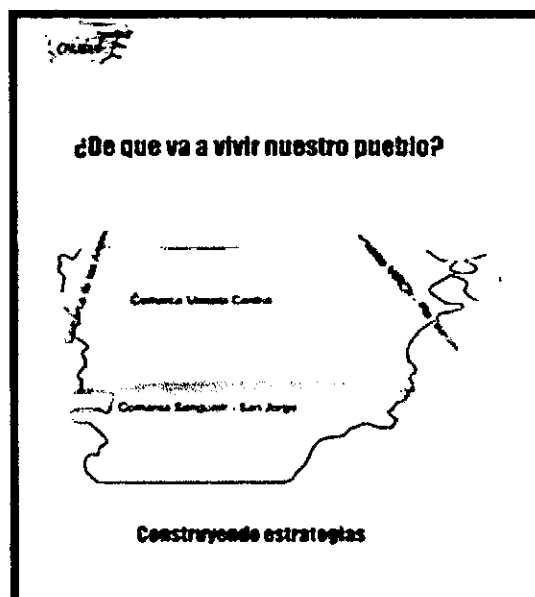


**PROVINCIA DEL CHUBUT
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**

Programa de Desarrollo Comarcal del Chubut

ETAPA II



"Ruta Alimentaria vinculada a la oferta Agroturística"

Comarca de los Andes – Eje Agroalimentos

Informe Final – Febrero de 2007

Autor: Téc. Mónica Masciotra

AUTORIDADES

Gobernador de la Provincia

Sr. Mario Das Neves

Secretario General

Ing. Juan José Ciácerá

Ministro Producción

Lic. Martín Buzzi

Directora de Coordinación

Ing. Marta Velazques Cao

Jefa del Area Red de Información

Lic. Alicia Noemí Rapaccini

INDICE

INTRODUCCION	4
DESARROLLO DEL PLAN DE TRABAJO.....	5
1. Semana de deportes Xtreme en La Hoya	5
2. Análisis de las encuestas efectuadas en las charlas motivadoras	5
3. Búsqueda de capacitadores.....	6
4. Capacitaciones.....	6
5. Asistencia a Establecimientos en desarrollo	7
6. Definición de establecimientos participantes	8
7. Diseño Gráfico y fotografía.....	10
8. Folletería.....	12
9. Cartelería.....	15
10. Protocolo de calidad.....	18
11. Encuesta para turistas	19
12. Asistencia a eventos	19
• Fiesta de la Fruta Fina (El Hoyo).....	19
• Feria de la Producción del 101 aniversario de Esquel.....	19
13. Promoción en medios gráficos y audiovisuales	19
14. Anexos	20

INTRODUCCION

La ejecución del Proyecto Productivo Comarcal del Eje Agroalimentos iniciada en el año 2006 fue finalizada en el mes de Enero 2007 con la entrega de la cartelería a los productores para su colocación.

En los informes parciales de Octubre y Diciembre se fueron detallando las actividades de evaluación y preparación que antecedieron a la confección de la folletería con el grupo de establecimientos ya definidos y su identificación mediante cartelería colocada en la red vial.

En este Proyecto de Ruta Agroturística se pretendió formar un grupo de productores rurales que, mediante capacitaciones adecuadas, pudieran realizar una actividad turística sobre aquello que es la base de su economía - el trabajo diario del campo - y que a la vez sirviera de valor agregado al mismo.

El arraigo de la familia rural y el orgullo y revalorización del trabajo que realizan son el pilar fundamental del Agroturismo sumado a los atractivos naturales que sirven de complemento a la actividad.

Al estimular el desarrollo del Agroturismo se reconoce el beneficio que éste aporta al promover los niveles de calidad para mejorar la inserción comercial de la producción, aumentar la oferta turística, estimular la creación de estructuras asociativas, capacitar a productores y personal rural para participar de una nueva empresa y difundir tradiciones, cultura y gastronomía de nuestra región.

El cobro de entrada a los Establecimientos (optativo) y la venta de productos frescos o elaborados, como dulces, conservas, licores, etc. junto con artesanías o tejidos del lugar, constituyen el aporte del Turismo a la economía productiva. Se obtiene así un ingreso adicional al proveniente de la producción.

Los beneficios económicos que genera la actividad no sólo alcanzan a los directos beneficiarios sino que son extensivos a la comunidad toda.

El aumento de turistas que visiten la región generará la necesidad de servicios que requerirán un incremento de puestos de trabajo disponibles.

El Turismo de la región, adquiere diferentes características de acuerdo a los lugares en que se practica.

Por eso no hablamos de diferentes Localidades sino de una *Comarca* con sus Establecimientos productivos puestos al servicio del Turismo y ofreciendo lo mejor de su explotación al viajero que los visita.

El concepto de asociativismo ocupa también un lugar importante en el desarrollo del Agroturismo reforzando el concepto de que el esfuerzo de todos fortalece el Producto y la calidad lo enriquece .

En definitiva, esta Ruta mostrará la realidad de la vida de la familia rural, promoverá el concepto de unidad territorial generado por intereses económicos comunes y la cohesión entre productores rurales.

DESARROLLO DEL PLAN DE TRABAJO

1. Semana de deportes Xtreme en La Hoya

El evento programado para realizarse en Esquel en apoyo a la semana de Deportes Extremos en La Hoya, tuvo que ser suspendido por falta de medios para armar un ambiente adecuado donde exponer la actividad productiva de la Comarca.

