

DOSSIER

INDICE

Abstract.....	1
Catálogo de té misionero	2
Centro de Interpretación del Té Argentino, como propuesta para la revalorización del patrimonio industrial de Campo Viera, Misiones	17
El circuito del Té: Valorización del patrimonio agroalimentario e industrial.....	128
Folleto Circuito del té.....	139
Registros periodísticos.....	140

Abstract Dossier

En el siguiente dossier se encontrarán algunos antecedentes de importancia con los cuales se pudo avanzar con el actual relevamiento de establecimientos tealeros, y fueron significativos para la realización del informe final del trabajo “Diagnóstico para el desarrollo de un circuito de turismo como alternativa de diversificación para establecimientos tealeros de misiones”.

El catalogo del Té Misionero, elaborado por el Ministerio del Agro y la Producción. Que presenta los distintos actores relacionados con la actividad tealera en toda su cadena productiva. Los productores y elaboradores, como así también los que fabrican blends con el té de especialidad que se produce en Misiones, e incluye los distintos lugares donde se puede consumir el té misionero en sus distintas presentaciones.

Centro de Interpretación del Té Argentino, como propuesta para la revalorización del patrimonio industrial de Campo Viera, Misiones. Monografía de grado de la egresada de la Facultad de Sc. Sociales Belén Acevedo. Donde se presenta un proyecto de centro de interpretación tealero que tiene como centro a la ciudad de Campo Viera. Se plantea en este trabajo la oportunidad de destacar turísticamente a la localidad de Campo Viera, no solamente en el momento que se realiza la Fiesta Nacional del Té, sino a través de una muestra permanente y revalorización de todos los sitios históricos vinculados a la actividad que en la ciudad son muchas como el Monumento al Pionero, La Casita de Té en el centro de la ciudad y los distintos establecimientos tealeros próximos a la localidad como ser el caso de la ITA (Industria Tealera Argentina) una gran empresa acopiadora de té que cuenta el día de hoy con un edificio de 5 pisos en los cuales se dividían las tareas de la secansa de la hoja verde del té.

El circuito del Té: Valorización del patrimonio agroalimentario e industria, en conjunto con su folleto promocional. Este trabajo encabezado por Cristina Ferreyra y Beatriz Rivero, en el cual se buscaba conformar un circuito en la ciudad de Campo Viera y establecimientos tealeros aledaños, para promocionar el turismo industrial y gastronómico vinculado a esta actividad, agregando valor a la actividad industrial más tradicional de la zona a través de la actividad turística.

Por último, los artículos periodísticos que señalan algunos antecedentes o noticas relevantes para la industria tealera y sus antecedentes turísticos en la provincia de Misiones. Donde se destaca el relevamiento y promoción de “Caminos del Té” en el año 2017 con la participación de 3 establecimientos Kaeriyama, Doña Irma y La Ruta del Té.

Catálogo

Elaboradores y Tea Blenders



Gobierno
de Misiones

MINISTERIO DEL AGRO
Y LA PRODUCCIÓN

© ⓘ ⓘ www.agro.misiones.gob.ar



*Té Gourmet
de Misiones*





Imbrogno, Luciana; Rolhaiser Mayra; Helmuth Kummritz.

Vedoya Recio, Carlos (páginas 26 a 29)

Diseño gráfico: Pividori, Josefina; Fassa, Mariana

Catálogo de elaboradores de té gourmet y tea blenders de Misiones.

Ministerio del Agro y la Producción, Gobierno de la Provincia de Misiones.

Gobernador: Dr. Oscar Herrera Ahuad

Ministro del Agro y la Producción: Lic. Sebastián Orioabala

Versión 1.0

Diciembre 2020

El té argentino tiene a Misiones como protagonista

Mediante la campaña “El té argentino tiene a Misiones como protagonista”, el Gobierno provincial, a través del Ministerio del Agro y la Producción, junto a otras instituciones públicas y diferentes actores de la cadena tealera, buscan posicionar a esta infusión a nivel local y nacional.

Se trata de un sector productivo que fortalece los procesos de valor agregado en origen y el desarrollo de la agroindustria, posicionando a nuestro país en mercados internacionales con un producto de excelente calidad. Actualmente, Argentina produce, industrializa y vende té al mundo.

La tierra de la diversidad biológica y cultural, produce un té con alta concentración de polifenoles, esenciales para la salud humana, y con certificaciones de excelencia en su producción y elaboración, que garantizan la sostenibilidad ambiental, social y económica.

A nivel país, Misiones concentra el 95% del cultivo de *Camellia Sinensis* y con esta planta elabora diferentes variedades de té (negro, verde y rojo) que son comercializados a granel, en saquitos y en hebras. En Argentina, existen 39.800 hectáreas de té, de las cuales casi 38.000 se encuentran en la provincia de Misiones y cerca de 1.800 en la provincia de Corrientes.

La participación de la Argentina en el mundo es especialmente significativa en el segmento del té negro a granel con el 2,7%. Anualmente, en el país se producen aproximadamente 80.000 toneladas de té, lo que representa el 90% de la producción total del continente americano.

El té argentino atravesó muchas etapas en su historia que comenzó en 1923 cuando el sacerdote Tijón Hnatiuk llegó de Ucrania a Colonia Tres Capones, en Misiones, y trajo como regalo a su familia un paquete de semillas de *Camellia Sinensis*. La historia está cargada de momentos de auge en la producción, de cambios en la industrialización y de búsquedas de nuevos mercados para su comercialización.

Así, la “Primera Ronda Nacional de Negocios Virtual de Té Gourmet de Misiones”, realizada los días 2, 3 y 4 de diciembre de 2020, constituyó una propuesta innovadora que busca potenciar el consumo interno y promover la apertura de nuevos mercados para este segmento.

En este marco, el presente catálogo está orientado a la visibilización tanto de elaboradores de té como tea blenders de la provincia de Misiones para la promoción y el acceso a nuevos mercados.

Día a día, mujeres y hombres se dedican con responsabilidad, tecnología e innovación a impulsar el crecimiento de este segmento. En los últimos años, el té gourmet ha cobrado gran relevancia, logrando una referencia y posicionamiento que ha impactado también en el desarrollo de un turismo cultural y gastronómico.

En el ámbito de la producción de té gourmet se destacan marcas como Akasha Tea, Hebras Misioneras, Tucanguá, Doña Irma, Alma Annette, Jesper, Kraus, Tea Wind, Kairiyama y La Ruta del Té. A su vez, dentro del segmento de tea blenders, se presentan Del Iguazú, Roseé Infusiones, Aromas de la Selva, Té Dana y Maravillas del Té.

Invitamos a conocer a las y los protagonistas del té gourmet de Misiones.



Akasha Tea

📍 Lote Agrícola 55 "C", Secc. Norte, Picada San Javier, Leandro N. Alem

Contacto: Adriana Yañez

☎ +54 3754 454900 ✉ akashateaargentina@gmail.com

🌐 www.akashatea.com

📺 /akashateaargentina 📺 /akashatea

En el año 2010, decidimos unir nuestra experiencia como productores primarios de té y la de amantes de té como bebida y nos lanzamos al desafío de nuestro emprendimiento.

Esto requería mejorar las plantaciones y construir un secadero de té del que pudiera obtenerse un producto Premium.

Comenzamos por el trabajo de mejorar las plantaciones y para ello seleccionamos los clones más destacados de té, que posee la Estación Experimental del INTA en Cerro Azul, Misiones, Argentina. Los esquejes de los mismos se trasladaron a nuestro vivero para obtener plantines sanos, vigorosos y resistentes.

Luego, los plantines fueron llevados a campo, cuidadosamente atendidos, para poder contar hoy con plantaciones de altos rendimientos, abundancia de brotes y excelente sabor. Plantaciones que cuentan con certificación Rainforest Alliance.

Las plantaciones se encuentran rodeadas de selva misionera, nuestro hábitat, que es una de las eco regiones subtropicales más diversas del planeta. En este entorno natural único crecen los delicados brotes de *Camellia Sinensis* que convertimos en el té más austral del mundo.

Los brotes recolectados son inmediatamente trasladados a nuestro secadero. La corta distancia entre nuestras plantaciones y el secadero asegura que los mismos lleguen en condiciones óptimas, evitando así, las demoras que provocan el deterioro del brote y la consecuente pérdida de calidad del producto final.

El secadero elabora te por el método ortodoxo, que permite en las distintas etapas controlar

4 | Catálogo de té gourmet de Misiones



adecuadamente los tiempos, temperaturas y humedad. Estas variables manejadas cuidadosamente nos aseguran la producción de té de calidad Premium, cuidados desde el origen.

En Akasha Tea producimos Té Verde, Té Oolong y Té Negro de hebras enteras. A estos té los comercializamos puros o en mezclas con flores, frutas y especias.

Elegimos presentar nuestros té Premium en saquitos piramidales, porque permiten colocar dentro de los mismos hojas sueltas de calidad como se haría en una tetera. En este sentido, somos la primer empresa argentina en presentar hebras enteras en saquitos piramidales.

La estructura piramidal de estas bolsas proporciona espacio para que el té se mueva fácilmente, no hay que pasar por el complicado proceso de medir la cantidad correcta de té, agregar las hebras a una tetera, colocar el agua, esperar y luego colar.

Cuando tienes prisa, no hay tiempo para infusores y teteras. Con una bolsa de té piramidal de Akasha Tea tienes hebras sueltas con la practicidad de un saquito.

No renuncias a la calidad por la practicidad.

Productos:

Mix Degustación:

Caja con mix 10 Saquitos Piramidales Individualizados.

Caja con 15 Saquitos Piramidales:

Blend Flores y Frutos Amarillos; Blend Flowers & Berries; Blend Mango y Jengibre; Blend Menta Marroquí y Dulce Natural; Blend Energía; Blend Chocolate y Vainilla; Blend Indian Chai; Blend Earl Grey; Blend Relax; Hebras Puras Té Negro; Hebras Puras Te Verde; Hebras Puras Té Oolong.

Hebras Enteras paquete x 3 Kg:

Té Negro; Té Verde; Té Oolong.

Hebras Partidas (BOP) x 4 kg:

Té Negro; Té Verde; Té Oolong.



Hebras Misioneras

📍 Mitre 1298, Oberá

Contacto: Sulema Kalisz

☎ +54 3755 415653 ✉ hebrasmisioneras@gmail.com

🚫 No posee

🌐 /hebrasmisioneras

HM Hebras Misioneras es un emprendimiento familiar que nace en el año 2010 de la mano del experto en té Ing. Helmuth Kummritz cuando luego de asesorar por varios años a empresas y proyectos tealeros para la exportación, decide junto a su familia desarrollar un emprendimiento para producir un Té de calidad superior, a pedido de envasadores y Tea Blenders. Para ello, comienza a elaborar tés en hebras de hojas enteras, que en ese momento no se producía en Argentina.

En el año 2017 HM Hebras Misioneras obtiene el Sello Buen Diseño Argentino y es un producto elaborado a partir de brotes tiernos de *Camellia Sinensis* mediante sistema ortodoxo, bajo los más estrictos controles de calidad y preservación del medio ambiente.

Productos:

Envases por 50 gr.: Té Negro de hojas enteras - SIN T.A.C.C., Té Verde de hojas enteras - SIN T.A.C.C. y Té Rojo de hojas enteras - SIN T.A.C.C.

Caja por 5 y 10 kg.: Té Negro de hojas enteras - SIN T.A.C.C., Té Verde de hojas enteras - SIN T.A.C.C. y Té Rojo de hojas enteras - SIN T.A.C.C.



Tucanguá

📍 Av. de los Inmigrantes S/N, Ruiz de Montoya

Contacto: Cooperativa Agrícola Ltda. de Ruiz de Montoya

☎ +54 03743 495030 ✉ coop_tucangua@prico.com.ar

🌐 www.tucangua.com.ar

🌐 /tucanguaoficial 📷 /tucanguaoficial

Con más de 65 años de experiencia en la industria yerbatera y del té, ubicada en el centro de la Provincia de Misiones, en la localidad de Ruiz de Montoya, nuestra cooperativa nuclea más de 250 asociados, quienes, junto a sus familias, ponen todo su esfuerzo en conseguir productos de primera calidad.

Tenemos asociados con campos certificados orgánicamente y nuestros procesos están avalados con el sello de libre de gluten.

Productos:

Caja de Madera por 250 gr. y 500 gr.: Té Negro Convencional en Hebras.

Caja de Madera con 25 saquitos por 2 gr. con sobre envoltura: Té Negro Orgánico.

Cajitas por 100 gr.: Té Negro en Hebras Convencional, Té Verde en Hebras Convencional y Té Rojo en Hebras Convencional.

Bolsitas por 250 gr., 500 gr. y 1 kg.: Té Negro Convencional en Hebras

Bolsita de lienzo por 250 gr., 500 gr. y 1 kg.: Té Negro Convencional en Hebras



Doña Irma

📍 Campo Viera

Contacto: Irma Fraga

☎ +54 3755 303678 📧 irmafraga62@gmail.com

🚫 No posee

📘/teartesanaldonairma @/irmadetito

Somos Irma y Tito de Té Artesanal Doña Irma. Los primeros pasos los dimos en noviembre de 2016, comenzando con un solo tipo de té. Actualmente, estamos sacando al mercado Tés Verdes, Blancos y otros productos en trámite para su habilitación.

Tuvimos la oportunidad de tener una maestra taiwanesa que nos apuntaló en algunas fórmulas para hacer otros tipos de té. Siempre estamos apostando a la producción artesanal de té.

Recibimos visitas en nuestras plantaciones, que vienen a hacer la experiencia en el campo del Té, a recolectar los brotes y llevar su propios té.

Productos:

Paquete por 50 gr., 100 gr., 250 gr., 500 gr. y 1 kg.:

Té Negro Artesanal en Hebras cosecha a máquina.
Té Verde Artesanal en Hebras cosecha a máquina.

Paquete por 30 gr., 50 gr., 100 gr., 250 gr., 500 gr. y 1 kg.

Té Negro Artesanal en Hebras de especialidad cosechada a mano.
Té Verde Artesanal en Hebras de especialidad cosechada a mano.
Té Blanco Artesanal en Hebras de especialidad cosechada a mano.



Paquete por 30 gr., 50 gr., 100 gr., 250 gr., 500 gr. y 1 kg.:

Flores de Té, especialidad cosecha a mano.

Paquete por 30 gr., 50 gr., 100 gr., 250 gr., 500 gr. y 1 kg.:

Té elaborado al vapor.
Té blanco elaborado al sol.
Té blanco elaborado a la sombra.
Té verde elaborado al wok.





Alma Annette

📍 **Picada Sarmiento Lote 15 Sección C, Colonia Guaraní**

Contacto: Iván Ener Sand

☎ **+54 3755 419370** ✉ **almaannette.guarani@gmail.com**

🚫 **No posee**

📱 **/Alma Annette Te Artesanal** 📷 **@/alma.annette.guarani**

Alma Annette es el nombre de nuestro té en hebras de elaboración artesanal. La marca lleva el nombre de nuestra bisabuela inmigrante quien en la década de 1950 cultivo los primeros tesales en nuestra chacra localizada en Colonia Guaraní. Es un reconocimiento a nuestros abuelos y abuelas inmigrantes nórdicos y eslavos quienes trabajaron estas tierras; las misma que hoy heredamos y estamos cosechando de manera familiar y artesanal.

Desde hace varios años decidimos cuidar aún más aquellas plantas y comenzar a elaborar té con nuestras propias manos. Así descubrimos un mundo que no conocíamos y nos fascinó.

Tener contacto con la producción del té y trabajar las hojas con el mayor cuidado posible, nos hizo comprender lo importante que es cultivar de manera integral y equilibrada. Por eso nuestros tesales son cultivados bajo las normas de producción agroecológica del sistema único de certificación participativa establecidas por la ley VIII-68 ley de fomento a la producción agroecológica de la provincia de Misiones. Formamos parte de la Comunidad Agroecológico Oberá y de la Red Nacional Slow Food Argentina.

Para lograr plantas sanas en un ambiente sano utilizamos bioinsumos producidos en la misma chacra, avanzamos en la interplantación de arboles nativos en los tesales incrementando la biodiversidad y los Servicios Ecosistémicos que ellos nos brindan.

Somos una familia de productores de la tierra conscientes de que el trabajo con ella y con los alimentos conlleva una gran responsabilidad.

Por ello, trabajamos en redes de comercialización justa, ofreciendo nuestro te en las mejores condiciones para brindar salud a los consumidores.

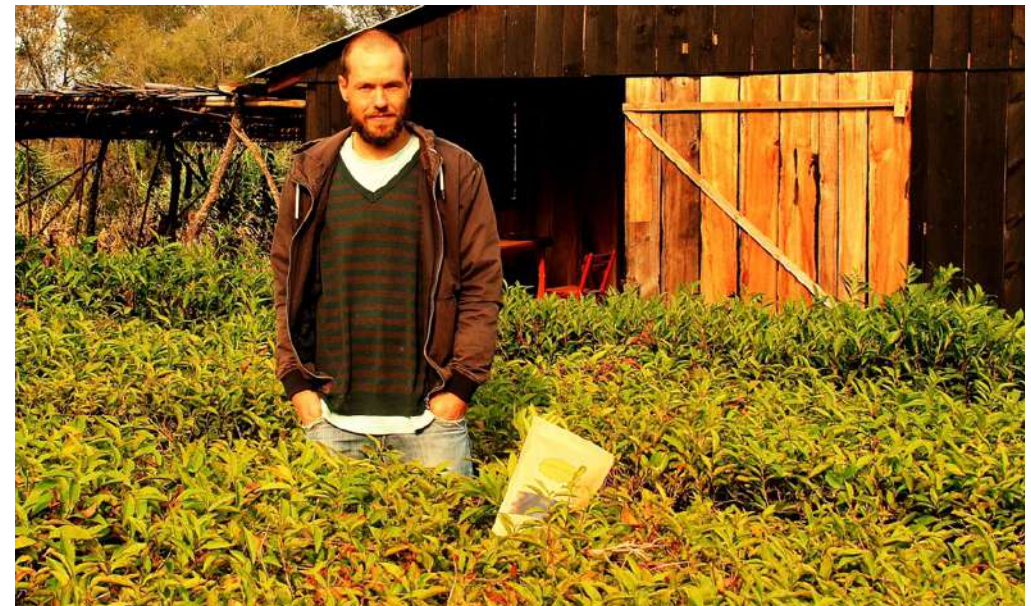
10 | Catálogo de té gourmet de Misiones



Productos:

Paquete por 100 gr., 250 gr., 500 gr. y 1 kg.:

Té Verde en Hebras
Té Blanco en Hebras
Té Rojo en Hebras



Catálogo de té gourmet de Misiones | 11



La Ruta del Té

📍 Ruta Nacional 14, Km 886.5

Contacto: Silvana Vera / Pedro Newell

☎ +54 3755 583513 ✉ ventas@larutadelte.com.ar

🌐 www.larutadelte.com.ar

📺 [/larutadeltemisiones](https://www.facebook.com/larutadeltemisiones)

Somos la cuarta generación de productores y elaboradores de té argentino.

La Ruta del Té es un emprendimiento de Camellias SRL creado para disfrutar del té en contacto con la naturaleza en un lugar soñado, donde la experiencia vivida es el mejor atributo que podemos destacar.

Entendemos al té como hecho cultural y por ello, todo el proceso productivo es parte de nuestro acervo. La pasión por el té es lo que nos moviliza, nos mantiene activos, asumiendo todos los días el compromiso de poder compartir nuestro mejor té a través de actividades, experiencias y eventos.

Productos:

Campos de té (Green Loose Leaf);

Verde M I (Green Loose Leaf FBOP); Verde M II (Green Loose Leaf);
Verde M III (Green Loose Leaf)

Negro M I (Golden Broken Orange Pekoe GBOP); Negro M II (Flowerly Broken Orange Pekoe FBOP); Negro M III (OP1 Orange Pekoe)



Plantación de té - Campo Viera



Alma Annette - Colonia Guaraní



Doña Irma - Campo Viera



Zoco Tea Bar - Posadas



Jesper

📍 San Martín S/N, Itacaruaré

Contacto: Irene Carolina Boidi

☎ +54 3754 432524 ✉ estudiocontableboidi@gmail.com

🌐 www.jesper.com.ar

📱 /tejesper 📱 /infusionesjesper

Jesper es la marca premium de Infusiones Naturales SRL, una empresa argentina dedicada al cultivo, elaboración, envasado y comercialización de productos ecológicamente controlados y custodiados hasta su llegada a manos de los consumidores. La planta está situada en la Cuenca Orgánica de la Provincia de Misiones, en el pueblo de Itacaruaré, dentro del circuito sureste de Misiones de la Ruta de la Yerba Mate. Al noreste de la República Argentina junto a los límites con Brasil y Paraguay. A 130 km de Posadas, capital de la provincia y a 1.100 km de Buenos Aires.

Nuestros orígenes datan desde hace más de 50 años, cuando familiares agricultores provenientes de Suecia se establecieron en Misiones para cultivar su tierra. A lo largo de tres generaciones, se fueron transmitiendo y perfeccionando los conocimientos técnicos y la práctica de la agricultura hasta llegar a lo que es hoy: una empresa familiar dedicada a la elaboración de alimentos naturales concebidos en ambientes ecológicamente controlados.

Infusiones Naturales SRL es la empresa continuadora de la originaria Lillieskold SACIFIA. Pero el espíritu de trabajo y lineamientos siguen el mismo camino. Los socios actuales son Irene Carolina Boidi (origen italiano) y Alfredo Francisco Haydaz (origen ucraniano). La empresa, está ubicada en el pueblo de Itacaruaré, cuyo significado es piedra carcomida por el tiempo. Fue de las poblaciones pioneras, fundadoras de la Provincia de Misiones, cuna de gobernadores y personalidades destacadas de la provincia.

La marca tiene su origen en el nombre de su socio fundador y alma de la empresa, Don Sperling Birger Jesper Lilliesköld. Se trata de un nombre de origen nórdico, masculino, variante de Jasper del persa que significa tesorero.

Bondadosos, creativos e inteligentes, ganan dinero de manera inteligente e innovadora. Auténticos

14 | Catálogo de té gourmet de Misiones



y concluidos sus proyectos, reparten sus ganancias.

Su número es el 1. Creemos que la marca, su significado, refleja la filosofía de la empresa. Y trabajamos en ese sentido.

Productos:

Cajas x 25 saquitos con sobre envoltura:

Té Verde, Té Rojo y Té Negro (este último sin sobre envoltura).

Estuche por 50 gr.:

Té Rojo y Té Verde en hebras.

Paquetes por 1 kg.:

Té Negro, Té Rojo y Té Verde en hebras.

A granel por 35 Kg.:

Té Negro, Té Rojo y Té Verde en hebras.

A granel por 25 Kg.:

Té Negro, Té Rojo y Té Verde Fanning.



Kraus

📍 Calle Entre Ríos 2232, Posadas

Contacto: Milton Kraus

☎ +54 3764 452157 ✉ info@kraus.com.ar

🌐 www.kraus.ar

📺 /krausmate 📺 /krausyerbamate

La historia de Kraus se remonta al año 1894 cuando Francisco Kraus, un joven austríaco de espíritu inquieto y aventurero, emigra con sus amigos a Buenos Aires. Allí se casa con Ulda Spalding y se establecen con su familia en el territorio de Misiones. Tienen 8 hijos, de los cuales Francisco José, el mayor, a los 13 años de edad comienza a cultivar las primeras plantas de yerba mate. Francisco José se casa a los 21 años y junto a su mujer compran tierras. Tienen 5 hijos de los cuales Juan Ángel y Román continúan con la empresa desde muy jóvenes y siempre juntos. Ellos compran mas tierras para plantar té y yerba mate, de plantaciones vecinas recolectan las mejores semillas de té y construyen viveros de yerba mate.

Los inseparables hermanos preparan la tierra y plantan con sus propias manos, vendían sus cosechas a cooperativas y empresas de la zona aunque luego construyen secaderos propios hasta constituirse en una pequeña industria independiente. Román ama los animales y el trabajo en el campo con los cultivos, mientras que Juan Ángel ama las maquinas, es un inventor nato que creó un sistema de secado que utiliza Kraus para la elaboración de su yerba mate y té. Con el tiempo, los hijos de Juan Ángel, Gino, Milton y Romina, luego de la universidad se incorporan a la empresa familiar para acompañar el genuino esfuerzo de sus padres y abuelos. Ellos impulsan y consolidan en el mercado la nueva marca "Kraus" de infusiones orgánicas certificadas.

Productos:

Caja por 25 saquitos: Té Verde Orgánico / Té Verde Orgánico con Menta

Paquete por 100 gr.: Té Verde Orgánico en Hebras. Té Saborizado con Base de Hebras Té Negro. Sabor Chai (Cárdamo, anís, pimienta y canela). Té Saborizado Base de Hebras Té Negro. Sabor Limón, vainilla y clavo de olor.



Tea Wind

📍 Lote 141 Sección, Los Helechos

Contacto: Taro Kairiyama

☎ +54 3755 552990 ✉ taro747@hotmail.com

🌐 www.teawind.com.ar

📺 /gourmetteawind 📺 /Tea_Wind

Conocemos de té, somos la tercera generación de productores de esta infusión mística. Conservamos las tradiciones ancestrales heredadas, logrando infusiones de altísima calidad, cuyo espíritu está entre el cielo y la tierra en los tiernos brotes que brindan nuestro suelo.

Nuestra actividad se centra en la producción de tés en hebras y tés de especialidad, nuestro objetivo como empresa familiar es proveer tés para blends, o para aquellos que busquen un té puro de excelencia.

Productos:

Venta a granel:

Té Verde en hebras.

Té Negro en hebras.



Kairiyama

📍 El Mensú 1178, Oberá

Contacto: Tokuji Kairiyama

☎ +54 3755 658508 ✉ tekairiyama@yahoo.com

🌐 www.tekairiyama.com.ar

📺 /Te Kairiyama

Nuestras actividades son las plantaciones, elaboración y comercialización de té y la yerba mate. Y el servicio de estacionamiento, molienda y envasado de infusiones.

Es una empresa familiar que comenzó en el año 1950 con los bisabuelos, inmigrantes japoneses. En la actualidad, conducida por la cuarta generación, se han integrado las plantaciones, la fábrica procesadora y envasadora; y la comercialización en el mercado nacional e internacional.

Nuestras plantaciones cuentan con certificación orgánica.

Productos:

A granel:

Té Verde Orgánico

Caja por 10 saquitos:

Té Verde Orgánico / Té Negro Orgánico



Roseé Infusiones (Tea blender)

📍 Posadas

Contacto: Rocío Cáceres

🌐 www.roseeinfusiones.com

📺 /RoséeTeaBlends 📺 /roseeinfusiones

Roseé Infusiones es la marca de mezclas de té diseñados y elaborados con dedicación para disfrutar de momentos únicos. Con su amplia variedad de mezclas, en cada infusión se descubren inigualables aromas y sabores.

Los ingredientes que componen las mezclas, tienen la pureza de la madre tierra: la planta del té, flores, frutas, hierbas y especias son sus protagonistas. Cada Mezcla es exclusiva y se destaca por su excelente calidad. Cada sorbor de Roseé Infusiones regala vida, bienestar y energía.

Productos:

Lata por 50 gr. y Caja por 30 gr.:

Té de los Deseos | Té Verde en hebras. Jazmín, caléndula, pétalos de rosas, lavanda.

Selva Verde | Té Verde en Hebras. Menta, yerba mate, lemongrass.

Encanto | Té Verde en Hebras. Jazmín. Sabor Floral.

Miss Roseé | Té Verde en Hebras. Pétalos de rosa. Sabor floral.

Atardecer | Té Negro en hebras, jengibre, cascarrillas de naranjas. Sabor cítrico.

Selva Negra | Té Negro en hebras, frutos rojos, frutillas, cerezas y arándanos, chocolate, vainilla. Sabor Goloso.

Masala Chai | Té Negro en hebras, canela en rama, anís estrella, chocolate, cardamomo, clavo de olor, pimienta, jengibre. Sabor especiado.

Tentación | Té negro en hebras, cascarrillas de cacao. Sabor Goloso.

Té Verde en hebras y menta | Sabor mentolado.

Tentación mix | Té negro en hebras, cascarrillas de cacao, menta. Sabor Goloso, mentolado.



Del Iguazú (Tea blender)

📍 Gualeguay 568, Oberá

Contacto: Pablo Machicote y Silvia Marinaro

☎ +54 3755 435 249 o +54 3755 681 027 ✉ pablo@tedemisiones.com

🌐 www.tedemisiones.com

📱 /TedeMisiones

Los orígenes de “Del Iguazú Infusiones” se remontan al sueño del emprendedor Pablo Machicote, originario de la mayor zona productora de té de la Argentina, la zona centro de la provincia de Misiones; experto en té, y que trabajó por casi dos décadas en la producción y elaboración de este noble producto: el té.

Sorprendido por lo difícil que era beber un té de buena calidad pleno de aroma y sabor, se lanzó a una aventura que entonces parecía imposible: comercializar en una tienda de té propia, tés de alta calidad.

Con ese afán de compartir su pasión por el té, se dedica a la comercialización de los mejores tés en hebras agro-orgánicas producidos en Misiones, Argentina. En el año 2021 estamos cumpliendo 10 años de nuestra marca.

Así nació Del Iguazú Infusiones, una Pyme, con ganas de crecer y ofrecer el mejor producto de Misiones: el mejor té agro-orgánico en hebras; uno de los mejores del mundo.

Productos:

Línea gourmet. Paquete por 35 gr. / Lata por 65 gr.:

Té Saborizado con Base de Hebras Té Negro. Sabor Arándano y Frutilla.
Té Saborizado con Base de Hebras Té Negro. Sabor Chai (Cárdamo, anís, pimienta y canela).
Té Saborizado con Base de Hebras Té Negro. Sabor Limón, vainilla y clavo de olor.



Té Saborizado con Base de hebras de Té Rojo. Sabor Naranja y Canela.
Té Saborizado con Base de hebras de Té Rojo. Sabor Ananá y Jengibre.
Té Saborizado con Base de hebras de Té Rojo. Sabor Frutos Rojos y Lavanda.
Té Saborizado con Base a hebras de Té Verde. Sabor Coco, maracuyá y naranja.
Té Saborizado con Base a hebras de Té Verde. Sabor Manzana, canela y Almendra.
Té Saborizado con Base a hebras de Té Verde. Sabor Jengibre y Menta.

Línea Gourmet. Blends de Hebras Premium. Lata por 50 gr.

:

Base Té Negro. Pétalo de rosas, cacao y vainilla.
Base Té Verde. Damasco, caléndula y maracuyá.
Base Té Oolong. Lion, jengibre y cárdamo.
Hebras Premium puras Té Negro.
Hebras Premium puras Té Oolong.
Hebras Premium puras Té Verde.

