



**Análisis de la oferta y demanda gastronómica en función  
de la actividad turística. El caso de Villa Ventana.**



Trabajo Final de Prácticas Profesionales

**Alumno:** Vecchiarelli, Diego Nicolás.

**Tutor:** Mayo, Ariel.

**Carrera:** Licenciatura en Turismo.

**Universidad Nacional de San Martín. Escuela de Economía y Negocios.**

**Fecha de Presentación:** 2022.

## INDICE

<b>CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>4</b>
1.1 RESUMEN.....	4
<b>1.2 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>5</b>
1.2.1 OBJETIVO GENERAL:.....	5
1.2.2 <i>Objetivos Específicos:</i> .....	6
<b>1.3 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>6</b>
<b>1.4 JUSTIFICACIÓN DE ELECCIÓN DEL TEMA</b> .....	<b>7</b>
<b>1.5 ESTADO DEL ARTE</b> .....	<b>7</b>
<b>1.6 TIPO DE DISEÑO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>9</b>
<b>1.7 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS</b> .....	<b>9</b>
<b>OBJ: CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO</b> .....	<b>11</b>
<b>CAPÍTULO III: TURISMO GASTRONÓMICO EN LA ARGENTINA</b> .....	<b>18</b>
3.1 VENTAJAS Y DESVENTAJAS DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA ARGENTINA.....	20
3.2 LA GASTRONOMÍA ARGENTINA EN TIEMPOS DE COVID-19.....	22
<b>CAPÍTULO IV: CARACTERIZACIÓN DE LA LOCALIDAD</b> .....	<b>24</b>
4.1 UBICACIÓN .....	24
4.2 CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS .....	25
4.3 HISTORIA DE LA LOCALIDAD.....	28
4.4 TURISMO EN VILLA VENTANA.....	30
<b>OBJ: 4.5 DATOS DEMOGRÁFICOS</b> .....	<b>35</b>
4.6 FORMAS DE ACCESO A LA LOCALIDAD.....	38
<b>CAPÍTULO V: DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DE VILLA VENTANA</b> .....	<b>40</b>
5.1 CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES POR CONCEPTO.....	40
5.2 GASTRONOMÍA DE VILLA VENTANA.....	41
5.3 ANÁLISIS FODA. ....	42
<b>CAPÍTULO VI: EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS Y MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD DE LA OFERTA GASTRONÓMICA.</b> .....	<b>45</b>
<b>CAPÍTULO VII: PLAN DE ACCIÓN.</b> .....	<b>48</b>

.....	48
<b>CAPÍTULO VIII: CONCLUSIONES .....</b>	<b>52</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>53</b>
ANEXO I .....	53
¿QUÉ ES COCINAR? .....	53
ANEXO II.....	58
ENTREVISTAS A DUEÑOS Y PERSONAL DE RESTAURANTES DE VILLA VENTANA.....	58
ANEXO III .....	64
PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOCALES GASTRONÓMICOS EN EL DISTRITO DE TORNQUIST .....	64
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>71</b>

## **CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN**

### **1.1 RESUMEN**

En el siguiente trabajo de investigación, se ha realizado un estudio exploratorio-descriptivo de la actividad gastronómica en la localidad argentina de Villa Ventana, ubicada en el partido de Tornquist (provincia de Buenos Aires).

El informe hace referencia a la escasez de oferta gastronómica de Villa Ventana en relación a la afluencia de turistas a la localidad.

Para su elaboración, primero se procedió a la recopilación de datos, por medio de tareas de relevamiento (cualitativo y cuantitativo) y observación en el lugar.

Luego se entrevistó a dueños y personal de restaurantes. La información recopilada permitió conocer su punto de vista en cuanto al desarrollo gastronómico en la localidad (Quiroga y Romero, 2020).

El TFPP consta de ocho capítulos:

Capítulo I: Introducción

En el primer capítulo, se efectúa una descripción del entorno general y específicos. Profundizando en el problema de investigación, así como también en la metodología aplicada, el estado del arte y las técnicas de recolección de datos utilizadas.

Capítulo II: Marco Teórico

Previo al desarrollo del trabajo, se lleva a cabo un análisis del tema a estudiar, partiendo desde el concepto de gastronomía.

Capítulo III: Turismo Gastronómico en la Argentina

En el tercer capítulo, se centra en el turismo gastronómico en la Argentina, sus ventajas y desventajas; y los protocolos Covid-19 en el ámbito gastronómico.

Capítulo IV: Caracterización de la Localidad.

En el cuarto capítulo, se centra en las características geográficas, demográficas, turísticas de la localidad de Villa Ventana.

Capítulo V: Descripción de la Oferta Gastronómica de Villa Ventana.

En el quinto capítulo, se focaliza en la clasificación de los restaurantes por concepto y en la descripción de la oferta gastronómica de Villa Ventana.

Luego se realizó un análisis FODA, permitiendo comprobar la situación gastronómica de la localidad.

Capítulo VI: Experiencias Gastronómicas y mejora continua de la calidad de la oferta gastronómica.

En el sexto capítulo, se enfoca en las experiencias gastronómicas de los turistas y su importancia en la mejora de la oferta gastronómica.

Capítulo VII: Plan de Acción

En base al análisis FODA, se llevan a cabo los objetivos planteados, llegando a la necesidad de ampliar la oferta gastronómica en dicha localidad.

Capítulo VIII: Conclusiones

En el octavo capítulo, se establece las conclusiones finales.

Además cuenta con anexos y bibliografía.

## **1.2 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1.2.1 Objetivo General:**

El trabajo de investigación tiene como propósito analizar la oferta gastronómica de la localidad de Villa Ventana en función de la demanda turística.

### 1.2.2 Objetivos Específicos:

\*Indagar cuál es la situación actual de la oferta gastronómica de Villa Ventana.

\*Determinar los requerimientos gastronómicos de la demanda turística existente en Villa Ventana.

\*Identificación de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la gastronomía en dicha localidad (análisis FODA).

PALABRAS CLAVE: Oferta Gastronómica – Demanda Turística – Turismo Gastronómico – Pueblo Turístico – Villa Ventana.

## 1.3 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Por medio de relevamiento propio, realizado durante una visita a la localidad, se llega a la conclusión de que hay solamente diecisiete locales con oferta gastronómica (entre cervecerías artesanales, casas de té, food trucks, restaurantes, etc).

En la investigación se estudiará la adecuación de la oferta de locales gastronómicos de Villa Ventana a la demanda turística.

Mediante este proyecto, se analizarán los datos estadísticos proporcionados por las autoridades de la municipalidad de Tornquist, mostrando el crecimiento en el tiempo del número de turistas y compararlos con la cantidad de establecimientos gastronómicos existentes.

## 1.4 JUSTIFICACIÓN DE ELECCIÓN DEL TEMA

Según el Resumen Estadístico de Villa Ventana de la Secretaría de Turismo de Tornquist, en el año 2021, la localidad recibió aproximadamente 30.000 visitantes, muchos de ellos por fines turísticos, de ocio y laborales:

Resumen Estadístico Villa Ventana desde 2001 a la actualidad																									
Año	Enero		Febrero		Marzo		Abril		Mayo		Junio		Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre		
	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	Reg	Pax	
2001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2003	-	3558	-	2068	-	694	-	1031	-	603	-	399	-	1952	-	1186	-	347	-	841	-	575	-	553	
2004	-	3035	-	2892	-	845	-	1970	-	696	-	351	-	2930	-	441	-	447	-	1464	-	1009	-	858	
2005	-	5082	-	2575	-	2444	-	793	-	691	-	499	-	2735	-	955	-	1072	-	2141	-	1116	-	1011	
2006	1368	5313	1619	5300	733	1992	799	2857	224	683	112	398	74	2717	810	2890	338	1270	458	1753	324	1460	385	1264	
2007	1386	5509	2164	7426	1130	3279	1268	4724	377	1472	207	672	1139	4293	637	2263	399	1320	523	1765	436	1668	502	1562	
2008	1623	5610	1847	6254	1797	5892	457	1395	357	1130	224	955	-	2683	1587	5066	630	1946	1071	3297	517	1679	620	1757	
2009	1624	5046	1086	3143	476	1379	1001	3473	494	1695	182	564	468	1580	598	1961	286	806	442	1652	208	646	494	1600	
2010	726	2739	1011	3383	369	948	630	2136	382	1466	117	327	445	1718	236	727	-	-	-	-	-	-	-	-	
2011	-	-	1047	1205	520	2409	527	2089	135	754	264	748	582	2197	363	1092	272	1111	308	1032	306	1084	152	1025	
2012	1209	3174	976	3135	766	2325	1238	4285	734	2732	116	322	1031	3846	692	1983	631	2160	566	2024	452	1535	342	775	
2013	1399	4807	1172	3735	1159	3697	430	1346	296	892	587	1880	1259	4476	601	1903	352	1084	678	2360	523	1723	287	872	
2014	1109	3737	1085	3426	1024	3034	613	2109	608	1904	286	843	1213	4267	763	2349	326	1011	551	1854	459	1491	238	789	
2015	732	2948	1140	3671	781	2305	826	1595	711	2248	298	933	1308	4563	695	2023	543	1618	687	2196	522	1641	699	2101	
2016	2059	7162	2061	6560	1208	3769	400	1168	297	903	427	1205	1602	5931	643	1941	473	1447	904	2979	486	1582	634	1984	
2017	1608	5627	1546	5076	703	1947	815	2758	338	1036	254	755	1389	4784	710	2146	539	1644	490	1582	510	1549	419	1316	
2018	978	3563	924	3028	125	2318	423	1422	270	879	124	362	952	3473	403	1220	278	901	305	1046	359	1161	222	684	
2019	641	2173	568	1846	495	1494	520	1607	172	520	212	660	1196	4578	392	1247	286	897	379	1393	369	1153	252	842	
2020	1204	4132	1158	3663	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	476	1538
2021	597	2066	1162	3930	762	2146	789	2526	155	439	130	400	1755	6208	1032	3204	835	2554	1079	4036	659	1959	447	1313	
2022	1104	3510																							

Figura 1. Resumen estadístico de Villa Ventana.

Fuente: Secretaría de Turismo de Tornquist.

Con el transcurso del tiempo, debido al aumento constante de turistas, se ha vuelto una necesidad de contar con servicios de alimentación, para poder cubrir la demanda turística.

## 1.5 ESTADO DEL ARTE

No se han encontrado investigaciones previas sobre la gastronomía de Villa Ventana. Sin embargo, para desarrollar el análisis se tomó como base dos trabajos de investigación: un

estudio nacional y uno internacional. Esa bibliografía se ampliará en la investigación propiamente dicha.

En la investigación nacional, titulada ***La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo: El caso de Tomás Jofré***, la utilicé como referencia porque la gastronomía puede transformar una localidad en un sitio de interés, potenciando su respectivo desarrollo a nivel económico y social.

El principal objetivo del estudio en la localidad de Tomás Jofré fue el de verificar que la gastronomía puede convertirse en un atractivo turístico, impulsando la sustentabilidad en dicha localidad (Carri, Carrizo, Gutiérrez Cabello, Navarro y Thiel Ellul, 2008). Para ello era indispensable conocer las motivaciones de los visitantes; la evolución y comportamiento de la oferta de servicios y el impacto que el turismo produce en la población local, en el aspecto socio-cultural (Carri, Carrizo, Gutiérrez Cabello, Navarro y Thiel Ellul, 2008).

La estructura metodológica del presente estudio se inició con la búsqueda de antecedentes sobre el tema. Se recurrió al trabajo de Simao Oliveira sobre “La importancia de la gastronomía en el turismo”. El mismo trabaja fundamentalmente el estudio de caso de la ciudad de Mealhada, analizando los motivos que llevan a las personas a trasladarse a lugares gastronómicos (Carri, Carrizo, Gutiérrez Cabello, Navarro y Thiel Ellul, 2008).

En la investigación internacional, titulada ***El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas***, la utilicé como base porque el turismo culinario permite a los turistas conectar con la cultura local por medio de las experiencias y participación.

El objetivo principal explica cómo la gastronomía puede ser un atractivo turístico primario analizando el caso de una selección de rutas españolas, recopiladas por su importancia turística. A partir sus sitios web, se evalúan factores como la territorialidad, variables claves, carácter institucional o privado, entre otras (Campón Cerro, Folgado Fernández y Hernández Mogollón, 2011). Además, se busca determinar las principales motivaciones gastronómicas del turista, su imagen, y su relación con otros atractivos culturales del destino (Campón Cerro, Folgado Fernández y Hernández Mogollón, 2011).

## 1.6 TIPO DE DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El diseño es predominantemente exploratorio, combinado con aspectos descriptivos.

Dado que no se realizaron estudios previos de la oferta gastronómica en la localidad, la primera fase de investigación fue de carácter exploratorio.

Se realizó una investigación de campo compuesta por tareas de relevamiento y observación en establecimientos gastronómicos (Quiroga y Romero, 2020). Se recopiló información sobre los distintos actores involucrados en la gastronomía (pobladores locales, visitantes, personal, empleadores, etc.).

La segunda fase del proyecto fue de carácter descriptivo. Luego de la recolección de información del trabajo de campo, se analizaron los datos obtenidos, procurando hacer una descripción de la situación gastronómica de la localidad, descripción del problema de investigación, objetivos, etc.

Como es un trabajo exploratorio-descriptivo, no es necesaria la presentación de hipótesis.

## 1.7 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

El enfoque de la investigación fue de carácter cualitativo. Como técnica de recolección de datos, se realizaron entrevistas en profundidad a dueños y personal de restaurantes. Los datos obtenidos fueron analizados teniendo en cuenta el contexto social y cultural (Quiroga y Romero, 2020).

Respecto a las fuentes de investigación, se utilizaron primarias y secundarias.

\*Fuentes primarias: Según la Organización Mundial del Turismo, las fuentes primarias son aquellas que contienen material nuevo y original, cuya disposición no sigue ningún esquema predeterminado (Organización Mundial del Turismo, 2001, p.13)

Fuentes empleadas:

.Entrevistas

\* Fuentes secundarias: Son aquellas que documentan material conocido y organizado según un esquema determinado (Quiroga y Romero, 2020). Resultan del desarrollo de las fuentes primarias y de la extracción, condensación u otro tipo de reorganización de la documentación con el objetivo de hacerla accesible a los usuarios (Organización Mundial del Turismo, 2001, p.14).

Fuentes empleadas:

.Información de internet.

.Diarios.

.Libros.

.Revistas.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

A continuación, se definirán aquellos conceptos y teorías aplicadas en el trabajo, los cuales son considerados fundamentales para la comprensión del TFPP.

El turismo gastronómico se define como “la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje” (Hall y Sharples, 2003).

Son las personas que durante sus viajes realizan actividades propias del patrimonio cultural gastronómico fuera de su entorno habitual con el fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas (Díaz Salcedo y Pabón Méndez, 2015).

