



# Agroturismo con identidad



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación

# AGROTURISMO CON IDENTIDAD

---

Intercambio de experiencias entre emprendedores de **Turismo Rural Comunitario de la Agricultura Familiar**: pequeñas y pequeños productores, integrantes de comunidades de pueblos originarios, artesanías y artesanos.

# Autoridades

---

## **MINISTRO DE AGROINDUSTRIA**

C.P.N. Ricardo BURYAILE

## **DIRECTORA DE PROCESOS PRODUCTIVOS/ SUBSECRETARÍA DE EJECUCIÓN DE PROGRAMAS PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR**

Ing. Agr. Fabiana BRIZIO

## **INTA**

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

### **PRESIDENTE**

Méd. Vet. Amadeo NICORA

### **VICEPRESIDENTE**

Mariano Miguel BOSCH

### **DIRECTOR NACIONAL**

Ing. Agr. Héctor ESPINA

### **COORDINADOR NACIONAL DE TRANSFERENCIA Y EXTENSIÓN**

Diego RAMILO

## **UCAR**

Unidad Para el Cambio Rural

### **COORDINADOR EJECUTIVO**

Alejandro GENNARI

### **RESPONSABLE DEL ÁREA DE GESTIÓN DE PROGRAMAS Y PROYECTOS**

Ing. Raúl CASTELLINI

### **RESPONSABLE DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**

Pablo Víctor PINTUS

# Agradecimientos

---

**Especialmente agradecemos a todas/os las/os productoras/es, artesanas/os y emprendedores anfitriones y visitantes, verdaderos protagonistas de los intercambios:**

## ORGANIZACIONES

- Cooperativa de Trabajo Aborigen Espejo de Sal, Jujuy.
- Mesa Local de Laguna Blanca Cooperativa Ltda., Catamarca.
- Comunidad Originaria Huarpe Paula Guaquinchay, Mendoza.
- Red Puna, Jujuy.
- Grupo de Emprendedores Juntos Podemos del Territorio Productivo Las Toscas, Santa Fe.
- Asamblea Rural de Jáchal, San Juan.
- Cadena de Valor de la Lana y la Fibra de Belén (CaVaLaF), Catamarca.
- Grupo Turismo Rural Los Varela.
- Asociación Defendiendo lo Nuestro, Corrientes.
- Mercado de la Estepa, Río Negro.
- Asociación Abriendo Caminos, Santiago del Estero.
- Grupo Huellas de San Francisco, Santiago del Estero.
- Cooperativa Agroindustrial Los Zazos, Tucumán.
- Cooperativa Red de Turismo Campesino, Salta.
- Comunidad mapuche Lof Wiritray
- Comunidad mapuche Lof Ranquehue
- Asociación de Productores de Agroturismo de Alto Río Percy, Chubut.
- Mesa de Desarrollo de Paso del Sapo, Chubut.
- Proyecto de Agroturismo Rural en Taquetren, Chubut.
- Delegaciones de la Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación de las provincias de Catamarca, Corrientes, Chubut, Mendoza, Río Negro, Santiago del Estero y San Luis.
- Al programa de TV. Turismo Interocéanico (Carlos Snaimon).

**Así también, a las/os técnicas/os y a todas/os aquellas/os quienes presentaron su colaboraron para realizar cada encuentro:**

Sandra Nazar	María Elena Valdez	Marcela Robles	Sebastian Vitto
Marcelo Reynoso	María Isabel Haag	Paula Pereyra	Gustavo Benvenuto
Domingo Martínez	Jorge Courdec	Martín Gauna	Juan Ignacio Erquiaga
Lorena Peña	Claudia Todone	Fabián Castillo	Natalia Grieco
Yanina Restelli	Norma López	Julio Cacciavillani	Adriano De liberto
Victoria Challier	Rubén Ojeda	Analía García	Javier Carrizo
Juan Manuel Roncaglia	Orlando Álvarez	Nora Aira	Gabriela García
Ana Deambrosi	Joel Ballay	Juliana Mayorga	Alan Espina
Mariela Cerdán	Daniel Allende	Joanna Lostra	Ingrid Thiacodimitris
Fabiana Beccaria	Lucila Busso	Ariel Suárez	Guillermo Torres
Gabriel Lacelli	María Julia Perea	Esther Cerro Alonso	
Liliana Martínez	Diego Cabrera	Bernardita Zeballos	
Chalu	Jorge Martínez	Daiana Perez	
Martina Abracaite	Rodrigo Castro	Mariana Poma	
Marina Monje	Olivia Morales	Laura Hansen	
Julieta Colonella	María Silvina Coronel	Hernán Viudes	

# Equipo técnico

---

## MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

Lic. María del Lucero Glorio

Lic. Anabel Guadalupe Soria

Alejo Capovilla

Ing. Agr. Graciela Freddi

## UCAR

Lic. Diego Martín Velardocchio

## INTA

Prof. Marina Guastavino

María Macarena Ceriani

# Introducción

---

## El turismo rural como dinamizador de comunidades rurales

Cuando hablamos de turismo rural desde nuestra perspectiva como Ministerio de Agroindustria, se nos hace difícil encontrar un concepto único que dé cuenta y defina esta actividad. Entendemos el turismo rural como el desarrollo de una pluralidad de servicios, productos y recursos, que armónicamente conjugados con la actividad agropecuaria, busca hacer visible un conjunto de factores positivos, atractivos y sensibles de ser buscados por un potencial visitante.

El “Turismo Rural” es una forma estratégica de visibilizar a la agricultura familiar, indígena y campesina; de promover el encuentro cultural; conocer los sueños y las luchas de las organizaciones; vivenciar la vida rural; aprender y compartir sus saberes y prácticas productivas ancestrales y degustar alimentos en su lugar de origen. Permite participar directamente de las tareas y procesos rurales como la elaboración de diversos productos con valor agregado: artesanías, chacinados, dulces, comidas típicas, etc. El Turismo Rural posibilita un contacto directo, no mediado de los visitantes con el patrimonio natural, histórico-cultural y arquitectónico que despierta el interés de las personas que habitualmente viven en el medio urbano y que están dispuestas a invertir parte de su tiempo libre y recursos económicos para reencontrarse, en muchos casos, con sus orígenes o simplemente buscan formas o lugares para vacacionar que se encuentran más allá de su vida cotidiana.

De esta manera el turismo rural constituye una estrategia para el desarrollo territorial se incorpora en la economía familiar y mejorar así la calidad de vida del campesinado, las comunidades indígenas y la agricultura familiar.

El desarrollo territorial es un proceso social que busca afianzar las capacidades locales para fortalecer el entramado socioinstitucional y el sistema económico-productivo local. El Estado, con el impulso y la implementación de políticas

públicas, debe propiciar un modelo de organización rural equitativo e inclusivo, fortaleciendo los distintos eslabones de las cadenas de valor. Es imprescindible la presencia activa del estado nacional, provincial y municipal, de forma coordinada para apoyar este tipo de iniciativas desde sus ministerios o direcciones de turismo, cultura, producción, bromatología, entre otras. Desde cada una de estas instancias es necesario tener una mirada próxima a la realidad rural y promover el cumplimiento de normas adaptadas que no descuiden la salud ni la seguridad del visitante ni de los propios emprendedores. También el estado en sus diferentes niveles debe adoptar un rol que promueva la igualdad de oportunidades y propicie la construcción de un escenario que posibilite la participación de todos en la toma de decisiones en relación al cómo, para qué y para quiénes se establecen los usos del territorio.

En este marco, el Estado debe acompañar la implementación y el desarrollo de los principios de la Economía Social y Solidaria (ESS) como una forma de garantizar la distribución equitativa de la riqueza y de que la renta quede en el territorio. Aquí los auténticos protagonistas son las organizaciones formales o informales que poseen una vinculación con y en el territorio y realizan actividades económicas con una finalidad orientada a la satisfacción de las necesidades y el bienestar de las personas, privilegiando el trabajo y los vínculos humanos como factores productivos claves, inclusive más relevantes que el capital invertido. La ESS plantea una forma diferente de producir, comprar, vender e intercambiar lo que se necesita para vivir. Hace eje, que en cooperación, se fortalece al conjunto; cada uno pensando en el bien de todos. Es una fuente alternativa e innovadora de trabajo e ingresos, a favor de la inclusión social. Sus prácticas se basan en la asociación, cooperación y autogestión y su producción puede ser

tanto mercantil como no mercantil (de redistribución o de reciprocidad), y sus intercambios pueden ser monetarios y no monetarios (trueque). La experiencia nos demuestra que el Turismo Rural conlleva en su lógica o dinámica los principios de la ESS.

Estamos en condiciones de afirmar que es fundamental el apoyo y fortalecimiento del Turismo Rural desde el Ministerio, ya que se estaría interviniendo sobre aspectos sensibles que las comunidades y organizaciones consideran como trascendentes para un desarrollo sostenible. El Turismo Rural se concibe como una actividad planificada y controlada por los propios actores que conviven en los territorios siguiendo los siguientes parámetros:

- De iniciativa local, que se basa en la capacidad que tienen los pobladores rurales para dar a conocer sus aspectos culturales y tradicionales.
- De gestión local, en donde los emprendedores pueden desarrollar interesantes estrategias administrativas que tiene a la persona como elemento esencial impactando directamente en la economía local. Esta capacidad permite la diversificación y el incremento del ingreso familiar, generando nuevas alternativas de empleo, especialmente para la juventud y las mujeres rurales.

La población anfitriona produce formas y prácticas culturales, que corren el riesgo de ser absorbidas o reemplazadas por costumbres ajenas a las comunidades, valorizando lo particular y característico de las diferentes zonas, poblaciones y territorios.

Insistimos en explicar que cuando hablamos de Turismo Rural desde la perspectiva de inclusión, nos referimos a una estrategia que promueve una mejora en la calidad de vida a través del aumento de los ingresos, la generación de trabajo genuino y de calidad, la promoción del arraigo de la juventud rural, mayor participación y protagonismo de las mujeres y la revalorización del patrimonio cultural y ambiental. Así, el turismo rural adquiere un rol relevante como instrumento eficaz de desarrollo local en el que los territorios se transforman de forma ordenada en destinos de interés turístico, en armonía con su producción, cultura y ambiente.

## La mesa de Agroturismo

Con esta visión compartida del Turismo Rural surge a principios del año 2015, un espacio de encuentro y construcción (Mesa) entre distintos actores del Ministerio de Agroindustria: INTA, CAMBIO RURAL II, la Unidad de Cambio Rural (UCAR) y el Equipo de Agroturismo de Jefatura de Gabinete del Ministerio de Agroindustria.

Desde la Mesa creemos que para garantizar esta mirada inclusiva y participativa del Turismo en el ámbito rural, hay ejes indispensables y prioritarios, que por su trascendencia deben estar presentes en la intervención. Ellos son:

- 1 El fortalecimiento de las organizaciones, desde un enfoque de equidad de género y generacional:** Las organizaciones deben ser las protagonistas en el desarrollo de la propuesta, y decidir qué aspectos de su cultura y que lugares están dispuestos a mostrar y cuáles no. Favorecer la discusión hacia adentro de las organizaciones, sin generar multiplicidad de figuras que compitan en lugar de cooperar. Las mujeres y los jóvenes ocupan en esta actividad un lugar muy importante. La equidad de género y generacional tiene un rol preponderante entre organizaciones y hacia dentro de las organizaciones o los emprendimientos; empoderando a jóvenes y mujeres al participar activamente de las organizaciones, de esta actividad y de la renta que genera.
- 2 El fomento de canales cortos de comercialización de productos de la economía local:** con la llegada del turismo se abre un canal de comercialización directo que puede, si hay intencionalidad, impulsar la producción primaria y aumentar la producción de alimentos al acortar la distancia entre productores y consumidores. Así se fortalece el sistema productivo incentivando la diversificación de la producción.
- 3 El apoyo a procesos de agregado de valor en origen que permiten generar fuentes de trabajo y la apropiación de la renta a nivel local.** Estos procesos no son automáticos y necesitan un apoyo constante

ya que muchas veces es imprescindible la innovación tecnológica y la adaptación de normativas bromatológicas vigentes.

- 4 Dedicar tiempo y trabajo al desarrollo de los valores y principios de la economía social y solidaria,** ya que: involucra todos los emprendedores, apunta a la diversificación de la economía de la familia rural, posibilita el agregado de valor a la producción primaria y promueve la agroindustria, contribuye al arraigo rural, genera nuevos empleos y fomenta el asociativismo. Ante todo promueve la cooperación entre vecinos, en lugar de la competencia.
- 5 La Revalorización del patrimonio cultural y ambiental** no solo favorece acciones orientadas al turismo, sino que fundamentalmente es un factor importante de fortalecimiento de la identidad territorial a través de la resignificación de los saberes y recursos de sus habitantes que contempla la toma de decisiones sobre gestión y preservación.

En función de la puesta en común del diagnóstico, se evidenció que cada uno de los ejes citados anteriormente, están presentes en mayor o menor medida en las experiencias de turismo rural que se reconocen e identifican a lo largo de todo el país. Entonces, desde este espacio de construcción, nos propusimos organizar y financiar íntegramente actividades de intercambio de saberes y experiencias entre grupos y organizaciones de emprendedores. El objetivo fue visibilizar y empoderar las experiencias de Turismo Rural de la agricultura familiar, campesina e indígena apoyadas por los distintos actores del Ministerio de Agroindustria mediante la ampliación del saber y conocimiento de los/las emprendedores/as involucrados/as. Nos propusimos fomentar espacios que propicien el intercambio entre productores y técnicos generando alianzas en todos los niveles administrativos y territoriales.

De esta manera durante el 2015 se llevaron adelante 12 intercambios que involucraron a 113 personas de las cuales 83 son productores y 30 técnicos que forman parte de 23 experiencias de turismo rural.

## Qué son los intercambios

Los Intercambios son estrategias de capacitación, en las que se trata de desarrollar actividades alternativas y complementarias a las que se utilizan usualmente para la formación e incremento de las capacidades de los emprendedores; centradas en el traslado desde sus lugares de residencia y/o trabajo, a otros sitios previamente seleccionados con el objetivo de incrementar su capital social. En estos eventos hay un "encuentro" entre emprendedores de una región con emprendedores de otra región, para aprender e intercambiar prácticas relacionadas con el turismo rural.

Para lograr buenos resultados se requiere planificar previamente quiénes visitan a quién, qué ver y bajo qué consignas. La observación participante o la participación directa en actividades llevadas adelante en otros contextos permiten ampliar la mirada sobre la propia realidad y generar alternativas válidas para los propios emprendimientos.

A diferencia de otras metodologías en las que se mantiene una relación de mayor verticalidad en relación al conocimiento, la estrategia central de esta metodología, consiste en instrumentar instancias de aprendizaje autoguiado y de enseñanza horizontal entre pares, que comparten sus aciertos, sus errores y aprendizajes; siendo los propios emprendedores los protagonistas del proceso de formación.

Se desarrollan a continuación algunos de los criterios tenidos en cuenta para la implementación de esta modalidad de capacitación:

## Selección de los participantes

La mesa seleccionó emprendimientos participantes de diferentes programas y/o proyectos de Cambio Rural I y II, Proyectos PROFEDER (Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable-INTA), organizaciones apoyadas por el Equipo de Agroturismo de la Jefatura de Gabinete, PRODERI, PRODEAR e Iniciativa de Desarrollo Regional de la UCAR.

Se relevó información de emprendimientos de casi todo el país, contando con el apoyo de

las estructuras territoriales del Ministerio como las Agencias de INTA y las Delegaciones Provinciales de la Secretaría de Agricultura Familiar. Algunas de las variables relevadas fueron: la capacidad de recepción, quienes trabajan en la actividad con sus datos discriminados por género, en qué temáticas de capacitación se sienten seguros como para transmitir sus saberes a los visitantes y en qué temáticas ven obstáculos y necesitan capacitarse. En base al cruce de esta información, la disponibilidad de recursos financieros y su eficiencia en el uso, se fue decidiendo qué grupos u organizaciones serían anfitriones y cuáles serían visitantes.

## Cuántos y quienes viajan

Los emprendimientos anfitriones elegidos cuentan con trayectoria en alguno de los ejes que priorizamos en la actividad de turismo rural. Ellos mismos estuvieron a cargo de la organización del circuito de actividades a realizar así como también la selección del hospedaje, gastronomía y reuniones. Durante la visita se programaron actividades como talleres y/o capacitaciones ofrecidas por técnicos y emprendedores en temas específicos sobre necesidades relevadas de los grupos visitantes.

El hospedaje y la gastronomía elegidos fueron parte de los grupos anfitriones y sus emprendedores serán a su vez los encargados de preparar los temas a tratar en las reuniones para el intercambio de saberes.

## Preparación del viaje

Antes de llegar al destino, los viajeros recibirán información sobre el lugar en formato papel para que puedan anticiparse a lo que verán e ir conociendo.

Las actividades previstas durante la estadía se dividen en: aquellas exclusivas de la actividad turística y las capacitaciones y/o talleres que se realizarán según las demandas del grupo visitante. Según el grupo y el destino, en algunos casos la duración de la estadía podrá ser de 2 o 3 días, dependiendo del trayecto que tengan los visitantes para llegar a la zona.

## Preparación del viaje

Antes de llegar al destino, los viajeros recibieron información sobre el lugar en formato papel para poder anticiparse a lo que verán e ir conociendo y un bolso porta cuaderno confeccionado por la Red Puna y la CUM – Comunidades Unidas de Molinos – (ver Anexo) Foto bolsos.

Las actividades previstas durante la estadía se dividieron en: aquellas exclusivas de la actividad turística y las capacitaciones y/o talleres que se realizaron en base a las demandas del grupo visitante. Según el grupo y el destino, en algunos casos la duración de la estadía fue de 2 o 3 días, dependiendo del trayecto que tenían los visitantes para llegar a la zona.

## Cómo se comparte la experiencia vivida

Todos los participantes se comprometieron a hacer una devolución de su participación mediante una ficha que se entregó antes del viaje y a compartir con su grupo al regreso, todo lo incorporado en el viaje. Se espera que técnicos y productores generen espacios donde reproducir y analizar lo vivido para poder visualizar el camino a seguir en sus emprendimientos.

El intercambio de visitas fue acompañado por uno o más integrantes de la mesa con el fin de obtener un relevamiento e informe sobre las actividades. También fue registrada cada visita a fin de obtener un documento único para la evaluación del programa y confeccionar una gacetilla de prensa que se publicará en la página web del Ministerio, INTA, CAMBIO RURAL 2 Y UCAR.

Se esperaba una mayor participación de mujeres debido a que son ellas las que ocupan más tareas en el turismo rural.

Para finalizar, nos interesa destacar la importancia de la metodología de trabajo, basada en la articulación entre distintas áreas institucionales del Estado Nacional. La misma nos permitió sistematizar la metodología de intercambios desarrollada y dejar registro de la

experiencia, a partir de cada una de las visitas realizadas. Asimismo, resaltamos el carácter significativo de la visibilización de los emprendimientos turísticos. Destacamos el constante intercambio de saberes y capacidades dados en las visitas y confiamos en que dicha experiencia sea de utilidad para la profundización de este trabajo y sirva como herramienta para productores y técnicos de experiencias de turismo rural actualmente apoyadas por el Ministerio de Agroindustria, el INTA y la UCAR.

# VIAJE I

## Espejo de Sal, Jujuy

→ **Fecha:** 26, 27, 28 y 29 de mayo de 2015

→ **Destino:** Salinas Grandes, Pueblos de la Puna, Tilcara. Provincia de Jujuy.

→ **Experiencia anfitriona:** Red de Turismo Comunitario *Espejo de Sal*.

→ **Experiencias visitantes:** Grupo Cambio Rural *Caminos de Altamira de Mendoza*, Agencia de Extensión Rural Antonio Navarro, Estación Experimental Agropecuaria (EEA) La Consulta y el Proyecto ADL (*Proyectos de Apoyo al Desarrollo Local*), *Promoción del Desarrollo local a través de la diversificación productiva y fortalecimiento de las organizaciones en Jáchal, San Juan*. Agencia de Extensión Rural Jáchal, EEA San Juan. Ambos grupos dependientes del Centro Regional Mendoza-San Juan INTA.

- Participantes del Grupo *Caminos de Altamira*: Claudia Fragalá, Susana Lopez, Marcelo Reynoso.
- Participantes del Proyecto ADL *Promoción del Desarrollo local a través de la diversificación productiva y fortalecimiento de las organizaciones en Jáchal, San Juan*: Verónica Paredes, Darío Aciar, Ramón Aballay, Domingo Martínez.

### PROGRAMA

#### • 26 de mayo

13:00 Llegada a Tilcara.

14:30 Almuerzo.

17:00 Visita al Pucará y a la Feria de Tilcara. Recorrida turística por Tilcara.

20:00 Cena.

#### • 27 de mayo

8:00 Salida desde Tilcara con destino a Salinas Grandes.

10:00 Arribo a Salinas Grandes. Recorrido guiado por el salar.

12:30 Salida a Rinconadillas.

14:00 Almuerzo en Rinconadillas.

15:00 Trabajo en Taller: Redes sociales, promoción y seguros.

17:30 San Francisco de Alfarcito: recorrido por el pueblo.

20:30 Cena y pernocte.

#### • 28 de mayo

7:30 Salida a Sausalito. Desayuno. Intercambio con emprendedores de la zona.

10:30 Salida a Barrancas. Recorrido por la reserva arqueológica.

13:00 Almuerzo.

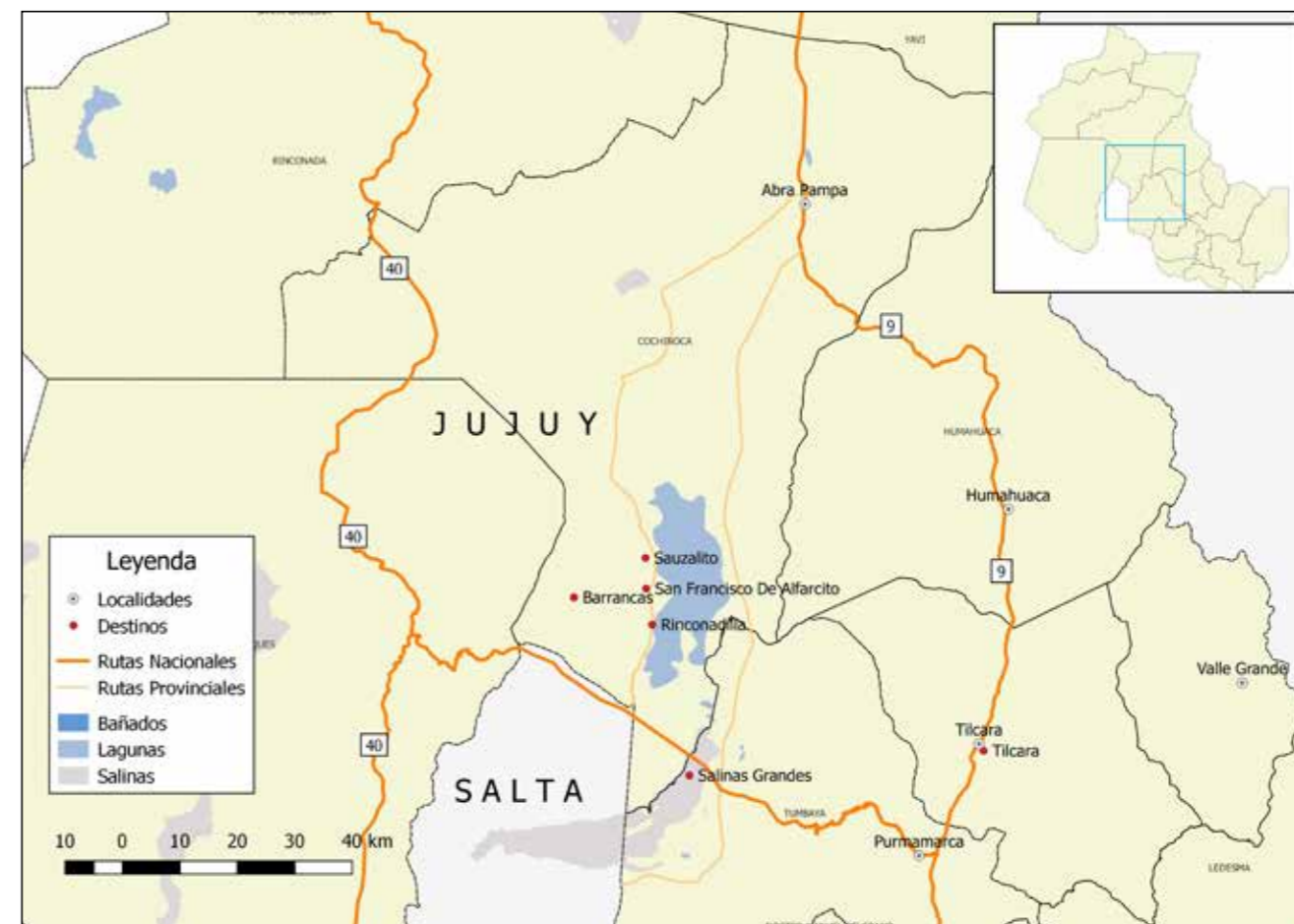
16:30 Regreso a Tilcara.

#### • 29 de mayo

9:00 Desayuno.

10:00 Charla con la anfitriona sobre TICs y Reservas.

11:00 Cierre del intercambio.



Anfitriones y visitantes en....

## ESPEJO DE SAL

En el territorio de las Salinas Grandes, en la Puna Salteña y Jujeña, habitan las comunidades collas de: Susques, Cerro Negro, Barrancas, Rinconadillas, San Francisco de Alfarcito, Sausalito, Santa Ana y Pozo Colorado.

Estas comunidades, en diciembre del año 2009, conformaron la Cooperativa "Red de Turismo Comunitario Espejo de Sal" para gestionar sus servicios. La cooperativa está integrada por 32 familias que desarrollan diversos emprendimientos, los cuales se complementan entre sí. Entre los emprendimientos puestos en marcha por estas comunidades nos encontramos: alojamientos, comedores, salones de té, circuitos guiados (caravanas de llamas, visitas a puestos de pastoreo y almacenes), producción y venta de artesanías.

Los productos turísticos, son generados por las y los integrantes de las comunidades en forma participativa y familiar. Así mismo hay que destacar que entre los visitantes y cada una de las comunidades que participan de esta Red de Turismo Comunitario se da una vinculación directa desde una perspectiva intercultural. El desarrollo de los productos promueve una participación activa de sus miembros, a través

del manejo responsable de los recursos naturales y de la revalorización del patrimonio cultural. Las visitas de los turistas se planifican de modo que la totalidad de los y las integrantes de cada una de las comunidades que participan, en algún momento, se beneficien, y así se distribuya la renta generada de forma equitativa. Es importante señalar que todos los productos están basados en el patrimonio natural y cultural de la región y trabajados con la participación de las comunidades implicadas.

Este proyecto de desarrollo turístico, es una acogedora invitación a compartir la singularidad de la forma de vida de estos Pueblos, siempre acompañados por guías locales. Es adentrarse y comprender los procesos históricos de los diferentes asentamientos que se han dado y se sostienen en la región. Es degustar comida regional, y recibir un trato especial en cada vivienda familiar. En definitiva, es conocer la Puna Salto-Jujeña, viviendo su historia y su presente, disfrutando de una experiencia diferente, auténtica y única.

La Cooperativa Espejo de Sal, ha desarrollado 19 circuitos y travesías. Se promueven 19 actividades participativas propias de las comunidades y 15 festividades que comparten con aquellos que se acercan.



**Piedra Mapa. Reserva arqueológica. Abra de Barrancas.**

## Llegada de los grupos visitantes

Los grupos visitantes, el Grupo Cambio Rural Caminos de Altamira y el Proyecto ADL Promoción del Desarrollo local a través de la diversificación productiva y fortalecimiento de las organizaciones en Jáchal, San Juan, llegaron desde Mendoza, y arribaron a Tilcara, localidad que funcionó como punto de encuentro. Una vez reunidos todos los participantes se realizaron las presentaciones y cada participante tuvo la oportunidad de manifestar sus expectativas sobre el viaje y la experiencia en la Ficha de Evaluación que previamente se había diseñado a este fin.

Por la tarde todos los participantes de los grupos que venían de visita, recibieron a Sandra Nazar, representante de la red Espejo de Sal, quien dio una charla sobre promoción y redes sociales en base a su experiencia y al conocimiento que sobre estos temas ella posee. Explicó a los participantes como fue el surgir de la cooperativa y cómo, a través de un proceso de aprendizaje y gestión, se fue visibilizando la posibilidad de promocionar y vender la región a través de las redes sociales.

## Las comunidades Indígenas de la Puna organizadas para recibir turistas

Según sus propias palabras: *... "Después de un intenso proceso, que incluyó la capacitación de 67 jóvenes de la Puna en la gestión de servicios turísticos, comenzó la puesta en marcha de la red de turismo que hoy se consolida como Cooperativa de Trabajo Espejo de Sal. Lo primero que hicimos, fue definir con los emprendedores la red de servicios que se crearía en cada comunidad y cómo se complementará con la oferta de las otras comunidades. Al mismo tiempo, se conformaba una red entre las comunidades cada vez más grande".*

En el año 2011, las y los integrantes de la Red, optaron por crear una estructura jurídica que les permitiera comercializar en conjunto, distribuir los costos, contratar seguros, así como otra serie de ventajas y beneficios que esta estructura jurídica les reportaba y las posibilidades que a futuro también les ofrece. Así, se obtuvo la licencia del Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social (INAES) y



**Trono del Inca. Reserva arqueológica Abra de Barrancas.**



**Pintura prehistórica. Reserva arqueológica Abra de Barrancas.**

quedó conformada la Cooperativa de Trabajo Aborigen Espejo de Sal Ltda., con 25 socios. En el año 2013, este intenso trabajo mereció la distinción por parte del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y el Ministerio de Turismo de la Nación, con el galardón de "Primer premio en la categoría Turismo Rural Comunitario".

## Las dificultades y cómo avanzaron en sus soluciones

En el inicio, las dificultades eran muchas y se centraban principalmente en la inaccesibilidad de medios de comunicación y tecnología que permitiese realizar hasta las tareas más básicas: *"Teníamos que ver entonces, cómo se podían gestionar las reservas, como responder a los mails que nos escribían, como concretar las ventas y como avisar al resto de los socios sobre las tareas a realizar en base a tal o cual propuesta que se recibía y que se consideraba*

como viable de ser realizada y atendida. En fin, toda la logística”.

“Desde entonces hasta hoy, hicimos muchos y grandes avances: generamos un sistema muy “casero”, pero muy eficaz, que nos permitió superar todas las dificultades: Yo me ocupo, por ahora, de todas las reservas, las consultas y la administración de redes sociales”.

También realizan tareas de capacitación con los y las jóvenes de la comunidad, descendientes de los y las socios de la Cooperativa: “Este año 2015, comenzamos a formar a un grupo de jóvenes, hijos/as de los/as socios/as de la cooperativa, que residen transitoriamente en San Salvador de Jujuy, mientras estudian. Para así comenzar en forma gradual a hacerse cargo de las ventas, de la comercialización y le den continuidad a este emprendimiento”.

### Valor agregado en origen

Como complemento, se espera generar nuevas oportunidades económicas, y de nuevos puestos de empleo estable en el sector de la producción salitrera, a través de la

incorporación de tecnologías sostenibles que generen valor agregado a sus productos y optimicen la comercialización.

En su charla, Sandra Nazar les transmitió a los y las participantes la importancia del valor agregado en origen y les contó de sus experiencias: “Simultáneamente, desarrollamos negocios que puedan sostener los gastos de la cooperativa y complementen la economía de las 25 familias socias. Estamos en este momento gestionando la autorización de una licencia para comercializar sales de Salinas Grandes, especiadas con hierbas de la Quebrada de Humahuaca”.

### Articulaciones institucionales

“Como sostenibilidad implica también apertura y alianzas, trabajamos con la Secretaría de Turismo de Jujuy, con el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de la Nación, con la Fundación Nueva Gestión, con la Dirección de Agricultura Familiar de Jujuy, con la Secretaría de Agricultura Familiar de Nación; con el Ministerio de Ciencia y Técnica de la Nación, con la Universidad de



Sector de extracción de la comunidad Espejo de Sal. Salinas Grandes.



Laguna de Guayatayoc.

Jujuy. Fundamentalmente, hemos desarrollado una relación de confianza y respeto con más de diez agencias que comercializan nuestros productos y servicios.

Vamos lento, la puna es un ambiente frágil que debemos cuidar, un destino especial y lleno de encanto, y queremos que siga siendo así.”

### SALINAS GRANDES

Durante la guía por el salar, Ariel, de la comunidad Cerro Negro, contó la historia de la relación de los pobladores con la extracción de sal, una actividad productiva ancestral. Describió el trabajo en las salinas, y como el mismo requiere que vivan de lunes a viernes en unos pequeños refugios, regresando a sus hogares para el fin de semana. La cooperativa realiza el trabajo manual y abastece a muchas fraccionadoras así como también realiza su envasado y venta directa al público de la región. La cantidad de puestos de trabajo generados son en total 20, que se distribuyen en: 4 en cosecha, 6 en fraccionamiento y envasado, y aproximadamente 10 en distribución y comercialización.

Actualmente las salinas son explotadas también por empresas que cuentan con tecnologías avanzadas para la recolección de la sal. Aquí podemos observar dos miradas acerca de cómo se gestiona un bien natural, y la diferencia entre procesos que generan desarrollo local y empleo; y los que son meramente extractivistas.



Reserva arqueológica Abra de Barrancas.



Recorrido junto a Ariel, guía baqueano de las Salinas Grandes.

## Compartiendo, aprendiendo y viviendo la experiencia de ser turistas

### Monsa, en Rinconadillas

Disfrutando de comidas típicas y paseos, el segundo día los participantes pudieron intercambiar experiencias con Monsa, un emprendedor de Rinconadillas que atiende uno de los comedores comunitarios de la red. Contó la historia del lugar, sobre sus antepasados y la forma de vida que mantienen y por qué resolvieron en comunidad dedicarse al turismo.



Centro Comunitario de San Francisco de Alfarcito.



Intercambio de experiencias en Rinconadillas.



Local de artesanías en San Francisco de Alfarcito.

### Con Humberto en San Francisco de Alfarcito

Por la tarde partieron a San Francisco de Alfarcito donde durmieron. A la llegada a San Francisco de Alfarcito, fueron recibidos por Humberto quien les explicó cómo se creó el único Centro Comunitario de Hospedaje de la Cooperativa. Este Centro de Hospedaje se encuentra habilitado y equipado para recibir hasta 10 personas. En su estructura también dispone de comedor y cocina. Para la cena y como actividad de fin de jornada les esperaba a los y las participantes en el comedor comunitario una exquisita carbonada (guiso típico de la zona). El pueblo de San Francisco no tiene luz en sus calles así que el retorno al hospedaje fue guiado por la luz de la luna.

### Laguna de Guayatayoc, Casabindo con sus corridas de toros y Barrancas con sus pinturas rupestres

Al día siguiente y ya llegando a los últimos momentos de esta experiencia compartida, el grupo desayunó en Sausalito, en otro de los comedores comunitarios con que cuenta la cooperativa. De allí partieron a recorrer la laguna Guayatayoc, el pueblo Casabindo conocido por su corrida de toros y luego a Barrancas, lugar de nacimiento de Ricardo, el presidente de Espejo de Sal. Allí, guiados por Faustino, un guía local que muestra las pinturas rupestres de la zona y narra la historia del lugar, pasaron durante la mañana.