Línea Económica. Paquete por 100 gr.:

Té Negro hebras cortas Agro Orgánicos.
Té Verde hebras cortas Agro Orgánicos.
Té Rojo hebras cortas Agro Orgánicos.

Especiales:

Kit de regalo empresarial, contiene un infusor, una cucharita, un cuenco y dos sobres de té en hebras de 30 gr. cada una.
Kit de regalo empresarial. Una lata saborizada por 65 gr., una cucharita e infusor.
Set de degustación. Nuestros blends.
Set para crear tus blends. Kit de té e ingredientes.
Pack de tres tubos plásticos de 10 gramos c/u de té orgánico en hebras: verde, rojo y negro.
Pack colección trío té. Pack colección por tres (té verde, rojo y negro).



Aromas de la selva (Tea blender)

📍 Posadas

Contacto: Carolina López Forastier

☎ +54 11 51765694 ✉ clforastier@gmail.com

🚫 No posee

📱 /aromas de la selva

Aromas de la Selva es un emprendimiento que nació del amor a la tierra misionera nuestras raíces y nuestra diversidad. Comenzamos con blends de té misionero orgánico, sin conservantes ni saborizantes, de pequeñas cooperativas del interior de Misiones, con un gran compromiso con el Comercio Justo, la solidaridad y la sustentabilidad de sus envases.

En este camino nos acompañaron cooperativas de cartoneros, de costureras y actualmente también con la ayuda de las mujeres del merendero mujeres valientes del Barrio A4 de Posadas. Nuestro trabajo no es industrial, por lo cual trabajamos a pedidos, regalos especiales y empresarios, ya que no contamos con la logística para el gran mercado.

Productos:

Cajas de cartón reciclado 200 y 350 gr.:

Té Gourmet Rojo Hebras
Té Gourmet Verde en Hebras
Té Gourmet Negro en Hebras

Frascos market por 100 y 250 gr.:

Infusiones Guaraníes

Regalos especiales sustentables: A pedido

22 | Catálogo de té gourmet de Misiones



Maravillas del Té (Tea blender)

📍 Av. San Martín 231, Puerto Iguazú

Contacto: Irala Marianela o Juan Shmedtje

☎ +54 3757 437690 o 444605 ✉ maravillasdelte@gmail.com

🌐 maravillas-del-te-negocio.site

📱 /maravillasdelte

Maravillas del Té nace a partir de la pasión de el sommelier Juan Manuel Smedtje por el té, sus componentes y todo lo que significa esta bebida milenaria. Por otra parte, Marianela Irala, una contadora de la ciudad, se capacitó y especializó como Tea Blender certificado por una escuela.

Hoy por hoy, ambos se complementan en cuanto a esta pasión y oficio y se encuentran realizando venta on line de todo tipo de Té en Hebras, blends y artículos relacionados como teteras, tazas y demás.

Asimismo, tienen muchas perspectivas de abrir nuevas unidades de negocios pudiendo brindar a la comunidad y a las personas que visitan a la ciudad de las Cataratas una opción más para que además conozcan este maravilloso mundo del té.

Productos:

Paquetes por 50 gr.:

Blend con té negro con hiugo, frutilla, manzana deshidratada, hibiscus.
Blend con té negro, pétalos de rosa, saborizante de bergamota.
Blend con té negro, aromatizado con cacao y esencia de vainilla.
Blend de té verde con menta, manzanilla aromatizado con menta.
Blend de té verde con canela y caléndula.
Blend de té verde con cedron , yerba buena y anís
Blend de té Oolong con lemongras y anís , saborizado con limón
Té puro Oolong / Té puro Negro / Té puro Verde

Catálogo de té gourmet de Misiones | 23



Infusiones Dana (Tea blender)

Posadas

Contacto: Daniela Ortt

+54 376 4844555 infusionesdana@gmail.com

www.infusionesdana.com.ar

f @ /Infusiones Dana

Dana tiene su propia y pequeña historia, una historia sencilla de contar que nace con el nombre de Té Dana, en Posadas, Misiones, en el año 2011, donde mi hermana Nancy y yo, Daniela Ortt, decidimos emprender algo personal, algo lindo, posible de crecer y además, algo que contenga las notas del lugar donde nos originamos, ya que al tomar la decisión de elaborar Blends de Té aromatizado, pensamos en hacerlo con el fruto de nuestra querida tierra colorada, rebotante de vida y naturaleza, ya que en ella se producen té y yerba mate.

Y, como cada emprendimiento es una sucesión de sueños, de esfuerzos, de satisfacciones y sinsabores, de jugarse, de inventar y reinventarse, de arriesgar y de hacer historia, nosotras comenzamos con la nuestra, y luego de varios meses de búsquedas, capacitaciones y ensayos nacieron los primeros blends de Té y lanzamos el producto al mercado. Como desde el inicio pusimos el objetivo de cumplir con todos los permisos y habilitaciones, esto hizo que pudiéramos comercializar el producto a todo el país.

Al año de comenzar, creamos los MateBlends: mezclas gourmet de yerba mate, té verde, flores, frutos y especias, los que, al agregar una cucharadita al mate, le dan un toque de sabor diferente y nos saca de la rutina. En 2014 yo, Daniela, me mudo a la provincia de Córdoba y tuvimos que adaptarnos y hacer muchos ajustes para poder seguir elaborando los productos con la misma calidad.

En ese momento pasamos a llamarnos INFUSIONES DANA, con una línea de Té Clásica y otra Premium, bajo la marca Té Dana con más de 25 blends y 4 presentaciones (lata, frasco, tubo, bolsa de repuesto) y la línea de MATEBLENDOS MATEFUSIÓN, con 10 blends o sabores y 4 presentaciones. Fue un recomienzo, pero que acentuó nuestro rumbo, ya que trabajamos con más esfuerzo y entusiasmo. Desde Misiones, participan Nancy y su hija Carolina con toda la logística de provisión



de materias primas, y en Córdoba, con mis hijas, Antonella y Paula, hacemos la elaboración y distribución. Actualmente, nuestros productos son muy buscados y se venden en todo el país en almacenes gourmet y locales de delicatessen. Estamos muy satisfechas, y eso nos impulsa aún más a continuar con nuestra pasión por la Yerba Mate y el Té brindando asesoramiento a empresas que quieren incorporar infusiones a sus productos, dictando seminarios y capacitaciones (hoy en día on line) realizando catas técnicas y sociales.

Productos:

Tubos por 15 gr de blend de hebras de té con flores, frutos y especias.

Hebras de Té con Aromas Dana Añeteteguava Iporâme. Varios sabores.

Latas por 50 gr de blend de hebras de té con flores, frutos y especias.

Hebras de Té con Aromas Dana Añeteteguava Iporâme. Varios sabores.

Doy pack x 50g de blend de hebras de té con flores, frutos y especias.

Hebras de Té con Aromas Dana Añeteteguava Iporâme. Varios sabores.

Latas x 30gr de té puros y sutilmente aromatizados

Hebras de Té Artesanal Premium Dana Añeteteguava Iporâme.



Tea Wind - Los Helechos (Foto: Cocina Misionera)

Caminos del té Campos de camelias blancas en tierra roja

Coordinador Cocina Misionera: Carlos Vedoya Recio

✉ cocinamisionera@gmail.com

f /cocinamisionera @/cocinamisionera

Los “Caminos del Té” argentino invitan a descubrir el encanto de las chacras tealeras de Misiones, conocer la filosofía que esconde la milenaria infusión, y compartir la grandeza del té misionero en el mundo.

Diseñada como una ruta gastronómica, los “Caminos del Té” sugieren un itinerario para visitar tres establecimientos rurales adaptados para recibir a turistas gastronómicos de todo el mundo durante todo el año. A su modo, cada uno de los tres destinos ofrece una experiencia original que complementa la valiosa oportunidad de degustar distintos estilos de té en su propio origen.

La Casa del Té ofrece catar té negro, verde y blanco, cosechado y elaborado artesanalmente en manos de Doña Irma Fraga, la dueña de casa. Tea Wind, en cambio, atrapa con la cata de su centenario té verde japonés al amparo de la familia Kairiyama, filosofía inmigrante. La Ruta del Té, por su parte, deslumbra con el varietal negro en finas hebras, elaborado por Don Basilio SRL, la líder argentina en exportaciones de té.

La Casa del Té permite, además, recorrer un circuito entre tesaes donde detenerse en 4 miradores para descubrir entre el paisaje las ruinas de la vieja fábrica de la ITA, montar una cosechadora de té o animarse, también, a caminar entre yerbaes.

Tea Wind, la casa del viento japonés, ofrece una galería llena de viejas máquinas secadoras y marchitadoras de té, todavía vigentes y artesanales, aptas como reliquias para un inminente museo, entre cuadros, álbumes de fotos repletos de ideogramas y herramientas del Sol naciente.



La Casa del Té - Campo Viera (Foto: Cocina Misionera)

La Ruta del Té, entre campos de golf y lomas coloradas, invita a recorrer La Casita de té, la vieja fabriquita, y la capilla de los ingleses antiguos dueños del tesa, adquirir souvenirs en el único tea shop del monte y comprender el respeto que ha sabido conquistar el té argentino en el mundo.

Campo Viera. Oberá. Los Helechos. Tres destinos, tres estilos, tres productores de té anfitriones en un mismo terroir de camelias blancas en tierra roja, vinculados por los “Caminos del Té”, un circuito de propuestas exclusivas para celebrar la infusión más consumida del mundo en territorio, con anclaje y su propia tipicidad.

Sobre Cocina Misionera

Como producto turístico, los “Caminos del Té” es desarrollado por COMÍ, la marca de identidad colectiva del programa Cocina Misionera del Gobierno de Misiones, creado para la conservación del patrimonio culinario intangible, y la promoción del turismo gastronómico como herramienta para agregar valor a la producción local de alimentos.



La Ruta del Té - Oberá (Foto: Cocina Misionera)



Foto: Cocina Misionera

La Francisca - Casa de Té

📍 Catamarca 1725, Posadas

Atención: Mirta y Ángela Pasqualino

✉ lafranciscacasadete@gmail.com

Horario: De martes a sábados de 17:00 a 20:30 hs.

📱 /franciscacasadete

La Francisca es una casa de té fundada en 2019 por las hermanas Mirta y Ángela Pasqualino. Ubicada en pleno microcentro posadeño, funciona en una esquina de una bellísima antigua vivienda restaurada que mantiene vivo su espíritu delicado: ambiente cálido, salones inmaculados y decoración minimalista, grandes ventanales, patio, terraza, herrajes, arañas.

Como apasionadísima anfitriona, Mirta guía siempre al consumidor a disfrutar de cualquiera de las formas del ritual tan preciso como el tiempo que demora infusionar dos gramos de hebras de té. Pastelería casera, vajillas importadas, hermosas teteras humeantes llegadas de todas partes del mundo, completan siempre la experiencia de tomar el té en La Francisca. Claro, también es una casa de

Varias marcas misioneras se exhiben en sus exhibidores: Akasha Tea, Infusiones Dana, Del Iguazú Infusiones, Rosée. Frías o calientes, las bebidas son todas pensadas y elaboradas por las dueñas de casa que no mezquinan mezclar siempre buena suerte de creatividad y con una dosis de tradición.



Foto: Cocina Misionera



Foto: Cocina Misionera

Zoco - El tea bar de Posadas

📍 La Rioja 2239, Posadas

Atención: Julio Salina, Juan Martín Pace, Cristina Stevenson

✉ zocodelimarket@gmail.com

Horario: De lunes a sábados de 08:00 a 12:30 y de 17:00 a 22:30 hs.

📱 /zocodeli

Zoco es una casa de té fundada en 2015 en el centro de la ciudad de Posadas como refugio del turismo gastronómico, para degustar, conocer y adquirir hebras y productos de la comunidad tealera misionera. El salón ofrece una exclusiva carta de té que reúne 30 estilos de infusiones en hebras, -entre puros, variedades y blends-, de 6 marcas elaboradas en Misiones: Tea Wind, La Ruta del Té, Roseé, Doña Irma, Akasha Tea y Hebras Misioneras.

El tea bar cuenta con todos los elementos necesarios para disfrutar una degustación completa: pavas orientales de metal, relojes de arena, infusores de aluminio, cuencos de porcelana china. Y lo más importante: asistencia y asesoramiento de la tea sommelier Cristina Stevenson y el tea sommelier Juan Martín Pace, presentes a toda hora en el salón para recomendar nuevas experiencias y maridajes.

Todas las hebras de la carta de té, -en hojas partidas o enteras-, también pueden adquirirse en la tienda de Zoco consolidado como un tea shop con envíos a todo el país. De igual modo, fiel al origen árabe de la palabra que se aplica como marca del tea bar, Zoco también funciona como un mercadillo que representa y comercializa productos regionales y alimentos de mujeres de la agricultura familiar de Misiones en su propia tienda.

También conocido como La Casa del Mate Cocido, en Zoco se pueden maridar las infusiones con pastelería y panadería artesanal exclusivas del tea bar, que cuenta con el diseño de carta del chef Julio Salina, de reconocida trayectoria nacional e internacional. En Zoco, frío o caliente, un cocido no se le niega a nadie.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS
SOCIALES
DEPARTAMENTO DE TURISMO**

Carrera: Licenciatura en Turismo

Alumna: Acevedo María Belén

Legajo: A-2727/8

Directora: Rivero, Ángela Beatriz

**Centro de Interpretación del Té Argentino, como propuesta
para la revalorización del patrimonio industrial de Campo
Viera, Misiones.**

Tabla de contenido

Introducción	3
Fundamentación	6
Objetivos de Investigación	8
Marco Teórico	9
Metodología	24
I Capítulo Patrimonio Industrial del Té en Campo Viera	28
Campo Viera, Capital Nacional del Té	30
¿Y qué hacer con todos estos recursos patrimoniales? ¿Cuáles son las posibilidades socio-territoriales de resguardar su valor en un centro de interpretación?	43
II Capítulo Integración Institucional	49
Opiniones y expectativas sobre un circuito turístico del patrimonio industrial del té en la localidad	54
Capítulo III. Potencialidades Turísticas de las Tealeras de Campo Viera	62
Un incipiente desarrollo turístico	64
Las tealeras campoviereñas	66
<i>Doña Irma Té Artesanal en Hebras</i>	66
<i>Klimiuk Infusiones</i>	68
Capítulo IV. Propuesta de Creación de un Centro de Interpretación del Té Argentino	71
Propuesta de desarrollo del Centro de Interpretación	75
Financiamiento del Centro de Interpretación	78
Proyectando una oferta... Complementemos este producto aislado	82
Propuesta de Circuito Turístico de patrimonio industrial en Campo Viera	84
Conclusiones	88
Recomendaciones	90
Fuentes Consultadas	91
Anexos	97

Índice de Tablas

Tabla N° 1: Variables de Investigación, Dimensiones e instrumentos de Recolección de Datos

Tabla N° 2: Estado de los recursos de patrimonio industrial de Campo Viera años 2018/1

Tabla N° 3: Cuadro CICATUR-OEA

Tabla N° 4: Cuadro descriptivo de tealeras en Campo Viera

Índice de Imágenes

Imagen N° 1: Mapa político de la provincia de Misiones con la ubicación geográfica de la localidad de Campo Viera

Imagen N° 2: Fábrica de té I.T.A en Campo Viera, Misiones en sus inicios

Imágenes N° 3 y 4: Ex fábrica de té ITA en la actualidad

Imagen N° 5: Casa de Té en Campo Viera, Misiones

Imágenes N° 6 y 7: Cooperativa Tealera Campo Viera LDTA y Complejo Industrial Tealero

Imagen N° 8: Escultura en Campo Viera que representa su esencia como capital nacional del té

Imagen N° 9: Plano de la localidad de Campo Viera

Imagen N° 10: Establecimiento Doña Irma Té Artesanal en Hebras

Imagen N° 11: Productos Doña Irma Té Artesanal en Hebras

Imagen N° 12: Visita por dentro del establecimiento tealero Klimiuk Infusiones

Índice de Gráficos

Gráfico N° 1: Grado de conocimiento sobre la historia de la ITA, patrimonio industrial de Campo Viera, Misiones

Gráfico N° 2: Porcentaje de estudiantes ingresantes de la carrera de guía de turismo de la UNaM que asistió alguna vez a la Fiesta Nacional del Té en Campo Viera

Introducción

La localidad de Campo Viera se encuentra vinculada con una infusión milenaria que la ha marcado desde sus inicios, y es el Té. El municipio goza del título de Capital Nacional del Té en Argentina y más adelante se explica el porqué de esta certificación. Este es el punto inicial que motiva a la monografía, ya que la influencia del té en el mundo ha ido creciendo año tras año, y en la localidad elegida se postula como base económica, como un producto característico y de muy buenas propiedades que puede dar a conocer a Campo Viera en el contexto mundial.

En el año 1912 llegó a las tierras de la actual localidad de Campo Viera, el colono Manuel Viera a quién le debe su nombre. Este colono había traído consigo ganado vacuno, caballos y peones para trabajar las tierras en conjunto con aborígenes que conocían el lugar y comenzaron además la explotación de yerba mate en la selva misionera (Viera Nuñez, Elizabet Mariela, 2015). Años más tarde, aproximadamente en 1936, luego de dieciséis años de fallecido Viera, se asentaron las primeras familias que abrieron picadas en el monte que pronto se convertirían en chacras, para luego darle acogida a la llegada de inmigrantes a las tierras que ya tomaban tono de una localidad constituida. Así fue que en 1960 la Dirección General de Catastro de Misiones puso en marcha la mensura del pueblo, que de la mano de los propios colonos pioneros, estableció su fecha de fundación el 23 de febrero de 1936. (Viera Nuñez, Elizabet Mariela, 2015).

Así se fue poblando Campo Viera, que acuñó en el año 1950 el nacimiento de una industria Tealera, la I.T.A (Industria Tealera Argentina) fundada por Francisco Kuhnlein, un inmigrante alemán que dio origen a una de las industrias más importantes de esos tiempos. Ésta fue la primera empresa en Misiones en dedicarse a distribuir el té y una de las tealeras más reconocidas a nivel mundial, la cual tenía como principal mercado exportador a Chile y dio trabajo a unas 600 personas. La ITA sembró una economía basada en la plantación de té entre las familias viereñas que se sostiene hasta la actualidad. Sí bien funcionó hasta 1992 donde cerró por llegar a la quiebra luego de malas políticas administrativas, el legado que dejó se encuentra presente hasta nuestros días, reconociendo a Campo Viera como “Capital Nacional del Té” (Anónimo: Rovira otorgó otro crédito para una de las empresas de “Fonchi” Duarte recuperado de <http://www.elterritorio.com> 20/06/18).

Este reconocimiento de la localidad puede considerarse una herramienta de promoción turística, actividad que se trabaja principalmente desde la Fiesta Nacional del Té, que se realiza año tras año entre los meses de febrero a mayo como homenaje a la infusión y a quienes dedican su vida a ella. Se visibiliza ligado a este acontecimiento programado, además de la Casa del Té ubicada en el boulevard céntrico de la localidad, el monumento al pionero, la escultura que simboliza el brote de té y los distintos establecimientos tealeros distribuidos a lo largo de todo Campo Viera y la región.

Sin embargo, la localidad aún no cuenta con un circuito turístico del té desarrollado completamente, de manera de poder captar turistas tanto a nivel provincial, como nacional y hasta internacionales, ya que la industria Tealera se encuentra en un estadio de efervescencia a nivel mundial y los valores químicos que tiene el té argentino son muy bien valorados por el segmento conocedor de esta infusión. También a nivel nacional tenemos la Escuela Argentina de Té que abrió sus puertas en el año 2010 siendo la única institución de habla hispana en dedicarse a la formación en té, y hoy en día forma sommeliers, Teatender, Anfitrión de Té y Tea Master, entre otras formaciones que cuentan con reconocimiento internacional.

Existe sin embargo una marca: La Ruta del Té en el establecimiento Camelias Golf de la familia Okulovich que se ubica sobre la RN14 a la altura de Oberá, brindando una experiencia de contacto con las plantaciones, la elaboración y degustación de té en conjunto con la historia de esta familia tealera. Si bien el nombre da la idea de constituir un circuito solamente se refiere al nombre del establecimiento.

También se toma como referencia en cuanto a antecedentes para esta monografía el proyecto de extensión denominado “el circuito del te: valorización del patrimonio agroalimentario e industrial” de la 22 Convocatoria de la SPU (Secretaría de Políticas Universitarias) en 2014/15 presentado por las licenciadas en turismo Ferreyra Cristina, Beatriz Rivero y Mariela Viera Núñez, la arquitecta Graciela Gayetzky y otros, cuyos resultados no han sido publicados pero se ha llevado adelante el cumplimiento de los objetivos. Estos consistían en: Aportar y favorecer el rescate y valorización de la historia reciente del patrimonio agroalimentario e industrial de Campo Viera, Misiones, a través de la construcción y diseño participativo del Circuito turístico cultural del Té. En cuanto a los objetivos específicos el

mencionado proyecto de extensión se propuso: realizar talleres con actores locales, tendientes a la concientización y conservación del patrimonio local y al diseño e inclusión de elementos patrimoniales y sitios de interés en el circuito; implementar el circuito a modo de prueba piloto para la evaluación y ajuste secuencial del recorrido, el mensaje a ser transmitido en el paseo y la realización posterior de sugerencias para la comunicación de la actividad. Ferreyra, Rivero, Gayetzky y otros (2014).

Por otro lado, se conoce que constantemente se realizan diferentes estudios en el té para conocer sus propiedades y mejorar su calidad como lo es el estudio del INTA para caracterizar el té argentino en los últimos años. Pero, sin embargo, se observa la carencia de un sitio que resguarde las reliquias y testimonios de la historia del Té en Campo Viera y cómo ésta llega a considerarse la Capital Nacional del Té.

Es por esto que nacen interrogantes que resuenan e intentan responder si es posible lograr poner en valor esa cultura tealera que da la esencia al pueblo viereño y de qué manera lograrlo. ¿Cómo se puede utilizar los recursos de la actualidad para resguardar esas riquezas patrimoniales que dejó el pasado en Campo Viera? ¿Cuál es la mejor forma de proteger el patrimonio industrial heredado, pero a la vez darlo a conocer de la mejor manera a todo aquel que visite el pueblo?

Fundamentación

Se considera oportuna la creación de un centro de interpretación del té argentino, como una posibilidad de resguardar el patrimonio industrial del té con el que cuenta la localidad, así como un lugar donde se fortalezca la identidad tealera que aún sigue viva en Campo Viera, para que nazca desde los residentes la valorización de su patrimonio e identidad, y así se genere una marca fuerte para ser reconocida a nivel mundial como una verdadera capital nacional del té. También, para que pueda posicionarse en el mercado turístico, se propone la planificación de un circuito turístico del té que integre un centro de interpretación (CI) con establecimientos tealeros, que brinden la experiencia de conocer la infusión desde la plantación hasta su degustación, completando esta experiencia con la historia y la cultura que tiene como riqueza esta localidad.

El circuito turístico que se propone diagramar integrará otros elementos necesarios de la oferta como para ofrecer una experiencia integral, además del centro de interpretación se incluyen dos tealeras de la localidad de Campo Viera. Las mismas se eligieron específicamente por sus atributos particulares como atractivos para integrar la oferta turística a futuro.

Por un lado, Doña Irma Té Artesanal en Hebras se elige porque permite apreciar el proceso y el recorrido, al interior del establecimiento, que posibilita apreciar la elaboración manual y artesanal del té, además de encontrarse a lado de la ex fábrica ITA que es uno de los patrimonios industriales más importantes del lugar.

Por otro lado, se tomó a la tealera Klimiuk Infusiones, que realiza un procesamiento más industrializado de la del té. En el secadero, si bien es relativamente pequeño está bien equipado, se pueden para realizar recorridos internos y externos. Además cuenta con un laboratorio donde se pueden observar los compuestos químicos del té y donde se hacen las cataciones para conocer la calidad, densidad y humedad del mismo.

De integrar un circuito turístico, ambos establecimientos tendrían la posibilidad de aumentar su reconocimiento y por ende la demanda. Esto podría llevar a la mejora en infraestructura como ser los accesos y conexiones entre los mismos y en sus instalaciones, la creación de nuevos puestos de trabajo y la posibilidad de lograr un desarrollo local en la comunidad.

Como así también actuar como catalizadores para que los demás establecimientos se sumen a la iniciativa.

Otro de los motivos del porqué de esta monografía es la necesidad que tiene Campo Viera, desde mi punto de vista, de organizar una oferta turística que permita al turista o visitante quedarse en la localidad, y dejar de esta manera de ser una “*ciudad de paso*”. Por este motivo, se ve oportuna la posibilidad de aportar con esta monografía de grado, con las limitaciones que un trabajo académico pueda tener, conocimientos para la creación de una oferta innovadora que realce la esencia de este pueblo misionero sin perder su historia y transmitirla a quienes lo visitan. En ese sentido, puede ser interesante la aplicación de las nuevas herramientas que la tecnología nos brinda, lo que conocemos como TIC’s utilizadas cada vez con más frecuencia en turismo, entre ellas los sistemas de realidad virtual, La realidad aumentada, los códigos QR que brindan información extra a partir de los teléfonos móviles, los videojuegos, paredes o pisos interactivos, el mapping. El uso de las innovaciones mencionadas pueden ayudar a crear un lugar donde la gente no sólo escuche o visualice la historia del pueblo, sino que se la sienta, participe y la viva como propia, pudiendo lograr así la sensibilización y valorización del patrimonio industrial que tiene Campo Viera de una manera menos contemplativa, sino más interactiva en todos sus dimensiones.

Objetivos de Investigación

Objetivo General: Elaborar una propuesta de creación de un Centro de Interpretación del Té Argentino como núcleo de un circuito de Turismo Industrial que incluya el patrimonio (tangible e intangible) de los establecimientos tealeros de Campo Viera, Misiones.

Objetivos Específicos

- 1) Analizar cuál es el potencial en Patrimonio Industrial que posee Campo Viera como Capital Nacional del Té.
- 2) Identificar las posibilidades socio-territoriales de la creación de un centro de interpretación acerca del Té Argentino en Campo Viera, Misiones.
- 3) Evaluar el grado de articulación entre los distintos actores intervinientes en Turismo y en la industria Tealera de Campo Viera y la región, tanto del sector público como del sector privado; Y cuál es su postura ante la creación de un circuito turístico industrial del Té.
- 4) Diagnosticar las potencialidades en materia turística de los establecimientos “Doña Irma” y “Klimiuk Infusiones” para formar parte de la oferta turística.
- 5) Proponer la Diagramación de un Centro de Interpretación del Té Argentino, como eje de un circuito Turístico Industrial que incluya a éste y la visita a dos establecimientos tealeros en “la Capital Nacional del Té” Campo Viera, Misiones.

Hipótesis: El tipo de estudio que enmarca esta monografía es de tipo descriptiva, por lo que no corresponde el planteamiento de una hipótesis por escrito.

Marco Teórico

El presente marco teórico se desarrolla como sustento para la mejor comprensión de conceptos claves utilizados en la monografía, los cuales abarcan desde Patrimonio en sus distintas acepciones, tales como patrimonio cultural e industrial y a qué se hace referencia cuando se habla de la valorización y reutilización de un **patrimonio** que en éste caso serán, junto al concepto de **interpretación**, temas centrales de la investigación. Además se despliegan conceptos como **destino turístico, planificación, políticas públicas, oferta turística, prosumidor o prosumer** y ciertos conceptos vinculados a la industria teatera, tales como sommelier o catado del Té.

Primeramente, se desarrolla el concepto de destino turístico que permite comprender el ámbito en el que se encuadrará esta investigación.

En segundo lugar, se describe a la disciplina que enmarca la siguiente monografía, la planificación, tan necesaria en cualquier destino turístico para alcanzar una buena organización y una correcta toma de decisiones en el mismo. Para lograr dichos objetivos, el Estado se vale de las políticas públicas más específicamente en el ámbito que nos compete, las políticas turísticas con la planificación como una de sus herramientas principales para el logro de sus fines y metas.

Seguidamente tendrá lugar un concepto clave en la monografía, el patrimonio tomado como riqueza que ostenta un lugar y debe ser valorado como tal, a la vez que puede ser utilizado como motivador de una corriente turística. Es por ello que se darán a conocer también distintas herramientas que facilitan este propósito, teniendo como un concepto clave para ello a la interpretación (la cual actúa como eje a lo largo de este trabajo de investigación) presente indiscutiblemente en los museos inteligentes y/o centros de interpretación que, a partir de ella y la ayuda de avances tecnológicos, hacen de la experiencia del contacto con lo patrimonial algo muy interesante y logran transformar el concepto de consumidor a prosumidor que involucra además de la contemplación, la interacción con el patrimonio y la participación activa del espectador.

Para finalizar, se desarrollarán algunos conceptos relacionados específicamente con la industria tealera, el mundo del té y sus terminologías propias, como por ejemplo qué es un establecimiento tealero, un sommelier o el catado de té, entre otros.

Se comienza por definir qué se entiende por **destino turístico**, ya que se considera esencial para establecer el ámbito en el que se desarrolla la investigación, sin embargo no se cuenta con una única concepción establecida universalmente, por lo que conviene tomar varios autores que concentran las definiciones más adecuadas a esta monografía. Es así que se puede definir al destino turístico de forma objetiva y orientada al territorio como lo hace Bull (1994) expresando que es un país, región o ciudad hacia el que se dirigen los visitantes, teniéndolo como su principal objetivo y el cual, según el Tesauro Oficial está “dotado de oferta, recursos y servicios que le confieren productos para la demanda [...] lugar que dispone de infraestructura y de equipamiento turístico y que es frecuentado por turistas o visitantes, ya sea por cuenta propia o de manera organizada” (Torrejon, A. en Tesauro de Turismo y Ocio. s/d). O bien, se puede describir el término con orientación hacia el turista o visitante, entendiéndolo como:

Un sistema integrado en el que los recursos, los atractivos y las empresas se ofrecen en conjunto a los turistas con una serie de instalaciones y servicios que han sido diseñados para su satisfacción y que permiten a cada turista experimentar a su gusto y realizar combinaciones según sus preferencias.

(Ejarque citado por Valls, J. 2004, p18).