La comida es uno de los factores que logra despertar el interés de los visitantes, ya que captura la esencia del lugar donde se prepara, introduciéndose en sus valores y tradiciones. Además, nos da a conocer las actividades culturales de la zona, la forma en que se produce, cocina y se consume (Amaya, 2020).

Generalmente, los turistas suelen buscar un lugar cómodo que les brinde buena comida, lugares atractivos para visitar y también la posibilidad de practicar algún deporte (Amaya, 2020). En esto, la comida juega un papel principal, ya que es un aspecto que da una buena impresión y no se debe descuidar, motivando a los turistas a volver a visitar la localidad.

El turismo gastronómico se convirtió en un segmento de mercado en sí mismo y está relacionado con el objetivo de la sostenibilidad. Este vínculo implica además la producción y consumo de alimentos. Esto quiere decir que las instituciones públicas y privadas; productores y empresas; profesionales y viajeros deberían apoyar el conjunto de alimentos sostenibles, creando vínculos con productos locales.

La gastronomía posee una cadena de valor que incluye a los productores agrarios y ganaderos, a los transportistas, las bodegas, los cocineros, los meseros, etc. Es extensa y genera riqueza en todas sus etapas.

Según la OMT, el turismo gastronómico contribuye a la conservación de la biodiversidad y los paisajes. Favorece la continuidad poblacional de las áreas rurales, manteniendo los usos, las costumbres y las funciones que permiten la preservación de la riqueza patrimonial material e inmaterial del territorio. Además, es un recurso importante en la propuesta de valor y diferenciación de los destinos (Fuente: Blog Travindy, 2018).

### **Antecedentes del Turismo Gastronómico.**

La gastronomía es el estudio de la relación entre la cultura y la comida. Alguien que esté involucrado en la gastronomía está implicado usualmente en la degustación, preparación, experimentación, investigación, descubrimiento, entendimiento, escritura acerca de la comida y, habitual pero no exclusivamente, sobre vino (Leal Londoño, 2015). En la actualidad, la gastronomía se manifiesta de diversas maneras, se expresa en diferentes escenarios. A lo largo del tiempo, el concepto ha evolucionado y ahora está ligado también a “cultura” porque está acompañado en el presente de prácticas culturales; por tanto, se podría hablar de una “cultura gastronómica” (Leal Londoño, 2015).

Por otra parte, hoy en día, como resultado de la globalización e industrialización, la gente busca nuevas fuentes de identidad, y, ciertamente, la alimentación se ha convertido en un factor importante en la búsqueda de ese objetivo (Leal Londoño, 2015). La gastronomía y en general la alimentación asociada al turismo siempre ha estado presente y es significativa al representar un tercio del gasto turístico (OMT, 2012).

Sin embargo, la relevancia dada al papel que desempeña en la experiencia turística no ha sido lo suficientemente estudiada (Leal Londoño, 2015). Los estudios académicos han sido sorpresivamente lentos en el reconocimiento del potencial teórico para examinar este fenómeno (Everett, 2008), a pesar de que diversos autores, como Richards (2002) o Hall y Sharples (2003), manifiesten que no solo es importante al ser un elemento central en la

experiencia del turista, sino también al convertirse en una importante fuente de identidad en las sociedades posmodernas.

En la actualidad, el turismo gastronómico es una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna, en la que el hecho de ver, oler y degustar se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas «industrias» (productores, transformadores, restauradores) cuya principal finalidad o producto es poder otorgar al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida (Leal Londoño, 2015).

El turismo gastronómico como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo (Leal Londoño, 2015). Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional (Leal Londoño, 2015). Los turistas son más conscientes de lo que consumen y de su relación con el medio en el que viven. Esto ha incrementado la demanda del consumo de productos locales con la tendencia de un estilo de vida más saludable (Leal Londoño, 2015). A lo mencionado se suma el discurso ético y los valores sostenibles basados en el territorio, el paisaje, la cultura local, los productos locales y la autenticidad como elementos fundamentales del turismo gastronómico, todo lo cual permite un incremento cada vez mayor en la demanda de esta modalidad turística (OMT, 2012).

### **Evolución del concepto “gastronomía”.**

Con la obra de Jean Anthelme Brillat Savarin (Fisiología del gusto, 1825) se empieza a hablar y a considerar una nueva gastronomía; una gastronomía moderna que también está vinculada al producto y no solo al plato (Leal Londoño, 2015). Es a partir de 1950 cuando se produce un cambio de mentalidad en la población que afecta a capas más amplias (Leal Londoño, 2015). El problema de cómo elegir los alimentos adquiere otras

connotaciones asociadas a procesos industriales y de economía de escala, los cuales generaron incertidumbre entre la población en lo referente a la procedencia y la calidad de los productos que eran consumidos (Petrini, 2007).

Según el autor Contreras (2011), en su búsqueda, el cambio alimentario se halla con una cierta insatisfacción del consumidor en los alimentos industriales, los cuales encuentran insípidos, carentes de sabor o de aroma, etc. El consumidor, en definitiva, se aleja de ciertos productos de procesos industriales, los cuales quedan fuera de su alcance y de su comprensión (Leal Londoño, 2015). Por ende busca aquello que se considera natural, sano y tradicional; intentando recuperar el control y la confianza perdida en aquello que se consume (Contreras, Riera y Medina, 2005).

La industrialización de la alimentación, suscita problemas en el consumidor, provocando una ruptura de las reglas pero también la oportunidad de hacer evolucionar el perfil del comensal, hacia un individuo consciente de su pasado cultural, autónomo, responsable y promotor de su propia riqueza alimentaria (Medina, 2007).

En los últimos años ha existido una explosión de actividades de mercado y promoción de nuevos restaurantes, atracciones relacionadas con alimentación, vacaciones centradas en la alimentación, escuelas de cocina y festivales gourmet (Boniface, 2003). La gastronomía también está ligada al arte, diseño, cultura y estilos de vida saludables (Boniface, 2003).

Pero el énfasis no está en los altos gastos de las experiencias alimenticias, sino en el disfrute de la mayoría de lugares atractivos que ofrecen una experiencia única (Everett, 2008). Como parte de la evolución del concepto gastronómico, algunos autores, como Dann y Jacobsen (2003), citados por Everett (2008), consideran que los sentidos deben ser considerados en la apreciación del paisaje y prefieren usar expresiones como *smellscapes* o paisajes de olores o sabores como una manera de experimentar la ciudad y el campo. La gastronomía, entonces, podría decirse que va más allá y que se vincula con la percepción y apreciación que el turista puede tener de un lugar determinado, contribuyendo a la construcción de un nuevo paisaje que está conformado de olores, sabores y tacto; es decir, de experiencias sensitivas (Boniface, 2003).

Por otro lado, el estudio de la gastronomía, al igual que el turismo en la actualidad, presenta diversas dimensiones (antropología, economía, geografía, nutrición, sociología,

culinaria) y se desarrolla desde disciplinas como la sociología o la antropología (Cohen y Avieli, 2004).

En el enfoque sociológico, por ejemplo, Poulain (2007) prefiere emplear el término culinario, que matiza el concepto de gastronomía. Otros autores, como Montanari (2009), retomando el término culinario, prefieren hablar de una nueva filosofía culinaria, una revolución del sabor en la que se busca aislar los sabores, individualizando y resaltando el sabor propio de cada alimento. Lo anterior es el punto de partida de muchos de los actuales conceptos culinarios (Boniface, 2003).

Otros autores, como Medina (2007), prefieren hablar de sistema culinario. Se puede decir que el término gastronomía ha evolucionado y ya no solo se vincula al plato, sino también a la producción, que se interrelaciona a su vez con otros conceptos como la nutrición, la ecología o la culinaria (Boniface, 2003).

Para González (2009), los sistemas culinarios de élite se han desarrollado a través de las especializaciones productivas y de redes de mercado, considerablemente diferenciadas de las del resto de la población. Ellos han tenido capacidad para forzar al mercado y procurarse los alimentos más cotizados de cada época: aquellos que representaban poder social y económico (Leal Londoño, 2015).

En las últimas décadas, el consumidor quiere ver y palpar el origen de lo que come, reclamando la cercanía del producto. El consumidor se aferra, pues, a esos alimentos tradicionales y naturales, y también a las cocinas regionales y locales (Leal Londoño, 2015).

Asimismo, la relación existente de la gastronomía con el turismo también ha evolucionado, pasando a ser vista no solo como un recurso turístico asociado a otras modalidades turísticas, sino también como un producto turístico en sí mismo (Leal Londoño, 2015).

### **Cuestión de la relación entre turismo y desarrollo local**

Los estudios sobre turismo y desarrollo local han despertado el interés de los investigadores por garantizar que el turismo favorezca el desarrollo local y la construcción de redes cooperativas (Mancildo Moreira, Rejane Prevot y Segre, 2010). Según Dias (2006), es fundamental la participación de los actores locales en la búsqueda de mejores condiciones para que esa actividad genere beneficios para la comunidad y desarrollo sustentable.

Este autor considera que es necesario que el sector turístico de las administraciones públicas desarrolle acciones conjuntas con otros sectores para concientizar sobre el rol del turismo (Mancildo Moreira, Rejane Prevot y Segre, 2010). Asimismo, señala que una de las grandes dificultades para lograr el desarrollo local a través del turismo es la falta de compromiso de la administración pública (Moreira Filho y Segre, 2010).

El turismo puede generar impactos positivos sobre la economía como son los ingresos que podrán ser destinados a la preservación y al desarrollo del patrimonio histórico, cultural y ambiental; empleo con diferentes niveles de capacitación; mejoras en el nivel de vida de la población local; y atracción de nuevas inversiones (Mancildo Moreira, Rejane Prevot y Segre, 2010). Mientras que los impactos negativos para la región pueden ser la inflación local, cuando los precios atienden la demanda de los turistas y generan un costo de vida superior para los habitantes locales (Mancildo Moreira, Rejane Prevot y Segre, 2010).

El turismo puede convertirse en una estrategia de desarrollo local y regional teniendo en consideración que se amplían cada vez más las modalidades turísticas, ajustándose a las necesidades de los consumidores turísticos (Gambarota y Lorda, 2017).



### CAPÍTULO III: TURISMO GASTRONÓMICO EN LA ARGENTINA

La popularidad del turismo gastronómico se incrementó en los últimos años. Los turistas se sienten motivados por los productos locales y varios destinos desarrollan su producción y comercialización. La oferta gastronómica se tiene que basar en productos locales de alta calidad y en el patrimonio cultural y culinario de un destino (Fuente: Portal Quito Turismo, 2022). El turismo gastronómico permite a los turistas conectar con la cultura local de una forma más experiencial y participativa (López, 2018). Se promueve como una propuesta de valor que colabore con el posicionamiento de la gastronomía argentina en el plano nacional e internacional (Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina, 2016).

La gastronomía argentina se asienta en la síntesis y fusión de signos, símbolos y espacios, convirtiéndose en un significante para la cultura de una sociedad que resalta, a través de ella, sus múltiples ancestros y costumbres (Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina, 2016). En ella los modos de producción, la selección de ingredientes, las formas técnicas de su preparación y la sazón culinaria de la sociedad se vuelven espíritu que se comparte alrededor de una mesa, en una barra, en los diálogos entre amigos y en la satisfacción reflejada en el rostro de un turista (Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico. Ministerio de Turismo de la Nación, 2016).

En el año 2016, durante la 13ª edición de “Caminos y Sabores”, el entonces Ministerio de Turismo de la Nación promocionó el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico **CocinAR**, cuyo objetivo es revalorizar la cocina argentina y consolidarla como un atractivo turístico a nivel nacional e internacional (Fuente: Portal de la Feria Caminos y Sabores, 2016). Esta iniciativa busca el desarrollo de las economías regionales y las rutas gastronómicas para recuperar la alimentación tradicional de cada lugar (Fuente: Portal de la Feria Caminos y Sabores, 2016).

Entre las principales acciones de CocinAR, estuvo la elaboración del Mapa de la Cocina Argentina que mostraba la variedad de platos que tiene nuestro país. En ese sentido, las economías regionales se fortalecerán a través de la diversificación productiva y la puesta en valor de los alimentos de cada región, valorizando su identidad y contenido histórico (Fuente: Portal de la Feria Caminos y Sabores, 2016).

CocinAR tuvo distintas fases y etapas de implementación. Entre éstas figura el diagnóstico y el relevamiento de la oferta a través de veinticuatro foros de planificación del desarrollo del turismo gastronómico, que se llevaron a cabo en cada provincia del país (Fuente: Ministerio de Turismo de Neuquén, 2016). También se realizaron seis foros regionales para consolidar la identidad de cada región, incluyendo estrategias, programas y proyectos (Fuente: Ministerio de Turismo de Neuquén, 2016).

### 3.1 Ventajas y desventajas del Turismo Gastronómico en la Argentina

Turismo Gastronómico	
Ventajas	Desventajas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existencia de numerosas fiestas que revalorizan a los elementos gastronómicos identitarios de cada provincia.</li> <li>• Los establecimientos gastronómicos suelen utilizar productos locales en la elaboración de sus platos tradicionales.</li> <li>• La cercanía entre los pueblos de cada región propicia la conformación de una oferta gastronómica cultural diversificada.</li> <li>• Existencia de iniciativas que tienden a poner en valor los recursos locales.</li> <li>• Variedad de grupos migratorios que se instalaron en el país, quienes mantienen sus festividades, muchas de ellas vinculadas a la gastronomía local.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escaso presupuesto disponible para el apoyo a festividades vinculadas a la identidad gastronómica local.</li> <li>• Algunos establecimientos no cuentan con la habilitación para comercializar sus productos.</li> <li>• Necesidad de incentivos y acompañamiento para microemprendedores (líneas de financiamiento, capacitación, asistencia técnica).</li> <li>• Necesidad de mejoramiento de la conectividad en los pueblos para favorecer el ingreso al sistema de comercialización de materias primas y productos.</li> <li>• Necesidad de capacitación para el fortalecimiento de los recursos humanos vinculados al sector gastronómico.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Existencia de pueblos rurales que poseen un gran potencial turístico.</li><li>• Formalización de varias áreas municipales de turismo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Precarización en los procesos de elaboración y mantenimiento de materias primas y productos. Falta regulación del estado.</li></ul>
---	---

**Figura 2. Cuadro de Ventajas y Desventajas del Turismo Gastronómico.**

Fuente: Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico. Ministerio de Turismo de la Nación.

### 3.2 La gastronomía argentina en tiempos de COVID-19

Según el informe elaborado por Invecq Consultora Económica, a pedido de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), el nivel de actividad de la hotelería y la gastronomía retrocedió a valores similares a los de hace 40 años (FEHGRA, 2021).

Considerando el período abril-diciembre 2020, la caída en la actividad del sector fue del 62,3%. En enero del 2021, la actividad sectorial seguía estando 39% por debajo del mismo mes del año anterior, lo que indica que la flexibilización parcial de la actividad desde septiembre 2020 no generó un nivel de actividad normal (FEHGRA, 2021).