### Florentina con sus hijos

Al mediodía se trasladaron al comedor de Florentina donde les esperaba con el almuerzo y una copla. Florentina les explicó que muchos de sus hijos habían emigrado a las ciudades



Ricardo, Florentina y Faustino, anfitriones cantando una copla en agradecimiento. Barrancas.

pero que cuando comenzó a funcionar la cooperativa, ella y algunos de sus hijos decidieron volcarse en la actividad turística y es así que pasan su tiempo entre la recepción de turistas y el tejido de artesanías.

Por la tarde el grupo recorrió la escuela del pueblo, visitaron su huerta, conocieron la plaza y la iglesia y emprendieron la vuelta a Tilcara.

Mural de Casabindo



### TALLER SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA

La Ing. Agr. Liliana Martínez, Promotora Asesora del Grupo Cambio Rural 2 Artesanías de Red Puna, dependiente de la Agencia de Extensión Rural Hornillos, perteneciente a la EEA Abra Pampa, dio una charla sobre soberanía alimentaria.

*“La globalización de la agricultura y la alimentación como fenómenos del modelo de desarrollo vinculado al capitalismo global, ha conducido a un proceso de industrialización y mercantilización de la agricultura avanzando con modelos como la revolución verde, la revolución ganadera, que han devastado los bienes naturales como la tierra, el agua, los recursos fósiles, los bosques y la biodiversidad. Estos procesos de globalización, requieren de una distribución de tareas, especializándose cada país en distintas producciones, que se realizan, como monocultivos, con paquetes tecnológicos, corriendo las fronteras agropecuarias, expulsando a las familias campesinas e indígenas de sus territorios. La dificultad cada vez mayor de las comunidades campesinas e indígenas para acceder a los recursos básicos para producir alimentos, sumado a lo anterior, son las principales causas del hambre y la pobreza que viene creciendo en el mundo. Considero que las mayores tensiones están por la disputa por los recursos y bienes comunes naturales que son utilizados de manera muy diferente y con objetivos contrapuestos en ambos modelos. Las consecuencias que podemos ver en la zona andina de Jujuy, es una clara erosión cultural, de biodiversidad, social, donde se han ido dejando de hacer ciertos cultivos andinos y de autoconsumo, para producir hortalizas para el mercado con todo el paquete tecnológico (semillas híbridas, agroquímicos, etc.), vendiendo al precio fijado por*

*los intermediarios que muchas veces no paga la inversión y/o trabajo, y consumiendo más fideos, pan y derivados del trigo. Así también se han ido reemplazando las llamas (animales autóctonos) por ovejas, cabras y vacas, las artesanías textiles por productos industrializados sintéticos de menores precios. Con esto ha ido cambiando enormemente la alimentación, empobreciendo en variedad y dependiendo de los productos industrializados, no frescos que ofrece el mercado. Me parece muy importante que la propuesta de soberanía alimentaria no solo se plantee cómo se produce en las fincas, en las chacras, para que sea agroecológicamente, en armonía con el medio ambiente, sino también que contemple otros componentes que hacen al cómo organizar el sistema agroalimentario en su conjunto, ya que es una propuesta alternativa para la organización de la alimentación en la economía y la sociedad. De esta manera se garantiza primero que los y las campesinas accedan a la tierra, agua, y recursos necesarios para la producción y luego garantizar una vez que se cuenta con los alimentos, la democratización en la distribución de los mismos, para que las relaciones de poder sean de equidad y horizontalidad.”*



Participando del Taller de Soberanía Alimentaria. Tilcara.

# VIAJE II

## Sierras y Pampa, Pigüé, Buenos Aires

- ➔ **Fecha:** 16, 17 y 18 de junio de 2015
- ➔ **Destino:** Pigüé, Cerro Áspero, Arroyo Corto, Cura Malal. Sur de la Provincia de Buenos Aires.
- ➔ **Experiencia anfitriona:** Grupo Cambio Rural "Sierras y Pampa del Sudoeste de Buenos Aires" de la Agencia de Extensión Rural Pigüé/Saavedra, perteneciente a la EEA Bordenave del Centro Regional Buenos Aires Sur-INTA.
- ➔ **Experiencia visitante:** Grupo de Cambio Rural "Agroturismo Santa Lucía", dependiente de la EEA San Pedro, Centro Regional Buenos Aires Norte-INTA.
  - Participantes: Elsa Alustiza, Jorge Bonfiglio, Blanca Lafarga y Lorena Peña.

### PROGRAMA

#### • 16 de junio

- 8.00 Desayuno bienvenida, presentaciones en *Posada La Querencia*. Distribución de alojamiento.
- 10.00 Visita taller de *Alfarería Maipu Mapu*.
- 12.00 Almuerzo en *Parque Hotel*.
- 14.00 Visita guiada a *Huerta demostrativa Primitivos*. Zona de quintas en Pigüé
- 17.30 Taller y cena en *Complejo Peumayén* en Espartillar.

#### • 17 de junio

- 8.30 Desayuno y salida hacia *Estancia Las Grutas*. Visita del emprendimiento.
- 12.30 Almuerzo.
- 14.00 Salida a *Estancia Cerro Áspero*. Recorrido.
- 17.00 Merienda y taller.
- 21.00 Cena en *Pigüé*.

#### • 18 de junio

- 8.00 Desayuno en los alojamientos.
- 9.00 Salida hacia Arroyo Corto. Recorrido del pueblo y visita al emprendimiento *Casa Madre Tierra*. Continuación hacia el pueblo de Cura Malal. Visita a emprendimiento *La tranca*. Intercambio con emprendedores del grupo Cambio Rural *Cortaderas II*.
- 13.00 Almuerzo.
- 15.00 Taller de cierre entre grupos locales y visitantes. Merienda.
- 21.00 Cena.

#### • 19 de junio

- 8.00 Desayuno y regreso.

### SIERRAS Y PAMPA

La localidad de Pigüé está ubicada en las estribaciones norte del sistema de Ventania, las sierras de Cura Malal, a 130 km al norte de Bahía Blanca. Esta población fundada por colonos



franceses hace 130 años, se distingue por su arquitectura característica, sus adoquines y su espléndido Parque Municipal. Con la tranquilidad que caracteriza los pueblos de la provincia brinda la posibilidad de disfrutar el contacto con la gente y sus paisajes.

El grupo Sierras y Pampa nació en 2007 y es una de las experiencias asociativas que forman parte de la Red de Turismo Rural que cuenta desde sus inicios con el apoyo técnico del Centro Regional Buenos Aires Sur (CERBAS) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Este grupo propone una oferta muy diversa, entre las que se encuentran:

- Cinco alojamientos rurales, dos de los cuales están en campos en las Sierras de Cura Malal donde también se pueden disfrutar caminatas y gastronomía de campo
- Una huerta orgánica demostrativa que cuenta con más de 25 años de experiencia, se puede visitar, comprar y participar de talleres de capacitación.
- Un taller de alfarería que reproduce técnicas autóctonas recuperadas de los pueblos originarios que vivían en la zona.

### Cerbas

El área bajo gestión del Centro Regional Buenos Aires Sur -CERBAS- incluye 50 partidos del sur bonaerense con una extensión de poco más de 19 millones de hectáreas lo que representa el 60% de la superficie provincial. En 2004 surge la primera experiencia asociativa de turismo rural "Las Cortaderas", luego se fueron sumando otros emprendimientos, construyendo una red de trabajo compartido que hoy está integrada por más de 160 productores/prestadores y el equipo técnico.

Hoy las familias involucradas se reconocen e identifican como integrantes de una red de trabajo regional y ofrecen una diversa oferta turística, cultural, geográfica, productiva e histórica, amplia y complementaria que se constituye en la principal fortaleza para el desarrollo de un turismo rural auténtico, amplio y diverso. Las ofertas turísticas de estos grupos permiten visibilizar gran parte de la cultura de la provincia y las diferentes relaciones ambiente-sociedad-trabajo. Éstas inciden en la forma de vida de las familias rurales que eligen la actividad turística como una alternativa productiva y un



Cerro Áspero

medio a la hora de revalorizar su propia historia, la de cada lugar y la agropecuaria, y la identidad cultural de las poblaciones, contribuyendo al desarrollo territorial y al mejoramiento de las condiciones de vida de la población del centro y sur de la provincia de Buenos Aires.

### Artesanías Maipu Mapu

Del grupo visitante "Agroturismo Santa Lucía", viajaron tres emprendedores que estuvieron acompañados en todo momento por la misma técnica que años anteriores los había asesorado en el desarrollo del turismo rural desde el programa Cambio Rural.

El primer día de actividades visitaron el hospedaje "La Querencia" donde también funciona el taller de alfarería "Maipu Mapu" (en mapuche significa "tierra trabajada por segunda vez") a cargo de Ana y Elsa, dos artesanas que elaboran sus artesanías con materiales y técnicas autóctonos que utilizaban los pueblo originarios de la zona.

Sobre su trabajo nos cuentan:

*"Siempre creímos que la forma de contar la historia de los pueblos originarios era a través del turismo. Con Elsa damos talleres para hacer réplicas de los utensilios y elementos que utilizaban, y los realizamos con los mismos*



Artesanías del taller Maipu Mapu.



Elsa y Ana, emprendedoras de Maipu Mapu.



Semillas de Huerta Primitivos.

*materiales. Desde esta actividad contamos la historia, tratando de rescatar las técnicas de los pueblos originarios y sobre todo, de los que habitaron esta zona. Charlamos con nuestros visitantes y siempre se llevan algo. Nos damos cuenta que se llevan algo pensando que tiene otro valor. Porque si buscan precio, van a cualquier lado y encuentran algo más barato y no saben lo que significa...cuando les explicamos el tiempo que nos lleva, los bruñidos, los engobes y todo, la gente le da más valor a lo que se lleva."*

Ana y Elsa se siguen capacitando y asisten a los cursos que se dan en la zona para seguir formándose. También ofertan sus talleres facilitando y fomentando así un ida y vuelta de saberes. Su inquietud y gusto por la recuperación y conservación de estos conocimientos hace que dediquen parte de su tiempo a la investigación y a la búsqueda de libros donde encontrar información sobre la cerámica de los pueblos originarios. Consideran que la artesanía americana es "muy colorida", pero ellas han decidido centrarse y mostrar la artesanía local para así poder contar la historia y describir el tipo de materiales que usaban los mapuches de la zona. En la realización de esta compleja y completa actividad artesanal, se encuentran con limitaciones de

infraestructura, a las que le ponen solución con creatividad, por ejemplo, enseñando en sus talleres a cocinar las piezas que producen en una parrilla a leña en caso de no contar con un horno.

Del entorno consiguen los insumos que necesitan; la arcilla la consiguen en la laguna, y del árbol de brea y de palas de tuna extraen los insumos que sirven para darle plasticidad a la misma. Además utilizan otros materiales naturales como estiércol de caballo y lana de oveja mezclada con barro, que sirven para darle resistencia a las piezas cuando estas se cocinan. A través de este proceso elaboran un tipo de adobe similar al que hacían y utilizaban los indígenas.

Su canal de venta al público es directo desde el taller pero, en algunas ocasiones como la última Fiesta del Omelette, el municipio les encargó piezas para hacer regalos empresariales y encontraron otra alternativa de comercialización.

### Estancia Las Grutas

#### El recorrido de aprendizaje entre ser productor/a y recibir turistas

Negrta Sbarbatti, la dueña y anfitriona del establecimiento Las Grutas, en el espacio de sobremesa nos compartió su experiencia a lo largo de sus muchos años como emprendedora de turismo rural. En este intercambio generoso de recetas e historias, surgieron anécdotas que pusieron al desnudo la realidad que le toca vivir a todos las/los emprendedora/es cuando tienen que pasar a ocupar un lugar nuevo que es el de atender al turismo. De la exposición centrada en la experiencia de Negrta Sbarbatti surgieron los siguientes elementos a tener en cuenta en la práctica:

- La importancia y necesidad de mantener espacios propios para la familia anfitriona, frente a las demandas o necesidades de los/ las visitantes es un tema que genera preocupación, pero que manejado de forma adecuada no es difícil de solventar. Es importante resguardar el propio espacio, y siendo muy claro con lo que se ofrece: *"Aunque ofrezca mi casa al turismo, esto no quiere decir que esté abierta todo el tiempo y toda la casa.*

**NOEMÍ 'NEGRITA' SBARBATTI**

Grupo Sierras y Pampas del Suroeste de la Provincia de Buenos Aires

*“Esto comenzó hace unos 20 años precisamente porque el campo no pasaba por muy buenos momentos, y mi padre me pidió si me parecía bien iniciar una especie de turismo. Se lo acepté y fue mejorando, y hoy tengo bastante gente que yo disfruto también y estoy luchando para continuar. No sé si lo podré hacer por mucho tiempo más pero por lo menos lo intento... De recibir gente lo que más me gusta es estar con ellos. Me gusta mucho el boca a boca, así que se me va gente pero viene su gente amiga y siempre se establece una linda relación, y hay veces que esas personas también se repiten, y me encanta estar con ellos, hacerlos sentir como si estuviesen en su casa. Hay veces que tengo gente que les gusta cocinar, sobretodo los españoles que me toman a mí de ayudante, y yo disfruto a la par de ellos”...*



**Negrta recibe una visitante en su estancia.**

*La mayor dificultad es el camino. “Como este es un lugar que está encerrado entre dos sierras, cuando llueve corre hasta la ciudad, entonces me va haciendo zanjas muy grandes en todo el camino, y pese a que la gente quiere venir, si lo hacen en coche, no pueden entrar. No me gusta decirle que no vengán, pero lo tengo que hacer por el bien de ellos”.*

*Es importante informar clara y amablemente estos detalles y limitar los espacios”.*

- Otro tema que emergió fue la de establecer la sinceridad en cuanto a la oferta de servicios. Es importante poder ofertar servicios a las visitas. Estos se han de ofrecer describiéndolos con sinceridad en aquello que contienen y les caracteriza y sobretodo el costo del mismo. Si hay problemas de acceso por problemas climáticos es preferible cancelar la reserva y perder ese dinero, que perder al cliente por una mala experiencia.
- Aprender a estar atento a las necesidades que tiene el turista es vital para la sostenibilidad de los emprendimientos. Estar al servicio, es decir el turista perciba que el anfitrión le dedica tiempo a escuchar sus demandas y necesidades y sobretodo a atenderlas de forma lo más inmediata posible. La atención personalizada es indispensable.
- No es conveniente mezclar pasajeros con distintos intereses, por ejemplo en un alojamiento. Si alguien busca tranquilidad, no reservar en el mismo momento a un grupo de alumnos de una escuela.
- El valor que se prioriza es la comodidad y el disfrute del turista, y no la maximización de la ganancia.

**Mensaje de Negrta a otros emprendedores**

*“Yo les diría que no lo dejen, y que hay un secreto para que la gente se sienta bien que es atenderlos muy bien -así lo escriben en las frases que dejan en sus libros- que la gente se sienta muy bien atendida y que les de deseos de volver, además de servirlos bien con una buena comida, haciendo a veces lo que ellos le piden, es decir, que cuando esa gente se vaya, tenga deseos de volver”.*

**Producción orgánica de alimentos. Huerta Primitivos**

Por la tarde se realizó una visita a la huerta orgánica de José Folik, un productor que fabrica sus propias herramientas y realiza pruebas de investigación mientras produce alimentos. Nos contaba sobre lo que produce: *“Tiene mucho valor porque todo lo que producimos lo consumimos. Producimos en forma orgánica, yo respeto todo lo que es orgánico y quiero*



**Merendando en el emprendimiento Peumayén.**



**Paisaje en la estancia Las Grutas.**



**José con una herramienta de fabricación propia en su huerta Primitivos.**

*que otros lo consuman también. Lo más importante es trabajar el suelo, muchos piensan que la maleza perjudica y no, es una ventaja para el cultivo, por un lado hay una competencia y hay que sacarlo y después se incorpora igual en el suelo.*

*La tierra acá es excelente y el abono se hace acá: es lombricompost. Aquí se produce de todo, nosotros lo llamamos cinturón verde, porque se hace de todo y lo que no lo experimentamos. Hice varios experimentos, uno de ellos es con la zanahoria y también hago cultivos fuera de época como una cebolla valencianita que en diciembre se termina pero se puede lograr porque lo que hay que darle es frío durante el mediodía porque ella lo que requiere es una temperatura entonces si uno logra eso el tamaño es normal como cualquier otra cebolla. También fabrico mis herramientas porque hoy en día no vienen tan buenas. Por ejemplo hay una que yo hago que escardilla los dos bordes y a la vez escardilla el centro pero incorpora al suelo en el mismo lugar otra vez, cosa que no tenga que arrimar tierra a la planta cuando es muy chiquita”.*

## DETALLES DEL SISTEMA DE CALEFÓN

### A LEÑA

#### TANQUE DE 400 LITROS

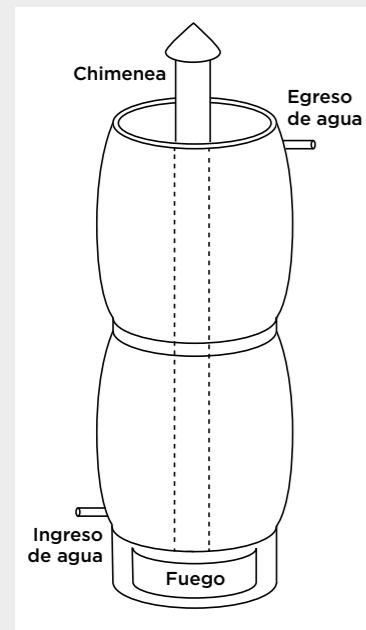
En el predio de Negrita Sbarbatti encontramos un sistema de calefacción que resultó novedoso y fácil de implementar a los visitantes. Este original sistema está realizado con dos tambores de chapa galvanizada (estos específicamente eran los que traían nafta en barco) uno por encima del otro.



Se sellan, dejando solamente una abertura central, en la cara donde los tambores se juntan, del diámetro de un caño que hace las veces de chimenea. El tambor de abajo se coloca sobre una estructura de chapa que alberga la leña. Ejemplo dos llantas de camión donde se realizó una abertura para colocar la leña.

El fuego calienta el agua que se sitúa en los tambores superiores. El agua ingresa a través de un caño en la parte inferior del mismo. Y

sale por otro en la parte superior del tambor que conecta y conduce el agua caliente hacia las duchas. Igual que un termotanque, el agua fría entra por abajo y sale por arriba caliente. **Importante:** se suelda un caño de media pulgada en la



parte superior para liberar la presión. Alto. Sugerencia: se puede forrar con ladrillo toda la estructura.

## Experiencia asociativa en un destino diferente

Durante el taller de cierre se sumaron participantes del grupo *Cambio Rural Cortaderas II* para contar su experiencia con la organización del grupo en la zona. Uno de sus integrantes, Tito Cimarosti, explicaba:

*"Podemos decir que trabajamos articuladamente con la dirección de turismo municipal, es bueno porque es un proyecto de trabajar para nosotros, para la comunidad, y mientras sea articuladamente por supuesto que es mejor. Con INTA siempre tuvimos buena relación porque venimos medio de Inta ¿no? Pero con la municipalidad es bastante común que no se de mucho, porque a veces hay hasta celos entre los estamentos, o sea la integración a los organismos del Estado nos ayuda a estar juntos porque vamos con algo más. Yo creo que nosotros no somos de una zona turística bendecida por la naturaleza como es Mar del Plata o Villa Gesell. Nosotros tenemos que luchar mucho más porque nosotros planteamos la Pampa Gringa, pero qué pasa, en la Argentina hay mucha pampa esto es muy atractivo para el turista pero no tanto para el local. Entonces nosotros creemos que tenemos calidad de gente, la sociedad es bastante receptiva y le gusta recibir gente. Nosotros tenemos que luchar para que lo nuestro sea descubierto y apreciado."*

## El sello del grupo: el desafío

### Cómo construir un producto y adaptarse a la demanda, juntos y organizados

Marina Monje, la promotora asesora cuenta: *"Tito Platz y Liliana Olleta son los propietarios del Complejo Peumayén, desafiantes a la tradicional vida pueblerina, cuentan el inicio de su emprendimiento y la relación con la comunidad de Espartillar, pueblo de aproximadamente 1000 habitantes que se sitúa a 1,5 km del emprendimiento. Esta pareja cambia radicalmente su vida y su trabajo habitual y construye con sus propias manos el salón comedor primero y las primeras habitaciones después, lo que hoy conocemos como Complejo Peumayén.*

*Espartillar no tiene demasiados atractivos, entonces la pareja resuelve que puede darle algo de vida al pueblo hacer una especie de posta sobre*

*la ruta para ofrecer comida a los que pasan tanto para el sur y Pigüé, como para el otro tramo. Esto explica en parte, por qué se dedicaron a algo que no tenían idea cómo hacerlo."*

Marina rememora los inicios del proyecto y recuerda que no habían dicho nada de lo que iban a hacer en ese terreno pelado porque nadie creía que un cambio en el pueblo fuera posible y que además, generase ingresos. Es entonces cuando, en soledad, empiezan a construir; levantan primero el comedor y un día un vecino del pueblo les pregunta si puede festejar un cumpleaños ahí. Y así arrancan, siendo este cumpleaños el primer evento. Después fue un restaurant y a día de hoy, están construyendo para terminar el hospedaje.

Asegura Marina: *"Algo que caracteriza a Sierras y Pampa es el peso y la incidencia de dificultad que tuvo no ser parte de un corredor turístico, no tener promoción alguna y no contar con la confianza ni el apoyo del Municipio ni de los vecinos. La implicación de la población fue total y se incorporaron al desafío que es de alguna forma el sello de identidad de este grupo. Y sobre todo se convirtieron en "predicadores" de una realidad que habían constatado y que es: "donde sea si hay una organización se puede realizar turismo rural". Cuando marcan su "unión" lo hacen porque todos aseguran que aislados no podía funcionar, que si no fuese por el grupo como tal apoyando no lo hubiesen conseguido. Por eso ellos creen que los grupos exceden los Cambio Rural."*



Taller de intercambio en la pulpería La Tranca. Cura Malal.



Tito, el anfitrión, mostrando la cocina de su emprendimiento.



Entrada al emprendimiento Peumay'en. Espartillar.

# VIAJE III

## San Pedro, Buenos Aires

→ **Fecha:** 23, 24 y 25 de junio de 2015.

→ **Destino:** Santa Lucía, San Pedro. Norte de la Provincia de Buenos Aires.

→ **Anfitriones:** Grupo Cambio Rural *Agroturismo Santa Lucía*, dependiente de la EEA San Pedro, Centro Regional Buenos Aires Norte-INTA.

→ **Visitantes:** Proyecto Integrado, *Construir un circuito integrado de turismo rural en el corredor del Río Uruguay, con una fuerte identidad regional*, dependiente de la EEA Concepción del Uruguay / EEA Concordia / AERs Chajarí, Concordia, San Salvador, Colón, C. del Uruguay, Gualeguaychú, Islas del Ibicuy-INTA.

### PROGRAMA

#### • 23 de junio

12:00 Llegada. Punto de encuentro en la Plaza de Santa Lucía.

13:15 Almuerzo en *La gula*.

14:30 Visita guiada por Santa Lucía a cargo de una de las integrantes del grupo. Incluye: Delegación municipal, Museo (recibe la comisión del museo), Iglesia y Ferrocarril.

16:00 Presentación de los grupos en el bar *El Palomo*. Invitados otros emprendedores de Santa Lucía, de Colonia Suiza, autoridades municipales y de INTA.

19:30 Cena y espectáculo musical.

21:00 Traslado a los alojamientos Di-Ya y Chacra Las Moras, Los Patricios. Santa Lucía.

#### • 24 de junio

8:00 Desayuno

9:30 Taller de comunicación y comercialización en local Piano-Piano.

13:30 Almuerzo a cargo del grupo de jóvenes que organiza la Fiesta del Pollo al disco.

15:30 Traslado al Hospedaje Los Patricios. Visita a los establecimientos Las Moras y Di-Ya, donde los emprendedores mostrarán sus establecimientos.

17:30 Descanso

19:00 Partida a Santa Lucía. Visita a *El Coleccionista*, casa de antigüedades y recorrida por la historia de los descendientes del habitante N° 7 de la localidad y su edificio.

21:00 Teatro. Obra "Sentirnos Vivas", por el grupo vocacional de teatro local.

22:00 Cena.

#### • 25 de junio

8:00 Desayuno

9:00 Paseo por el pueblo Doyle, historia de la capilla. Recorrido por el Puente de Hierro, el paraje Beladrich y su viejo almacén, y visita a los emprendimientos Los Perales y Suyai.

11.30 h. Encuentro de cierre.

13.30 h. Almuerzo en Club Náutico de San Pedro.

15.30 h. Partida

## AGROTURISMO SANTA LUCÍA

Santa Lucía es una localidad que se ubica a 180 km. de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a 37 km. de San Pedro por la ruta 191 que va hacia Arrecifes, y atravesando Pueblo Doyle, hacia la derecha, se encuentra el acceso a la localidad. Es un destino ideal para quienes desean alejarse del asfalto y disfrutar de la hospitalidad y de las actividades propias del campo. Hoy en día la población asciende a 2360 habitantes y ofrece un circuito histórico-cultural y productivo muy interesante, bien aprovechado para el desarrollo del Turismo Rural de la zona. En Santa Lucía la vida es sencilla, tranquila y transcurre en calma, placentera para alejarse y desconectar de los ruidos de la gran ciudad. Quienes deseen acercarse y visitar el lugar por unos días, podrán descubrir lo que es y cómo se desarrolla la vida en el campo, compartiendo las actividades y las costumbres de sus pobladores. La población de Santa Lucía vive y desarrolla su actividad con la sencillez y la perseverancia de quienes se levantan al alba y trabajan la tierra, tal y como lo hacían sus ancestros, con la finalidad de preservar las tradiciones y no dejar extinguir lo que por acervo cultural les pertenece.



La propuesta turística es atractiva: se parte del conocimiento y acercamiento del visitante a lo tradicional, que aún perdura en los pueblos del interior de la Provincia de Buenos Aires. A lo que se le suma la calidez de su gente y las puertas de sus hogares siempre abiertas. Santa Lucía posee un entorno paisajístico y cultural muy atractivo. Dispone de tres almacenes de campo, uno en el núcleo urbano de



Túnel verde, en el ferrocarril de Santa Lucía.





Anfitriones sirviendo el almuerzo

Los planteos pasan por el estado de las rutas y los caminos vecinales, muchas veces no llegan a comprender los horarios comerciales de un pueblo e insisten con el acceso a Wi-Fi. La búsqueda se centra en la amabilidad en el trato, con un enfoque centrado en lo humano,

la espontaneidad. Prefieren que las actividades no estén preparadas específicamente para ellos. Las familias quieren participar de actividades colectivas e integradas en las acciones cotidianas de los lugareños, tales como recoger y portear leña, las tareas que no suelen realizar en la ciudad.

Las propuestas del taller...

- Concientizar sobre turismo rural, en escuelas en particular, y a la comunidad en general.
- Organizarse para solicitar a los gobiernos municipales normativas que los contengan.
- Elaborar una cuponera que contenga la oferta colectiva, que promocióne visitas a emprendimientos vecinos otorgando descuentos.
- Difusión conjunta de eventos/actividades colectivas/alimentos regionales.
- Contactarse con los municipios para solicitar señalética o realizar los carteles indicadores de manera individual para que los turistas pueden orientarse para llegar a los diferentes sitios.

Luego del taller, el grupo almorzó en el lugar un pollo al disco realizado por los jóvenes que organizan el festival que lleva el nombre del plato.

Al terminar de comer, realizaron su presentación y contaron su experiencia organizativa. Ya es el segundo año que llevan adelante La Fiesta del Pollo al Disco en el mes de Diciembre, fecha en que se conmemora Santa Lucía. Es una



Recorrida por el establecimiento Di-Ya.



Teatro de Santa Lucía, obra "Sentirnos Vivos".

invitación a los pobladores y a turistas a compartir un día en familia. Hace cuatro años empezaron haciendo un evento para amigos y conocidos, pero descubrieron que producía una gran convocatoria y lo transformaron en una fiesta del pueblo. Es una fiesta solidaria, se realiza con la ayuda y colaboración de los vecinos. Los productores donan pollos, aportan los verduleros del pueblo, la gente colabora con el montaje y lo que haga falta para organizar el evento. Se presentan espectáculos musicales, obras de teatro, talleres para niños, se realiza la elección de la reina de la fiesta y hay una feria de artesanías. Cuenta con el apoyo de la Municipalidad. Lo más llamativo es que no cobran por la comida, pero debido a la dimensión que fue tomando y a los gastos en que se incurre al organizarlo, están pensando en cobrar un costo mínimo para cubrirlos.

### Casa del Teatro

La última noche se realizó la representación de la obra de teatro "Sentirnos Vivos" interpretada por un grupo de vecinas, que se realiza una vez por semana. Algunas de las integrantes del elenco también forman parte de los emprendimientos turísticos.

Al día siguiente, y antes de finalizar el intercambio, se concretó la visita al Pueblo Doyle, con un recorrido por el Puente de Hierro, la visita al Paraje Beladrich, con una parada en su viejo almacén. Al finalizar la visita a los emprendimientos Suyai y Los Perales, se realizó el taller de cierre en éste último.

### TESTIMONIO DE LOS VISITANTES

*"En Villa Paranacito es necesario abrir la historia del pueblo porque no tiene mucho registro escrito, sólo relatos orales que narran historias del pueblo. Un museo en Villa Paranacito sería un disparador cultural posible para exponer objetos y para que la gente se anime a contar su significado; hacer hablar al objeto. A partir de ahí, con disparadores materiales, reconstruir la historia es más fácil. Lo que más me encantó del Museo de Santa Lucía fue ver que la gente todavía escribe, con registro de las frases que decían los personajes del pueblo. Por ejemplo, de personas con alguna enfermedad mental, que en los pueblos o comunidades chicas no son discriminados, sino que son contenidos por la sociedad. Así se genera un museo vivo, donde se plasma la realidad."*

Yanina Restelli - Villa Paranacito, Entre Ríos

*"Me llevo primero la satisfacción de estar haciendo cosas bien, de haber encontrado gente buena y, lo más importante, de haberme relacionado por primera vez con el Estado de una forma directa y útil, y no en una ventanilla para pagar impuestos. Me impactó que gente joven ponga voluntad, inteligencia, optimismo y no tanta queja como estamos acostumbrados. Me gustó y me emocionó la solidaridad. Veo una humanidad que es muy difícil de encontrar, creo que es el mejor producto que tienen, que ante todas las carencias, se juntan con su vecino, se apoyan, se ayudan. Nosotros, en Colón, tenemos muchas cosas y no las valoramos, por eso no nos juntamos"*

Carlos Carbonell - Colón, Entre Ríos

*"Es algo muy lindo para mi proyecto de elaboración. A nivel nacional, lo que busco es una concientización de los jugos naturales. Me llevo la calidez de la gente, el esfuerzo, mucha espontaneidad, autenticidad. También he visto una comunidad tan chica y con una obra de teatro, el arte tan presente es muy importante. Un almacén rural atendido por un trabajador rural, muy joven, me hizo muy bien ver eso"*

Delfor Panozzo Zenere  
Villa del Rosario, Entre Ríos



# VIAJE IV

## Jaaukanigás. Las Toscas, Santa Fe

→ **Fecha:** 30 de junio, 1 y 2 de julio de 2015.

→ **Destino:** Región Jaaukanigás, Las Toscas, provincia de Santa Fe.

→ **Anfitriones:** Grupo Cambio Rural II *Jaaukanigás, Las Toscas*, dependiente de la AER Las Toscas, EEA Reconquista, Centro Regional Santa Fe-INTA

→ **Visitantes:** Grupo Cambio Rural II, "Pueblos Gringos" dependiente de la AER Castellanos, EEA Rafaela, CR Santa Fe, INTA.

• **Participantes:** María Trinidad Pérez, María Isabel Palacio, Vanesa Fabiana Combín, Fabiana Beccaria.

### PROGRAMA

#### • 30 de junio

10:00 Desayuno de bienvenida y presentación de las/los participantes, en el Centro de Recepción Turística Regional de la Municipalidad de Las Toscas.

12:00 Almuerzo en *Emprendimiento Territorio Productivo Las Toscas*.

14:00 Circuito histórico cultural en Las Toscas: Biblioteca, Parroquia, Museo, Mangrullo y Plaza.

15:30 Circuito religioso en San Antonio de Obligado: Parroquia San Antonio.

17:00 Actividad Circuito forestal en Villa Guillermina. Merienda.

20:30 Cena en el *Club de Abuelos Las Toscas*.

22:00 Alojamiento en *Casa Abatte*, zona de Costa.

#### • 1º de julio

9:00 Desayuno

9:30 Taller de promoción y venta de productos turísticos. Circuito florihortícola en *Posada Los Búhos*.

12:30 Almuerzo criollo.

14:30 Visita al vivero de *Floricultura Villa Ocampo*. Grupo Cambio Rural Ocampo Florece /Cooperativa La Hortensia en Tacuarendí / Establecimiento de chacinados La Tana / Granja Rosita Gobby en Villa Ana.

16:00 Merienda.

20:30 Cena en *Siroco Resto Las Toscas*.

#### • 2 de julio

9:00 Desayuno

9:30 Taller de seguros turísticos.

11:30 Circuito de ecoturismo. Paseo náutico y safari fotográfico hasta Río Paraná

13:00 Almuerzo en *Cabaña de Florencia*.

14:30 Regreso a *Camping Pato Cuá Las Toscas*.

20:30 Cena Show en *Augusto Resto Las Toscas*.



**Anfitriones y visitantes.**

## LAS TOSCAS

Las Toscas, ubicada al noreste de Santa Fe, fue una tierra fértil que conquistó a los primeros colonos, entre bosques frondosos y pequeñas cascadas de aguas cristalinas, con abundantes piedras toscas.

Allí habitaron los "Jaaukas", ("Hijos del Agua") desde sus orígenes, descendientes de la tribu de Los Abipones.

Luego se abrieron pasos los primeros inmigrantes españoles, suizos e italianos, a los pies de un mirador que en lo alto de un fortín se erigió como el primer monumento de lo que luego sería Las Toscas. Este mangrullo, a base de maderas sólidas de los montes, servía de "atalaya" desde donde contemplar la naturaleza cautiva de las aguas que desembocan en el Río Paraná. Este extenso sector de 492.000 hectáreas de ríos, lagunas, pastizales, bosques ribereños e islas de la planicie de inundación del río Paraná medio, fue designado como sitio Ramsar\* N° 1.112, el 10 de octubre de 2001.

Estos "hijos del agua" crecieron rodeados de recursos naturales, con profundo amor a lo criollo, lo auténtico y tradicional. En su esencia, Las Toscas conserva la "atalaya" de aquel primer fortín, ya que sigue siendo una pequeña



ciudad con la fuerza de un gigante, y su mirada firme en el desarrollo y el progreso.

Hoy, quienes visitan su suelo, pueden experimentar paseos que nacen en la costa y se abren entre los cultivos de algodón, caña de azúcar y procesos industriales, como el del cuero, con estándares de calidad internacional. También hay senderos urbanos que derivan en monumentos históricos y culturales, que son emblema de la profunda fe y la gran hospitalidad de su gente, sencilla y amable.