Todo destino turístico requiere imprescindiblemente de una óptima planificación que logre una base firme de buenas decisiones, estrategias de crecimiento y una sólida organización en el mismo. La **planificación** (disciplina desde la que se aborda la investigación) es “el proceso y efecto de organizar con un método y estructura los objetivos trazados en un tiempo y espacio” (recuperado de www.significados.com 15/05/18); y que aplicado al ámbito en el que se desarrolla la monografía toma el carácter de **planificación turística**. Ésta puede aplicarse tanto a nivel nacional, regional y local de manera integral, incorporando según Silke Schulte (2003):

Contenidos y objetivos pertenecientes al ámbito económico, social, ambiental cultural e institucional, que permiten la integración de los habitantes y el territorio en los proyectos. De esta forma se pueden identificar las necesidades y el tipo de proyecto deseado por parte de actores del territorio.

A esto el autor estadounidense Getz agrega que “la planificación turística debe ser un proceso basado en estudios, investigaciones y análisis, que busque optimizar la contribución del turismo al bienestar social y a la conservación ambiental” (Getz como se citó en Hall y Page, 1997).

Para que una planificación se concrete dando buenos resultados debe desarrollarse desde la coordinación de la **política pública** que es “el conjunto de objetivos, decisiones y acciones que lleva a cabo un gobierno para solucionar los problemas que en un momento determinado los ciudadanos y el propio gobierno consideran prioritarios” (Tamayo Saez, Manuel en Bañón, Rafael; Carrillo, Ernesto. 1997. s/d). Éstas muchas veces pueden estar involucradas de manera indirecta con el turismo, es decir, por ejemplo cuando el Estado toma ciertas decisiones que derivan en políticas públicas, las cuales teniendo otros objetivos afectan igual al turismo de algún modo, ya sea positiva o negativamente (políticas económicas, ambientales, sanitarias, de infraestructura, etc.).

En ese marco ubicamos las **políticas turísticas**, con las cuales se trabajará en esta investigación, que según el licenciado Luis Marquez Ortiz son aquellas que “encuentran en el destino la unidad base de gestión [...] que operan en un espacio geográfico homogéneo, con características comunes, capaz de soportar objetivos de planificación” (Márquez Ortiz, Luis; Cuétara Sánchez, Leonardo; Frías Jiménez, Roberto Argelio. s/d). Villar agrega que:

“Se trata de las políticas que se piensan, diseñan e implementan teniendo al turismo como su principal (aunque no necesariamente el único) objeto de intervención. Éstas pueden o no ser aplicadas por las distintas áreas de turismo de los distintos niveles del Estado”

(Villar, A. 2009).

Dentro de las herramientas con las que cuentan los organismos de gobierno en los distintos niveles del mismo, la investigación se centra en aquellas que están al alcance de los gobiernos provinciales y locales, para lograr políticas turísticas que beneficien al destino de forma integral, es decir, no sólo a los turistas y visitantes, sino también a su comunidad receptora.

Es el Estado en todos sus niveles de intervención, el encargado de elaborar políticas y modelos de desarrollo que preserven el patrimonio que posee un lugar, en especial si el sitio ostenta un patrimonio cultural relevante, haciendo prioritario un nuevo enfoque de planificación que priorice los recursos tanto públicos como privados, hacia políticas culturales eficientes.

Pero ¿a qué nos referimos cuando hablamos de patrimonio? El término **patrimonio** según la Real Academia Española proviene del latín *patrimonium* y hace referencia al “conjunto de los bienes y derechos propios adquiridos por cualquier título” y agrega que vinculado al derecho, se trata del “conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica” (recuperado de <https://dle.rae.es/?id=SBOxisN> 05/02/19 10:34am). Es por esto que la UNESCO resalta que “la noción de patrimonio es importante para la cultura y el desarrollo en cuanto constituye el “capital cultural” de las sociedades contemporáneas”. Así también Carlos Romero Morangas (1994) agrega en su documento de Asociación Patrimonio y Desarrollo Sostenible que el patrimonio puede generar riquezas una vez que se transforma en recurso desde donde fluye el empleo y la acumulación de capital. Por eso muchas veces la ambición humana hace que se exploten esos recursos sin importar las consecuencias o bien, se destruyan en pos de nuevos proyectos económicos, y para que esto no pase existen instituciones que protegen los patrimonios como el **ICOMOS** (“International Council on Monuments and Sites”) que es una organización no gubernamental global dedicada a la conservación de monumentos y sitios históricos alrededor de todo el mundo.

Si bien puede haber diferentes tipologías de patrimonio, aquella que interesa destacar en cuanto a lograr una mejor comprensión de esta investigación, es la que se conoce como **patrimonio cultural**. Éste en su más amplio sentido “es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio” (Indicadores

UNESCO de cultura para el desarrollo. UNESCO. Recuperado de <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/.../Patrimonio.pdf>). Un patrimonio cultural tiene al hombre necesariamente en su esencia intrínseca, y es éste el que realiza manifestaciones que por su valor arquitectónico, artístico, simbólicos, etc. son y serán valoradas por generaciones futuras; son “las obras combinadas de la naturaleza y el hombre que ilustran la evolución del ambiente natural ante fuerzas sociales y culturales” (UNESCO, 1972). El patrimonio cultural de una sociedad constituye su identidad, aquello que las diferencia unas de otras, y es por ello de suma importancia que cada país, región o pueblo luche por defender y diferenciar su identidad cultural. Por otro lado, ha adquirido una gran importancia económica para el turismo de muchos lugares, sin dejar de lado que a su vez también se generan nuevos riesgos para dicho patrimonio; haciendo esencial la creación de políticas públicas que equilibren su conservación y su uso.

El patrimonio cultural tiende a ser un término conceptual muy amplio y se busca constantemente establecer dentro de él términos específicos que logren caracterizar mejor a cada elemento que compone este mundo cultural; como se puede partir definiendo un bien cultural para entender a qué se vinculará esta investigación.

El patrimonio cultural puede ser dividido, según la UNESCO, en patrimonio tangible o intangible; siendo el primero integrado por:

“monumentos (obras arquitectónicas, de pintura o escultura, elementos arqueológicos y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia, así como también grupos de construcciones y lugares con obras del hombre o conjuntas del hombre y la naturaleza que tengan un valor universal excepcional”.

Recuperado de (<https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>)

Por otro lado, se define al patrimonio intangible o inmaterial como “aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio

cultural” (ob. Cit 134). Ejemplos de este tipo de patrimonio son las tradiciones y expresiones orales, representaciones artísticas, técnicas artesanales, entre otras expresiones similares.

Los **bienes culturales** tienen su origen conceptual en un documento oficial internacional como resultado de la “Convención para la protección de bienes culturales en caso de conflicto armado” de la UNESCO en la Haya transcurrido el año 1954 (González Varas, 1999). Así se entiende por bienes culturales según esta institución a “los bienes, cualquiera que sea su origen y propietario, que las autoridades nacionales, por motivos religiosos o profanos, designen específicamente como importantes para la arqueología, la prehistoria, la historia, la literatura, el arte o la ciencia” y que constituyan alguna de las siguientes categorías como: las colecciones y ejemplares raros de zoología, botánica, mineralogía, anatomía, y los objetos de interés paleontológico; los bienes relacionados con la historia, el producto de descubrimientos arqueológicos, antigüedades que tengan más de cien años, material etnológico, los bienes de interés artístico, manuscritos raros e incunables, sellos, archivos, y bienes similares de singular importancia (Patrimonio recuperado de www.UNESCO.com).

La arquitecta y presidenta del TICCIH Argentina 2009 Laura Ofelia Amarilla, expresa que el concepto acuñado en 1954 por la UNESCO de bien cultural abarca

“Todos los testimonios significativos de la cultura humana [...] entran dentro de este marco obras de diseño industrial, de publicidad, las ciudades y pueblos de características especiales, los sitios y edificios industriales, así como el paisaje natural y el paisaje cultural”

(Laura Ofelia Amarilla, 2010).

Incluye entonces, dentro de estos bienes al **paisaje cultural** que entiende como “aquellas obras e intervenciones en las que el ser humano mediante su trabajo en el medio físico y natural lo ha transformado” y ligado a este término también el **patrimonio industrial (PI)**, al que ella define como:

“aquellos elementos de producción industrial que fueron generados por las actividades sociales económicas en diferentes períodos históricos de cada sociedad. Este patrimonio ejemplifica y remite a procesos de producción determinados, a

diferentes sistemas tecnológicos, en general caracterizados por la mecanización, dentro del sistema capitalista de producción”

(ob. cit.).

Este es uno de los conceptos claves en la siguiente monografía, por lo que es necesario profundizar más acerca de sus orígenes, su evolución y conceptualización.

El concepto de patrimonio industrial ha sido uno de los más interesantes y controvertidos de los últimos tiempos, ya que su valor se mide dentro de nuevos parámetros y éste incorpora a una gran diversidad de edificios patrimoniales, que hizo que su aceptación dentro de lo considerado como patrimonio cultural no haya sido fácil. Históricamente, el patrimonio cultural ha tenido como parámetros para medir a sus bienes como culturales el valor artístico y la antigüedad, que no son justamente los valores que caracterizan al patrimonio industrial (Eusebi Casanelles i Rahóla: 59). Pero en el siglo XX aparecen dos términos que enriquecen mucho a la importancia del patrimonio industrial, que son el objeto como testimonio de una época y el otro fue el bien material histórico como documento que aportaba información más cualitativa para entender en profundidad a la historia (ob. Cit: 61).

Después de la Segunda Guerra mundial la incorporación de innovaciones, nuevas maquinarias, nuevas construcciones y utensilios, cambiaron intrínsecamente los sistemas productivos, además de las comunicaciones y toda esa “globalización” trajo aparejado un cambio en los hábitos y en la mente de la gente, en simples palabras una profunda transformación social. En poco tiempo el “anterior mundo material de la industrialización pasó a ser parte de la historia pasada, y los bienes de la industrialización adquirieron un valor de nueva antigüedad” (ob. Cit.).

Así entre las definiciones más antiguas que encontramos del patrimonio industrial, se encuentra el texto “Recomendaciones relativa a la protección del Patrimonio técnico, industrial y de ingeniería civil en Europa” adaptada por la Asamblea Parlamentaria europea en el año 1990 que ya hacía aportes importantísimos a la noción de patrimonio industrial expresando: “El Patrimonio técnico, industrial y de ingeniería civil no se constituye solo de edificios, monumentos u objetos, sino también del entorno físico, como un conjunto de

conocimientos, de técnicas y de forma de vida.” (Asamblea Parlamentaria europea 1990 en Cura; Ruiz de Lacanal).

Y continuando con la evolución del concepto, se puede decir que la Carta ¹de Nizhny Tagil sobre el patrimonio industrial en 2003 expresa el concepto mejor aceptado y valorado hasta la actualidad, ya que fue aprobada por los delegados reunidos en la Asamblea Nacional del TICCIH (organización mundial creada en 1978 en Reino Unido, encargada del patrimonio industrial y uno de los asesores del ICOMOS en cuestiones relacionadas al mismo) de ese año en Moscú.

En la carta mencionada se desarrolla la siguiente definición:

“El patrimonio industrial se compone de los restos de la cultura industrial que poseen un valor histórico, tecnológico, social, arquitectónico o científico. Estos restos consisten en edificios y maquinaria, talleres, molinos y fábricas, minas y sitios para procesar y refinar, almacenes y depósitos, lugares donde se genera, se trasmite y se usa energía, medios de transporte y toda su infraestructura, así como los sitios donde se desarrollan actividades sociales relacionadas con la industria, tales como la vivienda, el culto religioso o la educación”

(Nizhny Tagil, 2003).

Según la actualización del Plan Nacional de Patrimonio Industrial del año 2016

“...estos bienes se deben entender como un todo integral compuesto por el paisaje en el que se insertan, las relaciones industriales en que se estructuran, las arquitecturas que los caracterizan, las técnicas utilizadas en sus procedimientos, los archivos generados durante su actividad y sus prácticas de carácter simbólico”.

(Recuperado de <http://www.culturaydeporte.gob.es/planes-nacionales/planes-nacionales/patrimonio-industrial/definicion.html>)

¹ Se adjunta como anexo

Según la Carta de Nizhny Tagil (2003), la **arqueología industrial** es aquella encargada del estudio del patrimonio industrial. Es “el método interdisciplinario para el estudio de toda evidencia, material o inmaterial, de documentos, artefactos, estratigrafía y estructuras, asentamientos humanos y terrenos naturales y urbanos, creados por procesos industriales o para ellos”. El plan español de patrimonio industrial agrega que la arqueología industrial nos permite, mediante el estudio de estos diferentes elementos, lograr una mejor comprensión de los engranajes del desarrollo de las sociedades técnico-industriales, sus procesos, sus lugares y espacios de trabajo, la organización productiva y las distintas respuestas ante una economía basada en la mecanización de los procesos productivos.

Por lo general los bienes industriales no gozan del privilegio de ser únicos o singulares como sí lo son otros bienes que componen un patrimonio cultural. Por el contrario, éstos tienen a ser repetitivos y abundantes, por lo que es de suma importancia el estudio del contexto en el que se encuentran insertos, ya que es allí donde encuentran su singularidad y valor patrimonial.

Entonces, la arqueología industrial, nos permitiría estudiar y conocer el valor de cada patrimonio industrial en sus diferentes contextos. Una vez que conocemos el valor que tiene cada uno, es indispensable avocar esfuerzos en encontrar cuál es la mejor forma de conservación y protección que le podemos brindar. El patrimonio industrial requiere principalmente del conocimiento del propósito con el que se construyó, y así mantener su integridad funcional tanto como sea posible; para esto “la adaptación armónica y la reutilización pueden ser una forma adecuada y económica de asegurar la supervivencia de los edificios industriales, y debe promoverse mediante los controles legales, los consejos técnicos, las becas y los incentivos fiscales adecuados” (Nizhny Tagil, 2003). Muchas veces la reutilización de un sitio industrial es la mejor forma de asegurar la supervivencia del lugar y su valor testimonial, excepto en casos donde su excepcionalidad histórica no lo permita. Es así que existen, según Laura Ofelia Amarilla (2010) diferentes estadios de los sitios industriales que pueden ser permanencias sin intervenciones, permanencias con mantenimientos o permanencias con cambios que conllevan a la transformación drástica del patrimonio.

Otro aspecto importante mencionado por la Carta de ICOMOS es que “los museos especializados en técnicas e industrias y los sitios industriales conservados son dos medios importantes de proteger e interpretar el patrimonio industrial” (Nizhny Tagil, 2003). Teniendo en cuenta las nuevas modalidades de consumo y las nuevas opciones posibles para mostrar este tipo de patrimonio, es recurrente pensar en los llamados museos inteligentes y en los centros de interpretación especializados.

Hay algo que une tanto a los nuevos museos como a los centros de interpretación y a las modernas formas de ver el patrimonio de un lugar, y esto es la **interpretación**. La interpretación es el eje que mueve a crear la mejor manera de valorizar el patrimonio industrial que investigaremos, y que la gente consiga de manera eficaz conocerlo y conservarlo para lograr dicha valorización. Se puede decir que el primero en definir el concepto de interpretación fue Tilden expresando que ésta es “una actividad educacional que aspira a revelar los significados y las relaciones por medio del uso de objetos originales, a través de experiencias de primera mano, y por medios ilustrativos en lugar de simplemente comunicar información literal” (Freeman Tilden, 1957). En la definición se puede deducir que el periodista y escritor que plantea bases filosóficas para los principios de la interpretación, da más sentido a la transferencia de ideas que a información “plana” que solo hable de cifras aisladas, dando así énfasis a que este proceso comunicacional sea fácil e interesante para el receptor.

Freeman Tilden (1957) desarrolló seis principios básicos de la interpretación que se citan a continuación:

1. Cualquier interpretación debe relacionarse de alguna forma con lo presentado o lo descrito sobre algo dentro de la personalidad y la experiencia del visitante.
2. La información tal cual es, no es interpretación. La interpretación es una revelación basada en información, la transmite pero ambas no son iguales. Sin embargo, toda interpretación debe contener información.
3. La interpretación es un arte que combina varios artes, dentro de ellos hay contenidos científicos, históricos, arquitectónicos y de otras disciplinas. Y como todo arte se transmite a las personas.

4. El principal objetivo de la interpretación no es enseñar, sino provocar y estimular el interés.
5. La interpretación no debe ser la presentación de una parte de la realidad sino de toda. Así como de toda la personalidad del receptor.
6. La interpretación para niños menores de doce años no debe ser la dilución de la presentación de los adultos, sino seguir un enfoque totalmente diferenciado. Creando un programa a parte que sea distinto y enfocado especialmente para ellos.

En estos principios se basaron otros autores como Sam H. Ham o el español Jorge Morales, ampliando el concepto de interpretación a lo largo del tiempo. Ham por ejemplo, expresa que “la interpretación es simplemente un enfoque de la comunicación” (Sam Ham, 1992) y es de suma importancia comprender su esencia para no cometer errores como el de querer enseñar de la manera formal y no transmitir conocimientos de manera sencilla para que el receptor pueda comprenderlos y no perder el interés. Puesto que el autor sostiene que hay dos tipos de audiencias: la cautiva y la no-cautiva, donde la primera está obligada (por diferentes motivos) a permanecer atenta al discurso y al contenido del mismo y la segunda no lo está. El intérprete debiera entonces, según el autor, trabajar sobre la satisfacción que le da a la audiencia el escuchar, leer o ver aquello que el intérprete quiere transmitir (ob cit.)

En el caso particular de la monografía, al querer trabajar con un centro de interpretación del té, es necesario manejar adecuadamente los contenidos que se brinden ya que la audiencia en mayor medida será no-cautiva y necesita encontrar en el contenido que se le da las ganas de querer interpretar ese patrimonio que queremos dar a conocer. “La misión de "esta" interpretación es producir significados en la mente de los visitantes” (Ham, 1983, 2002). No consiste solamente en “explicar unos hechos”, sino en dar sentido al lugar que visitan, llegando a conectar incluso emocionalmente al público con los significados profundos de ese patrimonio, para que le encuentren un valor personal y su experiencia (la visita) sea más enriquecedora y gratificante” (Morales, 2008).

La interpretación se considera un proceso de comunicación, ya que consta de diferentes partes, en donde los autores Morales y Ham representan en tres: la interpretación inicial que es cuando se obtiene la información acerca del patrimonio gracias a diferentes disciplinas que estudian al mismo (como la arqueología industrial explicada anteriormente); luego viene

la traducción que es cuando esta información con lenguaje científico se transforma en un lenguaje más sencillo para ser comprendida de forma amena por el público receptor; y por último está la tercera interpretación que es da en la mente del público durante y después de todo el proceso interpretativo (Morales, 2008), y del cual “surgirán unas actitudes positivas, y eventualmente, unos comportamientos acordes con esas actitudes”(Ham, 2007).

“La interpretación del patrimonio es una estrategia de comunicación destinada al público general que visita un lugar con valor patrimonial en su tiempo de ocio y que revela el significado del lugar con el fin de que lo aprecien y adopten una actitud favorable a su conservación”

(Aldrige, 1989).

Esta definición la debemos tener muy en cuenta a la hora de desarrollar esta monografía ya que, como expresamos anteriormente, los visitantes no estarán sujetos a interesarse en lo expuesto más que la satisfacción personal que podemos llegar a darles; siendo que la interpretación del patrimonio que se busca alcanzar está dada en un sitio y tema en particular “el patrimonio industrial tangible e intangible del Té argentino en Campo Viera”, haciendo posible la transmisión además de otros tópicos como el cuidado del agua y del ambiente que están relacionados con la infusión, así como también de la valorización del trabajo mostrando la historia que resguarda justamente el patrimonio industrial de la ITA y la vida de los trabajadores que tenía ésta cuando funcionaba, y para esto tenemos la posibilidad de desarrollar buenas herramientas tecnológicas que sirvan de facilitadores para la interpretación del patrimonio.

Los museos inteligentes son aquellos que utilizan las nuevas **TIC's** (tecnología de la información y la comunicación) de una manera adecuada para lograr una mejor experiencia cultural del visitante, el cual comienza gracias a éstas a intervenir de una forma más activa en ellos, contrariamente al antiguo concepto de museo que se asociaba a una actitud pasiva y contemplativa. Hoy en día los museos pueden entenderse a partir de dos tipos de espacios, los externos y los internos.

“Externo porque es aquello que llega, desde afuera, con nosotros: los dispositivos y las posibles capacidades en el uso de los mismos. Interno porque ya se encuentra en

el museo: pantallas Led, videojuegos, paredes y pisos interactivos, etc. Ambos se fusionan y permiten una resignificación de las colecciones” (...) El uso de las tecnologías innovadoras e inmersivas tales como la realidad aumentada, el uso de códigos QR, los google glass o la participación de drones y robots, permite, en algunos casos, ampliar y profundizar en la información de una obra. En otros, puede generar propuestas de contenidos nuevos que enriquezcan la experiencia de los visitantes de un museo que hoy es el modo en que describimos los recorridos”

(Betina Lippenholtz: Museos inteligentes. Una puerta a la democratización del conocimiento a través de las TIC recuperado de www.vocesenelfenix.com/content/museos-inteligentes-una-puertalademocratización).

El visitante se vuelve **prosumer/prosumidor** que es aquel consumidor que produce, y en este caso lo hace desde su capacidad de incorporar elementos al recorrido habitual del museo como los celulares, los iPad o tables, etc. Es aquel visitante que interviene por ejemplo posteando en las redes sociales (actitud colaborativa) y exige participación en cierta parte del proceso creativo de las colecciones a las que tiene o puede tener acceso, haciendo su propia interpretación de la obra y logrando reinterpretarla y resignificarla.

Los **centros de interpretación (CI)** por su parte, traspasan la forma típica de selección y exposición de elementos en los museos, son “híbridos entre los museos convencionales y los equipamientos culturales basados en el concepto estadounidense de visitor’s center” (Martin Piñol, 2011). Éstos tienen una función pedagógica que busca conectar intelectual y emocionalmente al visitante con el patrimonio, estimulando su interés para comprometerlo con su conservación o cuidado, por medio de diferentes técnicas o herramientas tecnológicas y de la comunicación (recuperado de www.interpretaciondelpatrimonio.com), “de esta forma, se busca que los visitantes tengan un marco referencial para aprovechar mejor el contacto con los recursos del área, motivo central de su visita” (Carlos Fernández Balboa y Claudio Bertonatti, 2014).

El autor (Morales Miranda, 1998) decía que se debía generar una participación activa y crítica, con contenidos y mensajes claros y no densos, reveladores de significados e interrelaciones, que sean motivadores y provocativos. Lo más significativo de este tipo de centros es que están guionados en cuanto a sus presentaciones y vinculados con el territorio donde se desarrollan, en el caso del turismo el destino donde se encuentren insertos, es por esto que están

“fundamentalmente dirigido a visitantes que no conocen los recursos propios de una determinada región [...] son el principal método de divulgación del conocimiento de este patrimonio comunitario puesto al alcance de un público foráneo, pero a la vez, un recurso de orgullo y satisfacción para toda la población autóctona”

(Ricardo Batista, 2010).

Los nuevos museos y centros de interpretación son un **producto turístico** “es una combinación de prestaciones y elementos tangibles e intangibles que ofrecen unos beneficios al cliente como respuesta a determinadas expectativas y motivaciones” (Altés Machín Carmen, 1997). Frecuentemente desarrollado para ampliar la **oferta turística** de un destino (“Conjunto integrado por bienes, prestaciones y atractivos turísticos de diferentes tipos que permiten satisfacer las necesidades de los turistas” Torrejón, A. en Tesauro de Turismo y Ocio. s/d.)

Por último, es bueno destacar que los principales recursos que integran la oferta turística del potencial destino Campo Viera (territorio donde se desarrolla la investigación) son los emprendimientos de agroturismo y los diferentes establecimientos tealeros de la región. Los **establecimientos tealeros** son aquellos que se dedican al acopio y trabajo con la producción de hojas de té, la materia prima del té. Varios son de producción mecanizada, y algunos pocos se dedican a la elaboración de té artesanal en hebras. Ambas formas de proceso del té son interesantes en cuanto a realizar visitas turísticas para conocer las plantaciones de té, las instalaciones y vivir una experiencia única en ese mundo tealero pudiendo participar por ejemplo de un catado de té a cargo de un sommelier profesional. Un **sommelier de Té** es “un experto conocedor del té, altamente capacitado en su cultura, servicio, cata y maridaje. Es la persona encargada de seleccionar el servicio de té para los hoteles, restaurantes y eventos”

(recuperado de www.elclubdelte.com), y sus responsabilidades incluyen la selección de té, la gestión de la dispensa, el servicio y el asesoramiento a los clientes, entre otras (ob.cit.). El **catado de té** es la ceremonia donde el sommelier de té puede analizar el perfil sensorial de las distintas variedades de té (...) conociendo el origen, la historia, la forma de producción, y las características del mismo como aroma, gusto, sensaciones táctiles, etc., permitiendo profundizar los conocimientos y ejercitar la práctica de quienes participan junto al sommelier de este ritual. (ob. Cit.)

De esta manera, con los conceptos desarrollados anteriormente, se sientan las bases para la mejor comprensión de la monografía trabajada a continuación.

Metodología

La monografía tiene como base un estudio de tipo descriptivo, ya que mediante la observación y descripción, se realizó un diagnóstico del patrimonio industrial en Campo Viera, para evaluar cuáles son las posibilidades de realizar un centro de interpretación del Té Argentino como eje de un circuito de turismo industrial en la localidad campoviereña de la provincia de Misiones, estudiando además las condiciones para recibir contingentes de turistas que el municipio en general y específicamente las condiciones que tienen las tealeras elegidas para conformar el circuito, así como también aquellas que posiblemente puedan incluirse paulatinamente en el mismo.

Las fuentes de información utilizadas para la elaboración de la monografía son primarias y secundarias. Las fuentes secundarias incluyeron diarios digitales con notas acerca de la ex fábrica ITA por ejemplo, libros y actas sobre patrimonio industrial tanto virtuales como físicos, leyes, decretos y normas, documentos online acerca de PI, monografías relacionadas a Campo Viera tanto desde la disciplina turística como desde la arquitectura, y libros históricos de la localidad. Además de las fuentes primarias que se dan a partir de entrevistas realizadas a referentes del tema tratado, se realizaron encuestas a alumnos de la carrera de turismo que visitaron la tealera Klimiuk Infusiones y planillas de observación y relevamiento.

El método aplicado a la investigación fue cualitativo y en menor medida cuantitativo. En ese sentido, se realizaron por un lado una serie de charlas informales con el personal de la Casa del Té, con el ingeniero Osvaldo Sforza miembro del INTA, con los propietarios de Doña Irma Té Artesanal en Hebras Irma Fraga y Tito Feltan, Helmuth Kummritz, y así también con los propietarios de Klimiuk Infusiones, Jonathan Klimiuk y su sommelier Marcia Piñeiro.

Con la intención de profundizar algunos aspectos se realizaron siete entrevistas a diferentes referentes sobre el tema en Campo Viera, los mismos fueron entrevistas al ingeniero Helmuth Kummritz, a Irma Fraga, una entrevista más acotada a Tito Feltan, además de una entrevista a Rossana Krebel directora de Cultura y Turismo y otra al personal que se encuentra en la Casa del Té. Por último a Klimiuk y a Marcia Piñeiro que es sommelier de té. Y con el método cuantitativo se realizaron algunas encuestas acordes a lo requerido para la investigación, como la evaluación de la experiencia vivida en una tealera.

Las unidades de análisis de esta investigación son los establecimientos tealeros, los productores, los funcionarios, las autoridades y emprendedores locales relacionados con la posible creación de un centro de interpretación del Té Argentino en Campo Viera, Misiones.

Las unidades de observación son por un lado la Dirección de Cultura y Turismo y la Casa del Té, y por otro lado se incluyeron los establecimientos tealeros Doña Irma Té Artesanal en Hebras y Klimiuk Infusiones, todos en la localidad de Campo Viera, Misiones.

Variables de Investigación

Tabla N°1: Variables de Investigación, Dimensiones e instrumentos de Recolección de Datos

Dimensión	Variables	Instrumento de Recolección de Datos
Patrimonial	<ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de bienes culturales relacionados al patrimonio industrial que posee Campo Viera. • Forma o intensidad de explotación/uso de los recursos patrimoniales. • Grado de reconocimiento del Patrimonio Industrial que posee Campo Viera. 	Guía de Entrevista Fuentes Secundarias: folletería, Libro histórico de Campo Viera. Guía de encuesta
	<ul style="list-style-type: none"> • Opinión por parte de la Dirección de Cultura y Turismo y de los propietarios de las tealeras elegidas acerca de la creación de un 	Guía de Entrevista Fuente Secundaria: plano de la localidad.

	<p>Centro de Interpretación del Té.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones territoriales y/o lugares disponibles en la localidad para la ubicación del centro de interpretación. 	
Integración Institucional	<ul style="list-style-type: none"> • Modo de trabajo entre el sector público y el sector privado. • Incentivo brindado a las pymes por parte de la administración pública. • Cantidad de emprendimientos privados que trabajan en conjunto con la administración pública. • Forma de promoción de los emprendimientos privados por parte del Estado local en Campo Viera. • Grado de conformidad con la creación de un circuito industrial por parte de los actores intervinientes en el tema. 	<p>Guía de Entrevista</p> <p>Charlas Informales</p> <p>Informe de planes de trabajo vigentes.</p>
Oferta Turística	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos turísticos de Campo Viera 	<p>Inventario de la oferta turística de CICATUR OEA</p> <p>Guía de Entrevista</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura turística de la localidad • Equipamiento turístico • Infraestructura adecuada para la recepción de visitas en las tealeras Doña Irma y Klimiuk Infusiones. • Instalaciones adaptadas hacia el turista en las tealeras elegidas. • Apertura del establecimiento tealero hacia el turismo. • Cantidad de visitas turísticas que recibe el establecimiento por año/temporada. • Actividades desarrolladas en los establecimientos tealeros para el turista. • Tipo de turismo al que responde cada establecimiento tealero. 	Charlas Informales Planilla de Relevamiento Planillas de observación Datos secundarios: Registros de visitas.
--	---	---

Fuente: Elaboración propia.

I Capítulo Patrimonio Industrial del Té en Campo Viera

El capítulo responde a los primeros dos objetivos que plantea esta monografía, dando a conocer los recursos de patrimonio industrial relacionados al té que tiene Campo Viera y que convirtieron a esta localidad en capital nacional del té. Y a partir de dichos recursos, evalúa las posibilidades socio-territoriales para llevar adelante la creación de un centro de interpretación del té argentino en la localidad. Para responder a estos objetivos se utilizaron herramientas de recolección de datos cualitativas. Primeramente, mediante planillas de observación y de relevamiento, se analizó el territorio delimitando el campo de investigación y plasmando los recursos patrimoniales que en él se encuentran (especialmente del PI), luego se llevaron adelante una serie de entrevistas a las autoridades de la municipalidad y de la Dirección de cultura y turismo de Campo Viera. A estos datos se suman aquellos recolectados a partir de los libros históricos de la localidad e informaciones periodísticas de los recursos patrimoniales relevados.

