La comida orgánica: ¿Una Tendencia en Turismo Gastronómico?

Tesis de grado: Licenciatura en Turismo
Alumna: Alvarez María Verónica
Legajo: 70638/5
Tutora: Rossi Elisabet
E-mail: alvarez.mariav@gmail.com
Fecha de entrega: 30 de Octubre de 2018

Agradecimientos:

A mi familia, especialmente a mis padres por el apoyo incondicional durante toda mi carrera.
A mi tutora Elisabet por estar siempre acompañándome y guiándome en el transcurso de mi tesis.

Índice:

Resumen…….....……1

Introducción……2

Objetivos……...….....4
Metodología…….……4

Capítulo 1

Marco Conceptual…….....6
Patrimonio.....6
Patrimonio Cultural.....7
Turismo Gastronómico.....9
La agricultura orgánica 10
La comida orgánica en Argentina…….....……12

Capítulo 2

Experiencias sobre la comida orgánica y sus ofertas a nivel mundial……..…17
Experiencias sobre la comida orgánica y sus ofertas a nivel nacional……18

Capítulo 3

Trabajo de campo …….21

Capítulo 4

Conclusiones……...34
Bibliografía……...35
Anexos……..39

Resumen:

El presente trabajo de investigación consiste en indagar sobre la posibilidad de que la comida orgánica pueda ser una nueva tendencia en el turismo gastronómico que surgió en los últimos años
Capital Federal es uno de los lugares donde más se puede encontrar este tipo de gastronomia que hoy en día se presentaría como una de las nuevas oportunidades en turismo gastronómico y otros tipos de turismo.
Para poder lograr dicha investigación se realizaron entrevistas y su posterior análisis, tanto a consumidores, restaurantes y ferias, donde se localiza la venta de productos y comida orgánica permitiendo obtener datos relevantes para esta investigación.

Introducción

La comida orgánica está teniendo un lugar cada vez más importante debido a que en las últimas décadas ha incrementado la cantidad de seguidores por este tipo de comida. El interés por un nuevo estilo de vida que incluye el bienestar en la salud, el cuidado del ambiente, el respeto por la vida animal son algunas de premisas que comparten la mayoría de los adeptos a esta gastronomía. Como sostiene Falcón(2014:35):

> En los últimos años la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el modo de vida de un territorio al responder a valores clásicos que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo: respecto a la cultura y a la tradición, vida saludable, autenticidad, sostenibilidad, experiencias, etc.

La elección de los turistas por la gastronomía estaría dando origen a un nuevo nicho de mercado que comprende desde restaurantes, ferias y destinos vinculados a la gastronomía orgánica.

En este sentido, el presente trabajo de investigación, se realizará con el fin de indagar sobre la oferta y el consumo de esta nueva tendencia en gastronomía. Cada vez hay más personas interesadas en consumir estos productos, no solo por preferencia de este novedoso arte culinario, sino también por ser más saludable, que en algunos casos es parte de una filosofía de vida. Por lo tanto parece importante tener en cuenta este nuevo nicho de mercado que cada vez tiene más adherentes.

La aparición de restaurantes, y ferias se hacen presentes con más fuerza a lo largo de los años, debido a que, tanto turistas como excursionistas y miembros de la población local, se encuentran interesados en estos eventos y lugares que ofrecen estos platos elaborados con productos orgánicos.

En este contexto el presente trabajo intenta responder si la comida orgánica es una nueva tendencia en el turismo gastronómico y además, dar visibilidad a este nuevo nicho de mercado, tomando como casos de estudio algunos de los barrios de la CABA (Palermo, Microcentro, San Telmo y Balvanera) y en ferias de Berisso y La Plata de la Provincia de Buenos Aires.

La Tesis se organiza en cuatro capítulos donde el *primer capítulo* se desarrolla el marco conceptual sobre patrimonio cultural, gastronomía y la alimentación. Se explica cómo comenzó el interés en nuestro país sobre los alimentos orgánicos, las leyes, entidades y las certificaciones que regulan este tipo de alimentación. También se hace mención a la definición y la importancia de la agroecología, para poder entender la importancia de cómo obtener estos productos y su relación con la actividad turística, haciendo hincapié en el turismo gastronómico. Y por último en este capítulo se aborda la gastronomía orgánica, sus principios y beneficios entre otros.

El *segundo capítulo* se conforma con las experiencias en diferentes lugares del mundo y en particular en la Argentina sobre comida orgánica y su oferta en restaurantes y ferias.

En el *tercer capítulo* se desarrolla el trabajo de campo en el área seleccionada, con el relevamiento de información y su respectivo análisis mediante entrevistas semi-estructuradas a productores y dueños o empleados de restaurantes, así como a personas idóneas en el tema.

Por último en el *cuarto capítulo* se desarrollan las conclusiones y las recomendaciones.

Este trabajo de investigación se relaciona con las materias de Patrimonio Turístico Argentino; Historia y agenda geopolítica y Crecimiento económico, turismo y medio ambiente, correspondientes a la carrera de Lic. en Turismo de la FCE de la UNLP.

Objetivos

Objetivo general

-Indagar si la comida orgánica es una nueva tendencia en turismo gastronómico en Argentina.

Objetivos específicos

-Realizar una revisión teórica sobre los conceptos más relevantes que fundamentan este trabajo de investigación.
- Indagar tanto a productores como feriantes, consumidores y dueños y/o empleados de restaurantes sobre la nueva tendencia de comida orgánica y su relación con el turismo gastronómico.
-Conocer el Perfil del consumidor/turista en cuanto a sus gustos y preferencias sobre la comida orgánica.
- Conocer la oferta de la gastronomía orgánica, sus productos, y los lugares que los ofrecen.
- Sistematizar y analizar los resultados obtenidos para la elaboración de las conclusiones y sus correspondientes recomendaciones y propuestas.

Metodología

Para abordar el problema de investigación, se implementa una metodología descriptiva que permite profundizar el estado de la cuestión de los conceptos involucrados, definiendo de manera precisa el marco conceptual, que orienta el análisis de la indagación empírica. El enfoque cualitativo se utiliza tal como sostiene Hernández Sampieri (2010:11) cuando “hay una realidad que descubrir, construir e interpretar”. La recolección de datos en dicho enfoque está conformado por la subjetividad. Según Hernández Sampieri (2010:9) “La recolección de los datos consiste en obtener las perspectivas y puntos de vista de los participantes (sus emociones, prioridades, experiencias, significados y otro aspectos más bien subjetivos)”. El presente trabajo se desarrollara con una metodología de carácter exploratorio, tanto en el análisis conceptual como en el análisis empírico, dado que no hay antecedentes basados en la gastronomía orgánica relacionada al turismo gastronómico. Teniendo en cuenta que los estudios exploratorios “se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes” Hernández Sampieri(2010:85). De esta manera, cabe aclarar, que se incluirán, además de textos académicos, material de divulgación periodística, para evidenciar el tema en la actualidad.

El recorte espacial se ajusta a algunos barrios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Palermo, Microcentro, San Telmo y Balvanera) y ferias que se realizan en diferentes zonas de la ciudad de La Plata. En dichos lugares se realizaron entrevistas semi-estructuradas a referentes, feriantes y productores, que permitió conocer:

- Los lugares donde se ofrecen estos productos
- El perfil del consumidor en las ferias
- Interés por parte del consumidor/turista en estos productos y que los motiva a elegir el consumo de comida orgánica

- Que percepción tiene tanto el productor de comida orgánica como los dueños y/o empleados de los restaurantes que reciben a estos nuevos clientes.
- Obtener datos que no hayan sido tenidos en cuenta a la hora de la realización de este plan de tesis y sean de importancia para el trabajo.

Luego del trabajo en el territorio, los datos obtenidos, se sistematizan y analizan, para luego desarrollar las conclusiones y recomendaciones correspondientes.

CAPÍTULO 1: MARCO CONCEPTUAL

En el presente capítulo se abordarán los conceptos claves, como ejes vertebrales del trabajo de investigación, para luego realizar el recorrido de experiencias sobre la gastronomía orgánica en diferentes países, y concluir en las experiencias en Argentina, haciendo hincapié en su origen y evolución de la misma. Dichos conceptos son: patrimonio -patrimonio cultural- turismo gastronómico - comida orgánica.

PATRIMONIO

Para comenzar a explicar cómo la comida orgánica se va posicionando dentro del turismo gastronómico y hábitos de consumo a nivel mundial, y en particular, en nuestro país, es sumamente relevante reflexionar sobre los siguientes conceptos: patrimonio cultural, turismo gastronómico y comida orgánica.

Abordar el concepto de patrimonio desde diferentes perspectivas, permite comprender y analizar la importancia de este tipo de alimentación dentro de un nicho de mercado en pleno crecimiento.

"Hablar de patrimonio es hablar de lo que se posee, de la hacienda y bienes- espirituales o materiales, muebles o inmuebles- de una persona, de una familia o de un grupo" (Zamora Acosta,2011:102).En cambio, si se toma en cuenta lo que sostienen otros autores podemos referenciar que el *patrimonio,* es como indica Coca Pérez (2002); Cornero y otros (2002) citado por Troncoso y Almiron (2005:60): "el patrimonio no es sólo aquello que se hereda o viene del pasado sino también aquello que se crea en el presente, que eventualmente también será legado como patrimonio a las generaciones futuras". Es decir, el patrimonio incorpora todas las nuevas tendencias y/o innovaciones que la sociedad acepte y las valore como tal.

Además podemos sostener que el *patrimonio* es lo que ya había sido creado, pero que fue cambiando a lo largo de los años como asevera, (Martín de la Rosa (2003); Salemme y otros (1999); Venturini,(2002) citado por Troncoso y Almirón (2005:60) : "el patrimonio no es sólo lo que se hereda sino también lo que se modifica en el transcurso del tiempo".

Según Zamora Acosta(2011) citado en Parma (2013:12) "el patrimonio es dinámico, y su construcción y conservación (y también su destrucción) responde a variables que no dependen de la opinión de los expertos sino de las características estructurales y de las trayectorias históricas de las sociedades…"

Teniendo en cuenta lo antes mencionado podemos aseverar que el patrimonio va cambiando a medida que pasan los años, y que es un componente que pueda generar o resignificar el nuevo patrimonio; hay que tener en cuenta que no todas las personas o grupos consideran relevante las mismas cosas, es decir, lo que perciba una persona o un grupo puede ser totalmente diferente a lo que perciban otros.

PATRIMONIO CULTURAL

Por otra parte cuando se habla de patrimonio cultural, de acuerdo lo planteado por García Canclini (1999:19) debemos tener en cuenta que a este lo traspasa la actividad del sector privado, el estado y los movimientos sociales. El sector privado impacta sobre el patrimonio cultural debido a que pone su énfasis en la retribución económica y la multiplicación de la fuerza de trabajo, esto tendrá como resultado el uso excesivo del recurso. Muchas veces esto último, es consecuencia de no tomar conciencia sobre el uso responsable de los bienes culturales, haciendo que esto concluya con el intenso oportunismo por parte del rubro inmobiliario, transporte privado, o bien que se vea perjudicado tanto el ambiente natural o urbano como sus bienes culturales e históricos.

En relación con el Estado, es él el que le otorga un valor y se encarga de fomentarlo como un factor para la formación de identidad de una nación.
Por último el autor menciona a los movimientos sociales, que son lo que están involucrados en proteger el patrimonio cuando observan el crecimiento sin control en zonas urbanas, devastación ecológica e incremento demográfico; pero que tienden a desaparecer cuando se resuelve el conflicto en cuestión. En este sentido, son estos movimientos los que generan la atención del sector público en cuanto al tema del patrimonio ubicándolo como parte de la agenda pública.(García Canclini,1999:20)

Con respecto a la preservación, existen cuatro paradigmas políticos-culturales. El primero *el tradicionalismo sustancialista:*

> Es el de quienes juzgan los bienes históricos únicamente por el alto valor que tienen en sí mismos, y por eso conciben su conservación independiente del uso actual. Consideran que el patrimonio está formado por un mundo de formas y objetos excepcionales en el que han desaparecido las experiencias sociales y las condiciones de vida y trabajo de quienes lo produjeron. (García Canclini,1999:22)

Otro de los paradigmas es llamado *mercantilista,* formado por "quienes ven en el patrimonio una ocasión para valorizar económicamente el espacio social o un simple obstáculo al progreso económico (…)" (García Canclini,1999:23).

Además, el rol del Estado es de suma importancia porque conforma el siguiente paradigma: *conservacionista y monumentalista.* Es el sector público quien debe ocuparse de reconocer cuáles son los bienes históricos o símbolos que distingue una nación de otra, y luego llevar a cabo todas las acciones correspondientes para su supervisión, recuperación y protección. (García Canclini,1999:23).
El cuarto paradigma, es el *participacionista,* que "Concibe al patrimonio y su preservación en relación con las necesidades globales de la sociedad." (García Canclini, 1999:24).

Acerca de lo expresado anteriormente, se puede deducir que el patrimonio estaría formado por las tendencias que van surgiendo a lo largo del tiempo dependiendo de las nuevas demandas o necesidades.

Pero también es importante tener en cuenta la perspectiva sobre el patrimonio cultural de Prats (1998:63) que hace referencia a que "es una innovación y una construcción social". El autor explica que estos dos conceptos tanto el de invención como el de construcción social se necesitan mutuamente, de ninguna manera podrían estar en contra uno del otro. (Prats 1998:63)

Si lo vinculamos con el concepto de gastronomía podríamos sostener como afirma Mascarenhas y Gândara (2010:781) “la gastronomía es un importante elemento de producción del espacio y de construcción social; y puede ser percibida como un elemento de reconocimiento del grupo social”, esto deja en claro que hay una determinada gastronomía para un grupo social determinado.

En relación con antes expuesto tenemos que hacer referencia a la identidad y comprender que “(…) toda versión de una identidad, se exprese como se exprese, es ideológica, en el sentido que responde a unas ideas y unos valores previos (…)”(Prats, 1998:67). Esto si se lo relaciona con este trabajo podríamos entenderlo como en primer lugar la gastronomía orgánica representa, revalorizar la historia culinaria, recuperar sus olores y sus sabores , lo cual implica resignificar ese patrimonio que cada persona guarda en su memoria, dicha resignificación incluye los procesos de innovación en su preparación. Hoy en día se puede encontrar en la gastronomía orgánica tanto platos estilos gourmet como platos típicos que representar valores e ideas distintas según las personas que los elijan.

Espeitx afirma lo siguiente:

> “Se utilizan numerosos recursos distintas técnicas interpretativas (fotografías, videos, paneles explicativos, reproducciones en plástico u otros materiales de alimentos, objetos que, por contacto los evocan, como platos o latas de conserva…) para escenificar el patrimonio para representar lo que no se representa. El patrimonio alimentario “auténtico” transita por otras vías “restaurantes, mercados, ferias artesanas…” donde adquiere sus usos más significativos y dónde participa de lleno en las actividades turísticas.” (Espeitx, 2004:204)

Para ello es importante señalar lo que define a “el patrimonio alimentario “auténtico” tiene que ver con técnicas y conocimientos con recursos y con territorios con valores y creencias, sin duda, pero su concreción material son platos y productos. Platos y productos que tienen un uso muy definido: ser comidos” Espeitx (2004:204). En relación con lo antes mencionado se puede concluir que un plato de comida, además de la comida en si, define a la persona que lo produce y a la persona que lo consume, ya sea por elegir esa comida, porque le hace recordar parte de su historia, por querer conocer nuevos sabores del lugar visitado, porque representa una forma de estilo de vida que hace que ésta se sienta identificada.

Con lo antes explicado se puede comprender como la alimentación, la gastronomía, los valores, creencias y las ideas pueden representarse en cualquier tipo de comida, en este caso en la gastronomía orgánica.

También la UNESCO ha mencionado el patrimonio cultural inmaterial que es este el que incluye a la gastronomía sosteniendo que:

> Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. (UNESCO,2003:2)

Entonces el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta en los siguientes ámbitos[1] :

a)tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
b)artes del espectáculo;
c)usos sociales, rituales y actos festivos;
d)conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
e)técnicas artesanales tradicionales.(UNESCO 2003:2)

Luego de haber abordado los distintos conceptos y perspectivas del patrimonio cultural y patrimonio cultural inmaterial parece oportuno mencionar el vínculo que existe entre la gastronomía y el turismo. Ya que con todos los conceptos que fueron reflejados en el trabajo queda sobreentiendo que la gastronomía formar parte del patrimonio cultural inmaterial y también que representa un patrimonio alimentario que se relaciona directamente con el turismo.

