ni la biomasa ni la captura real

La Subsecretaría de Producción necesita contar con un diagnóstico del VOLUMEN de demanda aproximado de cada producto (hortalizas, fruta, verdura, pollos, frutos de mar, cordero, etc.)

DIRECTRICES:

- 1) Solicitar formalmente el apoyo del CADIC para desarrollar o fortalecer líneas de investigación orientadas a la puesta en valor de la gastronomía local en base a productos autóctonos.
- 2) Realizar diagnóstico del VOLUMEN de demanda aproximado de cada producto (hortalizas, fruta, verdura, pollos, frutos de mar, cordero, etc.). Se cuenta con la especial colaboración de la Cámara Hotelera y Gastronómica.
- 3) Se propone investigar la factibilidad de desarrollar un plan de huertas caseras, con apoyo técnico del CADIC y apoyo institucional de organismos de aplicación, para abastecimiento en pequeña escala de los productos indicados por el Dr. Vater. Se requiere que los pequeños productores cuenten con factura formal.
- 4) La Subsecretaría de la Producción propone investigar la factibilidad de generar fideicomisos o préstamos para Pymes aplicados al desarrollo de especies,

Se propone no experimentar con productos que no sean rentables

II.- MESA DE TRABAJO: ASPECTOS OPERACIONALES

OBJETO: Identificar factores operacionales que gravitan en el desarrollo de la gastronomía local. En base a la exposición del Cluster de Pesca.

DIRECTRICES:

- 1) Se considera muy importante concretar la banquina de pescadores
- 2) Se considera fundamental la puesta en funcionamiento de la Planta Procesadora Municipal previsto para el mes de noviembre.
- 3) Se considera necesario apoyar y regularizar la actividad de pescadores artesanales
- 4) Se propone un acuerdo de los restaurantes para no comprar productos no controlados
- 5) Se propone realizar un trabajo con pescadores artesanales para apoyarlos, motivarlos, concientizarlos y regularizarlos.
- 6) Se propone analizar si es factible implementar algún beneficio a los regularicen la actividad.
- 7) Se propone que la Planta Procesadora funcione como **-mercado centralizador para los establecimientos gastronómicos-** donde se provea de cámaras de frío para acopio de distintas especies (ver mesa de trabajo normativa).
- 8) Se propone que los Pescadores Artesanales respondan a la normativa de Bromatología y Laboratorio de Toxinas Marinas Municipal.
- 9) Que en caso de habilitación de una empresa exportadora, que se garantice el abastecimiento de los establecimientos gastronómicos locales, tanto de merluza negra como productos del Beagle.

III.- MESA DE TRABAJO: ASPECTOS NORMATIVOS

OBJETO: Garantizar la provisión local de productos y especies autóctonas del Canal Beagle y mar argentino austral, para que su explotación sea funcional prioritariamente a la generación de riqueza, dinamización económica y mejor calidad de vida de la población local.





DIRECTRICES:

- 1) Se advierte el riesgo de la captura e industrialización de centolla para exportación en el Canal sin estudios de sustentabilidad, por lo que se propone medidas preventivas para la exportación.
- 2) Se propone reforzar la gestión iniciada ante la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura con el objeto de garantizar un cupo de productos del Beagle para el abastecimiento del sistema gastronómico local.
- 3) Se propone reforzar la gestión iniciada ante la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura con el objeto de garantizar un cupo de merluza negra para el abastecimiento del sistema gastronómico local.
- 4) Se propone reforzar estas gestiones ante la Comisión Área Aduanera Especial
- 5) Se propone reforzar las gestiones iniciadas a efectos de facilitar la salida de muestra sin valor comercial para la promoción gastronómica en el exterior de la gastronomía del fin del mundo.
- 6) Se propone revisar, actualizar y/o elaborar la normativa adecuada a efectos de facilitar la explotación y transporte de caracoles, erizo, pulpo y otras especies exóticas.

IV.- MESA DE TRABAJO: ASPECTOS NUTRICIONALES

OBJETO: Contribuir desde sus misiones y funciones así como de su ámbito de aplicación al desarrollo de la gastronomía del fin del mundo,

DIRECTRICES:

- 1) Contribuir a la construcción colectiva de la identidad y universo de la gastronomía del fin del mundo a través de Talleres y otras herramientas disponibles
- 2) Profundizar la concientización de la población local
- 3) En la medida de las posibilidades, contribuir a la interface entre la investigación, la producción y elaboración gastronómica.