Campo Viera, Capital Nacional del Té

La localidad de Campo Viera se encuentra ubicada en el departamento Oberá, al centro sur de la provincia de Misiones cuya ubicación es el nordeste de la República Argentina. Se distancia a más o menos 20 kilómetros de la ciudad de Oberá y a unos 120 kilómetros de la capital provincial Posadas, siendo la Ruta Nacional N°14 la que lo conecta con Oberá, y la Ruta Provincial N°6 la que conecta a Campo Viera con la Ruta Nacional N°12 a la altura de Gobernador Roca. El municipio de primera categoría, cuenta con 215 kilómetros de superficie y una población de 10.078 habitantes (censo nacional 2010) del año 2010.



Imagen N° 1: Mapa rutero de la provincia de Misiones con la ubicación geográfica de la localidad de Campo Viera. <http://www.classrentacar.com.ar/w2/mapas>

Una de las actividades que mueve la economía de la localidad, aunque en una pequeña escala, es el turismo. La actividad turística en Campo Viera se caracteriza por ser incipiente y dedicada mayormente al turismo de naturaleza, agroturismo y a eventos programados como la Fiesta Nacional del Té o la fiesta del agricultor, con una infraestructura y un equipamiento no aptos para recibir a grandes contingentes de turistas, sino más bien pequeños grupos de visitantes.

Así también, la producción agropecuaria es una de las actividades que mayoritariamente sustenta a la economía de Campo Viera, además del turismo y el comercio, entre otras. Pero es importante destacar que dentro de estas actividades, la plantación, industrialización y exportación del té son los motores de la economía viereña; la localidad ostenta el título de Capital Nacional del té ya que genera, junto a las zonas productivas aledañas dentro de la provincia, el 95% de la producción total de té en Argentina seguida por la provincia de Corrientes que produce el 5% restante (Diario El Territorio 20/01/19).

Por este motivo, toda la cultura de Campo Viera se ve envuelta en el mundo del té y esto resulta del siglo pasado cuando el sacerdote Tijón Hnatiuk, proveniente de Ucrania en 1923 al llegar a la entonces colonia Tres Capones decide regalar a su familia un paquete de semillas de *Camellia sinensis*, las cuales fueron plantadas por su hermano Vladimir y en tan sólo una década el cultivo de té se expandió enormemente por Misiones (recuperado de www.lasmarias.com.ar) convirtiéndose en la principal productora argentina de té hasta nuestros tiempos.

Luego de la expansión del cultivo en la provincia, en 1939 el señor Francisco Kuhnlein que provenía de Alemania, comenzó a producir plantines en un vivero de Campo Viera, y fue tan buena la producción que años más tarde, en 1950 se transformó en la Sociedad Industrial Té Argentino SRL, conocida como I.T.A de la cual eran propietarios Francisco y su esposa Marta (Diario El Territorio 20/01/19). La ITA se convirtió en una de las industrias más importantes de ese momento, siendo la principal fuente de trabajo para la población de Campo Viera, llegó a producir en el momento de mayor auge hasta 100.000 kilos de té por mes, lo que se traducía en 600 y 700 operarios trabajando en la fábrica para poder producir tal volumen. El mercado más fuerte, al que correspondía casi toda su producción, era Chile.

En 1970 la exportación abrió caminos hacia Inglaterra e India, por lo que comienza a empaquetar bajo el sello de Té Sol (ob.cit).

La Industria Tealera Argentina fue símbolo de trabajo, esfuerzo, calidad en la materia prima que los misioneros y argentinos teníamos para ofrecer, oportunidad y prosperidad principalmente para toda la localidad campoviereña. Sin embargo, como tantas otras industrias en la década del 90 y con el neoliberalismo en Argentina la crisis golpeó e hizo que la ITA llegue a la quiebra en 1992.

No obstante a pesar del cierre y la difícil situación que esto trajo al pueblo, la ITA se convirtió con el paso del tiempo en un patrimonio industrial, que hoy en día los habitantes veneran como símbolo de tiempos dorados para el municipio, como ya dijimos, de trabajo y prosperidad. Ella ha dejado un legado que se puede observar a simple vista en la localidad con muchísimas hectáreas de té, establecimientos tealeros y emprendimientos pequeños que dedican su vida a esta infusión. Esto le da a Campo Viera el título de Capital Nacional del Té, como ya se mencionó, y se celebra cada año la fiesta dedicada a esta infusión y a los pioneros de la misma, ya que desde 1972 el gobierno de la provincia de Misiones declaró a la localidad como sede permanente y un año más tarde fue, destacada por resolución del Ministerio de Agricultura de la Nación, su importancia nacional convirtiéndose en Fiesta Nacional del Té.

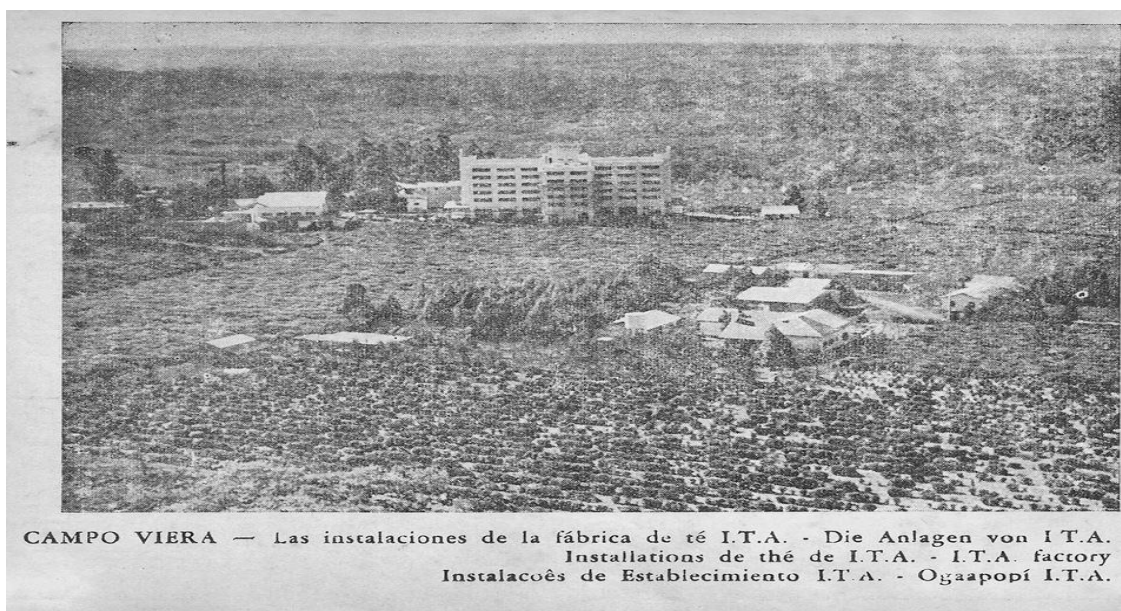
A partir de esta riqueza histórica, la ex fábrica ITA se convierte en un recurso patrimonial importantísimo que posee el municipio ya que marcó un cambio en la producción manual que hasta ese entonces se utilizaba. Revolucionó no sólo a la provincia, sino que tuvo un alcance mundial, por lo que su valor productivo y cultural debe ser valorado desde sus propios herederos que son los habitantes de Campo Viera.

Sin embargo, este recurso patrimonial en la actualidad se encuentra en manos privadas y con cierta impronta política por detrás. Se conoce que la empresa fue llevada luego de la quiebra a un remate en audiencia pública, el que tuvo poca difusión y muy rápida ejecución, quedando en manos de Fonchi Duarte dueño del diario “Noticias de la Calle” bajo la imagen de Campo Viera SRL, la cual se vio involucrada con el entonces jefe de Gabinete Maurice Closs y Rovira, quien otorgó varios créditos a la sociedad encargada de la ITA sin embargo ésta

nunca volvió a funcionar. En los últimos tiempos solo se pueden observar serenos que custodian el predio, según comentarios de terceros, éstos ostentan una mala fama de agresividad hacia quienes se acercan a preguntar sobre el lugar (recuperado de <https://www.elterritorio.com.ar/el-gobierno-ayuda-con-fondos-publicos-a-una-nueva-empresa-de-fonchi-duarte-6732671488207220-et>).

Por lo tanto, resulta complicado el estudio del mismo mediante la arqueología industrial para conocer en profundidad su valor, tampoco se puede acceder al mismo lo que hace que las nuevas generaciones lo vean como un mito del pueblo y se generen leyendas acerca de ese edificio que cada vez pierde más valor para los habitantes de Campo Viera. Si bien, según la Directora de la Dirección de Cultura y Turismo del municipio “*se está tratando de hacer los papeles para expropiar y patrimonializar el edificio*”, hasta la fecha nada se sabe de un avance favorable para recuperar este patrimonio.

Imagen N° 2: Fábrica de té I.T.A en Campo Viera, Misiones en sus inicios



Fotografía: Recuperada de <http://www.misionestienehistoria.com.ar>

Imágenes N° 3 y 4: Ex fábrica de té ITA en la actualidad



Fotografía: M. Belén Acevedo en Campo Viera, Misiones. Año: 2018

Fotografía: Cristian Valdez. Diario El Territorio. Año 2012



Otro patrimonio que tiene Campo Viera es la Casa del Té, la cual se construyó conjuntamente con varias edificaciones importantes de la ciudad en los años 70 . Entre ellos el anfiteatro, el paseo la morocha y la biblioteca entre otros, con el objetivo de exponer los productos locales a aquellos turistas que pasaban por Campo Viera, especialmente en la época de la Fiesta del Té. Primeramente, llevó el nombre de Salón de Té y su construcción fue diseñada a imagen y semejanza de una taza de té gigante, a partir de una “*decorativa construcción circular de*

grandes ventanales y en cuyo frente se plantaron distintas variedades de té [...]”(libro Historico de Campo Viera N°3602-A).

En la actualidad, esta casa se encuentra en el boulevard de la avenida principal del municipio, es utilizada como casilla de informes turisticos más que un lugar donde el turista puede empaparse de la historia de Campo Viera como capital nacional del té. Por otra parte no cuenta ni con insumos suficientes de productos regionales ni personal capacitado para la atención al turista. Una triste realidad que hoy en día sufre un patrimonio cultural que identificaba en gran medida al pueblo viereño siendo poco aprovechado.

En el corriente año las autoridades públicas junto con entidades privadas decidieron trasladar todos los productos y documentacion existente en la “Casa del Té” al establecimiento Doña Irma Té Artesanal en Hebras que se ubica en una de las rotondas principales ubicada sobre la RN 14.

En el mismo sentido, Rossana Krebel dice:

“Estamos trabajando para nombrar patrimonio cultural al paseo la morocha, la casita del té, el anfiteatro, porque son estructuras que están como cuando se crearon, o sea están autóctonas todavía y la idea es que nadie venga después un día más adelante y diga “no, no me gusta esto” y rompemos todo y hacemos otra cosa...así que eso es algo que tiene muchos años, que tiene mucha historia, así que se está trabajando en esto ahora”

(Entrevista a la Directora de la Dirección de Cultura y Turismo la municipalidad de Campo Viera, Misiones 19/10/18).

Es decir, la intención de darle valor al lugar existe, pero no es suficiente para el resultado final que se tiene del uso del recurso en la actualidad.

De ser efectivo el proceso de revalorización del patrimonio industrial vinculado al té, sería esencial el estudio en profundidad de la Casa del Té y de otros patrimonios que seguidamente se describen, mediante la arqueología industrial ya que mediante ella se hace posible el estudio *“de toda evidencia, material o inmaterial, de documentos, artefactos, estratigrafía y*

estructuras, asentamientos humanos y terrenos naturales y urbanos, creados por procesos industriales o para ellos” (Nizhny Tagil (2003).

Imagen N° 5: Casa de Té en Campo Viera, Misiones



Fotografía: Misiones online 21/02/18

La localidad contó antiguamente con una cooperativa que llevaba por nombre Cooperativa Tealera Campo Viera LDTA con varios productores socios, que llevaron adelante la construcción de un complejo tealero inaugurado en 1969, luego de ocho años de muchos problemas burocráticos y administrativos. El mismo contaba con aproximadamente 2.400 metros cubiertos divididos en dos plantas, y con casi todas sus maquinarias fabricadas por la firma Marshall de Gran Bretaña. Esta cooperativa también marcó la esencia del pueblo, sin embargo hoy es un patrimonio intangible, ya que no se cuenta con las construcciones físicas donde se desarrollaba la planta tealera.

Imágenes N° 6 y 7: Cooperativa Tealera Campo Viera LDTA y Complejo Industrial Tealero



Fuente: Imágenes del Libro histórico de Campo Viera N° 3602-A.

También se puede observar en una de las principales plazoletas en el boulevard de la Avenida del Té (calle principal de la localidad) un monumento al pionero que ha sido modificado recientemente con un nuevo estilismo, el cual podría constituir o ser parte del patrimonio industrial de Campo Viera que hace honor a la figura de todos aquellos obreros que fundaron este municipio.

Así luego de un profundo y extenso análisis, se llega al punto de reconocer que esta localidad tiene mucho potencial en PI tanto tangibles como intangibles, en palabras de la Sommelier Marcia Piñeiro “*¡Muchísimo! Porque es, yo digo, un diamante en bruto. Como que nosotros tenemos todas las herramientas para utilizar y explotar, pero no hay nadie que se dedique a eso*”. Siendo interesante destacar la capacidad de mantener vivo el espíritu tealero que lo fundó, a través de los distintos establecimientos tealeros que se encuentran distribuidos por todo Campo Viera. Algunos más chicos y otros de rango internacional, unos mas modernos y otros más tradicionales, todos demuestran que el pueblo campoviereño aún vive (en gran medida) del té. Algunas tealeras abren sus puertas a visitantes y otras sólo se dedican a la producción de té a puertas cerradas. Más adelante conoceremos un poco más sobre estos recursos patrimoniales con los que cuenta esta localidad.

Para resumir, a continuación se presenta de manera gráfica la planilla de relevamiento utilizado en la investigación de los recursos de patrimonio industrial de la localidad.

Tabla N° 2: Estado de los recursos de patrimonio industrial de Campo Viera años 2018/19

Nombre	Tipo de Patrimonio (Según UNESCO)	Características	Público/Privado	Estado Actual
Fabrica ITA (Industrial Tealera Argentina)	Cultural Tangible Inmueble	Construcción arquitectonica que data de 1950. Unica industria tealera que exportaba té en esa época en Argentina. Principal fuente de trabajo para el	Privado	Deterioro y abandono de las instalaciones. Prohibido el paso de persona ajena a la propiedad. Incertidumbre sobre la maquinaria dentro de la fábrica y

		<p>gestante pueblo campovireño.</p> <p>Maximo exponente del patrimonio industrial de Campo Viera relacionado al té.</p>		<p>sobre el futuro de la misma.</p> <p>El estado actual de la ITA se convirtió en tema “tabú” en la población local, fundado en desconocimiento, miedo y fantasías.</p>
<p>Cooperativa Tealera Campo Viera LDTA y Complejo Industrial Tealero</p>	<p>Cultural Tangible Inmueble</p>	<p>Edificaciones registradas en el año 1969 que representan las primeras formas organización de los productores tealeros y también avances en la producción del té.</p>	<p>Privado</p>	<p>No se encuentran rastros de las edificaciones. Al ser de madera en su mayoría, las construcciones antiguas sufrieron tempestades y hoy no se ven mas que restos de alguna silueta suelta de la parte que cubria el complejo tealero.</p>
<p>Casa del Té</p>	<p>Cultural Tangible Inmueble</p>	<p>Edificio historico de Campo Viera de los años 70’ que constituye un conjunto de edificaciones muy importantes que dieron forma al centro de la</p>	<p>Público</p>	<p>Se mantiene sin modificaciones, salvo mantenimiento y refacciones.</p> <p>Funciona actualmente como casilla de informes turisticos, abierta</p>

		<p>localidad de Campo Viera en esa epoca.</p> <p>Con forma de una taza de té, la casa del té simboliza la esencia tealera del pueblo viereño.</p>		al público de lunes a sábado.
Fiesta Nacional del Té	Cultural Intangible Espiritu del lugar	<p>Celebración que honra a los pioneros del pueblo y a quienes se dedican a la elaboración del té. Exaltacion de la infusion a traves de numeros artisticos, cursos y presentaciones de diversos tipos, además de ferias y gastronomia regional.</p> <p>Se realiza todos los años en los meses de febrero o marzo cuando concluye la zafra,</p>	Mixto Público-privado	Se realiza todos los años, la última edicion (2019) se realizó del 28/02 al 3/03, y en la misma se enfatizó en la capacitacion a productores y público en general con cursos y charlas de especialistas totalmente gratuitas; además de las presentaciones artisticas.

		y coincide con la celebracion del aniversario de la formacion del pueblo de Campo Viera.		
Monumento al Pionero	Cultural Tangible Mueble Monumento	Monumento ubicado en el boulevard central de la avenida del Té. Representa a los pioneros que fundaron el pueblo dedicandose a la cosecha de té y yerba mate. El monumento sufrió bandalismos y tuvo que ser restaurado varias veces a lo largo del tiempo.	Público	La plazoleta donde se encontraba emplazado el monumento fue reconsntruída y modificada.
Tealeras viereñas	Cultural Tangible Inmueble	Establecimientos dedicados a la produccion, elaboracion y comercialización del té en Campo Viera.	Privado	Alrededor de quince tealeras se encuentran funcionando actualmente. Sólo tres de ellas tienen permitido el

				ingreso de visitantes.
--	--	--	--	---------------------------

Fuente: elaboración propia.

Un ícono que representa el brote de té se ha inaugurado recientemente en el portal de acceso a la localidad de Campo Viera, realizada por el famoso artista misionero Gerónimo Rodríguez, quien también es autor del emblemático Andresito ubicado en la costanera de la ciudad capital Posadas. Este escultor oriundo de Montecarlo es muy popular por sus obras en espacios públicos, que se vinculan mucho con la mitología guaraní, trabajando con materiales como piedra, cemento, bronce, acero inoxidable y técnicas mixtas, algunas un poco inusuales.

Esta obra realizada en Campo Viera es algo que no llega a considerarse un recurso patrimonial importante en sí, pero que suma al conjunto paisajístico que tiene la localidad y al ser obra de este artista es parte de un conjunto de esculturas muy importantes que conectan a la provincia misionera; ya que si tomamos el ejemplo del Andresito de Posadas, este se repite en menores dimensiones en la localidad de Comandante Andresito y en la avenida 9 de Julio de la ciudad de Buenos Aires.

Imagen N° 8: escultura en Campo Viera que representa su esencia como capital nacional del té



Fuente: fotografía de M. Belén Acevedo en Campo Viera, Misiones. Año 2019

¿Y qué hacer con todos estos recursos patrimoniales? ¿Cuáles son las posibilidades socio-territoriales de resguardar su valor en un centro de interpretación?

Es habitual que al cruzarse con algún habitante de la localidad éste de cuenta fácilmente cuál es la base de la economía local, ciertos secaderos que conoce o aquella fábrica abandonada que se llama ITA sin embargo, muy pocos los reconoceran como un recurso patrimonial del que gozan, o como algo que puede ayudarlos a atraer más turistas a partir de su puesta en valor y su introducción en el turismo cultural. Es por eso que se indagó sobre cuál es la postura de aquellos campoviereños más cercanos al turismo y a la industria del té en relación a estos recursos.

Desde la Dirección de Cultura y Turismo de Campo Viera se puede notar una actitud muy involucrada y comprometida con el crecimiento del turismo, en especial tealero, en los

últimos tiempos. Lo que repercute por ejemplo en el crecimiento participativo del municipio en los eventos turísticos de la provincia y nacionales como la semana del té o la Feria Internacional del Turismo realizada en Buenos Aires, donde la localidad estuvo representada por Irma Fraga y la sommelier de té Marcia Piñeiro. Esto también es posible mediante el apoyo provincial que se ha ganado el municipio en materia turística, “estamos integrando la Cámara de Turismo, también que hemos pasado a formar parte del diseño de toda la parte turística de Misiones, donde nos convocan para todas las reuniones, todos los foros; que antes no se daba”(Rossana Krebel, Directora de la Dirección de Cultura y Turismo la municipalidad de Campo Viera). Esta actitud positiva hacia el progreso del turismo nos deja ver la posibilidad de apoyo ante la creación de un producto como lo es un centro de interpretación del té, sin embargo ante la pregunta en concreto de dicha posibilidad se asomaban dudas y desconcierto ante la figura de un centro de interpretación, aunque la directora de turismo municipal reconoce que “es viable y es necesario [...] para un centro de interpretación estaría muy bueno buscar la forma de implementarlo. Y como que sería un desafío más para el área en la entrevista realizada en septiembre de 2018.

Luego, pasando a identificar la postura que tienen ciertas entidades privadas, se coincide en esta actitud positiva ante la creación de dicho centro de interpretación, fundamentando que sería interesante para el municipio en materia de turismo y además propiciaría más puestos de trabajos sean estos calificados o pocos calificados. En una entrevista con Irma Fraga, propietaria de Doña Irma Té Artesanal en hebras, ésta nos decía “Se puede, se puede (respecto a la creación de un centro de interpretación) y agrega Nosotros estamos en eso, para ver si hacemos un secaderito que quepa en una mesa (diagrama con sus manos una maqueta del tamaño de una mesa). Sí es viable. ¿Por qué no?” exponiendo las ganas de tener un lugar donde exhibir los recursos que tienen, ya sean sus productos o su establecimiento en forma de maqueta para que la gente entienda y se interese más por conocerlo y conocer la riqueza cultural de la localidad en general. Pero por otra parte, la señora Fraga y la sommelier de té Marcia Piñeiro coinciden en que uno de los mayores limitantes que encontraban era la falta de información que tiene la gente, y lo más importante es la inversión que conlleva tal proyecto. Lo que también coincidía la directora de turismo, que la inversión necesaria en el predio de la ÍTA (de ser expropiada) es enorme y eso es un freno también a la hora de proyectar algo en dicho lugar.

Esta limitante se denota aún más cuando se observa que en la localidad vecina Oberá se encuentra un establecimiento que acapara mucha demanda nacional e internacional brindando una experiencia fundada en el té, haciendo disminuir en importancia a aquello que puede ofrecer Campo Viera como capital del té. Y utilizando una denominación no correspondiente a lo ofrecido que es “ruta”, que aquellos que somos conocedores de los términos turísticos sabemos que no está utilizado correctamente prestándose a confusión ya que es marca comercial, sin embargo el poder adquisitivo de la familia propietaria propició que patentaran el nombre/marca “Ruta del Té” para el servicio que brindan y son uno de los lugares más concurridos por los amantes de la infusión, luego de Las Marias en la provincia de Corrientes. Por esta razón la señora Irma Fraga expresaba “No vamos a dejar que lleve todo....Porque la Capital Nacional del Té es acá en Campo Viera, y no podemos sacar eso y llevarlo a otro pueblo. Tenemos que hacer de “gato-zapato” para que eso quede en nuestro pueblo”.

Así también, en diálogo con representantes del clúster tealero de Misiones se dieron a conocer varias medidas tomadas por los mismos para mejorar la presencia del té misionero en el país y en el mundo. Por ejemplo, la caracterización del té argentino mediante estudios fisicoquímicos y organolépticos, para descubrir qué tiene nuestro té que lo hace diferente al del resto del mundo y así darle una “identidad al té argentino”, trabajándolo para que sea de buena calidad y tener mayor cantidad en el mercado. Así también, el ingeniero agrónomo Helmuth Kummritz que integra el clúster y es integrante además del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), explicaba cómo es necesario conformar una figura fuerte para poder conseguir financiamiento y presencia en el mercado, para que los pequeños emprendimientos también accedan al mismo, para lo que necesitan, de ser operable, diversificar su oferta; creyendo posible la realización de un centro de interpretación del té y la formación de un circuito a partir de éste para que lo integren, de a poco, los emprendimientos que deseen ampliar su oferta e insertarse en el turismo. El ingeniero decía:

“la información la tenemos, los estudios ya se están realizando... Material hay, se tiene todo para llevar adelante un proyecto ya sea de centro de interpretación o museo, o algo parecido. El gran problema que puedes encontrar y que vas a encontrar, es el dinero. Conseguir que alguien invierta en eso es difícil...yo te cuento, nosotros

quisimos aplicar para una convocatoria y nos faltó una persona jurídica que tenga una cuenta específica en el banco donde depositar la plata, tan simple como eso pero no lo teníamos en ese momento y no lo conseguimos y perdimos la oportunidad. Así que no es tan sencillo pero no es imposible, es más... (sonríe) ¡sería un gran aporte! ”

(Entrevista a Helmuth Kummritz 29/04/2018).

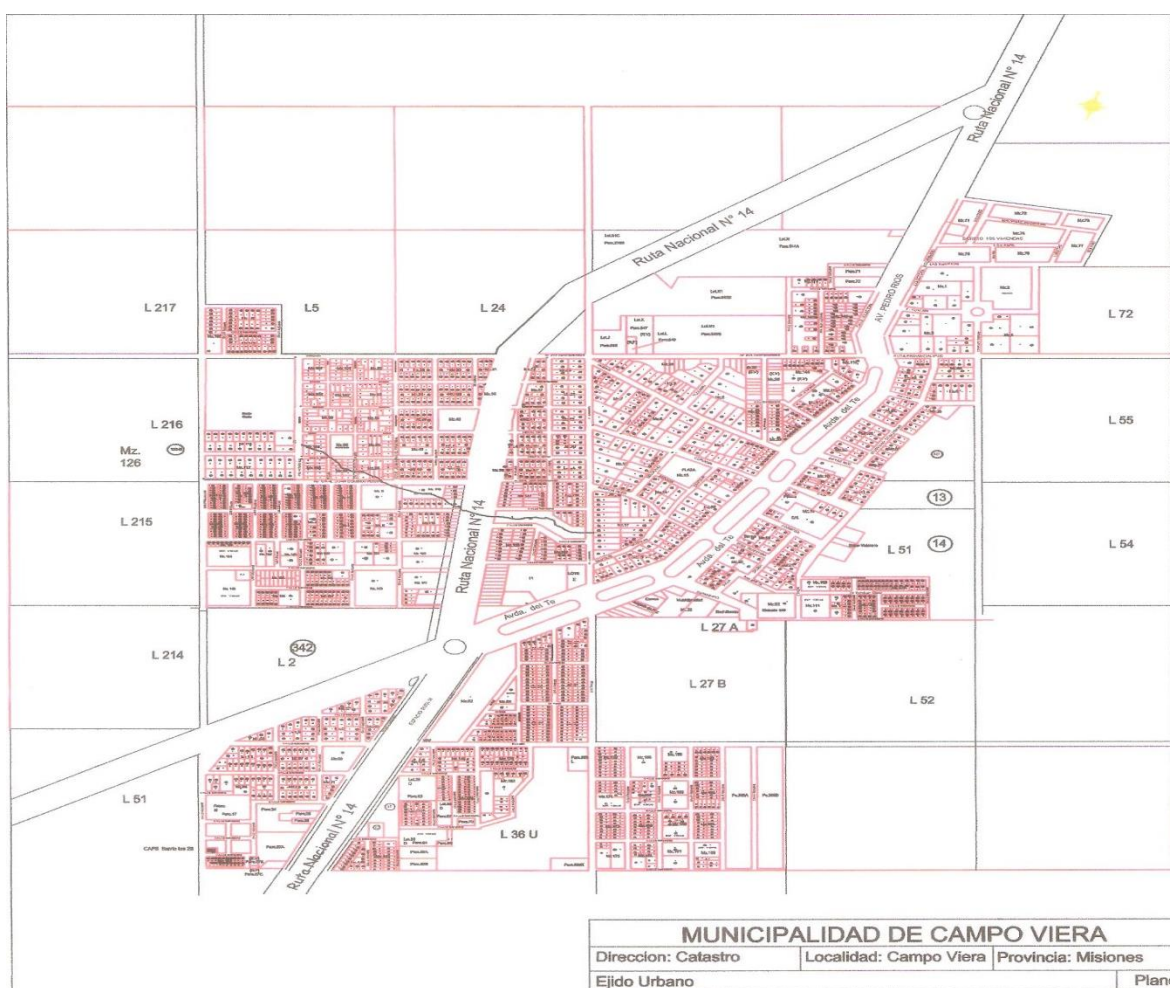
Esto nos da la pauta que desde lo social se puede apreciar una aceptación y un posible apoyo para la instalación de un centro de interpretación del té argentino, ya que las autoridades y entes más importantes del tema aseguran que es necesario la creación del mismo para diversificar la oferta y ayudar a la población con puestos de trabajo, además de una herramienta para conocer verdaderamente el valor de los recursos patrimoniales y así saber ofrecerlos o darlos a conocer de una mejor manera.

Por otro lado está la parte territorial del proyecto, dónde construir el centro y de qué manera ubicarlo estratégicamente. Sería de gran júbilo poder realizarlo dentro del complejo de la ex fábrica ITA por su valor histórico-patrimonial. Sin embargo, sabemos que ésta se encuentra en manos privadas y como expuso Rossana Krebel, la inversión sería millonaria para recuperarla ya que está en estado de abandono total. Aunque se están evaluando las posibilidades de expropiar el lugar, por el momento no es viable proyectar el centro ahí.

Sí se consideran otras opciones, una interesante es el complejo tealero de Doña Irma Té Artesanal en hebras, que es la tealera más cercana a la fábrica y desde la cual se logran ver las plantaciones y cierta parte de las construcciones edilicias de la ITA, que sí bien ésta es una propiedad privada, los dueños ya se dedican al turismo y tienen muchas conexiones con la parte pública de la localidad. Este complejo tiene una ubicación estratégica que analizaremos más adelante, y esto sería muy beneficioso para el centro de interpretación.

Y como otras opciones se pueden nombrar lugares como el boulevard de la avenida central de Campo Viera o el predio donde se realiza la Fiesta Nacional del Té que se encuentra detrás de la municipalidad. También existe la posibilidad de anexarlo a la Casita del Té o al Patio la Morocha, entre otros lugares estratégicos del municipio.

Imagen N° 9: Plano de la localidad de Campo Viera



Fuente: Gentileza del Área de Catastro de la municipalidad de Campo Viera

En resumen, cuando hablamos de complementar la oferta turística de Campo Viera proyectando un nuevo turismo cultural industrial, basado principalmente en la creación de un centro de interpretación y que a partir de éste se genere un circuito conjuntamente con establecimientos tealeros de la localidad, encontramos varios recursos patrimoniales importantes que le dan a este municipio un gran potencial en Patrimonio Industrial.