Antes de hablar de turismo gastronómico podemos decir que la Gastronomía según Castro Guerrero (2010:4) "(…) la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra y esta inexorablemente vinculada a la cultura de un país." Teniendo en cuenta lo anterior podemos afirmar que la gastronomía orgánica representa además de la comida y productos específicos, forma parte de una cultura que contempla tanto el cuidado del ambiente como el bienestar de los animales, el cuidado de la salud y propone que todos los procesos que se llevan a cabo para su producción sean de una manera sostenible.

Para los autores Díaz, Tarifa, Olivera, Gerje, Benítez & Ercoli (2014:20):

> Las maneras sobre cómo nos alimentamos y de qué nos alimentamos, está establecida por la cultura de referencia a la que pertenecemos. Comemos lo que comen otros, comemos con otros, en una determinada época y contexto. La cultura condiciona qué alimentos consumimos y cuáles descartamos.

De acuerdo a lo expresado por dichos autores, se podría confirmar que las personas comen y se alimentan de aquello que los representa, que tiene algún significado y valor para ellos y que a su vez los diferencia de un grupo con otros que no comparten las mismas preferencias. Es por eso que Díaz, et al. (2014:24) "(…) lo que los seres humanos consideramos "comida" es el resultado de ritos, tradiciones, y costumbres alimentarias."

TURISMO GASTRONÓMICO

Con relación a lo expuesto se debe entender a la gastronomía como una construcción social debido a que cada estilo o tipo de gastronomía representa un símbolo determinado para el que la consume; además de compartir no se puede obviar el o los significados que representan para un determinado grupo, sector o comunidad que lo consume.

> La gastronomía es un importante elemento de producción del espacio y de construcción social; y puede ser percibida como un elemento de reconocimiento del grupo social. Así como puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura

[1] http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf

> de la comunidad, ofrecida al visitante para su goce.(Mascarenhas Tramontin, y Gândara GonÇalves 2010:781)

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado la gastronomía siempre será de interés para un determinado grupo de personas que la elijan por motivos diversos.
La gastronomía está vinculada al turismo ya que representa el interés por un grupo de persona que viaja a conocer cómo se obtienen los alimentos que consumen, que técnicas se utilizan para tener como resultado un plato determinado entre otras cosas.
Si bien la alimentación satisface las necesidades biológicas, también puede significar un disfrute, no sólo por el simple acto de comer sino por percibir sabores distintos o comer algo con lo que se sientan identificados.
Para Nunes Dos Santos (2007:239):

> La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente.

Además según opinan Barrera (2006:3) "El turismo valoriza los alimentos y consecuentemente el trabajo de los actores de la cadena gastronómica (…)".Esto quiere decir que en esta cadena gastronómica mencionada anteriormente es importante desde el productor cultivando los alimentos como cada uno que participe en ese proceso, como desde los vendedores del producto hasta los chefs que elaboran una determinada gastronomía.

Hay que aclarar también que cada tipo de gastronomía tiene determinados seguidores ya que no todas las personas tienen los mismos gustos y preferencias.

Desde otra perspectiva, algunos autores afirman que el turismo gastronómico, incluye desde los procesos productivos hasta el producto final,

> Consecuentemente se puede definir al turismo gastronómico como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la 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, citado por Schluter 2008:250)

Teniendo en cuenta lo antes mencionado, la comida orgánica cumple con estas premisas ya que en su producción interviene los productores primarios y secundarios, luego se comercializan en ferias, festivales y restaurantes. Uno de los atributos que posee el alimento orgánico, es el proceso de producción que se realiza desde la agricultura orgánica, a diferencia de otros alimentos que son producidos mediante procesos convencionales..

Agricultura orgánica

El concepto agricultura orgánica surgió en la década de 1970 como respuesta a la industrialización de la producción agrícola denominada revolución verde. Reconociéndose a esta última, como un paradigma ya agotado y superado que no se tuvieron en cuenta las externalidades ambientales negativas generadas por el uso intensivo de fertilizantes y agroquímicos para controlar plagas y enfermedades (IICA, 2012 en Sarandón 2014:42).

La agricultura orgánica hace referencia al manejo de la producción sin recurrir al uso de pesticidas ni semillas transgénicas (…), haciendo hincapié en un modo de producir que busca la preservación del ambiente y el cuidado de la salud del consumidor.

La agricultura orgánica es uno de los principios de la agroecología, considerada esta última como un nuevo enfoque necesario para una agricultura sustentable. En este contexto, Sarandón (2014) plantea que las causas de la insustentablidad del paradigma de la Revolución Verde, requiere de un cambio en el modelo de desarrollo agropecuario vigente y discutir el aporte de la Agroecología, como paradigma emergente , puede hacer para el logro de una agricultura que sea económicamente viable, socialmente aceptable , suficientemente productiva , que conserve la base de los recursos naturales y preserve la integridad del ambiente en el ámbito local, regional y global. También podemos decir que "La producción orgánica se identifica – tanto a nivel nacional como internacional – con tres palabras que se usan indistintamente: orgánico, ecológico o biológico"[2] (Rodríguez, Gentile, Lupín y Garrido, 2002:3).

La característica principal de la comida orgánica, según MAPO (Movimiento Argentino para la Producción Orgánica) "se basa en el uso mínimo de insumos externos, sin uso de fertilizantes y plaguicidas sintéticos, ni manipulación genética. Se utilizan métodos que minimizan la contaminación del aire, suelo y agua."[3]

COMIDA ORGÁNICA

Para poder comprender que és y que comprende la comida orgánica, se debe definir primero que se entiende por alimentación. Para Nunes Dos Santos (2007:135) "La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación, la cultura de las personas", esto se puede interpretar como el alimento asociado a una determinada forma de vida y costumbres de determinado grupo o comunidad que comparten ideas, creencias, etc.

Por su parte Da Matta (s/f) citado por Álvarez (2005:14) explica la diferencia entre alimento y comida "Comida no es sólo una sustancia alimenticia, sino también un modo, un estilo y una manera de alimentarse."

Nunes Dos Santos (2007:238) expresa como se va modificando los que comemos como resultado de la transformación tanto en las costumbres de una sociedad (aparecen nuevas costumbre) y los cambios que se hacen en el propio hogar.

Además, plantea las identidades gastronómicas, él se refiere con este concepto a la aparición de nuevos segmentos de mercados en la gastronomía y los engloba en tres grupos, el primero fast-food, el segundo lo representan los vegetarianos y el último menciona la gastronomía macrobiótica. Si bien se puede encontrar hoy en día muchos de estos de lugares donde comer estas clases de comida, se podría incorporar los alimentos orgánicos como un nuevo grupo ya que es una nueva tendencia que cada vez adquiere más fuerza y adeptos.

Según Falcón (2014:56) "Estas tendencias hacia los alimentos sanos, naturales y orgánicos han despegado con un fuerte dinamismo, que está cambiando a toda la industria alimentaria.". Esto quiere decir que la importancia y el interés en el mundo

[2] nulan.mdp.edu.ar/1010/1/00154.pdf

[3] http://www.mapo.org.ar/que-es-la-produccion-organica/

por alimentos cada vez más sanos y la preocupación por la salud está abriendo puertas a un interés cada vez más fuertes por parte de los turistas.

LA COMIDA ORGÁNICA EN ARGENTINA

En Argentina los antecedentes de la producción orgánica comenzó en 1985, con la creación del Centro de Estudios de Cultivos Orgánicos (CANECOS)[4], que fue la primer asociación que se encargó de la agricultura orgánica. Luego, dos años más tarde, empezaron algunos productores, por su propia cuenta, a producir de forma sostenible, debido a la falta de una ley nacional y certificadoras. Se cree que para ese entonces habría alrededor de cinco productores.

Es a partir del año 1990 donde dos argentinos que concurrieron al Segundo Congreso de la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM) en Viena, se dieron cuenta de la inquietud general sobre la faltante de oferta mundial de productos orgánicos. La trascendencia de esta situación llevo a que muchos agricultores tomaran en cuenta este nicho de mercado que aún no había sido satisfecho.

Como resultado del gran número de agricultores que se desempeñaban en este tipo de producción apareció la importancia de una certificadora nacional.
Durante el año 1992 el gobierno, marco el rumbo para el Sistema Nacional de Control de Productos Orgánicos, esto fue llevado a cabo por el SENASA (Servició Nacional de Sanidad Animal) e IASCAV (Instituto Argentino para la Sanidad y Calidad Vegetal), basándose en la guía hechas por IFOAM y la Comunidad Europea.

El día 26 de marzo del año 1996 Argentina forma parte de lista de terceros países equivalente de la Comunidad Europea (CE). (Reglamento de la Comisión (CE) N522/96)(Reglamento de emisión de la CE)[5].

Nuestro país cuenta con una Ley sobre alimentos orgánicos que es la Ley 25.127 que hace referencia a la producción ecológica, biológica u orgánica. Esta ley que fue sancionada el 4 de Agosto del año 1999 y promulgada el 8 de Septiembre de ese mismo año, expresa en sus artículos, que se entiende por orgánico en el artículo 1 y menciona la autoridad de aplicación que lo regula, que se encuentra en el artículo 4 de dicha ley, que en este caso es la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca y Alimentación de la Nación (SENASA).

Es importante señalar, que en nuestro país ha llegado a ser tan relevante la producción orgánica, que en el año 2007 se sanciono la ley 26.295 que declara en su artículo primero: “el día 3 de diciembre de cada año como Día Nacional de la Producción Orgánica”

Como se menciona en el artículo 1, a los efectos de la presente ley, se entiende por ecológico, biológico u orgánico a todo sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también los sistemas de recolección captura y caza, sustentables en el tiempo y que mediante el manejo racional de los productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar nutrientes destinados a la vida vegetal y animal, proporcionando a los sistemas naturales,

[4] www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Organicos/documentos/M1.pdf
[5] www.fao.org/docrep/004/y1669s/y1669s0h.htm

cultivos vegetales y al ganado condiciones tales que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas.

En Argentina "por medio de la resolución 1291/2012, fue creado el isologotipo "Orgánico Argentina" que identifica productos orgánicos producidos en el territorio nacional que cumplan con lo establecido en lo ya mencionada Ley 25.127"[6] .
Otras certificaciones para reconocer los productos orgánicos son:

- Argencert S.A
- Food Safety S.A
- Letis S.A
- Organización Internacional Agropecuaria S.A

Esto lleva a que la producción de los productos orgánicos sean fiables ya que están regularizados por su respectivo organismo de control en este caso SENASA.

Otro dato importante que hay que tener en cuenta, que hace que cada vez haya más ferias, más restaurantes con este tipo de comida y productores interesados en dar a conocer su manera de trabajar estos alimentos, es que "Argentina está entre los principales productores orgánicos del mundo"[7], permitiendo tener productos frescos y crear una experiencia completa que no solo incluye a la gastronomía sino también el proceso y la elaboración del alimento.

En la actualidad existe una ONG llamada MAPO, citada en párrafos anteriores que es la más importante de Argentina y que se encuentra registrada como Sociedad Sin Fines de Lucro.[8] Esta ong se ocupa de agrupar a personas, empresas, entidades u ONGS que estén vinculados con la producción orgánica. La misión del Mapo es que los productores argentinos sean parte de la vida cotidiana de las personas mejorando su calidad de vida, ambiente y el de las futuras generaciones. También es importante aclarar los objetivos que se proponen que son:

- ✓ Promover la Producción Orgánica.
- ✓ Difundir y demostrar a la comunidad los beneficios del sistema de producción y de la alimentación orgánica.
- ✓ Asegurar la calidad y la transparencia de los Mercados orgánicos.
- ✓ Expresarse con una sola voz en defensa del Movimiento Orgánico y sus integrantes.[9]

Otro de los principales mercados de comida orgánica es Sabe la Tierra, si bien a mayoría de sus ferias se encuentra en CABA, también tiene ferias en Gran buenos Aires y otras provincias.

Sabe la Tierra es una organización que promueve crear una cultura sustentable, y tiene como misión generar una conciencia para el cambio de hábito en el consumo. [10]Entre los objetivos que se puede observar que tienen es:

- ✓ Educar
- ✓ Concientizar

[6] www.alimentosargentino.gob.ar/contenido/revista/pdfs/57/57_12_ORGANICOS.pdf
[7] http://www.mapo.org.ar/que-es-la-produccion-organica/
[8] Mapo. http://www.mapo.org.ar/quienes-somos-mision-y-objetivos/
[9] Mapo. http://www.mapo.org.ar/quienes-somos-mision-y-objetivos/
[10] Sabe la Tierra. www.sabelatierra.com/index.php/principios/

- ✓ Generar valor social, económico y medioambiental
- ✓ Crean espacios de encuentro entre vecinos
- ✓ Transformar el espacio público en espacio de pertenencia
- ✓ Fortalecemos la identidad barrial

Las actividades que realiza esta organización son variadas van desde dar charlas en empresas y organizaciones, generan programas educativos, brindan servicios de catering local que sea responsable y saludable, organizan eventos especiales de concientización; hasta tener mercados(ferias) en distintos puntos de la ciudad y Provincia de Buenos Aires (en la actualidad hay 7 mercados).[11]

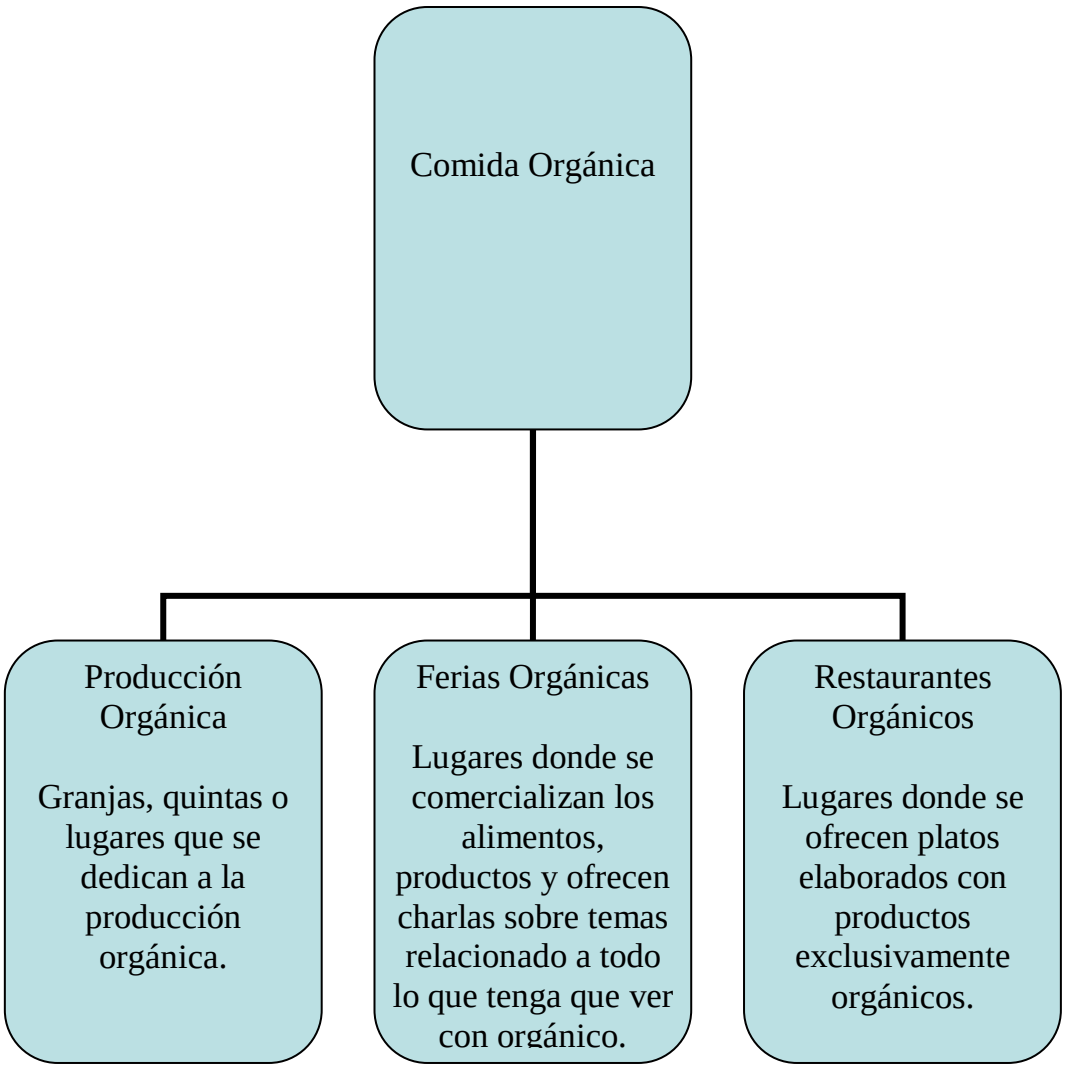
Otra de las opciones para visitar es San Telmo Verde Feria Orgánica.
Se trata de una feria que reúne productores de comida orgánica y productos orgánicos, ubicada en uno de los principales puntos turísticos de la ciudad de Buenos Aires.