En su lugar, la Directora de Investigación y Desarrollo Turístico del Organismo Provincial de Turismo, Fabiana Mendoza, convocó al Lic. Federico Wyss, Coordinador de Turismo Rural de la Ruta 40 y Región de Cuyo de la Secretaría de Turismo de la Nación, quien brindó una charla sobre "Comercialización y Marketing del Turismo Rural"

2. Análisis de las encuestas efectuadas en las charlas motivadoras

Del análisis de las encuestas surgieron dos grupos de necesidades:

- Los productores que, teniendo experiencia en la actividad Agroturística, requieren capacitaciones en temas más avanzados como la elaboración de planes de negocios, excelencia en el servicio, comercialización del producto turístico.
- Los que recién se incorporan, que necesitan apoyo en la organización de los establecimientos para recibir al turismo, estética de los mismos, forma de armar los circuitos, guiones de las charlas, concepto del servicio que se presta, incorporación de la degustación al recorrido.

3. Búsqueda de capacitadores

La elección de capacitadores para satisfacer las necesidades más urgentes de los productores se vio restringida por la avanzada época del año que hace que los interesados se encuentren abocados a tareas propias de la producción o estén participando en otras capacitaciones que se comenzaron a dictar con anterioridad.

Por este motivo se decidió no efectuar capacitaciones que insumieran muchas horas cátedra con muchos días de asistencia a cursos y centrarse, fundamentalmente, en aquellas personas que por primera vez participarían en la actividad Agroturística.

4. Capacitaciones

Las capacitaciones fueron desarrolladas en las localidades de El Hoyo, Esquel y Trevelin, participando de las mismas las localidades adyacentes.

Los talleres se orientaron fundamentalmente a los productores que se iniciaban en la actividad, dada la avanzada época del año en que no se podía distraer a los mismos de sus tareas propias productivas.

Los temas tratados abarcaron, en un primer taller, el concepto de agroturismo, perfil del agroturista, precios y comercialización del producto y en un segundo taller las técnicas de interpretación y guiado, elaboración de recorridos, guión de la visita.

La capacitadora a cargo de los talleres fue la profesora Jacqueline Caminoa, del Centro de Formación y Capacitación Profesional de Lago Puelo.

La capacitación de quienes ya tienen experiencia en la actividad fueron dejadas para la próxima etapa.

5. Asistencia a Establecimientos en desarrollo

Se relevaron los potenciales participantes de la Ruta y a algunas chacras, que recién se iniciaban en la actividad, se les brindó asistencia.

Fueron recorridas exhaustivamente para determinar los lugares que debían ser mostrados en la visita, aquellos que necesitaban ser replanteados o mejorados, los que tenían algún grado de peligrosidad para el tránsito de turistas y aquellos que no poseían interés alguno para la actividad o no se encontraban en condiciones adecuadas por el momento.

De este modo se hizo el análisis del estado de desarrollo del lugar y la posterior sugerencia acerca de las mejoras y avances que sería conveniente incorporar.

Además se diseñó un posible recorrido adecuado para explotar al máximo el potencial del establecimiento.

El estudio fue realizado por la Sra. Adriana Baston, Operadora de Servicios Agroturísticos.

Esta asistencia abarcó:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| ✓ 2 Establecimientos de El Hoyo | <i>El Pitranto</i> |
| | <i>Murmullo del Agua</i> |
| ✓ 1 Establecimiento de Epuyén | <i>Paisa</i> |
| ✓ 2 Establecimientos de Esquel | <i>Los Alamos</i> |
| | <i>C.I.Ca.L - APAD</i> |
| ✓ 2 Establecimientos de Trevelin | <i>La Posta de Don Angel</i> |
| (No se incluyó en la Ruta) | <i>Serfin – Hue</i> |

✓ 3 Establecimientos de Corcovado

El Angel Gringo

Arco Iris

Arroyo Perdido

Le fue entregado a cada uno de ellos un ejemplar del trabajo donde constan las características del Establecimiento, el relevamiento realizado, diagnóstico, necesidades, sugerencias, mejoras y circuito sugerido.

El trabajo está enriquecido con el agregado de croquis, puntos críticos dentro de la visita, fotos de lugares relevantes, conceptos útiles para el armado del recorrido y otros conceptos considerados importantes para el buen desempeño de la actividad.

Estos trabajos fueron incorporados en detalle al Informe Parcial 1 elevado en el mes de Octubre 2006.

6. Definición de establecimientos participantes

Se configuró un grupo de 33 establecimientos entre productores rurales, agroindustrias y establecimientos gastronómicos.

El nombre propuesto para la Ruta, fue puesto a consideración en una reunión realizada en el Hoyo a la que fueron invitados los responsables de Turismo de las localidades y la Agrupación de Agroturismo.

Se expuso que el motivo que dio origen al nombre de "*Ruta del Buen Vivir*", fue el análisis de las actividades productivas de la Comarca.

Se observó que la amplia variedad de producciones y la no existencia de una preponderante sobre las demás no permitiría agrupar los establecimientos bajo el nombre de un producto.

En cambio, lo que sí se repetía a lo largo de la Comarca de los Andes, era el estilo de vida elegido por sus habitantes y el orgullo de pertenecer a una región donde la calidad de vida se mantiene preservada.

El nombre recibió la aprobación inmediata de los asistentes que coincidieron plenamente con la interpretación.

En este Proyecto, los integrantes de la Agrupación de Agroturismo Comarca Andina del Paralelo 42, participan con su trayectoria, los establecimientos agroturísticos independientes con su experiencia y los que inician su actividad en esta etapa están considerados “en desarrollo”. Estas caracterizaciones fueron plasmadas en el mapa-folleto.

Esta diversidad de niveles de desarrollo, en lo productivo y lo turístico, es parte de la riqueza de la *“Ruta del Buen Vivir”*.

El turista podrá así conocer la vida rural de una familia recién afincada en la zona, que comienza su experiencia productiva y su interacción con la naturaleza patagónica y a la vez tener la oportunidad de observar en esas otras chacras, que abren sus puertas al turismo totalmente organizadas, la evolución lograda a través del trabajo de muchos años de laboreo de la tierra.

