

Destinos turísticos emergentes



**Identificación y
puesta en valor**

Lorena Eliana Perez



lorenaeliana@yahoo.com

¿Qué es un destino turístico?



Una unidad geográfica elegida por los turistas para visitar y tener una vivencia positiva en su tiempo de ocio.

Tiene límites perceptivos, naturales, físicos y políticos.

Espacio geográfico pasible
de planificación



Rasgos que conforman un destino turístico

Comercialización conjunta



Centralidad



Oferta estructurada de servicios



Marca integradora



Tipos de destinos según su “ciclo de vida”



Destino Potencial.



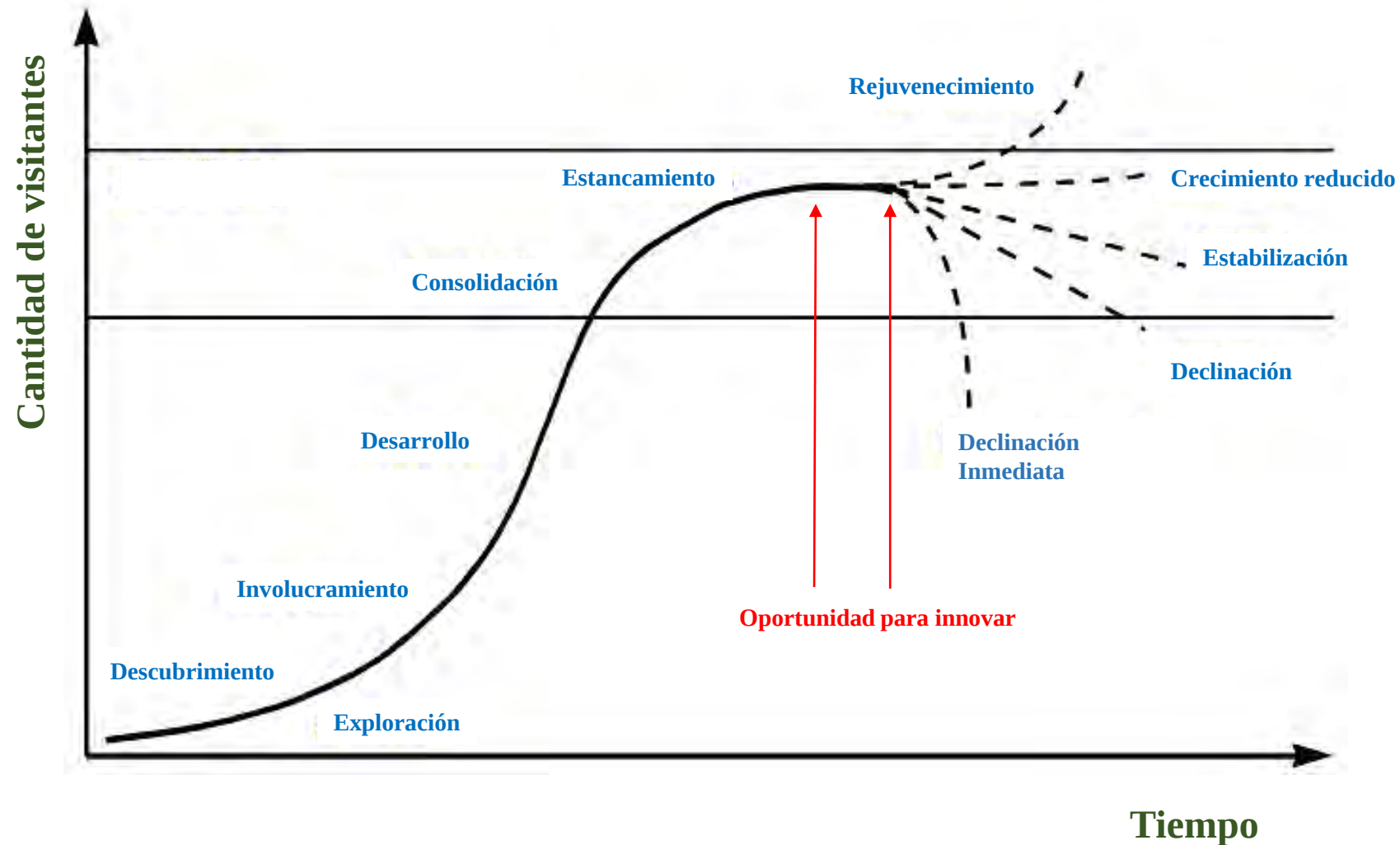
Destino Emergente.