[11] Idem. 11

CAPÍTULO 2: Experiencias de gastronomía orgánica y destinos turísticos

En el presente capítulo se realizará la descripción de experiencias sobre gastronomía orgánica en diferentes países de Latinoamérica y en particular en Argentina.
La comida orgánica podría ser un producto turístico a partir de entenderlo como un producto que da lugar a una variedad de actividades turísticas que se pueden combinar o complementar. En relación a lo antes mencionado se podría afirmar que la gastronomía orgánica surge como resultado de la cantidad de producción que se puede encontrar en nuestro país permitiendo la obtención de alimentos de calidad que se utilizarán para realizar las preparaciones, que formarán las bases de este tipo de comida requerida por un grupo determinado. Las ferias y los restaurantes es el lugar donde tanto turistas como personas del mismo barrio o cercanías podrán degustar esta gastronomía determinada.

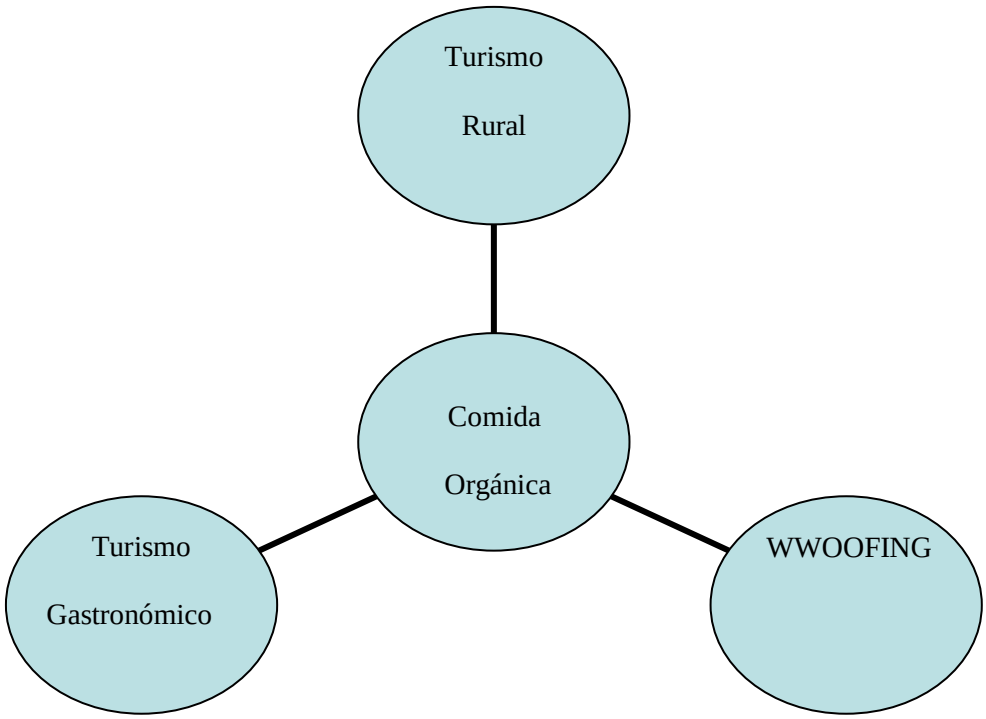
Cuadro 1: Lugares donde se puede encontrar la comida orgánica



Fuente: Elaboración Propia

La comida orgánica ya es un complemento importante en diferentes actividades turísticas. En el caso del turismo rural, el turista tiene la posibilidad de participar y conocer los procesos de producción y sus productos, que luego degustará. Por otro lado, los emprendimientos gastronómicos locales que dan la posibilidad a los integrantes de la comunidad a sumarse a la cadena de producción de acuerdo a sus habilidades y conocimientos. El wwoofing, mediante el cual, se realizan intercambios con los turistas permitiéndoles que se alojen en quintas o granjas donde se cultiven estos alimentos e intercambiar la experiencia de conocer, aprender y trabajar por el alojamiento y consumo de estos productos. Por último, el turismo gastronómico donde el turista tiene la posibilidad de dirigirse a lugares determinados como ferias, festivales y restaurantes donde podrá ponerse en contacto tanto con productores y con chef relacionados a esta gastronomía.

Cuadro 2: Tipos de turismo o actividades que se complementan con la comida orgánica



Fuente: Elaboración Propia

En el anterior cuadro se muestra los tipos de turismo que se complementan con la comida orgánica o podrían tenerse en cuenta para su diferenciación en el turismo gastronómico ya que la comida orgánica cada vez tiene más adeptos hoy en día, se puede ver muchos restaurantes, ferias y festivales ofreciendo estos productos.

Woof (World Wide Opportunities in Organic Farms): El diario La Nación lo define al “Wwoofing: como una nueva, y muy distinta, manera de viajar” y explica que es una

organización internacional con presencia en más de 100 países propone recorrer el mundo intercambiando trabajo en granjas orgánicas por alojamiento y comida; en la Argentina ya hay más de 160 chacras que brindan este tipo de experiencia. (Diario La Nación, 24/11/2014).[12]

Agroturismo: tiene como eje de su oferta, las actividades propias de las explotaciones rurales y la participación en las prácticas cotidianas. Como ejemplo podemos citar cosecha, ordeñe, rodeo de majadas, trilla, elaboración de conservas (…) Estos trabajos de campo se combinan con caminatas, avistajes de aves, cabalgatas, paseo en bote, ciclismo, entre otras actividades recreativas.[13]En relación con la comida orgánica este tipo de turismo muchas veces puede darse en quintas o granjas que son orgánicas.

La diferencia que presentan el agroturismo con el Wwoofing, es que en este último se realiza un intercambio acordado en que los visitantes, en general jóvenes, ponen, literalmente, fuerza bruta –ya que en su mayoría no tienen conocimientos mayores de agricultura– y el granjero que los recibe les permite conocer la cultura local, le da herramientas básicas de trabajo en el campo y los sostiene económicamente por el tiempo que decidan quedarse.

Experiencias turísticas en el mundo

En el mundo hay una variedad de oferta sobre productos, alimentos y gastronomía orgánica que se les ofrecen a los turistas que tengan preferencias por este tipo de turismo gastronómico. Países como:

- México ofrece una feria de productos y comida orgánica llamada “Mercado el 100” que se dedica a la venta de productos 100% orgánicos y naturales.[14]
- Perú cuenta también con ferias de productos orgánicos, la Bioferia es una de las ferias más conocidas se ubica en Miraflores y es fue la primer feria de productos orgánicos.[15]
- Brasil ha construido y promovido a partir del año 2016 una ruta de Vía Orgánica en el Municipio de Garibaldi perteneciente al estado de Río Grande do Sul. Esta ruta fue construida con el fin de unir el turismo con la gastronomía orgánica y también para darle una posibilidad de desarrollo a la localidad mencionada anteriormente.

> “Com fins de dinamizar ainda mais essa oferta de turismo e gastronomia, foi desenvolvida, no município, a rota turística via orgânica, lançada em Outubro de 2016, com uma proposta focada no turismo voltado para a gastronomia, para cultura e para sustentabilidade. O projeto foi desenvolvido a partir de uma iniciativa conjunta entre o SEBRAE/RS e a Secretaria de Turismo de Garibaldi com o objeto de criar um destino turístico específico de espaços que cultivem e revendam produtos orgânicos.”[16]

[12] https://www.lanacion.com.ar/1746464-woofing-una-y-muy-distinta-manera-de-viajar
[13] https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_eeaf_esquel_agroturismo_092017.pdf
[14] https://www.vanguardia.com.mx/mercadoel100opcionorganicadejovenesemprendedores-642536.html
[15] www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/productos-organicos-y-bioferias-ganan-terreno-en-peru.html
[16] www.eumed.net/rev/turydes/22/rota-via-organica.html

Otro de los lugares que se pueden visitar en Brasil es el Festival de Gastronomia Orgânica Da Terra ao Prato ubicado en el Parque Villa-Lobos en el estado de São Pablo.[17]

Experiencias turísticas en Argentina

En nuestro país debido a que comenzó a notarse el interés y el crecimiento por estos alimentos cada vez fueron más menciones las que se han realizado en periódicos y revistas.

En el diario *la Nación* se encuentra un artículo que habla sobre Gastronomía Saludable, donde se relata la nueva tendencia por parte de la gente a cuidarse y verse bien , esto tuvo como consecuencia la aparición de cada vez más restaurantes que se dedica lo natural y orgánico.[18]

> Esta moda que parece haber tomado mayor fuerza desde hace un lustro encontró también su correlato en los locales gastronómicos. En un comienzo sólo algunos pocos restaurantes incluían en sus cartas platos elaborados con productos 100% orgánicos o los denominados vegetarianos, más tarde comenzaron a multiplicarse las propuestas. Actualmente, lo que en un inicio pareció ser algo extravagante hoy resulta habitual y suma más de 70 propuestas diferentes, sólo en la ciudad de Buenos Aires.(Diario La Nación 26/08/2013)

En otro artículo del mismo periódico menciona “Recorrido Green: Donde Probar Y comprar productos orgánicos”. Este artículo hace hincapié en que debido a la tendencia que hay en el mundo, Argentina tiene cada vez más adherentes a este tipo de productos y comida, es por eso que a lo largo de estos últimos años se pueden encontrar cada vez más restaurantes, ferias, deliverys y supermercados orgánicos.[19] (Diario La Nación, 25/07/2017)

Una de las revistas de turismo Ladevi escribió un artículo que habla sobre los nuevos hábitos de consumo, donde un sociólogo y gastrónomo italiano de nombre Carlos Petrini (fundador del movimiento Slow Food opina que “plantea una crisis culinaria haciendo hincapié en la responsabilidad de todas las personas en proteger la herencia del alimento, tradición y la cultura”(Revista Ladevi 2014:16). [20]. Pero para poder comprender lo que plantea Petrini es relevante explicar a que nos referimos cuando se habla de Slow Food. Para comenzar a entender lo antes mencionado, empezaremos mencionando al Movimiento Slow, este se crea en el año 1986 en la Piazza di Spagna, cuando un hombre llamado Carlos Patrini se opone junto con otros a la instalación de uno de los locales de Mc Donald`s (Sosa, 2012). Así nace este movimiento llamado:

> Movimiento Slow (despacio en español) es una corriente cultural que promueve calmar las actividades humanas, tomar el control del tiempo y encontrar un equilibrio entre la utilización de la tecnología orientada al ahorro del tiempo y tomarse el tiempo necesario para disfrutar de actividades tales como dar un paseo o compartir una comida con otras personas.(Sosa, 2012:27).

[17] festgastronomiaorganica.com.br
[18] www.lanacion.com.ar/1614034-gastronomia-saludable
[19] Diario La Nación. http://www.lanacion.com.ar/2046646-recorrido.green-donde.probar-y-comprar-productos-organicos
[20] www.ladevi.com.ar/private/app/hard_pdf.php?p=hyn-2014-julio-92-1477-5

Este movimiento influye en varias áreas una de esas es la comida. Por eso el Slow Food "se opone a la estandarización del gusto promoviendo la difusión de una nueva filosofía del gusto que combina placer y conocimiento" (Sosa,2012:28)

"Slow Food cree en una "nueva gastronomía" entendida como algo indisociable de la identidad y la cultura basada en la libertad de elección, en la educación en el enfoque multidisciplinar, para vivir lo mejor posible utilizando respetuosamente los recursos disponible"(Del Rio Arellano, García Escalante, Morales González, Sandobal Vidal & Sicard González, 2011:15)

Argentina ofrece en alguna provincia la gastronomía orgánica y la participación en su elaboración y obtención de productos.

- Chaco cuenta con "el Festival Chau Chau" que es un festival saludables que ofrece comida sin agrotóxicos tanto para vegano como para vegatariano e incluye actividades como talleres, música, charlas, etc. [21]

- Córdoba: cuenta con una comarca biodinámica llamada "La Matilde"; en el diario digital InfoNegocios menciono "Córdoba tiene la primera comarca Biodinámica del país (madura un negocio verde)"[22] . Esta comarca se conforma con construcciones realizadas mediante la arquitectura biodinámica, contiene huertas orgánicas y además cuenta con una pulpería y restaurante donde se elaboran productos orgánicos incorporados a la gastronomía local. (esto está con mis palabras)

- El Bolsón (Provincia de Rio Negro), es uno de los lugares donde se pueden encontrar alimentos orgánicos, disfrutar de sus comidas y participar de charlas sobre cómo obtener estos productos y/o alimentos. El ministerio de Turismo Cultura y Deporte del Gobierno de Río Negro promociona este destino como un lugar donde se puede encontrar "el máximo bienestar"[23], y define que la "comida orgánica, terapias alternativas y naturaleza pura, conforman un combo irresistible para armonizarse y dejar atrás el estrés."

La Lechuza ubicada en General Alvear[24] es una granja agroecológica que trabajan en la tierra respetando el cuidado del ambiente y produciendo alimentos libres de agroquímicos y transgénicos. Este lugar combina la producción agroecológica con el turismo rural y ofrece a los turistas recorridos por la granja en bici o trekking, también conocer sobre una forma de vida sustentable y respetuosa con el ambiente. Otra de las opciones que ofrece este lugar es conocer su granja atreves de la modalidad de participar como voluntario que permitirá una participación activa en la obtención de estos alimentos permitiendo conocer y formase en este tipo de producción.

En la página de la ciudad de Buenos Aires también se puede observar la difusión sobre ferias de comida orgánicas y productos debido al interés que presentan, "Comienza una nueva temporada de ferias orgánicas"[25], en la página invitando a

[21] Recuperado de : comunicacion.chaco.gov.ar/cultura/noticia/50732/literatura-gastronomia-y-vida-saludable-las-propuestas-para-este-fin-de-semana-en-resistencia
[22] Diario digital infoNEGOCIOS. www.infonegocios.info/eco-negocios/cordoba-tiene-la-primera-comarca-biodinamica-del-pais-madura-un-negocio-verde
[23] www.rionegro.gov.ar/?contID=26845
[24] www.elterritorio.com.ar/nota4.aspx?c=2567397296464831
[25] Buenos Aires Ciudad. www.buenosaies.gob.ar/noticias/comienza-una-nueva-temporada-de-las-ferias-organicas

conocer estos lugares y publicando los lugares donde se realizan estas feria para que la gente interesada en esos productos o comidas puedan acercase.
Por otra parte el diario El Perfil hacía referencia a los “Viajes con Onda Verde”, donde se describía el interés por los turistas en la búsqueda de mercados y restaurantes de comida orgánica. El interés por estos alimentos está dada por el estilo de vida que practican estos turistas. En la Ciudad de Buenos Aires se ofrece un pequeño tour por algunos barrios de Capital Federal y Gran Buenos Aires. (Diario El Perfil, 28/07/2012).

Ferias de comida orgánica en CABA Y PCIA. DE BUENOS AIRES

- Festival Raíz
- Feria Mapo (Movimiento Argentino para la Producción Orgánica)
- Feria San Telmo Verde
- Feria Sabe la Tierra
- El Galpón- Mercado Orgánico
- Buenos Aires Market (esta feria está formada con varios tipos de comida entre ellos comida orgánica)

Restaurantes en Capital Federal [26]

- Bio Solo Orgánico(Palermo)
- Buenos Aires Verde Restaurant Orgánico Vegetariano(Palermo)
- Fresco(Microcentro)
- Artemisa (Palermo)

Ferias en la Plata

- La Tierra Sabe ubicada en el Parque Saavedra
- Mercado de la Rivera en Berisso.
- Ferias Organizadas por el Consejo Social de la UNLP y diferentes facultades, donde se ofrecen alimentos orgánicos.

[26] http://buenosairesconnect.com/organica-organico-bio/

Palermo

Fuente: Elaboración propia

Balvanera

Fuente: Elaboración propia

Microcentro

Fuente: Elaboración Propia

Fuente: Elaboración Propia

CAPÍTULO 3: TRABAJO DE CAMPO

En el siguiente capítulo se expondrán los resultados y análisis sobre las entrevistas realizadas en ferias de comida orgánica, restaurantes y consumidores.