Haciendo efectivo el primer objetivo de esta monografía, analizamos el potencial en PI que tiene Campo Viera y registramos que el recurso más fuerte y lleno de historia es la ex fábrica

ITA, a pesar de ciertas limitantes del recurso como por ejemplo el estado de abandono en el que se encuentra. Además se cuenta con recursos intangibles, la historia de la primer cooperativa tealera Campo Viera LDTA o de la formación de un pueblo tealero desde sus cimientos. Así también la Casa de té que es otro recurso muy importante para la localidad, entre otros. Como resultado, el análisis del potencial en patrimonio industrial de Campo Viera fue positivo.

Por otro lado, el segundo objetivo se cumplió gracias al apoyo de entidades públicas como el área de catastro de la localidad, o los aportes realizados por la dirección de cultura y turismo. Así como de la parte privada, que dieron sus opiniones favorables acerca de la creación de un centro de interpretación. Por lo que se deduce que las condiciones socio-territoriales para llevar a cabo un proyecto de creación de un CI serían favorables en el municipio campoviereño.

En el siguiente capítulo, se lleva a cabo una evaluación del grado de articulación entre los distintos actores intervinientes en Turismo y en la industria Tealera de Campo Viera y la región, tanto del sector público como del sector privado. Y además, mediante entrevistas, se profundiza acerca de las opiniones de éstos frente a la creación de un circuito turístico industrial del té, como complemento del ya avalado, centro de interpretación.

II Capítulo **Integración** **Institucional**

En este capítulo se da a conocer el grado de articulación entre los actores intervinientes en turismo y en la industria tealera de Campo Viera y la región, tanto del sector público como del sector privado. Esto se obtiene como resultado de realizar varias entrevistas a los diferentes entes y analizar, por ejemplo, los planes de apoyo desde el sector público hacia los emprendimientos privados, o las líneas de trabajo conjunto que existen, entre otras cosas.

Además, se analizó en cada discurso cuáles son las posturas ante la creación de un circuito turístico industrial del té, como complemento de la creación de un centro de interpretación, que ya algo se había anticipado en el capítulo anterior en cuanto a este último ítem.

En la localidad de Campo Viera el ente que se encarga de todo lo que se refiere al turismo es la Dirección de Cultura y Turismo que depende de la municipalidad. La misma está dirigida por su directora, la señora Rossana Krebel desde el año 2015 y cuenta con aproximadamente diez personas de planta permanente trabajando en el área, además de personal eventual. De todo el personal involucrado en la planta, sólo una persona es profesional en turismo, y no se trata de la directora del área sino de Nancy Cuenca recibida de técnica superior en gestión turística y hotelera en el Instituto Privado de Estudios Superiores de Misiones de la ciudad de Oberá en el año 2007, que se desempeña en la Casa de Té en la atención al turista.

La dirección tiene a su cargo la Casa de Té, donde trabajan tres personas de forma permanente, sin embargo, las tareas que las mismas realizan no son exclusivas de dicho lugar, sino que también están involucradas en cuestiones que envuelven actividades culturales que muchas veces demandan tiempo y esfuerzo que restan a la atención al turista o similares. Aunque sí hay un personal exclusivo que se ha incorporado en el 2018 y es la figura de la sommelier Marcia Piñeiro, la cual actúa además como un nexo entre el sector público y el sector privado, ya que la misma trabaja en la Casa del té brindando capacitaciones, informaciones y planificando proyectos futuros que envuelven al turismo con el té. También se desempeña en uno de los establecimientos tealeros más importantes de la localidad que es Klimiuk Infusiones desde hace ya mucho más tiempo. Esto permite que haya visiones desde ambos mundos en simultáneo y se planifiquen medidas que puedan involucrar más al sector privado, para que el limitante más importante que tiene el ente público es el financiamiento, pueda este disminuir con la contribución y participación más activa de la parte privada.

Así comenzamos analizando la trama que une en la localidad a las instituciones privadas y a las públicas, para poder saber cuál es el grado de articulación entre ambas partes, lo que nos da la pauta de poder planificar conjuntamente el proyecto que lleva adelante este trabajo.

Al momento de hablar con la sommelier Piñeiro, la misma explicaba que hace muchos años que trabaja en el laboratorio de la tealera Klimiuk junto a su madre, “...en el laboratorio cuando hay tiempo de zafra [...] Nosotros vamos a arrancar a principios de noviembre a marzo o abril se analiza cada bolsón de té que sale, y se hace el análisis de humedad,

densidad, polvo y el catado”. Luego del reconocimiento de años de trabajo y de su título como sommelier, la municipalidad de Campo Viera decidió convocarla para capacitar en temas relacionados a la cata de té al personal del área de turismo principalmente, al público en general y además es la cara visible en las presentaciones de la localidad en ciertos eventos importantes como en la semana del té argentino en el mes de noviembre de 2018 en la ciudad de Iguazú y su presentación más importante que fue en la capital del país con disertaciones en, por ejemplo, el Club del Té y en la Casa de Misiones en Buenos Aires, y en programas de televisión esa misma semana como “Arriba Arriba” - Canal 4 de Posadas. Además de representar a Campo Viera en la Feria Internacional de Turismo que es un gran paso ya que antes se llevaba sólo a la reina de la Fiesta Nacional del Té y ahora con la incorporación de Marcia se da mayor información y también difusión a todo el complemento que envuelve al té en la localidad campoviereña. Así nos expresaba la sommelier en relación a su trabajo como parte del área de turismo brindando sus conocimientos y trabajando como promotora activa en los lugares donde se presentan.

“Ahora es como que le dan una impronta más importante por el hecho de que voy en representación teniendo los conocimientos y la formación específica en el té para hablar de temas en general digamos, tanto turísticamente, como del té y de la fiesta. A la par de esto también entender cómo funciona mi trabajo dentro del municipio y buscar la promoción y publicidad, o sea no esperar a que me vengan a preguntar, como es en otros casos, sino salir a buscar”

(Entrevista a Marcia Piñeiro 12/11/18).

Todos estos avances y logros que se comentaron también tuvieron la participación de Irma Fraga, dueña de Doña Irma Té Artesanal en Hebras, es decir que en estos últimos años hubo mayor participación del sector privado en conjunto con el sector público, sin embargo Marcia opinaba que le falta mucha articulación a ambos sectores, pero que esto no se debe a la intención del municipio que es buena, sino a los empresarios que

“El empresario privado tiene su empresa y eso es lo único que le interesa, que está bien obviamente porque tiene que progresar en su negocio. Sin embargo el sector público busca la difusión de su municipio, la explotación del turismo, pero

abarcando varias instituciones privadas, a empresas o emprendimientos, sin ningún fin para ellos o sea, tratando de explotar al máximo su emprendimiento con el objetivo de beneficiarlos pero de potenciar el turismo en el municipio[...]Le falta bastante por el hecho de que las fábricas no abren las puertas al público en general, porque no consideran que quieran mostrar el proceso...Bueno por eso la idea es tratar de cambiar eso para que, si bien el proceso es el mismo para todos, la gente conozca sino por ejemplo muy pocas fábricas, una es ésta (refiriéndose a Klimiuk Infusiones) y ahora estoy viendo algunas que otras más por ahí quieren mostrar el proceso pero la gran mayoría no abren las puertas”.

(Entrevista a Marcia Piñeiro 12/11/18).

Desde este punto de vista, lo importante y desafiante es lograr que los privados logren abrirse al turismo, apoyados en las instituciones públicas, para conseguir una mejor promoción y difusión de su emprendimiento.

Pero no todos los emprendimientos son así, también hay quienes tienen muy buena afinidad con el ente público y sus lazos son cada vez más fuertes, como es el caso de la familia Feltan o más conocidos hoy en día por Irma Fraga con su emprendimiento “Doña Irma Té Artesanal en Hebras” que comienza como propuesta del intendente de la localidad, Juan Carlos Ríos de hacer un té artesanal para presentar “Té Doña Irma surge a través de un pedido de la municipalidad, que necesitaban un té artesanal como para llevar a un programa de “Tomando el té con Aida” de Iguazú. De ahí nace el té Doña Irma y bueno, con esa propuesta estamos hasta ahora. ¡Empujando el Té Doña Irma pa’ adelante!”(Expresaba Irma entre risas en la entrevista realizada en su predio 9/11/18) y más adelante el mismo intendente sugirió que el establecimiento fuera un lugar donde poder exhibir los productos locales y dar a conocer el trabajo artesanal que se realiza en la tealera de Irma y Tito su marido.

En la actualidad el té artesanal en hebras Doña Irma es una de las caras más visibles de Campo Viera en todos los eventos culturales y turísticos de la provincia y el país, logrando así una excelente articulación entre el sector público y el sector privado, que trabajan juntos para progresar con el turismo y el té en su conjunto. Es así que en esta posición Irma comenta: “el municipio pone su grano de arena, procura que los emprendimientos surjan, que salgan,

que vayan. El tema está en que cada uno por su parte lo toma o lo deja”, coincidiendo con la mirada de la sommelier Piñeiro, en que el municipio apoya y da varias herramientas a los emprendimientos aunque muchos no consiguen aprovechar al máximo dichas herramientas.

En cuanto a los planes de incentivo por parte de la municipalidad a los emprendimientos en general y especialmente a los incluidos en el ámbito turístico, encontramos que en el año 2018 se otorgaron dos incentivos importantes, los créditos entregados a 24 microemprendimientos de la localidad a través del Banco Municipal, divididos en dos etapas (unos en el mes de abril y otros en agosto de ese año). Estos créditos reavivaron la economía viereña que busca no depender de las principales producciones de té y yerba, diversificándose productivamente y apostando siempre a nuevos horizontes, *“Estamos dándole una oportunidad y fortalecer a nuestros vecinos en sus propuestas de trabajo en distintas orientaciones; creemos en el autoempleo”*, sostuvo el intendente Juan Carlos Ríos (recuperado de <https://www.elterritorio.com.ar/campo-viera-creditos-fortalecen-14-nuevos-emprendimientos-1573900439042087-et>).

Además, se observan continuas capacitaciones que el municipio provee a los emprendimientos como por ejemplo el de autogestión, promoción, marketing, entre otros totalmente gratis, para que éstos puedan aumentar la calidad de sus servicios y darse a conocer por cuenta propia, ya que si bien cuentan con el apoyo de la folletería que les brinda el municipio sin costo alguno, es de suma importancia que sepan cuál es la mejor forma y medio por el cual promocionar sus emprendimientos.

Opiniones y expectativas sobre un circuito turístico del patrimonio industrial del té en la localidad

Primeramente cabe resaltar que al realizar las encuestas y/o entrevistas, un factor que se repetía constantemente era la falta de términos técnicos para referirse a la disciplina turística y a sus componentes. Es decir, que algunos términos no eran reconocidos y otros se confundían con facilidad por unos similares; uno de ellos fue el concepto de circuito turístico y tour que son dos términos complementarios y a la vez bastante diferentes pero que varios miembros de la dirección de turismo de la localidad viereña tomaban como iguales, así como

también la ambigüedad del concepto de paquete turístico. La razón por la cual se puede sostener que se dan estas falencias es la falta de profesionales en turismo formados para dirigir el área y aportar los conocimientos necesarios en dicho ámbito, lo cual hace carente el trabajo de quienes se encuentran hoy en día siendo parte de la dirección de turismo de Campo Viera.

Para entender mejor, un tour es “cualquier viaje pre-arreglado, pero no necesariamente pre-pagado, a uno o más lugares o destinos, con regreso al punto de partida” (Fernández Fuster, Luis 1971) y el mismo puede ser operado en el mercado por operadores mayoristas según su política de comercialización (Chan Nélide, 2005). Pero por otro lado está el circuito turístico que

“No es un producto en sí mismo, sino que es la base para elaborar distintos tipos de productos turísticos [...] brinda el armazón físico sobre el cual se van a ir incorporando servicios y actividades. Se compone de un espacio concreto; un patrimonio natural o cultural; una temática, cuando el circuito sea especializado; y la capacidad de innovación”

(Chan Nélide, 2005).

Por eso es necesario comprender qué se quiere llevar adelante desde la dirección de turismo ya que cada cosa tendrá una planificación diferente. Y esto tiene que ver con el producto que se puso a prueba para ciertos turistas que visitaron Campo Viera en épocas de la Fiesta Nacional del Té (febrero 2019) que más adelante se conocerán los detalles del mismo.

A pesar de estas mínimas pero importantes confusiones en cuanto a ciertos términos y acciones, todas las opiniones respecto a la creación de un circuito turístico del té son positivas, sin embargo pocos son los que apoyan la parte patrimonial e histórica del té, resaltando la importancia gastronómica que tiene la infusión y las cosas que se pueden hacer con eso.

De las seis entrevistas realizadas, todas reflejaron el interés por la creación de un circuito turístico de té, y desde la dirección de turismo se dio a conocer el proyecto de lanzamiento de un “Tour del té” que fue diseñado por la sommelier Piñeiro en conjunto con la dirección,

siendo resultado del trabajo conjunto entre el ente público y las empresas privadas. Sin embargo no es trabajo de una sommelier el armado de este tipo de productos, ya que no cuenta con la formación necesaria para llevar adelante esa actividad. Volviendo a recaer en el punto inicial, la falta de profesionales en turismo aptos para desarrollar tareas competentes a su ámbito, hace que cualquiera que integre la dirección de turismo se ponga al frente de cosas para las cuales no es competente o simplemente no son actividades o tareas para las que han sido formados. Para que esto se revierta es fundamental la incorporación de personal capacitado, formado en turismo y con experiencia en el rubro que pueda reorganizar el área y ocupe el espacio que le corresponde, evitando la usurpación de lugares que se han ocupado gracias a la afinidad política en la mayoría de los casos.

Este tour contemplaba la visita a la Casita del té, la visita al establecimiento de Doña Irma y de Klimiuk Infusiones, además de emprendimientos de agroturismo de la localidad, y la propuesta de alojar al contingente en el hotel con el que cuenta Campo Viera, Don Beno. Además de esto la municipalidad sería, según palabras de Rossana Krebel, la encargada de brindar una combi para el traslado del contingente dentro de la localidad, y todo esto a cambio de un precio único, lo que convertiría al tour en un paquete turístico, el cual debe ser creado y ofrecido por agencias de viaje quienes son los responsables de vender paquetes turísticos, y no en una oferta turística que puede ofrecer como tal la localidad viereña. Es así que la directora de turismo nos expresaba:

“bueno justo ese es el desafío que está ahí en la punta de la cucharita para servirse, porque es lo ideal. Nosotros antes, la idea era sacar la ruta del té, nosotros tenemos nuestra propia marca o sea, la Fiesta tiene su marca de “beba y enseñe a beber té” que también la idea es retomar eso otra vez y como que ya tenemos un idea de un circuito armado (comentando como sería el circuito) ... Eso es como que ya está, se está viendo digamos los últimos detalles para ver costos y todo lo demás, porque se tiene que cobrar la parte al contingente, todo lo que aporta el municipio es gratis, o sea, lo va a solventar el municipio. Y una vez que tengamos bien armado ya, se va a largar”.

(Entrevista a la Directora de la Dirección de Cultura y Turismo la municipalidad de Campo Viera, Misiones 19/10/18).

Puede que acá radique un problema fundamental o no, pero a criterio personal, puede decirse que en este caso en particular, la dirección de turismo está pensando en un paquete turístico cerrado en cuanto a ofrecer con precio final los productos y servicios seleccionados, sin dejar abierto el abanico a otros emprendimientos o posibles oferentes. Y se trabaja así ya que son estos establecimientos seleccionados, aquellos que mejor relación tienen con el ente público, entre otras cosas. Además, el problema génesis aquí es que la dirección de turismo no es la encargada de comercializar los productos turísticos, ya que como se dijo anteriormente, de eso se encargan las agencias, el Estado es el encargado de la promoción de los productos turísticos, en este caso de la localidad de Campo Viera, no de su comercialización, por lo que se debiera encarar como un programa ofrecido por el ente municipal pero no como un paquete.

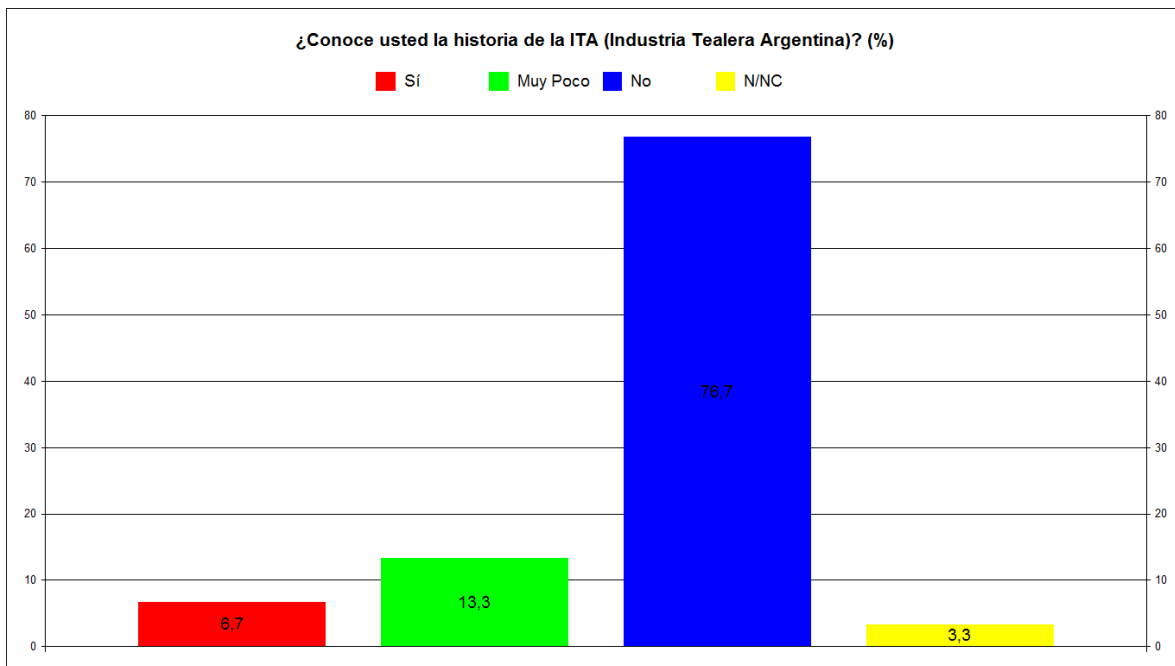
Luego de meses de investigación, en el mes de febrero cuando se realiza la Fiesta Nacional del té se constató el lanzamiento de este pseudo paquete por parte de la municipalidad como prueba piloto para aquellos disertantes o contingentes de turistas que llegaban para la fiesta principalmente pero también para conocer Campo Viera y lo que tenía para ofrecer en materia turística. La propuesta tuvo buena aceptación y hubo varias personas de distintas partes del país que consumieron el paquete, sin embargo, varios otros turistas que llegaban a la localidad simplemente decidían pedir información y realizar el circuito por su cuenta. Es por este motivo que se cree necesario volver a analizar primeramente la posibilidad de planificar un circuito turístico del té dentro de la localidad y luego agregar los servicios y los costos del mismo, convirtiéndolo así en un paquete turístico que ciertas agencias de turismo puedan ofrecer, contando con el apoyo municipal pero no así dependiendo de la misma.

Hasta hubo talleres sobre la infusión con bastante concurrencia y los visitantes se fueron muy satisfechos con la degustación. No obstante el recorrido armado para esa semana festiva, tuvo como foco la mirada netamente gastronómica del té, dejando de lado su riqueza histórica patrimonial en la localidad. Es decir que volvemos al punto de que todavía no está contemplada la idea de explotar la parte histórica y cultural del té, más que su esencia gastronómica que la mayoría conoce. Como decía Irma Fraga en su entrevista “No nos pueden sacar el té, porque el té nació en Campo Viera, la Madre Industria tenemos ahí, que vos ves todos los días. La primera planta elaboradora del té fue esa en Argentina. Y ¿dónde

está? En Campo Viera. Por eso tenemos el honor de decir "Campo Viera Capital Nacional del Té" porque esa historia rica en cultura de trabajo y desarrollo local tiene un gran peso para ser explotado y llegar a ampliar así su público demandante.

Por otro lado, al analizar las encuestas realizadas al contingente de estudiantes de guía de turismo de la facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la UNaM que visitó en el mes de junio una de las tealaras de Campo Viera, las estadísticas demuestran que hay poca información acerca de Campo Viera como destino turístico y menos aún de su historia y patrimonio. Los estudiantes, de diversas localidades de la provincia e incluso provenientes de otras provincias del resto del país manifestaron no conocer la historia de la ITA o del patrimonio cultural de la localidad, así como tampoco haber asistido alguna vez a la Fiesta Nacional del Té que es uno de los productos más conocidos de Campo Viera como capital nacional del té.

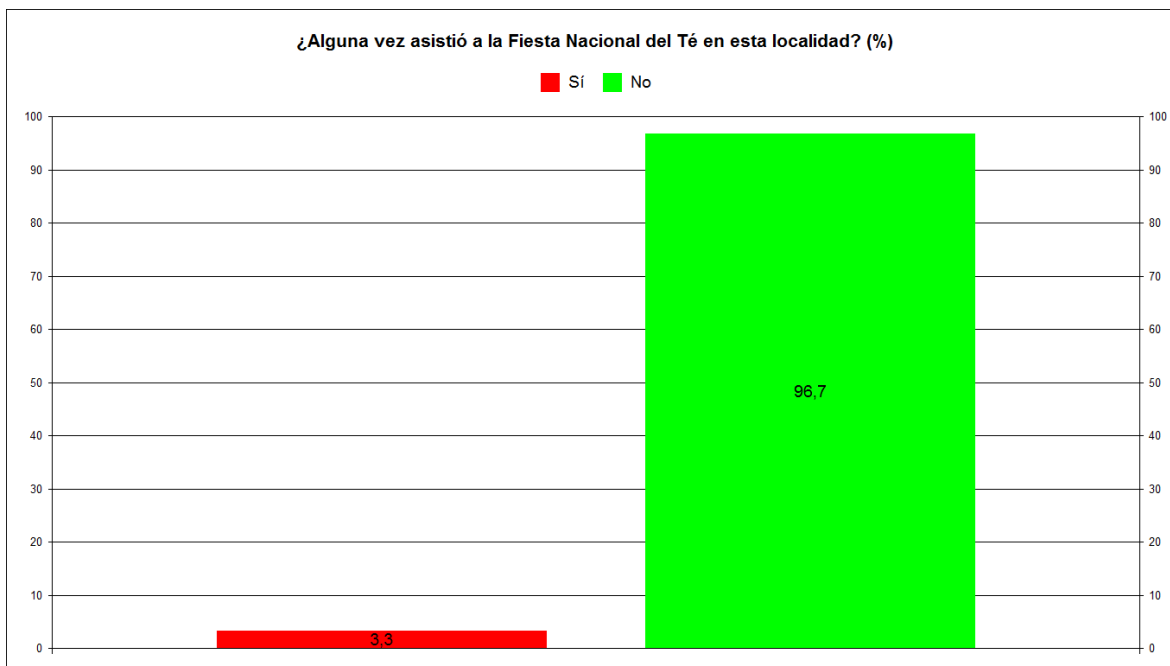
Gráfico N° 1: Grado de conocimiento sobre la historia de la ITA, patrimonio industrial de Campo Viera, Misiones



Fuente: Elaboración propia

En el gráfico se puede observar que un 76.7% de los estudiantes encuestados no conocía la historia del patrimonio industrial que es la ITA, completando un 80% si sumamos aquellos que respondieron “no sabe, no contesta”, contrariamente al sólo 6,7% que efectivamente la conocía y a un 13,3% que afirmaba conocer muy poco acerca de la historia de este ícono viereño.

Gráfico N° 2: Porcentaje de estudiantes ingresantes de la carrera de guía de turismo de la UNaM que asistió alguna vez a la Fiesta Nacional del Té en Campo Viera



Fuente: Elaboración propia.

De los treinta estudiantes encuestados, sólo uno de ellos manifestó haber asistido alguna vez a la FNT, siendo esta uno de los productos más ofrecidos por parte de la localidad. Lo que permite estimar que es muy escasa la difusión del evento y de la localidad como destino turístico en sí.

A partir de estos valores tan altos de desconocimiento, es importante el análisis que se hizo para saber si aquellos que no conocen sobre Campo Viera y sus riquezas patrimoniales, volverían para conocer y aprender más sobre la ITA, sobre la industria tealera y la historia de la localidad. La respuesta en este sentido fue muy favorable, ya que ante la pregunta de que si les resulta interesante conocer más acerca de la ITA y el patrimonio industrial de Campo Viera, el 90% de los estudiantes afirmaron que sí les resulta interesante y este dato se une a un 70% de quienes expresaron que volverían a Campo Viera. Es decir que lo poco que vieron y conocieron de la localidad viereña ha llamado su atención para despertar el interés de volver a conocerla más en profundidad. Esto también puede ser consecuencia del itinerario propuesto por la catedra que planificó la visita a Campo Viera, ya que la misma sólo incluyó a una tealera como punto de interés en esta localidad, dando prioridad a la parte productiva y gastronómica del té y no tanta importancia a la parte histórica o cultural, por el hecho de que estas últimas características no se encuentran desarrolladas al cien por ciento y por tanto fueron descartadas del recorrido propuesto.

Es hora de explotar el patrimonio histórico, cultural e industrial del té en Campo Viera, como complemento esencial de la oferta agroalimentaria del mismo, y de manera articulada entre el ente público y los establecimientos privados, que al parecer tienen buenas medidas de trabajo en conjunto que vienen desarrollando hace varios años y han dado el puntapié inicial para seguir proyectando nuevas ofertas de esta magnitud.

Es por eso que en el próximo capítulo analizaremos cuáles son los establecimientos tealeros que podrían llegar a ser parte de un circuito turístico como complemento del centro de interpretación del té, y en especial se analizarán a fondo dos tealeras como modelos propicios para este fin.

Capítulo III.

Potencialidades Turísticas

de las Tealeras de Campo

Viera

En el capítulo se exponen primeramente un inventario turístico de Campo Viera para entender el contexto en el que se encuentran insertas las tealeras, luego se enumeran las tealeras que se encuentran en funcionamiento actualmente en Campo Viera, y el análisis de cada una de ellas acerca de su potencialidad turística según ciertos criterios de elaboración propia.

Además se muestran los resultados de una evaluación más profunda y exhaustiva de los establecimientos tealeros: Klimiuk Infusiones y Doña Irma Té Artesanal en Hebras, como modelos a seguir para otros emprendimientos en el desarrollo de la actividad turística, con motivo de que los mismos ya trabajan con visitas y turismo en general hace relativamente un buen tiempo y en la actualidad son una de las caras más visibles del turismo industrial de Campo Viera alrededor del país y del mundo. Por lo que se eligió a estas dos tealeras en el diseño del circuito turístico industrial que complementa el centro de interpretación que esta monografía propone.

Para obtener un buen análisis de las potencialidades de cada tealera, se requirieron varios instrumentos de recolección de datos; por un lado se utilizaron planillas de observación y relevamiento, varias charlas informales y entrevistas a los propietarios de las tealeras, y así también encuestas a quienes vivieron la experiencia ofrecida en una de ellas. Con todos estos recursos se obtuvieron los resultados que a continuación se presentan de las potencialidades turísticas de las tealeras de Campo Viera, Misiones.

Un incipiente desarrollo turístico

Para comprender de una manera fácil y rápida como se encuentra la localidad en cuanto a infraestructura, equipamiento y atractivos turísticos, se recurre a CICATUR y su cuadro soporte que facilite la organización de los ítems mencionados anteriormente.

Tabla N° 3: Inventario turístico de Campo Viera (CICATUR-OEA)

A. Atractivos

Categorías	Tipos	Subtipos
Sitios Naturales	Ríos	No cuenta con cruce de ríos pero sí arroyos: a° Yazá a° de la Cruz a° del Medio a° Ramón a° Viera a° Acaraguá
	Caídas de Agua	Camping San Francisco El Edén de Pedro y Maria
	Lugares de caza y pesca	Don Beno Cinco Lagos El Edén de Pedro y María
Museos y manifestaciones culturales	Obras de arte y técnica	Escultura Brote de Té dl artista Gerónimo Rodriguez
	Lugares Históricos	La Casa del Té Edificio del correo Club Independiente Ex fábrica ITA
Folklore	Comidas típicas y bebidas	Infusiones y productos elaborados con té Gastronomía con pescado
Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas	Explotaciones agropecuarias	Agrocamping Kachofre Don Beno Camping San Francisco Cinco Lagos El edén de Pedro y Maria
	Explotaciones industriales	Las tealeras

B. Equipamiento Turístico

Categorías	Tipos	Subtipos
Alojamiento	Hotelero	Hotel Hotel Arcobaleno
	Extrahotelero	Campings Camping San Francisco Viviendas en alquiler en casas y cabañas La Bombonerita
Alimentación	Restaurantes	Arcobaleno Hotel y restaurante La esquina restobar
	Cafeterías y bares	La esquina restobar
Esparcimiento	Instalaciones deportivas	La Bombonerita Polideportivo municipal Bowling Club Ita
Otros Servicios	Información al turista	Oficinas de Información La casa del Té

C. Infraestructura

Categorías	Tipos	Subtipos
Transporte	Terrestre	Vial Red de carreteras de uso turístico Ruta Nacional N°14. Ruta Provincial N°6. Servicios de transporte público Cuenta con una línea de transporte público Capital del Té. Terminales de ómnibus Terminal de ómnibus de Campo Viera sobre Avenida del Té, y calle Francisco Kunlein.
	Postales	Correo argentino
Comunicaciones	Telegráficas	
	Telefónicas	

Elaboración propia

En la actualidad, Campo Viera no cuenta con una infraestructura ni un equipamiento adecuado que le permita considerarse una ciudad turística, así como tampoco el número de visitantes que recibe. Sin embargo sus recursos, ligados en su mayoría al turismo de naturaleza y algunos al turismo industrial, son propensos a convertir a la localidad en un futuro destino turístico.

Como se vio anteriormente, hay gran falencia en cuanto a alojamiento y gastronomía que son los principales ítems a desarrollar en el municipio, teniendo solamente un hotel y algunas plazas más provenientes de alojamientos extrahoteleros, que no son contabilizadas de manera correcta ya que no se lleva un registro actualizado de alojamientos por parte de la Dirección de Cultura y Turismo, haciendo muy difícil el seguimiento y la evaluación de calidad de los alojamientos existentes. Y por otro lado, la gastronomía que no puede atender a las necesidades de grandes contingentes por falta de variedad de lugares y espacio en los pocos que se hallan dentro de la localidad.