En Las Toscas, corazón del Jaaukanigás, siempre será bienvenido!

El Gobierno de la Ciudad de Las Toscas, a través de la Secretaría de Turismo local, trabaja con un grupo amplio y diverso de actores e instituciones como el INTA, que diagramaron, y actualmente promocionan, tres productos locales: "Un día con Historia", "Un día de Campo" y "Un día de Costa". Para que dichas propuestas se vayan consolidando, se desarrollan reuniones y talleres mensuales en el Centro de Recepción Turística Regional; se mantienen reuniones con otros referentes de la Ruta del Jaaukanigás; con un permanente intercambio



**Mangrullo de Las Toscas**

\* Sitio Ramsar: Sitios reconocidos por la Convención de Ramsar (acuerdo gubernamental sobre medio ambiente) que cumplen con los criterios para la identificación de Humedales de Importancia Internacional y por los cuales el gobierno debe adoptar las medidas necesarias para garantizar que se mantengan sus características ecológicas.

con la Secretaría de Turismo de la Provincia de Santa Fe.

Producto de este trabajo articulado, público-privado, se puso a disposición de los visitantes un recorrido que incluyó circuitos histórico-culturales, productivos, eco-turismo y oferta gastronómica local, con el fin de poner en valor el potencial turístico que tiene la región. De hecho, en esta oportunidad se produjo un intercambio con otras localidades, como San Antonio (turismo religioso), Villa Guillermina (pueblos forestales), Florencia (pesca deportiva), Tacuarendí (agricultura familiar) y Villa Ocampo (turismo productivo), y así dar cuenta que el Turismo Rural es una herramienta viable que consolida el desarrollo de los pueblos del norte santafesino.

### La vida entre toscanos

El primer día se visitó el polo productivo municipal, un espacio en donde se trabajan distintos proyectos, relacionados con lo productivo (huerta), artesanías, costura, entre otros, todos acompañados por el municipio local. Luego se realizó un recorrido por la región visitando instituciones y espacios relacionados con la historia de formación de Las Toscas



Centro de Recepción Turística Regional de la Municipalidad de Las Toscas



Anfitriones y visitantes en el Club de Abuelos de Las Toscas.



Paseo por el río Paraná

y pueblos que la rodean. Se posibilitó el intercambio con lugareños y descendientes de los primeros habitantes, personas que trabajan en las instituciones que tienen importancia vital en el rescate de la historia regional.

En la localidad de San Antonio, conocieron la historia de la comunidad Mocoví que habitaba el lugar y que fue asesinada. En ese espacio se levantó una cruz de madera que recuerda a los caídos.

Al finalizar el día, en el Club de Abuelos de Las Toscas, los anfitriones esperaban al grupo con la cena elaborada por ellos mismos ofrecida en ricas y abundantes porciones. La sorpresa fue la bienvenida con una obra de teatro sobre la unión y la amistad en la tercera edad. Una de las abuelas, Mirian Osuna, presentó su libro "Maestra de Campo" donde cuenta su historia personal desde que llegó a Las Toscas en 1959. El segundo día durante la mañana, en la posada Los búhos se llevó a cabo el taller de promoción y ventas. Al finalizar, comenzó el circuito florihortícola en la misma posada que cuenta con diversas variedades de flores, plantas y suculentas. Luego se trasladaron a las localidades de Villa Ocampo, Tacuarendí y Villa Ana para visitar pequeños y pequeñas productores/as que tienen relación con la AER INTA Las Toscas a través de diferentes programas y proyectos. Una de las historias que más conmovió a los visitantes es la de Rosita, una pequeña productora que realiza cría de diferentes especies de animales y recibe contingentes escolares. Durante el último día, Mariela Cerdán, Secretaria de Turismo de Las Toscas, ofreció un taller de seguros y luego el grupo se preparó para el safari náutico, que incluyó paseo en lancha por el río Paraná.



Circuito náutico.

### 'ROSITA'

por Ana Deambrosi, Téc. AER Las Toscas

Rosita es una productora de la Agricultura Familiar. Ella nació en el pueblo de Villa Ocampo y eligió vivir en la zona rural, junto a Andrés, su marido. Construyeron su granja, muy particular, con gran diversidad de animales sueltos en el terreno. Muy domésticos y fáciles de interactuar con los visitantes. Rosita tiene dos hijas ya



Rosita en su granja.

adolescentes que van a la EFA (Escuela de la Familia Agrícola). Andrea, su hija mayor, quiere ser veterinaria, cosa que está complicada por el costo de que tenga que ir a vivir a Corrientes donde se cursa. La más pequeña está en la EFA aun. Además de granja tenía dos vaquitas lecheras y cabras con las que confecciona quesos caseros, por diversos motivos se quedó sin lecheras, algunas se murieron, otras las robaron. Esta familia no tiene energía eléctrica por ello forman parte del proyecto de Electrificación Rural, presentado por la AER INTA Las Toscas al Ministerio de Agroindustria.

Ante esa situación, su marido Andrés propuso ir a buscar trabajo al sur en algún tambo, Rosita pidió un tiempo más para ver como resolvían su tema de ingresos sin irse. Hoy Rosita y Andrés participan de un grupo Cambio Rural II de Tambos Artesanales. Además, hacen huerta y venden en ferias y son parte del Proyecto Regional de Turismo lo que les permitió recibir contingente de escuelas que visitan y disfrutan de sus animales. Una historia fuerte de arraigo y perseverancia por permanecer en su ámbito.

## LOS SEGUROS Y EL TURISMO RURAL

**Mariela Cerdán, Secretaria de Turismo, comenzó, comenzó el taller resaltando la importancia de contratar un seguro para trabajar en Turismo Rural, los beneficios de aplicarlo en las diversas actividades que se desempeñan y los riesgos de no contar con este sistema para solventar infortunios. Mariela Cerdán definió a qué se llama “riesgo”: Son los eventos económicamente desfavorables que pueden afectar a las personas, sus bienes y su patrimonio; de ello derivan los riesgos materiales propios, personales, riesgos materiales o personales de terceros (como ser clientes, empleados u otros terceros), respectivamente.**

**“La contratación de un seguro acorde a la actividad nos deja preparados y listos para afrontar las posibles consecuencias ante un problema.”**



Taller de Seguros en Las Toscas.

### Seguros, una materia pendiente

Cuando se habla de los seguros aplicados a la actividad turística, se tiene por objetivo:

1. Reducir las consecuencias de los accidentes sufridos por los turistas en el destino y/o establecimiento donde se desarrolla la actividad turística.
2. Posibilitar una reparación rápida y adecuada de los accidentes.
3. Liberar de responsabilidad al prestador turístico en forma rápida y a bajo costo, ya que todo seguro es una inversión que funciona como un ahorro que se utiliza ante hechos desfavorables.

Cuando se habla de la actividad aseguradora es común escuchar “la suerte de muchos compensa la desgracia de unos pocos”. Esto hace referencia a la estructura económica del seguro, ya que mediante la mutualidad de asegurados se genera la solvencia de cada miembro del grupo para hacer frente a las pérdidas causadas por diversos infortunios.

En el taller también se caracterizaron los diferentes tipos de seguros a los que se puede acceder, teniendo en cuenta la necesidad de tener cubierto tanto el personal que trabaja dentro del emprendimiento como a los turistas (o terceros) que visitan el destino y/o establecimiento. Se puede optar por contratar un Seguro de personas vinculado a la protección de la vida humana, a la integridad física (accidentes) y a la salud. Pero también existen los seguros para resguardo de todo el patrimonio de quien contrata, en este caso se trata de un Seguro de Responsabilidad Civil.

El tipo de seguro que mejor se ajusta a esta rama del turismo en la zona refiere al Seguro de Responsabilidad Civil Agropecuaria y Turismo Rural, bajo un sistema de doble protección. Los destinatarios de esta cobertura son los establecimientos especializados, por ejemplo, en cultivos de cereales, oleaginosas, frutales, viñedos, hortalizas y/o tabaco; sistema de producción de ganado bovino (cría invernal y/o tambo), ovino, porcino; granja, apicultura, avicultura, floricultura, acuicultura, producciones no tradicionales, turismo rural y actividades agroturísticas.

### La cobertura del Turismo Rural

En el caso particular de este grupo de turismo de Las Toscas, el seguro cubre daños como los ocasionados por:

- El desarrollo de actividades recreativas dentro del establecimiento.
- Por el suministro de alimentos y bebidas.
- Por personal de seguridad con armas de fuego.

De todos modos, es importante considerar que ninguna aseguradora cubrirá todo aquello relacionado con las consecuencias de enfermedad de cualquier naturaleza, inclusive las originadas por la picadura de insectos; los accidentes causados por dolo o culpa grave del asegurado; los accidentes causados por vértigos, vahídos, lipotimias (salvo que tales trastornos

sean causados por un accidente); los accidentes que ocurran mientras el asegurado tome parte en carreras, ejercicios o juegos atléticos de acrobacia que tengan por objeto pruebas de carácter excepcional; los accidentes derivados de la navegación aérea no realizada en transporte aéreo regular; los accidentes derivados del uso de motocicletas y el ejercicio de deportes no enumerados y los originados por catástrofes.

Se concluyó que existe gran desconocimiento del tema a lo largo de toda la provincia (sur-centro-norte) y, por qué no, a lo largo del país. De todos modos algunos de los prestadores y emprendedores presentes reconocieron que vienen hablando de esta cuestión en grupos reducidos y que mediante técnicos asesores y agencias de viajes están buscando mayor solvencia en el tema. El objetivo último es que



Vivero de Floricultura. Villa Ocampo.

cada emprendimiento en Turismo Rural pueda brindar servicios de calidad, y que los emprendimientos no mueran antes de desarrollarse por falta de un seguro y asesoramiento adecuados.

### Valor agregado en Cooperativa La Hortensia

En La Hortensia, un grupo de 10 familias de obreros del surco generaron un proyecto de aprovechamiento integral de la caña de azúcar. Mediante el apoyo de varias instituciones, producen miel de caña y azúcar integral y alimento para sus animales.

En 2007, a partir de un diagnóstico participativo en la comunidad La Hortensia, mayormente integrada por obreros del surco y pequeños productores en situación de crisis



Reunión en Villa Guillermina.



Parroquia de San Antonio.



**Trapiche de la Cooperativa La Hortensia.**

laboral y social, se priorizó resolver la problemática principal que era la falta de trabajo. De esa forma nace la cooperativa.

En 2011 se realizó el aprovechamiento integral de la caña de azúcar, con la producción de miel de caña y sus derivados, y alimento para ganado menor, siendo este proyecto apoyado por la Comuna de Tacuarendí, y el Gobierno de la provincia de Santa Fe. Los productos que se elaboran son la miel de caña, el azúcar y el alimento para ganado menor con registros bromatológicos, comercializado mediante el Monotributo Social Agropecuario.

Producen y comercializan alimentos de la agricultura familiar; huevos, pollos, verduras, encurtidos vegetales y quesos. También ofrecen postes y leña certificada. La cooperativa cuenta con la marca provincial, "Productos de mi Tierra".

Además, prestan servicios de implementación de sistemas silvopastoriles, construcción de alambrados, plantación manual de caña de azúcar y servicio de plantación forestal.

En la actualidad se promueven 17 proyectos productivos con jóvenes rurales de la comunidad, acompañados por los integrantes de la Cooperativa e inscriptos en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF).

**La despedida**

Ana Deambrosi, desde la AER INTA Las Toscas, destacó que esta primera experiencia permitirá sentar las bases para conformar luego un espacio comercial dinámico, donde los actores que hoy intervienen en una propuesta, puedan ser los beneficiarios de un desarrollo turístico de alcance regional.

**TESTIMONIOS DE LOS VISITANTES**

*"Me doy el permiso de creer en mañana y por eso, porque creo en el mañana, miro el futuro de mi pueblo con esperanza. Debemos valorar lo que tenemos, rescatar nuestra identidad, recordar nuestras raíces y sentir orgullo de lo que somos, lo que hacemos y lo que tenemos. Porque gracias a ustedes, mediante Turismo Rural, los pueblos pueden darse a conocer, aprovechando la historia que tienen; por el afecto, la atención, la predisposición, el amor que tienen por lo que hacen... gracias a toda la gente de Las Toscas, Villa Guillermina, Villa Ocampo, Florencia, San Antonio... a todos."*

María Isabel Palacio

*"Hermosos días hemos compartido, muchas historias de vida, emociones, trabajo, anécdotas. De corazón se los digo, me encantó nuestro norte santafesino, es muy bello, gracias a todos los que nos recibieron, me sentí como en casa."*

Vanessa Combín



**Cooperativa La Hortensia. Tacuarendí.**

# VIAJE V

## Cadena de Valor de la Lana y la Fibra de Belén (CAVALAF), Provincia de Catamarca

- ➔ **Fecha:** 22, 23, 24 de junio de 2015.
  - ➔ **Destino:** Departamento de Belén, Catamarca.
  - ➔ **Anfitriones:** Cadena de Valor de la Lana y la Fibra de Belén (CAVALAF), Catamarca.
  - ➔ **Visitantes:** Grupo Cambio Rural II Artesanías Red Puna, de la AER Hornillos, departamento de Yavi, y Grupo Cambio Rural II Las vicuñitas Red Puna, de la AER Abra Pampa, departamento de Rinconada, Jujuy. Ambos grupos dependientes de la EEA Abra Pampa, Centro Regional Salta-Jujuy, INTA.
- Integrantes del Mercado de la Estepa de Río Negro y Chubut.**
- **Participantes de la Puna:** Estela Martínez, Felisa Choque, Yanina Flores, Juana Gutiérrez, Vilma Barconte, Isabel Sumbaino, Patricia Flores, Aurora Liquin, María Tolaba, Verónica Apaza, Natalia Biglieri, Liliana Martínez, Carlota Hidalgo, Agueda Ojeda, María Condorí.
  - **Participantes del Mercado de la Estepa:** Virginia Hachman, María Soledad Soto, Alicia Gajardo y Roberto Killmeate.



**PROGRAMA**

**• 22 de junio**

10:00 Llegada a Laguna Blanca, Municipio de Villa Vil, Departamento de Belén. Paseo por la Laguna. Visita por las Postas de Artesanías de la Ruta del Telar, de la Cooperativa y el Museo. Ubicación en varios hospedajes.

13:30 Almuerzo.

15:00 Encuentro con miembros de la Cooperativa Mesa Local de Laguna Blanca, presentación de los procesos de trabajo con llama y con fibra de vicuña, captura de vicuñas para su posterior esquila o chaku. Comercialización. Muestra de artesanías.

17:00 Merienda.

17:20 Intercambio de experiencias sobre vicuña y las fibras de guanaco y llama.

21:00 Cena.

**• 23 de junio**

8:00 Salida de Laguna Blanca.

9:30 Arribo a Barranca Larga. Visita a la planta textil.

12:00 Almuerzo en el comedor *El Remanso, Belén*.

15:00 Taller sobre producción y comercialización en la cooperativa *Arañitas Hilanderas*.

17:00 Merienda.

21:00 h. Cena.

• **24 de junio**

8:00 Desayuno. Visita a emprendimiento Rua Chaky.

9:30 Salida a Londres. Visita a emprendimiento *Ponchos Salvatierra*.

12:00 Almuerzo en *El Remanso*, Belén.

14:30 Taller sobre estrategias conjuntas para el agregado de valor y comercialización de la fibra de camélidos.

17:00 Cierre y despedida.

## Belén, cuna del poncho

El Departamento de Belén, en los contextos provincial y nacional, es conocido como “La cuna del Poncho” por su larga tradición en la confección de este tipo de prenda, en base a la utilización del telar criollo. Sin embargo, hacia el interior del territorio del departamento, podemos destacar la utilización de diferentes técnicas de hilado (manual en huso, manual en rueca), de tejido, de teñido, de diseños y de utilización de materias primas, que se constituyen en tradiciones de las diferentes localidades. Hoy en día, se trabaja con materia prima de origen animal y vegetal, destacándose la lana de oveja, fibra de llama y vicuña, e hilo de alpaca. Éste último se importa desde países vecinos, Bolivia y Perú, y así se le da continuidad a los lazos económicos, culturales, e históricos que unen estos territorios, desde la invasión Inca hace 600 años.



Anfitriones y visitantes.

## Shinkal de Quimivil, Qhapaq Ñan

Una propuesta complementaria es la visita al sitio arqueológico más representativo de la cultura andina: El Shinkal de Quimivil, que estuvo conectado por una extensa red de caminos utilizados por los Incas, principalmente en el siglo XV. Algunos tramos de esos caminos conforman el Sistema Vial Andino denominado “Qhapaq Ñan”, declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, el 21 de Junio de 2014, recientemente reinaugurado.

### La ruta del telar

Las localidades se destacan por la elaboración de prendas específicas. Por ejemplo, en Corral Quemado tejen las mantas rústicas conocidas como pullos, de lanas de oveja y llama; en la ciudad de Belén, tejen ponchos, chales y corbatines, unas pequeñas bufandas para el cuello hechas en fibra de vicuña; en Londres podemos encontrar ponchos de hilo de alpaca; en Laguna Blanca, tejidos en vicuña con complejas tramas de puntos. También quedan artesanas/os que



El Shinkal.



Señalética de la Ruta del Telar.



Tejedora de telar en plena tarea.

utilizan las técnica “a dos ases”, “guarda atada”, entre otras, que elaboran las prendas de manera totalmente artesanal, desde la clasificación del vellón y el hilado manual, todo de acuerdo a los saberes heredados.

La complejidad de la actividad se complementa por el uso de hilos industriales o semindustriales proveniente de plantas textiles. Una de ellas, que es centro de la visita, se encuentra emplazada en la localidad de Barranca Larga, y otras ubicadas en el departamento de Santa María, también en la provincia de Catamarca.

## CADENA DE VALOR DE LANAS Y FIBRAS

Desde 2010, los diferentes emprendimientos textiles, talleres familiares, asociaciones, cooperativas y comunidades indígenas, trabajan junto a instituciones (nueve municipios, el INTA, la Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación) en un espacio denominado CAVALAF Belén, la Cadena de Valor de Lanasy Fibras del departamento de Belén. Se trabaja en conjunto desde la producción primaria, la esquila de vicuñas, la sanidad animal, el mejoramiento de la calidad

de la fibra, la comercialización y la organización. De esta forma, la actividad se afianza a lo largo del departamento, ya que Belén se caracteriza por ser un importante productor de fibra de alta calidad y cuenta con un amplio sector textil artesanal para el agregado de valor local.

Desde el espacio de trabajo CAVALAF se buscan generar políticas que promuevan y fortalezcan al sector textil productivo y artesanal en general, y a sus organizaciones en particular, afirmados en la solidaridad, la participación y el respeto a las culturas locales, campesinas e indígenas. Se trabaja sobre problemáticas referidas a la comercialización de la producción textil y la valorización del trabajo, así como sobre la recuperación de los saberes locales.

La *Ruta del Telar* es un homenaje a la principal herramienta utilizada por los artesanos “Belichos”, originarios de Belén. Con esta iniciativa, que parte de un acuerdo de cooperación entre la Delegación de Catamarca de la Secretaría de Agricultura Familiar del Ministerio de Agroindustria de la Nación, la Secretaría de Estado de Turismo de la provincia de Catamarca, los municipios del departamento de Belén y las organizaciones de artesanas y artesanos de Belén, se busca generar valores

justos para todos los trabajadores en las diferentes etapas del proceso, y el agregado de valor local, afirmando la venta en los talleres de las familias y las organizaciones. Esta propuesta tiene el objeto de visibilizar y valorizar a los artesanos textiles, su acervo cultural, su identidad y crear vínculos directos entre los hacedores del arte y los destinatarios directos de las prendas textiles. Para tal visibilización, los integrantes de la *Ruta del telar* junto con los técnicos, proponen desarrollar una red de establecimientos o "postas" de trabajo y venta de productos, principalmente de la cadena textil, en los cuales se promoció y comercialice la producción del Departamento de Belén, incluyendo la comercialización de otros productos de la agricultura familiar. También se plantea el diseño de estrategias de comunicación y difusión que favorezcan la vinculación entre el sector artesanal del Departamento de Belén y el mercado turístico regional, nacional e internacional.

En este viaje, la Red Puna visita a la Cooperativa *Mesa Local de Laguna Blanca*, parte integrante del espacio CAVALAF y de la *Ruta del Telar*. La Mesa está conformada por habitantes de la

localidad que lleva el mismo nombre y que está ubicada dentro de la Reserva de Biósfera Laguna Blanca, que abarca una gran extensión de 973.270 has, ubicada en la subregión de la puna seca catamarqueña, en una depresión que se encuentra entre los 3200 y 5500 msnm. Su centro es un lago salado, rodeado de cumbrones mayores a los 5000 msnm. Este lugar nació en 1979 como reserva provincial con el objetivo de proteger a la vicuña que se encontraba en peligro de extinción, y en 1982 fue declarada por la UNESCO como Reserva de la Biósfera. Una de las principales actividades de la cooperativa es la realización del "Chaku" o encierro comunitario de vicuñas para su esquila y posterior liberación. Esta actividad se complementa con algunos servicios turísticos de hospedaje, gastronomía y visitas guiadas por la reserva.

### Inicio del recorrido

El intercambio comenzó el día 22 de junio con el arribo de las delegaciones a la comunidad de Laguna Blanca, Municipio de Villa Vil,



**Chaku, encierro comunitario de vicuñas.**

### CHAKU, RECUPERACIÓN DE PRÁCTICAS ANCESTRALES

Por Ramón Gutiérrez, Presidente de la Cooperativa Mesa Local de Laguna Blanca.

*"Nosotros, en el '99, empezamos a investigar cómo hacer el Chaku, para optimizar otras experiencias que habíamos traído de Bolivia y Perú. Si bien ya teníamos la Reserva de la Biósfera creada en el '82, y se empezó con la conservación de la vicuña desde esa época, en el '99 teníamos una cantidad de 21 mil vicuñas. Decidimos hacer un módulo de captura del Chaku en el valle de la Laguna. Hicimos una prueba en 2003, alambramos toda una vertiente de agua dulce en la laguna que empieza a brotar en noviembre e hicimos allí un módulo encerrando todo esa parte de la vega, más el agua. Las vicuñas van, toman agua y se quedan a pastorear todo el mediodía, en la época de noviembre y diciembre. Nosotros hicimos "Chaku" en noviembre, no en diciembre, porque es una época en que ya están cerca de*

*la parición las vicuñas. Entonces encerramos todo ese espacio, hicimos tres portones para que entren las vicuñas y a las doce, cuando las contamos, cerramos los portones y quedaron todas capturadas. Después las arriamos para achicar el módulo e hicimos una especie de manga, embudo, y después, todos agarrados de la mano con cintas de colores, las arriamos al corral. Ahí, y de forma rápida, fuimos sacando la lana. Por eso tenemos varios esquiladores, lo hacen manualmente porque en máquina no nos dio mucho resultado. Se le hacen muchas bolillitas a la fibra porque es muy fina. Tenemos mucha gente profesional esquilando con tijera porque esquilan mucha llama, ovejas, así lo hacen más rápido. En ese módulo estamos encerrando unos 200 animales, no más que eso. Eso encerramos en dos días...Un día de encierro y otro de esquila, no se puede tener mucho al animal por una cuestión de estrés; hay que tener un cuidado especial. Antes de encerrar a las vicuñas hacemos la corpachada para que la Pacha nos acompañe y nos dé permiso para capturar las vicuñas".*

Departamento de Belén. Los visitantes se fueron ubicando en los distintos alojamientos que la Cooperativa ofrece al turismo. Se recorrió la comunidad y se visitó el *Museo Integral de la Reserva de la Biósfera* y el *Centro de Recepción e Interpretación*. El Museo se creó en 1997, está gestionado por el Instituto Interdisciplinario de la Puna de la Universidad Nacional de Catamarca y la comunidad local. Luego, en 2004, se inauguró el Centro de Recepción e Interpretación del Museo Integral. Este fue el lugar elegido para realizar la primera presentación de todas y todos los participantes del intercambio, se compartieron las expectativas que traía cada uno/o en relación al aprendizaje sobre el proceso de la fibra de vicuña y el turismo rural. Ramón Gutiérrez, presidente de la Cooperativa, junto con el encargado del Museo y del centro de interpretación, contaron la historia de la comunidad de Laguna Blanca, su trayectoria en turismo rural y la lucha por conservar las prácticas tradicionales de producción en equilibrio con el medio ambiente así como también cómo es la captura de vicuñas para su posterior esquila y liberación denominada "Chaku".

Algunas artesanas de Jujuy narraron su incipiente experiencia en "Chakus", actividad que iniciaron en el año 2014. Tienen la fibra, pero aún no decidieron qué hacer con la misma, por eso querían visitar estas experiencias donde ya se le está agregando valor y se la comercializa.

### Intercambio entre artesanos y artesanas

Luego del almuerzo se realizó una reunión en las instalaciones del salón comunitario, donde cada organización presentó su experiencia en la temática de artesanías. Las mismas resultaron complementarias, tal como se había planificado, ya que cada uno trabaja con distintas especies de camélidos: Laguna Blanca y Mercado de la Estepa con camélidos silvestres, en el primer caso vicuñas y en el segundo guanacos, y la Red Puna con llamas, representando a los camélidos domésticos.

Desde la palabra de los artesanos y artesanas se recorría el proceso, desde el inicio en la esquila, pasando por la clasificación, el hilado y la confección de prendas, para concluir con la

## REENCUENTRO EN LAGUNA BLANCA

por Carlota Hidalgo, integrante de la Red Puna, de la organización Cooperativa Punha

**“En 1998 yo ya estaba hilando en la cooperativa y ahí me eligieron para salir a Catamarca, con otra compañera, Alicia Quiroz. Me quedé en Laguna Blanca, he estado unos tres o cuatro días, después fui a Corral Blanco y a Puerta de Corral Quemado. Enseñaba a hacer el preparado de la fibra, cómo hacer el tratamiento; yo tenía que enseñar el esquilado como si la llama estuviera viva, el separado de todos los bordes (bordes sucios), todo el proceso de preparado para lavarla. Me daba cuenta de que no todos lo iban a hacer porque veían que se desperdiciaba fibra, entonces les decía: 'si ustedes han pedido una capacitadora para que puedan hacer mejor la prenda, ahora tienen que hacerlo'. Fue la primera vez que aprendí a salir. Y ahora cuando vuelvo me sorprende, encuentro la misma gente, encontré a dos o tres personas que aprendieron conmigo, e incluso al verme la señora se puso a llorar. Y yo también me emocioné mucho. Me preguntaban cuándo iba a volver a enseñarles, que querían hacer lo mismo con la vicuña. Les respondí: -Ustedes saben todo sobre la vicuña, yo tendría que venir a aprender acá...”**



comercialización. Al finalizar la jornada se visitó la posta de artesanías del proyecto “Ruta del Telar” que lleva adelante la Secretaría de Turismo de la Provincia de Catamarca, el Consejo Federal de Inversiones, la delegación Catamarca de la Secretaría de Agricultura Familiar y la CAVALAF. Allí se apreciaron las

prendas ya confeccionadas con fibra de vicuña, así como otros productos que genera la comunidad: papas andinas, hierbas aromáticas, habas y maíz. También compartieron una práctica sobre selección de fibra.

La Red Puna expuso su experiencia en relación a las artesanías textiles, y cómo hace años se propusieron un proceso de mejora de la calidad, terminación y diseño de las artesanías textiles con fibra de llama. Todo ese proceso produjo cambios tendientes a que las mujeres puedan percibir a la actividad como una alternativa que les permite empoderarse económica, social y culturalmente, rescatando los propios conocimientos y los ancestrales. El desafío consiste en que la producción de artesanías no se pierda, se recuperen y recreen las técnicas ancestrales, mejorando las condiciones de comercialización. Dicho proceso también pondera la condición de las mujeres dentro de la organización, generando un cambio sustancial que les permitirá participar con menos vulnerabilidad y mayor confianza en los espacios comunitarios, políticos y de toma de decisiones.

La experiencia jujeña involucra a toda la red, en cada sede hay un grupo de artesanas/os organizado con dos referentes que las representan en la reunión mensual del equipo de artesanías. Allí se evalúan los trabajos, se organizan los pedidos, la reposición de stock, las salidas a ferias, se planifica, se distribuyen responsabilidades, se reciben y pagan las artesanías con un fondo rotatorio. Los productos que se realizan para la venta colectiva están estandarizados en un catálogo para la venta y un manual para la artesana, con mejoras en la calidad y terminaciones.

Por último, se dieron a conocer los integrantes del Mercado de la Estepa Quimey Piuké (“Buen Corazón”, en mapuche), una Asociación Civil sin fines de lucro de 300 artesanas patagónicas que comercializan sus productos conforme a los valores del comercio justo y de acuerdo a un reglamento interno, elaborado de manera participativa por ellas mismas. Tienen una experiencia que ya está afianzada en la zona de Bariloche y ahora están comenzando a dar los primeros pasos en la captura, esquila, hilado y confección de piezas en fibra de guanaco.

En este armonioso intercambio de saberes, surgió la posibilidad de pasar a la acción en forma conjunta. Así comenzaron a programar una Reunión Regional de las Comunidades Vicuñeras



Revisando y comparando fibras en la Hilandería Municipal.



Descardado de fibras.

de Catamarca, Salta y Jujuy. En el mismo sentido se combinó trabajar en la concreción de una alianza Norte-Sur para la comercialización. Luego de la extensa actividad de la tarde se cenó en los comedores comunitarios de Laguna Blanca.

## Visita a las hilanderías

El segundo día por la mañana el contingente visitó la hilandería del Municipio de Villa Vil, y por la tarde la *Cooperativa Arañitas Hilanderas*. Al día siguiente, a los artesanos de Londres. Franco Villagra, encargado de la planta procesadora de fibras de llama, oveja y vicuña de la Municipalidad de Villa Vil en Barranca Larga, nos dice:

*“Este proyecto se inició hace cinco años por un problema: en la zona había un gran volumen de fibra que no se estaba aprovechando, y no se estaba dando el valor agregado que debía darse, entonces la fibra salía de la zona en bruto y se le daba valor agregado en otro lugar; nos estábamos perdiendo ese ingreso o recupero económico. El precio en bruto hoy en día está en \$15 la oveja, la llama \$30 como bueno. Otra ventaja es que desde la planta nosotros le pagamos al productor lo que él pide y no lo que nosotros decimos que vale, eso sí, tratamos de que el productor venda la fibra en las mejores condiciones posibles, y se paga. Si el productor hace una preselección de la fibra para traerla le pagamos esa preselección; de esta forma favorecemos su economía familiar con su propio trabajo.”*

La planta es municipal, se pretende que los operarios que trabajen formen algún tipo de asociación. Por el momento trabajan 10 personas, en dos turnos de 6 horas cada uno y la planta opera 11 horas corridas. Se hace todo el proceso hasta el hilo y el fieltro.

## Cómo es el proceso en la planta

El proceso comienza seleccionando la fibra en forma manual, se quitan las puntas amarillas a los vellones (el bordel), también algunos vegetales grandes que pueden llegar a dañar las máquinas.

Mediante el circuito de maquinaria de la Minimills (de origen canadiense), se hace un lavado manual y otro en la lavadora. Luego se lleva a una “abridora”, un paso intermedio para que la “descerdadora” trabaje de la mejor manera posible, esta última es la máquina más importante del proceso, de allí los hilos salen suaves y confortables al tacto. Algunas/os artesanas/os contratan a un precio solidario solo el proceso de descerdado por ser el más trabajoso.

Además de favorecer al productor de fibra para que venda su fibra a un precio justo, también se favorece a la artesana o al artesano. Si bien la actividad textil es algo muy fuerte, muy arraigado y forma parte de la cultura, es un arte que se estaba perdiendo porque escaseaban los hilanderos. Hoy muchos jóvenes retoman el tejido con las distintas técnicas posibles y con el hilo de la planta.

## La organización de las mujeres en Cooperativa Arañitas Hilanderas

Nora Fresia Arredondo, tesorera de la cooperativa Arañitas Hilanderas, comenta:

"Nosotras empezamos a trabajar un grupo grande de mujeres que estaban solas, o el esposo se había quedado sin trabajo o éramos separadas. No teníamos personería, vendíamos comida y se repartía la plata entre las que trabajábamos. Algunas teníamos planes Jefes de hogar, así empezamos algunas. Rosa, la presidenta, siempre cuenta que la economía de Belén se basaba en la producción de tela, la mayoría hacían telas y la intercambiaban por mercadería. Se vivía de eso, y por supuesto, una de las cosas más lindas que se hacen aquí, los tejidos en vicuña, un tejido conocido y valorado en el mundo. La tela hecha aquí en vicuña es la más fina, dicen que una manta de vicuña tiene que pasar toda la pieza por dentro de un anillo (una alianza). Esto mostraba la calidad y la finura, si no pasaba, no tenía el mismo precio. Cuando nos organizamos, dijimos: 'vamos a hacer algo que no compita con el artesano tradicional. No vamos a hacer ponchos, ni nada de eso'. Eso lo dejamos por una cuestión de respeto. Hay muy buenas artesanas en vicuña que saben mucho. Nosotras arrancamos hilando y nos perfeccionamos, nuestra meta siempre fue que el producto sea de buena calidad. Antes de nuestro trabajo, el hilo aquí se vendía rústico, mal lavado, con espinas. Después pasamos al teñido con una profesora de Jujuy."



Artesanías en fieltro.

### TESTIMONIOS DE LOS VISITANTES

*"Estoy integrando la comisión vicuñera que se creó hace poco tiempo. Estamos organizándonos para hacer captura de vicuñas, vinimos con las artesanas para recabar información y conocimiento. Tenemos muchas expectativas de poder hacer nuestra captura, queremos poder esquilar para dar potencial económico y que las mismas artesanas de la zona puedan elaborar su artesanía."*

Isabel Zumbaino

*"Soy hilandera, hilo mientras pasto las ovejas. El año pasado salí a hacer censos de vicuña, aprendí a manejar los binoculares, y gps. Recorremos y vamos conociendo las distancias y los lugares, y vamos identificando dónde están las vicuñas. Lo hicimos en las comunidades de Escobar y El Cóndor. Habíamos hecho ya una captura y esquila de vicuñas el año pasado en la comunidad de Suripujio en noviembre, y fue muy bien. Ahora vinimos aquí a aprender a hilar, porque lo que sacamos en la esquila lo guardamos para empezar a hilar y tejer artesanías en vicuña."*

Felisa Choque



*Hacemos un conjunto de productos que se fabrican con la lana. Acá vienen micros con contingentes y compran un montón de cosas chiquititas."*

Finalizando el día la cena se compartió en el salón comunitario de la Cooperativa Arañitas Hilanderas donde se degustó un locro con motivo de celebración del día de San Juan Bautista.

El último día por la mañana se visitaron emprendimientos familiares de tejido en telar donde se pudo apreciar el significado de la actividad artesanal específicamente el hilado y tejido de la fibra de vicuña en la cultura local.

Por la tarde y a modo de cierre se realizó una reunión entre los visitantes y la CAVALAF donde se acordó realizar un encuentro de comunidades vicuñeras.