La metodología empleada que se empleo es de carácter exploratorio, tanto en el análisis conceptual como en el análisis empírico, dado que no hay antecedentes basados en la gastronomía orgánica relacionada al turismo gastronómico. Se realizaron entrevistas a feriantes, consumidores y dueños o empleados de restaurante de comida orgánica. Se realizaron 18 entrevistas a feriantes 18 a consumidores y 4 entrevistas a dueños o empleados de restaurantes orgánicos.
Las entrevistas realizadas se llevaron a cabo en Palermo, Balvanera, Microcentro San Telmo, Berisso y La Plata en los meses de Diciembre de 2017, Abril, Mayo y Junio de 2018, las entrevistas como ya fue antes mencionadas se realizaron a consumidores de comida organica , a restaurantes y feriantes.

La entrevista que se realizo a los feriantes de la comida orgánica:

1¿Según usted qué importancia ocupa la gastronomía en la actualidad?
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?
Elija una de las opciones

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
4. Gente del mismo barrio o cercanías

3. Excursionistas
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?

Resultados de las entrevistas a los feriantes

1¿Según usted qué importancia ocupa la gastronomía en la actualidad?

En esta pregunta la mayoria de los entrevistados en un 61% contesto la gastronomía orgánica es importante para ellos por cuestión que tiene que ver con la salud.Un 17% opinaron de manera muy distinto, opinaron que la importancia en la actualidad se debia a la concientización que tiene la gente a la hora de elegir un alimento mientras que un 22% opinaron de otras maneras muy diversas entre este porcentaje se encuentran personas que opinaron muy distinto como por ejemplo que la gastrnomía orgánica es importante desde la importancia y el valor de aportar todos lo nutrientes, otra opinión fue que es la importancia que tiene hoy en día es que al haber ferias le permite a la persona charlar y que te asesoren sobre lo que estas comprando, otra de las opiniones fue que es importante debido al tema de la agroecología entre otras.

2¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?

El 61% de los entrevistados opino que cuando hablamos de comida orgánica nos referimos a comida o alimentos sin agroquímicos, mientras que el 33% hace referencia a la comida orgánica como otra forma de comida natural que si bien no tiene en algunos casos certificación tambien es saludable y mencionan la agroecología otros opinaron que también se la puede entender como una comida que no tiene procesos de refinamiento, otras opiniones fueron que la comida organica se entiende como todo alimento que fue cultivado naturalmente con abonos naturales.

Por último el 6% opina que se trata de una produccion que utiliza agroquímicos pero que tiene que haber mucha observación y corrección para su uso.

3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?

El 78% observo que la comida orgánica en Argentina viene creciendo o esta en pleno ascenso.

El 22% sostiene que el crecimiento en Argentina viene mal o lento y también mencionan la falta de información que hace que la gente no conozca los productos, tambíen otro de las menciones fue que debido a los incrementos en los precios la economía social sostiene precios.

4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?

El 39% de los entrevistados opinaron que para ellos esto comenzó apartir de tantos casos de enfermedades lo que genero que la gente tome conciencia y elija formas más saludables.

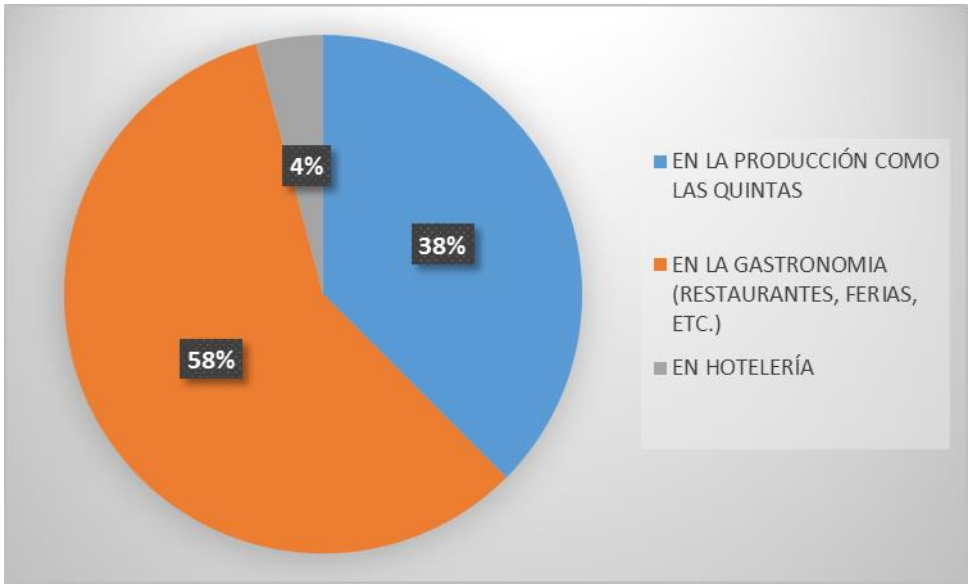
El 28 % sostuvo que esto comenzó hace poco, a tomar más notierdad en los últimos 2 a 3 años.

El 28% opino que comenzó hace mucho tiempo algunas de las opiniones fueron, que comenzó hace 10 años o más.

El 5 % dijo no saber.

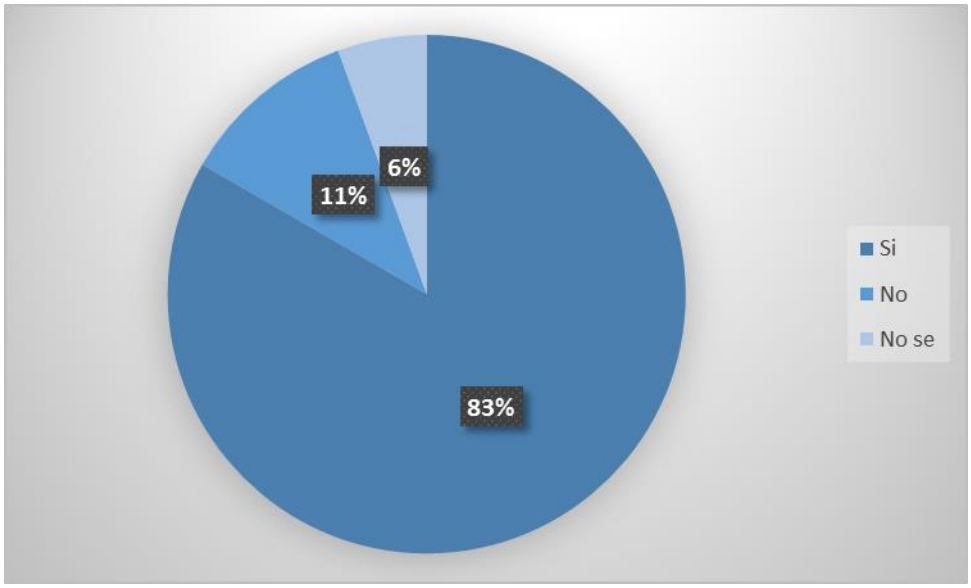
5. ¿En qué nota más dicho crecimiento?

- **En la producción como las quintas**
- **En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)**
- **En hotelería**



6.¿Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad según su opinión?
EL 50% respondió a que se debía a que había mucha demanda
El 17% respondió a que se debía por curiosidad
El 11% respondió que se debía a los dos, tanto a la demanda como a la oferta
Y el 22% se respondió otras causas.

7. ¿Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país? SI NO Porque……
En la siguiente tabla se muestra la cantidad de entrevistados que respondio si , no o nose



Los entrevistados que respondieron **SI**, opinaron que seria muy factible ya que al ser un nicho de mercado nuevo la gente estaría muy interesada y tambien hay entrevistados que sostiene que son sus clientes los que les piden que se arme un visitas a los lugares donde realizan estos productos para poder interiorizarse y conocer donde se elaboran los productos y alimentosque ellos ofrecen.
Los que contestaron que **NO** explicaron por un lado un entrevistado expuso que no lo ve factible porque opina que producir estos alimentos lleva un determinado tiempo lo

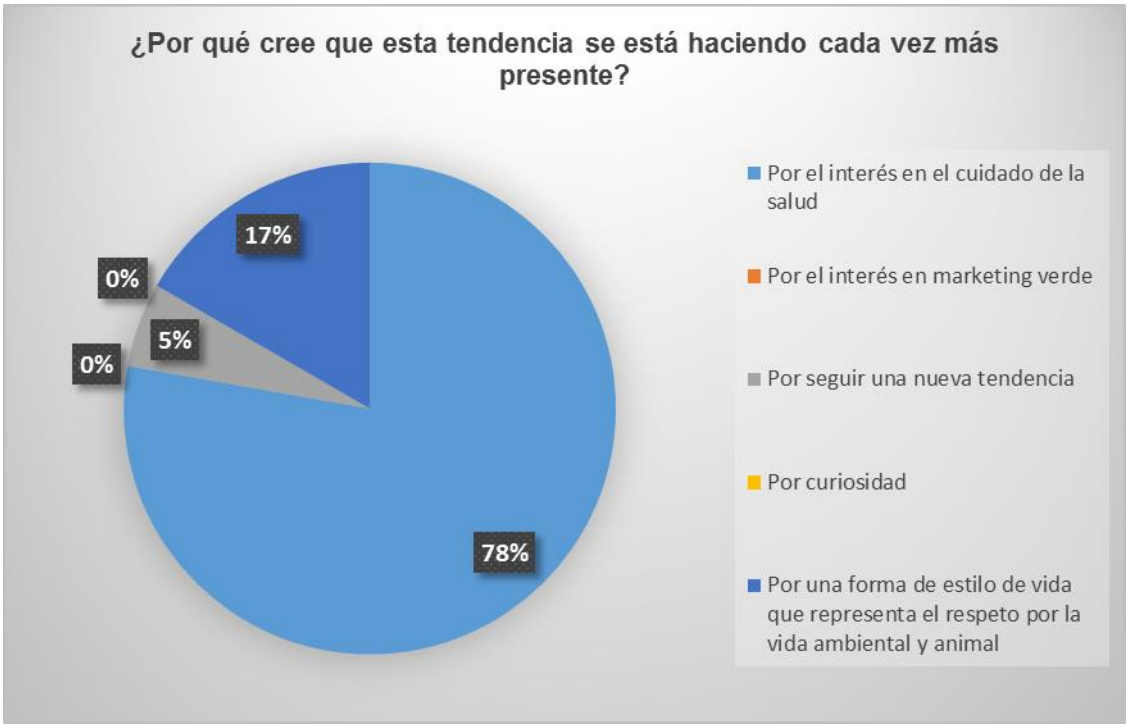
que implicaría que la gente tenga que esperar que sea la época para consumir determinados productos ya que cada alimento se produce en un periodo del año determinado, mientras el otro de los entrevistados opino que no le veía futuro.

Un solo entrevistado no supo responder ya que relato que no sabía si este era el momento indicado para la creación de un circuito turístico de comida orgánica

8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente? Elija una de las opciones.

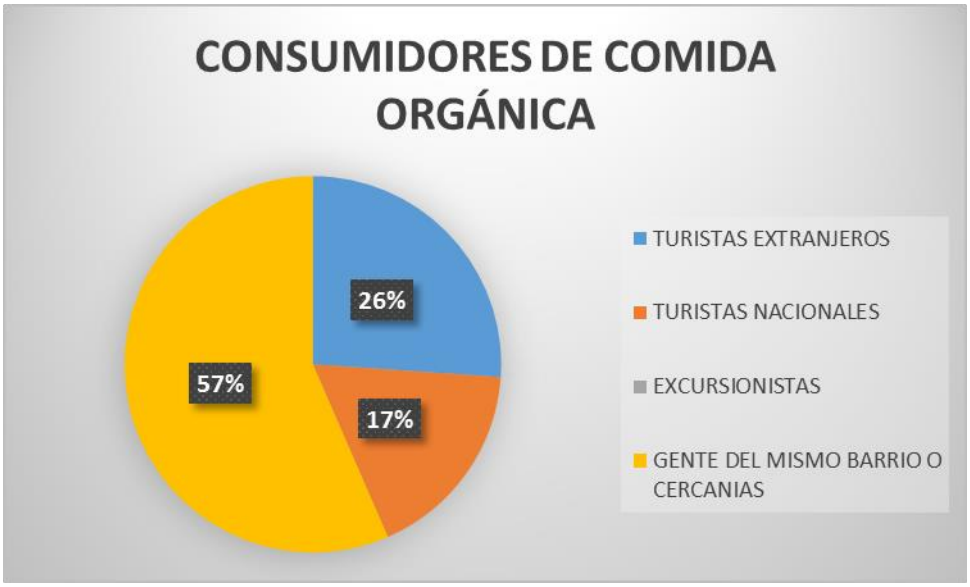
- **Por el interés en el cuidado de la salud**
- **Por el interés en marketing verde**
- **Por seguir una nueva tendencia**
- **Por curiosidad**
- **Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.**

Por el interés en el cuidado de la salud fue elegido como el principal motivo por el que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente con el 78%, seguido en segundo lugar por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal con un 17% y luego en tercer lugar con un 5% por una nueva tendencia.



9. ¿Quienes son sus principales consumidores?

1. **Turistas Extranjeros**
2. **Turistas Nacionales**
3. **Excursionistas**
4. **Gente del barrio o cercanias**



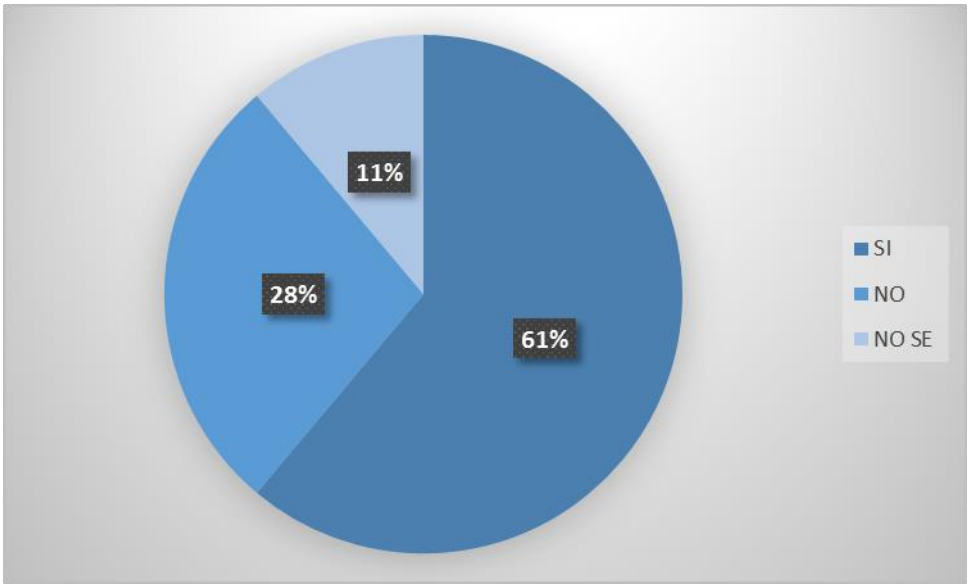
El gráfico anterior demuestra que si bien la mayoria de los consumidores llegan de las cercanias o alrededores, hay una notable demanda que es requerida por tanto turistas extranjeros como turistas nacionales.

10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....

El gráfico muestra la opinión de los entrevistados sobre su visión de la comida orgánica.
El 56% de los entrevistados aseguraron que es costosas y 44% opinaron que es accesible.
Cuando se consultó porque elegían esa opción, los que decían que era costosa aseguraban que elaborar comida orgánica lleva más tiempo, con lleva más riesgos y también mencionaron que hay poca producción lo que haría encarecer los productos.
Los que respondieron accesible opinaron en alguna caso que era accesible si tuviéramos en cuenta la relación de precio y calidad, teniendo en cuenta que consumiendo un producto sano de calidad te ahorras en gastar en tratamientos de algunas enfermedades.

11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?



Modelo de Entrevista para los consumidores:

1¿Cuáles son los principales productos que compra en feria?

2¿Vistita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?

3Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría ¿accesibles o costosos?

4Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
5 ¿Conoce algún tour en ciudad de comida orgánica?
6Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes. Sí No

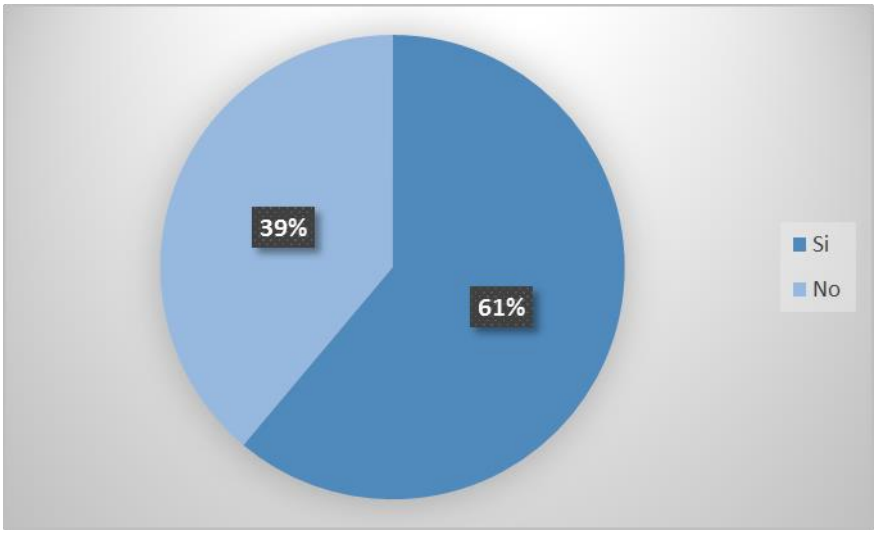
7¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país? SI NO

Resultados de las entrevistas realizadas a los consumidores

1¿Cuáles son los principales productos que compra en la feria?

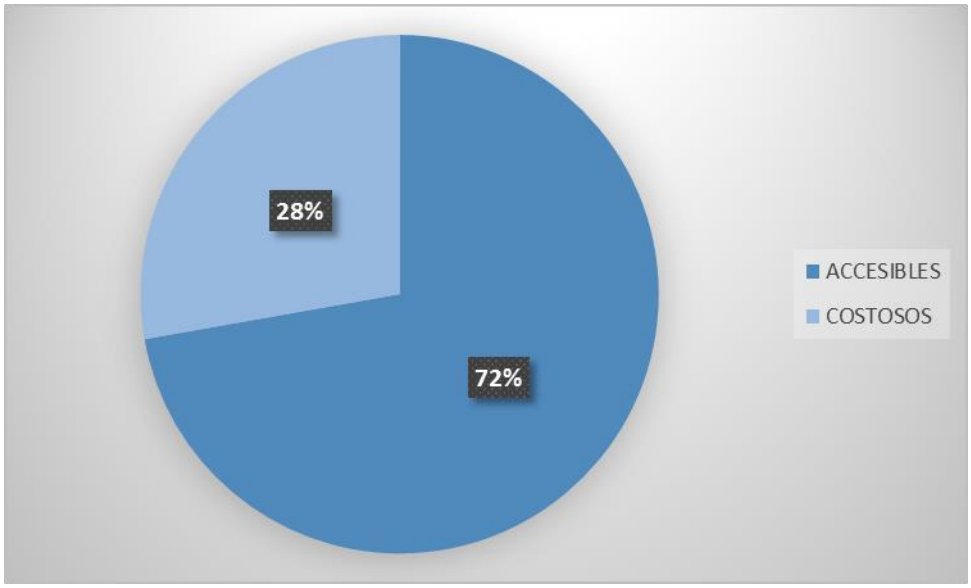
El 39% de los entrevistados conto que compra comida en las ferias, el 28% dijo comprar conservas, el 17% conto que compra verduras y frutas, el 11% conto que compra productos como harinas, arroz, legumbres y el 5% compra otros productos como miel, plantas etc

2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?



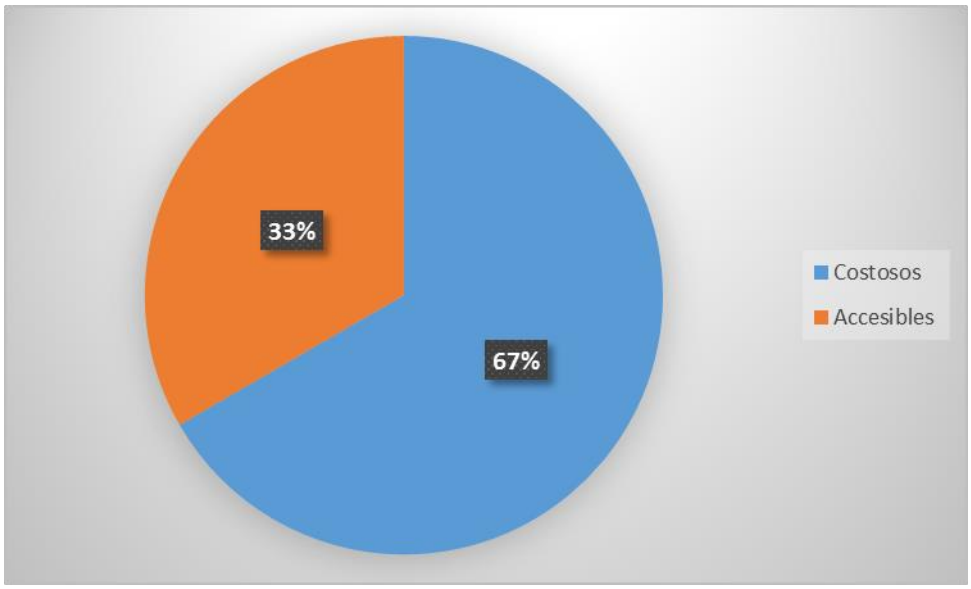
El 61% de los entrevistados opino que sí visita resturantes de comida orgánica y el 39% opino que el 39% no vista restaurantes.

3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?



En el caso de las ferias el 28% de los entrevistados opino que los precios en cuanto a sus productos son costosos y el 72% opino que son accesibles.

4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?

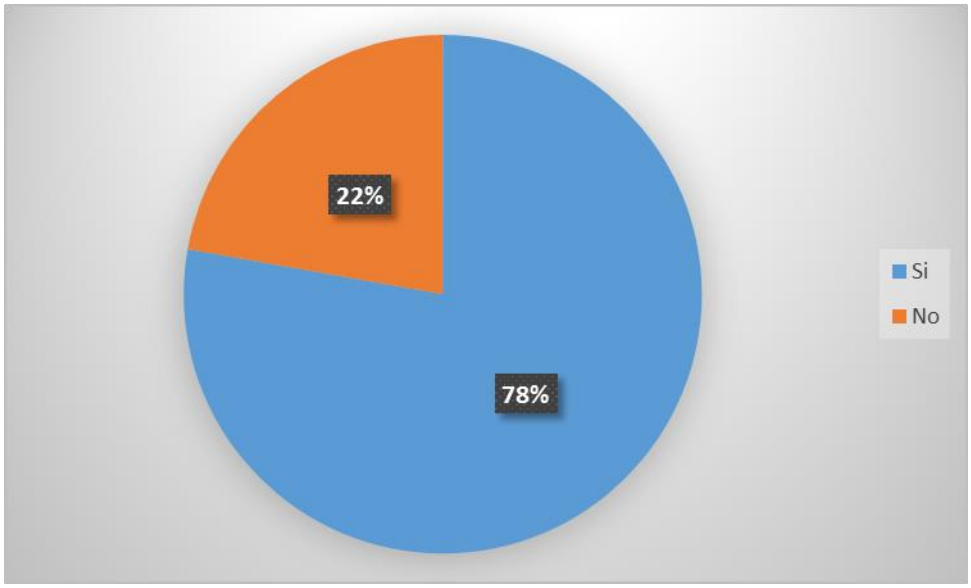


El 67% de los entrevistados opino que los precios en los resturantes son costosos y el 33% opino que son accesibles

5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?

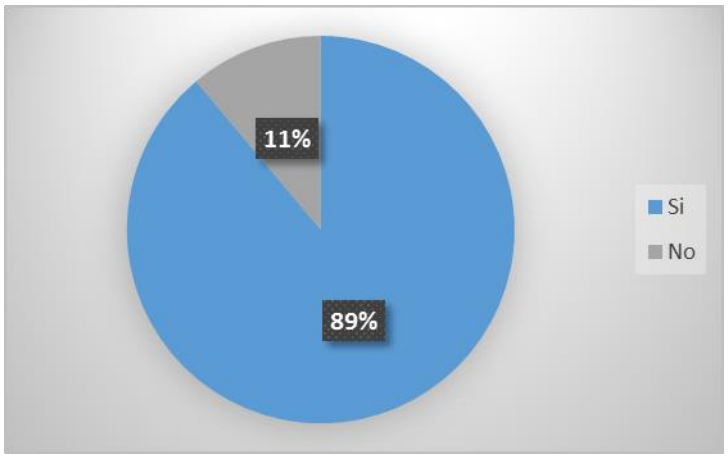
El 100% de los entrevistados dijo no conocer ningún tour en la ciudad.

6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?



El 78% opino que sí mientras que un 22% opino que no le gustaría.

7¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país? Si No



El 89% de los entrevistados opino que si, mientras el 11% opino que no.

Para los restaurantes

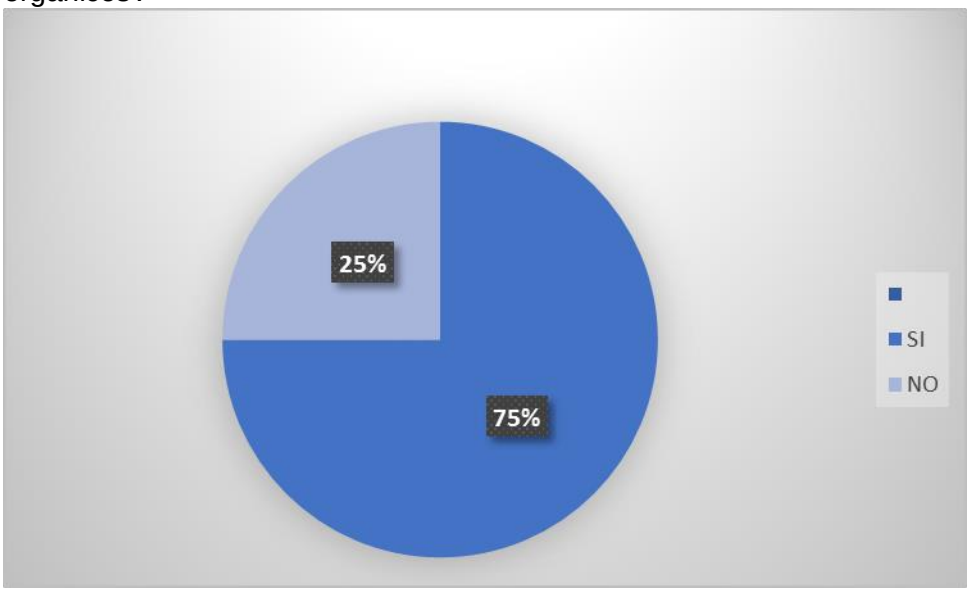
1. ¿Dónde compra sus productos orgánicos?
2. ¿Sus Productos cuenta con certificaciones que garanticen que sean llamados orgánicos?
3. Los platos van de:
   a. (0-200)
   b. (201-400)
   c. (+400)
4. ¿Quiénes son sus clientes?

-Turistas Extranjeros
-Turistas Nacionales
-Excursionistas
-Gente de la zona o el barrio

5. Le gustaría formar parte de un circuito turístico que incluya visita a productores, feria y restaurantes de comida orgánica. Si No ¿Porque?.....

Entrevistas de Restaurantes

1. ¿Dónde compra sus productos orgánicos?
El 100% de los entrevistados contesto que compran sus productos a proveedores.
2. ¿Sus Productos cuenta con certificaciones que garanticen que sean llamados orgánicos?



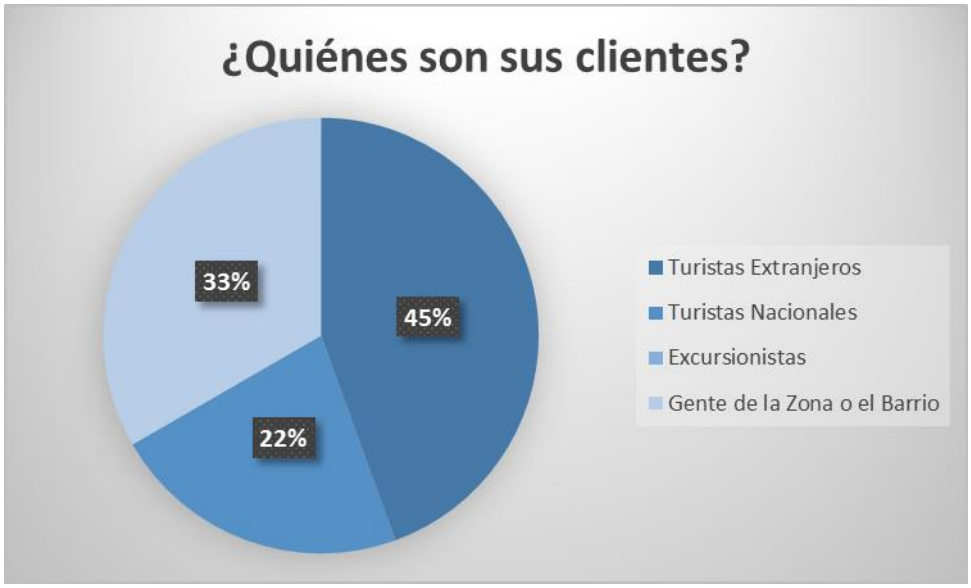
El 75% de los entrevistados opino que sus productos son certificados, mientras que el 25% contesto que sus productos no están certificados.

3. Los platos van de:

a. (0-200)
b. (201-400)
c. (+400)

El 100% de los entrevistados, contesto que los precios de sus platos se encuentran entre $201 y $400.

4. ¿Quiénes son sus clientes?
-Turistas Extranjeros
-Turistas Nacionales
-Excursionistas
-Gente de la zona o el barrio



5. Le gustaría formar parte de un circuito turístico que incluya visita a productores, feria y restaurantes de comida orgánica. Si No ¿Porque?.....

El 100% de los entrevistados opino que sí. La explicación que dieron fueron en algún caso dijeron que les parecía que atraería más turistas extranjeros otra de las respuestas fue que esto permitiría hacer que se conozca más la comida orgánica y eso daría como resultado que más personas elijan esta comida, mientras que otros sostuvieron que les parecía que esto les gustaría a los turistas.

Conclusiones del Capítulo:

Con los datos obtenidos podemos inferir en que el turismo gastronómico podría ser una opción para la comida orgánica ya que se cuenta con varios recursos para generarlo y posee un público objetivo que está formado por personas que en su mayoría consumen estos productos de forma permanente.

Los gustos y preferencias por parte de los productores, consumidores y empleados de los restaurantes opinaron en su mayoría que les gustaría que se lleve adelante una propuesta así.

Por su parte los consumidores a la hora de elegir prefieren la comida orgánica en primer lugar, luego eligen los productos de conservas y en tercer lugar compran las frutas y verduras.

En cuanto a las opiniones que han dado los entrevistados sobre esta nueva tendencia podemos decir que la mayoría opina que esta nueva tendencia que esta nueva tendencia aparece en primer lugar por el interés en cuanto a la salud y en segundo lugar por una forma de estilo de vida, esas fueron las dos opciones más elegidas. La primera debido a que hoy en día la gente está tomando más conciencia en cuidar su salud y se preocupa más por lo que come y la segunda porque hay determinadas personas que creen que la comida orgánica forma parte de un estilo de vida que contempla el respeto por el ambiente, el respeto hacia los animales y todo lo que realizan desde sus plantaciones, sus comidas y sus productos lo hacen siempre de una manera respetuosa con el ambiente.

Otros de los datos que pudimos observar en su mayoría la gente que consumen estos productos son gente del mismo barrio pero también hay un interés notable por parte de

los turistas extranjeros ya que son ellos los que buscan más estos alimentos por el hecho de tener más información sobre este tipo de comida y el cuidado de su salud.

Capítulo 4: Conclusiones del Trabajo

Analizando la bibliografía utilizada a lo largo de este trabajo se puede concluir en que el turismo le da importancia a cada eslabón de la cadena gastronómica y a los alimentos (Barrera, 2006), es decir si tomamos en cuenta lo expresado anteriormente el turismo le da un reconocimiento a la gastronomía.
También si se vincula la gastronomía con el patrimonio se puede entenderlo como la revalorización de la historia de cada persona, en relación con recuerdos, olores y sabores, haciendo que el pasado se pueda por un momento traer al presente a través de platos típicos; pero también no se puede dejar de mencionar la innovación que muchas veces puede ser lo que busca el turista, los platos gourmet y las tendencias son las elecciones preferidas para este tipo de turistas que busca constantemente conocer y degustar nuevos sabores y saludables.