La gastronomía está representada por aquellos Restaurantes que utilizan en su cocina carnes, pescados y productos de las chacras de la zona e incluyen en sus menús platos regionales.

En la Comarca de los Andes este valor no está dado solamente por la característica de “producto orgánico” que ostenta la mayoría de ellos sino por estar considerados como “delicatessen” en el mundo gourmet.

Tal es el caso de la extensa variedad de hongos que proveen nuestros bosques, los berries que se producen en la zona y que componen la amplia paleta de frutas rojas que no faltan en los postres de los mejores restaurantes del país, el tan apreciado cordero patagónico y las truchas en todas sus presentaciones, desde fresca hasta ahumada o en patés, sin hablar de las aromáticas y condimentarias que abastecen, durante la temporada de verano, semanalmente y en fresco a restaurantes de la costa chubutense.

Las agroindustrias que se incorporaron a la "Ruta del Buen Vivir" son elaboradoras de productos diversos como dulces, alfajores artesanales y chocolates artesanales, lo que incorpora un elemento más de riqueza a la diversidad de producción de la Comarca.

7. Diseño Gráfico y fotografía

Se contrataron los servicios de una Diseñadora Gráfica para armar un folleto que pudiera atraer la atención del turista mediante imágenes, dejando en segundo plano los textos y solo indicando características y localización de los establecimientos.

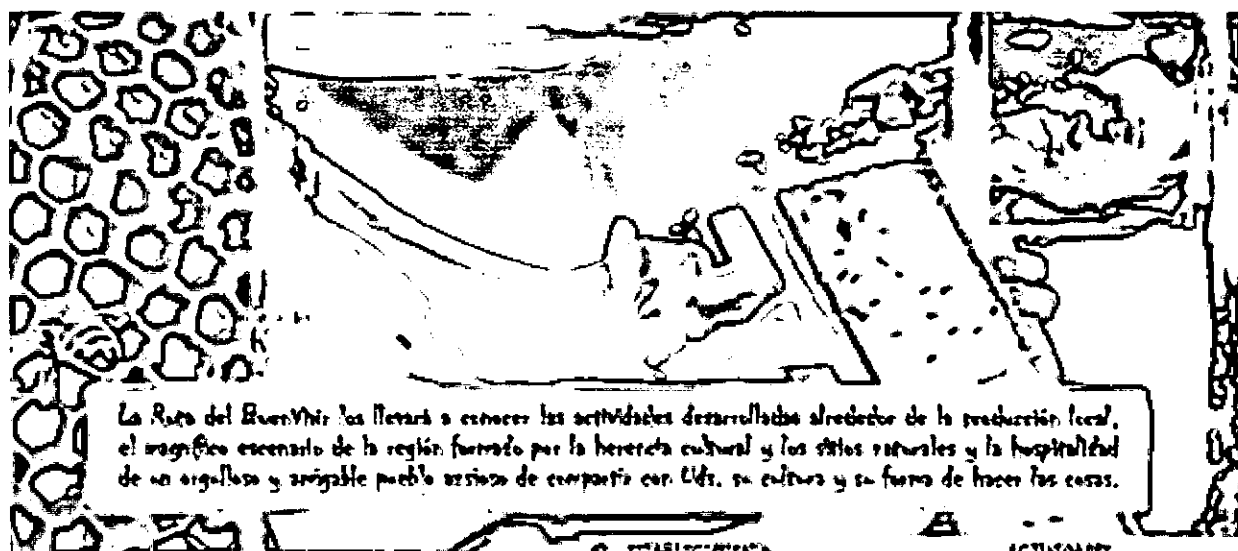
También tuvo la tarea de diseñar la cartelería direccional de ruta y la identificatoria.

La creación del logo que identifica la "Ruta del Buen Vivir" fue realizada manteniendo en sus letras las pautas de rusticidad que rigen todo el folleto pero con un toque de distinción dado por su forma y el color de fondo.



La estética del folleto debería contemplar la representación de la mayoría de las producciones de la Comarca de los Andes.

En algunos casos se efectuó una superposición de fotos de distintos tamaños armando un collage con imágenes referidas a un mismo producto.



Para ello fue muy importante la participación de los fotógrafos que, a pesar de haber tomado las imágenes a comienzos de la primavera, lograron captar el espíritu que da nombre a la Ruta.

Es así que además de mostrar la productividad de la región, se incorporaron algunas tomas de la vida familiar y rural que dan valor al producto "Ruta del Buen Vivir" y apelan a la sensibilidad del potencial visitante.



Durante la temporada estival se tomaron fotografías que servirán para la folletería que se haga durante el año 2007.

8. Folletería

El formato elegido fue A2, impresión 4-4, plegado, en papel ilustración 115 grs. con lo cual se logró un folleto desplegable amplio, con atractivas imágenes, textos cortos y sencillos que invitan a recorrer la Comarca y muy buena calidad de fotografía e impresión.

Su estética lo hace atractivo a primera vista y su tamaño permite ver las imágenes en forma nítida y detallada.

Para la portada del folleto se eligió una fotografía que concentra todo el espíritu de la Ruta y reúne las condiciones estéticas para tal fin.

Con fondo de montaña se puede ver una casa de campo antigua, pero bien conservada, enmarcada por un cerezo en flor y algunos patos en sus alrededores. En primer plano se colocó una mesa con productos de la chacra: dulces, licores, torta negra, nueces, miel y mosqueta.

Identifica el folleto, el logo creado para la “*Ruta del Buen Vivir*”, con fondo verde ecológico, su forma delineada en negro y blanco y letras en blanco. Dos medias ruedas de carro hacen de nexo con las tareas rurales y el slogan “**Orgánico y familiar, un estilo para conocer**” reúne las palabras que son el eje de este Proyecto: la forma de vida adoptada por las familias en un medio sin contaminación.



