

Acuerdan desarrollo del Turismo Gastronómico México e Indonesia

- El Turismo Gastronómico como producto turístico es prioridad de la Presidencia de la República de Indonesia.
- Libro Turismo Gastronómico Sostenible aportará la metodología y será traducido al inglés e indonesio.
- Compartirán metodología y casos de éxito en México y América.
- Investigadores y consultores de CONPEHT en Iberoamérica colaborarán en el proyecto.

El 12 de julio en la ciudad de Jakarta, Indonesia el Dr. Antonio Montecinos Torres, Director del Centro Empresarial Gastronómico Hotelero (CEGAHO) de México y Vita Datau, Presidenta de la Academia de Gastronomía de Indonesia (AGI) firmaron un preconvenio para colaborar en la planificación y desarrollo de la gastronomía y el turismo gastronómico sostenible e inteligente de Indonesia.

Utilizando sus conocimientos y experiencias, centraran sus esfuerzos en la definición del plan nacional de gastronomía de Indonesia para crear una política nacional y desarrollar en conjunto la metodología para crear destinos gastronómicos, siendo el primer prototipo la región de Bali que es la más importante en cuestión turística, en el año 2017 recibió más de 5 millones de visitantes internacionales de los más de 15 millones que hubo en el país, para lo cual la primer acción estratégica es realizar un diagnóstico para detectar las líneas prioritarias de trabajo entre las que se encuentran la capacitación a prestadores de servicios gastronómicos y turísticos del sector privado, público, académico y relacionados con la cadena de valor alimentaria y turística, con talleres y conferencias, consultoría e implementación con asistencia técnica personalizada directamente en los establecimientos para obtener distintivos o certificaciones de manejo higiénico, servicio,

sostenibilidad entre otros que garantice la calidad de los productos y servicios ofrecidos e incremente la rentabilidad y competitividad del destino para coadyuvar en los beneficios y el desarrollo sostenible de las comunidades receptoras en la región.

El libro *Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de servicios, restaurantes, rutas y destinos* del Dr. Antonio Montecinos, ganador del prestigioso premio Excelencias Turísticas 2017 otorgado en FITUR, será la herramienta principal de apoyo a estos trabajos por lo cual la Academia de Gastronomía de Indonesia (AGI) lo traducirá al inglés y al indonesio y lo publicará para ser distribuido en Indonesia, Camboya, Tailandia, Malasia, Singapur y Filipinas.

La metodología del libro del Dr. Montecinos ha sido ya utilizada de manera práctica en varios países como el caso de República Dominicana donde se elaboró el *“Diagnóstico y Actividades Prioritarias para el Desarrollo de la Gastronomía y el Turismo Gastronómico en República Dominicana Horizonte 2016-2020”* en conjunto con la Fundación Sabores Dominicanos y en el *“Diagnóstico, lineamientos y actividades prioritarias para el desarrollo del Turismo Gastronómico en el Estado de Guanajuato, México”* en conjunto con la Secretaría de Turismo del Estado, donde también se elaboró la *“Política para el Desarrollo de la Gastronomía y el Turismo Gastronómico Sostenible”* y la *“1er Certificación en Competitividad Gastronómica y Turística”* para los prestadores de servicios de la cadena de valor alimentaria y turística, siendo un estado que obtuvo múltiples premios y distinciones, entre ellos, la de Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2015, el de Competitividad Turística Reconocimiento a la Diversificación del Producto Turístico de México al ‘Circuito del Nopal’ y el de la Organización Mundial del Turismo OMT en la categoría Innovación en Políticas Públicas y Gobernanza 2017.

El origen de este pre convenio se debe a que ambas partes CEGAHO y AGI colaboran en la Red de Gastronomía de la Organización Mundial del Turismo (OMT), Vita Datau como líder

de aceleración del equipo para el desarrollo de la culinaria y compras que pertenece al Ministerio de Turismo de la República de Indonesia para el cual el desarrollo de la gastronomía como producto turístico es prioridad nacional. Por su parte el Mtro. Ramón Enrique Martínez Gasca actual presidente de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería Gastronomía y Turismo (CONPEHT) ha designado al Dr. Montecinos para que represente en la OMT a la CONPEHT y desde luego a su capítulo México, cuyos investigadores y consultores en su red de más de 110 instituciones y 20 países han sido colaboradores del CEGAHO en los proyectos mencionados.

El Plan de Acción para Desarrollar el Turismo Gastronómico en Indonesia, contempla como sectores principales a la agricultura, la pesca y el turismo por lo que resaltarán la importancia de la gastronomía como parte del estilo de vida, la salud, la cultura y la historia de ese país.

El objetivo principal de este plan es capacitar a los prestadores de servicios de toda la cadena de valor para profesionalizar sus ofertas, crear distintivos y certificaciones de calidad y competitividad que integren productos gastronómicos basados principalmente en el patrimonio culinario cultural material e inmaterial como la posible “Ruta Cultural Agroturística del Arroz” cuyo sistema de cultivo “Subak” fue declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO en el año 2012. La suma de estas estrategias permitirán posicionar a Indonesia como un destino gastronómico inteligente de clase mundial en los próximos 5 años.