Las estimaciones de FEHGRA indican que había desaparecido el 10% de las empresas del sector, lo que significa el cierre de más de 8.000 empresas en todo el país. Los efectos sobre el empleo también dan cuenta de la excepcionalidad de esta crisis. Las estimaciones oficiales del INDEC, publicadas recientemente, muestran la pérdida de más de 170.000 puestos de trabajo totales en el sector hotelero gastronómico entre el cuarto trimestre del 2019 y el cuarto trimestre del 2020, lo que significa la pérdida aproximada del 25% del empleo total del sector (FEHGRA, 2021).

La Gastronomía tuvo una caída de 45% interanual durante todo el año 2020 y durante enero 2021 volvió a caer 36% interanual (Diario Popular, 2021).

#### Protocolos en restaurantes y bares

Según el DNU dictado por el Gobierno Nacional, están autorizados a abrir únicamente los bares y restaurantes que pueden colocar mesas y sillas en la vía pública (Télam, 2021).

Se recomienda a los restaurantes ofrecer servicio de reserva anticipada para planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, exhibir el menú en carteles dispuestos en el exterior y/o interior del local, evitar el autoservicio de alimentos y ofrecer platos a la carta, en porciones individuales (Diario Andino, 2020).

Para la modalidad “take away” (comida para llevar), el personal deberá trabajar con uniforme y lavarse las manos antes y después de cada entrega o pedido, entre muchas otras pautas. En entrega a domicilio, mochilas y motos deberán ser desinfectadas previamente y se evitará el contacto directo en la maniobra de entrega.

Los puntos más importantes que indica el protocolo son los siguientes:

- Uso de tapabocas permanente, tanto para el personal como para los comensales (Télam, 2021).
- Las personas deben mantener una distancia de al menos 1,5 metros (Télam, 2021).
- Cada mesa debe tener un radio libre de 1,5 metros cuadrados respecto a otras, con una capacidad máxima para cuatro personas (Télam, 2021).
- Se debe colocar un punto de higienización con alcohol en gel o sanitizante en cada espacio (Télam, 2021).
- Las mesas deberán desinfectarse luego de que se retire cada cliente y previo a que se sienta uno nuevo (Télam, 2021).
- No se permite ningún servicio en salones internos (Télam, 2021).
- Inhabilitación del acceso a áreas de juegos (Télam, 2021).
- Organización del personal de cocina en turnos (Télam, 2021).
- Desinfección de vajillas, cubetería y cristalería (Télam, 2021).

## CAPÍTULO IV: CARACTERIZACIÓN DE LA LOCALIDAD

### 4.1 Ubicación

Villa Ventana es una localidad que se encuentra ubicada al sudoeste de la provincia de Buenos Aires; dentro del partido de Tornquist, sobre la Ruta Provincial 76 (entre Sierra de la Ventana y Tornquist, a 17 km y 33 km respectivamente). Se caracteriza por ser uno de los pueblos más agrestes de la zona. Los bosques en combinación con sus calles de tierra, crean un ambiente único ideal para el descanso, las caminatas, los paseos en bicicleta, cabalgatas y el contacto con la naturaleza. Se encuentra rodeada por los Arroyos “Belisario” y “Las Piedras” (Fuente: Portal de Turismo Sierras de la Ventana). En un alto valle con un promedio de 350 m.s.n.m, la convierte en la localidad más alta de la provincia de Buenos Aires (Fuente: Portal de Turismo Sierras de la Ventana). Esta localidad es sede de la Fiesta Provincial de la Golondrina, la cual se realiza en el mes de enero de cada año, festejando la llegada de las golondrinas provenientes de San Juan de Capistrano (California, EE.UU) a la Comarca. (Fuente: Oficina Comarca Turística Sierra de la Ventana).

La actividad económica que predomina en la región es la agrícola y la ganadera. Además se destaca por la producción de vinos, donde funciona la Bodega “Cerro Colorado”, con cepas de Cabernet Sauvignon (1 Hectárea) y Malbec (2 Hectáreas). La cosecha se da entre fines de marzo y principios de abril de cada año.

Tornquist es uno de los 135 partidos que componen a la provincia de Buenos Aires (Quiroga y Romero, 2020). Limita con [Coronel Pringles](#) (Este), [Bahía Blanca](#) y [Villarino](#) (Sur), [Puán](#) (Oeste), [Coronel Suárez](#) (Noreste) y [Saavedra](#) (Noroeste). (Fuente: Secretaria de Turismo del Municipio de Tornquist).

## Referencias

- 7 Informes Turísticos
- DM Delegación Municipal
- + Sala Médica
- ★ Policía
- ✚ Iglesia
- 👤 Bomberos Voluntarios
- ☪ Fuente del Bautismo
- 🎓 Escuela y CEPT
- 📖 Biblioteca
- 🏕️ Camping
- 🎡 Recreo
- 🏪 Farmacia
- 🚽 Locutorio
- 🧺 Lavadero
- 🛒 Supermercado
- 🍞 Panadería
- 🏠 Inmobiliaria
- 👨‍🎨 Artesanos
- 🍽️ Restaurante
- 📰 Artículos regionales
- 🏭 Fábrica de alfajores
- 🍵 Casa de Té
- 🚗 Excursiones 4x4
- 🎥 Maxikiosco
- 🍦 Heladería
- 🛏️ Cabañas (ver Guía de Alojamiento)
- 🌊 Dique
- 📍 Punto Panorámico
- 🍫 Chocolates Artesanales
- 🏠 Hoteles y Apts (ver Guía de Alojamiento)
- 👶 Jardín de Infantes
- 🚲 Excursiones y alquiler de cuatriciclos
- 🍰 Rotisería
- 🐎 Cabalgatas
- 🌲 Turismo Rural

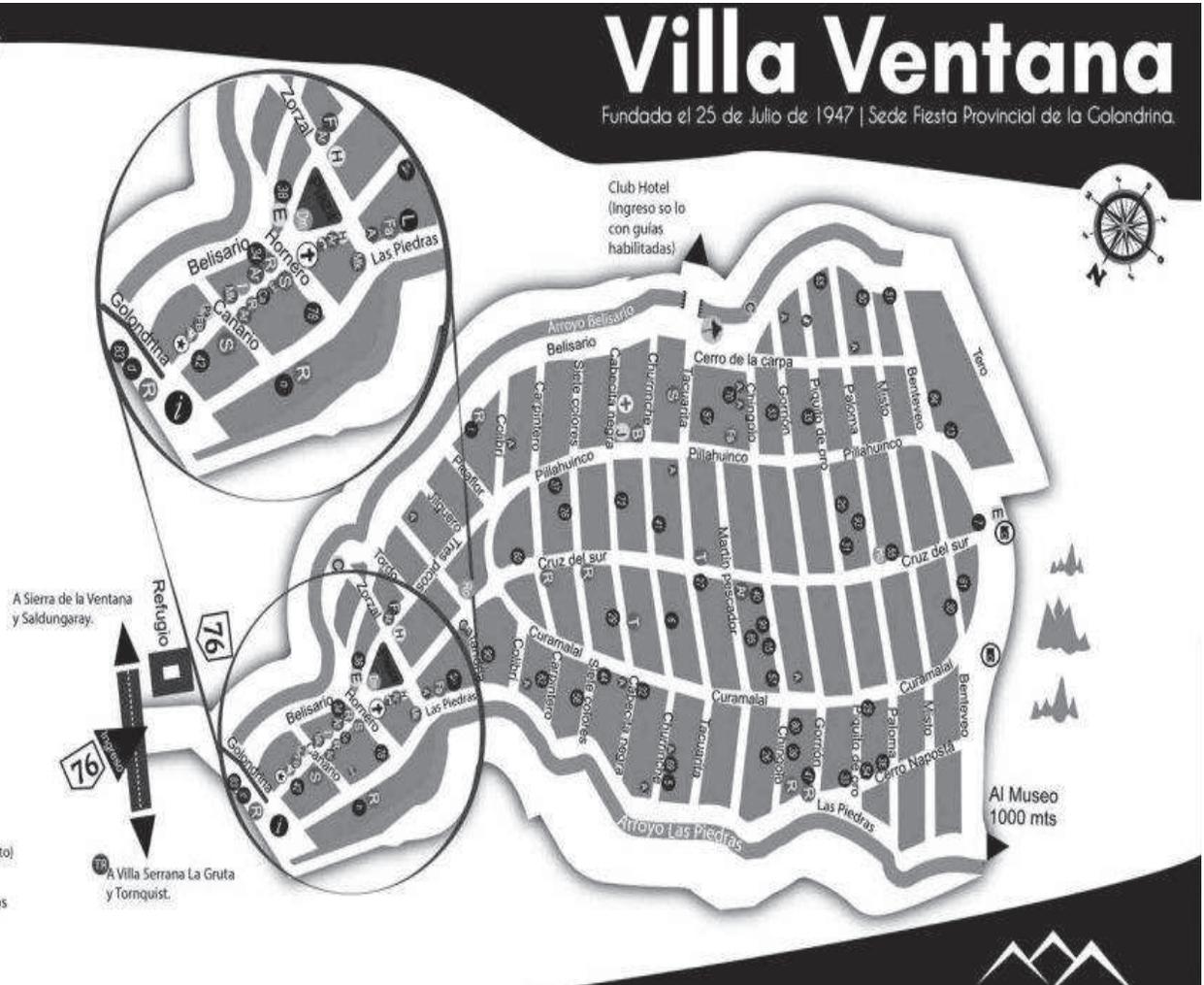


Figura 3. Mapa de Villa Ventana.

Fuente: Secretaría de Turismo del Municipio de Tornquist.

### 4.2 Características geográficas

Su entorno natural y geográfico está coronado por cerros de más de mil metros, como el Cerro Tres Picos, Cerro Ventana y Cerro Naposta, los más altos de toda la provincia de Buenos Aires. Así mismo, es el poblado que también supera en altitud a todos los demás ejidos urbanos de la provincia (Fuente: Portal de Turismo Sierras de la Ventana).

Con una auténtica impronta de villa alpina, es el resultado de un proceso de forestación de toda la comarca que tuvo como objetivo datarla de 50 mil árboles, entre los que se destacaron: acacias, pinos, eucaliptus, cedros, etc (Fuente: Portal de Turismo Sierras de la Ventana).

El casco urbano está rodeado por los arroyos Belisario y De Las Piedras, que descienden de los Cerros Colorados (viñedos), y que mediante el arroyo Del Loro vuelcan sus aguas en el río Sauce Grande (Fuente: Portal de Turismo Sierras de la Ventana).

En sus cauces, se presentan singulares espejos de agua y frondosa arboleda para disfrutar de un baño refrescante, entre los cuales se destaca el balneario El Dique sobre el arroyo Belisario (Fuente: Portal de Turismo Sierras de la Ventana).

También es posible disfrutar de cristalinas fuentes o piletones naturales de agua en las profundas quebradas, a la cuales se accede con servicio de guías especializados (Fuente: Portal de Turismo Sierras de la Ventana).

Posee un especial microclima que se disfruta todo el año. En Primavera la flora ofrece un sin fin de colores y aromas que deleitan, al igual que en el otoño. En invierno, la Villa suele recibir un manto de nieve que sorprende a los visitantes. Finalmente, en verano, se disfruta ampliamente de arroyos y pozones (Fuente: Portal de Turismo Sierras de la Ventana).

Dada su antigüedad, las sierras de Villa Ventana han sido parte de procesos evolutivos, geológicos y climáticos de relevancia mundial (Fuente: Portal de Turismo: Comarca de Sierra de la Ventana). Los pastizales serranos se caracterizan por una mayor diversidad de especies y por plantas de menor porte, entre las cuales se destacan variedades de retama, vicia, prunum y grindelia. Son frecuentes las manadas de ciervos y guanacos en algunos sectores de las sierras (Fuente: Portal de Turismo Villa Ventana).

En las cumbres hay plantas y animales que sólo se encuentran allí, a veces llamados endemismos, como la iguana de cobre o el llantén (Fuente: Portal de Turismo: Comarca de Sierra de la Ventana).

Según el último Censo Nacional realizado en el año 2010, el partido de Tornquist cuenta con un total de 12.723 habitantes en una superficie de 4183 km<sup>2</sup> (Quiroga y Romero, 2020). En la localidad de Villa Ventana se registró un total de 609 habitantes (Fuente.

Censo Nacional de Población, Hogares y Vivienda, INDEC y Dirección Provincial de Estadística).

### 4.3 Historia de la Localidad

A continuación se realizará un análisis de la historia del pueblo.

El 24 de Noviembre de 1885, el Gobierno de la Provincia de Buenos Aires le vende a Ernesto Durquet un campo de 5000 ha., ubicado en esta zona (Fuente: Diario de Sesiones de la Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, 2011). Un año después, el Señor Durquet vende el campo a Manuel Láinez (Fuente: Proyecto de Declaración de la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, 2011).

En el mes de Octubre de 1909, la Compañía de Tierras Y Hoteles de Sierra de la Ventana le compró el campo al Sr. Láinez (Fuente: Proyecto de Declaración de la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, 2011). El 20 de Octubre de 1912, el presidente del Directorio de dicha compañía, Samuel Pearson, solicita al Ministerio de Obras Publicas de la Provincia, la aprobación para la creación de un nuevo centro poblacional que se denominara Villa Ventana (Fuente: Portal de Villa Ventana. Directorio Argentino). Un año después el Poder Ejecutivo aprueba los planos de Villa Ventana, debiendo escriturarse a favor del fisco las reservas destinadas a usos públicos (municipalidad, escuela, juzgado de paz, etc).

En el año 1938, debido al cierre y posterior proceso de liquidación del Club Hotel de Sierra de la Ventana; la Compañía de Tierras y Hoteles solicita al poder ejecutivo la restitución de las tierras que se habían destinado a reservas públicas, en virtud de haber alentado la idea de la formación del pueblo. El Gobierno de la Pcia. de Buenos Aires accede a lo solicitado. Durante los años siguientes no hubo ventas de lotes. Por aquel entonces, los campos presentaban las siguientes características: campos altos, aguadas naturales de arroyos, tierra negra, muy pastoso, con superficies arables y cerros bajos (Fuente: Portal de Villa Ventana. Directorio Argentino). El 10 de Diciembre, en la confitería "La Central" en Saldungaray, la Compañía de Tierras y Hoteles remata un campo de 479 hectáreas. El mismo es adquirido por los hermanos Ramón y Salvador Salerno, quienes dedican la mayor parte de las hectáreas al pastoreo de ganado y al poco tiempo se instalan en el lugar (Fuente: Portal de Villa Ventana. Directorio Argentino).

Posteriormente, ellos tuvieron la idea de formar una especie de villa en estas tierras,

ubicadas entre los arroyos Belisario y de Las Piedras. Al año siguiente, contratan a un ingeniero civil para que realice las medidas en el lugar.