V.- MESA DE TRABAJO: ASPECTOS ACADEMICOS

OBJETO: Contribución de los ámbitos académicos para la transferencia de conocimientos a efectos de la construcción colectiva de la identidad y universo de la "gastronomía del fin del mundo"

En base a los aportes del Dr. Piana, se propone incorporar datos muy interesantes provenientes de investigaciones antropológicas y arqueológicas al "relato" del universo de la gastronomía del fin del mundo

DIRECTRICES:

- 1) Solicitar formalmente a la Universidad de Tierra del Fuego el aporte académico a la construcción colectiva de la identidad y universo de la gastronomía del fin del mundo
- 2) Lo mismo con la UTN

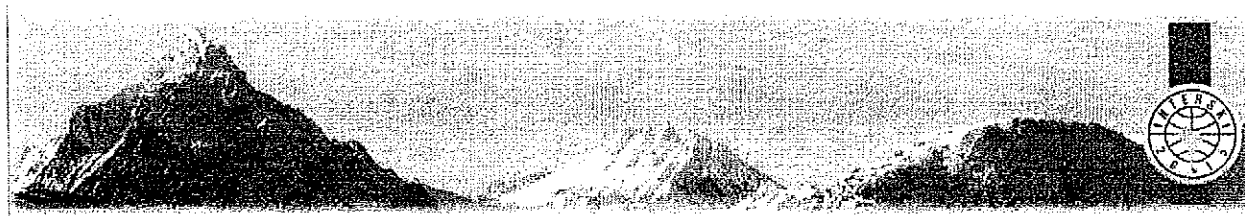
VI.- MESA ASPECTOS CULTURALES

OBJETO: Desarrollar líneas de trabajo orientadas al rescate de las tradiciones gastronómicas de los antiguos pobladores, así como la recreación de huertas familiares, a fin de incorporar el acervo cultural a la identidad y universo de la gastronomía del fin del mundo.

DIRECTRICES:

- 1) Alentar a la Secretaría de Cultura a impulsar y acompañar las líneas de trabajo que viene desarrollando
- 2) Proponer el fomento de acciones culturales que recreen y aporten a la identidad y universo de la gastronomía del fin del mundo.





VII.- MESA DE TRABAJO: ASPECTOS TURÍSTICOS

OBJETO: Garantizar bases sólidas para posicionar a la gastronomía del fin del mundo como un sólido pilar de marketing y promoción. Capitalizar el alto factor diferencial de productos como centolla, merluza negra, mejillones, etc. Propiciar la puesta en valor y utilización de productos nativos exóticos susceptibles de utilización en gastronomía.

Se expuso:

La extraordinaria potencialidad de las especies distintivas, como centolla y merluza negra como factor de posicionamiento y valor agregado de la oferta turística del Ushuaia

Necesidad de garantizar calidad sanitaria de la gastronomía local

Necesidad de realizar una "construcción colectiva" de la particular identidad y características de la "gastronomía del fin del mundo"

Posibilidad de armar un "Ruta Gastronómica" en restaurantes que ofrezcan productos distintivos, frescos y exóticos de la zona.

Se expuso la alta conveniencia de comunicar el universo de la gastronomía del fin del mundo en TODAS sus facetas (turísticas, culturales, científicas, étnicas, académicas, etc)

DIRECTRICES:

- 1) Consensuar con la Cámara Hotelera y Gastronómica el material promocional (folletos, banners, videos, etc.) en base a las características y tendencias de consumo cada mercado.
- 2) Desarrollar contenidos para página web y redes sociales con el invaluable aporte de chefs, investigadores, agentes culturales, etc.)
- 3) Desarrollar aplicativo especial para facilitar la tarea de comunicación sobre oferta gastronómica, a turistas presentes en la ciudad.
- 4) La Cámara Hotelera y Gastronómica, con apoyo de los restaurantes, aportará material fotográfico y videos para elaborar material institucional.
- 5) La Cámara Hotelera y Gastronómica seguirá consensuando y acompañando las acciones promocionales en el exterior de la gastronomía del fin del mundo, a través de la Agencia de Desarrollo Ushuaia.

COMITÉ DE SEGUIMIENTO

Se propuso conformar un Comité de Seguimiento, abierto a los interesados en participar voluntariamente*, con el objeto de monitorear y/o acelerar el grado de gestión y avance de propuestas y directrices.

Se anotaron:

Secretaría de Turismo de la Municipalidad de Ushuaia

Subsecretaría de la Producción de Ushuaia

Cámara Hotelera y Gastronómica de Tierra del Fuego

Cluster de Pesca

Lino Adillón

UTN Gabriel Korembli

* Sigue abierto a quienes deseen participar.

El Comité de Seguimiento funcionará en el seno de la Agencia de Desarrollo Ushuaia, coordinado por la Secretaría de Turismo de Ushuaia.