Es decir si se pensara en una cadena gastronómica orgánica podríamos decir que contaríamos con los compontes que se requieren para un turismo gastronómico y que contamos con productores primarios y secundarios. Es decir tenemos personas que se dedican a cultivar y cosechar estos productos como también hay productores que utilizan esas materias primas y elaboran productos para su venta directa a los consumidores, tanto en ferias y/o festivales; y por último hay lugares donde se pueden degustar estas comidas como los lugares mencionados anteriormente y restaurantes.
Además, se puede deducir de las entrevistas y observaciones realizadas que la gastronomía orgánica o la comida orgánica estaría representada por personas que eligen esos productos y comida por una cuestiones que están relacionada muchas con el cuidado de la salud y otras porque se tiene un estilo de vida que se relaciona con el respeto al ambiente y a los animales entre otras.
Los lugares que ofrecen estos productos y fueron seleccionados para este trabajo son San Telmo, Balvanera, Palermo, Microcentro ubicados en Capital Federal, Mercado de la Rivera Partido de La Plata y Parque Saavedra se encuentra la feria La Tierra Sabe ubicada en la ciudad de La Plata.
De esta manera esta nueva tendencia es un hecho, hoy en día nos encontramos con una demanda por estos productos que hace que cada vez haya más lugares donde los podamos encontrar, sería posible pensar en la gastronomía orgánica como un Turismo Gastronómico ya que hay lugares que se dedican este tipo de comida, y en varios casos se proponen charlas contando en que consiste la comida orgánica y talleres sobre donde enseñan a cultivar estos alimentos, y en algunos casos también realizan talleres de cocina.

Referencias

- Alvarez, Marcelo. (2005).2ª edición. “La cocina como patrimonio (in)tangible”. Primeras Jornadas de Patrimonio Gatronómico, Comsión para la Preservación del Patrimonio Histórico y Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Secretaria de Cultura de Buenos Aires. www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf
- Barrera, Ernesto (2006). “Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial”. En: Patrimonio Cultural y Turismo Nº15, Itinerarios culturales y rutas del patrimonio. CONACULTA, México. Recuperado de: https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf

- Castro Guerrero, J. V. (2010) “Investigación de la cultura gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia de El Oro para el fortalecimiento del sector turístico,2010”.(tesis de grado).Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Facultad de Salud Pública. Escuela de gastronomía. Riobamba, Ecuador. http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf

- Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO (2003) http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf

- Del Rio Arellano.C., García Escalante B.,Morales González. I.,Sandobal Vidal. M.E., Sicard González Y.(2011).Escuela Superior de Turismo. Seminario “Protocolo en la Gastronomía y el Arte del Arte del Buen Comer. Tesina “Slow Food” Una Tendencia Mundial. Recuperado de: docplayer.es/85847938-Instituto-poltecnico-nacional-escuela-superior-de-turismo-seminario-la-gastronomia-y-el-arte-del-buen-comer-tesina.html
- Díaz, L. G.; Tarifa, P.G.;Olivera, S.;Gerje, F. L.; Benítez, M.B. y Ercoli, P. H.(2014). “Alimentos: historia, presente y futuro”. 1ª ed.- Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ministerio de Educación de la Nación.(Escrituras en ciencias; 16) Recuperado de: https://cedoc.infd.edu.ar/upload/Alimentos_historia_presente_y_futuro.pdf
- Espeitx, Elena (2004) “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural.*Vol 2 Nº2.Universidad de Zaragoza(España): 193-213 www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf
- Falcón, J.P. (2014).Tendencias Globales de desarrollo del turismo Gastronómico Aplicadas al caso Argentina. *REDMARKA Revista Digital Marketing Aplicado.* Vol 1 Nº12.Universidad de A Coruña,pp.35-67 Recuperado de : https://dialnet.unrioja.es/descarga/articulo/4869197.pdf
- García Canclini, Néstor (1999). “Los usos sociales del Patrimonio Cultural”. En Aguilar Criado, Encarnación. *Patrimonio Etnológico*. *Nuevas perspectivas de estudio*. Consejería de cultura: Junta de Andalucía,pp.16-33 Recuperado de: https://cursosespeciales.files.wordpress.com/2011/07/3-1_canclini-usos-sociales1.pdf

- Hernández Sampieri, R.; Fernández Collado, C., y Baptista Lucio, P.(2010). “Metodología de la investigación”.5ª ed. México:Mc Graw-Hill.

https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigación%205ta%20Edición.pdf

- Mascarenhas Tramontin, Rúbia Gisele, y Gândara Gonçalves, José Manoel. (2010): "Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico".*Estudios y Perspectivas en Turismo*, Vol. 19 Nº5. PP.776-791. Recuperado de: www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v19n5/v19n5a11.pdf
- Macoretta, G y Onorato, M.(2014).Nuevos hábitos de consumo. *Revista Hospitalidad y Negocios* .(Nº 92).Año VII. Recuperado de: www.ladevi.com.ar/private/app/hard_pdf.php?p=hyn-2014-julio-92-1477-5

- Melgar, Analia. (28 de Julio de 2012).Viajes con onda verde. El Perfil. Recuperado de : www.turismo.perfil.com/6441-viajes-con-onda-verde/

- Nunes dos Santos, Cristiane. (2007) Somos lo que comemos: identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Vol 16 (2): 234-242. Recuperado de www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n2/v16n2a06.pdf

- Parma, Santiago. (2013). "El patrimonio cultural inmigratorio y su uso como recurso turístico. Caso: ciudad de Berisso"(Tesis de grado).Facultad de Ciencias Económicas. Universidad Nacional de La Plata, Argentina.
- Prats, Llorenç (1998). "El concepto de patrimonio cultural*". Política y Sociedad.* Universidad de Barcelona (España).Madrid:pp.63-76
- Rodríguez, E; Gentile, N; Lupín, B y Garrido, L.(2002). XXXIII Reunión anual asociación Argentina de economía agraria. Grupo de Investigación "Economía Agraria". Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad Nacional de Mar del Plata. nulan.mdp.edu.ar/1010/1/00154.pdf

- Sarandón, Santiago Javier y Flores, Claudia Cecilia (editores) (2014). Agroecología: bases teóricas para el diseño y manejo de Agroecosistemas sustentables. Faculta de Ciencia Agrarias y forestales. Universidad Nacional de La Plata. Argentina. Editorial: Editorial de la Universidad Nacional de La Plata www.mec.gub.uy/innovaportal/file/75868/1/agroecologia.pdf
- Scherer Luciana, Vicenci Fernandes Sandra Beatriz, Louise de Lira Roedel Botelho, Schroeder Ronnie.(2017): "A Rota Via Orgânica – Uma estratégia de desenvolvimento local baseado no turismo e na gastronomia", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n 22 (junio 2017). Recuperado de: www.eumed.net/rev/turydes/22/rota-via-organica.html

- Schluter, Regina G. y Thiel Ellul, Daniela (2008) "Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré".*PASOS revista de turismo y patrimonio cultural*. Vol 6 Nº2. Número especial.PP 249-268. www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_8.pdf

- Sosa, Melisa D.(2012) Tiempo libre, movimientos slow y calidad turística: Realidades, Oportunidades y Relaciones(Monografía de Graduación) Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad de Mar del Plata, Argentina. Recuperado de: www.nulan.mdp.edu.ar/1678/1/sosa.md.pdf

- Troncoso Claudia A. y Almirón Analía V. (2005). "Turismo y patrimonio. Hacia una relectura de sus relaciones". Revista Aportes y Transferencias. Vol 1 Nº009.PP56-74. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad Nacional de Mar del Plata(Argentina). Recuperado de: www.redalyc.org/pdf/276/27690104.pdf
- Zamora Acosta, Elías (2011). "Sobre patrimonio y desarrollo. Aproximación al concepto de patrimonio cultural y su utilización en procesos de desarrollo territorial. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*. Vol. 9 Nº1.Universidad de Sevilla(España).pp. 101-113 www.pasosonline.org/Publicados/9111/PS0111_09.pdf

Artículos Periodísticos utilizados:

-

- Buscaglia,T. S.(24 de Noviembre 2014).Woofing: una nueva, y muy distinta, manera de viajar. *Diario La Nación*. Recuperado de https://www.lanacion.com.ar/1746464-woofing-una-y-muy-distinta-manera-de-viajar
- Murciego, L (26 de Agosto 2013).Gastronomía saludable. *Diario La Nación.* Recuperado de www.lanacion.com.ar/1614034-gastronomia-saludable
- Carpineta, G (25 de Julio de 2017).Recorrido Green: dónde probar y comprar productos orgánicos. *Diario La Nación*. Recuperado de http://www.lanacion.com.ar/2046646-recorrido-green-donde-probar-y-comprar-productos-organicos
- Circuito de comida orgánica en Brasil (3 de Junio de 2015).*Diario El universo.* Recuperado de https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/06/03/nota/4938914/circuito-comida-organica-brasil

- Córdoba tiene la primera comarca biodinámica del país (madura un negocio verde). *Diario digital infoNEGOCIOS* (2014). Recuperado de www.infonegocios.info/eco-negocios/cordoba-tiene-la-primera-comarca-biodinamica-del-pais-madura-un-negocio-verde

- López, A (31 de Enero de 2011).Mercado "El 100", opción orgánica de jóvenes emprendedores.*Diario Vanguardia/MX.* Recuperado de https://www.vanguardia.com.mx/mercadoel100opcionorganicadejovenesemprendedores-642536.html

Páginas webs consultadas:

- MAPO www.mapo.org.ar consultada el día 04 de Junio de 2017

- Los orígenes de la agricultura orgánica www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Organicos/documentos/M1.pdf consultada el día 6 de Mayo de 2017
- Sabe la tierra www.sabelatierra.com consultado el día 05 de Agosto de 2017
- Buenos Aires Ciudad. www.buenosaires.gob.ar/noticias/comienza-una-nueva-temporada-de-las-ferias-organicas consultada el día 07 de Agosto de 2017
- www.fao.org/docrep/004/y1669s/y1669s0h.htm
- La producción orgánica y el turismo se combinan en Alvear www.elterritorio.com.ar/nota4.aspx?c=2567397296464831
- Los 7 mejores mercados de Sudamérica .Recuperado de www.lanonna.co/los-7-mejores-mercados-organicos-de-sudamerica-viaja-saludable consultada el 04 Junio de 2017
- www.festgastronomiaorganica.com.br

- Animal Gourmet www.animalgourmet.com/2017/03/02/viaja-mundo-aprende-agricultura-organica/ consultada el día 5 de Marzo de 2018

- www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/productos-organicos-y-bioferias-ganan-terreno-en-peru.html

- Buenos Aires Ciudad. www.buenosaies.gob.ar/noticias/comienza-una-nueva-temporada-de-las-ferias-organicas

- Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte. “Máximo bienestar en el Bolsón”Recuperado de www.rionegro.gov.ar/?contID=26845

- https://inta.gob.ar/sites/default7files/inta_eeaf_esquel_agroturismo_092017.pdf
- http://buenosairesconnect.com/organica-organico-bio/

Anexos:

Anexo 1: Entrevistas

Zona Balvanera:

Entrevista 1

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: La importancia y el valor de aportar todo los nutrientes y todas las proteínas en confrontación con la verdura que usa todo tipo de agroquímicos que está absolutamente contaminada precisamente yo trabajo en una huerta orgánica certificada donde arrancamos desde la semilla orgánica para obtener los productos orgánicos en principio hasta que llegue a la mesa de una familia.

2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R:Tenemos que tener 3 características una que es transabilidad que es el origen de la comida orgánica y de ahí el seguimiento de esa semilla hasta llegar a la planta y a la mesa, después no tenes que tener ninguna semilla modificada, genéticamente modificada y no tenes que utilizar ningún tipo de agroquímicos ni en fertilización ni en abono de las plantas en tu huerta.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Bastante crecimiento, pero todavía falta mucho, falta mucha conciencia, sobre todo del daño de lo "no orgánico", falta mucha conciencia del daño que produce la verdura cuando está expuesta a agroquímicos.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Hace unos 20 años ya había productores certificados orgánicos acá en la Argentina pero llevo mucho tiempo hasta que la gente a tomar conciencia, yo calculo que tiene que ver con la cantidad de enfermedades derivadas de la verdura que es de uso continuo en una casa de cualquier hogar y hará 5 años o un poco más que está un poco más en explosión y se está empezando a equiparar también los precios para que la gente pueda acceder de manera natural como accede a la otra verdura contaminada

5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: La producción un poco pequeña todavía falta que crezca, hay pocos productores. De hecho se están armando organizaciones y movimientos para unir a productores orgánicos, hay un gran crecimiento en la conciencia en la comida y en el uso de lo orgánico, en general en la alimentación de la gente eso creció mucho más que en los productores en sí.
La hotelería no te sé decir, creo que todavía es muy nuevo y no sé si es realmente certificado y orgánico como debe ser.
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Yo creo que hay mucha demanda, comenzó como una moda pero creo que tiene un gran fundamento que eso es lo que lo hace crecer y sostenerse. El fundamento tiene que ver con la salud y con los hábitos que están de acercarse más al consumo responsable y al alimento nutritivo de por si porque lo que no es orgánico realmente hace daño y no nutre.
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……

R: Si, totalmente. Nosotros estamos trabajando en eso, falta un poco la logística porque las huertas están un poco lejos.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Gente del mismo barrio o cercanías
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: En principio era muy costoso porque lleva muchísimo tiempo la elaboración de una verdura orgánica y está absolutamente sujeta a las condiciones climáticas y estacionales, se está equiparando y creo que va a lograr superar a la verdura común
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Debería formar mas parte, en Europa ya hay chacras para visitar con las verduras orgánicas con los animales de pastoreo, con el proceso de elaboración de tipos de distintos lácteos sin ser de leche animal, hay mucho turismo de ese estilo y Argentina está faltando un poco.

Entrevista 2

1¿Qué importancia ocupa la gastronomía en la actualidad?
R: En el mundo está mucho más desarrollada que en Argentina porque el tema de las ferias agroecológicas, yo estuve viajando y lo vi más, pero acá se está imponiendo bastante.
Importancia mucha porque le saca poder a las corporaciones y me parece que le da libertad económica e intelectual de cómo se alimenta uno, puede elegir charlar en la feria no así como en la góndola que no hay nadie que te asesore.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Yo creo a una comida que no está tratada en su cultivo de la fruta o los animales con agroquímicos, pesticidas, etc.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Veo que el tema de las ferias ayudaría un montón y la difusión sí ya se está haciendo pero me gustaría que haya una ley que les obligue a las corporaciones a decir que tiene cada producto en la góndola.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Hace relativamente poco acá en la Argentina. Porque creo que la gente está acostumbrada a una dieta de carne y ensalada y me parece que es cultural pero se abriendo a comer más variado, y eso ayuda.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas

- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: Veo que desarrolla mucho en lo que es ferias, y hay mucha opción de gastronomía variada ahora.

6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.

R: Creo el Internet y la información hizo que cambiara mucha la gente.

7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no

Porque……

R: Si porque tenemos recursos para cultivar de todo.

8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud

9. Quienes son sus principales consumidores:

1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Turistas extranjeros y gente del mismo barrio o cercanías

10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....

R: Es accesible. Capaz que por ahí te sale un poco más pero ahorras en otras cosas calidad de vida, no solo hay que contar el dinero.

11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?

R: Sí, pero podría ser mucho más.

Entrevista 3

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?

R: Para mí es muy importante, alimentarse sanamente es importante.

2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?

R: Es todo alimento que fue cultivado naturalmente con abonos naturales que pueden provenir de compost vegetal o animal.

3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?

R: Creo que viene creciendo cada vez más en los últimos años

4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?

R: Comenzó a tomar más notoriedad porque la gente empezó a cuidar su salud y a informarse sobre la alimentación que consume.

5. En que nota más dichos crecimiento:

- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: en la producción como las quintas

6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Yo creo que por curiosidad
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. Si no
Porque……
R: Sí, creo que si hubiera un circuito mucha gente
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Gente del mismo barrio o cercanías

10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
Costosa porque la materia prima es más costosa entonces hace que cualquier preparación tenga que salir más cara.
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Si

Zona Palermo:

Entrevista 4:
1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: En realidad para mí lo que tiene de importancia hoy en día es la alimentación orgánica pasarnos cada vez a una alimentación más casera, volver a la tierra, hecha en casa. Lo importante es la forma de nutrirnos mejor, es más saludable.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Cuando hablamos de orgánicos de cultivos que están que han crecido sin pesticidas sin agroquímicos, con métodos tradicionales y forma de prevenir pestes lo cual uno no está ingiriendo con el producto que come químico indeseables en la comida.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Por suerte veo que cada vez hay cada vez más oferta de comidas y granjas que están haciendo sus productos de manera orgánica. De a poco lo que tiene de bueno que cada vez sea más es que cada vez es más la demanda y eso hace que también sea cada vez más accesible y más económico.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R:Para mi tiene que ver con que la industria alimentaria hoy es tan poco nutritiva, y trae tanto problemas de salud como efecto colateral que eso hace que la gente

empiece a buscar otras formas más sanas y saludables de alimentarse y ese es el boom de lo orgánico ahí empieza.