En 1942, realizan la primera venta de tierras al ingeniero Rodolfo Juan Schulte, quien comienza a construir su vivienda y hostería “La Península”.

En 1947, el ingeniero civil Alfredo Sheriff, realiza una nueva división de lotes; vendiéndose estos a varias personas, quienes comienzan a edificar sus viviendas, poniéndose así en marcha la actividad comercial (hostería, almacén de ramos generales, carpintería, etc). Además se forma la Sociedad de Responsabilidad Limitada de Villa Ventana, integrada por los primeros compradores de lotes (Fuente: Proyecto de Declaración de la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, 2011).

Al no existir colocación de piedra fundamental, ni primer remate, ni tampoco inauguración de una estación ferroviaria; se estima que la fecha más cercana y probable de la fundación de la Villa puede considerarse cuando se realiza la medida y división de lotes de las propiedades de los hermanos Salerno (a cargo del ingeniero Alfredo Sheriff) el 25 de Julio de 1947, donde ya existían indicios del comienzo poblacional y comercial de la Villa.

El proyecto trazado y medición estuvo a cargo de los ingenieros González Torrontegui, Jauregui y el agrimensor Ascon. Fueron 76 manzanas rodeadas por las aguas del arroyo Belisario y Las Piedras, enmarcadas al fondo por el cerro Naposta, las cuales formaron este magnífico paisaje (Fuente: Historia de Villa Ventana).

Muchas cosas hacían falta, entre ellas una escuela; es así que Don Salvador Salerno ofrece su casa y el 24 de Abril de 1954 la Señora Edith Alonso de Dumrauf dicta la primera clase.

Ya por entonces había comenzado a rendir sus frutos las tareas de forestación, se habían plantado las siguientes especies: pinos, cedros, álamos, acacias, eucaliptos. Estos árboles provenían de viveros de la región, especialmente de Coronel Dorrego.

Este proyecto estuvo a cargo del señor Tres Palacios, el cual pudo finalizar con tiempo la forestación planeada (Fuente: Portal de Villa Ventana: Directorio Argentino). La tarea culminó el día 18 de Septiembre de 1961, por lo cual se realizó una ceremonia especial porque se plantó el árbol número 50.000; este ejemplar corresponde al cedro ubicado

frente a la escuela de Villa Ventana (Fuente: Portal de Villa Ventana: Directorio Argentino).

El paraje comenzó a ordenarse en el año 1967. Villa Ventana fue municipalizada, nombrándose al Sr. Ulfilas Guillermo Schulte (hijo del ingeniero Rodolfo Juan Schulte) como primer delegado municipal. En 1984, se llevó a cabo la inauguración de la Municipalidad.

El 25 de abril de 1985, en nombre del Padre Bracco y los Comisionados en Jefe; la Presidenta Margarita Schulte, Salvador Salerno y el Comisionado General de la Comisión de los Católicos Latinoamericanos, el Monseñor Jorge Mayer; se inauguró la Capilla Nuestra Señora de Fátima. No podía faltar una iglesia donde congregar a los fieles y el testimonio de la fe (Fuente: Breve reseña histórica de Villa Ventana).

#### **4.4 Turismo en Villa Ventana**

La localidad de Villa Ventana ofrece mayor variedad de propuestas turísticas; destacándose las estancias rurales, los balnearios, los campings plenos de naturaleza, dispuestos con todos los servicios para el máximo disfrute del acampante.

El Museo Sendero de los Recuerdos, el ex Club Hotel, el Parque Provincial Ernesto Tornquist y diversas actividades recreativas, deportivas y de aventura, completan la propuesta turística de esta rústica y cautivante villa.

Es sede de la Fiesta Provincial de la Golondrina, la cual se desarrolla en el mes de enero de cada año (Fuente: Portal Turístico Nacional – Argentina Turismo).

##### Turismo Rural

Al contar con añosas arboledas, granjas pintorescas, extensiones aradas y sembradas, y establecimientos dedicados a la cría de ganado vacuno, equino y bovino; se conforma un espacio en el que se pueden realizar jornadas rurales. Ejemplos:

- Cabalgatas.
- Recorrido de los predios rurales.

- Visita a los arroyos.
- Casonas campestres (brindan al visitante su comida tradicional y alojamiento).

(Fuente: Portal Turístico Nacional – Argentina Turismo).

### Turismo Aventura

Por ser un paisaje serrano, Villa Ventana se convierte en un ámbito ideal para la práctica de actividades de aventura en todos los niveles y dificultades, caracterizada por sus variados accidentes geográficos que la tornan apta para el desarrollo de opciones desafiantes. Ejemplos:

- Travesías 4x4 (atravesando sierras, arroyos y bosques).
- Excursiones de senderismo por las sierras.
- Práctica de tirolesa (apta para todas las edades).
- Recorridos por los circuitos de mountain bike trazados en la localidad y su área de influencia.
- Escalada de las paredes de la Garganta Olvidada intrínseca al Parque Provincial Ernesto Tornquist.

(Fuente: Portal Turístico Nacional – Argentina Turismo).

### Sitios a visitar en Villa Ventana

- Parque Provincial Ernesto Tornquist: Es una excelente propuesta de ecoturismo en un paisaje serrano de 6700 hectáreas, con diferentes circuitos para conocer y disfrutar.

Fue creado en 1937, y constituye uno de los pilares en los que se asienta el actual Sistema de Áreas Naturales de la provincia. En su interior se encuentra el Monumento Natural Cerro de la Ventana (Fuente: Parque Ernesto Tornquist. Villa Ventana).

El Parque ofrece una alta diversidad y la mayor concentración de endemismos de la provincia, siendo además una zona de protección de cuencas hidrográficas.

Además, resguarda pinturas rupestres, con manifestaciones de pueblos cazadores recolectores que habitaron la región. Se realizan:

-Senderos guiados: Arte Rupestre, Huella Ancha, Cinco Desafíos y el Jardín Botánico Pillahuincó (Fuente: Parque Provincial Ernesto Tornquist. Sierra de la Ventana).

-Senderos autoguiados: Cerro Bahía Blanca y Claro Oscuro (Fuente: Parque Provincial Ernesto Tornquist. Sierra de la Ventana).

-Vista panorámica del Cerro de la Ventana (por medio del Mirador Casuhati).

(Fuente: Parque Provincial Ernesto Tornquist. Sierra de la Ventana).

- Dique Balneario: Ofrece naturaleza, recreación y descanso. Se encuentra construido sobre el arroyo Belisario, en cuyas márgenes se ubica también el camping municipal acondicionado con excelentes servicios para el disfrute pleno de la vida al aire libre en el marco de un paisaje serrano Fuente: Portal Turístico Nacional: Argentina Turismo). Se realizan actividades como natación, caminatas y jornadas en familia (Fuente: Portal Turístico Nacional: Argentina Turismo).
- Museo Histórico de Villa Ventana “Sendero de los Recuerdos”: Este museo de rasgos históricos exhibe una magnífica muestra fotográfica, objetos y mobiliario de otras épocas. Cuenta con paneles claramente explicativos y documentales proyectados, dando a conocer el pasado y el presente de Villa Ventana y la Comarca (Fuente: Cámara de Comercio y Turismo de Villa Ventana). La estructura del reservorio está constituida por tres salas:
  - “Generalidades de la Comarca”: Incluye datos sobre la formación de las Sierras de la Ventana, su geografía, clima y primeros habitantes, así como la conformación del Partido de Tornquist (Fuente: Museo Sendero de los Recuerdos. Villa Ventana).

-“Club Hotel de la Ventana”: Cuenta con detalles de su construcción y piezas que reflejan su época de esplendor (Fuente: Museo Sendero de los Recuerdos. Villa Ventana).

-“Historia de Villa Ventana”: Centrada en las familias pioneras de la zona, las primeras instituciones conformadas y las fiestas tradicionales (Fuente: Museo Sendero de los Recuerdos. Villa Ventana).

- Ruinas del Ex Club Hotel de la Ventana: La construcción comenzó en el año 1904, y la obra fue concebida por los arquitectos Gastón Luis Mallet y Jacques Dunant. El constructor fue el italiano Antonio Gherardi, con el estilo europeo Belle Époque (Fuente: Revista Sexta Sección, 2020).

El 11 de noviembre de 1911, se inauguró el nuevo hotel con una glamorosa ceremonia, en la cual participaron 1300 invitados. Era considerado el hotel más lujoso de Sudamérica y albergaba el primer casino del país (Fuente: Revista Sexta Sección, 2020).

El 30 de noviembre de 1914, se inauguró el ramal del tren de trocha angosta desde la estación de Sierra de la Ventana hasta el Club Hotel (Fuente: Revista Sexta Sección, 2020).

El 9 de julio de 1916, se festejó allí el centenario de la Independencia Argentina, con la asistencia de políticos, diplomáticos, embajadores, gente de la alta sociedad; tanto de Argentina como del mundo (Fuente: Revista Sexta Sección, 2020).

En el año 1917, durante la presidencia de Hipólito Yrigoyen, se sanciona la ley de prohibición de los juegos de azar. Los propietarios del Club Hotel dispusieron su liquidación, cerrándose el complejo el 14 de marzo de 1920, y el ramal de trocha angosta el 21 del mismo mes. El Club Hotel siguió contando con personal a cargo de su mantenimiento (Fuente: Revista Sexta Sección, 2020).

En el año 1943, un grupo de 350 marinos integrantes de la tripulación del acorazado nazi “Admiral Graf Spee”, fueron enviados por la Armada Argentina al ex Club Hotel para su internación bajo la vigilancia del Regimiento V de Infantería del ejército. Los tripulantes del Graf Spee dieron vida nuevamente al clausurado

Club Hotel, que fue reabierto como centro de detención durante los 2 años que duró su estadía en él. Tras la partida de los marinos, volvieron al lugar el abandono y el olvido (Fuente: Revista Sexta Sección, 2020).

Nunca pudo materializarse ninguno de los múltiples emprendimientos educativos y turísticos que hubo desde su clausura para reabrir o reutilizar las instalaciones del Club Hotel (Fuente: Revista Sexta Sección, 2020).

En la madrugada del 8 de julio de 1983, un incendio acabaría con esta obra monumental. Perdiéndose un patrimonio histórico, cultural y arquitectónico de suma relevancia, dejándolo en ruinas (Fuente: Portal Turístico Nacional: Buenos Aires Turismo).

El lugar fue declarado Monumento Histórico por la Municipalidad de Tornquist en el año 1999 (Fuente: Rodríguez. Club Hotel de la Ventana, la historia de un gigante).

Hoy en día, sus ruinas son un imperdible atractivo para visitar en Villa Ventana.

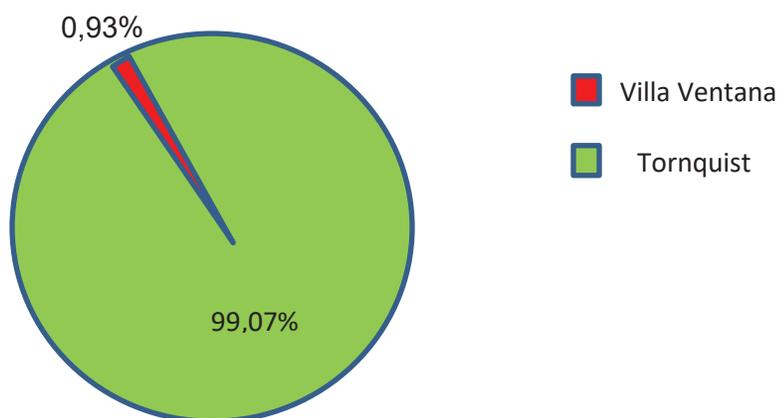
(Fuente: Portal Turístico Nacional – Argentina Turismo).

#### 4.5 Datos demográficos

A continuación, se analizarán los datos demográficos de Villa Ventana comparándolos con los del partido de Tornquist (Quiroga y Romero, 2020). Los datos fueron tomados de los censos de 1991, 2001 y 2010 de la Dirección Provincial de Estadística del Ministerio de Hacienda y Finanzas del Gobierno de la Prov. de Bs. As.

Para el año 1991, según el Censo Nacional de Población y Vivienda, los habitantes del partido de Tornquist eran 10.742 (5355 varones y 5387 mujeres) y los habitantes de Villa Ventana eran 100 (45 varones y 55 mujeres).

Esto indica que el 0,93% de la población de Tornquist estaba constituida por habitantes de Villa Ventana.



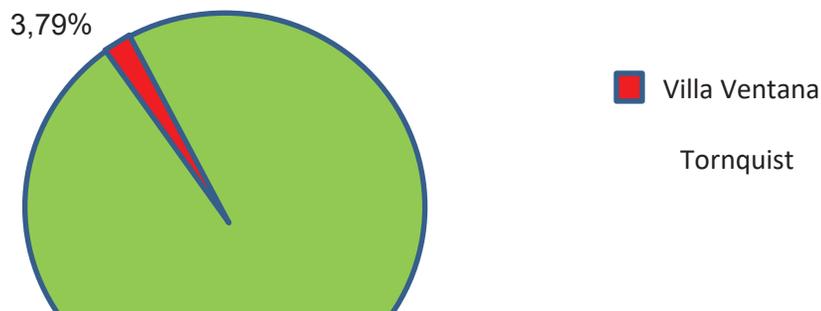
**Figura 4. Población Villa Ventana – Tornquist 1991.**

Fuente: Elaboración Propia

Para el año 2001, según el Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas, los habitantes del municipio de Tornquist eran 11.759 (5902 varones y 5857 mujeres) y los habitantes de Villa Ventana eran 446 (217 varones y 229 mujeres).

En conclusión, la población de Villa Ventana en comparación al censo anterior aumentó un 346%. En el caso del partido de Tornquist, el aumento de la población fue del 9,46%.

Esto indica que el 3,79% de la población de Tornquist estaba constituida por habitantes de Villa Ventana.





96,21%

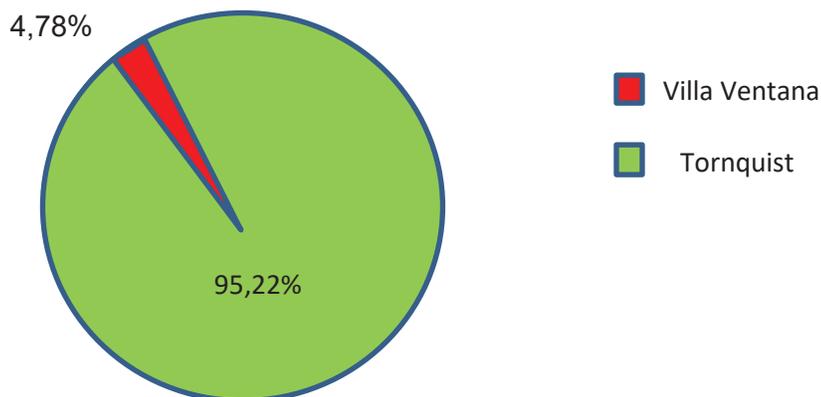
**Figura 5. Población Villa Ventana – Tornquist 2001.**

Fuente: Elaboración Propia

Para el año 2010, según el Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas, los habitantes del municipio de Tornquist eran 12.723 (6354 varones y 6369 mujeres) y los habitantes de Villa Ventana eran 609 (298 varones y 311 mujeres).