## VIAJE VI

### Asamblea Rural de Jáchal, San Juan

- ➔ **Fecha:** 20, 21, 22 y 23 de julio de 2015.
- ➔ **Destino:** San José de Jáchal, San Juan.
- ➔ **Anfitriones:** Proyecto ADL, *Promoción del Desarrollo local a través de la diversificación productiva y fortalecimiento de las organizaciones en Jáchal, San Juan*, dependiente de la AER Jáchal, EEA San Juan, Centro Regional Mendoza San Juan-INTA.
- ➔ **Visitantes:** *Asociación San Juan Bautista*, Nogolí, Provincia de San Luis (SAF), y Proyecto PROFAM *Promoción del Desarrollo Local del depto. de Ambato de la provincia de Catamarca*, a través de Turismo Rural dependiente de la AER Paclín, EEA Catamarca, Centro Regional Catamarca-La Rioja, INTA.
  - **Participantes de Catamarca:** Andrea López, Jonathan Moreno, Eduardo Martínez, Julia Perea y Diego Cabrera.
  - **Participantes de San Luis:** Gonzalo Acevedo, Luis Martínez, Gonzalo Acevedo, Claudia García, Luisin Cuello y Lucila Busso.



9:30 Taller: Territorio y diseño de un circuito turístico.

13:00 Almuerzo en *Grupo Las Lomitas, paraje La Gran China*.

14:00 Intercambio con grupo *Las Lomitas*. Panificados y dulces.

16:00 Recorrida por los cultivos de la cooperativa *Nuevos Horizontes*. Charla sobre Federación de Cooperativas Agropecuarias (FECOAGRO) de San Juan.

18:30 Merienda.

19:30 Cena en Grupo *El Rincón de Tejidos en Telar*.

22:00 Regreso a *La Gran China*.

#### • 22 de julio

9:00 Desayuno en *Grupo La Faldeñita*.

9:30 Taller sobre protocolos de calidad, atención al turista y manejo de conflictos.

### PROGRAMA

#### • 20 de julio

18:00 Recepción en la Agencia de Jáchal de INTA.

19:00 Taller de presentación en Salón Grupo Unidas para el Progreso.

22:00 Cena. Distribución en los alojamientos.

#### • 21 de julio

9:00 Desayuno en el Salón Grupo Unidas para el Progreso, paraje *La Gran China*.

12:00 Caminata. Subida al mirador *El Escudo*.

13:00 Almuerzo.

14:30 Visita guiada a *La Ciénaga* y la *Cuesta de Huaco*.

18:00 Visita al centro de Jáchal.

21:00 Cena en *Grupo Nuevo Milenio*. Asamblea La Frontera.

• **23 de julio**

9:00 Desayuno.

10:00 Taller de cierre en la sede de la Cooperativa Nuevos Horizontes.

11:00 Entrega de recuerdos. Cierre y despedida.

12:30 Almuerzo.

## ASAMBLEA RURAL DE JÁCHAL

Jáchal se encuentra ubicado en la provincia de San Juan. Limita al norte con la provincia de La Rioja, al oeste con el departamento Iglesia, al este con Valle Fértil y al sur con Albardón y Ullum. Se puede arribar por la Ruta Nacional N° 40 hacia el norte desde San Juan capital, y seguir hacia Villa Unión en la provincia de La Rioja. Desde el oeste por la Ruta Internacional N° 150 desde El Rodeo, en el departamento Iglesia. Esta ruta comunica Argentina con Chile por el Paso Internacional de Agua Negra, pudiendo llegar hasta la ciudad de La Serena en el vecino país.

### El Circuito de Turismo Comunitario Rural

El Turismo Rural Comunitario es entendido por la Asamblea Rural de Jáchal como un espacio en donde los visitantes y la organización campesina comparten actividades cotidianas de las comunidades en el territorio, actividades que se crean y recrean a diario. El Circuito de Turismo Comunitario ofrece la vivencia y la interacción



Anfitriones y visitantes en La Ciénaga.



Bienvenida de los anfitriones en el salón "Unidas para el Progreso".

de los visitantes con pequeños productores agropecuarios. Se enmarca en un proyecto de desarrollo territorial ejecutado en forma conjunta entre la Agencia de Extensión Rural Jáchal del INTA, la SAF de la Nación, la Asociación Quillay (ONG), organizaciones de pequeños productores e instituciones de comunidades rurales (uniones vecinales, clubes). Con este proyecto se promueve la organización de las comunidades rurales, a través de asambleas comunitarias que discuten, deciden y ejecutan acciones en torno a la producción y al acceso a derechos, tales como salud y educación. Dentro del eje de producción, se estimula el turismo comunitario como herramienta para diversificar los ingresos, mejorar la comercialización, aprovechar recursos (naturales, saberes, tecnológicos, infraestructura), generar trabajo para los jóvenes y promover la relación entre organizaciones.

En el circuito se visita la Cooperativa Nuevos Horizontes, ubicada a 4km del centro de Jáchal, donde cultivan distintas hortalizas (pimiento, acelga, espinaca, melón, maíz, tomate, entre otros) destinados a la producción de semilla. Posee una casona para hospedaje. Los turistas pueden participar de actividades de siembra, cosecha, riego y desmalezado. También se puede participar en la preparación de las comidas, del armado de las bolsas con colecciones de semillas destinadas al programa ProHuerta, cabalgatas y bicicleta. Aquí se realizan fogones e intercambio cultural con los contingentes. En La Faldeñita se realizan dulces y conservas artesanales, allí se escala hasta llegar al Escudo Nacional enclavado en la ladera del cerro de Los

### GRUPO 'LAS LOMITAS'

Alfreda Constanza Cortez ofrece turismo rural desde el año 2008, y desde el 2009 acompañado por el INTA Jáchal. Cuenta que empezaron algunas mujeres haciendo dulces y conservas y luego vieron la posibilidad de ofrecer algo más, entonces pidieron préstamos para construir un salón. Luego brindaron almuerzos para las personas que iban desde San Juan, con el tiempo y aprovechando los espacios que los hijos dejan en la casa cuando se van, pensaron a ofrecer hospedaje y allí están, mejorando su servicio cada día para aumentar su calidad. Sus hijas son como ella las llama, "dulceras", y participan de las ferias organizadas por la Asamblea de Jáchal.



Productos elaborados en Las Lomitas.



Taller de alfajores jachalleros del grupo.

## TALLER DE PLANIFICACIÓN DE CIRCUITOS TURÍSTICOS

por Daniel Allende, jefe de Agencia Experimental INTA, en Jáchal.

El objetivo es la construcción de un concepto común de territorio, ya que sobre éste es que abordaron la propuesta de Turismo Rural Comunitario. La construcción común consistió en compartir en un afiche las ideas que cada uno tiene sobre "territorio". Ahí aparecieron conceptos tales como el lugar de donde vivimos, los recursos que tenemos, los conocimientos y saberes, la cultura, las organizaciones, cómo vivimos, los conflictos que hay; en resumen, lo que constituye la vida en la ruralidad.

*"Desde el reconocimiento del territorio del que somos parte y al que podemos transformar con nuestro trabajo y organización, comenzamos a diseñar nuestra propuesta de Turismo Rural Comunitario", afirmó Daniel.*

Luego de la reflexión anterior se realizó un inventario con los distintos recursos que cada organización tiene: paisajes, comidas, infraestructura, saberes, tradiciones, fiestas, eventos, productos. La idea fue transformar esos recursos en un producto turístico incorporando servicios (transporte, comida, alojamiento, visitas guiadas, actividades) y planificando la secuencia o recorrido posible. Esto se plasmó en diferentes afiches que se expusieron en un plenario para intercambiar. Se acordó discutir en cada una de las organizaciones este producto al regreso a sus hogares.



**Hospedaje en refacción de la Cooperativa Nuevos Horizontes.**

Cauquenes y se visita la Capilla de Santa Rita cuya arquitectura es en forma de caracol.

En la localidad de Gran China está el grupo Las Lomitas, que cuenta con un tambo caprino donde se pueden ordeñar cabras, elaborar y degustar quesos, pastorear las cabras por el pie de monte de las sierras que rodean esta localidad. Las mujeres de "Unidas para el Progreso" nos explican cómo se hace el dulce de membrillo tradicional de Jáchal, entre otras exquisiteces.

En el Molino del Alto, se observa el proceso de la molienda del trigo para hacer harina. Como en 1900, tiene una rueda hidráulica que hace girar enormes piedras para triturar el trigo del que nace la harina criolla. Guías locales describen todo el proceso y transmiten sus propias anécdotas.

El día 20 de julio, en la oficina del INTA-AER Jáchal, se realizó la recepción del contingente visitante, y se dirigieron a tomar la merienda al salón del grupo Unidas para el Progreso, donde realizaron un taller de presentación. Por la noche se cenó con el mismo grupo y se distribuyeron los alojamientos.

## Cooperativa Nuevos Horizontes

Al día siguiente, luego del desayuno, se desarrolló el taller sobre "Territorios y circuitos turísticos", realizado por el equipo de la AER-Jáchal. El almuerzo se realizó en el grupo Las Lomitas, posteriormente llegó el momento del trabajo con panificados y dulces jachalleros, en el que las anfitrionas amasaron y explicaron la receta, mientras los visitantes degustaban y

adquirían algunos productos regionales de fresca elaboración.

Por la tarde el grupo se dirigió a la cooperativa Nuevos Horizontes, donde realizó un recorrido por los cultivos de cebolla y maíz, para luego conocer cómo se envasan las semillas del programa ProHuerta que se distribuyen gratuitamente a nivel nacional. También se pudo visitar el hospedaje que la cooperativa está construyendo para brindar servicios de alojamiento a los turistas. La actividad finalizó con una merienda y charla sobre la Federación de Cooperativas Agropecuarias de San Juan (FECOAGRO), de la cual es parte Nuevos Horizontes. Esta vez la cena fue ofrecida por el grupo El Rincón, que brindó un taller sobre los tejidos realizados por las integrantes del grupo. Darío Aciar, integrante de Nuevos Horizontes, cooperativa de producción agrícola, particularmente de hortalizas y producción de semillas, contó la historia de la cooperativa y su vinculación al turismo, así como también su participación en el proyecto de turismo. También fue visitante en el programa de intercambios de turismo unos meses atrás, y al respecto afirmaba que le pareció "espectacular y



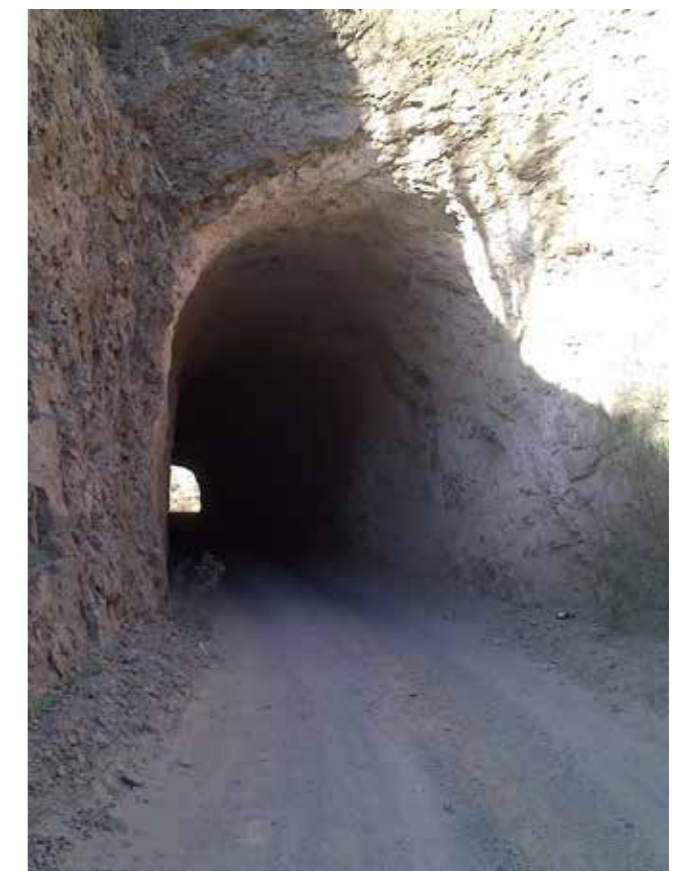
**Trabajo en la Cooperativa Nuevos Horizontes.**

que le había servido porque aprendió sobre comercialización y puesta en mercado", que son temas en los que han avanzado como organización a su regreso.

La cooperativa está formada por 16 socios que cuentan con una finca de 23 has., sus semillas son enviadas a FECOAGRO (Federación de Cooperativas Agropecuarias de San Juan), que es la cooperativa madre. Una vez analizadas, reciben las semillas para el envasado y luego son comercializadas con el programa ProHuerta del INTA.

La relación de la cooperativa con el turismo es muy nueva, de hecho es la única de la federación que está haciendo turismo, lo que les abrió una nueva puerta económica. La propuesta es ofrecerle al turista la posibilidad de conocer sus huertas y el día a día de los productores. El turismo rural comunitario les permitió el rescate de tradiciones y cultura. Entre ellas, la sede de la cooperativa, que es una casa grande de adobe que se han propuesto remodelar para hacer un hospedaje con capacidad para 15 personas.

Sobre la Asamblea Rural de Jáchal nos contaba que se juntan "para trabajar el tema del



**Túnel en Sierra Negra camino a la Cuesta de Huaco.**

**Mirador Cuesta de Huaco.**

*turismo y otros, ya que la alianza con otras organizaciones nos permitió ampliar el mercado donde comercializar sus productos”.*

En la última parte de su relato, Darío anunció que había comenzado a trabajar como técnico de Cambio Rural II de turismo junto al grupo “Unidas para el progreso”, que ofrecen hospedaje en casas de familia y que le gustaba la idea de que los mismos productores sean técnicos, y que al mismo tiempo la gente pueda decidir qué técnico quiere tener. Mientras la mayoría del grupo visitante estaba en la cooperativa, un grupo menor fue invitado

**Paisaje del área protegida La Ciénaga.**

a participar del programa “A pleno con el campo”, que se transmite por Radio Nacional Jáchal, producido por el INTA y la Secretaría de Agricultura Familiar. La participación sirvió para impulsar el agroturismo comunitario.

El día 22 el desayuno fue en el salón del grupo La Faldeñita, donde se realizaron también los talleres de protocolos de calidad, atención al turista y manejo de conflictos. Los talleres tuvieron dramatizaciones donde participaron anfitriones y asistentes. Antes del almuerzo, el grupo realizó una caminata de dos horas hasta al mirador de El Escudo; un escudo nacional emplazado en la loma, cuidado y mantenido por la comunidad.

### Taller de atención al turista y manejo de quejas

Con el objetivo de concientizar a los participantes de la importancia de la buena atención al turista y de la gestión y manejo de quejas y sugerencias, el tercer día se realizó un taller ofrecido por Darío Aciar y Domingo Martínez, donde se analizaron formas de canalizar los pedidos y el grupo local ofreció un instructivo sobre los pasos a seguir. Se determinó la

**Vista del Río Huaco.**

comunicación como factor clave, no sólo a la hora de dirimir conflictos sino en cada contacto con el turista. Se hicieron dos dramatizaciones del que participaron los presentes, simulando situaciones cotidianas del turismo, en donde quedó evidenciado cómo se construye la calidad del servicio interpretando una forma negativa y otra positiva de atención al cliente, para que los participantes pudieran tomar sus propias conclusiones. Fue entonces cuando se remarcó la importancia de la actitud a la hora de recibir turistas, como un sello de calidad.

Es de resaltar que el taller haya sido diseñado y brindado por promotores de Cambio Rural que poseen trayectoria como miembros de organizaciones productivas, quienes consideran al turismo como una actividad complementaria que mejora la calidad de vida de los habitantes de Jáchal y revaloriza su territorio. Los anfitriones afirmaron que el Turismo Rural Comunitario se construye en base a errores y aprendizajes dados en la práctica, pero también se hicieron visibles las mejoras en la calidad de los servicios turísticos a partir de la capacitación y la articulación interinstitucional.

### La Ciénaga

Luego del almuerzo se realizó una visita guiada por el área natural protegida La Ciénaga y a la Cuesta de Huaco, a cargo de Darío Aciar. El área tiene por objeto preservar el valor geológico y arqueológico, el equilibrio ecológico y el patrimonio autóctono del lugar, donde se encuentran caracoles y helechos fosilizados que datan de más de 400 millones de años. El lugar cuenta, además, con un parque forestal con especies autóctonas: algarrobos (blanco y dulce), bosques de chañares y tamarindos, retamo, tuscas, variedades de jarilla (nítida, cuneiforme y divaricata), pichana y pichanilla, chilca dulce y amarga, palo azul, albaricoquillo, zampa; en sus cerros hay hierbas aromáticas y de uso en medicina alternativa como incayuyo y poleo, entre otras. Más tarde el grupo se dirigió a la Cuesta de Huaco, un mirador natural donde es posible apreciar las diferentes tonalidades que adquiere la geografía en esa zona, así como también el río y el dique. También se visitó las termas de Agua Hedionda, donde brotan aguas sulfurosas de uso medicinal. A metros se encuentra una hostería construida en 1962 y nunca utilizada, alrededor

**Entrega de diplomas y recuerdos.****Entrega de certificados de la capacitación**

de ella se tejieron leyendas que el guía iba narrando mientras se realizaba la caminata. La tarde concluyó con un paseo por el centro cívico de Jáchal y la cena en el grupo Nuevo Milenio, con intercambio de productos regionales. Para finalizar el intercambio se realizó un taller de síntesis y cierre en la sede de la Cooperativa Nuevos Horizontes, con entrega de diplomas de asistencia, productos regionales y regalos. El almuerzo consistió en un plato típico, el loco.

### Capacitación en cabalgatas

A partir del Intercambio realizado en Jáchal, surgió entre los integrantes del grupo de Agroturismo Los Varela, la necesidad de realizar una capacitación en cabalgatas para promover esta actividad en la localidad de Ambato, Catamarca.

En base a lo solicitado, se realizó una capacitación de “*Generación y fortalecimiento de capacidades para Guías Baqueanos en Cabalgatas*”



Capacitación en cabalgatas, Ambato, Catamarca.

durante los días 15 y 16 de octubre de 2015. El encuentro estuvo a cargo del médico veterinario Ariel Suárez, técnico de la Secretaría de Agricultura Familiar de Chubut, y fue organizado por el INTA local junto al Equipo de Agroturismo del Ministerio.

Durante los dos días, los participantes del curso pudieron conocer los requisitos necesarios para ofrecer el servicio de guía de cabalgata, tanto en su modalidad de paseo como en expedición de varios días. Los jóvenes de la comunidad pudieron realizar y observar prácticas en primeros auxilios, cuidados del animal, requisitos para una montura y recomendaciones para los turistas. Se entregaron certificados de asistencia y un manual con los contenidos del curso elaborado por Ariel Suárez, editado por el Ministerio de Agroindustria. En el marco del agroturismo, éste es el segundo curso dictado entre grupos de turismo rural. El primero se había realizado en la Isla Apipé, Corrientes.

El sábado 17 de Octubre, como cierre de la capacitación, se realizó en Los Varela la primera Fiesta de la Carne a la Llama, con localidades agotadas. La propuesta de organizar un festival tuvo como objetivo juntar a las comunidades vecinas para poder disfrutar de un delicioso menú, espectáculos en vivo y feria de productos regionales. Todo el servicio estuvo a cargo del Equipo de Agroturismo Los Varela, vecinos de la comunidad, el INTA y el apoyo y divulgación del Municipio.

### TESTIMONIOS DE LOS VISITANTES

*“Muy buena experiencia, aprendimos muchísimo, te muestran qué es lo que podés hacer en el campo, que quizás en turismo uno piensa que no tiene todo lo que se ve en capital. Los paisajes los tenés, pero no sabes cómo trabajarlos. Bueno, acá aprendimos mucho para ver cómo se incorpora la familia con las actividades que ellos realizan, y en paralelo ver al turismo como una alternativa para poder salir adelante, tanto en lo económico y en lo social. Se trata también de compartir y brindarle al turista otro tipo de experiencia, como yo digo siempre, para el turista sería como una bajada a tierra.”*

Andrea, visitante de Los Varela

*“Del grupo que participamos hemos rescatado varias cosas a tener en cuenta para nuestro proyecto: preparación de las comidas regionales más populares y contar la historia, de dónde viene y cómo ha surgido; conocimiento de las historias más características del territorio, significado de los nombres de cada lugar, las creencias populares y las tradiciones lugareñas”.*

Lucila Busso, técnica

*“En primer lugar, lo que nos impactó fue el nivel de organización de cada grupo, la claridad de sus objetivos y sus metas. El funcionamiento de la Cooperativa. La integración de mujeres y hombres, jóvenes y mayores. Con la visita nos llevamos que la actividad del Turismo Rural es un proceso que se va construyendo en forma participativa día a día. Cuando una comunidad comparte un objetivo común, se pueden lograr muchas cosas. Es de destacar y valorizar que este tipo de intercambios nos ayuda a vivenciar en la práctica lo que conocemos teóricamente. Asimismo, esta experiencia de ser “turista” brinda confianza y seguridad al momento de desarrollar nuestro propio emprendimiento.”*

Diego Cabrera, técnico



## VIAJE VII

### Corredor del Río Uruguay, Entre Ríos

➔ **Fecha:** 3, 4 y 5 de agosto de 2015.

➔ **Destino:** Colón, San José, Villa Elisa y Liebig. Provincia de Entre Ríos.

➔ **Anfitriones:** Proyecto Integrado, Construir un circuito integrado de Turismo Rural en el corredor del Río Uruguay, con una fuerte identidad regional, dependiente de la EEA Concepción del Uruguay / EEA Concordia / AERs Chajarí, Concordia, San Salvador, Colón, C. del Uruguay, Gualeguaychú, Islas del Ibicuy. Centro Regional Entre Ríos-INTA.

➔ **Visitantes:** Asociación Defendiendo lo Nuestro, provincia de Corrientes y Grupos Cambio Rural II Sierras y Pampa Turismo

Rural, dependiente de la EEA Bordenave, AER Pigüé, provincia de Buenos Aires y Aguas Turísticas de Villarino Sur, dependiente de la EEA Hilario Ascasubi, Bs. As. Estos grupos pertenecen al Centro Regional Buenos Aires Sur (CERBAS), INTA.

- Participantes de Corrientes: Miguel Ojeda, Noelia Ávalos, Ramón Paredes, Juan Álvarez, Asención Franco, Rubén Ojeda, Orlando Álvarez, Claudia Todone.
- Participantes de Buenos Aires: Alicia Gamero, Ana Chaves, Carina Rabanedo, Beatriz Carames, Natalia Corvatta, Noemí Sbarbati, María Valdez, Marina Monje y Julieta Colonnella.



**PROGRAMA****• 3 de agosto**

20:00 Cena de bienvenida en *Victoria del Campo*. Distribución en los alojamientos.

**• 4 de agosto**

08:00 Desayuno.

09:30 Presentación del grupo anfitrión y recorrido. Granja *El Esfuerzo*.

11:30 Visita guiada a la *Bodega Vuillez Sermet*.

13:00 Almuerzo en granja *La Administración* de San José.

14:30 Recorrido por el *Molino Forclaz*.

15:30 Visita a *La Boutique de la Nuez Pecán*.

17:30 Merienda en *Miel Dorada*. Taller de Comercialización.

21:00 Cena en *Don Bautista*.

**• 5 de agosto**

8:30 Desayuno.

10:00 Recorrido por el pueblo San José y complejo termal de Villa Elisa.

12:00 Almuerzo en *Costas de Mármol*.

15:00 Paseo en *El Costerito*, hasta la laguna en el emprendimiento *Costas de Mármol*.

17:00 Merienda en almacén de ramos generales Francou.

18:00 Taller de trabajo de regionalización.

21:00 Cena en *Tranqueras de Colón*.

**• 6 de agosto**

8:00 Desayuno.

10:00 Excursión al refugio de vida silvestre *Aurora del Palmar*.

12:30 Almuerzo en el *Viejo Almacén* de Liebig. Visita guiada por el pueblo.

15:00 Taller de cierre.

**RUTA DEL TURISMO RURAL  
ENTRE RÍOS**

En la provincia de Entre Ríos, desde 2009, se generó un trabajo de base territorial a partir del cual el Estado, a través de INTA, Municipios, Gobierno Provincial, INTI, Secretaría de Agricultura Familiar y otros organismos provinciales y nacionales, apoyan y asisten técnicamente a una red de familias rurales que incorporan el turismo a sus actividades productivas.

Este corredor atraviesa la provincia por su margen este, de norte a sur, cruzando seis departamentos provinciales. Es franqueado por la Ruta Nacional N° 14 que dinamiza el flujo de turistas hacia toda la región, fundamentalmente de los provenientes de Buenos Aires.

Para la intervención se dividió el territorio en tres nodos o espacios: el centro este, un nodo coincidente con la microrregión turística Tierra de Palmares; la zona sur del Delta del Paraná y el norte la zona de Chajarí y Villa del Rosario.

En el marco de este proceso, aproximadamente 50 familias –articuladas por zona a través de diversas herramientas, como lo son los Grupos Cambio Rural– optaron por el turismo rural como alternativa de diversificación de sus actividades tradicionales. Son familias de productores y emprendedores rurales de pequeña y mediana escala que se dedican a la producción primaria y la elaboración de productos de consumo de características artesanales; producción citrícola, apícola, ganadería y cría de animales de granja. En la actualidad, la mayoría está recibiendo un flujo creciente de turistas que encuentran, en estos emprendimientos, productos y servicios que los acercan a la vida del campo, poniendo en valor las tareas rurales. El turista puede encontrar alojamientos, compartir actividades tradicionales del campo o recreativas, conocer tambos, queserías, restaurantes,



Visitantes y anfitriones en San José.

almacenes de campo, gastronomía regional y emprendimientos ecoturísticos.

En este viaje se visitó el nodo central del Corredor, desde donde se inició, en 2012, un proceso de organización de una “Ruta de Turismo Rural”, con base en esta red de emprendedores y la articulación interinstitucional para el acompañamiento técnico y organizativo en la integración de las familias rurales.

Tierra de Palmares puede definirse como una microrregión turística de jerarquía por su diversidad de atractivos y creciente demanda turística; una mancomunidad de municipios que en la década de 1990 articuló acciones y esfuerzos para la resolución de problemas comunes. En la actualidad, el principal eje de vinculación es el turismo. San José, Villa Elisa, Colón, Liebig, Primero de Mayo y Hocker son los Municipios y Juntas de Gobierno más comprometidos con esta temática.

En esta visita, el alojamiento se organizó en dos lugares distintos:

1. Alojamiento rural *Victoria del Campo*, Colonia Nueva al Norte, Colón. Esta posada rural, una construcción de más de 100 años de antigüedad, está ubicada a pocos kilómetros de Colón. Fue habitada por una reconocida familia de colonos que llegaron a la zona desde el Cantón de Valais (Suiza). Allí se puede conocer las actividades productivas y costumbres de los abuelos gringos. Hace algunos años fue adquirida por la familia Challier.
2. Alojamiento rural *Tranqueras de Colón*, atendido por su dueño, Carlos Carbonell. Se pueden desarrollar caminatas, cabalgatas y paseos en carro. Ofrece la posibilidad de compartir actividades como ordeño, rodeo de vacunos, charlas sobre cultivos del lugar, recorrer la granja y observar las aves de corral.



Granja *El Esfuerzo*.



Molino *Forclaz*.

A primera hora, el 3 de agosto se realizó la visita a la granja *El Esfuerzo*, un emprendimiento familiar donde se practica la cría de aves exóticas para la posterior comercialización de las crías. La guía consiste en un pequeño relato sobre los comienzos en la actividad y cómo surgió la idea de abrir el emprendimiento al turista. El recorrido finalizó con la exposición y venta de dulces y plantines. La entrada al lugar es gratuita.

Saliendo de la granja, los visitantes se dirigieron a la *Bodega Vuillez Sermet*, donde fueron recibidos por sus dueños, con quienes emprendieron un recorrido por las instalaciones, apreciando el proceso de fabricación y envasado de vinos.

Resulta sorprendente que se fabrique este producto en la provincia de Entre Ríos, más ligado a la economía de las provincias cuyanas.

En el momento del almuerzo, se dirigieron a degustar una riquísima picada en *La Administración de San José*. Al llegar, los dueños, primos entre sí, describieron su experiencia comercial, que ya lleva diez años. Al comenzar, contaban con pocas vacas, de a poco fueron recibiendo turistas en busca de quesos. Con el paso del tiempo, fueron creciendo y con mucho sacrificio familiar, pudieron generar un lugar de recreación donde se puede almorzar. Utilizan como atractivo principal el casco de la vieja Administración de San José. Como ventaja tienen la gran cercanía con el Molino Forclaz. Con proyectos de seguir creciendo, mostraron sus dificultades, las relaciones con los empleados y cómo aprenden todos los días a ser anfitriones de un emprendimiento turístico. El ingreso y la visita guiada son de entrada gratuita. El grupo visitante se sorprendió por la rapidez con la que creció el emprendimiento y lo jóvenes que son los sus dueños. Fue muy motivador escuchar cómo lograron revertir su situación económica a partir de la incorporación del turismo como actividad complementaria al tambo, lo que significó un crecimiento personal, al tener contacto con tantas personas cada fin de semana. Puntualmente, uno de los propietarios, se refirió a que nunca se había imaginado estar hablando ante tanta gente.

Al término del recorrido por el casco de *La Administración*, llegó el turno de la visita al antiguo Molino Forclaz, con un guía intérprete quien



**La Boutique de la Nuez Pecán.**

transmitió a los turistas la historia del lugar. Continuaron con el itinerario dirigiéndose a *La Boutique de la Nuez Pecán*. Al llegar tuvieron una bienvenida, acompañada con una degustación de algunos de los principales productos de nuez con valor agregado, como el pan saboreado con nuez de pecán y garrapiñadas, acompañados por una breve explicación de la dueña y un recorrido por la fábrica.

La merienda se llevó a cabo en el emprendimiento *Miel Dorada*, donde los visitantes probaron sus exquisitos productos y pudieron ver cómo se realiza la sala de extracción de miel.

### Intercambio de experiencias

El objetivo fue generar un espacio para que los emprendedores locales puedan contar sus experiencias de comercialización y difusión de sus propuestas, teniendo en cuenta su experiencia individual e integrando grupos de Cambio Rural. Con videos como disparadores, se propició el intercambio con los visitantes, productores y técnicos, a los fines de rescatar prácticas individuales y la importancia de trabajar asociativamente. A la hora de exponer sobre el lugar de cada grupo, con mucho orgullo y emoción, Asunción Franco de Apipé, Corrientes, comenzó a hablar en Guaraní, y con palabras simples, respetuosas y sencillas logró transmitir sus sentimientos más profundos a personas que no conocían la Isla Apipé, donde vive.

La cena se llevó a cabo en el comedor *Don Bautista* que nació por la necesidad de rescatar



**Taller "Estrategias de comunicación y comercialización de propuestas de Turismo Rural"**



**Obra de teatro "Comedia de una boda".**



**Villa Elisa.**

un espacio ocioso en el campo de Lidia, quien contó su historia. El comedor creció incorporando un patio cervecero. Durante los fines de semana realizan espectáculos y la feria de productores locales. Mientras esperaban la cena, los visitantes fueron sorprendidos con una teatralización de una cómica boda a cargo de artistas locales.

A la mañana siguiente los visitantes hicieron un recorrido por el pueblo de Villa Elisa: la plaza principal, las iglesias, el monumento "El Sembrador" y el complejo termal.

Cuando finalizó el circuito por la ciudad, almorzaron en *Costa de Mármol*, donde fueron recibidos por Ricardo y Carina. Allí degustaron un exquisito asado con guarniciones y un postre casero. Es Ricardo quien relata la experiencia: "Venimos de dos familias tamberas, pero el campo estaba cada vez más difícil. Teníamos el

arroyo y nos parecía que era para mostrarlo. Y bueno, ahí empezamos a ir a las reuniones y después los grupos. Comenzó siendo un sueño, nos juntamos con vecinos de Villa Elisa en el Grupo de Agroturismo Villa Elisa. Fuimos aprendiendo y nos fuimos armando. Nosotros le decimos al turista que de ellos aprendemos todos los días un poquito, porque de ser tambero a atender turistas hay un trayectito bastante largo. Si bien seguimos siendo gente del campo, no intentamos armar nada, somos así y así nos vendemos, somos del campo y queremos seguir siéndolo. En agosto van a ser dos años que empezamos con pizzas y empanadas... y no pasaba nada. En marzo del año pasado agregamos los primeros asaditos y cambió la historia, vino más gente. En cuanto a la cantidad de gente, es muy inestable, hay días que tenemos a una pareja almorzando, y otro fin de semana pasan 50 personas por día. No quiere decir que todos consumieron, hay gente que almuerza, otros que van al Costerito, y quienes traen a sus nenes a ver y se van. El asado lo organizamos con reservas. Me llaman tanto los chicos de la oficina de turismo, como particulares, por el Facebook y al teléfono. Todos los días me dicen: 'hoy vamos 5' u 'hoy vamos con mi pareja' y los vamos anotando. Nosotros les contamos a la gente qué es lo que hacemos, por qué están esos animales, ésa es la idea, que la gente de Buenos Aires sepa un poco más de nosotros."

Después de comer se organizó una excursión en un carrito tirado por un tractor: *El Costerito*. A todos los visitantes les pareció una idea original y fácil de implementar. El paseo consiste en una recorrida por el campo hasta llegar a un arroyo con un puente de madera.

De allí arribaron al almacén de ramos generales *Francou*. Se recorrió el almacén y escucharon con atención las historias de Olga, su dueña, quien acompañó su relato con fotos y documentos antiguos que le dan vida a las historias.

Más tarde se realizó el taller de regionalización. En dos grupos se trabajó sobre las ventajas y desventajas del asociativismo. Los promotores y agentes de los grupos Cerbas y Entre Ríos respectivamente expusieron las estrategias de trabajo en red, las acciones llevadas a cabo y las planificadas para el futuro, como disparadores para que los emprendedores continúen trabajando con el objetivo de la actividad.



Viejo Almacén.



Antiguo puente ferroviario en arroyo Mármol.

Al final del día, los grupos visitantes se trasladaron a los alojamientos a descansar, para cenar todos juntos en *Tranqueras de Colón*, donde la noche cerró con una guitarreada.

El último día la recorrida se inició por *Aurora del Palmar*, un emprendimiento privado dedicado a la conservación y el ecoturismo, próximo al Parque Nacional El Palmar. Allí cuentan con una propuesta integral de turismo educativo para jóvenes, con alojamiento, comidas y actividades dentro del emprendimiento. Acompañados por un guía, realizaron una visita a la zona de El Palmar, donde se conservan ejemplares de yatay, una especie de la familia de las palmeras.

Al regreso los esperaban con una degustación de licor de yatay, el fruto de la palma, y un plato típico del restaurante elaborado a base de cerdo con arroz pilaf y una salsa de yatay. Los visitantes destacaron la originalidad, la organización, y el uso del espacio que han convertido a *Aurora del Palmar* en un producto turístico atractivo.

