

Sello de Calidad



La gastronomía es parte de nuestra vida, de nuestro saber hacer y de nuestro sentir. Una inolvidable experiencia gastronómica abre una puerta que nos conduce a las raíces de la tierra visitada, a sus productos, así como a los protagonistas de su elaboración y comercialización. En este sentido, y como manifiesta la Organización Mundial del Turismo (OMT), la comida es un elemento fundamental de todas las culturas, un componente importante del patrimonio inmaterial y un atractivo cada vez más relevante para los turistas.

El Ministerio de Turismo de la Nación reconoce la importancia de esta actividad, y por tanto ha decidido otorgarle un rol central al Turismo Gastronómico, incluyéndolo como política de Estado. El Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina “CocinAR” ha sido concebido con el fin de posicionar a la cocina argentina en el plano nacional e internacional, dinamizando las economías regionales mediante el desarrollo de toda la cadena de valor (productores primarios, distribuidores, cocineros, profesionales del sector, establecimientos gastronómicos, educativos, entre otros actores), que no sólo es una cadena económica y productiva, sino también humana.

En concordancia con el compromiso asumido es que desarrollamos el Sello CocinAR – Cocina Argentina, una de las herramientas que componen el Sistema Argentino de Calidad Turística (SACT) que ha sido diseñada teniendo en cuenta la totalidad del proceso gastronómico: desde el momento en el que se recolecta la materia prima, se elabora el producto, deviene en un plato típico de la región y finalmente es servido en la mesa. El sello contempla criterios de calidad para que un establecimiento gastronómico pueda aplicar en su labor cotidiana, y de esta manera oriente sus esfuerzos hacia la formación del personal y la satisfacción de las necesidades de los comensales.

Sello CocinAR – Cocina Argentina

El Sello CocinAR – Cocina Argentina contempla las siguientes pautas, las cuales consideramos representan un valioso aporte a la cadena de valor del sector y su competitividad:

1. Contar con, al menos, dos platos representativos del destino en su menú.
2. Emplear materias primas locales representativas del territorio.
3. Contar con elementos distintivos que reflejen el entorno y el paisaje de la cultura local.
4. Brindar al comensal información veraz acerca de los servicios ofrecidos.
5. Comunicar al comensal acerca de las tradiciones gastronómicas locales y de la región.
6. Planificar capacitaciones para los integrantes del establecimiento.
7. Contemplar la reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios.
8. Contar con un protocolo de limpieza y mantenimiento del establecimiento y sus instalaciones.
9. Definir pautas para la atención al cliente en el salón.
10. Incorporar elementos para gestionar la satisfacción al visitante.

Destinatarios

Todos aquellos establecimientos gastronómicos habilitados en el territorio nacional, comprometidos con ofrecer una propuesta representativa de la cultura culinaria local y que logren reflejar la identidad regional a través de sus platos.

Como en toda implementación de calidad, remarcamos la importancia de que la convocatoria sea dirigida a prestadores legalmente constituidos, que se encuentren en cumplimiento de toda normativa y legislación nacional, provincial y municipal de aplicación.

Será de suma importancia dar prioridad a aquellos establecimientos que se hayan comprometido con sellos gastronómicos desarrollados a nivel provincial o local, si los hubiera.

Beneficios

- Entrega de distintivo Sello CocinAR – Cocina Argentina, el cual podrá ser exhibido en la organización.
- Prioridad en la difusión y promoción de los establecimientos gastronómicos distinguidos en la comunicación oficial que realiza el Ministerio de Turismo de la Nación en la promoción nacional e internacional.
- Difusión y promoción de las organizaciones comprometidas en el camino de la mejora continua.
- Prioridad en la asignación de fondos turísticos y otras líneas de financiamiento

Cronograma de implementación estándar

La implementación del programa consiste en las siguientes tres etapas:

Etapas 1: Sensibilización y relevamiento

Introducción acerca del programa de calidad, en la que se detalla en qué consiste la implementación, beneficios, objetivos y temáticas a trabajar. Se realizará un relevamiento de los establecimientos para un primer diagnóstico y para delinear un plan de trabajo con cada uno de ellos.

Etapas 2: Asistencias técnicas

Se brindarán asistencias técnicas individualizadas para dar cumplimiento a las pautas establecidas por el sello.

Etapas 3: Evaluación

Agenda de visitas pre-concertadas en la que los técnicos realizan la evaluación. Los establecimientos gastronómicos tendrán que demostrar cumplimiento de las pautas del Sello CocinAR de manera física y/o testimonial.

Es importante señalar que aquellos participantes que alcancen implementación exitosa recibirán el Distintivo del Sello CocinAR – Cocina Argentina con una validez de 2 años.

Cronograma de implementación no regular

La implementación del programa consiste en las siguientes dos etapas:

Etapas 1: Sensibilización y asistencia

Introducción acerca del programa de calidad, donde se detalla en qué consiste la implementación, beneficios, objetivos y temáticas a trabajar. En esta misma etapa, se realizará un relevamiento de los establecimientos interesados para verificar que estén en condiciones de llevar a cabo a este tipo de cronograma de trabajo, o si en cambio, precisan una asistencia técnica individualizada adicional.

Etapas 2: Evaluación

Agenda de visitas pre-concertadas en la que los técnicos realizan la evaluación. Los establecimientos gastronómicos tendrán que demostrar cumplimiento de las pautas del Sello CocinAR de manera física y/o testimonial.

Es importante señalar que aquellos participantes que alcancen implementación exitosa recibirán el Distintivo del Sello CocinAR – Cocina Argentina con una validez de 2 años.

Aclaración importante: la Implementación no regular aplica a aquellos establecimientos destacados que habiendo cumplimentado el auto-diagnóstico de forma favorable podrán acceder a la instancia de evaluación de forma directa.