5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

En las ferias sustentables y en los restaurantes hay más opciones.
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Me parece que van de la mano que son como dos cosas que como la curiosidad de la gente y la gente que empieza a consumir orgánico y empieza haber los cambios que la alimentación saludable produce en uno hace que esto también se expanda y cada vez seamos más los que nos volquemos a ese tipo de alimentación.
Pero en principio fue por curiosidad.
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. Si No
Porque……
R: No sé si en este momento. Sobre todo en la capital porque si uno se va a las provincias la comida es casi toda orgánica porque se cocina más en casa, hay huertas, la cosecha es propia y en la capital es más difícil pero por suerte se va armando un circuito turístico.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R:Gente del barrio o cercanías

10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Lamentablemente hoy en día es costosa, si es que vamos a restaurant es más costosa todavía. Lo que pasa es como hay poca demanda todavía, y hay poca producción, esa poca producción tienen venderla muy cara para poder costear los costos del cultivo entonces por eso yo creo que cuanta mayor demanda haya con el correr de los años menos oneroso y más normal va a empezar a ser.
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: No creo que hoy sea como una atractivo pero si lo veo en un futuro.

Entrevista 5
1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: En nuestra feria, la comida y los productos orgánicos son fundamentales
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?

R: Nos referimos a productos sin conservantes químicos y obtenidos de ambientes no contaminados
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: En nuestro país es un movimiento que está en pleno ascenso
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Hace poco más de 2 años porque se fomentó y se concientiza a la gente a consumir este tipo de productos
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: En la gastronomía sobre todo en restaurantes y ferias
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Creció más por una decisión de curiosidad
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: Sí, porque se están creando zonas particulares donde consumir este tipo de productos
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Mis consumidores son más que nada turistas nacionales
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Accesible, porque a pesar de su diferencia rn precios, se aprovecha en calidad y así superar a lo convencional
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: SI

Entrevista 6

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: La comida orgánica está ocupando un lugar importante de concientización sobre la manera de alimentarnos.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Comida sin productos que son producidos con agentes químicos y transgénicos
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: En ascenso

4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Gracias a las ferias gastronómicas que lograron la difusión de este tipo de comidas está creciendo
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería
R: En los dos primeros
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Porque había mucha demanda
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: SÍ, tiene mucho auge hoy en día y sería bueno proponerlo
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por seguir una nueva tendencia

9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Turistas nacionales
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Costosa, por la tendencia
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: No lo sé

Entrevista 7

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Cada vez hay un mayor interés por alimentos que son saludables para las personas por lo que cuenta con una proyección de crecimiento
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Hablamos de comida natural, sin procesos químicos ni conservantes para conservarla más tiempo.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Hay un auge en los últimos años. Ahora todas las personas son más conscientes de las cosas que le hacen bien a su cuerpo.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: En los últimos diez años. Por el crecimiento de problemas de salud.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: Para mí en la gastronomía
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Se creó por la demanda. Por la necesidad de empezar a comer mejor.
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: Sí, porque es un nicho de mercado en crecimiento
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Turistas nacionales
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Accesible. Porque al crecer la demanda hay mayor variedad por lo que las opciones en los precios son muy amplias.
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Si

Zona microcentro:

Entrevista 8:
1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Cada vez más la gente va concientizando de la importancia de consumir y alimentarse con productos orgánicos entonces la gastronomía tiene que buscar micro emprendimientos como todos los que ves en esta feria porque no son muy comunes encontrarlos que sean certificados.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: La comida orgánica es aquella que no está en contacto con ningún pesticida ningún químico; en el lugar donde se hace orgánico siempre se tiene que ver que lo se compre como producto orgánico tenga el sello con el logo de orgánico más la certificadora que haga la auditoria y nos controle que realmente sea así tal cual como lo dice la etiqueta.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
Cada vez hay más clientes que buscan productos. Viene creciendo
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: A raíz de tantos casos de enfermedad porque cada vez hay más casos de diabetes, enfermas con patologías que son muy reiteradas, por ejemplo diabetes, gente que tiene problemas en los intestinos con divertículos hay un montón de patologías que se descubrió que ha raíz de la mala alimentación el organismo se enferma.

5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: En todo. La gente va tomando conciencia desde lo mínimo desde venir a comprarse sus verduras sus cereales de ahí en más y ese nicho de gente que consume en su hogar esos productos naturales después cuando sale un fin de semana los busca en los distintos restaurant entonces cada vez están siendo más las ofertas gastronómicas que están apareciendo en el mercado para satisfacer las necesidades de esos clientes.

6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.

R: No creo que sea por curiosidad, simplemente por necesidad.

Por la demanda porque la gente fue tomando conciencia que consumir tantos químicos a la larga los problemas fueron apareciendo y siguen apareciendo.

7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no

Porque……

R: Sí. A mi hay un montón de clientes quieren conocer que me piden de venir a la finca quieren conocer quieren interiorizarse como es la agricultura orgánica que le hacemos a las plantas, porque yo les explico que nosotros es como les preparamos un alimento especial porque se fumiga con violes se hacen purines es todo un tratamiento específico que lamentablemente la gente de la ciudad desconoce y es interesante.

8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud

9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Turistas Extranjeros y Gente del mismo barrio o cercanías

10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....

R: Tiene un costo diferencial, pero es un poco más costoso, pero lo que te ahorras te lo gastas en farmacia entonces ese razonamiento y ese planteo es el que se hace un montón de gente, estas previniendo enfermedades consumiendo un producto orgánico.

11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?

R: No, todavía no pero está arrancando. Me gustaría

Entrevista 9

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?

R: Bueno como productora orgánica te puedo decir que después de 12 años de producir orgánico notamos un cambio fundamental en la salud de la familia en la salud personal de cada uno de nosotros a partir del consumo de productos orgánicos, consideramos que la comida orgánica es una forma de prevenir enfermedades literalmente.

2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?

R: Bueno el producto orgánico tiene como característica que esta producido en un sistema donde no se utilizan ningún tipo de agroquímicos ni fertilizantes ni ningún tipo de hormonas o antibióticos de síntesis química, se usan elementos para control de plagas y malezas, se usan trabajos manuales, trabajos mecánicos y preparados biológicos que se hacen muchas veces en la misma finca a base de purín de ortigas , hay otros purines a base de bosta de caballos, semillas, bosta de vaca también, osea preparados caseros, algunos se compran también pero bueno la mayoría la idea es prepararlo con lo que hay en el lugar .

3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?

R: Según estadísticas está creciendo en un porcentaje bastante alto, hacia un 20% anual el crecimiento a nivel local y también nivel mundial porque no es una moda es una toma de conciencia de la gente que entiende que al comer no solo puede disfrutar de un alimento sino saber que ese alimento le está favoreciendo positivamente en el organismo y lo está previniendo de trastornos gastrointestinales de lo que sea porque las sustancias químicas al incorporarse por años terminan perjudicando en diversas áreas.

4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?

R: Bueno lamentablemente a partir de muchas enfermedades actuales que están proliferando. Desde los 90, la ley orgánica Argentina es del año 1992 creo que las primeras certificaciones datan de esa antigüedad. Te diría que básicamente como un estado de una toma de conciencia mundial porque esto viene de Europa, de otros países que están más a la vanguardia de los cambios, y en parte por eso la gente que va tomando conciencia se va informando va viendo que es lo que consume que no solamente tiene que ser rico sino me tiene que hacer bien o no me tiene que hacer mal y otros muchas veces por proceso de enfermedades.

5. En que nota más dichos crecimiento:

- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: En los dos primeros más que en hotelería, en la hotelería no sé si por un problema de costo o que, a nosotros nos cuesta mucho entrar en hoteles por ejemplo.

6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.

R: Las dos cosas, porque muchos no están informados, no tienen idea todavía hoy y como escuchan que se consume y hace bien por ahí ingresan así y otros por recomendación del médico.

Al principio se acercan por curiosidad.

7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. Sí No

Porque……

R: Sí, estaría fantástico yo creo que cada región tiene algunos puntos así para identificar, hay muchas chacras están gustosas de recibir visitantes y que algunas ya han implementado o desayunos o meriendas. Muchos de nuestros clientes si no podemos armar algo para desayunar o merendar. La gente lo pide porque la gente quiere encontrarse con el lugar de producción de los alimentos, el contacto directo con la naturaleza con la tierra, conocer el proceso, como crían los animales y ver el producto final.

8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: La clase media es la que más me compra que tiene conciencia. La gente del barrio nos compra.

10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Tiene todavía un valor diferencial alto con respecto a lo convencional, porque es otra forma de producir y no hay todavía una escala de producción que permita tener volumen, hay poco volumen de producción.
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: No todavía no está explotado como segmento, sería maravilloso como turismo rural y turismo gastronómico.

Entrevista 10

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Es muy importante porque es más sana para el cuerpo de uno, trae menos enfermedades.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: La comida orgánica es una comida más pura que no es modificada.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Bueno estos últimos años ha crecido enormemente porque la gente se está preocupando más de su alimentación.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: No sé.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: En la gastronomía y ferias. La gente viene más a la feria a buscar este tipo de alimentos.
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Por la demanda, porque la gente tiene más conciencia de comer más saludable

7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. Si no
Porque……
R: Ojala, sería muy bueno, sería factible y les iría muy bien porque la gente está buscando la comida orgánica y saludable.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Gente del barrio o cercanía y tanto turistas extranjeros como nacionales
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: No es para todos lamentablemente, porque la gente que quiere comer saludable tiene ese poder para comprarlo
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Si de todas maneras.

Zona Berisso Mercado de la Rivera
Entrevista 11: Feriante y Productor
1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Para mi es fundamental porque el consumo orgánico desde que me entere que comenzamos a cambiar la alimentación desde fines del año 2013, han pasado un montón de cosas y hoy tiene un punto fuerte el tema de la agroecología.
En nuestro emprendimiento trabajamos con producción agroecológica y bueno eso después se transmite a la gente para que pueda alimentarse de forma saludable y de paso llevarse el alimento genuino sin veneno, sin ningún tipo de agrotóxico y que pueda tener el producto más directo de productor a consumidor
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Tenemos dos formas de verlo, están los alimentos orgánicos que son con certificación hay una empresa que certifica a la producción de los productores y después lo que está hoy más en auge que está surgiendo cada vez más, sobre todo en la región están surgiendo en La Plata en todo el cordón pequeños productores que producen agroecológico, que es otra forma de verlo, no hay una certificación que lo avale pero si toda una forma de proceder un trabajo en familia donde hay una rotación de cultivo y de campo. Hoy con la agroecología creo que de a poquito se va concientizando un poquito más la gente y bueno esta buenísimo que hay emprendimientos que vayan incorporando sus materias primas como harina, cereales, etc.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?

R: Yo lo veo en crecimiento total, lo veo que cada vez hay más emprendedores, proyectos de todo tipo y también hay cada vez más productores.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Hace ya un buen tiempo que viene, acá en la Argentina los últimos años se está haciendo más fuerte, en cambio a nivel internacional como Europa tenés supermercados con comida orgánica, certificaciones, tenés más cosas.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: yo por lo menos en contacto directo que tengo yo lo noto más en las quintas y en la gastronomía, porque podemos utilizar esas materias primas tanto para consumo propio como para organizar algún tipo de preparación. Después se puede ver algo como más gourmet algo más de moda sobre todo en la parte de Capital Federal.
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Para mí, primero es un cambio de conciencia y además hay mucha demanda, porque la gente se va enterando cada vez mas sobre todo porque hay muchas redes sociales e Internet.
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: Sí. Porque la parte comercial siempre va a estar latente, la gente consume y en Capital Federal ahí hay mucha demanda, hay muchos restaurant veganos, vegetarianos y orgánicos.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal

9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Gente del mismo barrio o cercanías

10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....

R: Es totalmente accesible, hace 5 años que consumo orgánico casi todo lo que puedo. Porque le doy mucha importancia a lo que es el alimento para llevar una buena calidad de vida.
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Sí, está empezando a formar parte de hecho en la región hay propuestas. En las ferias se ve cada vez más.

Entrevista 12

Feriante y Productor

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Para mi primero es algo muy importante porque yo empecé con esto por cuestión de salud. El tema de que hay gente que va a optar por estas opciones porque le repercuten en el cuerpo.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
Trabajar con productores que todavía tiene semillas que no sean transgénicas, huertas también orgánicas hechas en casa, gente de molinos que todavía permanecen trabajando con una agricultura biodinámica
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Está empezando, más allá de que esto a nivel mundial ya hace años está, en Europa sobre todo. En Argentina es un país rico en la tierra pero está empezando
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Pienso que tiene que ver con el movimiento del glifosato, transgénicos que están afectando a pueblos con enfermedades, que hay mucha gente con problemas de tiroides, cáncer y hay muchos médicos y científicos de la facultad que las pruebas los dicen todo.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: Yo lo veo más en lo que es la producción, y en la gastronomía también porque hay mucha gente vegana, vegetarianos y cocina macrobiótica.
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Para mi puede ser por un movimiento de salud y estilo de vida
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: La verdad que sí, y apoyo eso. Lo apoyo porque yo estoy comprometida con la causa de dar lugar a la gente que produce orgánico.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Gente del mismo barrio o cercanías

10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....

Un poco más costosa es, creo que tiene que ver con la producción y como se hace
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
Para mí sí porque la gente se está haciendo un poco más consciente y esta averiguando lo que ingiere.

Entrevista 13:
Feriante y productor

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Ambiental a nivel de no contaminar la tierra y a nivel de salud para que no dañe nuestra salud.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Para mi es comida hecha a base de productos orgánicos sin agrotoxicos.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
Mal, pero lo que falta en Argentina.
La gente no tiene información sobre eso y no puede llegar a consumir. Yo tuve reacciones que cuando le decimos la llevarla es orgánico te responden yo quiero yerba normal, y eso la gente se tendría que dar cuenta que en la realidad la orgánica es la normal y la con agrotóxicos es la anormal.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
Capaz porque empieza a haber información sobre el tema y se empieza a conocer.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: En las ferias.
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
Conociendo lo malo que eran los transgénicos o los agrotóxicos empecé a informarme del tema.

7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
Hoy en día no creo en un futuro ojala.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Los turistas extranjeros, la cultura internacional creo está mucho más presente el tema lo orgánico que en Argentina.
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa

¿Por qué?.....
R: Es mucho más accesible porque hay menos especulación, es directo del productor.

11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Yo nunca lo vi, no se.

San Telmo

Entrevista 14

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Nosotros manejamos el concepto agroecológico, que es que avalamos al productor porque lo conocemos y sabemos que el proceso es libre de agrotóxicos. La gente compra conscientemente o tratamos nosotros de difundir para que lo que vos ganas puedas invertirlo, pensando donde comprar pensando que detrás de esto hay un trabajo genuino y aparte hay un cuidado del medio ambiente.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Nos referimos a procesos, teniendo en cuenta lo agroecológico yo siempre hablo de agroecológico porque lo orgánico es con sello, lo que estamos hablando es del cuidado del medio ambiente de procesos que no tienen conservantes ni pesticidas y que de atrás de eso hay un trabajo genuino todo eso tiene que ver con la comida agroecológica.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Es una pregunta bastante amplia, lo que te puedo decir es que hoy en día con la inflación que existe y la subida de precios en general en todos los rubros lo que es la economía social sostiene precios que tienen que ver con la conciencia.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: A partir de la crisis del 2001 con el comienzo de un estado presente que tiene que ver con poder crear cooperativas, y poder solventar cierta cuestiones que el productor nunca podría haber llegado a tener como maquinarias caras para poder optimizar su proceso, creció un montón el sector en si de la encomia social.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: Te puedo decir en las ferias
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Yo creo que la gente cada vez es más consiente en principio de las cantidades de propiedades y posibilidades que tienen los alimentos saludables.
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: Sí, yo creo hay dos cosas por un lado la organización y las redes de trabajo y por el otro el emprededurismo.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud

9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Gente del barrio o cercanías y turistas nacionales.
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Yo creo que es accesible si tenemos en cuenta la relación de precio – calidad.
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Sí, yo creo que hoy todos los países tiene su movida orgánica hoy, para mi creo que es una movida mundial como el tema verde.