En el interior del folleto se colocó un cuadro descriptivo de las actividades de cada Establecimiento y, en una columna de caracterización, se indica quienes pertenecen a la Agrupación de Agroturismo Comarca Andina del Paralelo 42, con una trayectoria de varios años, los que hacen recorridos agroturísticos en forma independiente y quienes recién comienzan con la actividad figuran “en desarrollo”.

Esto permitirá al turista que los visite identificar por anticipado que nivel de establecimiento desea recorrer en cada localidad.

En un cuadro, impreso en la contratapa del folleto, se dan los datos de ubicación, teléfono y dirección de mail y página web de quienes la poseen. También fueron colocados allí los logos del Gobierno de Chubut y el logo de la Comarca de los Andes.

Completan la información un mapa esquemático donde fueron situados los establecimientos y un cuadro de distancias entre las localidades de la Comarca de los Andes.

Las Oficinas de Turismo de los Municipios de Lago Puelo, El Hoyo, Epuyén, Cholíla, Esquel, Trevelin, y Corcovado tuvieron a su cargo la difusión y promoción de la Ruta mediante la distribución de la folletería entre los visitantes que recorrieron la región, teniendo muy buena acogida entre los mismos.

También se hizo llegar folletería a la localidad de El Bolsón que por cordialidad recíproca se ofreció a distribuir información.

9. Cartelería

En los **carteles direccionales** se colocó el nombre de la Comarca de los Andes, el logo de la Ruta, el nombre de la chacra, las actividades principales que en ella se realizan y una flecha indicando el camino secundario por el cual acceder. Figuran también los logos de la Provincia de Chubut, Ministerio de Producción y Secretaría de Turismo de Chubut.

En la **cartelería identificatoria**, colocada en el frente de cada uno de ellos, se repite la información agregando horario de visita y precio de la misma.



Cartel identificatorio (0,60 m x 0,90 m)



Cartel direccional (1,30 m x 1,80 m)



Visita del Gobernador Das Neves a la carpinería durante la confección de la cartelería

Para la confección de la cartelería se analizó la legislación de Vialidad Nacional y las normas existentes en cada Municipio sobre publicidad en la vía pública y características de los elementos publicitarios.

Además de las normas impuestas por Vialidad, en la localidad de El Hoyo hay que tener en cuenta la estética que ese Municipio desea imprimir a la cartelería en ruta. Para cumplir con ese requisito, debió incorporarse un 40 % de madera a la vista.

De no encarecer tanto los costos el agregado de un marco de madera, se hubiera adoptado el mismo criterio para toda la cartelería, pero hubo que optar por hacerlo solo en ese Municipio abaratando así el precio de los restantes.

Se efectuaron tratativas con una carpintería privada y con la dependiente de la Municipalidad de Esquel para lograr acomodar los precios y las medidas de los carteles al presupuesto disponible por el Eje Agroalimentos.

Se decidió repartir entre ambas la construcción de los carteles por constituir un trabajo demasiado grande para ser encarado por un solo establecimiento que no podría cumplir con los plazos requeridos.

El cuerpo del cartel fue hecho en MDF tratado con base de sellador para madera, una capa de esmalte sintético blanco para protección y otra de color marfil, como fondo.

Para agilizar el pintado de la información que deberían llevar en su superficie, se asignó este trabajo a una empresa de ploteado que trabajó los logos y el texto en vinilo que luego fue adherido a la base y protegido con laca poliuretánica.

El nombre de los Establecimientos fue tallado en alto relieve por los carpinteros y luego pintado en color negro para que se destaque sobre el color menta de fondo.

En la parte inferior se identificó a la Comarca de los Andes sobre un fondo más oscuro y se colocaron los logos de los organismos provinciales intervinientes.

Una vez terminados fueron entregados a cada establecimiento, con sus respectivos postes de soporte, para que sus propietarios los ubicaran en el lugar correspondiente.

Se los colocará siguiendo las normas dictadas por Vialidad Nacional, sin interferir con las señales viales y buscando una orientación que les permita ser fácilmente vistos desde los vehículos que circulan por la misma.

Los carteles identificatorios serán instalados frente a cada uno de los Establecimientos participantes.

10. Protocolo de calidad

Se confeccionó un Protocolo inicial que sirva de ayuda a los establecimientos que recién comienzan con la actividad.

En él se indicaron todos los temas que pudieran servir de guía para el buen desempeño de la actividad agroturística, la preparación del lugar, el recorrido, normas de seguridad, técnicas elementales de guiado y algunos otros puntos considerados de interés.

Todo lo expresado en este manual fue recopilado de las capacitaciones realizadas y de los análisis efectuados en los establecimientos que recién se incorporaron al agroturismo.

Este Protocolo se distribuyó a los participantes “en desarrollo” para apoyarlos en sus inicios de actividad.

De los talleres que se dicten en el año 2007 se extractarán nuevos conceptos que permitan enriquecer su contenido.

11. Encuesta para turistas

Se entregó a los Productores un formulario de encuesta a ser completado por los turistas al finalizar la visita al establecimiento.

Los datos que en él se solicitan servirán para detectar posibles falencias, necesidades, errores o determinar preferencias de los visitantes y de esta manera poder corregir o mejorar el servicio.

La información recibida permitirá también analizar y priorizar los temas de talleres de capacitación.

12. Asistencia a eventos

- **Fiesta de la Fruta Fina (El Hoyo)**

Del 12 al 14 de Enero se realizó en la localidad de El Hoyo la Fiesta Nacional de la Fruta Fina.