En conclusión, la población de Villa Ventana en comparación al censo anterior aumentó un 36,5%. En el caso del partido de Tornquist, el aumento de la población fue del 8,19%.

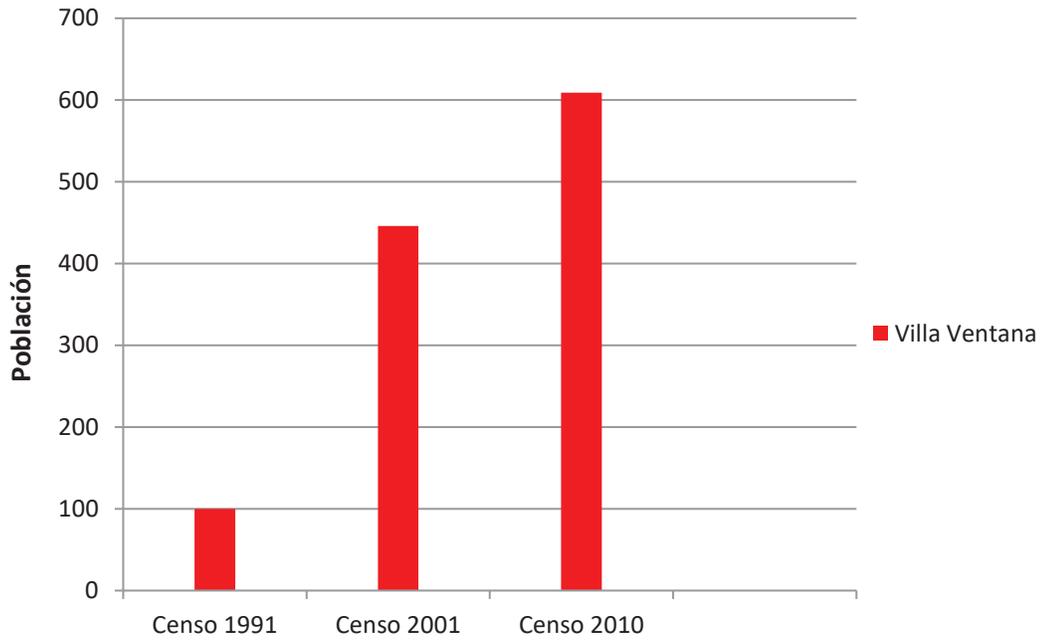
Esto indica que el 4,78% de la población de Tornquist estaba constituida por habitantes de Villa Ventana.



**Figura 6. Población Villa Ventana – Tornquist 2010.**

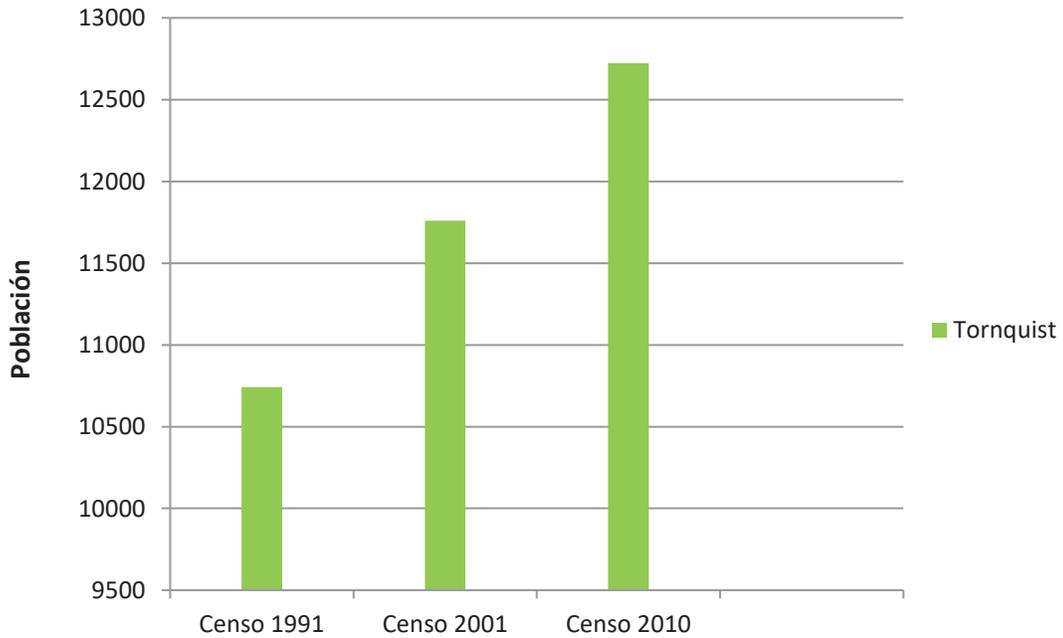
Fuente: Elaboración Propia

Para finalizar, según los Censos Nacionales de Población y Vivienda de los años 1991, 2001 y 2010; los datos poblacionales de Villa Ventana y Tornquist se ven reflejados en los siguientes gráficos:



**Figura 7. Evolución demográfica de Villa Ventana en el período 1991-2010.**

Fuente: Elaboración Propia



**Figura 8. Evolución demográfica de Tornquist en el período 1991-2010.**

Fuente: Elaboración Propia

#### 4.6 Formas de acceso a la localidad

Existen diferentes modos de acceso a Villa Ventana:

En auto (desde Buenos Aires hasta Villa Ventana). Distancia aproximada: 560 Km.

- 1- Se debe tomar la autopista 25 de Mayo, luego la Autopista Ricchieri, seguidamente la Autopista al Sur hasta llegar a la Autopista Ezeiza-Cañuelas.
- 2- Al finalizar la autopista, tomar la RN N°3 hacia San Miguel del Monte. Luego tomar la RN N° 226, hasta la autopista Azul – Olavarría (Fuente: Suteba, 2022).
- 3- Al finalizar la autopista, en la rotonda tomar la 2° salida en dirección a la RP N° 51.
- 4- Continuar por RP N° 51 hasta llegar a la RP N° 76.
- 5- Seguir por la RP N° 76 hasta llegar a la calle Golondrina, en Villa Ventana.

La duración aproximada del viaje a través de este medio es de ocho horas.

En ómnibus de larga distancia. Duración aproximada del viaje: diez horas

Desde Buenos Aires:

La empresa Cóndor-Estrella posee servicios en clase Semicama y Cama Ejecutivo, los cuales salen todas las noches a las 22:30 HS, desde la Terminal de Ómnibus de Retiro. Llega a Villa Ventana (parador ubicado en zona céntrica) a las 08:30 HS.

Regreso a Buenos Aires:

El mismo servicio hace el regreso desde Bahía Blanca. Pasa por el parador de Villa Ventana a las 22.25 HS, llegando a la Terminal de Ómnibus de Retiro a las 08:25 HS.

En tren. Duración aproximada del viaje: once horas.

Desde Buenos Aires:

Servicio brindado por el Ferrocarril Roca. Ramal Constitución-Bahía Blanca.

Salida desde Plaza Constitución. El turista puede bajarse en la estación Sierra de la Ventana o Saldungaray, desde ambas localidades aledañas funcionan combis con destino a Villa Ventana.

En avión. Duración aproximada del viaje: una hora y treinta minutos

Desde Buenos Aires:

Servicio brindado por Aerolíneas Argentinas. Ruta Aeroparque-Bahía Blanca.

Salida desde Aeroparque Jorge Newbery con destino al Aeropuerto “Comandante Espora” de Bahía Blanca.

Desde Bahía Blanca, rentar un auto o tomar una combi con destino Villa Ventana. Salida por RN N° 33, luego girar a la derecha con dirección a la RP N° 76 hasta llegar a la calle Golondrina, en Villa Ventana (duración aproximada del viaje; una hora y treinta minutos).

## **CAPÍTULO V: Descripción de la oferta gastronómica de Villa Ventana**

### **5.1 Clasificación de restaurantes por concepto.**

Se define de acuerdo a las costumbres sociales, hábitos y requerimientos personales y el tipo de cliente (Fuente: Blog Cursos Gastronomía):

#### Restaurante Gourmet

Es un lugar que destaca por la presencia de alimentos de alta calidad, preparados con técnicas culinarias de vanguardia y que cuenta con un servicio eficiente y sofisticado. En este tipo de establecimientos gastronómicos, el estilo y el menú se definen en relación al chef principal, los platillos son originales y poco comunes (Fuente: Portal Aprende Institute).

#### Restaurante Familiar

Se caracteriza por contar con un menú accesible y sencillo, además de un ambiente acogedor y apto para toda la familia. En esta categoría suelen comenzar los pequeños emprendimientos, pues cuentan con un público objetivo bastante amplio (Fuente: Portal Aprende Institute).

#### Restaurante Buffet

Este concepto nació en la década de los 70 en los grandes hoteles como una forma de brindar servicio a grandes grupos de personas sin necesidad de un personal numeroso. En el buffet, los comensales pueden elegir los platillos y la cantidad que deseen comer (Fuente: Portal Aprende Institute).

#### Restaurante Temático

Un restaurante como este suele destacar por el tipo de propuesta gastronómica internacional que sirve: italiana, francesa, japonesa, china, entre otros. Sin embargo, estos establecimientos también se caracterizan por contar con una decoración especial enfocada en la propuesta gastronómica seleccionada (Fuente: Portal Aprende Institute).

#### Restaurante de comida rápida (Fast Food)

Los fast food o comida rápida son restaurantes que se caracterizan por la estandarización en el proceso de sus alimentos y servicio. Se encuentran ligados a las grandes cadenas comerciales, y se suelen servir alimentos de fácil preparación para acelerar el proceso (Fuente: Portal Aprende Institute).

#### Restaurante de comida para llevar (Take Away)

Los restaurantes take away se han revalorizado en los últimos años debido a su gran variedad de comida que puede ir desde pizza hasta sushi. Se caracteriza principalmente por ofrecer platillos que pueden consumirse fuera del establecimiento. Cuenta con porciones individuales listas para comerse (Fuente: Portal Aprende Institute).

#### Restaurante Fusión

Esta clase de restaurantes nació a partir de la mezcla de dos o más tipos de gastronomía de diversos países. Algunos ejemplos de restaurantes fusión son el de tipo Tex-mex, cocina texana y mexicana; nikkei, cocina peruana y japonesa; balti, cocina india con japonesa, entre otras (Fuente: Portal Aprende Institute).

## 5.2 Gastronomía de Villa Ventana.

Hay un total de diecisiete locales gastronómicos. A continuación se realizó un cuadro con el nombre del local y el tipo de restaurante.

Nombre	Categoría	Tipo
La Península	Restaurante	Gourmet
Piuque-Lom	Restaurante	Familiar
MRico	Restaurante	Familiar
Hotel Agua Pampas	Restaurante	Familiar
Rancho Villa	Restaurante	Familiar
Las Golondrinas	Restaurante	Familiar
Crepes	Restaurante	Take Away
Tienda de Sabores	Restaurante	Take Away
Da Roberto	Restaurante	Temático
Dandeleón	Casa de Té	Familiar
El Candil	Casa de Té	Familiar
Complejo El Mirador	Casa de Té	Familiar
Wallace	Cervecería Artesanal	Fast Food
Gres	Cervecería Artesanal	Fast Food
Beltza	Food Truck	Fast Food

Mariel	Casa de Comidas	Take Away
La Cocina de la Abuela	Rotisería	Take Away

**Figura 9. Locales gastronómicos de Villa Ventana.**

Fuente: Elaboración Propia

### 5.3 Análisis FODA.

El análisis FODA consiste en analizar las fortalezas y debilidades de un destino, así como también las oportunidades y amenazas (Fuente: Computer Weekly, 2022).

**Fortalezas:** son los puntos fuertes o características más relevantes del destino (Fuente: Semanario Región de la provincia de La Pampa).

**Oportunidades:** son características del entorno que pueden dar lugar a una posición de ventaja para algún destino o algún operador (Fuente: Semanario Región de la provincia de la Pampa).

**Debilidades:** son los factores externos que inciden sobre el destino en general, afectando a otros operadores del sector (Fuente: Semanario Región de la provincia de La Pampa).

**Amenazas:** son los factores que inciden negativamente en el destino (Fuente: Semanario Región de la provincia de La Pampa).

Para la identificación de las fortalezas y de las debilidades, fueron utilizados los siguientes criterios:

- Recursos humanos (Ej: personal de restaurante).
- Recursos físicos (Ej: ubicación).
- Recursos gastronómicos.

(Fuente: Blog Caja de Herramientas Comunitarias).

Para la identificación de las oportunidades y de las amenazas, fueron utilizados los siguientes criterios:

-Economía local.

-Ambiente físico.

-Tendencias futuras.

(Fuente: Blog Caja de Herramientas Comunitarias).

En base a la información recolectada, en el siguiente cuadro se identifican las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la oferta gastronómica en Villa Ventana.

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emprendimientos atendidos por sus dueños.</li> <li>• En cuanto a la localización, la mayoría de los emprendimientos se ubican en la zona céntrica, a cercanía de alojamientos (hoteles y cabañas) y lugares a visitar (museos, tiendas artesanales, paseo de compras).</li> <li>• Menú compuesto por comidas típicas (ciervo, jabalí, fiambres, embutidos).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A partir de la incorporación de locales gastronómicos, se generarán nuevos puestos de trabajo.</li> <li>• Promoción y difusión de la oferta gastronómica por medio de redes sociales, televisión, radio, etc.</li> <li>• Incorporar menú para celíacos y para veganos, aptos para personas que requieran una alimentación cuidada.</li> </ul>

Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de accesibilidad para discapacitados en las instalaciones.</li> <li>• Falta de infraestructura gastronómica, lo cual no permite dar un buen servicio a los visitantes.</li> <li>• Poca difusión de la gastronomía en la localidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incertidumbre macro-económica del país.</li> <li>• Competencia de otras localidades de la región.</li> <li>• Consecuencia económica y peligro de cierre debido a la pandemia de COVID-19.</li> </ul>

**Figura 10. Análisis FODA de la oferta gastronómica de Villa Ventana.**

Fuente: Elaboración Propia.

## **CAPÍTULO VI: Experiencias gastronómicas y mejora continua de la calidad de la oferta gastronómica.**

La experiencia del viaje ha cambiado y no se limita a los días del desplazamiento, sino que comienza mucho antes, con la preparación (el turista se inspira, se informa, busca, compara y compra), y termina cuando valora y comparte sus experiencias a través de las redes sociales (Fuente: OMT. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019).

Los actores clave del sector turístico están empezando a humanizar la forma en que se comunican, reemplazando el patrimonio y las vistas con la promesa de experiencias inolvidables y enfocando su mensaje en la oportunidad de conectarse con otros (Fuente: OMT. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019).

