

## MARCO DE REFERENCIA DE ASISTENCIAS TÉCNICAS PROGRAMA DE VOLUNTARIOS/AS EXPERTOS/AS

### 1.- DENOMINACIÓN DE LA PLAZA

Diseño de una propuesta de turismo gastronómico en territorios uruguayos fronterizos con Brasil.

### 2.- ENTIDAD RECEPTORA DE LA ASISTENCIA TÉCNICA

Ministerio de Turismo de Uruguay (MINTUR).

### 3.- PERFIL TÉCNICO SOLICITADO

#### FORMACION REGLADA Y FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

- Titulación universitaria en turismo o disciplinas afines a la temática demandada.
- Formación complementaria y especialización en turismo rural, desarrollo territorial, comercialización de servicios turísticos, regulación y/o normativa para destinos binacionales,... y áreas afines a la temática demandada.

#### EXPERIENCIA PROFESIONAL.

- Experiencia en proyectos de puesta en valor de platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar y/o en los procesos de planificación de turismo gastronómico.
- Experiencia de trabajo con productores/as de alimentos con énfasis en aspectos que hacer referencia a la identidad alimentaria.
- Experiencia vinculada a la innovación en proyectos y servicios turísticos.
- Experiencia en planificación, formulación y gestión de proyectos turísticos.
- Experiencia en comercialización de productos turísticos.
- Experiencia en desarrollo local y territorial vinculado al turismo en territorios transfronterizos.
- Experiencia en planificación, gestión y gobernanza turística.

OTROS DATOS DE INTERES. (Otras habilidades y actitudes para un buen desempeño del trabajo).

- Formación y experiencia en cooperación al desarrollo, especialmente en países de América Latina.
- Empatía y capacidad de trabajo en equipo.
- Capacidad de adaptación al medio de trabajo, caracterizado por las condiciones específicas de áreas rurales de los países del Sur.

#### **4.- DATOS DEL PROYECTO Y ACCIONES A REALIZAR.**

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO, PROGRAMA O ESTRATEGIA DONDE SE INTEGRARÁ EL/LA VOLUNTARIO/A. (Muy importante para contextualizar la acción).

El turismo gastronómico supone la puesta en valor del patrimonio alimentario de los territorios, fomenta el orgullo de pertenencia y la identidad de las poblaciones.

Uruguay ofrece varias cocinas, experiencias gastronómicas que vinculan la producción local de alimentos, la historia y tradición de las preparaciones que satisfacen las necesidades de los visitantes.

El objetivo general del proyecto es generar acciones que permitan aumentar la calidad del servicio de las experiencias turísticas, aportando nuevos valores a los recursos locales y convirtiéndolos en atractivos turísticos.

Para ello es necesario transitar por una etapa de planificación y ello supone la elaboración de un Plan Nacional de Turismo Gastronómico considerando las siguientes líneas estratégicas:

- Planificación y gestión
- Destino Turístico
- Productos /oferta
- Promoción y comercialización
- Demanda Turística

Es con el interés de abordar el turismo gastronómico como una herramienta de desarrollo e identidad local, que se propone abordar la transformación de recursos locales en atractivos turísticos. La frontera entre Uruguay y Brasil es una franja de tierra ubicada al sur del estado brasileño de Rio Grande do Sul y se extiende por 1068 kms, desde la triple frontera Brasil-Argentina-Uruguay al norte, hasta la desembocadura del arroyo Chuy. En total, la frontera tiene 608,4 kms en

ríos y canales, 140,1 kms en lagunas, 57,6 por líneas convencionales y 262 km por divisoria de aguas.

Es de particular interés trabajar estos atractivos turísticos en la frontera uruguayo-brasileña con abordaje de “Destino Binacional “ dando cuenta a una larga historia de fluidas relaciones entre las sociedades establecidas en ambos lados de la línea divisoria. Este hecho se manifiesta en la formación de un poblamiento generado por el establecimiento de sucesivos contingentes migratorios y en la coexistencia de culturas diversas que conviven con prácticas locales comunes, cuyo origen frecuentemente antecede a la actual demarcación limítrofe. En esta frontera se destaca la dinámica social caracterizada por migraciones, relaciones familiares y laborales de alcance transfronterizo y estructuras económicas similares, la relación sociedad-territorio adquiere una dinámica asociada al proceso local.

OBJETIVO AL QUE DEBE CONTRIBUIR EL/LA VOLUNTARIO/A. (Indicar un único objetivo).

Diseño de una propuesta del turismo gastronómico que contribuya a la creación de una oferta orientada a que los turistas puedan vivir una experiencia integral memorable mediante los recursos gastronómicos que posee Uruguay y en particular en la frontera uruguayo-brasileña.

PRINCIPALES ACTIVIDADES QUE DEBE REALIZAR EL/LA VOLUNTARIO/A.

- Analizar los factores internos y externos del turismo gastronómico en Uruguay.
- Realizar visitas, entrevistas y sesiones de trabajo con autoridades, funcionarios y actores locales y productores.
- Presentar conclusiones en ámbito interinstitucional con actores involucrados previo al informe final de la asistencia técnica.
- Plantear las propuestas – líneas estratégicas para mejorar la experiencia del turismo gastronómico.

PRODUCTOS ESPERADOS DEL TRABAJO A REALIZAR POR EL/LA VOLUNTARIO/A.  
(Indicar productos o resultados tangibles que deberá entregarse al final del trabajo. Ej.: diagnóstico, plan, estrategia,...).

- Informe de diagnóstico sobre la situación actual del turismo gastronómico en Uruguay.
- Informe de diagnóstico sobre la situación actual del turismo gastronómico

en frontera uruguayo-brasileña.

- Documento base para la elaboración del Plan Nacional de Turismo Gastronómico aplicable en los próximos 2 a 3 años.
- Documento con Líneas Estratégicas para el Desarrollo del Destino Turístico Binacional (Uruguay-Brasil) aplicable en los próximos 2 a 3 años.
- Contribuir a la formación de un equipo o red de actores involucrados en el desarrollo del turismo gastronómico en Uruguay.
- Presentar posibilidades de marco normativo referente a la vinculación entre los territorios binacionales.