La *"Ruta del Buen Vivir"* estuvo presente con folletería de promoción, dulces artesanales para degustar y esencias producidas en la Comarca.

- **Feria de la Producción del 101 aniversario de Esquel**

Del 22 al 25 de Febrero, en un stand de las Comarcas de los Andes y Meseta Central, se promocionó la *"Ruta del Buen Vivir"* a través de entrega de folletería e imágenes de agroturismo proyectadas por power point.

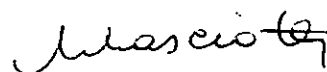
13. Promoción en medios gráficos y audiovisuales

Las invitaciones al periodismo para promocionar y difundir la Ruta debieron ser postergadas para otra oportunidad debido al retraso inicial que sufrieron todas las acciones que fueron finalizadas muy avanzada la temporada.

Asimismo el ajuste presupuestario no permitía efectuar los gastos asignados para tal fin, por lo cual se decidió dejar el contacto con el periodismo para el inicio del próximo período veraniego.

14. Anexos

- Folleto
- Carteles
- Protocolo de calidad
- Encuesta



Mónica Cristina Masciotra

Técnico en Turismo

DNI 6.686.583

A N E X O S



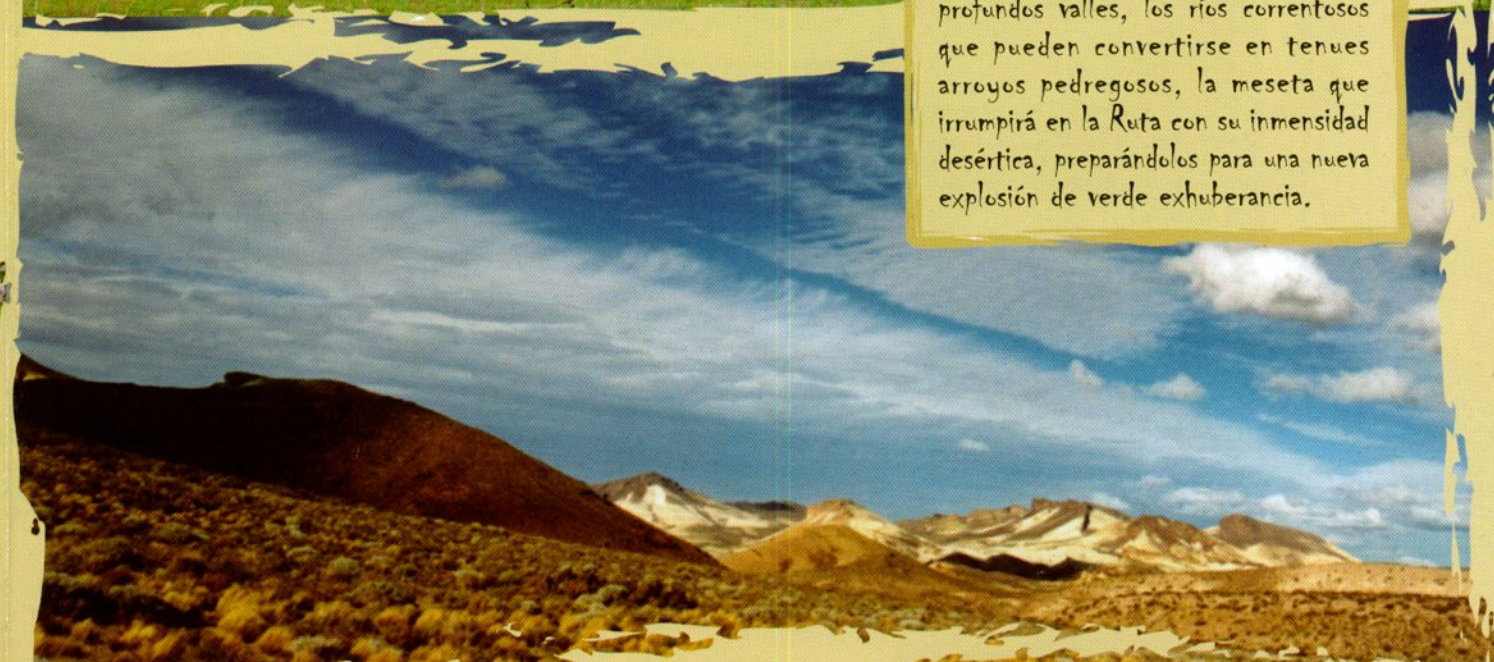
¿Que sintieron el viento sobre sus rostros? Comieron cerezas del árbol? Pescos del gallinero? Cortaron lechugas de la huerta? No se pierdan las experiencias de la vida. Sus vacaciones les darán la oportunidad de hacerlo y disfrutar de Los Andes al oeste de la Provincia de Chubut.



Las lechugas, jugosos tomates, succulentos zapallos se producen de manera orgánica utilizando abonos naturales.



Visiten la tierra de los contrastes. Los cultivos que se extienden hasta donde comienza el bosque nativo, las altas cumbres que se divisan desde los profundos valles, los ríos corrientosos que pueden convertirse en tenues arroyos pedregosos, la meseta que irrumpirá en la Ruta con su inmensidad desértica, preparándolos para una nueva explosión de verde exuberancia.