El turismo gastronómico ha sido siempre experiencial, pero hoy en día más que nunca es necesario que las propuestas destaquen por su creatividad, originalidad, sensibilidad y singularidad y que despierten sentimientos y emociones. Se trata de enamorar al cliente, de proporcionarle momentos memorables e inolvidables, de involucrarle de manera absolutamente personal y de que disfrute con los cinco sentidos (Fuente: OMT. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019).

Los destinos en un entorno globalizado se enfrentan al reto de desarrollar productos turísticos gastronómicos con un enfoque claramente experiencial, que sean capaces de brindar respuestas a las necesidades de turistas cada vez más exigentes, con

expectativas más específicas y que buscan experiencias auténticas, significativas, únicas y memorables (Fuente: OMT. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019).

Algunos autores, consideran que las experiencias turísticas memorables son aquellas que cumplen los siguientes requisitos:

- Ofrecen un carácter auténtico, diferencial, innovador.
- Desarrollan un entorno o escenario singular.
- Presentan un acceso limitado.
- Permiten la socialización o interacción con el entorno.
- Promueven un alto potencial de aprendizaje.
- Cuentan con un carácter temático.
- Ofrecen diversión, relajación o evasión.
- Provocan una “descarga de emociones”.
- Integran recursos del territorio.
- Incluyen elementos tangibles o de recuerdo que se lleva el cliente.

(Fuente: OMT. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019).

A continuación citaré cinco ejemplos de experiencias del turista en relación a la oferta gastronómica de Villa Ventana:

#### 1) Ristorante Da Roberto

“Muchas personas nos recomendaron el restaurante y realmente no se equivocaron, verdadera comida Italiana, platos abundantes y muy ricos. El personal muy amable y dispuesto. Recomiendo este lugar para ir más de una vez” (Fuente: Tripadvisor, 2022).

#### 2) Restaurante Rancho Villa

“Este lugar tiene excelente atención. Muy buena carta y ganas de que Ud. la pase bien. Eso es impagable. Los felicito. siempre es una linda experiencia visitarlos. Además...la ubicación es perfecta!” (Fuente: Tripadvisor, 2022).

#### 3) Restaurante MRico

“El lugar no dice mucho pero la comida era excelente. probamos las empanadas de ciervo, ñoquis y sorrentinos de ciervo con salsa rosa y todos estaban espectaculares. Muy recomendable y con precios super razonables” (Fuente: Tripadvisor, 2022).

#### 4) Dandeleón Casa de Té

“Muy lindo lugar con un jardincito. Riquísimas tortas, no sabés cuál elegir. El licuado muy bueno, bien frozen. El té riquísimo. Precios razonables. Excelente atención” (Fuente: Tripadvisor, 2022).

#### 5) El Candil Casa de Té

“Excelente atención y calidad de productos. Las tortas exquisitas y los tés son de lo mejor!!! Muy recomendable si pasan o están alojados en Villa Ventana” (Fuente: Tripadvisor, 2022).

La calidad de un destino turístico es el resultado de un proceso que implica la satisfacción de todas las necesidades, requisitos y expectativas del consumidor con respecto a los productos y servicios turísticos, a un precio aceptable, de conformidad con unas condiciones contractuales mutuamente acordadas, y factores subyacentes implícitos, tales como la seguridad, la higiene, la accesibilidad, la comunicación, la infraestructura y las instalaciones y servicios públicos (Fuente: OMT. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019).

La gestión de la calidad se sustenta en procesos de mejora continua en las empresas y destinos turísticos, en los que todos los servicios acreditan un nivel de alta satisfacción de las expectativas y necesidades de los turistas (Fuente: OMT. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019).

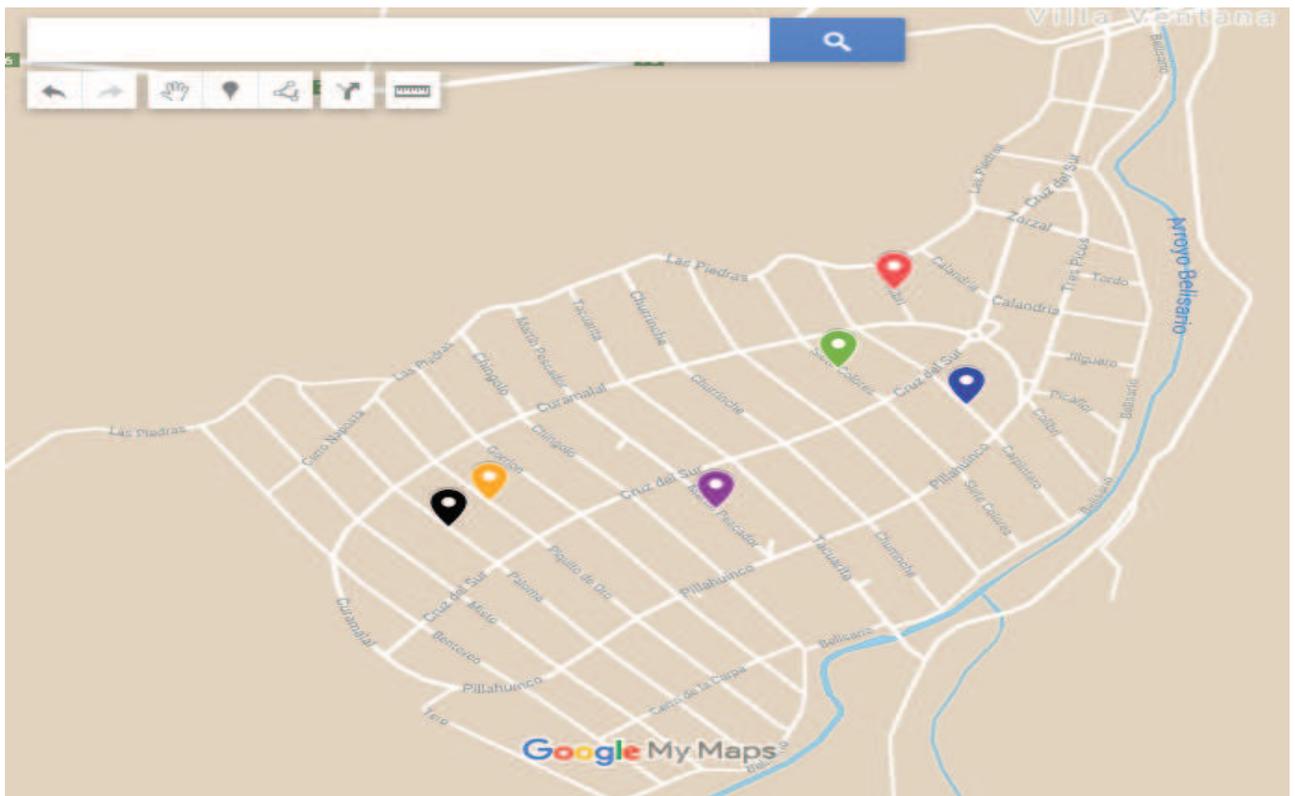
Actualmente, ofrecer experiencias de calidad es un requisito indispensable para ser competitivo en el sector turístico. Los destinos deben incorporar el concepto de mejora continua de la calidad de la oferta gastronómica, no sólo por las demandas de los turistas, sino porque se asume que un aumento en la calidad representa un aumento en los ingresos (Fuente: OMT. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019).

## CAPÍTULO VII: Plan de Acción.

Debido al incremento de turistas que se dio en la localidad de Villa Ventana en el año 2021, esto generó que los locales gastronómicos no pudieran cubrir la demanda existente. A continuación se elaboró un Plan de Acción, con el fin de mejorar la oferta gastronómica:

1) Se plantearía al Municipio de Tornquist la incorporación de seis locales más, con el fin de complementar la oferta gastronómica y generar nuevos puestos de trabajo.

Teniendo en cuenta que la superficie de la localidad es pequeña (rodeada de alojamientos, restaurantes, tiendas artesanales), se recomendaría los siguientes seis puntos geográficos con predominio de espacios verdes:



**Figura 9. Referencias**

Fuente: Elaboración Propia

-  Carpintero s/n (Entre Pillahuinco y Av. Cruz del Sur).
-  Siete Colores s/n (Entre Av. Cruz del Sur y Curamalal).
-  Piquito de Oro s/n (Entre Av. Cruz del Sur y Curamalal).
-  Paloma s/n (Entre Av. Cruz del Sur y Curamalal).
-  Colibrí s/n (Entre Curamalal y Las Piedras).
-  Martín Pescador s/n (Entre Pillahuinco y Av. Cruz del Sur).

**2)** Al haber poca publicidad de la oferta gastronómica, esto genera que no haya alcance a nivel provincial y nacional. Se propondría promoción y difusión por medios de comunicación digital, televisión, radio, cartelería, diarios, revistas.

La folletería sería distribuida a la casa de turismo, la municipalidad de Tornquist y la comunidad local, detallando lo siguiente:

\*Información del local.

\*Ubicación.

\*Teléfono.

\*Plataformas virtuales (Facebook, Instagram, Twitter)



Figura 11. Modelo de folleto.

Fuente: Cervecería Gres.

3) Las instalaciones gastronómicas no cuentan con accesibilidad para discapacitados. Por ende, se propondría al Municipio de Tornquist agregar rampas de acceso y la instalación de sanitarios adaptados, destinados a personas con movilidad reducida.

Las personas con discapacidad (física, mental, intelectual o sensorial) son las principales afectadas por las barreras de accesibilidad (arquitectónica, urbanística, de transporte y telecomunicaciones) que hay en el entorno físico porque impiden o dificultan su movilidad, comunicación y comprensión, afectando su integración social (Fuente: Blog Ibero 90.9).

Es fundamental la transformación de los espacios públicos y privados para convertirlos en espacios accesibles, que brinden comodidad e incorporen facilidades de movimiento para esas personas (Fuente: Blog Ibero 90.9).

El turismo accesible implica un proceso de colaboración entre todas las partes interesadas. Es decir, entre los gobiernos, las agencias internacionales, los operadores turísticos y los usuarios que utilizan el servicio (Fuente: Portal de Turismo: Lugarnia).

Un producto turístico accesible e inclusivo requiere de alianzas efectivas y cooperación en muchos sectores; desde el punto de vista regional, nacional e internacional (Fuente: Portal de Turismo: Lugarnia).

La accesibilidad es un elemento central en cualquier parte del mundo. Además, está relacionada con el desarrollo social, responsable y sostenible. Es un imperativo de los derechos humanos y una oportunidad comercial excepcional para el desarrollo turístico de un país (Fuente: Blog CustomNew).

La accesibilidad se cumple cuando se eliminan las barreras de todo tipo, que impiden la participación de personas con discapacidad (Fuente: Ley de Turismo Accesible).

**4)** En los últimos años, las personas veganas y el número de intolerantes al gluten ha crecido considerablemente (Fuente: Blog Catevering).

Por este motivo, se propondría a la Secretaría de Turismo de Tornquist la creación e incorporación de un menú para celíacos y otro para veganos; aptos para aquellas personas que requieren de una alimentación saludable y natural.

Los celíacos optan por opciones sin gluten, entre los que se destacan la ensalada caprese, crema de verduras, pollo al horno con papas y verduras, frutas secas y yogures sin TACC.

Algunas de las opciones que optimizan los veganos son: arroz, croquetas, hamburguesas de quinoa y proteínas elaboradas a partir de vegetales.

Los menús tienen que estar en constante cambio según las tendencias y las necesidades del comensal, para ir avanzando y no estancarse en lo tradicional (Fuente: Blog Catevering).

## CAPÍTULO VIII: Conclusiones

A partir del presente trabajo, en esta investigación se demostró la necesidad de ampliar la oferta gastronómica de Villa Ventana.

Otro punto que determina la importancia de la gastronomía en el turismo consiste en que muchos turistas lo toman como una motivación para decidir el destino de sus vacaciones o escapadas de fin de semana (Fuente: Blog Fude). Este desplazamiento puede estar destinado en conocer el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial y/o simplemente consumir y disfrutar de productos, servicios y experiencias propias del lugar visitado (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina).

En cuanto a la incorporación de nuevos locales gastronómicos, representará un impulso a la innovación con ofertas turísticas que generen trabajo y autoempleo.

Respecto a las estrategias de promoción y difusión de la oferta gastronómica, debería ser de escala nacional, mientras que la experiencia del turista será considerada local.

Al agregar rampas de acceso y sanitarios adaptados, siendo accesible para aquellas personas con problemas de movilidad, permitirá que ingresen al establecimiento de manera segura, pudiendo utilizar las instalaciones y los servicios en su totalidad.

En un mercado global cada vez más competitivo, la innovación debe estar en el centro de la estrategia, pero esta apuesta no puede poner en peligro la identidad y la autenticidad. Hay que preservar la esencia del destino y sus tradiciones gastronómicas (Fuente: Blog Aprende de Turismo).

En un futuro, es importante que la oferta gastronómica reciba innovación continua, fomentando el trabajo y conservando la esencia con la que se identifica.

## ANEXOS

### ANEXO I

#### ¿Qué es CocinAR?

Es el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico que impulsa la Secretaría de Gobierno de Turismo de la Nación, en articulación con distintos organismos nacionales y provinciales, con el objeto de poner en valor la identidad de la cocina argentina y lograr su posicionamiento como factor de atracción turística en el plano nacional e internacional (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

El mismo se desarrolla tomando como base los productos de nuestra tierra, abordando toda la cadena de valor: productores primarios, distribuidores, profesionales del sector, establecimientos gastronómicos y educativos (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

#### Principales ejes de actuación:

- Puesta en valor del patrimonio cultural gastronómico argentino.
- Desarrollo del Turismo Gastronómico.
- Posicionamiento de la cocina argentina a nivel nacional e internacional.

(Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

#### Impactos esperados:

La implementación del Plan CocinAR busca impulsar una revalorización de la cultura gastronómica local, basada en la recuperación de la alimentación tradicional de cada región turística y en la puesta en valor del patrimonio culinario nacional (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

Se espera que este proceso interinstitucional contribuya al fortalecimiento de la identidad gastronómica, aportando mayor visibilidad a los verdaderos protagonistas de las cocinas regionales de nuestro país (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

Promoviendo a su vez la dinamización de las economías regionales a través de la diversificación productiva y el desarrollo del Turismo Gastronómico. Generando nuevas oportunidades de empleo, aumento de divisas y contribuir en la disminución de la pobreza (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

### ¿Quiénes participan del proceso?

CocinAR se caracteriza por implementar un proceso participativo y de gestión interdisciplinaria e interinstitucional. Por tal motivo para poder llegar a la raíz de la identidad culinaria argentina y lograr el éxito del proyecto trabajamos articuladamente con las siguientes instituciones claves:

#### **Socios estratégicos:**

Colaboran:

- ✓ Comité Interministerial de Facilitación Turística
- ✓ Cámara Argentina de Turismo

Apoyan:

- ✓ Secretaría de Agroindustria de la Nación
- ✓ INTA - Fundación ArgenINTA
- ✓ Ministerio de Educación de la Nación
- ✓ Ministerio de Producción 3
- ✓ Consejo Federal de Turismo
- ✓ FEHGRA
- ✓ AHT
- ✓ AHRCC
- ✓ FEDECATUR

#### **Descripción del proceso participativo de CocinAR**

## **Etapa 1: Impulso al desarrollo del Turismo Gastronómico (2016-2017):**

### **FASE 1: DIAGNOSTICO Y PROPUESTAS**

#### **A) RELEVAMIENTO DE LA OFERTA**

Se definió junto a los referentes provinciales de Turismo las características generales de la oferta gastronómica local (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

#### **B) INSTANCIAS PARTICIPATIVAS: FOROS COCINAR**

Se realizaron 26 Foros de Planificación y Desarrollo del Turismo Gastronómico, con la finalidad de establecer un estado de situación respecto de la identidad gastronómica de cada provincia y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, como así también elaborar en forma conjunta entre participantes del sector público, privado y académico una agenda de acciones a implementar en territorio (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

Cada Foro CocinAR cuenta con una Relatoría en el que se incluyeron los resultados de los encuentros y sugerencias de actuación. Las cuales fueron enviadas a los organismos provinciales de turismo para colaborar con el desarrollo del Turismo Gastronómico en sus destinos (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

En los Foros participaron más de 2600 referentes de la gastronomía, agroindustria, turismo, cultura, y educación. Lo que dio lugar a la generación de un entramado de actores locales (cocineros, productores, antropólogos culinarios, gestores del turismo, etc.) que se incorporaron al proceso de revalorización de las cocinas tradicionales de nuestro país (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

### **FASE 2: FORMULACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DE TURISMO GASTRONÓMICO**

#### **A): REDACCIÓN DEL DOCUMENTO FINAL**

A partir de los insumos provistos por los Foros de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico se elaboró el Plan Nacional que incorpora las principales estrategias, programas y proyectos para el desarrollo de este producto turístico. Este documento se socializa a través del espacio digitalizado de CocinAR (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

## **Etapa 2: Fortalecimiento del Turismo Gastronómico nacional (2018-2019)**

### **A) DESARROLLO DE LA OFERTA**

- **FONDETUR -Fondo para emprendedores turísticos:** herramienta de financiamiento destinada a fortalecer iniciativas privadas de alto impacto en un destino turístico. Los emprendimientos gastronómicos de base identitaria son uno de los beneficiarios directos que se priorizan durante la selección de proyectos (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).
- **Red de cocineras y cocineros tradicionales:** espacio destinado a visibilizar el trabajo de aquellos referentes gastronómicos que tienen un fuerte impacto en territorio por ser poseedores de conocimientos y técnicas inherentes a la culinaria local (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

### **B) FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES LOCALES**

- **Manual de Turismo Gastronómico para gestores públicos:** herramienta de gestión destinada a los municipios con perfil gastronómico. Posee conceptos introductorios inherentes al desarrollo de la oferta, preservación del patrimonio gastronómico identitario, gestión de la calidad, promoción y comercialización de experiencias gastronómicas (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).
- **Curso-Taller “Desafíos del Turismo Gastronómico”:** capacitación semi-presencial orientada a brindar herramientas de gestión y acompañar técnicamente a municipios en la elaboración de proyectos innovadores y desarrollo de

experiencias gastronómicas comercializables (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

- **Sello CocinAR:** ofrece un reconocimiento a los establecimientos gastronómicos que promueven la gastronomía local unida a criterios de calidad (Fuente: Plan Estratégico de Turismo Gastronómico. CocinAR, cocina argentina).

### C) PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- **Digitalización de contenidos en la plataforma YVERA:** desarrollo de la App CocinAR para la difusión de herramientas institucionales y oferta de turismo gastronómico vinculadas a CocinAR.
- **Declaración de interés turístico y acompañamiento a eventos gastronómicos** llevados a cabo por las provincias.
- **Red de prestadores y operadores de turismo enogastronómico:** iniciativa impulsada a través de la CAT para fortalecer la comercialización de experiencias enogastronómicas de Argentina.
- **Plataforma VIAJAR:** incorporación de ofertas gastronómicas en la plataforma de la SECTUR.

Para mayor información:

E-mail: [cocinar@turismo.gob.ar](mailto:cocinar@turismo.gob.ar)

<http://www.yvera.gob.ar/cocinar/>

## ANEXO II

### Entrevistas a dueños y personal de restaurantes de Villa Ventana.

**A)** Entrevista a Carolina, empleada del restaurante “Piuque Lom”.

Fecha: Viernes 29 de noviembre del 2019.

Tipo de entrevista: Formal, cara a cara.

**Buen día. Mi nombre es Diego y soy estudiante de la Universidad Nacional de San Martín. En este momento me encuentro realizando mi trabajo final de investigación. Agradezco su interés para efectuar esta entrevista que será de gran contribución para mi tesis.**

Que tal, un gusto Diego. Perfecto, empecemos.

**1-¿Qué función desempeñas y hace cuánto trabajas en este establecimiento?**

Soy camarera. Me encargo de atender a los comensales, tomo pedidos, sirvo los platos y realizo el cobro cuando entrego al cliente la factura con los consumos. Trabajo desde hace tres años, de lunes a sábado de 9 a 18 hs.

**2- ¿De qué forma contribuirías con el crecimiento de la empresa?**

Seguiré brindando buena atención, siendo atenta y escuchando a los comensales, los cuales expresan sus opiniones respecto a los menús que ofrecemos, donde tenemos platos típicos en los que se destacan el ciervo ahumado y el jabalí braseado con papas bastón.

**3- ¿Qué cantidad de comensales reciben durante todo el año?**

No te puedo dar una cifra exacta. Lo que sí puedo decirte es que recibimos gente durante todo el año. Se trabaja muchísimo, siempre está repleto el local.

**4- ¿Se desarrollan eventos o fiestas en el local?**

Si, se hacen eventos de Cena Show y fiestas con diferentes temáticas musicales.

**5- En un futuro ¿Cuál es tu perspectiva turística de Villa Ventana?**

Me gustaría que siga creciendo el turismo. Villa Ventana es un pueblo con mucha historia, y un montón de gente elige nuestra localidad para descansar y realizar distintas actividades. La mayoría de las familias viven del turismo, las cuales aportaron sus ahorros para llevar a cabo sus respectivos emprendimientos.

**Muchísimas gracias por su tiempo. Nos mantenemos en contacto.**

**B)** Entrevista a Graciela, encargada de la casa de té “Dandeleon”.

Fecha: Sábado 30 de noviembre del 2019.

Tipo de entrevista: Formal, cara a cara.

**Buenas tardes. Mi nombre es Diego y soy estudiante de la Universidad Nacional de San Martín. En este momento me encuentro realizando mi trabajo final de investigación. Agradezco su interés para efectuar esta entrevista que será de gran contribución para mi tesis.**

Buenas tardes Diego, un gusto poder ayudarte. Dale, comencemos.

**1-¿Qué función desempeñas y hace cuánto trabajas en este establecimiento?**

Soy encargada del negocio. Coordino las operaciones diarias de gestión del local, evalúo la calidad de los productos y el rendimiento del personal, y garantizo el cumplimiento de las normativas sanitarias y de seguridad. Trabajo desde hace diez años.

**2- ¿De qué forma contribuirías con el crecimiento de la empresa?**

El objetivo es seguir ofreciendo un buen servicio que garantice la satisfacción de los clientes, respondiendo de forma eficiente a cualquier consulta o inquietud que tengan. Con una correcta implementación de políticas y protocolos, beneficiará al sustento de las futuras operaciones que se realicen en el establecimiento.

**3- ¿Qué cantidad de comensales reciben durante todo el año?**

Durante la temporada estival, recibimos 500 comensales por mes. En el resto del año, unos 350 comensales por mes. En base a la información que recopilamos mensualmente, recibimos aprox. 5100 comensales anuales.

**4- ¿Se desarrollan eventos o fiestas en el local?**

No se desarrollan eventos en especial. Es un lugar donde la gente concurre y consume nuestros productos, entre los que se destacan el rollo de avellanas y Nutella, red velvet (pastel de vainilla cubierto con glaseado de queso cremoso y colorante de remolacha), torta de nuez y crema moka.

**5- En un futuro ¿Cuál es tu perspectiva turística de Villa Ventana?**

En estos últimos años, el turismo se incrementó, generando nuevos puestos de empleo en nuestra localidad y alrededores. Estaría bueno que haya mayor participación por parte de la municipalidad de Tornquist en el sector turístico y que se siga conservando la esencia del pueblo.

**Agradezco muchísimo su tiempo dedicado. Seguimos en contacto.**

**C) Entrevista a Daniel, dueño de la cervecería “Wallace”.**

Fecha: Sábado 30 de noviembre del 2019.

Tipo de entrevista: Formal, cara a cara.

**Buenas noches. Mi nombre es Diego y soy estudiante de la Universidad Nacional de San Martín. En este momento me encuentro realizando mi trabajo final de investigación. Agradezco su interés para efectuar esta entrevista que será de gran contribución para mi tesis.**

Buenas noches Diego. Perfecto, empecemos.

**1-¿Qué función desempeñas en este establecimiento?**

Soy dueño del negocio. Me encargo de la supervisión administrativa y de cocina, del armado de inventario de los productos y realizo el pedido de alimentos. Además tomo las decisiones financieras en relación con el local.

**2- ¿De qué forma contribuirías con el crecimiento de la empresa?**

Contribuiría por medio de la publicidad, utilizando medios digitales y audiovisuales. La imagen del restaurante tiene que ser renovada y mejorada de forma continua, con la finalidad de que el cliente reciba la mejor experiencia posible.

**3- ¿Qué cantidad de comensales reciben durante todo el año?**

En este momento, no cuento con la información a mano. Los días que recibimos más gente son los viernes, sábados y domingos.

**4- ¿Se desarrollan eventos o fiestas en el local?**

Si, se hacen eventos de Pizza Libre + Cena Show, fiestas con diferentes temáticas musicales. También contamos con mesas de pool y televisión.

**5- En un futuro ¿Cuál es tu perspectiva turística de Villa Ventana?**

Villa Ventana es un destino de paz y mucha tranquilidad. El turismo seguirá creciendo y debería ser más inclusivo, apto para todos los turistas.

Puedo afirmarte que faltan más locales gastronómicos. Noté que en nuestra localidad recurre mucha gente los fines de semana, por lo cual la capacidad de cada restaurante es limitada y no puede recibir a todos los comensales. Me gustaría que en Villa Ventana haya mayor inversión en infraestructura turística.

**Gracias por su tiempo. Nos mantenemos en contacto.**

## ANEXO III

### PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOCALES GASTRONÓMICOS EN EL DISTRITO DE TORNQUIST

Protocolo establecido en base al confeccionado por la Asociación de Hoteles, Restaurantes Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste (OMT, 2020).

El presente protocolo / instructivo tiene por objetivo principal la adecuación de las actividades del establecimiento a la normativa vigente en torno a la situación de Emergencia Sanitaria por la Pandemia del COVID-19, Coronavirus (SARS-CoV-2) declarada por la Organización Mundial de la Salud (Fuente: Municipalidad de Pergamino, 2020).

En el mismo se fijan procedimientos y medidas adecuadas de higiene y seguridad, estableciendo las condiciones, recaudos y uso de elementos de protección personal específicos que correspondan implementar y/o emplear en cada caso (Fuente: Protocolo de Gastronomía de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región de Sudoeste).

Su objetivo es el resguardo del personal laboralmente activo, y resguardo de clientes y toda persona presente en el establecimiento, con miras de evitar contingencias en el ámbito del trabajo y la propagación del agente COVID-19 en la comunidad, por lo cual será de obligatorio cumplimiento (Fuente: Protocolo de Gastronomía de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región de Sudoeste).

#### **Medidas sanitarias preventivas en espacios comunes:**

- **Obligación de desinfectar:** cada espacio de trabajo y de atención al público deberá contar con cronogramas intensificados de limpieza y desinfección de todas las superficies de contacto habitual de los/as trabajadores/as y huéspedes. La frecuencia estará establecida en función del tránsito y cantidad de personas debiendo asegurarse la

limpieza de superficie y contacto frecuente al menos tres veces al día (Fuente: Ministerio de Justicia y Derechos Humanos).

- **Ventilación:**
  - a) Adoptar las medidas necesarias para la ventilación diaria y recurrente de espacios comunes.
  - b) Aquellos espacios comunes que no cuenten con la posibilidad de cumplir con la ventilación necesaria (espacios de ventanas fijas sin aperturas al exterior) deberán ser restringidos en su uso.
  - c) Los espacios de constante circulación de personas deberán contar con ventilación permanente.

(Fuente: Ministerio de Turismo y Deportes).

- **Difusión recomendaciones del Ministerio de Salud de Nación y de la autoridad sanitaria local.** Exhibir en espacios de circulación común información OFICIAL de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus.
- **Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes** y garantizar la provisión de todos los elementos para un adecuado lavado de manos con agua y de jabón en sanitarios.
- **Organizar a los clientes en el espacio exterior de forma en la que exista al menos dos metros de distancia entre si** y cualquier otro dispositivo de reunión entre grupos de personas.

#### **Medidas de prevención para el personal:**

- Diariamente los trabajadores/as deberán presentar ante la institución empleadora una declaración jurada de estado de salud como medida de control sanitario obligatorio.
- Se deberá informar y capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad (de acuerdo con lo establecido en el Decreto 206/2020 art 15) y de las

medidas de prevención del COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación. Toda la información que se difunda en este marco podrá ser descargada de <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>.

## **PREMISAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN**

DISTANCIAMIENTO SOCIAL: Separación física ente personas.

- Mantener separación de al menos 2 m. con respecto a cualquier persona en todas las situaciones posibles.
- Evitar contacto físico entre personas
- Mantener el distanciamiento en horarios de ingreso, egreso (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).
- Evitar el contacto cercano con personas con síntomas respiratorios (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).
- Se requiere limitar el traslado de personas de un sector a otro para no transportar contaminación (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).
- No permitir la circulación de personas ajenas al establecimiento, si no tienen autorización (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).
- Para el personal, distanciar horarios de ingreso, egreso, almuerzo, cena o descanso para evitar acumulación de gente (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).
- Distanciar los puestos de trabajo (Fuente: Protocolo modelo COVID-19 Gastronómicos. Rosario, provincia de Santa Fe).
- Restringir el paso de personas a la mínima cantidad posible (Fuente: Protocolo modelo COVID-19 Gastronómicos. Rosario, provincia de Santa Fe).
- Recomendación general: No debe haber más de una persona cada 4 metros cuadrados de superficie, para que puedan distanciarse entre sí (Fuente: Protocolo modelo COVID-19 Gastronómicos. Rosario, provincia de Santa Fe).
- Señalizar los sectores de atención de personas e impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre sí (Fuente: Protocolo modelo COVID-19 Gastronómicos. Rosario, provincia de Santa Fe).

