

## Formulario de adhesión al Programa de Fortalecimiento Gastronómico

### "Tucumán en tu Mesa"

#### 1. Datos del Establecimiento

- Nombre del Establecimiento. Indicar Sucursal.:

---

- Dirección del local comercial:

---

- Teléfono de Contacto:

---

- Domicilio Electrónico:

---

- Sitio Web (si aplica):

---

- Redes Sociales

---

#### 2. Información del Representante Legal

- Nombre y apellido:

---

- Cargo/representación:

---

- Teléfono de Contacto:

---

- Domicilio Electrónico:

---

- Sitio Web (si aplica):

#### 3. Indicar si la carta cuenta con al menos 5 (cinco) opciones que incluyen bebida, plato principal y postre, de elaboración propia, que utilizan los siguientes insumos:

##### Materia Prima:

- Limón
- Carnes Blancas y Rojas
- Frutilla
- Arándanos
- Naranja
- Uva
- Palta
- Hortalizas y granos (soja, maíz, trigo, poroto, garbanzo)
- Cayote
- Cuaresmillo
- Tuna
- Batata
- Membrillo
- Quinoto
- Higo

- Chilto
- Nuez
- Algarroba
- Quinoa
- Hierbas aromáticas / con propiedades medicinales
- Pimentón

**Productos de elaboración tucumana:**

- Vinos Tucumanos
- Lemoncello
- Gin
- Miel de azahar
- Miel de caña
- Quesillo
- Queso de cabra
- Queso Tafí
- Dulce de leche

**4) Descripción de los Producto Gastronómico (Plato principal / bebida / postre)**

1. Nombre del Producto Gastronómico:

\_\_\_\_\_

Descripción: (ingredientes principales y métodos de preparación)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Nombre del Producto Gastronómico:

\_\_\_\_\_

Descripción: (ingredientes principales y métodos de preparación)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Nombre del Producto Gastronómico:

\_\_\_\_\_

Descripción: (ingredientes principales y métodos de preparación)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. *Nombre del Producto Gastronómico:*

\_\_\_\_\_

*Descripción: (ingredientes principales y métodos de preparación)*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. *Nombre del Producto Gastronómico:*

\_\_\_\_\_

*Descripción: (ingredientes principales y métodos de preparación)*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

En Caso de poseer mayor cantidad de platos / bebidas elaborados con insumos tucumanos, adjuntar nombre y descripción de los mismos.

**5. Requisitos de Adhesión. ¿Cumple con los requisitos establecidos en el Programa de Fortalecimiento? (Por favor, marque todos los requisitos cumplidos)**

- Ofrece 5 opciones de platos y bebidas que incluyan insumos de origen tucumano.
- Ofrece menú turista y menú del día con recetas locales.
- Ofrece disponibilidad permanente de platos locales.
- Habilitaciones vigentes para el funcionamiento del local gastronómico.

**6. Documentación Adjunta**

- Copia de la habilitación municipal del establecimiento.
- Certificado de cumplimiento de normativas sanitarias.
- Menú o carta actualizada.
- Fotografías del producto gastronómico.
- Otros documentos relevantes (especificar):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**7. Observaciones**

- **Espacio para comentarios adicionales:**

\_\_\_\_\_

---

---

---

---

### **8. Declaración**

Declaro que toda la información proporcionada en este formulario es veraz y que el establecimiento cumple con los requisitos establecidos para la participación en el Programa de Fortalecimiento Gastronómico "Tucumán en tu Mesa", solicitando mi adhesión al mismo.

**Firma del Representante Legal:** \_\_\_\_\_

**Nombre Completo:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_