El intercambio finalizó con un almuerzo en el *Viejo Almacén* del pueblo Liebigh. Allí cada uno de los participantes compartió sus impresiones y

**TESTIMONIOS DE LOS VISITANTES**

*“Luego de las largas horas de ruta que tuvimos, sentíamos una gran excitación y, a su vez, mucha incertidumbre acerca de qué experiencia tendríamos. Muchos de los productores jamás habían salido de la isla y encontrarse en el papel de turistas era muy fuerte para ellos y para mí, lograr darles alguna respuesta de con qué se encontrarían, algo muy difícil. Un momento antes de llegar, me dice un productor: ‘Sabe qué, técnica, ¿esto será un lugar muy distinto a nuestra casa? ¿Usted cree que nosotros podemos hacer esto del turismo que nos dice usted? Nosotros no tenemos nada allá... ¿Y esta gente, no será que se va a burlar de nosotros? Por las dudas tratemos de no hablar en guaraní’. Entonces le dije que sus preguntas mejor me las respondiera cuando volviésemos y que si no obtenía una respuesta, yo iba a contestarle, que no se preocupara y disfrutara, que fuese él mismo, que no sintiera vergüenza de hablar en su idioma y que le explicara si a alguna persona le hablaba en guaraní, qué significa lo que dice. Para que no se ofendiera. Y me respondió: ‘Eso voy a ser “Che” Técnica’. En guaraní la palabra che significa “mí”. Al regresar le consulté si había podido responder sus preguntas y me contestó que ya no le hacían falta las respuestas, que él antes no veía el potencial gigante que tenía su lugar, hasta que se dio cuenta de la gran abundancia en cultura, gastronomía, naturaleza, que tienen en la isla.”*



Claudia Todone

conclusiones de la experiencia del intercambio, el aporte que significó tanto para los emprendimientos como para el trabajo grupal y el crecimiento personal. Coincidieron en que estos intercambios son más útiles que las capacitaciones, porque sirven para conocer y tomar ideas, pero también para poder “medir” el emprendimiento propio. Para culminar el paseo hubo guiada por el pueblo, visita a la antigua fábrica, corralones y bajada al río. Luego emprendieron el regreso a sus hogares.

# VIAJE VIII

## Red Puna, Jujuy

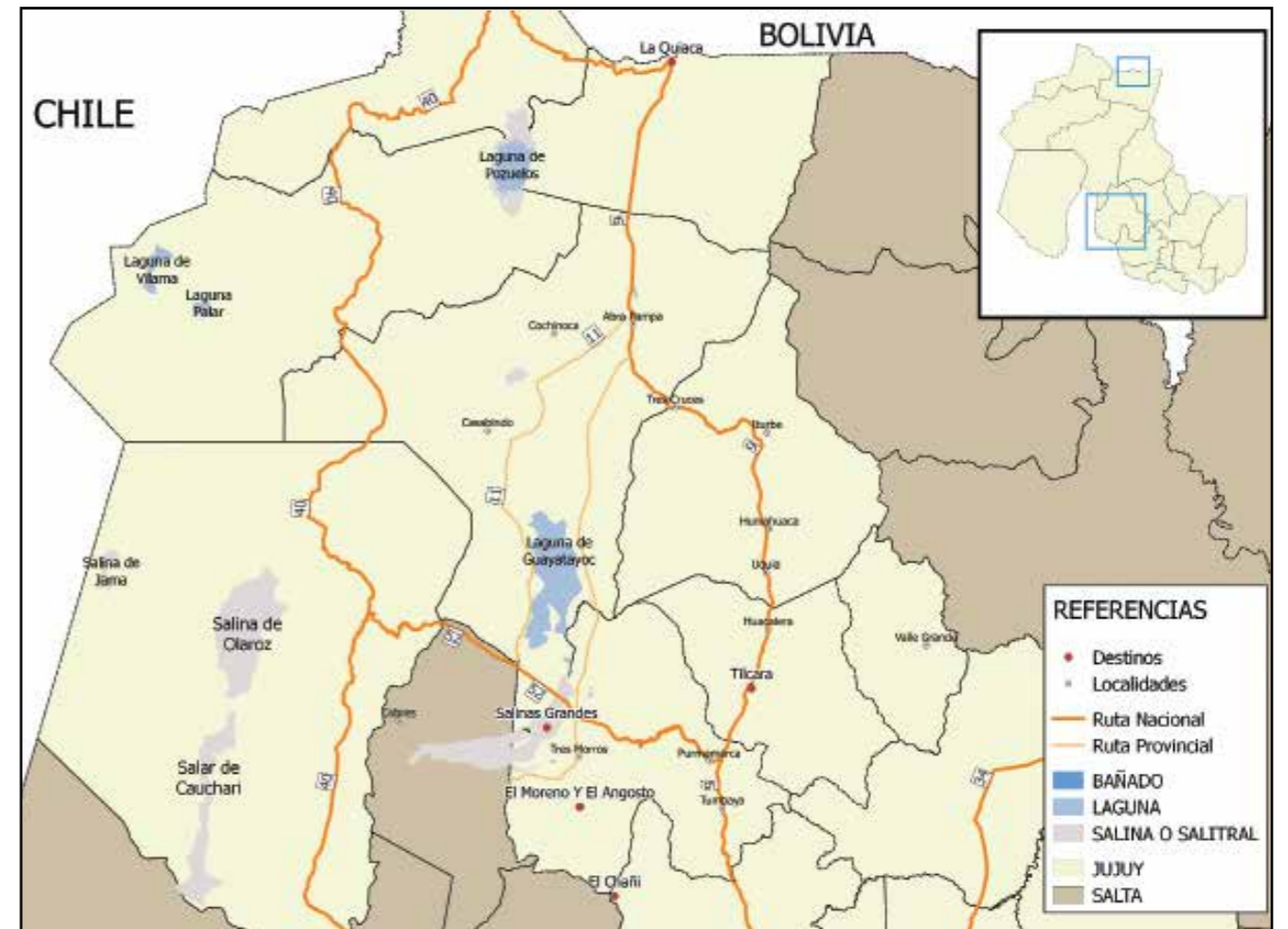
➔ **Fecha:** 3, 4, 5 y 6 de agosto de 2015.

➔ **Destino:** El Moreno, La Quiaca y Tilcara. Provincia de Jujuy.

➔ **Anfitriones:** Grupo Cambio Rural II *Artesanías Red Puna*, de la AER Hornillos y Grupo Cambio Rural II *Las Vicuñitas Red Puna*, de la AER Abra Pampa, ambos dependientes de la EEA Abra Pampa, Centro Regional Salta-Jujuy, INTA.

➔ **Visitantes:** Cadena de Valor de la Lana y la Fibra (CAVALAF), Catamarca y Grupo Cambio Rural *Paisaje Calchaquí*, dependiente de AER Seclantás, EEA Salta, Centro Regional Salta-Jujuy, INTA.

- Participantes de Catamarca: Karina Chaile, Bernardo Gutierrez, Noelia Suarez, Carmen Alicia Ramos, Lorenza Yapura, Jesús Gutiérrez, Olivia Morales, Rodrigo Castro, Diego Cabrera.
- Participantes de Salta: Elvio Albercio, Jorge Martinez, Silvia Diaz, Celina Guaymás, Rodrigo Yapura y Vitalia Yapura.



## PROGRAMA

### • 3 de agosto

16:00 Recepción de los visitantes en la sede de la *Red Puna*, Tilcara.

18:00 Merienda y presentación.

21:00 Cena. Distribución en los alojamientos.

### • 4 de agosto

08:00 Desayuno.

08:30 Partida a *El Moreno*.

11:30 Charla con miembros de la *Red Puna Oeste de El Angosto y El Moreno*.

13:00 Almuerzo.

14:30 Recorrida por *El Angosto* con guía local. Visita de sitio con restos fósiles y vista de *El Chañi*.

16:00 Corpachada.

18:30 Merienda en *El Moreno*. Taller de guía de turismo.

19:30 Distribución en los alojamientos.

20:30 Cena.

### • 5 de agosto

08:00 Desayuno en los alojamientos.

08:30 Partida hacia las Salinas Grandes.

10:00 Paseo por las Salinas Grandes.

13:30 Almuerzo en La Quiaca. Puna Sur. Visita a la planta de chacinados de la *Asociación Pequeños Productores Aborígenes de la Puna (APPP)*. Taller.

17:30 Partida a Tilcara.

21:00 Cena.

### • 6 de agosto

08:00 Desayuno.

08:30 Taller de cierre y regreso de los grupos.



Visitantes y anfitriones camino a El Chañi.



Los grupos visitantes llenando la planilla de evaluación.

La Puna jujeña ocupa el 60% de la superficie de la provincia de Jujuy, es una estepa arbustiva, rodeada por altas cordilleras y atravesada por una gran cantidad de cerros, ubicada entre los 3000 y los 4000 m.s.n.m. La Quebrada se encuentra entre los 2000 y 3000 m.s.n.m., está atravesada por el río Grande.

El ambiente en la puna es árido, con precipitaciones concentradas en los meses de verano; el clima es muy frío y seco, con amplitud térmica entre el día y la noche de 35 grados centígrados, las temperaturas mínimas extremas alcanzan los 25 grados bajo cero. Este clima de extremos se ve acompañado de fuertes vientos y de una alta irradiación solar.

La Quebrada también tiene bajas precipitaciones concentradas en el verano, y una gran amplitud térmica diaria, pero las temperaturas son más benignas, contando con clima templado, lo que permite desarrollar más la agricultura y fruticultura.

## LA RED PUNA

**“Vivimos del trabajo de la producción y el esfuerzo diario, producimos alimentos para nuestras comunidades, para los pueblos y las ciudades, somos parte de la tierra, el agua y las semillas, somos vida y cultura”**  
**RED PUNA**

Reúne a alrededor de 30 organizaciones de productoras/es y campesinas/os aborígenes que defienden sus derechos, luchan para mejorar la calidad de vida de las familias, poder vivir dignamente en el campo y constituirse en un actor representativo del sector, con reconocimiento de la sociedad y el gobierno.

Se promueve una participación activa de varones y mujeres en el fortalecimiento de las organizaciones. Las actividades socio económicas principales giran en torno al desarrollo de la agricultura, la ganadería y la producción de artesanías textiles; son economías familiares enfocadas hacia el auto consumo y la comercialización en canales informales y alternativos: ferias, trueques, intermediarios, puestos. Se desarrollan pautas y valores ancestrales que se asientan en la vida comunitaria, es habitual encontrar manifestaciones de

solidaridad, respeto y colaboración entre productores y también entre comunidades.

La Red se propone como proyecto social y político luchar por la Soberanía Alimentaria y la Reforma Agraria Integral a través de diferentes iniciativas productivas, de formación y capacitación, que van desde la producción agrícola y la cría de animales, y la comercialización de carnes de llama, hasta hilados y tejidos. Junto a otras organizaciones del país conforma el Movimiento Nacional Campesino Indígena (M.N.C.I) y participa de otros espacios de articulación.

La Red Puna cuenta con una organización territorial de cinco “Microrredes” (Norte, Centro, Oeste, Sur, Quebrada), y con cinco Áreas de Trabajo (género y artesanías, producción y comercialización, jóvenes, comunicación y formación). Representantes de las microrredes y de las áreas conforman una Coordinación General que se reúne mensualmente, donde se discuten y consensúan los horizontes de trabajo, se pone en común la información y se toman decisiones.

El turismo rural complementa estas propuestas de agregar valor en origen, pudiendo significar una estrategia más de ingresos para las familias campesinas.



Artesanías en el local de la RED PUNA.

## DESNATURALIZANDO MANDATOS, NATURALIZANDO EL CONCEPTO DE GÉNERO

Por María Guadalupe Tolaba, Red Puna.

*“Hace 20 años comenzamos, y cuando lo pienso, fue duro el momento para organizarse. Las y los integrantes de las organizaciones somos productoras/es de llamas, ovejas, cabras, también sembramos papa, maíz, habas, zanahorias, verduras en invernadero y este año fue muy fuerte la siembra de quínoa. Nuestra organización fue creando muchas áreas de trabajo, fueron surgiendo en función de las necesidades. Se creó el área de producción y comercialización y, cuando nos dimos cuenta que nos hacía falta más formación para los dirigentes, se creó el área de formación. Después, para que los jóvenes tengan sus propios espacios, sus dinámicas de discusión, creamos el área de jóvenes. También vimos que era importante difundir, entonces hicimos un área de comunicación. Y en el año 2000, el área de género.*

*Veíamos que la mayoría de las mujeres estaban más tiempo en el campo que los varones que se iban a trabajar quizás a otras provincias o mineras, y entonces quedaban a cargo de los chicos, del sembrado, de toda la producción*



Artesanas la Red Puna revisando prendas.

*en general, y a veces no se puede participar en la organización. Tampoco había una ayuda equitativa de nuestros compañeros y recaía el trabajo sobre nosotras. Quizás estaba el deseo pero no el tiempo para poder participar, entonces creamos el área, y la verdad que empezamos a trabajar en pequeñas comunidades de base. Las mujeres decían: “Yo sí quiero participar, pero no tengo tiempo, no puedo o mi marido no me deja, es celoso”. Y empezamos a hacer nuestras reuniones, nuestras charlas, sacábamos el tiempo de cuántas horas hacíamos las tareas en la casa, cómo son los roles, quiénes hacen qué tareas, cómo nos sentíamos, si nos gusta hacer otras cosas y no lo podemos hacer. Cada una iba diciendo de a poquito sus sueños, siempre estamos relegando nuestros sueños. Entonces era como un espacio en el que yo sentía que, de a poco, nosotras nos íbamos sacando, íbamos diciendo lo que queríamos: “Tengo ganas de irme a pasear una semana, tengo ganas de aquello”. Aunque después no lo hiciéramos, pero al menos decirlo ya era un alivio que a una le cambiaba la vida.*

*Después nos empezamos a animar a participar en la propia organización, a dar nuestra opinión, aunque los varones nos criticaran, a aguantar un poco y ser más fuertes. Muchas veces tuvimos que pelear en ese espacio, nosotras, que siempre somos la mayoría de hablar bajo. Yo hablo fuerte ahora porque me acostumbré, hice mucho ejercicio para eso, pero antes también era muy tímida y no tenía ese valor para hablar en un tono más alto. Hablar fuerte para que me escuchen no tendría que ser así, no deberíamos tener que dar esa pelea... Y tuvimos compañeros que al principio nos tomaban un poco en burla o eran irónicos: “A ver las de artesanías qué dicen, qué han charlado”, y teníamos que decir poco a poco. Después nos fuimos formando y ahora creo que hay una gran participación entre las compañeras.*

*También trabajamos en el espacio de la organización mixta; en las asambleas se hacía sensibilización de género por todas estas resistencias que había por parte de los varones. Las mujeres empezaron a plantear y hacer proyectos propios, se hablaba de muchos temas en esos espacios: violencia, derechos, el tema sexual y reproductivo.”*

## Turismo Rural, una propuesta incipiente y complementaria

Luego de la recepción de los grupos en la sede de la Red Puna, se compartió una merienda entre todos los participantes mientras hacían sus presentaciones. Algunos mostraron imágenes que habían preparado para compartir sus trabajos y los anfitriones por su parte, proyectaron su video presentación del área de artesanías realizado en el año 2012 con el fin de sensibilizar sobre el trabajo que lleva la elaboración de una prenda textil desde la cría de los animales hasta su venta en el local que tiene la Red en Tilcara.

Al día siguiente la jornada comenzó en El Moreno donde Crisantos Liquin, integrante de la Comunidad Aborigen El Angosto que forma parte de la Red Puna, los esperaba para compartirles la historia de trabajo de las organizaciones y la historia del lugar:

*“Hace 8 años los jóvenes empezaron a organizarse, buscaron quién nos haga una capacitación con gente que hacía andinismo. Lo*



Parte del grupo visitante en Salinas Grandes.



Aurora, Karina y Olga en El Angosto.



Artesanas de la Red Puna trabajando.



Tributo a la Pachamama.



El Chañi.



Sala de chacinados en La Quiaca.

conseguimos a través de la Universidad Nacional de Jujuy. Allí empezamos a desarrollar paquetes y hoy podemos recibir nosotros turistas. Con mucho esfuerzo de mano de obra propia y apoyo de algunos ministerios provinciales y nacionales construimos algunos emprendimientos.”

El almuerzo se realizó en un salón con el que cuentan en El Angosto y luego tanto anfitriones como visitantes iniciaron el circuito de turismo local con el guía Armando, quien los condujo por el camino que bordea el área donde se pueden ver restos arqueológicos y apreciar El Chañi, el cerro visitado por muchos escaladores durante el año.

Por encontrarnos en el mes de agosto, a los pies de El Chañi se realizó una corpachada, ceremonia a través de la cual se le ofrenda desde tiempos ancestrales a la Madre Tierra. El ritual central de la Pachamama o fiesta de la Madre Tierra es la challa o pago, que como



Etiqueta de un producto de la Red Puna.



Embutidos de llama.

ya se ha mencionado implica un acto de reciprocidad. Aunque se ha popularizado el primer día del mes de agosto como día principal para su realización, de hecho se lo practica durante todo el mes, y en muchos lugares también el primer viernes de cada mes. Las ceremonias están a cargo de personas ancianas o de mayor autoridad moral dentro de cada comunidad.

Al final del recorrido mientras todo el grupo compartía una merienda, Armando el joven guía, contó por qué eligió quedarse en su lugar de origen y formarse para ser guía.

El último día se visitó la planta de chacinados de la Red Puna donde se elaboran productos de carne de llama con valor agregado como salame de llama. Se visitó el establecimiento pasando por cada etapa del proceso de elaboración y una charla explicativa por parte de los integrantes de la planta. Los visitantes pudieron degustar los productos en la sala de recepción de visitantes.

## LOS INTERCAMBIOS DE TEJIDOS, UNA FRUCTÍFERA EXPERIENCIA

### PRIMER ENCUENTRO REGIONAL DE COMUNIDADES VICUÑERAS EN CATAMARCA

Como resultado del Intercambio realizado en el departamento de Belén (Viaje 5), provincia de Catamarca, donde los visitantes fueron la Red Puna y el Mercado de la Estepa y los anfitriones la Cadena de Valor de la lana y la fibra, todos los presentes acordaron reunirse para intercambiar experiencias vinculadas al agregado de valor de la fibra de vicuña. De ese acuerdo surgió el primer encuentro en Santa María, provincia de Catamarca.

Los días 29 y 30 de Septiembre se llevó a cabo en Santa María, provincia de Catamarca, el “Primer encuentro de Comunidades Vicuñeras de las Provincias de Salta, Catamarca y Jujuy”, autoconvocado por las comunidades y apoyado por el Ministerio de Agroindustria de la Nación. Participaron las siguientes organizaciones: Comunidades Kolla de Antofalla, Los Nacimientos - La Angostura, El Peñón, La Angostura, Cooperativa La Vicuña y Coop. Laguna Blanca, todas ellas de Catamarca; Comunidades El Huancar, Miyuyoc, El Moreno, Los Quirquinchos, Escobar, Inticancha, Suripujio, Cholacor, Coop. Punha, Asociaciones Las Vicuñitas de Rinconada, de Pequeños Productores Aborígenes de la Puna, Red Puna y Comunidades Aborígenes Manejadoras de Vicuña del Departamento de Yavi, todas ellas de Jujuy; y por Salta, Santa Rosa de los Pastos y la Comunidad de Vizcachañi. También participaron

los equipos técnicos de INTA Abrapampa, Instituto para la Agricultura Familiar del Noroeste Argentino de INTA, INTA Catamarca, Secretarías de Agricultura Familiar de Catamarca, Salta, Jujuy y Tucumán, la Dirección de Biodiversidad de Jujuy y la Municipalidad de Villa Vil, Catamarca.

El producto de la discusión e intercambio de estas jornadas se volcó en un acta, que fue firmado por todas y todos, de donde podemos extraer algunos puntos sobresalientes:

Luego de analizar en forma colectiva las distintas experiencias sobre conservación y manejo de vicuña, se concluye:

- La necesidad de visibilizar y empoderar a las Comunidades de Pueblos Originarios y Organizaciones Campesinas y de la Agricultura Familiar como actores políticos centrales en la conservación y manejo de la especie, ya que estas actividades son herramientas de desarrollo local, arraigo y control del territorio, por parte de las mismas.
- Mayor participación de las comunidades en espacios de decisión, en relación con la conservación y el manejo de la vicuña a nivel regional, nacional e internacional, y que sirva como insumo para la construcción de política pública inclusiva en la temática.
- Se comparte la fuerte preocupación sobre la caza de vicuña.
- Se identifican las fortalezas de cada provincia y se propone la construcción de espacios de intercambio, que faciliten el desarrollo de propuestas regionales.”



Encuentro vicuñero en Santa María.



Intercambio entre vicuñeros.



Desfile de prendas en San Julián, escenario de la articulación Norte-Sur

### REUNIÓN EN SAN JULIÁN, SANTA CRUZ: ARTICULACIÓN NORTE-SUR

Durante los días 4 y 5 de octubre y como consecuencia de los intercambios en la temática de tejido, se desarrolló un encuentro de la Red MAPA (Mercados Asociativos de Patagonia), que tuvo como invitados a participantes de la Red Puna de Jujuy.

La Red MAPA nuclea a experiencias de, al menos, cuatro Provincias; Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego, donde se llevan adelante iniciativas de comercialización asociativas, compuesta cada una de ellas por hilanderas y tejedoras. El encuentro trató sobre la temática de camélidos y los avances en materia de organización de la Red, y contó con la presencia de autoridades locales y provinciales. Allí, en conjunto con los representantes de cada grupo asociativo provincial, se pusieron de manifiesto los temas centrales a trabajar sobre la temática de camélidos, como ser la superposición normativa entre jurisdicciones estatales y definiciones claras respecto del guanaco como recurso estratégico de la economía social.

A partir del evento se concluyó una agenda estratégica para los próximos meses de 2015

como también para el primer semestre de 2016, en la cual establecer criterios de trabajo comunes y continuar con las acciones de visibilización y posicionamiento de las experiencias en toda la región. En particular, en el encuentro santacruceño se definió la articulación del trabajo de la Red MAPA de Patagonia con la Red Puna, Organización de comunidades aborígenes campesinas de La Puna y La Quebrada jujeñas, quienes desarrollan productos a partir de materiales originarios y técnicas ancestrales.

Roberto Killmeate, uno de los principales referentes de la Red MAPA y organizador del evento, sostuvo:

*“Este encuentro fue superador ya que hemos podido y hemos logrado contactar gente con la que estamos en la misma dirección, con la misma mirada en La Quiaca y Ushuaia. Yo creo que desde acá empezamos a pensar en el desafío de armar el mejor hilo y el más largo de la Argentina y el mundo. Es algo simbólico, fuerte, para desde ahí construir comunidades que nos ayuden a pensar nuevas formas productivas y las nuevas escalas de valores que están detrás de estos grupos que se están armando. Sobre todo con una mirada de una cadena de valor que aproveche la gran cantidad de gente que sabe y profesionaliza sus hilados y tejidos”.*

## VIAJE IX

### Grupo de turismo *Tintihuli Kanay Ken*, La Asunción, Mendoza

→ **Fecha:** 5, 6, 7 y 8 de octubre de 2015.

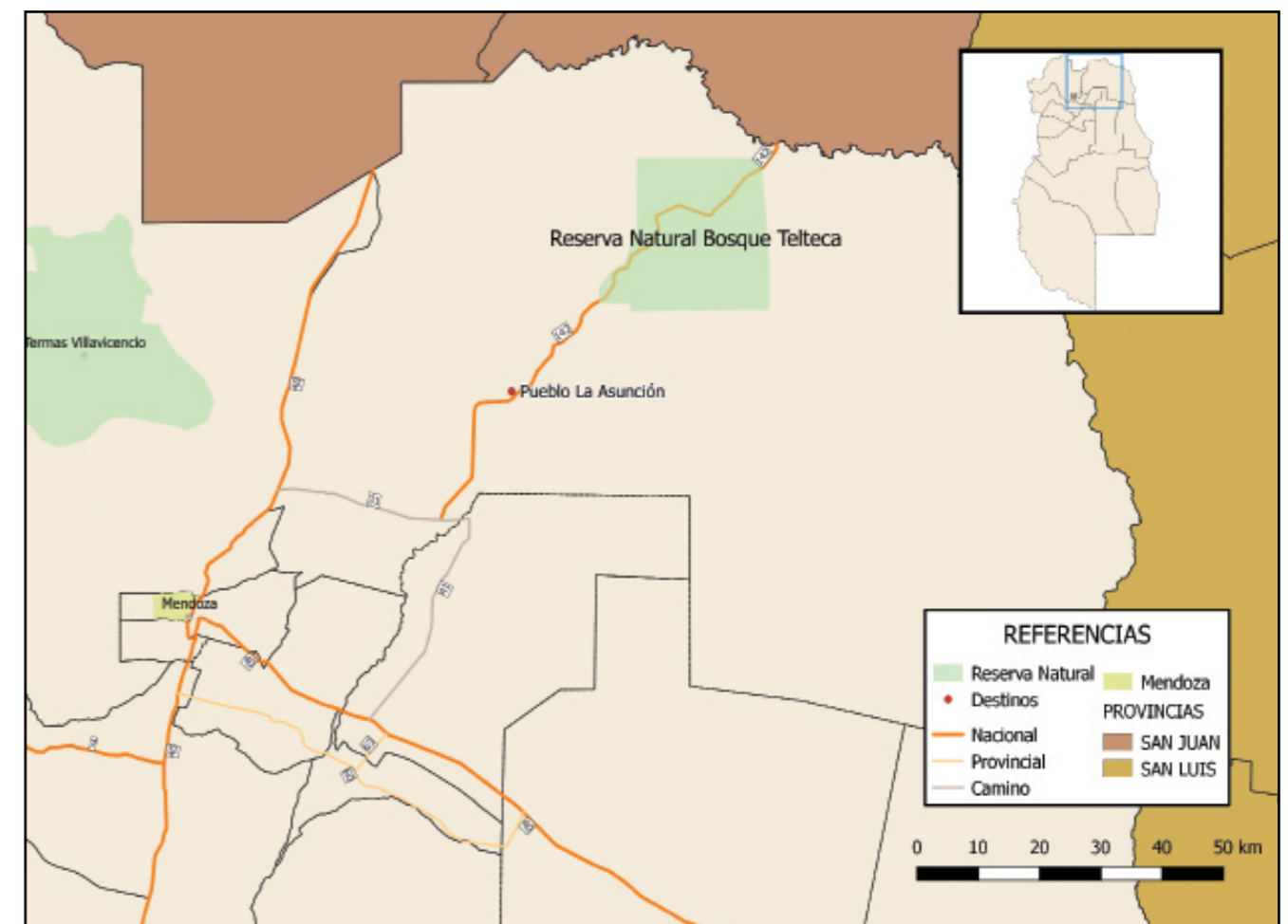
→ **Destino:** La Asunción, Departamento de Lavalle. Provincia de Mendoza.

→ **Anfitriones:** ex-grupo Cambio Rural Turismo Comunitario Asunción, correspondiente a la AER Lavalle, EEA Mendoza, Centro Regional Mendoza-San Juan, INTA.

→ **Visitantes:** Asociación *Abriendo Caminos* de Guasayán y Grupo Cambio

Rural *Huellas de San Francisco*, de la AER Termas de Río Hondo, EEA Santiago del Estero, Centro Regional Tucumán-Santiago del Estero, INTA.

- Participantes de *Abriendo Caminos*: Marina Díaz, Ramón Carrizo, Carmen Aguirre, Paula Pereyra y Martín Gauna.
- Participantes de *Huellas de San Francisco*: Mario Mediabilla, Isabel Lescano, Antonio Molina, María Silvina Coronel, Marcela del Valle Robles.



**PROGRAMA****• 5 de octubre**

18:30 Llegada y distribución en el alojamiento.

**• 6 de octubre**

09:00 Desayuno campestre.

10:00 Actividad de Presentación, animación e intercambio de experiencias: Atención al Cliente.

13:00 Almuerzo en *Puesto El Águila*, de Carmelo Villegas y Familia.

15:00 Tiempo libre.

17:00 Merienda tradicional.

18:00 Guiada por el pueblo.

21:00 Cena en el *Salón Hermanos González*, de Humberto y Familia.

**• 7 de octubre**

09:00 Desayuno campestre.

10:00 Visita a la Reserva Telteca Altos Limpios.

13:00 Almuerzo en *Puesto El Águila*. Intercambio de experiencias sobre Comercialización.

17:00 Merienda.

18:30 Visita al vivero *Yancamañi*.

21:00 Cena en el *Salón Hermanos González* de Humberto y Familia.

**• 8 de octubre**

09:00 Desayuno campestre.

10:00 Taller de Hilado en Cuero, coordinado por Cacho Carmona y María Villegas.

13:00 Almuerzo. Evaluación y reflexiones finales.



En el patio de Carmelo, el anfitrión.

**GRUPO DE TURISMO  
TINTIHUILI KANAY KEN**

La Comunidad Huarpe Paula Guaquinchay de La Asunción, es una de las poblaciones originarias más antiguas del secano lavallino. Está integrada por 35 familias descendientes del Cacique Guaquinchay y las ramas restantes que habitan en puestos aislados, dedicándose principalmente a la cría de ganado caprino, a la elaboración y venta de artesanías autóctonas y a la venta de guano. Muchos pobladores se dedican al trabajo rural en fincas cercanas del área irrigada, destacándose los meses de febrero a mayo, en la época de la cosecha de uva. La actividad turística ha permitido equilibrar la estacionalidad, generando ingresos económicos en los meses de otoño, invierno y primavera.

En 2005 se formó un grupo de turismo estable denominado *Tintihuilí Kanay Ken* (Ramblón, o antiguo paraje de Amigos), de 15 personas pertenecientes a distintas familias, cuyas edades oscilan entre los 15 y 35 años. Actualmente está compuesto por seis familias que han logrado afianzarse y confiar, tanto como grupo humano y como equipo de trabajo.

La Asunción, como producto turístico alternativo sustentable, ya cuenta con un reconocimiento internacional que se manifiesta con la llegada de visitantes nacionales y extranjeros. Este esfuerzo grupal se expresa en logros concretos, como la obtención en 2013 de la *Mención al Compromiso con la Comunidad*, en la categoría *Turismo Rural Comunitario* del 1º Concurso Nacional de Turismo Rural. En el mismo sentido, se destaca la inauguración de

un alojamiento turístico para 10 personas construido en quincha antisísmica, y la apertura de un Infocentro Turístico Comunitario dotado de Internet, computadoras de última generación, fotocopidora, proyector y cámara digital. En el año 2015 se firmó un convenio con un grupo de agencias que comercializan un paquete turístico dos veces por semana, y que está subsidiado por el Ministerio de Turismo de la Provincia.

Uno de los elementos claves del éxito del grupo consistió en la asistencia técnica ininterrumpida a lo largo de 10 años, primero desde el INTA (grupo de Cambio Rural) y después desde el Área de Turismo de la Municipalidad de Lavalle. Este acompañamiento posibilitó que el grupo construya un vínculo grupal, incorporando una metodología de trabajo horizontal y democrático, donde las decisiones se toman respetando la voz de todos.

Los miembros del grupo adquirieron protagonismo mejorando sus emprendimientos privados, siempre sosteniéndose en el grupo; un

espacio de encuentro, de diferencias, de acuerdos, de trabajo en libertad para que cada uno exprese lo que verdaderamente piensa y siente.

El primer día comenzó con la presentación de los grupos. Fabián Castillo, quién desde los inicios acompaña técnicamente este emprendimiento, coordinó la reunión proponiendo distintas dinámicas grupales. La primera fue la del ovillo de lana, que consiste en ir pasando de mano en mano el ovillo, y mientras cada uno se presenta, se puede percibir la conformación de una red que conecta a todas/os. La segunda consistió en el conocido juego de la silla pero con alguna modificación: a medida que se sacaban sillas el desafío era sostenerse entre todos sobre ellas, sin tocar el suelo. En esa instancia se pudo trabajar los conceptos de cooperación y asociativismo, valores necesarios a la hora de organizarse, resolver impedimentos o sortear dificultades.

Luego de las dinámicas, los integrantes del grupo anfitrión contaron su historia y las



Escuela de La Asunción.



Música para conocerse.



Intercambio de productos.



Artesanía de los visitantes santiagueños.



Paseo guiado por La Asunción.

dificultades que durante diez años tuvieron que afrontar para poder mantenerse como grupo de turismo. Los integrantes del grupo anfitrión contaron en una emotiva charla cómo llegaron a constituirse durante tantos años y como se convirtieron en emprendedores de turismo.

*“Nosotros empezamos recibiendo gente para la fiesta de La Asunción, y después querían venir en otro momento a comer chivo. Decíamos que el principal problema era que no teníamos sanitarios, que es lo primero que se necesita. Pudimos hacer uno, nos ayudó el municipio, después hicimos otro, pero todavía falta. Y de a poco nos dedicamos a atender y fuimos agrandando mi salón, después otro fue agrandando el suyo y falta: nos falta pero vamos.”*

Marcelino Villegas, Carmelo,  
como se hace llamar.

*“Colaboramos con la comunidad para satisfacer al turista. Yo no tengo pan, por ejemplo, pero allá venden, entonces ya sabemos dónde conseguir. Y no es porque estén en el grupo de turismo, no hace falta, nos juntamos igual. Muchos no quieren estar porque tenemos reuniones cada quince días, pero si no las tenemos se pierde la comunicación para que todos estén al tanto de lo que se habla y de las decisiones que se toman. Nosotros nos juntamos y empezamos a charlar cuál es el turismo que nosotros queremos, no lo que el turista quiere. Así vamos viendo lo que el turista va pidiendo y decimos hasta acá se puede, hasta acá no y vamos poniendo nosotros las normativas. Tenemos bien claro lo que queremos y lo que no.”*

Chiquitina.

*“Yo pienso que la única forma de que no se pierda tu cultura es mostrándola, porque si no se la muestra a nadie, se pierde, de hecho se ha perdido muchísimo. La idea es rescatar y que no se pierdan las leyendas, la cultura en tejido, la comida, que en muchas partes no se hace. Explicamos qué es la carne a la olla, nosotros a las empanadas le decimos pasteles, aparte se hacen las tortas al rescoldo, que en otras partes se hacen a la parrilla.*

*Sí, queremos mostrar pero siempre con respeto, tampoco es para que vengan un montón... Llevamos diez años de lucha, por ahí con discusiones, y ahora terminamos aceptándonos como*

*somos realmente, porque no todos tenemos la misma idea. Yo creo que eso hace fuerte al grupo, porque a uno le gusta la cocina, a otro hablar y bueno, ése que reciba al turista, el otro que se queden en la cocina, todos nos fuimos dando el espacio. No cambiamos nosotros como personas sino que nos dimos el rol que a cada uno le gusta, porque en realidad esto lo hacemos porque queremos. La clave del grupo es estar juntos, siempre apoyándonos unos a otros.*

*Tenemos muchos chicos que hacen intercambio de estudio. Tuvimos de Francia, Chile, Méjico, Perú...y si está ocupado un salón, Carmelo me presta el suyo, y así. Creo que el grupo ha venido bancándose, porque el compañerismo es fundamental, la tolerancia, y también que haya un técnico. El INTA nos apoyó mucho en lo que es capacitación, y nosotros tenemos la responsabilidad de transmitirle al grupo con lujo de detalles lo que aprendimos. Hemos crecido mucho por “el boca a boca”, también hicimos folletería, y este año el ministerio de acá de Mendoza nos ayudó en la promoción: hizo un convenio con cinco agencias de viajes para que pudieran traer turismo dos veces a la semana. Así que de a poquito va creciendo.”*

Jorgelina.

### La juventud y la recuperación de la cultura

*“Otra de las propuestas de turismo era involucrar al adolescente entonces se hizo un grupo de obras de teatro para representar lo que eran los mitos o las historias, para que no se perdieran y el turista las pudiera observar. Por ejemplo, a cada turista que viene le hacemos una representación de obras de teatro. Hay un integrante del grupo de actuación que hace su participación en lenguaje huarpe. La idea es que el joven no se pierda y se sume al turismo, como una buena salida laboral.”*

Juliana.