COMARCA DE LOS ANDES

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN

GOBIERNO DEL CHUBUT

Eficiencia, trabajo, transparencia. Chubut no para

ACTORES COMPROMETIDOS: Municipios de Lago Puelo, El Hoyén, El Matén, Epuyen, Chollila, Esquel, Trevelin, Corcorado, Tecka, C. Rural Carretería

Nº	ESTABLECIMIENTO	PRODUCTOR	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	(02944) TEL.	E-MAIL / WEB
1	PIEDRA PINTADA	El Matón	El Matón	El Matón	490420	pedra@piadadelmaton.com.ar
2	CHACRA LAS MORAS	El Blanco	Los Molinos 5933	El Blanco	455624	chacra@lasmoras.com.ar
3	SUKAL ARTE Y FLORES	Alejandro Camaró	Las Escondidas 1070	El Estero	492478	alejandro@sucal.com.ar
4	CHACRA LOS PINOS	Fra. Steiner	Las Escondidas	Las Escondidas	492759	chacra@lospinos.com.ar
5	CHACRA FEDERICO II	Fra. Davies/Janson	Las Escondidas	Las Escondidas	473051	chacra@fedrico.com.ar
6	CHACRA SANTA TERESITA	Fra. Ouhagabal/Suryevich	Las Escondidas	Las Escondidas	473100/006	chacra@teresita.com.ar
7	CIFSA	Fernando Pía	Las Escondidas	Las Escondidas	471852	cifsa@piala.com.ar
8	ABALAUQUEN	Fra. Harth/Boston	Las Escondidas	Lago Puelo	473033	abalauquen@comarcal.com.ar
9	QUICHE	Susana Matin	Cerro Rada	Lago Puelo	499295	quiche@comarcal.com.ar
10	EST. SÁBOR A SUR	Fra. Matel/Resterman	Ruta 16 Corcorado	Lago Puelo	47667	est@comarcal.com.ar
11	PIRQUE RESTAURANTE	Gabriel Smith	Ruta 40	El Hoyén	47667	pirque@comarcal.com.ar
12	LA CASOMA DEL CHUBUT	Marcia Smith	Ruta 40	El Hoyén	471527	casoma@comarcal.com.ar
13	EL EUCALITO	Fra. Daitis	Callicón Pabellón S/M	El Hoyén	471557	eucalito@comarcal.com.ar
14	EL PIRAMITO	Fra. Yanczer/Oreaga Jimenez	Camino al Desembogue	El Hoyén	471085	piramito@comarcal.com.ar
15	MURMULLO DEL AGUA	Fra. Cedrate/Lopez	Ruta 40	El Hoyén	471822	murmullo@comarcal.com.ar
16	EL MARQUE DE TILLY	Eugenia Bilbao/Javier Marite	Ruta 40	El Hoyén	471927	tilly@comarcal.com.ar
17	EL MONTE	Fra. Huisman/Caldereh	Ruta 40	El Hoyén	469028	elmonte@comarcal.com.ar
18	EL ARQUEO	Jorge Caprino	Rta Las Mijas Bajada	Epuyen	492490	elarqueo@comarcal.com.ar
19	AVELAU	Fra. Carro/Segundo	Av. Las Condes S/M	Epuyen	499010	avelau@comarcal.com.ar
20	PAISA	Fra. Lemp/Mynlis	Ruta 40	Epuyen	499088	paisa@comarcal.com.ar
21	CERRO LA MONTA	Fra. Jimenez/Farrel	V. Lago Rivadavia	Chollila	01145220617	cerro@comarcal.com.ar
22	EL SOCIEGO DE LOS ANDES	Fra. Anzu/Prillo	Ruta 259	Esquel	455934/450299	elsoiego@comarcal.com.ar
23	LA TOUR D'ARGENT	Fra. Marsidet	San Martín 1063	Esquel	454612	tour@comarcal.com.ar
24	LOS ALAMOS	Fra. Dierker	Ruta 259	Esquel	455149	losalamos@comarcal.com.ar
25	CAMPANA LITRANA OLGERUM	Fra. Lukacetic	Villa Avelan	Esquel	450536	campana@comarcal.com.ar
26	CICAL (Centro Integral Cooperativas Laborales) A/PAD	Ruta 259	Esquel	452223	cical@comarcal.com.ar	
27	PATAGONIA CELTA RESTAURANT	Cost. Dierker	25 de Mayo S/M	Trevelin	480722/15694196	patagonia@comarcal.com.ar
28	DULCES HULLICHES	Fra. Simonetta	Bv. P. Moreno C25	Trevelin	80355	dulces@comarcal.com.ar
29	MAIN MAGRE CASA DE TÉ	Fra. de la Fuente/Underwood	Porto Moreno 179	Trevelin	480232	mainmagre@comarcal.com.ar
30	LA POSTA DE DON ANGEL	Fra. Alvarez/Arianda	Los Girreses	Trevelin	15505385/15500145	la posta@comarcal.com.ar
31	ARROYO PERDIDO	Fra. Escobar	Ruta Rv.17 a Tecka	Corcorado	1569038/15684244	arroyo@comarcal.com.ar
32	ARCO IRIS	Fra. Nozzi/Ferrara	Subir por Los Radales	Corcorado	1568520	arcoiris@comarcal.com.ar
33	EL ANGEL RÁMAGO	Fra. Falcer/Avrera	Ruta Provincial 44	Corcorado Sur	15681897	elangel@comarcal.com.ar

Ruta del Buen Vivir

Comarca de Los Andes Patagonia Argentina

Agroturismo

Orgánico y familiar, un estilo para conocer

EL SOSIEGO DE LOS ANDES



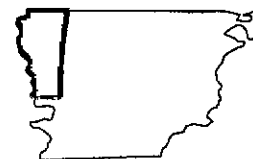
GOBIERNO DEL
CHUBUT

RECORRIDO AGROTURÍSTICO



Fruta fina
Dulces artesanales
Aromáticas
Corderito asado

¿DE QUE VA A VIVIR MI PUEBLO?



COMARCA DE LOS ANDES

COMARCA DE LOS ANDES

EL SOSIEGO DE LOS ANDES



GOBIERNO DEL
CHUBUT

RECORRIDO AGROTURÍSTICO

HORARIO:

ENTRADA:

Fruta fina

Dulces artesanales

Aromáticas

Corderito asado

¿DE QUE VA A VIVIR MI PUEBLO?