Destino maduro o consolidado.

El “ciclo de vida” de un destino turístico



Un destino emergente

No tiene desarrollada
su oferta turística



Sus principales características





Diversidad de atractivos potenciales

Subvaloración del patrimonio por la comunidad local





Débil o nula puesta en valor de los mismos

Potenciales prestadores de servicios, pero sin capacitación





Para su seguridad
aqui señal de celular



**Precaria capacidad
para prestar servicios**

Con escasa o nula infraestructura





Con baja incidencia en
la economía local



De alto impacto emocional para el visitante



**De difícil planificación
para el operador**

Las principales características están asociadas con:





**Problemas y
dificultades**

**De la
subvaloración a la
sobrevaloración
de los servicios
locales en muy
poco tiempo.**



Falta de un marco tarifario
local de referencia



Sobreexpectativa económica de la actividad turística.





Abuso y/o parasitismo



Falta de profesionalismo



Orfandad Estatal



**Mercado limitado
y específico**





Desafíos, soluciones y oportunidades.

Desafíos, soluciones y oportunidades

De la subvaloración a la sobrevaloración de los servicios locales en poco tiempo.

- ✓ **Priorizar el largoplacismo al cortoplacismo.**

Sobreexpectativa económica de la actividad turística.

- ✓ **Mantener un modelo de economía mixta** (y no exclusiva en torno al turismo).

Marco tarifario de referencia (bienes y servicios): la Ciudad de Buenos Aires.

- ✓ **Diseñar un marco tarifario de referencia local.**

Falta de profesionalismo

- ✓ **Capacitar a los prestadores de servicios.**

Abuso (parasitismo) por parte de operadores turísticos.

- ✓ **Diversificar la contrataciones de servicios para derramar beneficios en el mayor número de personas** (aunque sean pequeños).

Orfandad estatal (legal, impositiva, capacitación, etc.).

- ✓ **Formalizar el producto turístico** (desde el Estado).

Mercado limitado y específico (por consiguiente, poco rentable).

- ✓ **Dotar de infraestructura y logística coherente.**

**Hasta aquí, los destinos emergentes
quedaron identificados**
(con un modesto diagnóstico y
algunas propuestas de tratamiento)

¿Cómo ponerlos
en valor?



Respondiendo a preguntas básicas:

- **¿Cuáles son los bienes del patrimonio de valor turístico?**
- **¿Cómo transformarlos en un producto?**
- **¿A qué público se apunta?**
- **¿Cuál es la demanda turística potencial?**
- **¿Cómo atraer ese público?**
- **¿Cómo preparamos el destino?**

Y con esas respuestas:

- **Organizar la información más pertinente.**
- **Capacitar a los guías, guardaparques, guardafaunas, etc.**
- **Generar infraestructura básica** (portales de acceso, senderos con cartelería, centros de interpretación, etc.) donde aplicar los principios, estrategias y técnicas de interpretación del patrimonio.
- **Reinvertir en la conservación del patrimonio que sostiene a la actividad turística.**

Finalmente, algunas sensaciones...



No se trata de una relación meramente comercial



Se comienza a sentir orgullo por el trabajo y el lugar en donde viven





**El local suple la carencia de
recursos con la abundancia
de gestos generosos**

**Pequeñas capacitaciones
pueden dar grandes
resultados**





Muy grandes resultados...

Pueblo Abierto: chefs resaltaron la importancia de fortalecer el consumo de mandioca a nivel país

Finalizó ayer la propuesta gastronómico-cultural que reunió durante cuatro días a productores y cocineros nacionales y locales en torno a las raíces culinarias de la provincia.

VERONICA ECHEZARRAGA
vechezarraga@litoral.com.ar

La localidad de Concepción del Yaguararé Cora, uno de los portales de ingreso a los Esteros del Iberá, fue escenario durante todo el fin de semana largo de la segunda edición del programa Pueblo Abierto que reunió a reconocidos chefs nacionales con productores y cocineros locales. Su objetivo fue revalorizar la gastronomía correntina y promover el uso de productos propios de esta región. "La mandioca es muy importante, está buenisima y es muy desconocida en Buenos Aires y en el resto del país", aseguró Tommy Periberger quien consideró que sería interesante fomentar su uso en toda la Argentina. En el mis-

mo sentido Narda Lepes marcó: "El almidón de mandioca se usa en muchas provincias, pero su aplicación es solo para chipá y la gente no sabe todas las otras aplicaciones que tiene".