Uno de los recursos que en los últimos años viene tomando fuerza y desarrollándose turísticamente es la figura de la industria tealera, constituyéndose como el lugar donde se procesa la infusión que da esencia al pueblo viereño, el té. Es por eso que el capítulo se centra en las potencialidades que tienen o no las tealeras, con el fin de encontrar quienes podrían formar parte de un circuito turístico en conjunto con el centro de interpretación y así lograr, a partir de ello, dinamizar la economía y el turismo en la localidad viereña.

Las tealeras campoviereñas

A través de un informe realizado por la Sommelier Marcia Piñeiro y el Cluster tealero de Misiones, se conoce que en la provincia misionera había aproximadamente un total de 85 plantas elaboradoras de té durante el período 2018/19 aunque de éstas se pueden descartar 15 que han cerrado o cesado su producción durante el mismo período. Cada una de ellas se caracteriza por diferentes procesos de producción, así como la elaboración de té en rama, tipificado, envasado o exportación del té, cada uno por separado o varios procesos combinados.

En Campo Viera se ubican veintiún tealeras del total mencionado, con sólo siete plantas cerradas en la actualidad. Sin embargo, cabe destacar que a la hora de delimitar el campo de

estudio que cubriría la investigación, y más específicamente al momento de realizar el análisis de qué tealaras se incluyen y cuáles no, se tomó como límites geográficos dentro de la localidad de Campo Viera, por un lado al paraje del Arroyo Yaza ubicado sobre la Ruta Nacional N°14, y por el otro lado al kilómetro 903 también de la Ruta Nacional N°14, y desde esta delimitación todas las tealaras que se encuentren sobre dicha ruta o cercanas a la misma.

Es así que luego de los relevamientos que se llevaron a cabo y la investigación que se hizo en las tealaras se logró recabar varios datos significativos de cada una para con el trabajo y para comprender con mayor facilidad los resultados obtenidos a través del análisis de los datos recabados, se recurre a un cuadro comparativo.

Tabla N° 4: Cuadro descriptivo de tealeras en Campo Viera

Nombre Empresa	Características	Certificaciones	Ingreso de visitantes	Infraestructura	Accesibilidad al Predio
Casa Fuentes SACIFI	Elaboración, Tipificado. Envasado y Exportación	RAS - BPM	NO	Plantaciones de Té Secadero Industrializado	Camino terrado a 5km aprox. De la RN14
Don Basilio S.R.L Secc IX	Elab, Tipificado. Env y Export	RAS	NO	Secadero Industrializado	Camino terrado a 9km aprox. De la RN14
Don Basilio S.R.L Centro	Elab, Tipificado. Env y Export	RAS	NO	Secadero Industrializado	Camino empedrado sobre RN14.
Don Layo SRL	Elab, Tipificado. Env y Export	RAS – BPM – HACCP - Rainforest Alliance y UTZ Certified	SI	Plantaciones de Té. Secadero Industrializado	Camino terrado a 3 km de la RN14.
Mysliwczuk, Jaroslaw y Victor	Elab, Tipificado. Env y Export	RAS – Orgánico USDA – RNE– RNPA – Aprobación de rótulo.	NO	Plantaciones de Té. Secadero Industrializado	Se encuentra entre la RP6 y la RP206 con ingreso de ripio.

C y C SA Beitia, Santiago Zabala	Tipificado. Env y Export.	-	NO	Planta tipificadora, envasado y exportación.	Sobre RN14
Klimiuk Hnos SRL	Elab, Tipificado. Env y Export	RAS - BPM HACPP - Rainforest Alliance –RNPA- RNE	SI	Plantaciones de Té y yerba mate. Secadero industrializado. Laboratorio. Sala de degustación.	Camino terrado 300mtrs de la RN14.
Agroindustrial ITATI SRL (Lewtak)	Elaboración de Té en Rama	-	NO	Plantaciones de té Secadero Industrializado	Camino terrado a 7km de la RN14
“El Tio” de Ryll, Marisa	Elaboración de Té en Rama	-	NO	Plantaciones de té Secadero Industrializado	Camino terrado a 5km de la RN14
Don Maximo SRL	Elaboración de Té en Rama	-	NO	Secadero Industrializado	-
Tres Jazmines (Beckis)	Elaboración de Té en Rama	-	NO	Secadero Industrializado	Camino terrado 9km aprox. De la RN14
Doña Irma (Feltan- Fraga)	Elaboración de Té en Rama. Env.	-	SI	Plantaciones de té. Secadero pequeño	Sobre RN14.

				Semi – industrializado. Sala de degustación Salón de ventas	
Kwazko, Hnos (Alquila Rewhald Enrique)	Elaboración de Té en Rama	-	NO	Galpones de acopio de té	Camino terrado a 9km de la RN14
FAMAD SRL	Elaboración de Té en Rama	-	NO	Plantaciones de té Secadero Industrializado	Camino asfaltado a 6km de la RN14.

Nombre Empresa	Accesibilidad para Discapacitados	Área de Relaciones Públicas	Venta directa de producción en el establecimiento
Casa Fuentes SACIFI		SI	NO
Don Basilio S.R.L Secc IX		SI	NO
Don Basilio S.R.L Centro		SI	NO
Don Layo SRL	Baja No posee rampas ni baños adaptados	SI	SI
Mysliwczuk, Jaroslaw y Victor		NO	NO
C y C SA Beitia, Santiago Zabala		SI	NO
Klimiuk Hnos SRL	Media Rampas, pasamanos y no posee baños adaptados	SI	NO
Agroindustrial ITATI SRL (Lewtak)		SI	NO
“El Tío” Ryll, Marisa		NO	NO
Don Maximo SRL		NO	NO

Tres Jazmines (Beckis)		NO	NO
Doña Irma (Feltan- Fraga)	Baja No posee rampas ni baños adaptados	SI	SI
Kwazko, Hnos (Alquila Rewhald Enrique)		NO	NO
FAMAD SRL		NO	NO

Fuente: Elaboración propia.

*RAS (Red de Agricultura Sostenible) del sistema de certificación Rainforest Alliance.

*BPM - IRAM (Buenas Prácticas de Manufacturas)

*Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) *“Es el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control que tiene como objetivo principal garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo humano. Basada en el Codex Alimentarius, HACCP es un sistema de inocuidad alimentaria empleado a nivel mundial y reconocido y exigido internacionalmente” Su certificación se logra mediante el Programa LETIS HACCP”* (recuperado de www.fao.org/3/Y1579S/y1579s03.htm).

* Programa TQM (Gestión de Calidad Total)

* RNE certificado de inscripción de establecimiento alimenticio nacional. R.N.E 14001100.

En el cuadro anterior se observa un apartado destinado a las “certificaciones” con las que cuentan los establecimientos. Cabe aclarar que estas certificaciones son para sus producciones e instalaciones industriales. Ninguna tealera cuenta aún con una certificación de tipo turística ya que, como se observó en los cuadros anteriores, son pocas las que abren sus puertas a las visitas y de ellas, ninguna todavía se encuentra acondicionada para concretar la visita turística ya que no cuentan con un recorrido específico, tampoco cuentan con los equipos necesarios, ni los servicios de atención (sanitarios, rampas, guías turísticos), degustación, salón de ventas, entre otras cosas, por lo que se adecuan ante los pedidos de ciertos clientes o contingentes para elaborar en el mismo momento de la visita un hilo conductor para la misma.

Todas tienen cosas singulares para mostrar, algunas son más artesanales, otras más industrializadas, algunas realizan todo el proceso de producción y otras sólo parte del mismo, pero todas ofrecen una misma cosa: UNA EXPERIENCIA. Esta experiencia tiene la riqueza de ser además de informativa, sensorial ya que la infusión permite en un recorrido por cualquier tealera, conocer su esencia a través de los cinco sentidos.

Sin embargo, ninguna de las tealeras cuenta la historia de cómo surge en Campo Viera el té, y cómo llega a ser éste un componente esencial en la vida de todos los viereños. La historia no forma parte del relato que se cuenta, salvo caso que sea la historia de la propia tealera y esto deja incompleta la experiencia que se puede ofrecer. Ya que se cuenta con un patrimonio industrial tan importante e imponente, es necesario que las tealeras comiencen sus narraciones a partir de éste y que luego demuestren sus capacidades productivas.

Al no ocurrir esto, se busca complementar esta oferta agroalimentaria con la parte cultural e histórica del té en Campo Viera, que hace muchos años quedo relegada a un libro histórico en la Casa del té. Y para dar inicio a esto se propone un centro de interpretación pero además, diagramar un circuito donde estas tealeras que se han mostrado anteriormente sean parte, mostrando el té con una mirada holística del mismo. Para esto, en el trabajo se tomaron dos tealeras para analizarlas a fondo y tomarlas como modelos para iniciar un sencillo pero completo recorrido, y a continuación veremos cuáles son.

Doña Irma Té Artesanal en Hebras

Este emprendimiento tiene pocos años como tal, pero sus propietarios que son Tito Feltan y su esposa Irma Fraga se dedican al té desde muy jóvenes. Las plantaciones de té que tienen fueron heredadas del papá del señor Feltan quien también se dedicaba a la misma actividad desde la década del 50', y su hijo continuó con la actividad tealera cosechando y elaborando té pero siempre de una forma bastante artesanal, como ser la cosecha a mano y el secado natural, y por más que hoy no se hace la cosecha en su totalidad manualmente, la manera artesanal de tratar al té dio origen a un nuevo emprendimiento que es "Doña Irma Té Artesanal en Hebras". Como explicaba "Tito" en una entrevista muy amena acerca de su emprendimiento "Mi producción, la mayoría va para la venta a una industria, la mayoría. Lo que yo estoy haciendo, personalmente, que es un té artesanal es aproximadamente una hectárea nomás que guardo para mí, porque todavía no hay una demanda o una salida de producción importante de esa clase", es decir que ellos ya producían té hace mucho tiempo pero vieron una oportunidad de ofrecer un producto artesanal que no había en el mercado regional y así comenzaron con una parte mínima de su producción destinada a un nuevo emprendimiento.

El establecimiento se encuentra sobre la Ruta Nacional N°14 a la altura de la segunda rotonda de acceso norte a la localidad de Campo Viera, lo que da a los turistas y visitantes una rápida visión del local sobre la ruta y un fácil acceso a él. El mismo tiene así una ubicación privilegiada ya que además se encuentra lindante al predio de la ITA, ex fábrica de la Industria Tealera Argentina más grande que conoció el país nacida en 1936, lo que le da la posibilidad de observar desde su predio las plantaciones de té de la ITA y lo que queda del edificio, al mismo tiempo que se puede degustar una taza de excelente té.

Imagen N° 10: Establecimiento Doña Irma Té Artesanal en Hebras



Foto: Acevedo, María Belén en Campo Viera, Misiones. Año 2018

El mismo cuenta con un local vidriado donde se exponen no sólo los productos de Doña Irma, sino también varios otros productos de la región. La idea es que los turistas conozcan acerca de la infusión y también se lleven los productos que allí se encuentran, logrando así una experiencia prolongada una vez que el mismo abandona el predio, opción con la que no cuentan otros establecimientos tealeros en la actualidad. Además del servicio de degustación, se ofrecen paseos guiados por las plantaciones, por el secadero y se están refaccionando los cuartos de una casa antigua para utilizarla como alojamiento en un futuro. También se puede realizar la cosecha manual e ir experimentando las distintas etapas del té en hebras hasta el seleccionado y su posterior degustación.

El trabajo en conjunto que realiza la señora Irma Fraga con el municipio, le da la posibilidad de llevar sus productos a ferias, eventos y reuniones en todo el país, como lo habíamos expuesto anteriormente. Esta dinámica de trabajo es modelo para los demás emprendimientos y como base para el centro de interpretación tanto desde la mirada del sector público como así también desde el sector privado.

Imagen N° 11: Productos Doña Irma Té Artesanal en Hebras



Imagen: @té_negro_artesanal (posteo en la Cuenta de Instagram) Año 2019

Doña Irma ha recibido la visita de contingentes de turistas para conocer su emprendimiento y de a poco se va posicionando como una de las ofertas más fuertes de Campo Viera y la región, compitiendo por ejemplo con la Ruta del Té en Oberá que ofrece un producto y servicio similar.

Klimiuk Infusiones

Por otro lado tenemos a Klimiuk Infusiones que tiene una producción más industrializada o mecanizada del té, que nace allá por los años 70' y que se dedica no sólo al té sino también a la yerba mate, y cuenta con una zona productiva que abarca otros municipios como Campo Grande, San Pedro o Jardín América entre otros. La empresa se dedica a producir en la actualidad té negro y yerba mate mayoritariamente para exportación, en cuanto al té lo que tiene de interesante es la cantidad de variedades del mismo que producen en su secadero y que también cuentan con un laboratorio de estudios del té, importantes aspectos para la visita de los turistas a la tealera, además de ser de fácil acceso desde la Ruta Nacional N°14 con simplemente 200 metros de camino de tierra.

La empresa no cuenta con un recorrido formal de la misma ni con visitas regulares, pero sí realiza visitas programadas, de bajo número de personas para que puedan conocer el proceso

productivo, las cuales son guiadas y ofrecen charlas informativas muy interesantes, que culminan en su mayoría con una cata de té a cargo de la sommelier de la empresa, Marcia Piñeiro.

Klimiuk Infusiones tiene muchísimas hectáreas de plantaciones de té y de yerba mate pero para facilitar el acceso a las plantaciones de té, recrearon varias líneas del mismo en una escala más pequeña ubicadas entre la oficina/laboratorio y el secadero para que las personas puedan tener acceso a las mismas de manera sencilla y didáctica. El secadero con el que cuenta la empresa es de gran dimensión y las personas pueden visitarla por dentro para ver la maquinaria funcionando, sin embargo al terminar la época de producción de té, las mismas se desarman y se realiza mantenimiento adecuado, por lo que es importante en un futuro lograr generar un calendario de visitas para que en dicha época los visitantes sepan que no tendrán acceso a esa parte del establecimiento (que es una de la partes más importantes). Como ejemplo tenemos una visita realizada en el mes de junio de 2019 donde los alumnos de turismo no pudieron realizar la visita por dicho motivo y en las encuestas se reflejó malestar por esa experiencia no vivida y sugerían tener en cuenta el cambio de fecha en la planificación.

Imagen N° 12: Visita por dentro del establecimiento tealero Klimiuk Infusiones



Foto: <http://reportemisiones.com.ar/campo-viera-vivio-su-primera-experiencia-en-tour-de-te-con-turistas-de-varias-provincia-argentinas/>

Como conclusión podemos decir que de veintiún tealeras que se encuentran habilitadas en la localidad de Campo Viera, sólo un pequeño número reducido de ellas abren sus puertas al

público y algunas más que no lo hacen pero sí están aptas para hacerlo en un futuro de así desearlo. Las tealeras con potencialidades turísticas son pocas en cuanto a acceso, seguridad, habilitación y ante todo deseo de volcarse a la actividad turística, por lo que un circuito turístico que reúna tealeras con diferentes características y sean complementarias al centro de interpretación, puede ayudar a la economía del sector y principalmente a las pequeñas tealeras o pymes como es el caso de Doña Irma.

Así vamos entendiendo porque es tan importante crear un centro de interpretación que aporte la mirada patrimonial e histórica que le falta a Campo Viera y que une a todas las tealeras en un mismo espíritu, siendo complementado con las experiencias actuales que se pueden vivenciar en la actualidad recorriendo un establecimiento tealero característico de la zona pero con cierta particularidad que lo haga único, como vemos en los ejemplos de Doña Irma y su té negro artesanal en hebras y con Klimiuk Infusiones y su gran variedad de té.

En el siguiente capítulo vamos a conocer de qué se trata la propuesta del centro de interpretación y cómo éste puede revalorizar el patrimonio industrial campoviereño.

Capítulo IV. Propuesta de
Creación de un Centro de
Interpretación del Té
Argentino

En el siguiente capítulo se da a conocer la propuesta de llevar adelante la creación de un centro de interpretación del té argentino como acción para lograr la revalorización del patrimonio industrial de Campo Viera. Para lograr este último pero más importante objetivo de la investigación, se recurrió a saberes arquitectónicos de la mano de profesionales en el área, herramientas tecnológicas aplicables al proyecto y saberes históricos, patrimoniales y de turismo, es decir que esto se logró a través de la interdisciplinariedad.

Una vez analizado el potencial en patrimonio industrial que tiene la localidad de Campo Viera tanto histórico como actual, se puede observar que el mismo no se encuentra valorado de la manera correcta y menos entonces tomado como un recurso que puede convertirse en una oferta turística que atraiga a la localidad ingresos y progreso en general. Es por este motivo que se propone la creación de un centro de interpretación del Té argentino en Campo Viera, que utilice tecnología de avanzada como propulsora de un aprendizaje creativo acerca del legado patrimonial tealero con el que cuenta la localidad. El mismo busca, a partir de un hilo narrativo, informar claramente y de forma atractiva acerca de la importancia histórica y cultural que tiene la infusión en la región y como llega Campo Viera a ostentar el título de Capital Nacional del Té. Para esto el centro debe contar con salas que nucleen diferentes actividades que logren diversificar la posible demanda generada.

Sabemos que un centro interpretativo o centro de interpretación es aquel que busca generar en quienes lo visitan un estímulo favorable que despierte el interés por el patrimonio, su cuidado y su valoración, siendo en general, personas que no conocían el recurso patrimonial antes de visitar el sitio. En este caso, la investigación visibilizó que el patrimonio industrial de Campo Viera no es conocido ni promulgado de forma correcta, por lo que un centro de interpretación sería fundamental para desarrollar un nuevo producto histórico cultural que a la vez atraiga por su innovación en tecnología y logre ser el puntapié para dar a conocer de una buena e ingeniosa manera lo que tiene para ofrecer esta localidad viereña.

Ejemplos de centros de interpretación se encuentran miles en todo el mundo, llegando a ser en varios lugares como España “una epidemia, casi una pandemia (enfermedad de todo un pueblo, enfermedad infecciosa que afecta a un área geográfica extensa)” (Serantes P. Araceli, 2011) causado muchas veces, según Serantes por un mal uso de los proyectos y programas europeos que incentivan la creación de los mismos. Por este motivo se encuentran muchos centros interesantes y otros tan aburridos al punto de ser incoherentes e inservibles, algunos muy relevantes y otros que no encuentran el porqué de su existencia, y esto se refleja en que hayan tantos centros interpretativos creados y tan pocos en funcionamiento y con éxito. La causa de este desastre se debe a la falta de comprensión del núcleo que da nacimiento a un centro de interpretación, el corazón del mismo que es el mensaje interpretativo.

Ejemplos en el mundo de centros interpretativos que saben demostrar exactamente lo que quieren contar hay muy pocos en cuanto a casos exitosos, pero podemos nombrar algunos ejemplos que son relevantes para nuestro caso como las Bodegas Marqués de Riscal en la Villa El ciego provincia de Avala en España que son famosas por su arquitectura pero también por todo lo que se ha desarrollado alrededor de ellas, o bien el Centro de Interpretación de la Agricultura de Navarra en Pamplona construido en perfecta armonía con el ambiente donde se encuentra inserto y con lo que quiere contar, otro ejemplo es el centro de visitantes de la central nuclear de Ascó en Tarragona, el cual se encuentra a un costado de la central y que explica cómo se produce la energía, distintas maneras de producirla y como la central nuclear se enlaza con el paisaje con un mirador final que marca el recorrido donde se puede observar el conjunto de edificios de la central que puede ser una clave para desarrollarlo en el centro de interpretacion del té con vistas a la ITA.

Así como estos, muchos ejemplos más pueden ser mencionados, y cabe destacar que es España el país donde mayormente predominan los centros de interpretación, y también es uno de los países que acunó el nacimiento del concepto de patrimonio industrial (luego del Reino Unido). Pero es difícil hoy en día encontrar centros que se desarrollen a partir de un patrimonio cultural o histórico, más bien parten desde patrimonios naturales y conservación ambiental. Pero no es necesario que la historia se divida entre lo natural y lo cultural, más bien se debe trabajar para desarrollar una narración con un mensaje interpretativo que logre la concientización y valorización del conjunto patrimonial que posee cada destino.

En Argentina tenemos diversos ejemplos de patrimonio industrial que fue recuperado, restaurado o transformado y que hoy en día son utilizados para diferentes usos. Como por ejemplo el Ex Depósito y Manufactura de tabacos que actualmente es el Museo de Arte Moderno en Buenos Aires, o la ex fábrica de tubos de gas que se convirtió en el Solar de la Abadía Shopping de la ciudad de Buenos Aires; o también en otras provincias encontramos ejemplos exitosos de recuperación y valoración del patrimonio industrial, como ser en Santa Fe donde se encuentra el ex “Silos David” que se transformó en el Museo de Arte Contemporáneo de Rosario M.A.C.R.O y en nuestra provincia podemos encontrar a “La Cachuera” que es el Museo de Yerba Mate en la localidad de Apóstoles, Misiones.

Es así como, gracias al estudio de varios ejemplos de centros interpretativos, centros de

visitantes y/o centros culturales, se ve la posibilidad de implementar en Campo Viera un lugar donde se resguarde su patrimonio cultural industrial y se realce así su valor. Para eso se estudió también previamente, como material antecedente, la tesis de la arquitecta viereña María Julia Sosa, la cual diseña en un apartado de su tesis final el proyecto de un parque del té. El mismo plantea un parque integral que cuente con centro cultural, un predio para realizar la Fiesta Nacional del Té, un predio para feriantes, recorridos y mucho más, emplazado en el predio de la ITA, sin embargo ese proyecto no se materializó, quedando plasmado como documento inédito e inspirador para futuros proyectos. (Ver anexo N° 1)

Propuesta de desarrollo del Centro de Interpretación

El centro tendrá el objetivo de crear una oferta turística atractiva en Campo Viera capaz de generar un mayor número de visitantes y turistas al año, además de vencer la estacionalidad del turismo convirtiéndolo en sede de los diferentes encuentros de té no sólo de la provincia sino también del país; dinamizar de otra manera la información histórica con la que cuenta la localidad, investigando, relevando datos y exponiendo los resultados de forma sencilla y concreta para lograr sensibilizar a la población del recurso patrimonial que tiene y darle el valor que se merece; y además que se pueda de forma indirecta, lograr con este atractivo aumentar la conectividad del pueblo con el resto de la provincia.

Es así que, conociendo las circunstancias socio-territoriales de la localidad de Campo Viera, el centro de interpretación no se podría ubicar en el mismo predio de la ex ITA (máximo exponente de Patrimonio Industrial en Campo Viera) ya que se demostró anteriormente que el edificio es un punto conflictivo que se encuentra en manos privadas y que todavía se lucha por poder expropiarlo para darle el valor patrimonial que se merece, sin embargo todavía esto no es posible. Sería posible que se llevara adelante en el edificio de la ex industrial tealera, si el proyecto de expropiación se concreta y este patrimonio industrial queda bajo el resguardo estatal, lo cual hoy en día sigue en forma de propuesta aun no desarrollada por completo. Por tanto, el centro debiera ubicarse en un terreno lindante a la ITA, según las condiciones políticas y económicas existentes. Para esto es necesario tener en cuenta diversos estudios que midan el impacto de la edificación del centro en el paisaje cultural del lugar, así como también buscar materiales que no corrompan la estética y sean de bajo impacto, con lo que se debe contar con especialistas que estudien esta parte arquitectónica del proyecto

también.

En el diseño del centro se buscará lograr el mayor aprovechamiento del espacio y su multifuncionalidad cultural, y para esto se diseñarán cuatro salas divididas de la siguiente manera:

1. Museo Interpretativo: de la mano de la realidad virtual, imágenes en 3D y juegos diseñados con personajes de la época (por ejemplo del siglo XX y/o específicamente alrededor de 1943, año en que se instala la ITA), se cuenta aquí la historia del té en la región (como llega la infusión, quienes fueron los personajes ligados a este evento, la creación de la primer fábrica tealera de Argentina y el proceso de posicionamiento del té en Campo Viera, etc.)
2. Auditorio: espacio pertinente para realizar muestras de arte temporarias relacionadas al té o afines, para realizar reuniones, congresos, charlas, seminarios y similares.
3. Sala Mayor: lugar donde se pueda desarrollar celebraciones de té, catas, y venta de productos vinculados al mismo que no se encuentren en la zona, tales como productos internacionales.
4. Espacio al aire libre de cara a los campos de Té y construcción de la antigua ITA: aquí puede haber mesas y sillas para degustar de una infusión, en un ambiente calmo y contemplativo para poder apreciar de la mejor forma posible el Patrimonio Arquitectónico y cultural de la ex fábrica.

De esta manera se busca que el centro de interpretación del té sea un espacio dinámico donde puedan confluir diversos segmentos, desde uno educativo hasta un nicho de empresarios de la industria tealera, entre varios otros que consigan mantener el flujo de visitantes activos durante cualquier época del año.

Estas salas serán enriquecidas a través del uso de las nuevas tecnologías, como lo habíamos anticipado y se estima que éstas proporcionen una visión futurista pero a la vez sean la herramienta para conocer el pasado y transformarlo en aprendizaje continuo para experiencias venideras. Un ejemplo posible de aplicación de estas tecnologías como herramientas de aprendizaje didáctico puede ser:

- Mural Interactivo: que muestre un mapa de la localidad y sus puntos más importantes, resaltando el Patrimonio Industrial de la ITA y la ubicación específica del visitante.
- Pantallas de Videos HD: que tengan diferentes personajes como Francisco Kuhnlein contando como fundó la fábrica, o un obrero contando su vida.
- Augment: plataforma para crear modelos 3D. Se puede utilizar para las hojas de té, para ciertas maquinas antiguas de secado o las instalaciones de la ex fábrica ITA.
- Realidad Virtual: la misma nos sirve para insertar al visitante dentro de la primera fábrica de té de la Argentina del 1943.
- Videojuegos o “serious games”: que permitan al público, en especial al de edades pequeñas, divertirse con juegos relacionados al té; como por ejemplo desde quién cosecha más hojas en determinado tiempo, hasta personificar virtualmente un obrero que trabaje en la ITA y vivan un trayecto del mismo en la fábrica, venciendo obstáculos y recibiendo puntaje por cada objetivo o labor cumplida.

Todo esto permitirá que la persona que visite en centro de interpretación conozca las propiedades del té, cómo llega la infusión a Argentina y la región, porque Campo Viera llega a ser considerada capital nacional del té, y sensibilizarla acerca del patrimonio histórico, cultural y arquitectónico que representa la ITA, de una manera fácil y entretenida, generando en esa persona un interés genuino en lo que le estamos transmitiendo. Teniendo una participación activa con los juegos y exposiciones interactivas, teniendo además la posibilidad de comenzar una experiencia digital previamente (o no) con una aplicación web para la compra de productos existentes en el lugar y dándoles la posibilidad de plantar o realizar germinaciones de brotes de té (actividad que puede ser muy interesante para un público infantil), y porque no hasta formar parte de un club de tea lovers que el centro lleve adelante.

La experiencia digital puede empezar en la página web del centro de interpretación, donde el visitante encuentre una historia atractiva y corta de cómo llega el té a Campo Viera, que les proporcione un relato sobre la época dorada de la ITA y como se producía el té artesanalmente en la antigüedad, invitándoles a conocer en profundidad y “terminar” la historia visitando las instalaciones del centro interpretativo. Además debe tener un apartado con la información de las muestras que se encuentren vigentes en el centro, un cronograma

de eventos, noticias sobre el tema tealero y un apartado donde poder comprar objetos relacionados a la infusión con el que se cuente. Se puede agregar una sección para “memorias” que haga participe a los visitantes contando sus historias o anécdotas con el té, así como también la sección del club de Tea Lovers.

La experiencia una vez que el visitante llega al lugar físico comienza con la introducción del mismo a un “mundo de cuento” comenzando por los años 2737 a.C. donde la leyenda cuenta la accidentada aparición de la infusión en el mundo, luego avanzando por la historia de cómo llega el té a Argentina de la mano del sacerdote Tijón Hnatiuk, siguiendo por el primer secadero en 1943 que fue instalado por Francisco Kühnlein y como éste generó toda una cultura tealera en Campo Viera (contando la vida de los antiguos tealeros, obreros de la fábrica y sus familias); hasta contar como es hoy en día la industria tealera y dando paso a culminar la experiencia con una cata de té, la compra de productos y además la posibilidad de visitar campos de té para cosechar, vivir el proceso completo y degustar una buena taza de té. Se pueden organizar recorridos sensoriales, fotográficos, cantatas o eventos al aire libre en armonía con el paisaje tealero existente, entre otras experiencias posibles en el lugar. Como también seminarios de té blenders, charlas, seminarios y muchas cosas más a lo cual respondería una demanda más específica, un nicho cultural que tiene al “teastyle” como forma de vida, por ejemplo la Escuela Argentina de Té con sus profesionales, referentes y alumnos, o también se puede tener socios o interesados internacionales como la Casa del Té y café (en Zaragoza) o el Grupo Intergubernamental (GIG) sobre el Té, de la FAO Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura. Otra forma de atraer visitantes es actuando de forma conjunta con los blogs de té así como El Club del Te o BebiendoTe que son blogs donde los fanáticos de esta infusión logran conocer las novedades del mismo y los lugares novedosos donde el té se encuentra inserto.

Financiamiento del Centro de Interpretación

Cuando se llevan adelante este tipo de proyectos lo más complicado y fatigante, y que llega a ser muchas veces la causa por la cual no se realizan, es la fuente de financiamiento que permite cubrir los costos que trae consigo dicho proyecto.

Si bien se ha optado por la monografía de grado para culminar los estudios de licenciatura en turismo, es de destacar la necesidad de formular un proyecto que contemple los aspectos del

financiamiento, en este caso del centro de interpretación. Por lo tanto se explican a continuación posibles vías de financiamiento.

En este caso, el centro de interpretación se plantea como producto de políticas públicas (turísticas) que lleve adelante la dirección de turismo de la localidad de Campo Viera; sin embargo, el presupuesto que el área maneja puede no ser suficiente para enfrentar tal gasto. Por lo que se propone que el proyecto se presente a alguna convocatoria vigente de financiamiento que son lanzadas año tras año por organismos como el FONDETUR (fondo para el desarrollo turístico), o bien en líneas que tienen el CFI (Consejo Federal de Inversiones) o el Fondo de Crédito de Misiones por ejemplo. Es así que, buscando opciones, se considera una posibilidad significativa el hecho de que el proyecto lo lleve adelante el Cluster Tealero de Misiones (compuesto por representantes de las diferentes instituciones que se encuentran involucradas con el té como ser cooperativas, pequeñas y medianas empresas, el Estado provincial a través del Ministerio de Industria y del Agro y la Producción, entre otros), siendo ellos los mejores conocedores de la realidad tealera en misiones y además de esto, sabiendo el interés que ha tenido el cluster de realizar actividades innovadoras en la industria del té en los últimos tiempos. Cabe señalar que el Director del mismo Helmuth Kummritz manifestó explícitamente su interés en la temática.