### **LIMPIEZA O DESCONTAMINACIÓN DE MANOS:**

Al comenzar la jornada laboral, descontaminar superficie y elementos de trabajo. La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).

Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica (recomendado duración 20 segundos); si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico (duración 40 segundos que incluya palmas, dorso de manos y muñecas).

Lavarse las manos según se indica más adelante en este procedimiento con abundante agua y jabón regularmente y/o cada vez que toque objetos o superficies potencialmente contaminadas (picaportes, pulsadores, objetos de uso compartido, etc.). Si no puede acceder al uso frecuente de agua y jabón utilizar soluciones de alcohol para desinfectarse la higiene de manos, de manera frecuente, es la medida principal de prevención y control de la infección (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás):

1. Antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, comer y/o amamantar (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).
2. Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás)
3. Después de manipular dinero, llaves, animales, etc (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).
4. Después de utilizar instalaciones sanitarias y de estar en contacto con otras personas (Fuente: Protocolo de Higiene y Seguridad. UTN San Nicolás).

Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca. Cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con el pliegue del codo o con un pañuelo desechable (Fuente: Protocolo modelo COVID-19 Gastronómicos. Rosario, provincia de Santa Fe)

Evitar compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, elementos de higiene, etc.). Las uñas deben estar cortas, evitar el uso de joyerías u otros adornos (Fuente: Protocolo modelo COVID-19 Gastronómicos. Rosario, provincia de Santa Fe).

### **SEGURIDAD PARA INTERACTUAR CON OTRAS PERSONAS:**

- Mantener distancia de separación de 2 m siempre que sea posible, y si no puede evitarlo agregue barreras para evitar contagio directo por gotas de saliva (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- Usando los elementos de protección personal determinados para su puesto de trabajo o colocando barreras físicas que impidan el paso de dichas gotas (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- Usar los Elementos de protección personal que corresponda y que estén adecuadamente colocados (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- El alcohol en gel u otro tipo de desinfectante, debe estar a disposición de la gente para que desinfecte sus manos antes de iniciar el trámite (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- Evite intercambiar objetos, por ejemplo usando biromes diferentes, disponiendo sectores para que la gente deje objetos (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- Todos los elementos recibidos se deben considerar contaminados, y deben descontaminarse, si es posible (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- Si no es posible descontaminar elementos tales como papeles, dinero, etc., entonces se debe evitar el contacto entre las manos y la cara mientras se manipula los mismos, y descontaminarse las manos tantas veces como sea necesario No compartir EPP y evitar el contacto con otras personas (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- Cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con el pliegue del codo o con un pañuelo desechable (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).

- Desinfectar objetos que hayan estado en contacto con otras personas. Aquellos elementos que no se puedan descontaminar, considérellos como contaminados (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- Lavarse o descontaminarse las manos después de haber estado en contacto con los mismos (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).
- Desinfectar con frecuencia superficies de contacto público o con otras personas como mesadas, No compartir elementos de uso personal como vasos, cubiertos, elementos de higiene, etc. (Fuente: Protocolo de prevención COVID-19. NATAL S.A - Ros Tower Hotel).

### **MEDIDAS DE PROTECCIÓN INDIVIDUALES Y COLECTIVAS**

- Preferentemente emplear modalidades de delivery y takeaway (entrega a domicilio y retiro en el local por parte del cliente). En caso de recibir clientes en el local, distanciar las mesas 2 metros entre ellas como mínimo, hasta llegar como máximo a cubrir el 50% de la capacidad de atención del local que consta en la correspondiente habilitación municipal.
- Los locales gastronómicos podrán permanecer abiertos al público en el horario de 8 a 17 hs y de 19 a 23 hs.
- No se podrá disponer elementos de uso sobre las mismas hasta no sentarse el cliente (SI LA ESPERA ES DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO).
- El cliente que asista al establecimiento a retirar el producto deberá asistir con tapabocas (Fuente: Municipalidad de Pergamino. Protocolo Gastronomía Modalidad Take Away).
- El personal a cargo de entregar el producto deberá contar con tapabocas en forma obligatoria (Fuente: Municipalidad de Pergamino. Protocolo Gastronomía Modalidad Take Away).
- La persona a cargo de entregar el producto podrá utilizar una cofia y guantes en forma opcional (Fuente: Municipalidad de Pergamino. Protocolo Gastronomía Modalidad Take Away).

- Los empleados de cocina no saldrán de dicho espacio a entregar los pedidos (Fuente: Municipalidad de Pergamino. Protocolo Gastronomía Modalidad Take Away).
- El personal de entrega lo hará entregando el pedido en una superficie descontaminada y se alejará. Siendo el cliente quien se acercará y tomará el objeto/producto (Fuente: Municipalidad de Pergamino. Protocolo Gastronomía Modalidad Take Away).
- Los clientes se retirarán del lugar según lo indicado por el establecimiento para impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre sí (Fuente: Municipalidad de Pergamino. Protocolo Gastronomía Modalidad Take Away).

## BIBLIOGRAFÍA

Alonso Vázquez Parada, J. (2017). *Turismo gastronómico: una forma diferente de hacer turismo*. Entorno Turístico. Guadalajara, México. Recuperado de:

<https://www.entornoturistico.com/turismo-gastronomico-una-forma-diferente-turismo/#:~:text=Expertos%20consultados%20por%20la%20Organizaci%C3%B3n,actividades%20relacionadas%20con%20las%20gastronom%C3%ADa%E2%80%9D>.

Campón Cerro, A., Folgado Fernández, J. y Hernández Mogollón, J. (2011). *El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas*. Universidad de Extremadura, España. Recuperado de:

[https://www.researchgate.net/publication/272997226\\_EL\\_TURISMO\\_GASTRONOMICO\\_COMO\\_ATRACTIVO\\_INNOVADOR\\_DEL\\_DESTINO\\_UN\\_ESTUDIO\\_EMPIRICO SOBRE\\_RUTAS\\_GASTRONOMICAS\\_ESPANOLAS#:~:text=full%2Dtext%20PDF-](https://www.researchgate.net/publication/272997226_EL_TURISMO_GASTRONOMICO_COMO_ATRACTIVO_INNOVADOR_DEL_DESTINO_UN_ESTUDIO_EMPIRICO SOBRE_RUTAS_GASTRONOMICAS_ESPANOLAS#:~:text=full%2Dtext%20PDF-)

Cárdenas Tabares, F. (2006). *Proyectos Turísticos. Localización e Inversión*. Editorial Trillas. México D.F. Recuperado de:

<https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/03/119-flavio-cardenas-tavares-proyectos-turisticos.pdf>

Carri, M., Carrizo, J., Gutiérrez Cabello, A., Navarro, F. y Thiel Ellul, D. (2008). *La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo: El caso de Tomás Jofré*. Serie de estudios sobre turismo N° 1. Centro de Investigación y Desarrollo del Turismo. Escuela de Economía y Negocios de la Universidad Nacional de San Martín. Provincia de Buenos Aires, Argentina. Recuperado de:

<https://www.unsam.edu.ar/escuelas/economia/CIDeTur/boletines/Estudio%20Tom%C3%A1s%20Jofr%C3%A9%20-Parte%201.pdf>

Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR, 2021). *Metodología de Inventario Turístico*. Recuperado de:

<https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-07/tema2/Cicatur.pdf>

Coppola, M. (2016). *La importancia de la gastronomía en la experiencia turística*.

Recuperado de: <https://www.treksoft.com/es/blog/importancia-gastronomia-experiencia-turistica>

De Elizagarate, V. (2016). *El análisis de mercado del Turismo Gastronómico y su potencial crecimiento en España*. Recuperado de: <http://www.victoriaelizagarate.com/wp-content/uploads/2017/06/EL-TURISMO-GASTRON%C3%93MICO-1.pdf>

La comarca de la ventana – En el Camino (Productor). (2018). Todo Noticias. Recuperado de: [https://www.youtube.com/watch?v=q1oV5NfyADk&ab\\_channel=TodoNoticias](https://www.youtube.com/watch?v=q1oV5NfyADk&ab_channel=TodoNoticias)

Leal Londoño, M. (2015). *Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad. Planificación territorial y gestión ambiental*. Universidad de Barcelona, España.

Recuperado de:

[http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x04\\_maqueta\\_cap1?1616958381985](http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x04_maqueta_cap1?1616958381985)

López, J. (2019). *Turismo para discapacitados ¿De qué se trata esta iniciativa?*

Recuperado de: <https://www.lugarnia.com/curiosidades/turismo-discapacitados-de-que-trata-iniciativa/>

Molina, S. (2006). *El Posturismo. Turismo y posmodernidad*. Editorial Trillas, México D.F.

Recuperado de: <http://bauldelturismo.com/wp-content/uploads/2019/01/El-Posturismo-Sergio-Molina.pdf>

Montecinos, A. (2013). *Definiciones Turismo Gastronómico, Gastronomía, Rutas, Provincias, Productos, Destinos*. Centro Empresarial Gastronómico Hotelero, México.

Recuperado de: <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>

Oliveira, S. (2011). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada, Portugal*. Estudios y perspectivas en Turismo. Centro de investigaciones y Estudios Turísticos. Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>

Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (OPDS, 2017). *Áreas protegidas*.

Provincia de Buenos Aires, Argentina. Recuperado de: <http://www.opds.gba.gov.ar/anp/>

Organización Mundial del Turismo (1998). *Introducción al Turismo*. Madrid, España.

Recuperado de: <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>

Pérez Alejandre, G. (2015). *Accesibilidad para personas con discapacidad*. Ibero 909. Universidad Iberoamericana. Lomas de Santa Fe, Ciudad de México. Recuperado de: [https://ibero909.fm/blog/accesibilidad-para-personas-con-discapacidad#:~:text=Las%20personas%20con%20discapacidad%20\(f%C3%ADsica,de%20valerse%20por%20s%C3%AD%20mismas.](https://ibero909.fm/blog/accesibilidad-para-personas-con-discapacidad#:~:text=Las%20personas%20con%20discapacidad%20(f%C3%ADsica,de%20valerse%20por%20s%C3%AD%20mismas.)

Rodríguez, S. (2011). *Breve reseña histórica de Villa Ventana*. Recuperado de: <http://lasierradelaaventana.com.ar/historia/villa.htm>

Sánchez, F. (2011). *Origen y evolución del turismo*. Recuperado de: <http://florencianur.blogspot.com/2011/02/origen-y-evolucion-del-turismo.html>

Sánchez García-Plata, N. (2015). *Turismo de Sol y Playa: estructura del mercado turístico*. 1°C.F.G.S Gestión de Alojamientos Turísticos. Madrid, España. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/nuriaesmet/trabajo-sobre-el-turismo-de-sol-y-playa>

Secretaría de Turismo de la Nación (2017). *Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico*. Suipacha. Provincia de Buenos Aires, Argentina. Recuperado de: <https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/eca06a66-7f6c-45db-a71c-b5041aed8c31.pdf>

Secretaría de Turismo de la Nación. Subsecretaría de Desarrollo Turístico (2019). *Plan Estratégico de Turismo Gastronómico CocinAR, cocina argentina*. Provincia de Buenos Aires, Argentina. Recuperado de: <https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/6e47e1ab-59ce-4668-b646-5e071214ab9c.pdf>

Thiel Ellul, D. (2008). *Innovación en Turismo: Polo Gastronómico Tomás Jofré*. Centro de Investigación y Desarrollo del Turismo. Escuela de Economía y Negocios de la Universidad Nacional de San Martín. Provincia de Buenos Aires, Argentina. Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/61901676.pdf>

Tres Tendencias del Turismo Gastronómico (Productor). (2020). Taste Academia. Recuperado de: [https://www.youtube.com/watch?v=2QkYUuZVXvg&ab\\_channel=TASTEAcademia](https://www.youtube.com/watch?v=2QkYUuZVXvg&ab_channel=TASTEAcademia)

Turismo Gastronómico (Productor). (2019). Agronoticias sie7e. Recuperado de: [https://www.youtube.com/watch?v=VRp0o0dROVc&ab\\_channel=Agronoticiassie7e](https://www.youtube.com/watch?v=VRp0o0dROVc&ab_channel=Agronoticiassie7e)

### **Fuentes digitales consultadas**

Blog Aprende de Turismo: <https://www.aprendedeturismo.org/claves-del-turismo-gastronomico/>

Blog Caja de Herramientas Comunitarias: <https://ctb.ku.edu/es/tabla-de-contenidos/valoracion/valorar-las-necesidades-y-recursos-comunitarios/FODA-analisis/principal>

Blog Caminos y Sabores: <https://www.caminosysabores.com.ar/gacetillas/2306-argentina-trabaja-la-consolidacion-del-turismo-gastronomico/>

Blog Catevering: <https://blog.catevering.com/importancia-de-menus-para-celiacos-y-veganos/>

Blog Cursos Gastronomía: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

Blog Travindy: <https://travindy.es/02/06/2018/turismo-gastronomico-insostenible/>

Dirección Provincial de Estadística. Ministerio de Hacienda y Finanzas de la provincia de Buenos Aires: <http://www.estadistica.ec.gba.gov.ar/dpe/index.php/censos>

FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina): <https://www.fehgra.org.ar/>

Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. Ley de Turismo Accesible: <https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/turismo-accesible#:~:text=La%20accesibilidad%20se%20cumple%20cuando,%2C%20se%20B1alizaci%C3%B3n%20en%20Braille%20etc.>

Municipio de Tornquist: <http://tornquist.gob.ar/>

Portal de Turismo. Comarca de Sierra de la Ventania: <https://www.villaventana.info/>

Portal de Turismo. Comarca de Sierra de la Ventania: <https://www.villaventana.info/>

Portal Diario Andino: <https://www.diarioandino.com.ar/>

Portal Fundación Fude: <https://www.educativo.net/articulos/turismo-y-gastronomiauna-relacion-cada-vez-mas-estrecha-535.html>

Portal Turístico Nacional. Argentina Tur: <https://www.argentinaturismo.com.ar/index.php>

Protocolo Gastronomía Take Away. Municipalidad de Pergamino:

<https://www.pergamino.gob.ar/wp-content/uploads/2020/06/DECRE-2020-00048782-PER-INT-GASTRONOMIA.pdf>

Protocolo Gastronomía Modalidad Take Away. Asociación de hoteles, restaurantes, bares, confiterías y afines de Bahía Blanca y región de Sudoeste: [https://www.bahia.gob.ar/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo\\_Gastronomico\\_TakeAway.pdf](https://www.bahia.gob.ar/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo_Gastronomico_TakeAway.pdf)

Sierras de Ventania. Marketing & Turismo: <http://www.sierrasdelaventana.com/>

Télam S.E: <https://confiar.telam.com.ar/>