Con gran éxito tanto en ventas como en convocatoria, finalizó ayer Pueblo Abierto, una iniciativa privada con apoyo estatal que intenta rescatar las raíces gastronómicas de cada región del país. Vale resaltar que la primera edición tuvo lugar en la localidad de Cachi (Salta) el año pasado, en tanto que Corrientes fue el sitio elegido como segunda parada.

Lo que intenta hacer esta propuesta gastronómico-cultural es acercar a productores y cocineros, para que a partir de allí se pueda mostrar lo que se produce en las

distintas regiones de la Argentina. "En Corrientes se produce un muy buen arroz con el que se puede hacer muchas cosas", dijo a El Litoral el reconocido Chef Fernando Trocca.

Pero sin dudas el producto que acaparó la atención de la mayoría de los mediáticos cocineros que llegaron al Taragü fue la mandioca y el almidón de mandioca.

Este es el caso de Narda Lepes que durante una charla con El Litoral aseguró: "Estoy desde el miércoles porque quería venir a ver el recorrido del almidón de mandioca y lo que se haga de más". Contó entonces que estuvo en Mburucuyá (en Manantiales), con los productores y con las señoras que hacen preparaciones típicas. "Mi intención fue venir a ver qué aplicaciones (que uno quizás no conoce) tenía el almidón y además, cómo lo puedo relacionar con cosas que vi en otros países que hacen con el mismo producto y como lo procesan. La idea es poder contarle a la gente de todo el país y decirles que usen más almidón".



CHEF. Narda Lepes llegó a Corrientes el miércoles para conocer la ruta de la mandioca.

La cocinera explicó que el almidón se usa en Buenos Aires, pero su aplicación es solo para chipá. "La gente no sabe todas las otras aplicaciones que tiene. El almidón de mandioca es riquísimo y las texturas que logra con ese producto no las logra con otra cosa. Lo gomoso y lo crocante que te da el almidón de mandioca no te lo da na-

da", aseguró. Quien también apostó a la mandioca como un producto digno de ser revalorizado a nivel país, fue Tommy Periberger. "La mandioca es muy importante y muy desconocida en Buenos Aires y en el resto del país, así que está buenísimo que los cocineros empecemos a fomentar su uso", dijo.

Tras cuatro intensas jornadas, los cocineros de Pueblo Abierto se llevaron un incalculable arsenal de conocimientos y experiencias que enriquecerán su trabajo, y a cambio dejaron ideas, sugerencias y la promesa de promocionar a nivel nacional e internacional la gastronomía que Corrientes heredó de sus ancestros guaraníes.

Eulidia Cardozo transmite sus recetas e ideas a las próximas generaciones

MIGUEL CAMPOS
@micki_campos

Sin recetas escritas ni platos gourmet, Eulidia Cardozo se destaca en la elaboración de comidas típicas correntinas, que de acuerdo a su experiencia se están extinguiendo. El festival nómada "Pueblo Abierto" fue una de las vitrinas para Eulidia donde tuvo la oportunidad de cocinar con chefs reconocidos a nivel nacional e internacional.

Ortunda de San Miguel y madre de diez hijos, Cardozo

cochina desde que tiene uso de razón. Lo aprendió de su abuela, quien fue la encargada de criarla e inculcarle la pasión por la cocina. Ella ahora lo transmite de generación en generación para que la cultura gastronómica no se pierda con el paso del tiempo.

Eulidia fue una de las principales cocineras que se lució en el encuentro desarrollado en Concepción del Yaguararé Cora. En la presentación del evento tuvo a su cargo la elaboración de la chascaca y un "calladito", una especie de harina tostada que se hace a base de maíz seco.

No se amedrentó ante la presencia de grandes maestros gastronómicos y sostiene que la costumbre de cocinar con productos autóctonos se está dejando de lado por otros menús más comerciales.

Argumenta que "son pocas" las personas que siguen con la tradición. "Las mujeres que conocemos estos alimentos nos estamos perdiendo", remarca con cierta nostalgia y añade que hay una gran variedad de comidas que se pueden hacer con charque, además de la chascaca, como la polenta, el guiso, tartas, mbaipy".