Algunas de las posibles vías de financiamiento para el proyecto del centro de interpretación, sus requisitos, montos, restricciones, y demás información pertinente a tener en cuenta son:

- ❖ Consejo Federal de Inversiones: otorga créditos a micro, pequeñas y medianas empresas agropecuarias, industriales, turísticas, mineras y de servicios vinculados, poniendo a disposición del empresariado sus Líneas para la Reactivación Productiva (en pesos) y de Apoyo a la Producción Exportable (en dólares). Las Unidades de Enlace Provincial (UEPs) son las oficinas encargadas de gestionar los créditos en cada capital de provincia, donde se presentan los proyectos para ser evaluados y obtener así el crédito solicitado. En el caso de Misiones la oficina se encuentra en la calle Junín esquina Bolívar de la ciudad de Posadas.

Las líneas de crédito en Misiones son: mujeres emprendedoras/empresarias, industrial general, modernización Carpintería, innovación metalúrgica, alimento industrializado, agro-

alimentos, turismo y prefi de exportaciones. Los créditos son otorgados a “personas físicas o jurídicas que desarrollen una actividad económica rentable y que estén en condiciones de ser sujeto hábil de crédito”.

Los montos son de hasta \$450.000 para microemprendimientos con un plazo de amortización de 48 meses, para las PyMEs hasta \$6.000.000 con hasta 84 meses de amortización, y para capital de trabajo llega a ser de 1.800.000 pesos con 24 meses, siendo en todos los casos el máximo financiado de la inversión el 80%. Los plazos de gracia, es decir, el momento en el que comienza a pagarse el crédito, son de 12 meses para los microemprendimientos y 24 meses máximo para las PyMEs.

Y como todo crédito se debe tener en cuenta la tasa de interés, que en este caso es variable y el CFI específica “equivalente al 50% de la tasa activa de cartera general nominal anual en pesos del Banco de la Nación Argentina para créditos diversos, más dos (2) puntos porcentuales. La tasa disminuye en un 50% para los créditos de hasta \$300.000”.

Fondo de Crédito de Misiones: es una institución que trabaja por el desarrollo económico y social de la provincia de Misiones, mediante asistencia crediticia y acompañamiento técnico constante a los emprendimientos que se encuentran en sus inicios o los que ya se encuentran establecidos pero con alguna dificultad de desarrollo.

El seguimiento de los proyectos se hace a través de las llamadas incubadoras de ideas, donde los interesados envían un formulario y de esa forma son conducidos hacia los pasos que deben seguir. Así también, dentro de este sistema se encuentran diferentes programas en los que son agrupados los proyectos como ser Misiones Productiva, Economía Naranja, Misiones Futura, Cadenas de Valor, Empresa Modelo o su programa de Recomposición o incremento del Capital de Trabajo.

Basándose en estos programas, el centro de interpretación estaría entro de Misiones Futura, ya que el mismo atiende de forma particular demandas provenientes de actividades del sector público, diversificación y expansión productiva y actividades estratégicas, siendo esta ultima la que engloba al turismo y servicios de transporte.

Los proyectos pueden ser presentados de forma unipersonal o por sociedades que tengan o no fines de lucro. Como requisito deben tener al menos doce meses de antigüedad en el sector o actividad vinculada al proyecto, así como también que el mismo debe encuadrarse dentro de la provincia de Misiones.

El beneficio puede ser de hasta el 100% si es destinado a equipamientos, maquinaria o infraestructura, y un 30% para capital de trabajo, teniendo como montos en el año 2019 para el turismo hasta \$2.000.000 con plazo de sesenta meses de los cuales nueve son de gracia y con tasas del 12% hasta \$850.000 y 14% desde \$850.001.

Además de lo antes mencionado, cabe resaltar que para turismo hay una incubadora específica llamada Emprender Turismo que depende de la Dirección de Turismo de la provincia de Misiones y se encuentra a cargo de Adrian Guidici y Liz Cuba.

❖ FonDeTur: la Secretaria de Gobierno de Turismo (SECTUR) en el 2019 destina quince millones de pesos para la concreción de acciones y proyectos turísticos sostenibles, distribuidos en proyectos de personas humanas (hasta \$75.000), grupos asociativos (hasta \$110.000) y personas jurídicas (hasta \$150.000). En el corriente año son priorizados los proyectos que *“fortalezcan el desarrollo turístico que se impulsa en relación con las localidades incluidas en el Programa Nacional Pueblos Auténticos, en el Corredor Ecoturístico del Litoral, en el Corredor Andino y en el Proyecto Patagonia”*. Y a aquellos desarrollados en localidades que son “puerta de acceso” a los Parques Nacionales. Así también se priorizan los proyectos emprendidos por mujeres y también aquellos asociados a productos turísticos como CocinAR, Turismo del Vino, turismo rural comunitario, entre otros.

Para la postulación pueden presentarse personas humanas o jurídicas (organizaciones no gubernamentales y asociaciones civiles). Como requisito es necesario que estar inscripto en la AFIP y/o en el Monotributo Social, y tener una cuenta bancaria habilitada (este requisito era uno de los limitantes del cluster tealero que no contaba con una cuenta bancaria propia en años anteriores, situación que ya se resolvió); así también las personas humanas pueden presentar proyectos individuales o colectivos (conformando un grupo asociativo de 2 a 3 integrantes que no cuente con personería jurídica y las cooperativas de trabajo de como

mínimo seis asociados), pero cada proyecto presentado en estos términos tendrá sólo un representante. Otra cuestión importante es que a esta convocatoria no puede presentarse nadie vinculado a la SECTUR, organismo provincial y/o municipal de turismo, requisito que restringe la actuación de la dirección de turismo frente a esta convocatoria.

La convocatoria del 2019 llevó su curso desde el lunes 18 de marzo hasta el lunes 21 de octubre del citado año, dividido en etapas evaluadoras a lo largo de cada mes dentro de ese rango, siendo ocho evaluaciones en total. La evaluación comienza con la presentación del formulación oficial emitido por la SECTUR y la evaluación del mismo, luego los resultados se publican en la web www.turismo.gob.ar.

Algunos de los criterios evaluados para el otorgamiento de los fondos son: desarrollo turístico, pertinencia del presupuesto con la postulación, generación de empleo, contraprestación a la comunidad, impacto social e innovación y creatividad, entre otras cuestiones. Estos criterios son importantes a la hora de conocer para qué se destinan los fondos y la SECTUR los destina a adquisición de muebles, equipamientos o herramientas necesarias para la producción, construcción y mejoras edilicias y contrataciones.

Proyectando una oferta... Complementemos este producto aislado

Un centro de interpretación es sólo la antesala a todo lo que se puede encontrar en un destino, es la “chispa” motivacional que implantamos al turista o visitante para que busque conocer más a fondo todo aquello que se le puede ofrecer, en este caso, en Campo Viera. Por este motivo, la propuesta de creación del centro interpretativo se plantea en conjunto con la diagramación de un circuito turístico que lo complemente, previa organización de la oferta turística para poder ofrecer la experiencia completa con todo lo que se necesita para satisfacer las necesidades de un visitante o turista. Es decir, alojamiento, alimentación, esparcimiento, transporte y todos los elementos de la infraestructura como suministros, redes de comunicación y accesibilidad

Si recurrimos a los antecedentes de circuitos turísticos que ofrecía la localidad, podemos hacer referencia simplemente a pruebas pilotos que la Dirección de Cultura y Turismo lanzó en los últimos años, pero que sin embargo no tuvieron continuidad, así como (el ya nombrado

anteriormente) circuito del té: valorización del patrimonio agroalimentario e industrial, que fue presentado en el I Encuentro Internacional de Patrimonio e Inclusión realizado en Posadas en Junio de 2016 llegando a la instancia de prueba piloto pero que actualmente la dirección no lo oferta como producto turístico en el destino. Así también tuvo lugar en noviembre de 2018 un circuito diagramado y ofrecido por el ente municipal, que incluía ciertas tealeras y establecimientos de agroturismo (recuperado de <http://reportemisiones.com.ar>), pero que tampoco tuvo continuidad.

No es entonces de gran innovación ni creatividad proponer el armado de un circuito turístico del té. Sin embargo, el desafío está en encontrar las piezas claves que logren un circuito que sea atractivo, de tal manera que perdure en el tiempo y logre posicionarse a nivel no sólo provincial, sino también nacional e internacional. Y para esto nos basaremos en nuestro núcleo que será el centro de interpretación y luego en ver qué tealeras se encuentran aptas e interesantes para conformar la nueva oferta viereña.

Ya vimos en el capítulo anterior que son varias las tealeras que se encuentran dentro de Campo Viera, sin embargo no muchas son las aptas y dispuestas para la visita de personas al establecimiento. Por lo que a continuación, se propone un circuito armado con dos de las tealeras que se consideran aptas para ser parte de él, sin dejar cerrada la posibilidad de incluir a otros establecimientos que tengan alguna característica particular atractiva que motive a los turistas a visitarlos.

El recorrido tiene como núcleo al centro de interpretación, donde el visitante o turista se nutre de la historia y se concientiza sobre la riqueza en patrimonio industrial que yace en la localidad. Para luego visitar las tealeras y descubrir que el espíritu tealero sigue vivo en la comunidad viereña, ya sea de una manera más tradicional de producción o una más moderna pero siempre basando sus economías en esta infusión milenaria.

Cuando hablamos de circuito turístico, nos dice Nélide Chan que “brinda el armazón físico sobre el cual se van a ir incorporando servicios y actividades. Se compone de un espacio concreto; un patrimonio natural o cultural; una temática, cuando el circuito sea especializado; y la capacidad de innovación” (Chan Nélide, 2005). Partiendo de este concepto podemos analizar y profundizar en los elementos que queremos que conformen el circuito de

patrimonio industrial viereño e ir diagramándolo según nuestras expectativas para con el mismo.

Propuesta de Circuito Turístico de patrimonio industrial en Campo Viera

El circuito se encuadraría dentro de los límites de la localidad de Campo Viera, desde ese enmarque físico diagramamos el recorrido comenzando por el centro de interpretación, que estaría ubicado en el predio de la ex fábrica ITA o lindante al mismo, con un viaje hacia el pasado de la mano de las TIC's para conocer el origen de la infusión en la región y en la localidad puntualmente, buscando en el visitante una interpretación profunda del patrimonio industrial tealero en Campo Viera, que tiene su máxima expresión en el edificio de la ITA que actualmente se encuentra lastimosamente con un grado alto de abandono y deterioro.

Seguidamente se puede optar por dos opciones: la primera sería continuar con el recorrido visitando la tealera Klimiuk Infusiones y luego terminar el circuito en Doña Irma té artesanal en hebras o la segunda opción es hacerlo al revés, pero teniendo en cuenta que Klimiuk no cuenta con una sala para degustaciones, lo que implicaría que el visitante vuelva al punto inicial (el centro interpretativo) y realice allí como culminación del recorrido, una degustación de la infusión. Ninguna de las dos opciones está errada, de ambas formas el recorrido brinda una experiencia holística del mundo del té. Pero tomaremos como referencia la primera opción, donde se visita el centro, luego Klimiuk Infusiones y por último Doña Irma.

De esta manera, una vez visitado el centro interpretativo se continuaría por la Ruta Nacional N°14 unos ocho kilómetros aproximadamente y se llega a Klimiuk Infusiones, donde el visitante podrá observar una tealera de tipo industrial con maquinaria muy moderna y conocer el proceso desde la entrada del producto cosechado hasta el envasado del mismo, conocer un poco de la labor de un sommelier en el laboratorio y demás tener la posibilidad de ser parte de una cata de té.

En este punto puede incluirse un establecimiento dedicado al agroturismo, para ampliar la oferta y conocer un poco de la gastronomía regional también de la mano de agricultores locales. Como es el caso del Edén de Pedro y María que ofrece gastronomía basada particularmente en pescado y que es un producto muy bien posicionado en la oferta de la

dirección de cultura y turismo de la localidad. Este emprendimiento turístico es frecuentemente elegido por delegaciones y visitantes que se encuentran en Campo Viera y en un receso optan por almorzar o cenar en este lugar.

Luego el circuito continuaría con la visita a una última tealera ubicada a pocos metros del predio de la ITA, sin dejar de destacar la facilidad y rapidez de conexión con la que contaría Doña Irma Té Artesanal en Hebras respecto al centro de interpretación, en pocos minutos pasarían de un edificio a otro, por lo que el visitante que cuente con poco tiempo podría también realizar el recorrido solo con la visita a estos dos puntos principales. En este establecimiento se conocerán los campos de té, desde la plantación y la cosecha que puede ser manual, llevando a la práctica varias cosas interpretadas en primera instancia, como por ejemplo se puede agregar la concientización del cuidado del medio ambiente y principalmente del agua, elemento indispensable para las plantaciones y para beber el té. Al ser una tealera que se dedica al procesamiento del té en hebras, cuenta con un proceso de elaboración distinta a la que se aprecia en otras más industrializadas, esto hace que el visitante pueda observar el proceso más antiguo y tradicional del té y ser parte del mismo hasta en la selección de hebras aptas para el consumo, una experiencia bastante enriquecedora en el recorrido. Para finalmente terminar con la participación de una ceremonia de té y relajarse disfrutando de la vista de los campos de té, la imponente ITA y una buena taza de la infusión eje de todo el circuito.

Lo importante de esta propuesta es que cada elemento que componga el circuito turístico industrial del té complemente al centro de interpretación y tenga esa característica que resalte el espíritu tealero que se encuentra muy vigente en cada viereño actualmente.

Ejemplo de programa de visita para un día:

En el siguiente ejemplo se simula la visita en el día a la localidad de Campo Viera para un contingente de treinta personas, partiendo de la ciudad de Posadas y volviendo a la misma una vez finalizado el recorrido.

El recorrido no contempla el pernocte en la localidad viereña ya que (como fue mencionado anteriormente) la capacidad en cuanto a plazas que tienen es reducida y se convierte en una debilidad a la hora de armar otro tipo de recorridos de mayor duración. Sin embargo, cabe

señalar la posibilidad de pernoctar en la ciudad de Oberá que queda a pocos kilómetros y cuenta con una capacidad hotelera más amplia.

Itinerario

8am: salida desde la ciudad de Posadas

9:15am: llegada estimada a Campo Viera

9:15am: City tour (Casa de Té, monumento al Pionero, sede Fiesta Nacional del Té)

10:00am: visita al Centro de Interpretación del Té Argentino.

11:30am: visita al establecimiento tealero Klimiuk Infusiones.

1:00pm: almuerzo en El Edén de Pedro y Maria

2:30pm: Visita al establecimiento Doña Irma Te Artesanal en hebras

3:00pm: Celebracion de la Cata de Té en Doña Irma.

5:00pm: llegada a Posadas.

ITINERARIO

8AM



salida desde la ciudad de Posadas

9:15



City tour Campo Viera (Casa de Té, monumento al Pionero, sede Fiesta Nacional del Té)

10:00



visita al Centro de Interpretación del Té Argentino

11:30



Evisita al establecimiento tealero Klimiuk Infusiones

13:00



Almuerzo en El Edén de Pedro y Maria

14:30



Visita al establecimiento Doña Irma Te Artesanal en hebras

15:00



Celebracion de la Cata de Té en Doña Irma

Conclusiones

La investigación realizada dio como resultado la identificación de un potencial importante en patrimonio industrial en Campo Viera, en cuanto a “aquellos elementos de producción industrial que fueron generados por las actividades sociales económicas en diferentes períodos históricos” (Laura Ofelia Amarilla, 2010) en este caso particular, relacionado a la milenaria infusión del té proveniente de la planta camelias sinensis, teniendo como máximo exponente a la ex fábrica ITA. Sin embargo los recursos relevados demostraron a través de las encuestas y entrevistas realizadas, que existe un desconocimiento casi total del valor patrimonial real por parte de aquellos que visitan la localidad o incluso de habitantes de la provincia que no reconocían a Campo Viera como un destino turístico relevante.

Así también se constató que sólo tres tealeras viereñas abren las puertas a visitantes y que ninguna de ellas cuenta con un recorrido o un paquete establecido para ofrecer. Sin embargo, de todos los establecimientos tealeros que fueron visitados, la gran mayoría cuenta con un paisaje cultural que no está siendo aprovechado al máximo, y por ende tampoco los recursos que lo componen. Es por eso que se profundizó en aquellas tealeras más factibles de formar parte de un circuito turístico y seguir creciendo turísticamente, como lo vienen haciendo hasta el momento, ellas fueron Doña Irma Té Artesanal en Hebras y Klimiuk Infusiones que demostraron potencialidades turísticas, pero falta de planificación y necesidad de mejoras en infraestructura en pos de optimizar los servicios que brindan a sus visitantes.

En cuanto al grado de articulación entre los distintos actores intervinientes en turismo y en la industria tealera de Campo Viera y la región, éste es bastante asiduo ya que al ser una comunidad relativamente pequeña varios habitantes se desenvuelven en ambas partes, tanto en el ámbito privado como en el público. Así también, se presume que el ente de turismo local trabaja de buena manera en conjunto con varios emprendimientos privados, lo que da la posibilidad de contar más fácilmente con el apoyo de la parte privada al momento de poner en marcha políticas turísticas que afecten a toda la localidad.

Entonces tenemos un balance de pros y contras con los que cuenta la localidad, ya que por un lado tiene varios exponentes de patrimonio industrial tealero que le dieron la esencia que tiene Campo Viera hasta el día de hoy, pero que a su vez estos no son valorados y conocidos

como deberían serlo. Por otro lado, se percibe un interés y un apoyo por parte de los entes públicos de turismo tanto locales como provinciales para que Campo Viera se desarrolle turísticamente y sea parte de los productos más reconocidos de la oferta turística misionera, pero la localidad necesita desarrollar la oferta turística para poder ofrecer un producto basado en el patrimonio industrial y la cultura del té lo suficientemente estructurado y característico que los identifique con su marca tealera en la provincia, en el país y en el mundo, complementado esto con las demás actividades que se pueden encontrar allí como agroturismo, turismo de pesca, etc.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto y la efervescencia del té alrededor del mundo actualmente, las nuevas modalidades y estilos de vida orientadas a lo natural, a la salud y el bienestar, es momento que el té sea la estrella principal del turismo viereño y para esto se reafirma la propuesta de **creación de un centro de interpretación del té argentino**, que logre reafirmar el valor patrimonial industrial que tiene Campo Viera, y planificarlo en conjunto con un circuito turístico que incluya a las tealeras, que son testimonio vivo de dicha esencia, creando de la mano de las nuevas tecnologías y de una buena planificación conjunta entre el ámbito público y en colaboración con el ámbito privado, un nuevo producto innovador y atractivo capaz de lograr una transformación en la oferta turística de la localidad.

Todo esto debe sentarse sobre bases sólidas de reconocimiento de la importancia que tiene el Patrimonio Industrial en estos tiempos donde todo es cada vez más efímero y superficial. Debemos sensibilizar a la población sobre este tipo de patrimonio cultural y divulgarlo de manera tal que se siembre en las personas el interés por consumir cada vez más todo aquello relacionado al patrimonio industrial, creando propuestas innovadoras e interesantes.

Recomendaciones

Utilidad Pública y Expropiación: Recuperación de la ITA como máximo exponente de patrimonio industrial de Campo Viera. Esto demanda la expropiación del recurso, ya que hoy en día este se encuentra en manos privadas. El paso de la propiedad al estado provincial o bien municipal otorgaría la posibilidad de restauración del mismo y uso apropiado, valorizando su legado patrimonial.

Transversalidad Institucional: se recomienda la articulación entre la Dirección de Cultura y Turismo de Campo Viera y los distintos organismos que componen el círculo turístico misionero, como ser: el Ministerio de Turismo de la provincia y la Subsecretaría de Capacitación; ya que el trabajo conjunto generará no solamente una mejor formación para los empleados de la dirección y los emprendedores turísticos locales en especial los tealeros, sino también mayores oportunidades de desarrollo y mejoras en la atención íntegra del turista, otorgando al mismo tiempo la mayor calidad y competitividad al nuevo y transformado destino emergente Campo Viera y consecuentemente a Misiones.

Sensibilización para la valorización: es necesaria la puesta en marcha de mecanismos de sensibilización acerca del valor que tiene el patrimonio industrial. Ya que en la provincia de Misiones no hay un reconocimiento por parte de la población hacia este legado cultural, siendo que nuestra provincia es esencialmente productora y tiene una fuerte impronta marcada por ejemplo por la yerba mate o el té. Se debe hacer conocer el significado de un patrimonio industrial, su valor y los cuidados que este necesita (como ser la importancia de restaurar la ITA y preservarla), para que la gente se nutra de saber cultural y así se interese por consumir más productos culturales de este tipo.

Fuentes Consultadas

LIBROS IMPRESOS

Chan, Néida (2005): Circuitos Turístico. Programación y Cotización. Tercera Edición. Ediciones turísticas de Mario Banchik. Buenos Aires, Argentina. Pp. 19–93.

Díaz Pérez, Flora (coordinadora) (2006): Política Turística. La competitividad y sostenibilidad de los destinos. Tirant to Blanch. Valencia. Pp. 342.

Dieckow, Liliana; Lansse, Elvira (2014): El Turismo y la Investigación. Particularidades de su abordaje. Editorial Universitaria de la Universidad Nacional de Misiones. Posadas. Pp292.

Ham, Sam H. (1992): Interpretación Ambiental. Una Guía Práctica para Gente con Grandes Ideas y Presupuestos Pequeños. North American Press Editor Fulcrum Golden. Colorado, Estados Unidos. Pp 3-23.

Libro Histórico de Campo Viera N°3602-A.

Wallingre, Noemí; Villar, Alejandro (comps.) (2009): Desarrollo y gestión de destinos turísticos. Políticas y estrategias. Universidad Nacional de Quilmes Editorial. Buenos Aires. Pp. 324.

LIBROS DIGITALES

Carlos Fernández Balboa y Claudio Bertonatti, s/f: 21 en Boletín de Interpretación número 30 - Agosto de 2014.

Martin Piñol 2011. En Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N° 67 – 2015: pp145.

Molina, Sergio (2009) “Fundamentos del nuevo turismo. De la fase industrial a la de innovación” Editorial Trillas. México. En línea citado el 21/11/18.

Ricardo Batista, 2010:88 en Boletín de Interpretación número 30 - Agosto de 2014

Tartarini, Jorge (2014). Sobre el patrimonio industrial y otras cuestiones. Editorial: Lazos de Agua. ISBN: 978-987-29750-1-2. En línea citado el 22/06/18.

PAGINAS WEBS

<http://patrimonioindustrial.icomos.org.ar/presentacion/fundamentacion/>22/06/18 10:30am.

<http://www.ticcihargentina.com.ar/patrimonioindustrial2015.html> 22/06/18 10:41

<http://www.ticcihargentina.com.ar/publicaciones2015.html> 22/06/18 11:16

<https://dle.rae.es/?id=SBOxisN> 05/02/2019 10:37am.

<https://www.klimiukinfusiones.com> 11/02/19 00:33.

<https://boletin.interpretaciondelpatrimonio.com/index.php/boletin/issue> 19/02/19 17:09

<https://www.elterritorio.com.ar/campo-viera-creditos-fortalecen-14-nuevos-emprendimientos-1573900439042087-et> 3/05/19 11:28

<http://www.culturaydeporte.gob.es/planes-nacionales/planes-nacionales/patrimonio-industrial/definicion.html> 3/05/19 12:00.

<http://www.lasmarias.com.ar/esp/detalle.php?a=te/-historia&t=3&d=13> 09/05/19 11:40am.

<http://www.misionestienehistoria.com.ar/la-recordada-ita-de-campo-viera-emporio-del-t%C3%A9> 10/05/19 5:34pm.

<https://treintaytres.com.ar/?p=29375&=1> 15/02/2019 08:12am.

<https://campoviera.gob.ar/?q=content/campo-viera-afianzan-actividades-productivas-con-nuevas-aperturas-en-cuenca-porcina-lechera> 15/02/2019 09:30am

<http://www.letis.org/servicios/auditoria-certificacion/letis-haccp/>13/06/29 18:00.

<https://www.gifex.com/fullsize1/2019-01-20-.html> 13/06/19 18:20.

<https://www.mysliwczuk-tea.com/> 13/06/29 18:05.

<https://www.youtube.com/watch?v=0aEb9HjwUWo> 23/05/19 10:21am.

<https://www.marquesderiscal.com/noticias/Marques-de-Riscal-la-historia/> 29/06/19 18:23.

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/edificios/edificios-centros-interpretacion/5028218/>
29/06/19 18:23.

<https://www.antrophistoria.com/2017/06/clasificacion-del-patrimonio-de-la.html> 08/08/19
10:15.

DIARIOS IMPRESOS

Villamea, Daniel: exigencias del mercado mundial obligan a mejorar la calidad del té. Diario El Territorio. Domingo, 20 de enero de 2019. Pp 3-8.

DIARIOS DIGITALES

Anónimo. Rovira otorgó otro crédito para una de las empresas de “Fonchi” Duarte, www.elterritorio.com.ar, 20/06/18 7:43.

Anónimo. Encuentros técnicos para fortalecer la cadena nacional del té, https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/prensa/index.php?accion=noticia&id_info=180502100040 21/06/18 06:33.

Anónimo. Ministerio de Industria avanza en caracterización del té misionero, <http://misionesonline.net/2018/03/13/ministerio-industria-avanza-caracterizacion-del-te-misionero/> 21/06/18 06:32.

Anónimo. Mesa de trabajo con el Sector Tealero-“Identidad del Té Argentino”, <http://oberainside.com.ar/2018/03/07/mesa-de-trabajo-con-el-sector-tealero-identidad-del-te-argentino/> 21/06/18 07:12.

Lippenholtz, Betina: Museos inteligentes. Una puerta a la democratización del conocimiento a través de las TIC, www.vocesenelfenix.com, 14/11/18 9:37am.

Raúl García López, El turismo industrial y creativo. Nuevas oportunidades para el sector turístico, <https://www.aprendedeturismo.org/turismo-industrial/> 21/06/18 08:19.

PORTABLE DOCUMENT FILE (PDF)

Análisis del concepto de destino turístico. Márquez Ortiz, Luis; Cuétara Sánchez, Leonardo; Frías Jiménez, Roberto.
s/d.<http://monografias.umcc.cu/monos/2006/INDECO/Anlisis%20del%20concepto%20%20de%20destino%20turstico.pdf>

Centro de Interpretación... ¿y tú de quién eres? Araceli Serantes Pazos. Universidade da Coruña. Boletín de Interpretación número 30 - Agosto de 2014: pp20-24).

Fundamentos de la Interpretación. Masa Shintani. Escuela de la Naturaleza Whole Earth. JICA – Texto de la Interpretación 2007. https://jica-net-library.jica.go.jp/lib2/06PRDM012_s/assets/pdf/interpretation.pdf 1/4/19 11:18 am.

Glossary of tourism terms. Organización Mundial del Turismo. <http://statistics.unwto.org/sites/all/files/docpdf/glossaryterms.pdf>

Nuevo Concepto de Patrimonio Industrial, evolución de su valoración, significado y rentabilidad en el contexto internacional. Eusebi casanelles i rahóla. Director mnactec. Presidente de ticcih. www.mecd.gob.es/cultura-mecd/en/dms/.../patrimonio/.../11-Nuevo_concepto.pdf.

Plan Nacional de Patrimonio Industrial. (Actualización 2016)www.mecd.gob.es/planes-nacionales/dam/.../04-texto-2016-pnpi-plan-y-anexos.pdf

Patrimonio. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf> 22/11/18 18:25.

Patrimonio industrial. Una aproximación a la gestión patrimonialista de las asociaciones. Anahí Cura y María Dolores Ruiz de Lacanal. 22/11/18 05:06.

Patrimonio. Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo. UNESCO. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/.../Patrimonio.pdf> 22/11/19 07:13am

Tesouro de Turismo. Torrejón, Antonio. Consejo Federal de Turismo.
<http://www.ahgbahiablanca.org.ar/encuentroturismo/wp-content/uploads/2016/06/Tesouro-de-Turismo.pdf>

https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_-_caracterizacion_chacras_tealeras_certificadas.pdf

http://www.imaflora.org/downloads/resumos_publicos/5b883c6e8c243_DonDayoMARPag018xlsm.pdf

ACTAS DE CONFERENCIAS O SEMINARIOS

Amarilla, Laura Ofelia (2010) Integración entre el patrimonio industrial y el paisaje cultural en Argentina: miradas sobre permanencias y rupturas. En Conferência Internacional sobre Patrimônio e Desenvolvimento Regional. Campinas e Jaguariúna [Brasil], 2010. CONPADRE.

Nizhny Tagil (2003). Carta de nizhny tagil sobre el patrimonio industrial. En la Asamblea Nacional del TICCIH. Moscú el 17 de julio de 2003. Ticcih.

Patricia Eito Aladrén. Ignacio Benedí Gracia. Henri Bourrut Lacouture. Jesús de la Osa Tomás. Colectivo de Educación Ambiental S.L. CEAM (2016). Sam Ham, que irás a los cielos... Algunas reflexiones sobre nuestras experiencias en Interpretación del Patrimonio (IP). En III Jornadas de educación ambiental de la comunidad autónoma de Aragón.

Romero Morangas, Carlos (1994) Turismo, Patrimonio y Ciudad. En Boletín Informativo del Instituto Andaluz de Patrimonio, N° 9: 16-21. Asociación Patrimonio y Desarrollo Sostenible.

TESIS O MONOGRAFÍAS

Sanchez Mustieles, Diana (2012): Metodología para la recuperación y puesta en valor del Patrimonio Industrial Arquitectónico. Antiguas Fábricas de Grao de Valencia. Tesis Doctoral.

Viera Nuñez, Elizabet Mariela (2015): “Campo Viera: lineamientos para un posible Desarrollo Turístico Local”. Material Inédito. Licenciatura en Turismo. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. UNaM.

MATERIAL INÉDITO:

Ferreya, Rivero, Gayetzky y otros (2014). El Circuito del Té: Valorización del patrimonio agroalimentario e industrial. Formulario presentación a la 22° convocatoria de proyectos de extensión universitaria y vinculación comunitaria: “Universidad, Estado y territorio” 2014.

Anexos

CARTA DE NIZHNY TAGIL SOBRE EL PATRIMONIO INDUSTRIAL Julio 2003

El TICCIH es la organización mundial encargada del patrimonio industrial y es asesor especial de ICOMOS en cuestiones de patrimonio industrial. El texto de esta carta ha sido aprobado por los delegados reunidos en la Asamblea Nacional del TICCIH, de carácter trienal, que tuvo lugar en Moscú el 17 de julio de 2003.

