



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO I - Programa CULTURA ALIMENTARIA ARGENTINA - EX-2021-27022696- -APN-DGD#MC

ANEXO I

Programa CULTURA ALIMENTARIA ARGENTINA

FUNDAMENTOS

La cultura alimentaria se refiere a los alimentos, como y donde se producen, a las formas de prepararlos y a las ritualidades vinculadas al acto de comer.

Compartir el acto de comer, es decir la comensalidad, es el espacio simbólico en el que el grupo social transmite sus valores, sentidos sociales y su identidad cultural.

Las diferentes cocinas (*tradicional, popular, festiva, regional, nativa, fusión, gourmet*, entre otras) que constituyen el patrimonio cultural alimentario de nuestro país, son la base de nuestra identidad gastronómica en cada localidad y están asociadas a la forma del tejido social que la constituyen, formando una parte muy importante en la construcción del desarrollo económico y social sustentable.

El programa propone recuperar nuestra historia cultural alimentaria, reconociendo los saberes populares vinculados a la producción de alimentos y a las cocinas argentinas, poniendo en valor la cultura alimentaria y contribuyendo con acciones de visibilización del patrimonio cultural alimentario para su rescate, salvaguarda y preservación

La elaboración y ejecución de un “plan cultural alimentario” dentro de nuestro país en el marco del Programa tendrá como objetivo la valorización de la cultura alimentaria argentina como eje de desarrollo.

Dentro del plan se articularán diferentes recursos con distintos organismos nacionales, provinciales, municipales y organizaciones de la sociedad civil con el objeto de tener distintos y complementarios abordajes.

Un territorio se puede leer con muchas miradas diferentes; desde la producción primaria, observando y rescatando productos y saberes; desde la cultura, consolidando una tradición y modos de hacer; y desde el turismo, promocionando destinos.

En lo que respecta a la puesta en valor y visibilidad de la cultura alimentaria, el acercamiento a nuevas audiencias, nacionales e internacionales será una oportunidad para delinear nuestra identidad alimentaria, promocionando el acceso a distintas experiencias que contribuyan al turismo gastronómico nacional.

Se desarrollará a nivel provincial y regional el estado situación de la gastronomía de cada territorio, contribuyendo a la realización del relevamiento de las cocinas regionales del país, en el proceso de su identificación y enunciación, como motor simbólico y económico en la promoción de la cultura alimentaria argentina.

OBJETIVOS

- Consolidar el mapa de las cocinas y gastronomías argentinas a través de la inclusión de sus múltiples influencias y fusiones.
- Propiciar acciones basadas en la visualización de los alimentos, técnicas, sabores y la alimentación tradicional de cada región.
- Proteger y valorizar la identidad y atributos gastronómicos de cada cultura y región del país, contribuyendo en la sistematización del acervo cultural alimentario.
- Seguir revalorizando el patrimonio cultural vinculado a las identidades gastronómicas regionales.
- Promover la cultura alimentaria ante nuevas audiencias nacionales e internacionales hacia el desarrollo del turismo gastronómico nacional.
- Generar acciones y eventos para la difusión del programa.

ACCIONES

• PLAN GUSTAR

Contribuir al desarrollo federal y sostenible de nuestro país, contribuyendo al enriquecimiento del patrimonio culinario argentino.

• PLATAFORMAS GASTRONOMICAS

Producir contenido digital para la conformación de la plataforma gastronómica argentina, haciendo hincapié en el origen de nuestros alimentos, el proceso productivo y su recorrido hasta llegar al plato.

El acercamiento a nuevas audiencias, nacionales e internacionales a través de las experiencias vinculadas a las cocinas argentinas y sus protagonistas, será una oportunidad para delinear nuestra identidad alimentaria, promocionando el acceso a distintas experiencias que contribuyan al turismo gastronómico nacional.

• COMITES REGIONALES

Conformar comités a nivel regional y/o provincial para contribuir en la identificación de las cocinas argentinas

con el objetivo de la construcción de una identidad nacional alimentaria del país.

- **COCINA ABIERTA**

Desarrollar espacios de intercambio y discusión entre especialistas y representantes de diversos sectores para problematizar al comer como un acto político y cultural.

- **MAPA DEL GUSTO ARGENTINO**

Enunciar las cocinas argentinas, atravesando el recorrido que hacen los productos hasta llegar al plato, sintetizando las prácticas, costumbres y tradiciones regionales que componen los saberes argentinos.

- **PLATAFORMA MICA**

La gastronomía fue incorporada como una de las 15 Industrias Culturales que se propone potenciar y promover en el MICA. Se articularán actividades para exponer la visibilidad y la valorización de la cultura alimentaria argentina.