Con la humildad que lo caracteriza Eulidia, en diálogo con el litoral.com.ar, detalla su receta: "Para cada kilo de carne, se utiliza un kilo de cebolla, un cuarto de aceite, 20 huevos, ¼ de queso criollo", explica sin un escrito de por medio y sin dudar de los porcentajes. Todo está en su memoria.

Es así que Cardozo remarca la posibilidad que genera "Pueblo Abierto" para que la mercadería de la región tenga su lugar en el mercado gastronómico e indica que en los lugares que ella participa "los turistas solicitan comidas típicas".



QUINIELAS					
LA PRIMERA			MATUTINA		
CORRENTINA	NACIONAL	BONAERENSE	CORRENTINA	NACIONAL	BONAERENSE
1° 7806 11° 7001	1° 9289 11° 5843	1° 1677 11° 3123	1° 2337 11° 2003	1° 8544 11° 8447	1° 4670 11° 8651
2° 1099 12° 0749	2° 5699 12° 0234	2° 1052 12° 7621	2° 5339 12° 5989	2° 6189 12° 8422	2° 5268 12° 9711
3° 9934 13° 0215	3° 8527 13° 1590	3° 8163 13° 7633	3° 8834 13° 5850	3° 0259 13° 9452	3° 3867 13° 4426
4° 0503 14° 2362	4° 6443 14° 5646	4° 0483 14° 3603	4° 7090 14° 2186	4° 0209 14° 7567	4° 0473 14° 1455
5° 8017 15° 5172	5° 0015 15° 6113	5° 7682 15° 6751	5° 7025 15° 6854	5° 5952 15° 3329	5° 6536 15° 5816
6° 5291 16° 0816	6° 6541 16° 9786	6° 7614 16° 9228	6° 5997 16° 4570	6° 2809 16° 5950	6° 0537 16° 0551
7° 9861 17° 7625	7° 4497 17° 8149	7° 7492 17° 5769	7° 3251 17° 0432	7° 4298 17° 0102	7° 8892 17° 5207
8° 0738 18° 5590	8° 2518 18° 1176	8° 9788 18° 2677	8° 1239 18° 3601	8° 0657 18° 4918	8° 3722 18° 2583
9° 6525 19° 0471	9° 7225 19° 7802	9° 4335 19° 2046	9° 2537 19° 1154	9° 4396 19° 2494	9° 4670 19° 5159
10° 2873 20° 4669	10° 5431 20° 9832	10° 2886 20° 7935	10° 2216 20° 4065	10° 2502 20° 4565	10° 2170 20° 5957
VESPERTINA			NOCTURNA		
CORRENTINA	CORRENTINA		CORRENTINA	CORRENTINA	
1° 8270 11° 9692	1° 4984 11° 4702		1° 8270 11° 9692	1° 4984 11° 4702	
2° 5610 12° 7430	2° 2954 12° 9385		2° 5610 12° 7430	2° 2954 12° 9385	
3° 6639 13° 9068	3° 2691 13° 9209		3° 6639 13° 9068	3° 2691 13° 9209	
4° 4316 14° 9869	4° 9425 14° 7560		4° 4316 14° 9869	4° 9425 14° 7560	
5° 1643 15° 6061	5° 2774 15° 3617		5° 1643 15° 6061	5° 2774 15° 3617	
6° 1804 16° 3165	6° 9771 16° 2409		6° 1804 16° 3165	6° 9771 16° 2409	
7° 5571 17° 2671	7° 7673 17° 5694		7° 5571 17° 2671	7° 7673 17° 5694	
8° 8451 18° 8655	8° 1072 18° 0423		8° 8451 18° 8655	8° 1072 18° 0423	
9° 7884 19° 2092	9° 1239 19° 9955		9° 7884 19° 2092	9° 1239 19° 9955	
10° 5092 20° 6380	10° 8067 20° 8143		10° 5092 20° 6380	10° 8067 20° 8143	

**Facilitar
herramientas**



Proteger los
sitios que se
pretenden
aprovechar



**¿Pedir una
prestación
específica o acudir
a la cotidianidad?**





**Adaptarnos al
lugar y a su
gente
(y no, al revés)**



Dispuestos a colaborar...



... y a aprender





**Si bien en el ámbito de la
educación formal se
aprende mucho...**



Observamos

Y somos observados





Gracias a ellos ...



¿Qué esperan ellas de nosotros?





**“Viajamos para cambiar,
no de lugar, sino de ideas”.**

Hipólito Taine
(1828-1893)

Muchas gracias

Lorena Eliana Perez 
lorenaeliana@yahoo.com