### Visitas con guía baqueano

El primer día se realizaron varias recorridas por La Asunción junto a Juan, joven guía baqueano. En los paseos se visitaron sitios históricos, como la capilla más antigua del departamento de Lavalle, se conocieron leyendas, anécdotas de personajes relevantes para el pueblo y costumbres de la comunidad. Juan no sólo fue guía, sino que además compartió meriendas y



Anfitriones y visitantes en la Reserva Natural Bosque Telteca.



Taller de trenzado en cuero.



Visitantes completando la evaluación final.



Médanos de la reserva Bosque Telteca.

cenas pudiendo ampliar lo desarrollado durante las caminatas por el pueblo.

Nos cuenta Juan: *“En el grupo hace poco que he empezado a trabajar, yo soy guía del pueblo, del grupo. Tengo 16 años. He hecho sumando la de ustedes, seis guiadas ya. Estuve cómodo, pero me sentí mejor con ustedes porque son distintos a la otra gente. Un ejemplo, la otra gente llega y como nos subestiman, estás explicando algo y no prestan atención. En cambio con ustedes no, fue muy distinto. Me gusta ser guía. Voy a estudiar historia e inglés para transmitirles a los muchos extranjeros que llegan, si no, viene una traductora y no sirve, porque ella no va a saber lo que sabemos nosotros. Me quiero quedar acá, porque si me voy a estudiar a otro lado me voy a olvidar de mis antepasados, y eso no lo quiero perder.”*

El grupo también visitó la escuela albergue donde estudian y viven niñas y niños de



Taller de telar.

parajes alejados. Al conversar con el maestro, fue posible apreciar la diversidad de actividades que tienen para los albergados, entre ellas se destacan la huerta y las clases de folclore.

## Visita a la Reserva Telteca

Al día siguiente, el grupo visitante realizó una caminata por los médanos de los Altos Limpios, zona protegida de gran particularidad y belleza denominada el “Sahara mendocino”. La visita se realizó junto a Juan y Don Carmelo, este último líder del grupo de turismo de la comunidad. Junto a ellos, el grupo no sólo apreció la belleza de la reserva que abarca 20.400 hectáreas, sino que conoció antiguas leyendas y costumbres de los pobladores de la zona.

### Talleres de trenzado en cuero y tejido en telar

Sobre el final del intercambio, la comunidad de La Asunción brindó dos talleres con artesanos miembros del grupo de turismo.

El primero fue dirigido por José Carmona y María Villegas; en este taller, todos los asistentes realizaron un producto en cuero, algunos tejieron una trenza cuádruple chata y otros aprendieron la trenza cuádruple redonda, dos formas básicas para realizar pulseras, collares, llaveros y artesanía en general. Los profesores pacientemente acompañaron el proceso y finalizaron los objetos realizados, de modo que todos se pudieran llevar su artesanía. Durante este taller también se intercambiaron conocimientos con algunos de los artesanos visitantes, que son también muy conocedores del trabajo en cuero.

El segundo taller fue de tejido en telar y estuvo a cargo de Jorgelina González y familia. Los asistentes recibieron un pequeño telar armado con ramas del lugar y seleccionaron los colores de la fibra para trabajar, en torno a una gran mesa y mate de por medio. Durante el taller, algunas mujeres del grupo visitante intercambiaron técnicas con las capacitadoras.

Es de destacar que mujeres y hombres realizaron ambos talleres; si bien algunas técnicas son, en general, de predominancia masculina (trabajo en cuero) o femenina (telar), se compartieron todos los saberes y se pudo apreciar a hombres tejiendo y mujeres trenzando, lo que generó una experiencia enriquecedora.

### TESTIMONIOS DE LOS VISITANTES

*“En lo personal, primero agradecer por darnos la posibilidad de vivir semejante experiencia, de haber podido ver que cuando se trabaja con convencimiento y compromiso en un sueño, sea cual sea y esté donde esté, los resultados positivos llegan, se alcanzan. Experiencia de la cual me llevo mucho, de la que aprendí un montón de cosas, experiencias que después de haberlas visto y vivido me dan tranquilidad de saber que vamos por el camino correcto, y que los resultados no tardarán mucho en llegar. En resumen, este intercambio nos fue de mucha ayuda, poniéndonos atentos a todos aquellos aspectos y detalles que se deban tener en cuenta para fortalecer y promocionar los emprendimientos de turismo de los pueblos originarios y productores campesinos.”*

Martín Gauna

*“El circuito turístico elegido por el grupo es sumamente atractivo, al igual que la forma de relatar la propuesta turística desde los mismos emprendedores, generando entusiasmo y expectativa por la recorrida. La riqueza de los relatos y lo vivido resultó agradable y colmó nuestras expectativas. Uno de los aspectos a destacar es que el grupo ofrece un servicio en el que se contempla el recorrido por lugares convencionales como capillas, escuela, cementerios y casas de comida. A pesar de lo desfavorable de las condiciones productivas, refuerzan y potencian otros recursos dándole una riqueza y mirada turística interesante al lugar, en una equilibrada conjunción de elementos materiales y culturales. Todo lo cual llevó a que los visitantes revaloricen la inmensidad de recursos locales que tienen en su comunidad, que aún no se encuentra lo suficientemente reconocido. La experiencia de cada uno de quienes participamos del intercambio de experiencias quedó expuesta en el abrazo fraterno del último día, que sintetizó la alegría y el agradecimiento por todo lo vivido.”*

Marcela Robles y Silvina Coronel



# VIAJE X

## Valles Calchaquíes de Catamarca, Salta y Tucumán

→ **Fecha:** 1, 2, 3 y 4 de Octubre.

→ **Destino:** Valles Calchaquíes de Catamarca, Salta y Tucumán.

→ **Anfitriones:** Ingenio La Florida, Tucumán; Ruta del Tejido y Museo Jesuítico de la Banda, Tafí del Valle, Tucumán; Camping El Sol, Santa María, Catamarca; Cooperativa Agroindustrial Los Zazos y Enbiciate, Amaicha del Valle, Tucumán; Cooperativa Red de Turismo Campesino, Salta.

→ **Visitantes:** Emprendedores y productores de San Pedro, La Mendieta y El Fuerte, Provincia de Jujuy.

- Participantes de San Pedro: Edith Graciela Tejerina, Rosario Belén Tejerina, Josué Choque, Analía Tito.
- Participantes de El Fuerte: Walter Pedro Melano, Judith Elisa Rinero, José Isidoro Flores, Celeste Peña, Romina Rivero.
- Participantes de La Mendieta: Gabriela Paola López

20:00 Cena y alojamiento en *Camping del Sol*, Santa María, Catamarca.

### • 3 de octubre

08:30 Desayuno en *Camping del Sol*. Salida a Amaicha del Valle.

10:30 Llegada a Amaicha del Valle, Tucumán. Visita al emprendimiento *Enbiciate*, paseo en bicicleta.

12:00 Presentación de la Cooperativa Agroindustrial *Los Zazos*, Amaicha del Valle, Tucumán. Salida a Salta.

14:30 Almuerzo en el emprendimiento familiar de Teresa Gutierrez, perteneciente a la *Red de Turismo Campesino* en El Divisadero, Salta.

17:00 Caminata con guía.

19:00 Merienda tradicional.

21:00 Cena en el emprendimiento de Enrique Terraza, El Divisadero. Ubicación del grupo visitante en los hospedajes de la *Red de Turismo Campesino*.



**Grupo visitante formado por emprendedores y productores, técnicos de UCAR y Mesa de Turismo.**

### PROGRAMA

#### • 2 de octubre

10:30 Presentación de los grupos en San Miguel de Tucumán.

12:00 Visita guiada al ingenio *La Florida*, en el departamento Cruz Alta.

16:00 Almuerzo en *El Museo*, Tafí del Valle..

18:00 Visita a un emprendimiento de *La Ruta del Tejido*, Tafí del Valle.

#### • 4 de octubre

08:00 Desayuno.

09:00 Partida hacia el paraje rural El Barrial, Salta.

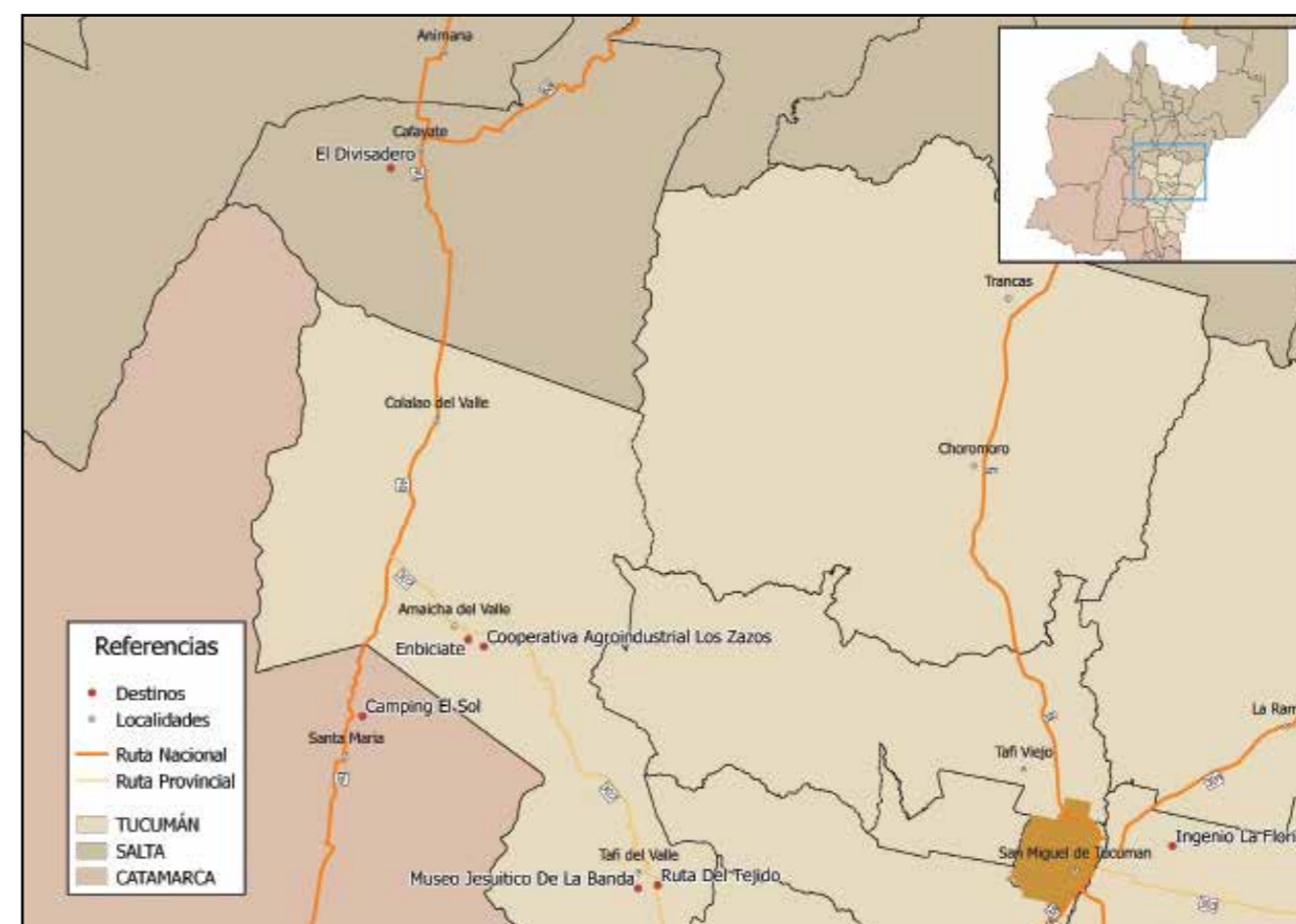
10:00 Visita a una producción de hortalizas y adobe, a cargo de Dolly Graña.

11:00 Taller de gestión de reservas.

13:00 Salida a Corralito, Salta.

14:30 Almuerzo.

15:30 Cierre del intercambio con la presidenta de la cooperativa Red de Turismo Campesino, Soledad Cutipa.



### LOS VALLES CALCHAQUÍES

Es un sistema de valles y montañas que se extiende aproximadamente 520 km de norte a sur, por la región centro de la provincia de Salta, Oeste de la provincia de Tucumán y Noreste de la provincia de Catamarca. Recibe el nombre de Calchaquí por las comunidades indígenas que se asentaron en esta región. En toda la extensión de los valles se encuentran pueblos antiguos, sitios precolombinos y coloniales como Cachi, Amaicha del Valle, Santa María, las ruinas

de los Quilmes, Cafayate, Angastaco, entre otros repartidos en estas provincias.

Los grupos originarios del pueblo diaguita o calchaquí tenían conocimientos sobre la fundición de bronce, alfarería, riego en andenes de cultivo, fabricación de tejidos y tallas en piedra. En la actualidad, la comunidad mantiene estas tradiciones y formas, varias de ellas son hoy parte fundamental del producto turístico, complementándose con los recursos productivos aprovechados para el "uso" turístico, siendo ofrecidos por las comunidades locales: la fiesta

**Quebrada de las Conchas.**

nacional de la Pachamama, tejidos de alpaca, llama y vicuña, artesanías en madera, plata, cuero y cerámica.

Los Valles Calchaquíes se encuentran bañados por el río Calchaquí que recorre los valles de norte a sur y, más al sur, por el río Santa María de sur a norte. Ambos confluyen próximos a la localidad de Cafayate, formando el río de las Conchas. En las últimas décadas cobró importancia el desarrollo del turismo enológico, que se posiciona como el principal complemento turístico a la majestuosidad paisajística y cultural; cantidad de bodegas, plantaciones frutales, vinos pateros y otros vinos de excelente calidad, siendo tradicional la producción de la uva ttorontés. Esta región se ve atravesada por la Ruta Nacional N° 40, que actúa como nexo entre las diversas ciudades, poblaciones y parajes del Cuyo y el Noreste argentino, dándole acceso a gran variedad de atractivos nacionales importantes con un gran flujo de turistas. La grandeza de los colores, formas y relieves que ofrecen los Valles Calchaquíes se encuentra acompañada por la abundancia de formaciones geológicas, muchas de ellas producidas por la erosión.

La Unidad para el Cambio Rural realiza un fuerte trabajo de intervención, tanto en los Valles Calchaquíes a través de la Corporación de Desarrollo del Valle Calchaquí del Programa

**Vitivinicultura de altura en los Valles Calchaquíes.**

de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP), así como en la provincia de Jujuy, a través del Programa de la micro región San Pedro y La Esperanza, que también incluye localidades cercanas, como La Mendieta y El Fuerte. En este sentido resulta oportuno acercar estos grupos, ya que los emprendedores de Los Valles tienen una trayectoria en lo que respecta a la incorporación del turismo rural comunitario, como actividad complementaria a su principal desarrollo económico, la producción primaria agropecuaria. Desde el punto de vista estratégico, nos pareció importante armar esta visita para que aquellos emprendedores de Jujuy, quienes recién dan sus primeros pasos en la incorporación del Turismo Rural a sus

proyectos personales y colectivos, pudieran tener una experiencia activa y presencial con sus pares. En el caso de El Fuerte, se incluyó con la intención de interactuar con otros organismos nacionales y provinciales, ya que este grupo viene trabajando con el INTA y con Parques Nacionales. La comunidad de El Fuerte está ubicada en la zona de influencia del Parque Nacional Calilegua.

## El ingenio La Florida

La actividad de intercambio se inició en la ciudad de Tucumán, donde se presentaron el equipo técnico de la Unidad de Cambio Rural (UCAR), del Programa Jóvenes Emprendedores Rurales; miembros del Equipo de Trabajo de Agroturismo de la Jefatura de Gabinete del Ministerio de Agroindustria, y el grupo de emprendedores y productores provenientes de San Pedro de Jujuy, La Mendieta y El Fuerte. Luego de la presentación se visitó el ingenio *La Florida* ubicado en el departamento de Cruz Alta de la provincia de Tucumán, donde funciona una destilería de caña de azúcar que produce 90 toneladas diarias y da trabajo a más de 350 empleados por turno, actividad de gran importancia para la economía tucumana y del norte argentino.

Roberto Suárez, retirado del ingenio luego de 46 años de servicio, recibió al grupo de productores y llevó a cabo una visita guiada, explicando cada uno de los procesos por los cuales pasa la caña de azúcar. Esta actividad permitió que los emprendedores puedan observar cómo el ingenio *La Florida* abre sus puertas a

**Ingenio La Florida, Departamento Cruz Alta, provincia de Tucumán.**

diversos visitantes, ya sean escuelas, técnicos, empresarios, turistas y particulares, y así pensar en replicar la actividad en la zona del ingenio *La Esperanza*, donde ellos viven.

## El Museo Jesuítico La Banda

La familia Carranza Pastrana comenzó a trabajar en su emprendimiento, el restaurante del Museo Jesuítico La Banda, hace tres años, luego de una licitación municipal.

Liliana Pastrana es docente y su esposo empleado municipal, junto a sus cuatro hijos lleva adelante tanto el servicio de gastronomía como la atención del museo. Rosario, una de las hijas de Liliana, contó lo importante que fueron las capacitaciones del programa Jóvenes Emprendedores (UCAR) y el ente de turismo, en temas como emprendedorismo, calidad y atención al cliente.

Comenzaron el proyecto con muy pocos recursos, algunos platos y cubiertos del hogar y principalmente ayuda de la comunidad, quien les donó vajilla en desuso, mesas y otras herramientas que les permitieron poner en marcha el restaurante. Liliana, como docente, pudo acceder a un crédito y así obtener apoyo financiero. Hoy en día, el establecimiento funciona todos los días del año y les sirve para sustentar la economía familiar.

El proyecto se maneja con principios de la economía solidaria. Por ejemplo, trabajan con la modalidad que ellos llaman "kilómetro cero" (compra de insumos a productores locales), la cual sirve para consolidar y desarrollar la economía local en Tafí del Valle, y a su vez abastecer

**Charla de Rosario, emprendedora del restaurante Museo Jesuítico de La Banda.**

al restaurante durante todo el año de materias primas de calidad genuinamente locales. En palabras de Rosario, *“todo lo que podemos lo compramos acá, en Tafí”*.

Uno de los principales atractivos que complementan la visita al museo es que Liliana ofrece todos los días un plato diferente y la gente llega al lugar a comer lo que ella tiene para ofrecer ese día, además de las especialidades de la casa, que siempre están disponibles para deleitarse: empanadas, pan, dulces y sopas caseras. La familia considera este emprendimiento como una empresa familiar, donde todos tienen derechos y también deberes; cada uno de los integrantes se capacitó en las áreas que les correspondía para poder ofrecer un servicio de calidad, y que el visitante se llevara así la mejor experiencia posible. Si bien el boca en boca fue la herramienta fundamental para la promoción del establecimiento, el emprendimiento se encuentra inserto en la Cámara de Hoteleros y Afines de la localidad, una institución estratégica para la promoción y la difusión del turismo. La estacionalidad del turismo es una de las problemáticas principales que se presenta en Tafí del Valle. Las temporadas más fuertes son enero, febrero y las vacaciones de julio, el resto del año hay una disminución del flujo de visitantes que llegan a Tafí. Para contrarrestar la problemática de la estacionalidad, una de las principales estrategias fue buscar asociarse con otros actores del rubro para que “traccionen” visitantes y visibilizar más su propuesta a través de publicidades y promociones que incluyan al establecimiento dentro de sus páginas. De esta manera lograron un buen vínculo con los emprendimientos de cabañas locales.

Sobre la afluencia turística Rosario cuenta: *“La estacionalidad del turismo es muy complicada, por eso es importante lo local, gente que ya nos conoce, que tienen casas acá y que vienen a visitarnos los fines de semana. La mayoría de la gente que nos visita es de la provincia y el resto se divide entre extranjeros y de otras provincias”*.

### El trabajo de las mujeres

Liliana contó su historia. *“Este emprendimiento fue un sueño. Siempre me resultó apasionante la cocina, por mi mamá. Yo no soy una chef profesional, yo no llevo en la sangre lo que sabía hacer mi mamá. Ella fue una de las primeras que vendía las comidas regionales aquí en*



**Liliana e hijo, cocineros y encargados del restaurante del Museo Jesuítico La Banda.**

*el valle, salía con el canasto, fue la primera “empanadera”, la que esperaba los colectivos. A las 8 y media salía con el pan, a las 10 y media volvía a casa y salía con las empanadas, siempre la cultura del trabajo ha sido así, y sobre todo con productos regionales.*

*Eso es lo que yo he recibido y lo que he ido inculcando, o sea, más allá de ser docente, llegaban las vacaciones y yo en casa me dedicaba a hacer para la venta, empanadas, humita, tamales y el pan casero. Y sí soy docente... hace ya 28 años. Y toda la vida trabajé con gente adulta, muchos años como suplente, y recién hace 6 años que soy titular. Acá arranco a las 7.00 de la mañana y vuelvo a casa a las 22.00 h.”*

### La ruta del tejido, Tafí del Valle

Luego del almuerzo el grupo fue a conocer el local de *La Ruta del Tejido*, un proyecto iniciado en el año 2004 por artesanas y artesanos de la provincia de Tucumán, quienes paulatinamente se fueron asociando. El proyecto nace a partir de una serie de reuniones promovidas por la *Asociación Civil El Ceibal* con el objetivo de constituir y fortalecer una asociación de trabajadoras/es del arte textil que, aunque realizan piezas diversas, tienen un origen común de historia, arte y cultura de los pueblos del noroeste argentino. Desde entonces, complementan con su trabajo la economía de sus casas, sistematizan información y recuperan los saberes. Estas acciones fortalecen el vínculo entre la asociación y sus comunidades, valorando sus técnicas y conocimientos. La ruta está conformada por 36 integrantes

especializados en diferentes técnicas de tejido, todos comparten sus oficios y se distribuyen las tareas de producción, donde cada uno desde sus saberes aporta diversidad a los productos ofrecidos.

El tejido forma parte de la cultura de los Valles Calchaquíes. Antiguamente, la producción se realizaba para el uso familiar, hoy se produce para obtener un ingreso económico en el hogar. La idea del proyecto fue también visibilizar a las/os artesanas/os, ya que se habían perdido las costumbres y la práctica del tejido porque no estaba valorado en su justa medida.



**Cliente en local de artesanías de La Ruta del Tejido.**



**Artesanías de La Ruta del Tejido, Tafí del Valle, Provincia de Tucumán.**

Hoy se mantiene el oficio y se comercializan productos que permiten establecer vínculos con clientes de otras provincias, como Buenos Aires, y mismo en Tafí del Valle, donde funciona un espacio de venta con un museo que recupera historias y tecnología relacionada con las artesanías.

### Amaicha del Valle

El segundo día se visitó el emprendimiento de Ariel Aguasol, *EnBiciate*, en Amaicha del Valle, quien es técnico en informática y docente en la escuela local. La necesidad de iniciar esta actividad surgió ya que percibía que los turistas no se detenían en Amaicha, y esto sucedía porque no se ofrecían actividades alternativas, como por ejemplo alquilar bicicletas para paseos. Junto a su pareja decidieron poner en marcha esa idea. Para comenzar su emprendimiento, Ariel relevó la cantidad de bicicletas disponibles que tenían sus vecinos y ofreció asociarse con ellos para alquilarlas, a cambio de un porcentaje de la renta obtenida. Desde un principio se encontró con dificultades de distinto tipo, desde la falta de financiamiento hasta el desconocimiento



**Emprendimiento de carritos a pedal de Ariel Aguasol, en Amaicha del Valle.**

sobre la forma de mantener las bicicletas en buenas condiciones: “Yo me inclinaba por el tema de las dobles bicicletas tipo “tándem”, pero a veces uno tiene focalizada una idea y en el transcurso se da cuenta que la cosa va para otro lado y eso me ha pasado, y fui viendo que la gente quería otro tipo de bici y me mandé para ese lado. Hay público de todo tipo, es un emprendimiento práctico. Existe mucha demanda con el tema turismo, hoy por hoy si Amaicha ha crecido es por la gente que ha



**Productores vitivinícolas de la Cooperativa Agroindustrial Los Zazos, Amaicha del Valle.**

venido gracias al turismo. Los campings se llenan en enero durante la temporada de veranos y Amaicha funciona como el punto de partida. Por ahí hay poca gente que se ha dado cuenta de esta veta, entonces no está ofreciendo servicios en condiciones o no hace la inversión necesaria.” Hoy en día cuenta con más de 20 bicicletas, cuatro cuatriciclos y carritos a pedal de diseño propio, que le dieron una impronta diferente al



**Almuerzo grupal en la comunidad de El Divisadero, Cafayate.**

emprendimiento. También se ofrecen circuitos guiados a los medanales de Tipunco, a las Salinas y a El Remate, un sitio arqueológico de la comunidad indígena de Amaicha. Ariel no sólo trabaja con turistas, también la gente local o de ciudades próximas buscan alquilar sus bicicletas.

## Producción vitivinícola

El itinerario continuó en la cooperativa agroindustrial Los Zazos, donde su presidente Roberto Ríos relató los inicios de la misma: “Arrancamos en el año 2005, Los Zazos es una localidad que tiene minifundios que van desde los tres cuartos de hectáreas a las dos como máximo. Somos 108 regantes (encargado del riego) en un total de 320 parcelas. Cultivamos y cosechamos frutas y verduras y elaboramos productos derivados. Amaicha tiene la particularidad de ser comunidad originaria, nosotros somos propietarios de nuestros territorios, aquí no hay tierras fiscales, la comunidad gobierna y administra el manejo del territorio. La administración la lleva a cabo un cacique junto con el consejo de ancianos, luego están las organizaciones base, juntas de regantes y la cooperativa.”

Sobre la actividad de la cooperativa agregó: “Dentro de la comunidad nos propusimos mejorar la forma de riego e incorporamos tecnología mediante el apoyo del gobierno nacional para obtener recursos. Se mejoró el canal y las tomas, luego hicimos el dragado del reservorio, un dique y mejoramos nuestro depósito. Mediante tuberías sistematizamos unas 60 hectáreas, donde están los mejores lotes de cultivo y se concentran las mayores horas de riego. Ya van cinco años desde que comenzamos con las primeras plantaciones de vid, nogal, frutales y pasturas, mediante el sistema de riego de goteo y la aspersión, sistemas ya presurizados por tubería. De ahí surge la idea de conformar una cooperativa con gente a la que le interesaba producir.”

Hoy en día en Amaicha se produce la “Cédula Real 1716”, un vino que representa a la zona y por lo tanto atrae al turista. Este vino posiciona la cooperativa a nivel regional como pequeños productores vitivinícolas. El nombre del vino se debe a que en ese año, España, reconoció la propiedad del territorio en manos de la comunidad aborigen.

## MAPA DE LA RED DE TURISMO CAMPESINO



La Red de Turismo Campesino (R.T.C) es una organización de familias de pequeños productores distribuidas en los Municipios de Cafayate, Animaná, San Carlos y Angastaco, en la provincia de Salta. Son un total de 31 familias de las comunidades de El Divisadero, San Luis de Chuscha, San Antonio de Animaná, Las Conchas, Corralito, El Barrial, San Carlos, La Merced, Payogastilla, La Banda de Abajo y Los Corrales. Éstas se encuentran próximas a uno de los principales centros turísticos del noreste argentino, la ciudad de Cafayate en Salta, y a la Ruta Nacional N° 40, de vital valor para el desarrollo turístico en estas comunidades. Si bien su principal actividad económica es la producción agropecuaria a baja escala, las familias también brindan distintos servicios turísticos: alojamiento en viviendas propias hechas en adobe y piedra, degustación y elaboración de comidas regionales junto a las familias anfitrionas, guiadas en circuitos de senderismo, recorridos por talleres de artesanos, entre otras actividades también de carácter agropecuario. De esta manera el turista puede vivenciar la vida campesina, cocinar platos regionales, conocer tradiciones locales, aprender sobre el cuidado de las viñas y la elaboración de vinos artesanales, hacer senderismo entre los cerros del territorio, visitar sitios arqueológicos o participar en talleres de oficios artesanales, como el uso del telar y de la cerámica.



**Merienda en alojamiento rural, El Divisadero, Cafayate.**

Al finalizar la visita, el grupo se dirigió hasta El Divisadero, provincia de Salta, donde la cooperativa *Red de Turismo Campesino* los esperaba para almorzar en el emprendimiento de Teresa Gutierrez. Se degustó la comida regional y los vinos artesanales.

Por la tarde, se realizó un recorrido por las cascadas del Río Colorado, en una caminata guiada a cargo de uno de los jóvenes campesinos, Fernando Corregidor y a la noche, los turistas fueron recibidos en la finca familiar de Don Enrique Terraza, quien los recibió con una fogata al costado de la mesa, pollo y papas cocinadas en horno de barro, mistela y chicha, con el paisaje de la comunidad, el pueblo de Cafayate a lo lejos con sus luces nocturnas y el cielo estrellado.

El último día comenzó en el paraje rural El Barrial donde se visitó el emprendimiento de Dolly Graña, artesana ceramista. También tiene una huerta que pudieron recorrer y luego tuvieron un pequeño taller de cerámica en el que Dolly explicó cómo elabora sus artesanías. Al finalizar la visita, Julieta Yañez, encargada de las reservas de la cooperativa *Red de Turismo Rural Campesino* ofreció un taller de Gestión de Reservas:

*“La Red de Turismo Campesino se promociona y posiciona en el mercado de manera particular a través de su página web. A su vez trabaja junto con agencias que se encuentran sumadas al programa llevado a cabo por la provincia, en el que se realizan cursos de capacitación e*



**Caminata guiada por el Río Colorado.**

*intercambio que buscan trabajar con el comercio justo, respetando el trabajo de las familias de la comunidad.*

*La actividad turística ayuda en el caso de los elaboradores de vino para quienes, al sumarse a la cooperativa, se consiguió que el Instituto Nacional de Vitivinicultura brinde la certificación como productores y elaboradores caseiros, lo que habilita la venta del producto. Trabaja no sólo a través de la prestación de servicios, sino también a través de ferias, buscando locales o puntos de venta.”*

El último almuerzo del viaje tuvo lugar en Corralito donde también cerraron el intercambio con la presencia de la presidenta de la cooperativa *Red de Turismo Rural Comunitario*, Soledad Cutipa.

## VIAJE XI

### Red de Turismo Rural Comunitario ‘Cultura Rural Patagónica’, Río Negro

➔ **Fecha:** 20, 21, 22, y 23 de octubre de 2015.

➔ **Destino:** Bariloche, Ñirihuau Arriba y Villa Llanquin. Provincia de Río Negro.

➔ **Anfitriones:** Grupo Cambio Rural II Villa Llanquin - Red de Turismo Rural Comunitario de la AER Bariloche, EEA Bariloche, Centro Regional Patagonia Norte-INTA.

➔ **Visitantes:** ex-grupo Cambio Rural Turismo Comunitario Asunción, correspondiente a la AER Lavalle, EEA Mendoza, Centro Regional Mendoza-San Juan, INTA.

• **Participantes:** Jorgelina González, José Carmona y Juliana Barros.

#### PROGRAMA

##### • 20 de octubre

13.00 Llegada a Bariloche.

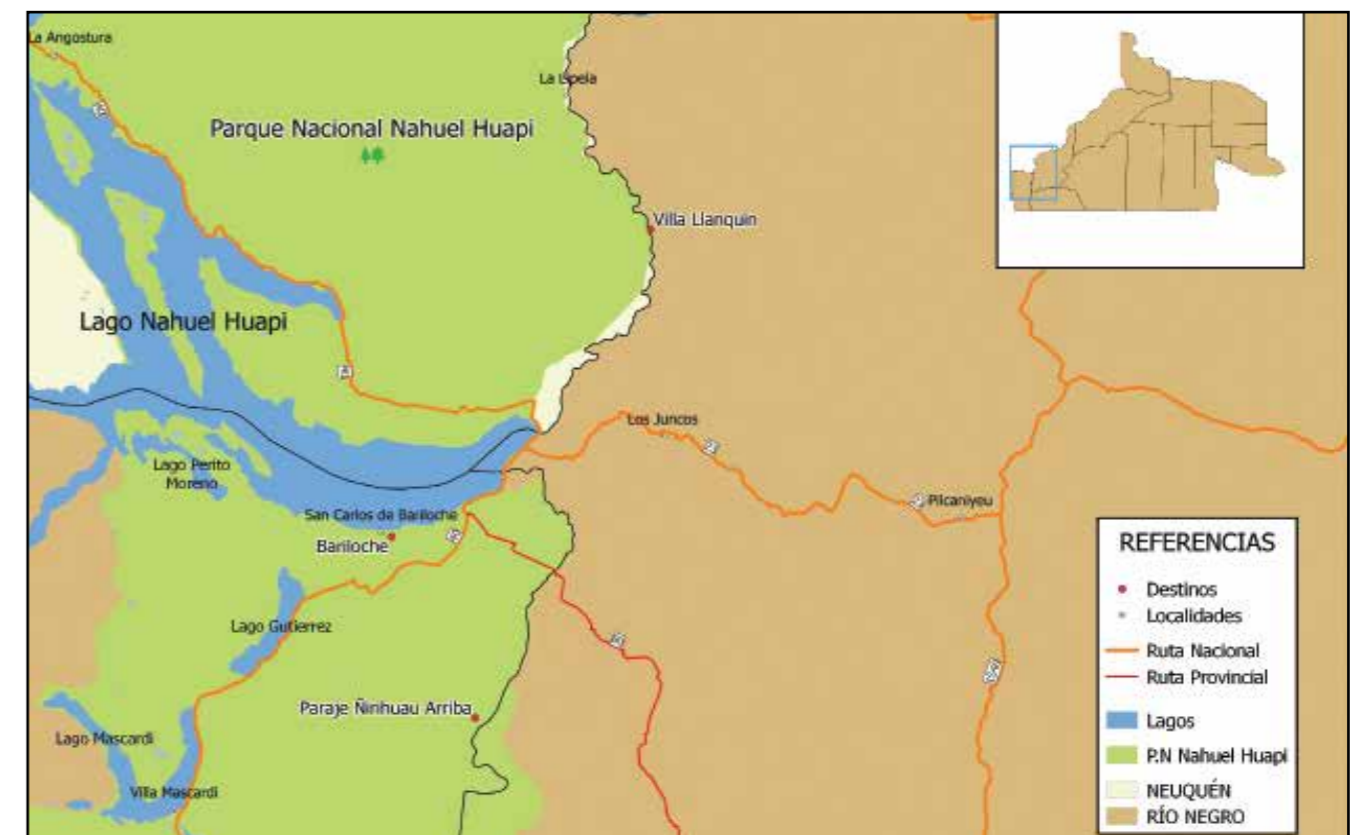
14.00 Presentación de los grupos y almuerzo.

15.30 Breve recorrida por el centro cívico de Bariloche.

16.30 Salida al paraje Ñirihuau Arriba.

17.00 Llegada al paraje Ñirihuau Arriba, casa de la familia Vera-Rodríguez, establecimiento *Las 4 F*.

17.30 Presentación de los visitantes. Merienda con productos regionales.



18.30 Alojamiento en la cabaña del establecimiento y descanso.

20.00 Cena con la familia con platos de la zona.

• **21 de octubre**

08:00 Desayuno.

10:00 Caminata hacia el mirador, 2 hs. de duración.

