



VII CURSO INTERNACIONAL "DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE RUTAS ALIMENTARIAS Y TURISMO DEL VINO"

7, 8 y 9 de noviembre de 2012

INTRODUCCIÓN

Los alimentos forman parte del patrimonio cultural de los pueblos, por ese carácter adquieren valor turístico, el turismo por su parte se brinda como una fuente inestimable de posicionamiento comercial. Las rutas alimentarias son el formato que se propone para esa creación de valor.

La Facultad de Agronomía de Buenos Aires aquilata una importante experiencia en la temática.

En los trabajos que invitamos a leer en [Rutas Alimentarias Estrategia Cultural de Desarrollo Rural \(2006\)](#) y [Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos \(2008\)](#) (<http://agro.uba.ar/catedras/turismo/>) se cuestiona por estrecha la visión tradicional de la gastronomía acotada a la cocina, se revisa la experiencia internacional y se proponen estrategias y cursos de acción como el que se desarrollará en el "6to Curso Internacional de Diseño y Organización de Rutas Alimentarias y de Turismo del Vino". También encontrará en él opciones de trabajo que vinculan alimentos y emigrados a través de propuestas de desarrollo de las rutas alimentarias. [Emigrados, Turismo Rural y Alimentos Nostálgicos](#)

RUTAS ALIMENTARIAS.

ESTRATEGIAS CULTURALES DE DESARROLLO TERRITORIAL

Todo alimento tiene significado social, emocional y simbólico. Es un complejo mix de calidad, herencia y naturaleza; es un producto de la historia. Su valor se incrementa con la autenticidad y la singularidad que representa, es decir con su carácter menos globalizado.

La visión turística predominante sobre la gastronomía es estrecha. Se asocia con excesiva frecuencia sólo a la cocina y a los restaurantes. Ese universo "gastronómico" es dominado por los cocineros; pero el alimento nace de la tierra, fruto del trabajo de los agricultores. En ese sentido es junto a las fibras el principal producto de la ruralidad.

El alimento forma parte del patrimonio de los pueblos y cuando se integra a la oferta turística enaltece al destino. Cuando ello ocurre se verifica que esa integración también acrecienta el valor del alimento mismo porque el territorio, con su paisaje y su cultura le provee su identidad.

Promovemos que la observación de los alimentos atienda a su contenido esencial, que es simbólico. A su representación, que puede ser épica, paisajística, cultural, histórica e incluso deportiva.

Promovemos una visión que superadora de aquella, mezquina por lo parcial, que los tiene por meros satisfactores primarios. Nuestro objetivo es desarrollar productos turísticos, pero fundamentalmente aportar al negocio global de los alimentos. El turismo se convierte en la fuente para el desarrollo de marcas colectivas y distintivos de calidad referenciados en el origen que pueden valorizar a los alimentos más emblemáticos de América Latina.



A nuestro juicio el Estado moderno debe tomar la iniciativa y aportar a la creación de valor social. La espontaneidad tiene tiempos morosos y el subdesarrollo sólo se supera acelerando los tiempos.

Hemos revisado la experiencia internacional tanto sus casos positivos más emblemáticos como algunas paradojas.

La industria de la alimentación de Francia exporta a casi todo el mundo basada en la fama de su gastronomía, así como la española y la italiana, sin embargo el gran prestigio de la cocina mexicana que se ubica entre las cuatro más afamadas del mundo, no ha servido para posicionar a la industria alimenticia mexicana.

Las rutas alimentarias son valiosas para todas las regiones que cuentan con alimentos de calidad especialmente si tienen valor identitario. Por eso desarrollarlas puede constituir para todos los países de América Latina, un importante instrumento tanto para el desarrollo de la industria de alimentos como para mejorar los ingresos de productores y campesinos.

PRESENTACIÓN DEL CURSO

El Área de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía organiza el **"VII Curso Internacional de Diseño y Organización de Rutas Alimentarias y Turismo del Vino"**. El mismo será dictado por docentes y especialistas de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, entre otras, además de expertos e idóneos en la temática.

El objetivo del curso es brindar conocimientos y herramientas para agregar valor, a través de un agronegocio turístico, a los alimentos emblemáticos de las regiones, incorporando la valiosa experiencia de campo de quienes dictan el curso.

CASOS

- **Alex Sotelo – "Turismo del Vino en el Valle de Napa" – EEUU**

Enólogo y Vitivinicultor del valle de Napa.

Miembro Fundador de la Napa Valley Mexican American Vintners Association

[Bodega Alex Sotelo Cellars](#)

- **María Inés Caparrós – "Producción de Sidra en Chacra Don Simón" – Argentina**

Ingeniera Química. Propietaria del emprendimiento y colaboradora en Ruta de la Sidra. Villa Regina, Alto Valle de Río Negro. Argentina.

- **Nicolás Alessandro - "Ruta del Queso" Suipacha, Buenos Aires. - Argentina**

La experiencia de un proyecto asociativo como agregado de valor a la producción lechera.

<http://rutadelqueso.com.ar/>

- **Carolina Peter - "Turismo del Vino en la Patagonia" – Argentina.**

Bodega Familia Schroeder. San Patricio del Chañar, Neuquén. Argentina.

<http://www.familiaschroeder.com/>



▪ **Diego Quiroga – “Turismo Las Marías” – Argentina**

Responsable de turismo en Establecimiento Yerbatero “Las Marías”. Virasoro, Corrientes. Argentina

www.lasmarias.com.ar

▪ **Ernesto Barrera – Argentina**

- “La Ruta de la Sal Prehispánica de Zapotitlán Salinas, México. Una estrategia de desarrollo comunitario basada en los alimentos con identidad local”
- “Programa Saborea Río Negro, nacido con la denominación Aromas, Sabores y Colores de Río Negro”
- “Las Rutas Alimentarias como instrumento para el desarrollo territorial: El caso de la Ruta de la Yerba Mate”
- Ingeniero Agrónomo – M. Sc. en Economía Agraria
Director del Área de Turismo Rural de la Universidad de Buenos Aires

[Video Disertación Ernesto Barrera](#)

[Página Web de Ernesto Barrera](#)

Entre otros expositores...

DIRIGIDO A LATINOAMERICANOS:

Profesionales, empresarios, técnicos y personas involucradas en todas las áreas del agro, del turismo y de la gastronomía a nivel privado. Funcionarios del ámbito nacional, provincial o local, vinculados al desarrollo rural y turístico que se desempeñan en la planificación y gestión turística.

DURACION DEL CURSO:

24 horas (3 jornadas de 8 hs. diarias)

FECHAS:

7, 8 y 9 de Noviembre de 2012 de 9 a 18 hrs.

LUGAR.

Área de Turismo Rural. Pabellón de Agronegocios. Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. San Martín 4453. Buenos Aires. Argentina

ARANCEL:

Residentes argentinos \$ **1.600** (pesos argentinos)

Residentes en países extranjeros **USD 400** (dólares estadounidenses)

***Nota: El arancel incluye material de estudio, coffee breaks, almuerzos ligeros por las 3 jornadas y certificado de asistencia emitido por la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.**