COMARCA DE LOS ANDES

COMARCA DE LOS ANDES

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

1. Señalización

1.1 Externa

Se refiere a la cartelería ubicada sobre las rutas de acceso, que guía al turista hacia los diferentes establecimientos, y a los carteles de identificación, colocados en el frente de los mismos.

Sigue las normativas de Vialidad Nacional y se ajusta a la estética dispuesta por las Localidades.

El sistema de señalización que se repite a lo largo de la Ruta, es una forma de identificación uniforme y fue provisto, en esta oportunidad, por el Ministerio de la Producción para ser exhibido por los participantes.

Se sugiere que los productores controlen periódicamente el estado de conservación de los mismos en beneficio de facilitar la llegada de los turistas y mantener una apariencia prolija y ordenada.

Siguiendo la misma estética y respetando el logo de la Ruta y los colores que la identifican, los propietarios podrán confeccionar otros carteles que vayan indicando las desviaciones del camino hacia el establecimiento, si la distancia desde la ruta principal así lo requiere.

1.2 Interna

Se refiere a los carteles que se ubican en el interior de los Establecimientos, en los senderos a recorrer.

No son indispensables pero se los sugiere como forma de organizar los diversos sectores que componen la chacra.

Contribuyen a la estética del lugar otorgando prolijidad y son una muestra de la dedicación y el gusto que imprime cada productor a su propiedad.

Se sugieren:

- ✓ Flechas indicando el sentido de circulación,
- ✓ Nombres de los cultivos, especies vegetales destacables, plantas nativas, especies animales, florales, etc.
- ✓ Sanitarios, depósito, sala de ventas, potreros, depósito de leña, maquinarias antiguas, etc.

2. Visita al Establecimiento

2.1. Recepción

2.1.1. del Propietario

- ✓ Apariencia prolija
- ✓ Actitud cordial
- ✓ Identificación personal ante el turista
- ✓ Respeto de horarios de atención
- ✓ Cumplimiento de las actividades prometidas en la promoción y cartelería (recordar que siempre es preferible brindar más que menos)
- ✓ Asegurar siempre la presencia de una persona que reciba a las visitas que se acerquen al establecimiento cuando el Guía se encuentre efectuando un recorrido

2.1.2. del lugar físico

- ✓ Tener el predio ordenado y limpio
- ✓ Eliminar del paso todo elemento que pudiera resultar peligroso para cualquier persona que transite por el lugar (maderas sueltas, ramas caídas, alambres sueltos, piedras en los senderos)
- ✓ Extremar las medidas de seguridad para evitar accidentes (tapar pozos abiertos, asegurar con barandas, vallas o redes los bordes de barrancos, cañadones, costa de arroyos, etc)
- ✓ Parquización del acceso y casco principal beneficiando la prolijidad y estética del lugar.
- ✓ Delimitación de canteros o bordes de los senderos con elementos naturales (troncos, piedras)
- ✓ Buen estado de mantenimiento de las instalaciones (pintura, revoque, alambrados, etc.)
- ✓ Determinar los senderos por los que se puede circular mediante carteles indicadores.
- ✓ Tener claramente indicados los lugares donde no está permitido el acceso.
- ✓ Contar con seguro, por lo menos de Responsabilidad Civil, por eventuales accidentes que pudieran ocurrir en el predio.

2.2. Recorrido

2.2.1. Historia

- ✓ Preparar guiones con la información disponible en los que no deben faltar datos sobre la historia de la familia, la casa, el predio, la localidad, la región o la vida propia.
- ✓ También es interesante incluir relatos sobre tradiciones, usos y costumbres familiares, de las corrientes inmigratorias o de los pueblos originarios.

2.2.2. Circuito

- ✓ Organizar el circuito de manera lógica y ordenada como fuera indicado en la capacitación sobre guiado.
- ✓ Evitar pasar dos veces por el mismo lugar cuando esto sea posible.
- ✓ Calcular el tiempo de recorrido para lograr que este sea rentable para el productor y no resulte cansador para el visitante, salvo que se haya pactado con éste un circuito más extenso.
- ✓ En los casos en que se cuente con material histórico del lugar, armar sectores a cubierto o al aire libre para su exhibición.
- ✓ El material que podría incluir fotografías, muebles, objetos de adorno, vestimenta, vajilla, máquinas antiguas, herramientas de campo, etc. enriquecerá el valor de la visita y complementará el relato anecdótico de la familia.

- ✓ Brinda una nota de intimidad la participación en la visita de los miembros de la familia (hijos, nietos, abuelos) que comparten la vida diaria.

2.2.3. Explicación

- ✓ La información que se brinda debe ser clara sin abundar en datos técnicos salvo que sean requeridos por los visitantes.
- ✓ Es preferible que las explicaciones se intercalen con la observación de los fenómenos, la comparación, la relación con otras actividades, en lugar de ser un mero relato teórico.
- ✓ No olvidar colocarse de espaldas a lo que se está mostrando, hablando de frente al público.
- ✓ No dar explicaciones mientras se está caminando. Detenerse, congregarse al público y luego dar la explicación.
- ✓ Mientras se camina es gentil conversar de modo informal con quienes están alrededor.
- ✓ Adecuar la charla al público participante (edad, condición social, cantidad de visitantes) y al interés que éste demuestre en el tema de la visita.
- ✓ Cuando no se sepa responder a una pregunta, manifestarlo claramente. No inventar la respuesta porque el interlocutor puede ser alguien informado en la materia y esto quitaría credibilidad a quien esté guiando el recorrido.
- ✓ Tener en cuenta que se está realizando una actividad docente de modo que debe lograrse que al final del recorrido el turista sienta enriquecidos sus conocimientos
- ✓ Recordar que los clientes satisfechos actúan como efecto multiplicador beneficioso.