12:30 Entrevistas para el programa *Patagonia y Destinos*.

14:00 Almuerzo.

15:00 Taller de Fieltro. Capacitadora: Zulema Rodríguez.

17:30 Salida a Villa Llanquin.

18.30 Llegada al establecimiento *El Arbolito*, de la familia Marín. Presentación y Merienda.

21.00 Cena y charla.

• **22 de octubre de 2015**

08.30 Desayuno.

10:30 Caminata guiada a las cuevas de *El Diente*, con Fermín Marín, propietario del establecimiento y guía baqueano.

15.30 Almuerzo y descanso.

17:30 Taller de Telar Mapuche a cargo de Zunilda Marín, propietaria del establecimiento y artesana.

21.00 Cena.

• **23 de octubre**

09:00 Desayuno.

10:00 Salida a Bariloche.

11:00 Recorrida por el centro cívico y miradores del Lago Nahuel Huapi.

12:00 Almuerzo en la comunidad Lof Ranquehue.

13.00 Intercambio de experiencias con integrantes de la comunidad Lof Ranquehue.

15.00 Regreso a Mendoza.

## TURISMO RURAL PATAGÓNICO

Los grupos de turismo rural comunitario de la provincia de Río Negro, se encuentran ubicados a lo largo de la denominada Línea Sur o Región Sur, centro sur de la provincia, entre las ciudades turísticas más importantes, San Carlos de Bariloche y el balneario Las Grutas. La mayoría de sus localidades están unidas por la Ruta Nacional N° 23, que va desde Bariloche hasta Viedma.

El grupo de Turismo Rural Comunitario Cultura Rural Patagónica se encuentra dentro de un circuito que abarca una zona de transición, entre el bosque y la estepa andino-patagónicos, de las localidades de Bariloche y Pilcaniyeu: Ñirihuau Arriba, Pichi Leufu y Villa Llanquin, al oeste de la provincia de Río Negro.



Grupo visitante.



Observando el paisaje en Villa Llanquin.

Al encontrarse algunos emprendimientos cercanos a la ciudad de Bariloche, primer destino visitado de la Patagonia, el grupo emprendedor recibe un considerable número de turistas. Sin embargo, la concentración en la venta de atracciones, excursiones, navegación, caminatas y cabalgatas en manos de algunas pocas empresas turísticas, hace difícil la llegada de la propuesta a manos del turista. Es así como Cultura Rural Patagónica se hace su oferta, buscando nuevas y diferentes alternativas de comercialización que contemplen los valores de la economía social y solidaria.

El grupo está representado por 15 familias de agricultores familiares y promotores culturales, quienes se unieron en red para la promoción y comercialización conjunta y solidaria de sus emprendimientos turísticos rurales. Presenta propuestas que valorizan su cultura rural, en armonía con el entorno natural y el trabajo comunitario. Para ello programa días de campo en cada paraje y circuitos con estadías para quienes quieran profundizar la experiencia, promoviendo la convivencia y el conocimiento de su forma de vida. Allí, se combinan cabalgatas y/o caminatas, actividades gastronómicas, involucrando elaboración y degustación de comidas caseras y típicas (asado de cordero, chivo, vaca; charqui, tortilla al rescoldo, torta, pan, dulces, quesos caseros, verduras orgánicas), participación en tareas rurales y artesanales (arreo de ovejas, ordeño, hilado y tejido, cosecha en huerta), visita a centros culturales, educativos e históricos (museo, cuevas con pinturas, sitios históricos, escuelas rurales) y áreas de valor ambiental (viveros con plantas nativas, Parque Nacional Nahuel Huapi, área Laguna Los Juncos, yacimientos de troncos petrificados y piedras semipreciosas).

Algunas propuestas se combinan con alojamiento en áreas de acampe rural, casas de familia o albergues municipales, junto a sus anfitriones y guías locales. El servicio no incluye transporte, pero la Red recomienda opciones para comodidad del visitante, y si requiere guías bilingües, deben ser contratados manera opcional.

En nuestro recorrido de intercambio visitamos algunos de los emprendimientos de Cultura Rural Patagónica y otros que se complementan como la comunidad Lof Wiritray, que gestiona el camping en el Lago Mascardi, y la comunidad Lof Ranquehue, que ofrece el producto gastronómico *curanto*, un plato típico donde los alimentos son cocinados con piedras calientes en un pozo hecho en la tierra. La comunidad Lof Wiritray se encuentra en el Parque Nacional Nahuel Huapi, a orillas del Lago Mascardi, en el camping *Relmu Lafken* (nombre original del lago), a sólo 4 km desde la ruta. El ambiente natural ofrece espacios para el acampe dentro del bosque patagónico, frente al lago o entre los senderos. La comunidad Millalonco Ranquehue, en cambio, se encuentra ubicada en el Barrio Virgen Misionera, en las afueras de San Carlos de Bariloche.



Puente para llegar a Villa Llanquin.

## Lof Wiritray, comunidad anfitriona

El grupo visitante llegó al mediodía a Bariloche donde la comunidad Lof Wiritray lo esperaba para la presentación y luego el almuerzo. Esta comunidad gestiona un camping en sus tierras, a orillas del Lago Mascardi. Aunque esta comunidad no estuvo contemplada en el circuito porque no pertenece al grupo "Cultura Rural Patagónica", son parte de una red amplia de emprendimientos que reciben la asistencia técnica de la delegación Río Negro de la Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación. Roberto Alexander Inalef de 20 años, kona - joven- de la comunidad Lof Wiritray, cuenta: "El camping es un territorio mapuche sagrado, que debe ser respetado igual que el resto de la comunidad". Lo que tienen programado los konas, gracias a la ayuda de sus mayores, es la mejora del lugar destinado al camping, con más fogones y un amplio área de acampe. La relación de confianza con el Estado crece día a día, le solicitan colaboración para la publicidad y ayuda con los proyectos. Seis konas trabajan en el camping, y los mayores ayudan en temporada, ya que cuentan con otros trabajos.

Alexander afirma que el 50% de los turistas vienen sólo por el paisaje, la otra mitad es producto del "boca en boca", interesados por el tema mapuche y cómo es la vida de los konas. La mayoría de la comunidad plantea que la gente debe conocer la cultura mapuche, y que son ellos quienes deben contarlo para que conozcan cómo se vive y cómo trabajan en el pueblo mapuche.

Los konas se relacionan con otras comunidades cercanas cuando hacen cursos conjuntamente y se forman, pero son los mayores especialmente los que mantienen el vínculo con otras comunidades.

El joven guía considera que es necesario seguir formándose como guías de sitio, hacer más cursos, pero manteniendo las labores ancestrales. Sin embargo, todavía existen contradicciones con respecto al manejo del territorio en el Parque Nacional. Los konas quisieran retomar muchas actividades vinculadas a la producción ganadera, al manejo del cuero, que la administración de parques prohíbe, al respecto dice Alexis: "Es difícil mantener las labores ancestrales porque hay que ir a trabajar afuera



Taller de fieltro.



Merienda con tortas fritas y dulce casero.

y la mayoría de recursos es para mejorar la infraestructura del camping; los konas sacamos lo que necesitamos, lo demás se pone para mejorar el camping".

El camping funciona desde 2003, durante todo este tiempo se terminaron los baños, se construyeron más fogones y mejoraron los existentes, manteniendo la limpieza del camping.

En general, todos los Konas tienen casa en Bariloche pero esperan volver a vivir de su tierra; quieren trabajar para la comunidad y vivir de las actividades del territorio, complementándose con el turismo.

## Descubriendo sabores, técnicas y caminos.

Por la tarde, el grupo se dirigió a la comunidad de Ñirihuau con Atanasio Vera, miembro de Cultura Rural Patagónica y propietario del establecimiento *Las 4 F*. El grupo merendó, cenó y se alojó en una casa que la familia Vera-Rodríguez tiene para los turistas. La merienda consistió en tortas fritas y dulce de leche casero. La cena tuvo como plato principal milanesas de pescado (del río Ñirihuau) y ensaladas condimentadas con cilantro silvestre que crece en los alrededores y florece en esta época.

Por la mañana, se realizó una caminata de dos horas de duración al mirador junto a Facundo, hijo de Atanasio y Zulema, guía baqueano. El lugar es un mirador natural y en el camino se apreció la flora del lugar. Por la tarde, Zulema dio un taller de fieltro, y los visitantes pudieron elaborar pequeñas piezas siguiendo la técnica. El fieltro es un producto textil no tejido, conglomerado, hecho con lana, agua y jabón. Si bien la técnica de fieltro es milenaria en otros

continentes, en el caso de las comunidades mapuches fue incorporada con capacitaciones. Las comunidades mapuches, productoras ovinas, al adquirir esta técnica, encontraron una nueva forma de agregar valor en origen y diversificar los productos derivados de la lana, lo que genera más y mejores ingresos para sus familias.

Luego de la merienda, el grupo se desplazó a Villa Llanquin, próximo destino dentro del itinerario. Para llegar a esta pequeña localidad del departamento de Pilcaniyeu, es necesario atravesar el río Limay a través de un puente peatonal, dejando los vehículos que cruzan en balsa. Para ascender al emprendimiento El Arbolito, se necesitan vehículos 4 x 4, aunque también es posible llegar a pie, en una caminata de una hora aproximadamente. El emprendimiento pertenece a la familia Marín (Zunilda, Fermín e hijas), que posee una cabaña con seis plazas.

A la mañana siguiente, bien temprano, comenzó una caminata de cinco horas hasta las cuevas naturales excavadas en las rocas, denominada El diente. Luego del almuerzo, Zunilda dio un taller de telar mapuche, donde los visitantes concluyeron una pieza que llevaron a sus casas. El telar mapuche lleva varios pasos desde la esquila, el escardado o limpieza de lana, el teñido, lavado, armado del telar y el urdido, todo para comenzar a tejer. Cada parte del



Taller de intercambio en comunidad Ranquehue.

telar tiene su nombre en lengua original, y cada figura tiene un significado. El tejido es exclusivamente tarea femenina transmitida de generación en generación. Es importante destacar que hace poco tiempo el grupo logró obtener un comodato para usufructuar un local en la base del cerro Catedral para la próxima temporada estival. El lugar servirá para la venta de artesanías y para la promoción de los diferentes servicios. Asimismo, varias artesanas del grupo envían parte de su producción a un local céntrico de Bariloche.



Milanasas de trucha arcoiris.



Flora patagónica en Ñirihuau Arriba.

**TESTIMONIOS DE LOS VISITANTES**

*“Me ha parecido fabuloso el intercambio, es una experiencia inolvidable ver acá otra comunidad mapuche hermana, porque nosotros consideramos hermanos a todas las comunidades. La atención, la amabilidad que han tenido, excelente, muy parecido a la nuestra, lo único que cambia es el paisaje: La verdad, queremos agradecerles, especialmente a ellos por la atención, por el amor que nos han brindado, nos han ayudado un montón.”*

Jorgelina González

*“Me impactó su esfuerzo, sus costumbres y culturas, sus comidas, las distancias donde se encuentran sus emprendimientos y atractivos.”*

Juliana Barrios

Fabián Castillo, técnico de Cambio Rural I y actual técnico del grupo visitante no pudo participar del intercambio pero sí se expresó sobre las vivencias que compartió su grupo al regresar: *“Como técnico, considero que esta oportunidad de conocer pueblos y grupos de otra cultura es muy enriquecedor y revelador, es una oportunidad de crecer a partir de la experiencia de vida, algo que no se olvida más... Y que es fundamental el compromiso, apoyo y contención de los técnicos para que los emprendedores y grupos no se sientan solos, y que no los venza esa sensación de que no se puede. Por lo tanto, es clave el acompañamiento sostenido y a largo plazo del Estado en todas sus formas, apoyando a las organizaciones de base, como son estos grupos de emprendedores. En eso estamos vos y yo, y muchos otros... ¡Que seamos cada vez más!”*



# VIAJE XII

## Asociación de Productores de Agroturismo Alto Río Percy, Chubut

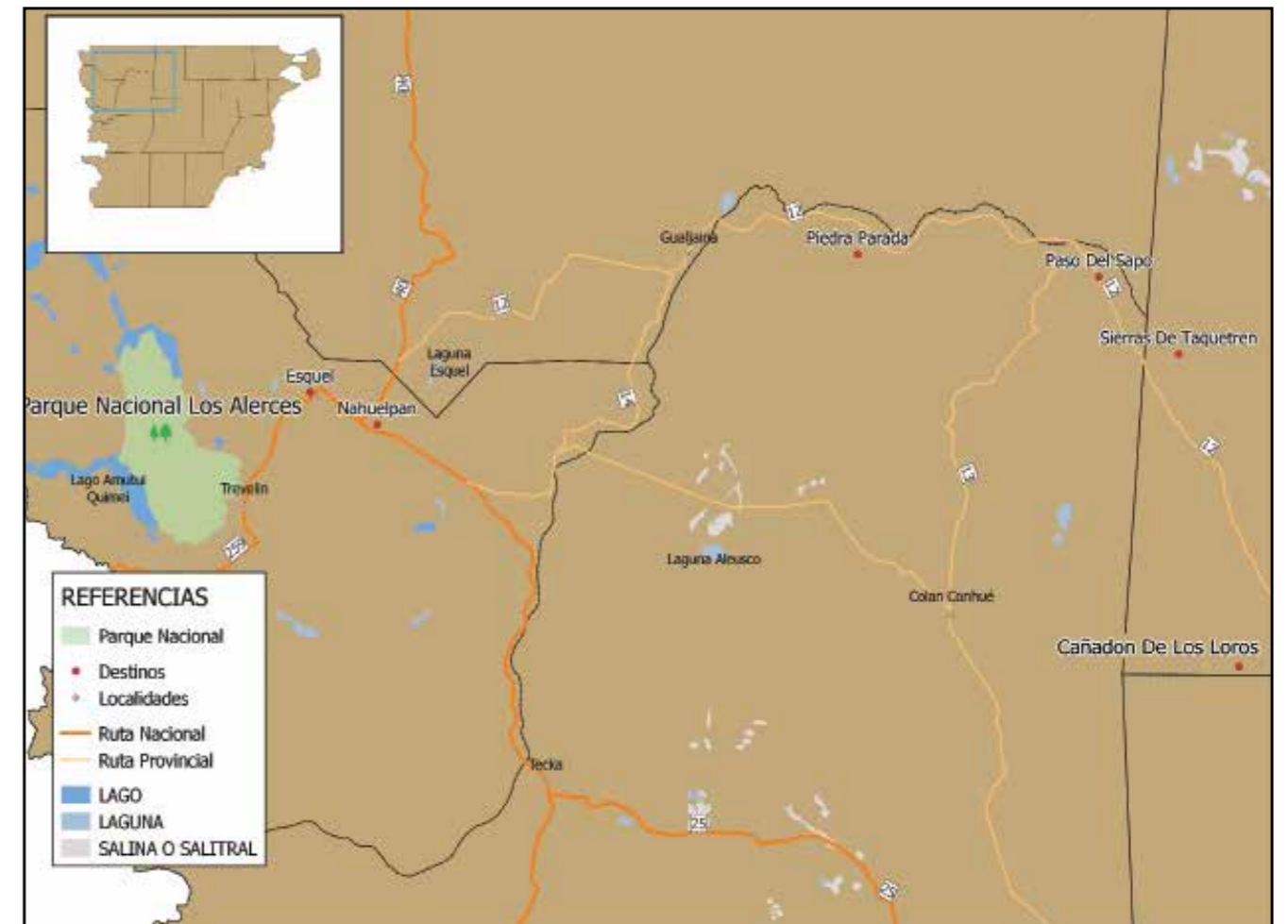
➔ **Fecha:** 9, 10 y 11 de noviembre de 2015.

➔ **Destino:** Alto Río Percy, Nahuelpan, Taquetren y Esquel. Provincia de Chubut.

➔ **Anfitriones:** Asociación de Productores de Agroturismo de Alto Río Percy, Proyecto de Agroturismo Rural en Taquetren, Mesa de Desarrollo de Paso del Sapo, Asociación de Productores de Nahuelpan.

➔ **Visitantes:** Grupo Cambio Rural II Villa Llanquín-Red de Turismo Rural Comunitario, dependiente de la AER Bariloche, EEA Bariloche, Centro Regional Patagonia Norte-INTA.

• **Participantes:** Martín Vera, Víctor Millar, Roberto Inaleff, María Monsalve, Clemente Villanueva, Omar Ponce, Saturnina Leufoman, Nora Aira, Analía García, Joanna Lostra.



**PROGRAMA****• 9 de noviembre**

12:30 Arribo a la ciudad de Esquel.

13:30 Almuerzo de bienvenida en emprendimiento *Puchallwan*, Esquel.

16:30 Salida hacia Alto Río Percy.

17:00 Arribo a la Aldea Río Percy. Taller de Intercambio y presentación con la Asociación de Productores de Agroturismo.

Recorrida por circuito de los prestadores.

18:00 Merienda.

20:00 Regreso a Esquel.

21:00 Cena y alojamiento en *Puchallwan*.

**• 10 de noviembre**

07:00 Desayuno.

08:00 Salida hacia las Sierras de Taquetren.

12:00 Arribo a la Casa de Narciso Curillan, presidente de la Comunidad Curillan.

13:00 Almuerzo.

14:00 Inicio de recorrido con guiado por Cañadón de Los Loros, pinturas rupestres. Historia del lugar.

16:30 Regreso a la casa. Merienda. Charla con la Comunidad Curillan: su historia y proyecto de agroturismo.

18:00 Arribo a la localidad de Paso del Sapo. Reunión extraordinaria de Mesa de Desarrollo Local: *Agroturismo como territorio*.

21:00 Cena y alojamiento en la *Hostería Germillac*.

**• 11 de noviembre**

8:00 Desayuno.

9:00 Salida -de regreso - al paraje Piedra Parada.

Arribo a la casa de Mario Moncada, integrante de la Comunidad El Mirador. Recorrida y guiada por diferentes sitios de interés cultural, como el Cañadón y las Cuevas.

13:00 Almuerzo en el Camping de Mario Moncada. Intercambio de ideas.

16:00 Arribo a estación de Tren de Trocha Angosta Nahuelpan. Reunión en la casa Tokom Topayñ, puesto de comercialización de productores de la Comunidad de Nahuelpan.

20:00 Cena de cierre y alojamiento en Esquel, *Puchallwan*.

**• 12 de noviembre**

Regreso a Río Negro

**CIRCUITO TURÍSTICO-PRODUCTIVO ALTO RÍO PERCY**

En la provincia de Chubut se desarrollan algunos emprendimientos de turismo rural que se encuentran en diferente estadio, de acuerdo al origen de cada experiencia. En el noroeste de la provincia, en las Comarcas Andina y de la Meseta Central, se están llevando adelante experiencias gestionadas por organizaciones de la Agricultura Familiar y Comunidades Indígenas.



**Anfitriones y visitantes.**

Se eligieron tres experiencias para ofrecer a los visitantes. En esta sección, se detallan las características e historia de cada una.

**Asociación de Productores de Agroturismo de Alto Río Percy**

Alto Río Percy es un paraje rural de la zona de influencia de Esquel, ubicado a 15 Km de ésta, en plena cordillera. A mediados del año 2012 un poblador, docente y productor de la comunidad, junto con un técnico en Turismo, propuso a los productores locales capacitarse en desarrollo productivo y turístico. Es a partir de esta acción que comienza a formarse la Asociación de Productores de Agroturismo de Alto Río Percy. En el proceso fueron decidiendo perfeccionar técnicas y combinar buenas prácticas para la producción de alimentos con valor agregado. Pensaron en producir mejor y comercializar juntos, tanto la producción como los servicios turísticos. Aquí surge la idea de trabajar productos con identidad propia, y usar una imagen única como es la del "Carrero", oficio tradicional del territorio y que se vincula al acarreo de leña desde el bosque a la zona de consumo y comercialización.

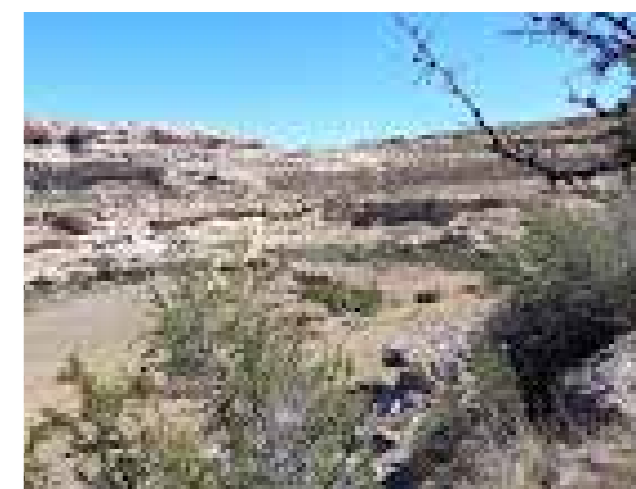
Actualmente, los miembros de la Asociación se encuentran trabajando en la producción local, mejorando todos los días para que Alto Río Percy crezca y se haga cada vez más conocido, manteniendo como premisa la visión de trabajo en conjunto, en la que cada familia, tanto productora o prestadora de servicios, ocupe un lugar central en la cadena de valor. Aunque la mayor afluencia de visitantes se da en el verano y sus productos son muy demandados en las ferias regionales, Alto Río Percy abre todo el año sus puertas a los turistas que lo visitan.

**Proyecto Agroturismo Rural en Taquetren, Paso del Sapo**

Taquetren es un paraje cercano a la localidad de Paso del Sapo, en el corazón de la Comarca de la Meseta Central. Las sierras y mesetas dominan el paisaje con una vegetación típica de la estepa patagónica y animales salvajes



**Don Narciso Currillan, emprendedor.**



**Cañadón de los Loros.**

característicos de la zona: el puma y el zorro colorado.

Allí viven y trabajan Narciso Curillán (cacique de la Comunidad Indígena de Taquetren) y su familia, en el campo de dos leguas -5000 ha- que heredó hace ya muchos años.

La comunidad está elaborando una propuesta de agroturismo rural que aporte a la diversificación en la generación de ingresos y que aproveche todas las bondades del entorno en el que viven.

El campo se encuentra cercado naturalmente por el famoso Cañadón de los Loros, una increíble muralla de piedra uniforme de color amarillo debido a la presencia de minerales, con grietas que son verdaderos refugios para el pilquín -ardilla- y donde se pueden ver pinturas rupestres. En los bajos se forman aguadas naturales que aprovechan los animales como bebederos.

**Piedra Parada.**

A sólo 50 km de distancia de la casa de la familia Curillán se encuentra uno de los puntos turísticos más importantes de la provincia: Piedra Parada, una parte del domo del borde exterior de un volcán gigante de 50 millones de años de la era Cenozoica, que actualmente es declarada Área Natural Protegida.

Piedra Parada recibe la visita de miles de turistas que llegan a escalar o a disfrutar del paisaje, y que se alojan en el Hotel Mirador Huanocache, una gestión que la familia Curillán aceptó como desafío permitiendo el uso de su campo. Nace entonces una experiencia de gestión netamente familiar, que luego se proyecta para la comunidad en su conjunto.

Los Curillán ofrecen servicio de cabalgatas, con caballos criados y amansados por ellos

mismos, que permiten a los turistas recorrer el predio bordeando el río Chubut y poder subir las sierras de Taquetren. En su casa ofrecen servicio gastronómico que incluye una entrada de quesos aromatizados, chorizos, bondiolas y salames elaborados en origen, y un típico asado de cordero y chivito patagónico. La familia Curillán recibe la mayor afluencia de turistas entre diciembre y marzo, aunque no faltan los turistas en épocas frías.

### **Piedra Parada: evidencias de un volcán**

Piedra Parada, ubicada a unos 145 km al noroeste de la ciudad de Esquel, se encuentra disponible todo el año. En este sitio, el valle del río Chubut se ensancha para acomodar la caldera de 25 km de diámetro del mega volcán que hizo erupción por primera vez hace 50 millones de años, antes de que los Andes fueran formados por sucesivos levantamientos de las placas tectónicas. El volcán grande se atragantó durante su última erupción, y la lava que se enfrió en su chimenea se convirtió en la Piedra Parada cuando las rocas más blandas a su alrededor se erosionaron. Sus características naturales hicieron de este lugar un refugio para los pueblos originarios que habitaban o transitaban por la región. Por esta razón se puede considerar esta zona como un importante yacimiento de restos arqueológicos, a los que se agregan varios sitios con pinturas rupestres, todos elementos de gran valor antropológico. Además, las condiciones ambientales de extrema aridez, combinadas con el proceso de formación geológica que le dio origen, genera expectativas de convertirse también en un punto de interés paleontológico.

Alrededor de la zona se encuentra un cañadón muy importante que es donde se hace la escalada, ya que la roca y el terreno es más propicio para esta actividad. La administración provincial intenta preservar la Piedra Parada, es por ello que hace poco han limitado el acercamiento, permitiendo apreciarla sólo desde cierta distancia. En los alrededores de la Piedra Parada se pueden visitar cuevas con pinturas rupestres y yacimientos de piedras preciosas. En el lugar, integrantes de la comunidad El Mirador ofrecen servicio de gastronomía rural y algunas caminatas cortas por senderos naturales.

**Reunión con Asociación de Productores de Agroturismo de Alto Río Percy.**

### **Asociación de Productores de Nahuelpan**

Nahuelpan es una comunidad que sostiene diariamente la cultura Mapuche-Tehuelche, en particular a partir de un grupo de 10 pobladores que trabajan alrededor de una propuesta turística de Nahuelpan.

En la estación de Tren de Trocha Angosta, "La Trochita", que une Ingeniero Jacobacci y Esquel y que atraviesa el territorio de la comunidad, se emplaza la Feria de diferentes productos elaborados por los integrantes de la comunidad y el Museo de los Pueblos Originarios, que relata en forma reivindicatoria el poblamiento del territorio. Productos textiles, productos gastronómicos y recuerdos le ponen color al paisaje aún gris que se inserta en la pre-cordillera.

El primer día se visitó la Aldea Alto Río Percy, donde la Asociación de Productores de Agroturismo lleva adelante su proyecto. En el espacio de intercambio, los integrantes de la Asociación describieron qué representa para ellos el Carrero: Desde la década del '30, hasta principios de los '90, gran parte de los pobladores trabajaba la madera del bosque con la única ayuda de un hacha, y una vez extraída la leña era llevada a los hogares de la ciudad de Esquel en un carro tirado por bueyes; de allí surge la imagen del Carrero que identifica a la Aldea Alto Río Percy.

Cada Enero se conmemora y evoca este oficio en la "Fiesta del Carrero" que se celebra en el paraje. La Asociación trabaja pensando en

**Productos textiles y gastronómicos.****Alto Río Percy.**

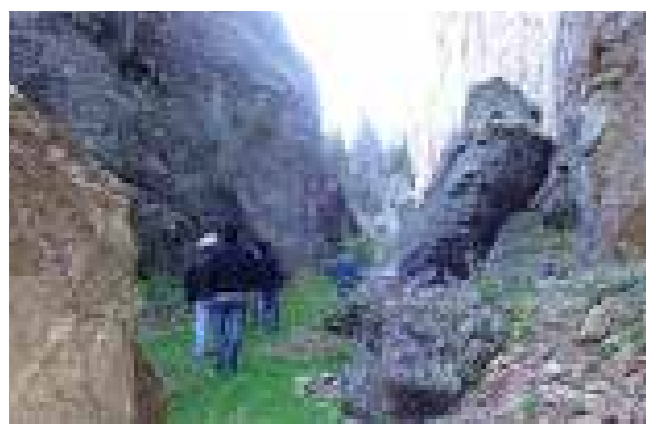
promocionar y posicionar el lugar como destino de visita turística. Para ello presta servicios de guía por un circuito productivo donde los turistas pueden visitar los establecimientos, y a su vez degustar y comprar dulces caseros, escabeches, tartas, tortas, vinagres saborizados, licores, aperitivos, y artesanías en madera. Los emprendimientos de los visitantes de Río Negro poseen diversidad de propuestas de alojamientos que explicaron a los locales, este servicio en Percy se evalúa como un tema complejo, dada la cercanía del paraje con Esquel donde actualmente hay sobreoferta en este rubro. Aun así, siempre llegan visitantes que eligen estar más cerca de la naturaleza y recorrer los atractivos con los que cuenta Percy.

De la experiencia de alojar turistas, surge la idea fuerte de que a partir del intercambio cultural, se genera un vínculo interesante. Tanto visitantes como anfitriones dialogaron sobre la importancia del turismo en la promoción y visibilización de la cultura de los pueblos originarios, al permitir la divulgación de la historia de las comunidades desde su propia visión.

También coincidieron en lo dificultoso que resulta competir con la oferta de las grandes ciudades y destinos turísticos importantes que rodean las zonas donde viven, y la necesidad de crear y recrear constantemente estrategias para visibilizar una oferta diferente, como la que proponen estas familias rurales, las que no compiten con la oferta empresarial y masiva.

El segundo día visitaron las Sierras de Taquetren, territorio de la Comunidad Indígena "Mapu Peñi" en el paraje Cañadón de los Loros, donde vive la familia Curillán.

"Los senté a todos mis hermanos y les dije que miren el lugar que teníamos, que era hora de empezar con un proyecto que nos permitiera



Sierras de Traquetren.



Cañadón de Los Loros.



Comiendo con la familia Curillan.

*trabajar el campo y explotarlo, pero juntos, en familia...*" relata Narciso Curillan, presidente de la comunidad.

La familia Curillán, aún con escasa infraestructura, recibe alrededor de 700 visitantes que van exclusivamente a pasar fin de año. También llegan visitantes en la época de esquila o de señalada. El espacio alrededor de la casa se llena de carpas, y allí los turistas disfrutaban algunos días de la atención y compañía de la familia que les ofrece la comida en forma gratuita, y sólo cobra la bebida. Mariano, hijo de Narciso, contó que la idea de ofrecer servicios turísticos surge de la necesidad de mejorar su ingreso con una actividad que complementa la producción de ovinos y caprinos para la venta de carne, lana y cuero.

En los últimos tiempos las sequías hicieron que muchos vecinos abandonaran sus tierras dejándoles lugar a los depredadores, como el puma y el zorro, los cuales han acabado con sus animales. Saturnina, una productora visitante, planteó que a ella le pasó lo mismo en su campo y por eso también empezó con el agroturismo.



Camino a Paso del Sapo.



Mesa de Desarrollo de Paso del Sapo.



Camping del emprendedor Moncada en El Mirador.

Analía García, técnica de la delegación Río Negro de la Secretaría de Agricultura Familiar, expresó su satisfacción al conocer el trabajo que se está realizando en la zona. Comentó que los intercambios son buenos porque fortalecen las organizaciones, y además se pueden articular estrategias regionales que favorezcan el armado de redes de productores turísticos, que puedan ofrecer en conjunto sus servicios.

Por la tarde, el viaje continuó rumbo a Paso del Sapo, donde se realizó una reunión extraordinaria de la Mesa de Desarrollo de Paso del Sapo, donde está representado el Estado local, provincial y nacional y las organizaciones de agricultores familiares de la zona. Es un espacio de diseño de estrategias de desarrollo local que incorporó el aspecto turístico como eje de trabajo para planificar acciones de promoción. En este marco de participación, el intercambio se vio enriquecido con la visita del contingente de Río Negro. Analía relató a la Mesa cómo se formó la Red de Turismo Rural en Río Negro. De allí surgieron algunos puntos importantes a tener en cuenta, como por ejemplo la necesidad de un traductor para poder comunicarse con los turistas, o



Afiche Feria Tokom Topayin.



Nahuelpan.

que los mismos productores tengan algún conocimiento de idioma para poder entenderse con los visitantes extranjeros. En este intercambio de opiniones e ideas, de aquellos productores que cuentan con costa en el río surgió también la idea de brindar en su predio un servicio de paseos en kayak, combinándolo con cabalgatas. Algunas mujeres tejedoras y hacedoras de artesanías también compartieron sus saberes y experiencia, así como la necesidad de agrandar la oferta y promover espacios donde vender su producción. Los visitantes de Río Negro relataron cómo fue la historia de incursionar en el turismo por parte de agricultores familiares, la evolución del proyecto, con qué recursos contaban y qué es lo que ofrecen en estos momentos. Destacaron



Productos Artesanales de la Feria Tokom Topayin.



Camping de Mario Moncada.

la importancia de tener, como anfitriones, una actitud tendiente a compartir los saberes, revalorizando lo que se tiene, y trabajar a partir del patrimonio disponible. Valoraron, además, lo enriquecedor y efectivo que resulta trabajar en equipo y unirse para lograr objetivos comunes. Hubo amplia coincidencia en la importancia de brindar servicios que garanticen la seguridad y la calidad alimenticia, así como las necesarias capacitaciones. Es fundamental que productores y artesanos se protejan con los seguros y las herramientas adecuadas para afrontar cualquier eventualidad que se presente durante la estadía de los turistas. Al cierre de la jornada se consensuó alrededor de la propuesta de Analía: Difundir el turismo de la zona mediante la comunicación,

repartiendo folletos, fijando carteles en sitios estratégicos, lugares del pueblo por donde pasan los turistas, y avanzar en puntos de difusión con productos para la venta, de modo de pensar como “comerciante”, analizando dónde y cómo es mejor vender lo que se ofrece.

El tercer día, ya de regreso a Esquel y a 50 Km de Paso del Sapo, se visitó nuevamente Piedra Parada, donde los diferentes propietarios de la zona adecuaron su lugar para poder prestar un servicio, ya que antes carecían de infraestructura para que los turistas que llegasen permanecieran allí.

Mario y Martín Moncada, integrantes de la comunidad El Mirador, son dos hermanos que tienen su establecimiento a 300 metros de Piedra Parada. Juntos incorporaron infraestructura para prestar el servicio de camping, de modo tal que los turistas puedan pernoctar. El área cuenta con proveeduría donde se pueden comprar alimentos, baños con duchas y un salón para poder comer o, en el caso de tormenta, poder pernoctar, ya que cuenta con espacio para las bolsas de dormir.

Martín Moncada está más alejado del lugar de escalada, es así que ofrece hospedaje y diferentes actividades, como cabalgatas y recorridos de pesca deportiva. Si bien se trata de “un” emprendimiento, se visualiza como ejemplo y punta de lanza como propuesta de desarrollo territorial. Antes de arribar a Esquel, hubo una parada obligada en la estación de “La Trochita” Nahuelpan, dónde hubo intercambios con integrantes de la Feria Tokom Topayin sobre el origen de la propuesta de Turismo Rural Comunitario. Se ofreció un relato completo sobre los inicios de la organización que en 2013 organizó un primer encuentro de la Feria Tokom Topayin -Juntos Podemos- en una de las casas del Ferrocarril, donde actualmente funciona el espacio de comercialización de los productos que ofrecen, como hierbas medicinales, dulces, licores, ñaco (infusión mapuche), trananchazi y trapichazi (sales mapuches), bebidas, tortas fritas, roscas, guindados y recuerdos. Todo se realiza en base a la producción primaria del lugar y respetando las prácticas ancestrales de elaboración.

