



DIPUTADOS ARGENTINA

Proyecto de Resolución

La Cámara de Diputados de la Nación...

RESUELVE

Declarar de interés de esta Honorable Cámara de Diputados de la Nación el Primer Congreso de Gastronomía Sustentable que se llevará a cabo en la ciudad de Villa Carlos Paz, provincia de Córdoba, los días 12, 13, 14 y 15 de octubre de 2022.

Gustavo SANTOS

Fundamentos

Sra. Presidenta,

Del 12 al 15 de octubre próximos, se llevará a cabo el Primer Congreso de Gastronomía Sustentable en la ciudad de Villa Carlos Paz, provincia de Córdoba, que busca profesionalizar la actividad gastronómica local, poniendo en valor nuestra cocina identitaria y contribuyendo también a la toma de conciencia sobre la comida saludable y el turismo sustentable.

La propuesta tiene como objetivo investigar, reflexionar, aprender y compartir experiencias y buenas prácticas en materia de gastronomía y respeto por el ambiente. Asimismo, se propone destacar la importancia y diversidad de la oferta gastronómica de nuestro país y revalorizar la cadena de valor integrada por productores primarios, distribuidores, profesionales del sector, establecimientos gastronómicos y educativos, emprendedores locales y recuperadores.

El congreso estará destinado a jóvenes estudiantes y profesionales del sector de los servicios gastronómicos y turísticos, propietarios, comerciantes, empleados y encargados del rubro gastronómico de todo el país, así como a estudiantes y profesionales vinculados a la salud y al arte del buen vivir. Las actividades, a desarrollarse en los teatros Acuario y del Lago de la ciudad de Villa Carlos Paz, consisten en clases magistrales de cocina, charlas sobre gastronomía social, presentaciones de productores y emprendedores de la región, clases de capacitación gratuita para cocineras y cocineros de comedores, merenderos, guarderías y escuelas públicas; exposición de tecnología culinaria local y un cierre con cocineros reconocidos a nivel nacional como Christophe, Jimena Monteverde y Mauricio Asta. Es de destacarse la trascendencia del evento, en cuanto a su contribución a mejorar la calidad de los servicios turísticos potenciando el posicionamiento de la provincia y el país como un destino sustentable.

Durante el congreso, se desarrollarán temas como uso de tecnología eficiente, racionalización de consumo, gestión de alimentos sobrantes, elección de proveedores de cercanía, reducción de residuos, políticas 3R (reciclar, reutilizar, reducir), control de stock, tamaño de los platos, políticas de género, platos autóctonos y con identidad, maridaje entre gastronomía y turismo, turismo sostenible y emprendedurismo verde con impacto social, turístico y cultural.

Por todo lo expuesto, pongo a consideración de los Sres. Diputados, el presente pedido de declaración de interés.