2.2.4. Demostraciones

- ✓ En caso de efectuar recolección, cosecha, siembra, etc. dar claramente las indicaciones sobre la forma correcta de realizarlas para no dañar la planta, para la mejor conservación de los frutos y para que el turista pueda sentirse partícipe de las actividades rurales.
- ✓ En caso de agroindustrias mostrar los procesos de elaboración a través de ventanas vidriadas para no comprometer las condiciones de higiene requeridas por bromatología.

2.2.5. Degustación

- ✓ En la degustación brindar al turista la oportunidad de paladear los productos que, frescos o elaborados, se obtienen de la chacra

- ✓ Preparar de la forma más atractiva y prolija posible una variedad de bocadillos con los envasados o frescos que luego serán ofrecidos para la venta.
- ✓ Se sugiere preparar una unidad de cada producto para cada turista de modo que todos los visitantes puedan probar todas las variedades ofrecidas.
- ✓ Es conveniente preparar la degustación en el lugar donde finalizará la visita y preferentemente donde estén exhibidos los productos para la venta.
- ✓ Este momento es apropiado para que los turistas completen un pequeño cuestionario de satisfacción, que servirá para que el propietario lleve un registro de visitas y mida su desempeño detectando posibles mejoras o considerando sugerencias.

2.2.6. Venta

- ✓ Es conveniente tener los productos para la venta con sus especificaciones y precios claramente indicados.
- ✓ Exhibirlos sobre estantes, muebles, alacenas, mostradores, dentro de canastos, de una manera estética y tal vez entremezclados con flores naturales, flores secas, alfarería de la zona u otro elemento decorativo que realce su importancia.
- ✓ En el sector de ventas se pueden incluir productos que, sin ser de la chacra, sean propios de la Comarca, producidos por establecimientos vecinos.
- ✓ También pueden ofrecerse objetos realizados por artesanos o tejedoras que representen la cultura del lugar y que servirán para dar a conocer la producción de la Comarca en los mercados turísticos.

2.2.7. Despedida

En este momento se puede obsequiar al visitante algún souvenir que le recuerde su paso por este lugar, colocando alguna tarjetita con los datos del establecimiento que servirá para difundir el producto fuera de la comarca y para que el turista tenga una forma de contacto con el productor si así lo desea.

3. Trabajo en equipo

3.1. Promoción

Es función de la Ruta consolidar la actividad productiva regional, por lo tanto, cada productor debe convertirse en un entusiasta propagandista del resto de los establecimientos que la componen y de las localidades que participan.

La Ruta debe ser un atractivo que incentive al turista a recorrerla en toda su extensión.

Tratar de promocionar las comidas, las agroindustrias, las actividades rurales, la naturaleza, las actividades que en ella pueden realizarse, la

cultura regional para que los visitantes encuentren variedad de entretenimientos en la Comarca.

Estimular a los Establecimientos gastronómicos de la región en el uso de ingredientes producidos en la Comarca con una oferta constante de los mismos en fresco o elaborados.

Se tratará así de promocionar los alimentos regionales mediante su consumo en la Comarca para luego ser conocidos en el mercado externo.

3.2. Capacitaciones

Es conveniente que, durante la temporada de agroturismo, cada productor analice sus debilidades para poder elaborar un temario de capacitaciones adecuado a las necesidades reales de los participantes.

Esto servirá para puntualizar los requerimientos y organizar los talleres que ayudarán a fortalecer la actividad agroturística.

Es intención de este Proyecto estimular el distintivo de calidad que debe caracterizar a la *"Ruta del Buen Vivir"*, tanto en la parte productiva como en la de atención al turista. Por ello es indispensable la asistencia a las capacitaciones que se dicten durante el año.

3.3. Asociativismo

Este concepto será trabajado durante el año pero es indispensable comprender que el éxito de la Ruta radica en el fortalecimiento de la misma por el trabajo conjunto.

Ningún establecimiento, por si mismo, posee el peso suficiente como para ser motivo de atracción pero todos juntos conforman un producto que se suma a los naturales ya existentes y puede ser vendible a través de los canales de comercialización turística.

Le agradeceríamos completar esta encuesta para permitirnos mejorar la calidad de nuestra atención.

Procedencia:

Composición del grupo: Familia Amigos Otros: _____

Numero de Personas: _____

¿Por qué localidad ingresó a la Comarca de los Andes?

¿Ha visitado otros establecimientos de la *Ruta del Buen Vivir*? ¿Cuáles?

¿Piensa visitar otros? ¿Cuáles?

¿Dónde recibió información acerca de la *Ruta del Buen Vivir*?

¿Le resultó fácil llegar hasta este Establecimiento?

¿Cuál es su interés al visitar este Establecimiento?

De acuerdo a su vivencia ¿podría calificar los siguientes momentos?

Recepción Malo Regular Bueno Muy Bueno Excelente

Recorrido Malo Regular Bueno Muy Bueno Excelente

Atención Malo Regular Bueno Muy Bueno Excelente

Información brindada Malo Regular Bueno Muy Bueno Excelente

Higiene Malo Regular Bueno Muy Bueno Excelente

Prolijidad Malo Regular Bueno Muy Bueno Excelente

Seguridad Malo Regular Bueno Muy Bueno Excelente

Degustación Malo Regular Bueno Muy Bueno Excelente

¿Qué le pareció el precio del servicio? Caro Justo Barato

¿Qué le pareció todo lo que vió?

Superior a mis expectativas Acorde con mis expectativas Inferior a mis expectativas

¿Cómo mejoraría la visita a este Establecimiento? (Qué le agregaría o quitaría)