Entrevista 15
1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Es importante hoy para nosotros porque el tema de los agroquímicos, eso produce muchas enfermedades, también el sabor cambia porque tiene más sabor lo orgánico.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Hablamos de comida orgánica cuando son todo lo que vendría hacer verduras, frutas que son plantados y durante el crecimiento no se le hecha ningún agroquímico para matar las pestes.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: En Argentina está creciendo un poco en los últimos años pero somos pocos los que vendemos comida orgánica y la que se encuentra normalmente suele ser más cara que la comida que no es orgánica
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Yo creo que en esta última época más lo que es la comida orgánica, como también se comenzó a notar más lo que es vegano, quieren comer más sano , quieren cuidarse más.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: Más que nada en la gastronomía, en restaurantes y las ferias, no tanto en la producción porque es más difícil producir
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Yo creo por la demanda

7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: Sí, porque podrías ir a vacacionar y no vas a tener que ir buscando a dónde comer, etc
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías
R: Turistas extranjeros
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Es costosa, porque el mantenimiento al requerir más cuidado hay que cuidado que no lleguen las hormigas, que no te llegue la plaga, hay que tener más cuidado, los campos son chicos, requiere más trabajo y tarda más en crecer, por ahí los otros verduras tarda 1 mes y nosotros tenemos que esperar 4 meses para que crezca algo.
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
Si, ya está empezando a formar parte de a poco está tomando un lugar.

La Plata
Entrevista 16
1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R:Bueno es una alternativa de alimentación y este tipo de producto tiende a mejorar la calidad de vida de las personas
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: Es una producción de productos primarios de agricultura que cuida correctamente el uso de agroquímico, puede usar agroquímicos pero tienen que tener mucha observación, corrección para el uso y los tiempos que se puede emplear
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Es importante, me parece que está muy atomizado, hay muchas alternativas muy buenas, productos de buenísima calidad pero están muy atomizados, no están concentrados o nucleados para desarrollarse aunque sean productos diferentes como en un mismo grupo de producción lo cual los hace mucho más caros. Creció en los últimos años porque la gente tiene mas conciencia en lo que come
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Yo creo que alrededor de hace unos 10 años la verdad que no entiendo porque comenzó con eso, pero si la gente al preocuparse un poco más por lo que comía el origen de los productos que consume, el respeto al medio ambiente pero no te puedo precisar el motivo por el cual empezó quizás también porque copias otros países que lo están haciendo.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería
R: Desde mi punto de vista en la producción
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Hay una demanda del público y también hay muchos programas de gobierno que te acompañan para que desarrolles esas producciones de mayor calidad y bueno acá La Plata están haciendo algunas iniciativas para certificar orgánico en quinteros que por sí solos en la unidad no podrían ni tendrían los recursos económicos para hacerlo sim embargo trabajan de esa manera.
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……

R: Si claro que sí, es muy interesante primero porque es muy atractivo tener una feria diferente donde la gente te pueda explicar porque es bueno cambiar de hábitos alimenticios, porque se vuelve saludables y es lindo ese tipo de ferias que te acercan a las personas, te da la posibilidad de pasear , de algo diferente.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal

9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Gente del mismo barrio o cercanía
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Depende acá es bastante accesible porque hay algunas personas que elaboran productos vegetariano y veganos con estas verduras.
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Y puede ser que sí, porque hay un montón de producciones orgánicas que no son en la provincia de Buenos Aires que si atraen muchísimo o hay producción de vinos, té, arroz, de soja orgánica

Entrevista 17

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Para mí un montón, osea la importancia es mucha porque favorece a los productores orgánicos, favorece a la salud de las personas no solo a la salud por comer alimentos orgánicos sino por el no abuso de agrotoxicos dentro campos.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: A un trabajo en armonía con la tierra de parte de los productores en el cual no se perjudique ni los productores al tirar agrotoxicos a la tierra ni tampoco destruir la tierra por esta necesidad de aumentar la producción.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Es difícil, nosotros que hace mucho que hacemos feria hemos notado el crecimiento atreves de los años, creo que a nivel nación como a nivel mundo no es tan grande el avance si bien hay como una conciencia de alimentarse mejor no se en realidad de cuanto es el avance de lo orgánico porque también avanza la industria también avanza mucho más rápido que lo orgánico
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: Hace muy poco yo diría 10 años cuando empezaron a aparecer muchas enfermedades en gente joven y hubo un estudio o información develada que indicaba

que probablemente viniera de toda esta industrialización de los alimentos y el uso de agrotoxicos en los campos en los lugares de producción.
5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: Yo creo en la producción orgánica en los campos, en las quintas
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Yo creo que un poco y un poco. Creo que una demanda en cuanto a la salud
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: No lo veo factible porque la gente no tiene tiempo para esperar a la producción orgánica que es un poco más lenta, es una producción de estación , no hay tomate en invierno por ejemplo, es todo de estación la gente no sé si tiene tiempo para esperar.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud
9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Turistas extranjeros y gente del mismo barrio.
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: Es super accesible porque estas invirtiendo en salud después en vez gastar en medicamentos es mejor invertir en alimentos que te generen salud
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: No

Entrevista 18

1. ¿Qué importancia tiene la gastronomía orgánica en la actualidad?
R: Para la salud de la persona a mí me ayudó mucho con el cambio de alimentación por eso lo hago.
2. ¿A que nos referimos cuando hablamos de comida orgánica?
R: A comidas que no pasaron por demasiados procesos de refinamientos.
3. ¿Cómo ve el crecimiento de la comida orgánica en Argentina?
R: Yo lo veo medio lento en comparación de otros países que están mucho más arraigadas las ideas.
4. ¿Cuándo cree usted que comenzó a tomar más notoriedad? ¿Por qué?
R: En realidad yo la conocí hace 3 años antes de eso capaz que existía pero yo no la tenía en cuenta.

5. En que nota más dichos crecimiento:
- En la producción como las quintas
- En la gastronomía (restaurantes- ferias, etc.)
- En hotelería

R: Yo creo en las quintas, en la producción
6. Esto comenzó a crecer porque había mucha demanda o porque era una decisión de curiosidad.
R: Por la demanda porque había cosas que antes no se conseguían y se empezaron a conseguir a medida que más personas las fue pidiendo
7. Ve factible la Creación de un circuito turístico en nuestro país. si no
Porque……
R: Sí, porque veo que cada vez hay más emprendimientos sobre el tema.
8. ¿Por qué cree que esta tendencia se está haciendo cada vez más presente?.

- Por el interés en el cuidado de la salud
- Por el interés en marketing verde
- Por seguir una nueva tendencia
- Por curiosidad
- Por una forma de estilo de vida que representa el respeto por la vida ambiental y animal.

R: Opción elegida por el interés en el cuidado de la salud

9. Quienes son sus principales consumidores:
1. Turistas Extranjeros
2. Turistas Nacionales
3. Excursionistas
4. Gente del mismo barrio o cercanías

R: Gente del mismo barrió o cercanías
10. La Gastronomía orgánica para usted es:

Accesible
Costosa
¿Por qué?.....
R: El que predomina son los más costosos no sé porque, porque tengo amigos quinteros que lo pueden vender a un precio más bajo a los alimentos teniendo una ganancia ellos y no se porque los otros lo ponen tres veces mas caro
11. ¿Para usted la comida orgánica forma parte del turismo gastronómico que hay hoy en día en nuestro país?
R: Yo creo que no.

Entrevistas a los consumidores

1¿Cuáles son los principales productos que compra en feria?

2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?

3 ¿Para Usted los precios en las de ferias de comida y productos orgánicos son en su mayoría accesibles o costosos?

4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?

5¿Conoce algún tour en ciudad Buenos Aires de comida orgánica?

6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
Si No

7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?

Zona Palermo:
Entrevista 1
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Yo compro comida para almorzar, generalmente compro sándwiches de hamburguesas vegetarianas
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R:Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si
Entrevista 2
1¿Cuáles son los principales productos que compra en la feria?
R: Compro jugos y me gustan mucho los pannis y los sándwiches
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?

R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 3
1¿Cuáles son los principales productos que compra en la feria?
R: Generalmente compro empanadas, sándwiches y también cosas dulces
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Costosos
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Zona Balvanera:
Entrevista 4
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Compro generalmente empanadas, pizzas y también sándwiches
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: No
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 5
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Me gusta comprar jugos naturales y sándwiches en esta feria
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?

R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Costosos
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R:No
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 6
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: En esta feria compro tartas, empanadas y sándwiches.
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Accesibles
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: No

Zona San Telmo
Entrevista 7
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Compro verduras y frutas porque acá es todo más saludable.
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO

6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 8
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R : Verduras y frutas
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 9
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Compro generalmente conservas
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Costosos
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Accesibles

5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R : No
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Zona Microcentro
Entrevista 10
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: En esta feria prefiero comprar conservas, es lo que habitualmente compro

2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 11
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: me gustan las conservas de acá, suelo venir seguido y siempre es lo que más elijo comprar
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: Si
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Costosos
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R:Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 12
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Compro conservas
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: No
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Costosos
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Accesibles
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO

6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: No

Zona Mercado de La Rivera
Entrevista 13
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: compro pizzas, empanadas y tartas
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: No
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 14
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: La mayoría de lo que compro acá es frutas y verduras.
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: No
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos

5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 15
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: A mi me gusta comprar conservas y mermeladas

2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: No
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R. Accesibles
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: No
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Zona La Plata
Entrevista 16
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Compro azúcar orgánica, legumbres y harinas
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: No
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Accesibles
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 17
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Me gusta compran aceites o esencias en especial suelo comprar aceite de coco y también algunas plantas y miel.
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: No
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Costosos
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO

6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevista 18
1¿Cuáles son los principales alimentos que compra en la feria?
R: Elijo venir acá para comprar harinas y arroz orgánicos
2¿Visita restaurantes en la ciudad de Buenos Aires que sean exclusivamente gastronomía Orgánica?
R: No
3 ¿Para Usted los precios en las de ferias son en su mayoría accesibles o costosos?
R: Accesibles
4 Los precios en restaurantes de gastronomía orgánica según usted ¿son accesibles o costosos?
R: Accesibles
5¿Conoce algún tour en ciudad de Buenos Aires de comida orgánica?
R: NO
6¿Le gustaría que se ofrezcan paquetes turísticos que tengan que ver con la producción de la comida orgánica, la visita a las ferias de productos y gastronomía orgánica y restaurantes?
R: Si
7 ¿Le gustaría la creación de un circuito de comida orgánica en nuestro país?
R: Si

Entrevistas a los restaurantes

<u>Zona Palermo</u>

Entrevista 1: Encargado del restaurante
1. ¿Dónde compra sus productos orgánicos?
R: Tenemos proveedores
2. ¿Sus Productos cuenta con certificaciones que garanticen que sean llamados orgánicos?

R: Si
3. Los platos van de:
a. (0-200)
b. (201-400)
c. (+400)
R: Opción elegida b.(201-400)
4. ¿Quiénes son sus clientes?
Turistas Extranjeros
Turistas Nacionales
Excursionistas
Población Local (gente de la zona o el barrio)
R: Turistas extranjeros y gente de la zona o el barrio
5. Le gustaría formar parte de un circuito turístico que incluya visita a productores, feria y restaurantes de comida orgánica. Sí No ¿Porque?.....
Sí, porque atraería más el turismo y hoy los que más buscan este tipo de comida son los extranjeros
Entrevista 2: Empleada del restaurante
1. ¿Dónde compra sus productos orgánicos?
R: Contamos con proveedores
2. ¿Sus Productos cuenta con certificaciones que garanticen que sean llamados orgánicos?
SÍ
3. Los platos van de:
a. (0-200)
b. (201-400)
c. (+400)
R: Opción elegida la b. (201-400)
4. ¿Quiénes son sus clientes?
Turistas Extranjeros
Turistas Nacionales
Excursionistas
Población Local (gente de la zona o el barrio)
R: Turistas Extranjeros y Gente de la zona y el barrio
5. Le gustaría formar parte de un circuito turístico que incluya visita a productores, feria y restaurantes de comida orgánica. Sí No ¿Porque?.....
R: Sí, porque yo creo que puede llegar a ser algo muy bueno para la gente que le gusta esta comida y también para que las personas que no conocen esto puedan interiorizarse y sabe más sobre la comida orgánica y los productos naturales.

Entrevista 3: Encargada del restaurante

1. ¿Dónde compra sus productos orgánicos?
R: Tenemos varios proveedores
2. ¿Sus Productos cuenta con certificaciones que garanticen que sean llamados orgánicos?
Sí, la mayoría de nuestros productos están certificados.
3. Los platos van de:
a. (0-200)
b. (201-400)
c. (+400)
R: Opción elegida la b.(201-400)
4. ¿Quiénes son sus clientes?
Turistas Extranjeros

Turistas Nacionales
Excursionistas
Población Local (gente de la zona o el barrio)
R: Nuestros clientes son gente de la zona o el barrio, turistas extranjeros y turistas nacionales.
5. Le gustaría formar parte de un circuito turístico que incluya visita a productores, feria y restaurantes de comida orgánica. Sí No ¿Porque?.....
R: Sí, porque creo que cada vez hay más personas que están eligiendo esta comida y creo que les gustaría.

Entrevista 4: Empleada del restaurante
1. ¿Dónde compra sus productos orgánicos?
R. Tenemos proveedores
2. ¿Sus Productos cuenta con certificaciones que garanticen que sean llamados orgánicos?
No
3. Los platos van de:
   a. (0-200)
   b. (201-400)
   c. (+400)
R: Opción elegida b.(201-400)
4. ¿Quiénes son sus clientes?
Turistas Extranjeros
Turistas Nacionales
Excursionistas
Población Local (gente de la zona o el barrio)
R: Turistas extranjeros y nacionales
5. Le gustaría formar parte de un circuito turístico que incluya visita a productores, feria y restaurantes de comida orgánica. Si No ¿Porque?.....
R: Sí, porque me parece que les gustaría a los turistas extranjeros.

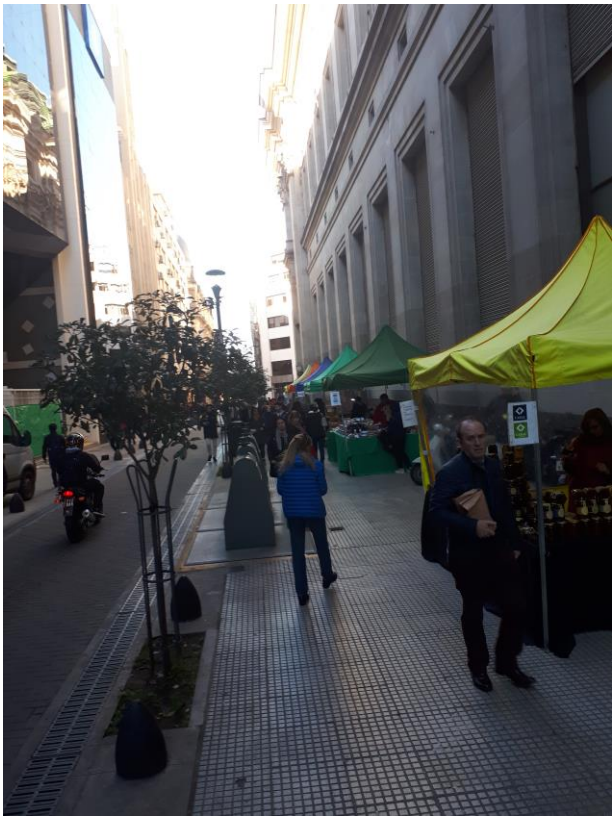
Anexos 2: Fotos

San Telmo

Fuente: Elaboración Propia

Microcentro

Fuente: Elaboración Propia



Fuente: Elaboración Propia

Balvanera
Sabe La Tierra

Fuente: Elaboración Propia

Fuente: Elaboración Propia

Palermo

Sabe La Tierra

Fuente: Elaboración Propia

Fuente: Elaboración Propia

MAPO (Palermo)

Fuente: Elaboración Propia

Fuente: Elaboración Propia

Mercado de La Rivera (Berisso)

Fuente: Elaboración Propia

Fuente: Elaboración Propia

La Tierra Sabe (Parque Saavedra, La Plata)

Fuente: Elaboración Propia

Fuente: Elaboración Propia