El cierre del encuentro se realizó durante la merienda mientras Clemente, integrante del grupo visitante de Río Negro, relató cómo a partir de que su familia perdiera todo lo que tenía, vieron en el turismo una alternativa que

## TESTIMONIOS DE LOS VISITANTES

*“La experiencia del viaje fue muy linda; tener la posibilidad de conocer otros lugares con diferentes paisajes y poder intercambiar experiencias con la gente de ese lugar. Este viaje nos sirve, en el sentido de que las actividades que visitamos, enriquece nuestro conocimiento, y las podemos plasmar en nuestro lugar. Eso sí, con algunas modificaciones ya que el lugar no es el mismo y varían los paisajes. Fue la mejor experiencia vivida... El lugar que más me llamó la atención fue la comunidad Nahuelpan, ya que todo lo que ofrecían eran alimentos caseros sin ningún tipo de químico. La verdad, la originalidad es algo muy lindo, y en el turismo eso no se debe perder jamás porque es la representación del lugar.”*

Omar Ponce

*“El grupo estaba feliz de poder salir a vivir la experiencia de ser turista. Comprendieron el comportamiento del turista que saca fotos, se relajaron, disfrutaron del paisaje y se llevaron ideas para trabajar en su lugar.”*

Joanna Lostra



empezaron a desarrollar hace solo tres meses. Al ver que había Peñis -hermanos- tan unidos y tan conformados se emocionó mucho. Contó su historia intentando hablar en su lengua, recibió y valoró toda la información que le brindaron.

Además, se compartió la experiencia de Roberto Inalef otro de los visitantes mapuche, quien también puso de relevancia su cultura en el proyecto de agroturismo que desarrollan en el Lago Mascardi, con la comunidad Lof Wiritray. Analía García, técnica de la SAF, rescató la importancia de que “los productores del Tokom Topayin no venden la cultura, sino que la hacen valer.” Los feriantes de Tokom Topayin venden productos nuevos, los que ellos crean, usando algunas de las recetas heredadas de sus ancestros y poniendo en valor la participación de los jóvenes en el emprendimiento.

# Conclusiones

## Análisis de las encuestas

Con el fin de reunir mayor información sobre el impacto que generaron los intercambios, el equipo técnico de la Mesa de Agroturismo aplicó una breve encuesta (ver Ficha de evaluación) para recabar datos cuantitativos y cualitativos que puedan ser utilizados a fin de mejorar esta línea de trabajo en el futuro.

Muchos de los grupos visitantes han experimentado viajes y salidas a otros territorios con diversos fines, sin embargo el 64 % afirma que el intercambio fue su primera experiencia como turista, donde se comportó y recibió los correspondientes servicios como tal. Resulta importante que quienes posean un proyecto de turismo rural puedan sentir y vivenciar en persona la experiencia de alguien que se desplaza de su lugar de origen para descansar o disfrutar de algún atractivo. Esta experiencia permite mejorar los propios servicios y entender las necesidades de los visitantes que reciben en sus proyectos.

Siguiendo en esta línea, el 100% de los entrevistados consideró de utilidad para sus proyectos la experiencia de intercambio, y el 93% afirmó que las capacitaciones que se brindaron fueron útiles para su formación. Cabe aclarar que las formaciones que los grupos anfitriones presentaron, respondieron a las demandas previamente relevadas que los visitantes hicieron llegar al equipo técnico del Ministerio, lo que aseguró en gran medida la efectividad de las mismas. La encuesta permitió medir el nivel de satisfacción. El 90% de los encuestados consideró que las dudas que trajeron y que tuvieron durante la experiencia fueron cubiertas, tanto por los grupos anfitriones como por los técnicos que acompañaron el proceso. Y el 99% volvería a repetir la experiencia de intercambio.

El proceso de aprendizaje planteado no termina con la encuesta final, por eso resultó muy importante comprometer a los participantes, por medio de este instrumento, en una posible fecha y forma para compartir lo aprendido con el resto de las/os compañeras/os que no tuvieron la oportunidad de viajar. Fue así que

todas/os las/os participantes fijaron una fecha en el corto plazo para hacer una devolución al grupo de pertenencia.

Es importante resaltar que al ser la encuesta un instrumento para recabar información escrita por el visitante, en algunos casos resultaron breves las respuestas por la falta de costumbre y práctica para completar este tipo de instrumento. Así, las encuestas se complementaron con entrevistas grabadas, ya que la transmisión oral es mucho más rica y permite obtener más datos sobre las impresiones, tanto de visitantes como de anfitriones.

## Aprendizajes

### ESPEJO DE SAL, JUJUY

Los visitantes resaltan el alto nivel organizativo y de cohesión grupal, la integración de los jóvenes y la puesta en valor de aspectos culturales e identitarios, como algo para incorporar en los proyectos turísticos.

### SIERRAS Y PAMPA, BUENOS AIRES

El grupo destacó el alto nivel de la organización y la relación entre los integrantes. Relevaron algunas tecnologías apropiadas (sistemas de calefacción) para aplicar en sus emprendimientos. Se destacó también la importancia de la asistencia continua del equipo técnico.

### SANTA LUCÍA, BUENOS AIRES

Los visitantes de este grupo resaltaron cómo los anfitriones ponen en valor el patrimonio cultural a través de la gastronomía típica, la creación del museo y casa de antigüedades. También fue valorada la creatividad en el momento de decorar los alojamientos con recursos escasos obtenidos en la zona: antigüedades, objetos de campo y herramientas.

### LAS TOSCAS, SANTA FE

La idea principal que rescataron es la organización de sus propios circuitos para contemplar

la integralidad de los recursos del territorio (culturales, naturales e históricos).

### CAVALAF LAGUNA BLANCA Y BELÉN, CATAMARCA

En este caso se valoró el aprendizaje, sobre toda la cadena de valor agregado de la fibra de vicuña, desde la captura hasta el hilado y tejido. Y como novedad, la posible instalación de un centro de interpretación o museo.

### ASAMBLEA RURAL DE JÁCHAL, SAN JUAN

A los visitantes les resultó muy interesante ver cómo el turismo permite la comercialización directa de la producción primaria y de productos con valor agregado, producidos y elaborados por los emprendedores, fundamentalmente agricultores familiares.

### CORREDOR DEL RÍO URUGUAY, ENTRE RÍOS

Los visitantes aprendieron sobre la importancia de la articulación entre diversos actores: Secretaría de Agricultura Familiar, INTA, municipio, y otras instituciones; el beneficio del trabajo en red, trascendiendo los grupos de CAMBIO RURAL. Descubrieron nuevas herramientas para la divulgación del patrimonio histórico: contar historias, mostrar documentos, fotografías y objetos que refuerzan la transmisión. Algunos, en el transcurso del viaje, pudieron revalorizar y visibilizar sus fortalezas, al darse cuenta del patrimonio natural que poseen en sus lugares de origen.

### RED PUNA, JUJUY

El nivel organizativo de la Red fue lo más valorado durante todo el viaje. Se destacó también el armado de una red de comercialización con aliados y locales propios, que ofrecen los productos de fibra y carne de llama con valor agregado en origen.

### COMUNIDAD PAULA GUAQUINCHAY, MENDOZA

Los visitantes experimentaron el intercambio con una organización de larga trayectoria, que distribuye los servicios de forma equitativa para que todos perciban un ingreso por lo que hacen. Destacaron la importancia de contar con salones amplios construidos con materiales y tecnologías ancestrales, los cuales son útiles para distintos propósitos, como fiestas, comedores y actividades culturales.

### VALLES CALCHAQUÍES DE TUCUMÁN, CATAMARCA Y SALTA

Al grupo visitante le impresionó el nivel organizativo de los emprendimientos y la posibilidad de, con escasos recursos, contar con infraestructura y equipamiento básicos y confortables para el turismo.

### RED DE TURISMO RURAL PATAGÓNICO, RÍO NEGRO

El grupo visitante destacó el diseño de los circuitos y la comunicación entre los equipos para recibir al turista. También conocieron técnicas ancestrales de telar y gastronomía mapuche, la historia de la lucha por la tierra y la defensa de la identidad, todos estos, aspectos que pueden conjugarse en una oferta turística.

### ALTO RÍO PERCY, TAQUETREN Y NAHUEL PAN, CHUBUT

Resaltaron el trabajo de las Mesas Locales de Desarrollo y la posibilidad de conformar una red regional para la promoción conjunta del turismo rural en la Patagonia.

## Cómo mejorar los intercambios

En las encuestas también se solicitó la opinión de los visitantes en relación a los puntos a mejorar y las recomendaciones que tuvieran para optimizar la experiencia de los intercambios.

Algunas sugerencias fueron las siguientes:

- ➔ Que los intercambios sean un poco más extensos en el tiempo de duración, y que participen más grupos.
- ➔ Darle continuidad a esta línea de capacitación de intercambios.
- ➔ Incluir en el momento de presentación, dinámicas para generar más confianza en el grupo.
- ➔ Que cada grupo visitante lleve alguna muestra de su cultura (artesanías, cuentos, leyendas, recetas, canciones) para compartir, ya que sólo algunos lo hicieron.
- ➔ Que el intercambio sea de ida y vuelta, que los anfitriones sean visitantes y viceversa, para poder tener la doble experiencia visitante/anfitrión.
- ➔ Que además de las capacitaciones, haya más tiempo libre para que anfitriones y visitantes puedan intercambiar impresiones.

## Síntesis de los intercambios

A modo de conclusión, se pueden distinguir y valorar los siguientes aspectos relevantes que se evidenciaron a lo largo de las experiencias de intercambio, y que contribuyen al crecimiento y mejora en la calidad de los proyectos de agroturismo:

### INTERCAMBIO DE SABERES ENTRE PARES

Los viajes les permitieron a productores y artesanos intercambiar conocimientos, estrategias y experiencias a partir de un diálogo horizontal, accesible y enriquecedor, cuyo resultado fue un saber superador de utilidad, tanto para visitantes como anfitriones. Este nuevo conocimiento servirá para mejorar la calidad de los productos y servicios, implementar nuevas estrategias de comercialización e innovar en la promoción turística de estos emprendimientos. Muchas/os de las/os emprendedoras/es encontraron en estos viajes su primera vivencia como turistas, el paso por este rol implicará una sinergia en su tarea como prestador de servicios turísticos.

### ARMADO DE ESTRATEGIAS REGIONALES

Los intercambios, la mayoría dentro de una misma región, permitieron delinear estrategias provinciales y regionales para promocionar conjuntamente los emprendimientos, de forma que los turistas puedan tener información sobre las propuestas de turismo que abarcan un territorio constituido por varias localidades de una misma provincia o de una vecina. Estas estrategias permitirán optimizar también los recursos financieros y humanos disponibles para la promoción turística del sector, además de fortalecer las organizaciones involucradas.

Uno de los resultados, al compartir información y observar las fortalezas de otros territorios, fue la serie de capacitaciones que se pudieron concretar luego de los intercambios sobre distintas temáticas: armado de circuitos, cabalgatas, organización de la oferta.

### AGREGADO DE VALOR

El agregado de valor en origen tuvo presencia en todos los intercambios, y hubo algunos procesos especialmente valorados, como la fábrica de chacinados en la Puna jujeña o hilado y tejido de la fibra de vicuña en

Catamarca. Este elemento potenciador de los recursos permite a los visitantes pensar en nuevos productos elaborados con la materia prima de su localidad y con tecnologías adecuadas para generar un aumento de sus ingresos.

### MANEJO COMUNITARIO DE FAUNA SILVESTRE

La visita a la comunidad de Laguna Blanca ubicada en el Departamento Belén, provincia de Catamarca, donde además de recibir turistas practican el encierro y esquila comunitaria de vicuñas en silvestría, permitió a representantes de comunidades de la Puna y la Quebrada jujeña apreciar cómo se realiza la extracción de la fibra a través de la esquila, y todo su proceso de valor agregado hasta llegar a la comercialización de fibra y de artesanía de muy alta calidad. Otro resultado fue la organización del Primer Encuentro Regional de Comunidades Manejadoras de Vicuña que se realizó en Santa María, Catamarca.

### PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

En todas las visitas se pudo apreciar cómo el turismo mejora los niveles de ingreso, al promover la apertura de canales directos de comercialización con distintos niveles de complejidad: desde la venta de productos propios y/o de vecinos en un emprendimiento, a la venta de productos de una organización territorial en locales de venta al público. Para acompañar la incorporación de los productores a la economía formal existe el **Monotributo Social Agropecuario (MSA)**, una herramienta de inclusión social a costo cero para el productor.

#### MONOTRIBUTO SOCIAL AGROPECUARIO

Se trata de una política desarrollada de manera conjunta entre el Ministerio de Agroindustria de la Nación y el Ministerio de Desarrollo Social, a través del convenio 991/09 para favorecer la formalización de los agricultores familiares. Acceden a este beneficio agricultores familiares que realicen una actividad económica productiva, comercial o de servicios relacionada con la actividad agropecuaria, proyectos productivos que lleven adelante grupos de hasta tres

integrantes y cooperativas de trabajo rural con un mínimo de seis asociados.

El solicitante queda inscripto dentro del régimen de Monotributo Social Agropecuario, abonando mensualmente cero pesos y podrá acceder a los siguientes derechos:

- Ingreso a la economía formal: emitir factura oficial.
- Acceder a una obra social de libre elección para el titular y su grupo familiar (cónyuge, hijos hasta 18 años, hijos discapacitados sin límite de edad y personas bajo tutela).
- A los efectos del sistema jubilatorio, se le computará como período aportado el tiempo de permanencia en el Registro.
- Ser proveedores del Estado a través de la modalidad de contratación directa (decreto 204/04 del Poder Ejecutivo Nacional).
- Estar exento de rentas provinciales. La mayoría de las provincias legislaron la exención en los ingresos brutos, pero requiere confirmación en cada distrito.

### ENFOQUE DE GÉNERO Y GENERACIONAL

No hay duda del protagonismo de jóvenes y mujeres en esta actividad: el 60% de las/os productoras/es participantes fueron mujeres, así como hubo una mayor participación de técnicas mujeres que realizaron el acompañamiento de los grupos. Queda pendiente el análisis acerca de si tanto mujeres como jóvenes, acceden en igualdad de oportunidades al control de recursos económicos, tecnológicos, laborales, políticos y simbólicos, en su territorio.

## La Mesa

### Trabajo institucional en equipo de forma horizontal y eficiencia en el uso de los recursos

Durante los intercambios se movilizaron 113 personas entre productores y técnicos, donde el Ministerio optimizó sus recursos articulando la movilidad de los participantes con las delegaciones provinciales de la Secretaría de Agricultura Familiar y las agencias de extensión del INTA. Los servicios brindados durante los intercambios (gastronomía, alojamiento,

excursiones, etc.) fueron contratados en su totalidad a pequeños productores y familias rurales, o en su defecto por sujetos de la economía social de las localidades.

La Mesa, con su labor, volvió a instalar y validó al turismo rural como una actividad complementaria e innovadora en la agenda del Desarrollo Rural, que aporta soluciones a problemáticas como el desarraigo y el desempleo. Al mismo tiempo, se considera como herramienta de transmisión y recreación de la cultura.

# Anexo

## FIESTAS Y EVENTOS DE LAS LOCALIDADES VISITADAS

### ENERO

#### CORSOS

• Rosas, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores. redturismoruralbue@gmail.com

• Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro. redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DE LA GOLONDRINA.** Torquinst, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Paseos y Sabores Serranos. redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA PROVINCIAL DEL CAMPING.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro. redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DE LA CEBADA CERVECERA.** Puan, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural El Abrojal de Villa Iris. redturismoruralbue@gmail.com

**FESTIVAL NACIONAL DE LA CHACARERA.** Capital de Santiago del Estero.

**FESTIVAL DE LA TRADICIÓN.** Añatuya, Santiago del Estero.

**JUEVES DE COMPADRES.** Jujuy. Organiza: www.redpuna.jimdo.com / redpunamnci@gmail.com

**1/1 FIESTA DEL MANGO.** Santa Ana de los Guacaros, Corrientes.

**2/1 FIESTA DE LA LAGUNA LIMPIA.** Mburucuyá, Corrientes.

**3/1 NUESTRA SEÑORA DE LOS REYES MAGOS.** Yapeyú, Corrientes.

**4/1 FIESTA DE LA SANDÍA Y LA PRODUCCIÓN.** Esquina, Corrientes.

**FIESTA DEL CHICHARRÓN.** San Luis del Palmar, Corrientes.

**5/1 FIESTA NACIONAL DE LA ENERGÍA.** Corrientes.

**6/1 FIESTA PATRONAL SAN BALTAZAR.** Capital, Cora, Concepción del Yaguareté y Empedrado, Corrientes.

**FIESTA DE LOS REYES MAGOS.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro.

**8/1 FESTIVAL DEL GAUCHO GIL.** Mercedes, Corrientes.

**FIESTA NACIONAL DEL CHAMAMÉ y FIESTA NACIONAL DEL MERCOSUR.** Corrientes

**14/1 FIESTA PROVINCIAL DEL CHAMAMÉ AUTÉNTICO Y FESTIVAL NACIONAL DEL AUTÉNTICO CHAMAMÉ.** Mburucuyá, Corrientes.

**16/1 FIESTA DEL RÍO Y LA ARTESANÍA.** Río Chico, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**22/1 FIESTA DEL ESQUILADOR.** Cazadores Correntinos, Corrientes.

**23/1 FIESTA DEL CARRERO.** Alto Río Percy, Chubut.

**31/1 FIESTA REGIONAL DEL VERANO.** Caa Catí, Corrientes.

**28/1 HOMENAJE A ERNESTO MONTIEL.** Paso de los Libres, Corrientes.

### FEBRERO

#### CARNAVALES

• Gardey, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Turismo Rural Tandil. redturismoruralbue@gmail.com

• Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro. redturismoruralbue@gmail.com

• Santiago del Estero.

**CORSOLANDIA.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores. redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DE LA CARBONADA.** Espartillar, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa. redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA NACIONAL DEL RESERVADO.** Pigüé, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa. redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA NACIONAL DE LA LANA.** Maquinchao, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**FIESTA PROVINCIAL DEL MICHAY.** Ing. Jacobacci, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**1ª Quincena FESTIVAL DE LA SALAMANCA.** La Banda, Santiago del Estero.

**2ª Quincena FESTIVAL DEL ARTESANO.** Ojo de Agua, Santiago del Estero.

**4/2 JUEVES DE COMADRES.** Jujuy.

**6/2 DESENTIERRO DEL CARNAVAL.** Jujuy. Organiza: www.redpuna.jimdo.com / redpunamnci@gmail.com

**7/2 FIESTA DEL DEPORTISTA SALADEÑO.** Saladas, Corrientes.

**8/2 ENCUENTRO INFANTIL DE PESCA CON DEVOLUCIÓN DE LA MOJARRITA.** San Antonio de Apipé, Corrientes.

**14/2 ENTIERRO DEL CARNAVAL.** Jujuy. Organiza: www.redpuna.jimdo.com / redpunamnci@gmail.com

**21/2 DIA INTERNACIONAL DEL GUÍA DE TURISMO.**

**23/2 ANIVERSARIO DE PILCANIYEU.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

### MARZO

**XVI FIESTA CRIOLLA DE HOSPITAL ZONAL LAS FLORES.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores. redturismoruralbue@gmail.com

**ANIVERSARIO DE LAS FLORES.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores. redturismoruralbue@gmail.com

**CABALGATA A LAS SIERRAS DE CURA MALAL.** Pigüé, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa. redturismoruralbue@gmail.com

**VIA CRUCIS.** Pigüé, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa. redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA NACIONAL DEL PACÚ.** Esquina, Corrientes.

**DESAFÍO SOMUNCURA K33 TRECKKING.** Ramos Mexía, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**DESAFÍO A LA ESPERANZA.** Ñorquinco, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**FIESTA PROVINCIAL DE LA CORDIALIDAD.** Comallo, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**FIESTA NACIONAL DE LA PIEDRA LAJA.** Los Menucos, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**1/3 ANIVERSARIO DE COLAN CONHUE.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**8/3 DIA INTERNACIONAL DE LA MUJER.**

**9/2 ANIVERSARIO DE LA MUERTE DE PEDRO RÍOS.** Tamborcito de Tacuarí, Corrientes.

**1/3 ANIVERSARIO EL CAIN.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**19/3 ANIVERSARIO DE MAQUINCHAO.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**FIESTA DEL NIÑO CORRENTINO.** Concepción del Yaguareté Corá, Corrientes.

**22/3 DIA MUNDIAL DEL AGUA.**

**30/3 ANIVERSARIO DE COMALLO.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

## ABRIL

**FIESTA DE LA VENDIMIA.** Torquinst, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Paseos y Sabores Serranos.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DEL KREPPPEL.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro.redturismoruralbue@gmail.com

**JINETEADA DE SAAVEDRA.** Saavedra, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA PROVINCIAL DE LA CEBOLLA.** H. Ascasubi, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Aguas Turísticas de Villarino redturismoruralbue@gmail.com

**EXPO GANADERA.** Maquinchao, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**3/4 FUNDACIÓN DE CORRIENTES.** Corrientes.

**17/4 DIA DE LA LUCHA CAMPESINA.** Cambalache de Red Puna, Jujuy. Organiza: www.redpuna.jimdo.com / redpunamnci@gmail.com

## MAYO

**FIESTAS PATRONALES.** Rosas, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores.redturismoruralbue@gmail.com

**FERIAS DE LAS COLECTIVIDADES.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA NACIONAL DEL AJO.** Médanos, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Arenas y Aromas del Paralelo 39 redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA PROVINCIAL DE LA CABRA.** Aguada de Guerra, Río Negro.

**1ª. Quincena APERTURA DE TEMPORADA TURÍSTICA INVERNAL.** Termas de Ríos Hondo, Santiago del Estero.

**2ª. Quincena FESTIVAL DEL SEÑOR DE LOS MILAGROS DE MAILÍN.** Villa Mailín, Santiago del Estero.

**FESTIVIDAD DE SANTA RITA.** Santiago del Estero

**FIESTA DEL DIOS HALLADO.** Villa Jimenez, Santiago del Estero.

**FIESTA NACIONAL DEL SURUBÍ.** Corrientes.

**FIESTA PROVINCIAL DEL MATE Y LA AMISTAD.** Gobernador Virasoro, Corrientes.

**EXPO BÚFALOS DE OTOÑO.** Corrientes

**EXPOSICIÓN DE ORQUÍDEAS EN SEMANA SANTA.** Santa Ana, Corrientes.

## JUNIO

**FIESTA NACIONAL DE LA MATRA Y LAS ARTESANÍAS.** Valcheta, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**21/6 INTI RAIMI.** Feria de Semillas. Humahuaca, Jujuy. Organiza: www.redpuna.jimdo.com / redpunamnci@gmail.com

## JULIO

**FESTIVAL DEL QUESO COPEÑO.** Monte Quemado, Santiago del Estero.

**1ª. Quincena FIESTA DEL CANASTO.** Termas de Río Hondo, Santiago del Estero.

**2da Quincena FESTIVIDAD DE NTRA. SEÑORA DEL CARMEN, FESTIVIDAD DE SAN FRANCISCO SOLANO, FESTIVIDAD DE SANTIAGO APÓSTOL.** Santiago del Estero.

**14/7 ANIVERSARIO DE CHIPAUQUIL.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**16/7 FIESTA DE LA VIRGEN DE ITATÍ.** Corrientes.

**25/7 SEMANA DE SANTIAGO,** Aniversario de la fundación de la ciudad. Feria Artesanal. Santiago del Estero.

**31/7 FIESTA DE LA CAÑA CON RUDA.** Gobernador Virasoro, Corrientes.

**FIESTA SAGRADO CORAZÓN.** El Cuy, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

## AGOSTO

**FIESTA DEL DIA DEL NIÑO M.A.N.O.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro.redturismoruralbue@gmail.com

**FESTIVIDADES EN EL MES DE FRANCIA.** Pigüé, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa.redturismoruralbue@gmail.com

**CABALGATA PEREGRINACIÓN.** Puan, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural El Abrojal de Villa Iris.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA NACIONAL DEL DORADO.** Paso de la Patria, Corrientes.

**1/8 ENCUENTRO DE LA CAÑA CON RUDA.** Mercedes, Corrientes.

**1/8 DIA DE LA PACHAMAMA.** Festejos durante todo el mes. Jujuy. Organiza: www.redpuna.jimdo.com / redpunamnci@gmail.com

**17/8 CONMEMORACIÓN DEL ANIVERSARIO DE LA MUERTE DE SAN MARTÍN.** Desfile, Feria y Doma. Santa Lucía, Bs. As. Organiza: Santa Lucía Turismo Rural. santaluciaturismo@gmail.com

## SEPTIEMBRE

**FIESTA CRIOLLA EN EL TRIGO.** Rosas, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores.redturismoruralbue@gmail.com

**EXPOSICIÓN DE GANADERÍA, COMERCIO, INDUSTRIA Y GRANJA.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DEL CHORIPÁN.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA REGIONAL DE LA PRIMAVERA.** Pigüé. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa.redturismoruralbue@gmail.com

**TARDE DE ANDENES Y RECUERDOS.** Argerich, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Arenas y Aromas del paralelo 39.redturismoruralbue@gmail.com

**ENCUENTRO DE FERIAS FRANCAS.** Capital de Corrientes.

**ANIVERSARIO DE ING. JACOBACCI.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**ENCUENTRO DE COMUNIDADES EXTRANJERAS.** Capital de Santiago del Estero.

**FIESTA DEL AGRICULTOR.** Bandera, Santiago del Estero.

**1<sup>ra</sup>. Quincena FIESTA DE SAN GIL.** Sacha Pozo, Santiago del Estero.

**2<sup>da</sup>. Quincena SEMANA DE LA BANDA.** La Banda, Santiago del Estero.

**12 y 13/9 FIESTA NACIONAL DE LA YERRA Y DOMA CORRENTINA.** Ituzaingó, Corrientes. Organiza: Secretaria de Turismo, Av. Centenario 1527- Tel: 03786- 420455

**14/9 NUESTRO SEÑOR HALLADO.** Empedrado, Corrientes.

**24/9 NUESTRA SEÑORA DE LA MERCED PATRONA.** Mercedes y Capital, Corrientes.

**27/9 ANIVERSARIO DE COMICÓ.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

## OCTUBRE

**1<sup>ra</sup>. Quincena FESTIVAL DEL ASADOR DEL CABRITO.** Termas de Río Hondo, Santiago del Estero.

**2<sup>da</sup>. Quincena TORNEO NACIONAL DEL DORADO y FIESTA ANUAL DEL TURISMO.** Termas de Río Hondo, Santiago del Estero.

**ENCUENTRO DE PINTORES.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA GRANDE, PRUEBA NACIONAL DE RIENDAS.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DEL DULCE DE LECHE ARTESANAL DE LAS SIERRAS.** Tandil, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Turismo Rural Tandil.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DE LA KERB.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro.redturismoruralbue@gmail.com

**PICNIC DE CAMPO.** Dufaur, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Raíces de Campo.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DE L'ALIGOT.** Pigüé, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa.redturismoruralbue@gmail.com

**CURSO DE AVISTAJE DE AVES.** Pedro Luro, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Aguas Turísticas de Villarino.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA TRADICIONALISTA DEL FORTÍN GAUCHO.** M. Cascallares, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Labrando Micaela Cascallares.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA REGIONAL DEL MATE Y LA TORTA FRITA.** Tres Arroyos, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Copetonas.redturismoruralbue@gmail.com

**OKTOBERFEST.** Puán, Bs. Grupo Cambio Rural El Abrojal de Villa Iris.redturismoruralbue@gmail.com

**ENCUENTRO ARTESANOS, MÚSICOS Y DANZAS.** Puán, Bs. As. Grupo Cambio Rural El Abrojal de Villa Iris.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA REGIONAL DE LA FLOR - EXPOFLOR.** Villa Ocampo, Santa Fe. Organiza: Cooperativa de Floricultores de Villa Ocampo.

**FIESTA DE LA CARNE A LA LLAMA.** Los Varela, Catamarca. Organiza: Agroturismo Los Varela.andrealopez667@hotmail.com

**DUATLÓN COMPETENCIA DEPORTIVA.** Ñorquinco, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**1/10 FESTIVAL DEL KARAI.** Mburucuyá, Corrientes.

**5/10 ANIVERSARIO DE VALCHETA.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**11/10 ANIVERSARIO DE EL CUY.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**5/10 ANIVERSARIO DE LA RED PUNA.** Organiza: www.redpuna.jimdo.com / redpunamnci@gmail.com

**7/10 FIESTA DE LA VIRGEN DEL ROSARIO.** Sotelos, Santiago del Estero.

**12/10 FIESTA DE LA VIRGEN DEL PILAR.** Villa Río Hondo, Santiago del Estero.

**16/10 DIA MUNDIAL DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.**

## NOVIEMBRE

**FIESTA NACIONAL DE PEÑAS Y FORTINES.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTAS PATRONALES.** Gardey, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Turismo Rural Tandil.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA EL CANTÓN.** Tapalqué, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Tapalqué al Natural.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA UN APLAUSO AL ASADOR.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA ANIVERSARIO OLAVARRÍA.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DOMA Y FOLKLORE.** Olavarría, Bs. As. Organiza Grupo Cambio Rural Tranqueras del Centro.redturismoruralbue@gmail.com

**GRAN CABALGATA SERRANA.** Pigüé, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa.redturismoruralbue@gmail.com

**NOCHE DE MÚSICA Y MISTERIO.** Médanos, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Arenas y Aromas del Paralelo 39.redturismoruralbue@gmail.com

**PRIMERAS JORNADAS DE PATRIMONIO TURÍSTICO EN ESPACIOS RURALES.** H. Ascasubi, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Aguas Turísticas de Villarino.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA ANIVERSARIO DE PEDRO LURO.** Pedro Luro, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Aguas Turísticas de Villarino.redturismoruralbue@gmail.com

**DIA DE CAMPO EN CRIADERO DE CIERVOS.** M. Cascallares, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Labrando Micaela Cascallares.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DEL Bº DEL HUMO.** Puán, Bs. As. Grupo Cambio Rural El Abrojal de Villa Iris. redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DE LA AGRICULTURA FAMILIAR.** Puán, Bs. As. Grupo Cambio Rural El Abrojal de Villa Iris.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DE LA TRADICIÓN.** Doyle, Bs. As. Organiza: Santa Lucía Turismo Rural. santaluciaturismo@gmail.com

**FIESTA EL BAJO DE RAMOS.** Ramos Mexía, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**DESAFÍO SOMUNCURA.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**FIESTA ANUAL DEL DEPORTE.** Ing. Jacobacci, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**ANIVERSARIO DE RÍO CHICO.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**FIESTA PROVINCIAL DE LA TRADICIÓN.** Riachuelo y Monte Caseros, Corrientes.

**FESTIVAL DE LA TRADICIÓN.** Añatuya, Santiago del Estero.

**FIESTA PROVINCIAL DE LA MIEL.** Saladas, Corrientes.

**FIESTA NACIONAL DE LA HORTICULTURA.** Santa Lucía, Corrientes.

**SEMANA DE LA JUVENTUD.** Santa Lucía, Buenos Aires. Organiza: Santa Lucía Turismo Rural. santaluciaturismo@gmail.com

**EXPO MULTIMARCAS.** Santa Lucía. Organiza: Fierros santalucenses. santaluciaturismo@gmail.com

**1º. Quincena FESTIVAL NACIONAL DEL BOMBO.** Frías, Santiago del Estero.

**6 y 7/11 FIESTA ZONAL DE FERIAS FRANCAS.** Ituzaingó, Corrientes. Organiza: Secretaria de Turismo Av. Centenario 1527- Tel: 03786- 420455

**10/11 ANIVERSARIO DE RAMOS MEXÍA.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**13 al 16/11 FIESTA NACIONAL DE LA NARANJA.** Bella Vista, Corrientes.

**14/11 ANIVERSARIO DE CLEMENTE ONELLI.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**16/11 ANIVERSARIO DE ÑORQUINCO.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**2º. Quincena FESTIVIDAD DE NUESTRA SEÑORA DE LA CONSOLACIÓN DE SUMAMPA.** Sumampa, Santiago del Estero.

**22/11 MESETA EXTREMA COMPETENCIA DEPORTIVA.** Ing. Jacobacci, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**25/11 ANIVERSARIO DE DINA HUAPI.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

## DICIEMBRE

**FIESTA DEL CORDERO DESHUESADO.** Las Flores, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Naturalmente Las Flores.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA DEL OMELETTE GIGANTE.** Pigüé, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa.redturismoruralbue@gmail.com

**MARCHA EVOCATIVA A CABALLO POR LA LÍNEA DE LOS FORTINES DE LA DIVISIÓN COSTA SUR.** Pigüé, Bs. As. Organiza: Grupo Cambio Rural Sierras y Pampa.redturismoruralbue@gmail.com

**FIESTA PROVINCIAL DEL CORDERO.** Sierra Colorada, Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**FIESTA PROVINCIAL DEL TRIGO.** Fernández, Santiago del Estero.

**FIESTA PROVINCIAL DEL MELÓN.** Beltrán y Robles, Santiago del Estero.

**FIESTA PROVINCIAL DE LA TRADICIÓN Y LA ARTESANÍA.** San Miguel, Corrientes.

**FIESTA DE LA CARA SUCIA.** Esquina, Corrientes.

**FIESTA DEL POLLO AL DISCO.** Santa Lucía, Bs. As.santaluciaturismo@gmail.com

**ANIVERSARIO DE SIERRA COLORADA.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**1º. Quincena FESTIVIDAD DE NUESTRA SEÑORA DE LORETO.** Loreto, Santiago del Estero.

**2º. Quincena FESTIVIDAD DE SANTA ROSA.** Sumamao y Silípica, Santiago del Estero.

**7/12 ANIVERSARIO DE LOS MENUCCOS.** Río Negro. Organiza: turismo@enteregionsur.com.ar

**13/12 FIESTA DE SANTA LUCÍA.** El Brete, Santiago del Estero.

## FICHA DE EVALUACIÓN

<b>Nombre</b>			
<b>Actividad</b>			
<b>Grupo al que pertenece</b>			
<b>¿Qué espera aprender con su participación en el Intercambio?</b>			
.....			
.....			
.....			
<b>¿Qué fue lo que más le sorprendió o impactó?</b>			
.....			
.....			
.....			
<b>Marque con una cruz</b>			
	<b>SI</b>	<b>MAS O MENOS</b>	<b>NO</b>
<b>¿Es la primera vez que realiza una vivencia como turista?</b>			
<b>¿Fue útil visitar este emprendimiento para mejorar su proyecto turístico?</b>			
<b>¿Le pareció útil la capacitación/taller para implementar cosas nuevas en su proyecto?</b>			
<b>¿La forma de organización del intercambio le resulto satisfactoria?</b>			

<b>¿Se sintió cómodo/a?</b>			
<b>¿Ha recibido respuesta adecuada a sus dudas?</b>			
<b>¿Volvería a repetir una experiencia de intercambio?</b>			
<b>De lo que ha aprendido y conocido ¿Se le ocurren ideas nuevas que cosas nuevas se le ocurren implementar en su proyecto? ¿Cuales?</b>			
.....			
.....			
.....			
<b>¿Cuándo (fecha aproximada) y cómo va a transmitir sus experiencias y sensaciones de este intercambio a los compañeros/as que no han venido?</b>			
.....			
.....			
.....			
<b>¿Considera que necesitará apoyo para esta actividad de comunicación al grupo??</b>			
<b>¿De quién?</b>			
<b>¿Para qué?</b>			
<b>¿Cómo?</b>			
<b>Para nuestra mejora y aprendizaje, ¿Qué sugerencias nos hace para futuros intercambios?</b>			
.....			
.....			
.....			



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación

agroindustria  
.gob.ar