Preámbulo

Los primeros períodos de la historia de la humanidad se definen mediante las pruebas arqueológicas sobre cambios fundamentales en la manera en que las personas fabricaban objetos, y la importancia de conservar y estudiar la evidencia de estos cambios es algo universalmente aceptado.

Desde la Edad Media, las innovaciones en lo referente al uso de energía y al comercio que tuvieron lugar en Europa condujeron, a finales del siglo XVIII, hacia un cambio tan profundo como el que tuvo lugar entre el Neolítico y la Edad de Bronce, con avances suficientemente rápidos e importantes en las circunstancias sociales, técnicas y económicas de la fabricación como para que se le llamara revolución. La Revolución Industrial fue el comienzo de un fenómeno histórico que ha afectado a una parte cada vez mayor de la población humana, así como también a otras formas de vida del planeta, y lo sigue haciendo a día de hoy.

La evidencia material de estos grandes cambios posee un valor humano universal, y debe reconocerse la importancia de su estudio y de su conservación.

Los delegados reunidos en el Congreso del TICCIH del 2003, en Rusia, también quieren poner de relieve que los edificios y las estructuras construidos para actividades industriales, los procesos y las herramientas utilizadas y las localidades y paisajes donde se han ubicado, así como todas sus otras manifestaciones tangibles o intangibles, poseen una importancia fundamental. Todo ello debe ser estudiado, se debe enseñar su historia, se debe investigar su propósito y su importancia para darlo a conocer al público. Además, los ejemplos más significativos y característicos deberían catalogarse, protegerse y mantenerse, de acuerdo con el espíritu de la Carta de Venecia¹, para el uso y beneficio de hoy y del futuro.

1. Definición de patrimonio industrial

El patrimonio industrial se compone de los restos de la cultura industrial que poseen un valor histórico, tecnológico, social, arquitectónico o científico. Estos restos consisten en edificios y maquinaria, talleres, molinos y fábricas, minas y sitios para procesar y refinar, almacenes y depósitos, lugares donde se genera, se transmite y se usa energía, medios de transporte y toda su infraestructura, así como los sitios donde se desarrollan las actividades sociales relacionadas con la industria, tales como la vivienda, el culto religioso o la educación.

La arqueología industrial es un método interdisciplinario para el estudio de toda evidencia, material o inmaterial, de documentos, artefactos, estratigrafía y estructuras, asentamientos humanos y terrenos naturales y urbanos, creados por procesos industriales o para ellos. 2 La arqueología industrial hace uso de los métodos de investigación más adecuados para hacer entender mejor el pasado y el presente industrial.

El período histórico de principal interés se extiende desde el principio de la Revolución Industrial, la segunda mitad del siglo XVIII, hasta la actualidad, incluida. Si bien también se estudian sus raíces preindustriales y protoindustriales anteriores. Además, se recurre al estudio del trabajo y las técnicas laborales rodeadas de historia y tecnología.

2. Valores del patrimonio industrial

I. El patrimonio industrial es la evidencia de actividades que han tenido, y aún tienen, profundas consecuencias históricas. Los motivos para proteger el patrimonio industrial se basan en el valor universal de esta evidencia, más que en la singularidad de sitios peculiares.

II. El patrimonio industrial tiene un valor social como parte del registro de vidas de hombres y mujeres corrientes, y como tal, proporciona un importante sentimiento de identidad. Posee un valor tecnológico y científico en la historia de la producción, la ingeniería, la construcción, y puede tener un valor estético considerable por la calidad de su arquitectura, diseño o planificación.

III. Estos valores son intrínsecos del mismo sitio, de su entramado, de sus componentes, de su maquinaria y de su funcionamiento, en el paisaje industrial, en la documentación escrita, y también en los registros intangibles de la industria almacenados en los recuerdos y las costumbres de las personas.

IV. La rareza, en términos de supervivencia de procesos particulares, tipologías de sitios o paisajes, añade un valor particular y debe ser evaluada cuidadosamente. Los ejemplos tempranos o pioneros tienen un valor especial.

3. La importancia de la catalogación, el registro y la investigación

I. Todo territorio debe catalogar, registrar y proteger los restos industriales que quiera preservar para generaciones futuras.

II. Estudios de áreas y de diferentes tipologías industriales deben identificar el alcance del patrimonio industrial. Usando esta información, se deben crear inventarios para todos los sitios que se haya identificado. Estos inventarios deberían concebirse para ser fáciles de consultar y de libre acceso para el público. La informatización y el acceso en línea son objetivos importantes.

III. El registro es una parte fundamental del estudio del patrimonio industrial. Debe realizarse y almacenarse en un lugar público un registro completo de las características físicas y las condiciones de un sitio antes de que se haga cualquier intervención. Se puede obtener mucha información si el archivo se lleva a cabo antes de que un proceso o un sitio haya cesado en su actividad. Los registros deben incluir descripciones, dibujos, fotografías y películas de vídeo de objetos móviles, acompañados de documentación de apoyo. Los recuerdos de la gente son un recurso único e irremplazable que debe ser registrado siempre que sea posible.

IV. La investigación arqueológica de sitios industriales históricos es una técnica fundamental para su estudio. Debe llevarse a cabo en las mismas buenas condiciones que los sitios de otros períodos históricos o culturales.

V. Los programas de investigación histórica son necesarios para respaldar las políticas de protección del patrimonio industrial. Debido a la interdependencia de varias actividades industriales, los estudios internacionales pueden ayudar a identificar sitios y tipos de sitios de importancia mundial.

VI. Los criterios para evaluar edificios industriales deben definirse y publicarse para lograr la aceptación del público general a un nivel consistente y racional. Sobre la base de una investigación apropiada, estos criterios deben usarse para catalogar los paisajes, los asentamientos, los sitios, las tipologías, los edificios, las estructuras, las máquinas y los procesos supervivientes más importantes.

VII. Los sitios y las estructuras que se cataloguen como importantes deberán protegerse por medidas legales lo suficientemente fuertes para asegurar la conservación de su importancia. La Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO debe dar el reconocimiento que se merece al enorme impacto que la industrialización ha tenido sobre la cultura humana.

VIII. Debe definirse el valor de los sitios significativos y establecer pautas para futuras intervenciones. Cualquier medida legal, administrativa o financiera necesaria para mantener su valor debe ser puesta en marcha.

IX. Los sitios en riesgo deben identificarse para poder tomar las medidas oportunas para minimizar el riesgo y facilitar esquemas adecuados para reparar o reutilizar los sitios.

X. La cooperación internacional es una manera particularmente apropiada de conservar el patrimonio industrial mediante iniciativas coordinadas y compartiendo recursos. Deben desarrollarse criterios compatibles para compilar inventarios y bases de datos internacionales.

4. Protección legal

I. El patrimonio industrial debe entenderse como parte del patrimonio cultural en general. No obstante, su protección legal debe tener en cuenta la naturaleza especial del patrimonio industrial. Debe ser capaz de proteger la planta y la maquinaria, los elementos subterráneos, las estructuras en pie, los complejos y los conjuntos de edificios, y los paisajes industriales. Las áreas de residuos industriales deben ser consideradas tanto por su potencial valor arqueológico como por su valor ecológico.

II. Las políticas para el desarrollo económico y la planificación regional y nacional deben integrar programas para la conservación del patrimonio industrial.

III. Los sitios más importantes deben protegerse completamente y no se debe permitir ninguna intervención que comprometa su integridad histórica o la autenticidad de su entramado. La adaptación armónica y la reutilización pueden ser una forma adecuada y económica de asegurar la supervivencia de los edificios industriales, y debe promoverse mediante los controles legales, los consejos técnicos, las becas y los incentivos fiscales adecuados.

IV. Las comunidades industriales que se vean amenazadas por rápidos cambios estructurales deben ser apoyadas por las autoridades gubernamentales locales y centrales. Se deben prever los riesgos potenciales al patrimonio industrial derivados de estos cambios y preparar planes para evitar tener que recurrir a soluciones de emergencia.

V. Se deben establecer procedimientos para responder rápidamente al cierre de sitios industriales importantes para prevenir la destrucción o el traslado de los elementos significativos. Las autoridades competentes deben tener poderes estatutarios para intervenir cuando sea necesario para proteger los sitios amenazados.

VI. El gobierno debe contar con organismos asesores especializados que puedan proporcionar consejos independientes sobre cuestiones relacionadas con la protección y la conservación del patrimonio industrial, y se les debe consultar en todos los casos importantes.

VII. No deben escatimarse esfuerzos a la hora de asegurar la consulta y la participación de las comunidades locales en la protección y la conservación de su patrimonio industrial.

VIII. Las asociaciones y grupos de voluntarios desempeñan un importante papel en la catalogación de sitios, en promover la participación en la conservación industrial y en divulgar la información y la investigación. Por lo tanto, son actores indispensables en el teatro del patrimonio industrial.

5. Mantenimiento y conservación

I. La conservación del patrimonio industrial depende de la preservación de la integridad funcional, y las intervenciones en un sitio industrial deben, por tanto, estar enfocadas a mantener su integridad funcional tanto como sea posible. El valor y la autenticidad de un sitio industrial pueden verse enormemente reducidos si se extrae la maquinaria o los componentes, o si se destruye los elementos secundarios que forman parte del conjunto de un sitio.

II. La conservación de sitios industriales requiere un profundo conocimiento del propósito o los propósitos por lo que se construyó, y de los diferentes procesos industriales que pudieron tener lugar en él. Esto puede haber cambiado con el tiempo, pero todos los usos anteriores deben ser investigados y evaluados.

III. La preservación in situ debe considerarse siempre como prioritaria. Desmantelar y reubicar un edificio o una estructura sólo es aceptable cuando es preciso destruir el sitio por imperiosas necesidades sociales o económicas.

IV. La adaptación de un sitio industrial a un nuevo como forma de asegurar su conservación suele ser aceptable, excepto en el caso de sitios de especial importancia histórica. Los nuevos usos deben respetar el material significativo y mantener los patrones originales de circulación y actividad, y debe ser tan compatible con el uso original o principal como sea posible. Es recomendable habilitar un área donde se represente el uso anterior.

V. Continuar adaptando y usando edificios industriales evita malgastar energía y contribuye al desarrollo sostenible. El patrimonio histórico puede tener un papel importante en la regeneración económica de áreas deterioradas o en declive. La continuidad que implica la reutilización puede proporcionar estabilidad psicológica a las comunidades que se enfrentan al repentino fin de una fuente de trabajo de muchos años.

VI. Las intervenciones deben ser reversibles y tener un impacto mínimo. Todo cambio inevitable debe ser documentado, y los elementos significativos que se eliminan deben ser registrados y almacenados de forma segura. Varios procesos industriales confieren un lustre que es integral a la integridad y al interés del sitio.

VII. La reconstrucción, o la vuelta a un estado conocido anterior, debe considerarse como una intervención excepcional que sólo es apropiada si beneficia a la integridad del sitio entero, o en caso de destrucción de un sitio mayor por violencia.

VIII. Las habilidades humanas involucradas en muchos procesos industriales antiguos u obsoletos son un recurso críticamente importante cuya pérdida puede ser irreparable. Es necesario registrarlos cuidadosamente y transmitirlos a las nuevas generaciones.

IX. Debe promoverse la conservación de los registros documentales, los archivos de las empresas, los planes de construcción, así como las especies de muestra de productos industriales.

6. Educación y formación

I. La formación profesional especializada en los aspectos metodológicos, teóricos e históricos del patrimonio industrial debe impartirse en niveles técnicos y universitarios.

II. Se debe producir material educativo específico sobre el pasado industrial y su patrimonio para los estudiantes de primaria y secundaria.

7. Presentación e interpretación

I. El interés y el afecto público por el patrimonio industrial y la apreciación de sus valores son las formas más seguras de conservarlo. Las autoridades públicas deben explicar activamente el significado y el valor de los sitios industriales mediante publicaciones, exposiciones, televisión, Internet y otros medios, proporcionando acceso sostenible a sitios importantes y promoviendo el turismo en áreas industriales.

II. Los museos especializados en técnica e industria y los sitios industriales conservados son dos medios importantes de proteger e interpretar el patrimonio industrial.

III. Las rutas regionales e internacionales del patrimonio industrial pueden remarcar la continua transferencia de tecnología industrial y el movimiento de personas a gran escala que puede causar.

[1] La 'Carta Internacional sobre la Conservación y la Restauración de monumentos y sitios' (Carta de Venecia) de ICOMOS, 1964.

[2] Por conveniencia, 'sitios' se referirá a terrenos, complejos, edificios, estructuras y máquinas a menos que estos términos se usen de forma más específica.

Proyecto “TE ConTE” Arquitecta María Julia Sosa. Lámina N°15 Parque del Té –
Imágenes.



INFORME FINAL

EXTENSION UNIVERSITARIA – INFORME FINAL–

1. Denominación o título del proyecto:
Proyecto N° 3408 EXP 6883 – 15. “El circuito del Te: Valorización del patrimonio agroalimentario e industrial”.

2. Responsable/s del proyecto

APELLIDO Y NOMBRES	FUNCIÓN
Ferreira, Alba Cristina	Director
Institución a la que pertenece	UNaM
Dirección	Chacra 153 Manzana J Nro.4 Posadas Misiones Argentina
Teléfono	376 4460840
Celular	376 4335514
Fax	
Correo electrónico institucional	cristinaferreira7@gmail.com

3. Equipo de Trabajo

Nombre	Graciela Gayetzky de kuna
Cargo	Directora proyecto de Investigación.
Institución a la que pertenece	UNaM
Dirección	Estado de Israel 73 Posadas Misiones Argentina
Teléfono	376 4424026
Celular	376 4258687
Fax	
Correo electrónico institucional	kunagraciela@gmail.com
Correo electrónico personal	grakuna@yahoo.com.ar

Nombre	Ángela Beatriz Rivero
Cargo	Directora proyecto de investigación
Institución a la que pertenece	UNaM
Dirección	Avda. Urquiza
Teléfono	03764 465067
Celular	376 4731666
Fax	
Correo electrónico institucional	beaivero.b@gmail.com
Correo electrónico personal	beaivero.b@gmail.com

Estudiantes y Graduados Extensionistas participantes de las actividades del circuito y prueba piloto:

Mariela Elizabet Viera Núñez – Turismo
Andrea de los Ángeles Ortiz – Turismo
Rocío Belén Alvidez – Turismo
Virginia Alejandra Alvarenga – Turismo

María Luján Ruiz Díaz – Turismo
Paula Gismondi – Turismo
Tanya Correa – Turismo
Adriana Isabel Schmidt – Turismo
Silvana Domínguez – Turismo
Marcos Emannuel Sosa Vera – Turismo
Agustina Basile – Estudiante de Arquitectura
Nicolás Lorenzo – Estudiante de Arquitectura
Cristina del Carmen Stevenson - Licenciatura en Turismo
Astrid Kunkel – Licenciatura en Turismo
Patricia Leiva - Licenciatura en Turismo

Diseño gráfico
DG Nicolás González

4. Componentes del Informe

4.1. Comparación del estado final con el inicial
<p>La ejecución del Proyecto ha contribuido a generar un nuevo producto turístico basado en el Circuito del Te, que hasta el momento no se ha incorporado a las actividades económicas de la localidad de Campo Viera. En ese aspecto, desde el turismo se agrega valor a una de sus actividades tradicionales, el Te y el patrimonio industrial que posee. Esto permitirá fortalecer el trabajo sobre el turismo patrimonial e industrial en la comunidad, ya que se llevó a cabo la primera salida de campo para la realización del circuito en carácter de prueba piloto incluyendo a estudiantes de la Escuela de Familia Agrícola – EFA – de Campo Viera; estudiantes de Turismo de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales; egresados de Turismo de la UNaM; estudiantes de Arquitectura de la UCSF (sede Posadas) y actores locales, concejales y funcionarios del municipio. Por otra parte se difundió y comunicó durante el I Encuentro Internacional de “Patrimonio e inclusión” que se desarrollaron en Posadas, provincia de Misiones, Argentina los días 18 y 19 de Junio de 2016, ocasión en el que se ha presentado el proyecto acompañado de una degustación del te, y otros productos derivados como licores de te al público participante, interesados en el patrimonio: investigadores, estudiantes, gestores, funcionarios, docentes y público en general.</p>

4.2. Descripción de las acciones llevadas a cabo y los resultados obtenidos
4-1-Reuniones preliminares e Intercambio del equipo de trabajo para diseñar el circuito.
4-2 Diagnóstico sobre Turismo Patrimonial e Industrial y Rutas Alimentarias. Identificación y selección de sitios y escalas para las visitas durante el circuito desde el relevamiento de atractivos turísticos.
4-3 Asistencia y Participación en la Fiesta Nacional del Te (mayo de 2016)
4-4 Asistencia y Participación en carácter de Organizador y disertante en el I Encuentro Internacional de “Patrimonio e inclusión” desarrolladas en Posadas, provincia de Misiones, Argentina en junio de 2016. En este seminario se realizó la presentación y comunicación del circuito, la preparación adecuada y degustación de la bebida, al igual que una de sus variantes, el licor de te.
4-5 Planificación del circuito teniendo en cuenta las distancias, tiempo dedicado a cada una de las visitas, mensaje a comunicarse en cada uno de ellos y la duración total del recorrido.
4-6 Organización del evento de comunicación y presentación del circuito en el municipio de Campo Viera. Gestiones con el municipio de Campo Viera para la facilitación de las instalaciones para el evento de presentación y comunicación del circuito. Invitaciones al Concejo Deliberante, funcionarios municipales, empresas tealeras y establecimientos educativos de la localidad y equipo de extensionistas y alumnos de la FHyCS.
4-7 Organización del de la salida de campo. Gestiones con el municipio para la facilitación del vehículo para el recorrido de los estudiantes y profesores de la EFA de Campo Viera. Organización del viaje desde la ciudad de Posadas con el equipo de extensionistas y alumnos de la FHyCS.
4-8 Viaje y Prueba piloto del Circuito con establecimiento educativo EFA de Campo Viera, estudiantes extensionistas y equipo de trabajo.
4-9 Realización del diseño de folletería y carteles para la comunicación del circuito. Redacción del recorrido y sus referencias, señalización en el plano y localización relativa.
4-10 Evaluación y ajuste del circuito y de las acciones llevadas a cabo.
4-11 Redacción Final del Circuito y Presentación de informes.

4.3. Aporte del proyecto. Perspectiva futura. (El equipo ejecutor del proyecto deberá realizar como cierre, una evaluación global del proyecto y dejar establecidas una serie de recomendaciones para que tanto aquellos decisores como analistas cercanos a la problemática tratada aúnen o reorienten sus esfuerzos para potenciar y maximizar los resultados obtenidos por el mismo).
Conclusiones y principales recomendaciones. CONCLUSIONES de la presentación del circuito y degustación del te en el I Encuentro Internacional de Patrimonio e Inclusión, evento de Presentación del circuito y prueba

piloto en Campo Viera.

1.- Los participantes demostraron gran interés en el circuito solicitando la posibilidad de realizar el circuito desde las instituciones participantes: ITEP de Corpus – Universidad Gastón Dachary – Colegio provincial Nro. 1, entre otros. El circuito puede servir de modelo de planificación de circuitos turísticos locales basados en una temática.

2.- Se han evaluado actividades que se pueden incorporar en la realización de la Fiesta Nacional del Te para promocionar el producto del te en el predio del evento y durante el mismo, con la instalación de un stand para la degustación, promoción y comercialización de la bebida.

3.- Realizar el circuito del te durante la Fiesta Nacional del Te de manera cooperativa entre el municipio y las empresas tealeras locales. Uno de los reclamos de asistentes de otros lugares se fundó en la inexistencia de información y promoción el te.

5. Mejorar la Organización General de la Fiesta Nacional del Te.

6. Realizar el circuito al menos 1 vez al mes para instalar el tema con fecha y horario prefijado.

7.- Establecer la importancia de la Valorización del Patrimonio de esta localidad, histórico, cultural e industrial, y del alimento como base para las Rutas Alimentarias y Gastronómicas en torno al cual se planifica y desarrolla el producto turístico como diversificación de las actividades económicas para la localidad.

8.- Promover el Turismo Agroalimentario e Industrial con base en el Turismo comunitario, participativo e inclusivo, como elemento identitario de la familia tealera vierense que permita mostrar el patrimonio y su economía.

9.- Destacar el Patrimonio agroalimentario e industrial como materia prima esencial del desarrollo turístico local.

10.- Aporte a la diversificación de las actividades económicas desde la realización del circuito turístico.

11.- Es importante realizar la publicación de la Historia de Campo Viera, para sus habitantes, para las nuevas generaciones y para los visitantes.

4.4. Actores relevantes que contribuyeron al proyecto, detallar tipo de actor y contribución realizada. Realizar un detalle exhaustivo de aquellos actores hicieron un aporte al proyecto, distinguiéndoles por tipo (individuos, agrupaciones, organizaciones no gubernamentales nacionales o internacionales, instituciones de gobierno nacionales, locales o internacionales, etc.) y contribución efectuada (asistencia financiera, económica o técnica, equipamiento, etc.). En este caso los actores no deben ser los ejecutores o miembros del equipo del proyecto.

Durante los días 18 y 19 de junio se llevó a cabo el **I Encuentro Internacional de Patrimonio e Inclusión**, en el que el proyecto El Circuito del se involucró activamente, se constituyó en el marco propicio para la comunicación y difusión de la actividad. Durante el mismo se expuso el circuito y seguidamente se realizó la degustación de la

bebida durante el break y derivados con los asistentes al evento realizado en la Vía Cultural La Estación de la ciudad de Posadas. La misma contó con el apoyo de ICOMOS y la participación de expositores latinoamericanos, del país y de la región. La organización del evento estuvo a cargo de docentes de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la UNaM, junto a quienes participó un grupo de alumnos de Licenciatura en Turismo, en carácter de extensionistas y colaboradores, dividiéndose en diferentes comisiones de trabajo, las cuales fueron conformadas en reuniones previas según funciones a cumplir.

En ese contexto, se desarrollaron las actividades previstas en el marco de Encuentro con la participación del grupo de extensionistas.

La presentación del circuito del Te en Campo Viera y prueba piloto.

Luego de la apertura, se presentó al equipo de extensionistas, degustación de te durante la jornada, la Lic. Alba Cristina Ferreyra y la Dra. Arq. Graciela Gayetzky disertaron sobre la importancia de la Valorización del Patrimonio de esta localidad, histórico, cultural e industrial, y del alimento como base para las Rutas Alimentarias y Gastronómicas en torno al cual se planifica y desarrolla el producto turístico como diversificación de las actividades económicas. Seguidamente la Lic. Viera Núñez, Mariela presentó el Circuito del Té, temas y lugares a incluirse en la propuesta, inicio del recorrido, paradas, visitas y punto final de cierre del itinerario. Seguidamente, las estudiantes de intercambio provenientes de la Universidad Nacional de Costa Rica, Campos Chavarría Lineth, Huertas Ávila Angélica y Barrantes Matamoros Alexa, presentaron el Coffee Tour Clásico, circuitos con más de quince años en el mercado turístico con base a una bebida típica de Costa Rica, como ejemplo práctico de las posibilidades que ofrece el Te, como una de las bebidas más consumidas en el mundo y su uso turístico.

Luego se realizó el cierre con preguntas y puesta en común entre los asistentes. Alrededor de las 10.40hs todos los participantes partieron a realizar la prueba piloto.

El recorrido se realizó en forma vehicular. El circuito dio inicio en la plazoleta del “Colono” con la intervención activa de la Lic. Mariela Viera Núñez, quien relató brevemente sobre la fundación del municipio, primeros habitantes, proceso de asentamiento y situación socioeconómica actual.

La segunda parada fue en el monumento al Pionero del Té en Campo Viera Don “Francisco Kunlhein”; la tercera parada se realizó en la ex Industria Tealera Argentina (ITA). La cuarta parada del circuito tuvo lugar en la Empresa tealera Klimniuk Hnos., en este lugar luego de la cordial bienvenida a cargo de la Sra. Mirta Ramírez, responsable de calidad de este establecimiento y la Sommelier Marcia Ramírez las

cuales realizaron la visita guiada por el secadero.

Finalmente, la última parada tuvo lugar en la “Casa del Té” a las 12hs. Se les entregó una encuesta de opinión a los participantes con el fin de incorporar o modificar información relevante para el circuito.

La duración total del recorrido fue de dos horas.

Participantes de la presentación del circuito en Posadas y Campo Viera.

Integrantes del equipo extensionista:

Apellido y Nombre	DNI	Función disertante y directora de proyecto de extensión
Ferreira, Alba Cristina	14.372.373	
Rivero, Ángela Beatriz	16.695.476	Disertante y directora de proyecto de Extensión
Gayetzky, Graciela Cecilia	11.806.50	Disertante directora de proyecto de Extensión
Viera Nuñez, Elizabet Mariela	34.266.738	Disertante – Coordinación del evento en Campo Viera - Extensionista
Basile, Agustina	36.553.330	Extensionista
Lorenzo, Nicolás	34.367.028	Extensionista
Campos Chavarría Lineth	504040386	Invitadas
Huertas Ávila, Angélica	901070747	Invitadas
Barrantes Matamoros, Alexa	504070350	Invitadas

Participantes de la prueba piloto junto a los integrantes del equipo.

Apellido y Nombres	D.N.I
Zembruski, Sandro	44.226.647
Schwiderek, César	43.546.288
Enríquez, Sebastián	42.762.726
Wagner, Melanie	43.702.023

Deines, Camila Belén	43.530.176
Silva, Yamila	43.546.902
Brachman, Andrea Jaquelin	44.279.335
Ott, Helga Solange	44.080.535
Grahl, Omar Ángel	37.083.921
Fernández, Evelyn	42.668.452
Marchak, Daniela	43.833.663
Cuenca, Nancy Noemí	32.182.444
Gallardo, Miguel Orlando	32.559.834
Drachenberg, Jorge	29.011.326
Apaza Camacho, Helia	32.239.547
Barrantes Matamoros, Alexa	504.070.350
Basile, Agustina	36.553.330
Campos Chavarría, Lineth	504.040.386
Huertas Ávila, Angélica	901.070.747
Leiva, Patricia	31.573.143
Lorenzo, Nicolás	34.367.028
Rivero, Ángela Beatriz	16.695.476
Gayetzky, Graciela Cecilia	11.806.506
Ferreyra, Alba Cristina	14.372.373
Viera Nuñez, Elizabet Mariela	34.266.738
Franceschini, Mariana	32.972.347

5. Evaluación de resultados

5.1. Grado de cumplimiento de las actividades programadas

Todas las actividades programadas se cumplieron con un alto grado de desempeño.

5.2. Enumeración y descripción de los resultados obtenidos

Presentación del circuito del te en las universidades de la región de la Toscana, Florencia, Roma y Siena en un Encuentro Ítalo argentino para intercambiar experiencias sobre proyectos de extensión y rutas patrimoniales y religiosas en octubre de 2015.

I Encuentro Internacional de Patrimonio e Inclusión Argentina. La actividad contó con el aval y financiamiento de la Secretaría de Políticas Universitarias –SPU- El proyecto

de extensión contribuyó con el financiamiento considerando el mismo como marco propicio para la comunicación y difusión del circuito, generando interés de los participantes tanto por el patrimonio industrial como por la actividad para estudiantes de turismo de otras instituciones educativas. Luego de la presentación se realizó la degustación de la bebida durante el break.

Con el aval del proyecto de extensión “La extensión como herramienta de inclusión y articulación de la Universidad Pública con la región” HCD N° 223/16., se realizó en el SUM de la municipalidad de Campo Viera, la presentación del Circuito del Te: Valorización del patrimonio agroalimentario e industrial, con la participación de estudiantes y profesores de Escuela de Familia Agrícola (EFA) de Aristóbulo, referentes como el presidente de la Casa del Colono, Directora de Turismo y actores locales. Se abordó sobre la importancia de la Valorización del Patrimonio de esta localidad, histórico, cultural e industrial, y del alimento como base para las Rutas Alimentarias y Gastronómicas en torno al cual se planifica y desarrolla el producto turístico como diversificación de las actividades económicas. Seguidamente se presentó el Circuito del Té, temas y lugares a incluirse en la propuesta, inicio del recorrido, paradas, visitas y punto final de cierre del itinerario. Posteriormente, las estudiantes de intercambio provenientes de la Universidad Nacional de Costa Rica, Campos Chavarría Lineth, Huertas Ávila Angélica y Barrantes Matamoros Alexa, presentaron el Coffee Tour Clásico, circuitos con más de quince años en el mercado turístico con base a una bebida típica de Costa Rica, como ejemplo práctico de las posibilidades que ofrece el Te, como una de las bebidas más consumidas en el mundo y su uso turístico. Se realizó el cierre con preguntas y puesta en común entre los asistentes. Luego los participantes partieron a realizar la prueba piloto.

El circuito del TE:

El recorrido se realizó en forma vehicular. El circuito dio inicio en la plazoleta del “Colono” donde la Lic. en Turismo Mariela Viera Núñez, oriunda de esta localidad relató brevemente sobre la fundación del municipio, primeros habitantes, proceso de asentamiento y situación socioeconómica actual.

La segunda parada se llevó a cabo en el monumento al Pionero del Té en Campo Viera Don “Francisco Kunlhein”, seguida de la tercera parada que se realizó en la ex Industria Tealera Argentina (ITA).

La cuarta parada del circuito tuvo lugar en la Empresa tealera Klimniuk Hnos., en este lugar luego de la cordial bienvenida a cargo de la Sra. Mirta Ramírez, responsable de calidad de este establecimiento y la Sommelier Marcia Ramírez las cuales realizaron la

visita guiada por el secadero, explicando el proceso del té, desde la recepción de la hoja verde, la secansa, la molienda hasta obtener los distintos tipos de té de acuerdo a estándares de calidad.

Finalmente, la última parada tuvo lugar en la “Casa del Té”, lugar que oficia de Oficina de Turismo municipal.

Pensar y reflexionar sobre lo cotidiano, sobre aquello al que el habitante local no le adjudica valor, posibilitó el intercambio de los participantes y el reconocimiento de su patrimonio como parte de la definición de su identidad.

Se adjunta folleto del Circuito del Te.

5.3. Grado de impacto del proyecto

PARTICIPANTES

ESTUDIANTES y asistentes al I Encuentro Internacional de Patrimonio e Inclusión: 80

ESTUDIANTES Presentación y prueba piloto del circuito del Te en Campo Viera: 50

Algunos comentarios de los participantes:

Los comentarios y preguntas giraron en torno a la situación actual del edificio de la ex ITA – Industria Tealera Argentina, el estado de desuso y deterioro en el que se halla el emblemático edificio de épocas de esplendor de la producción del Te.

La otra inquietud se centró en la posibilidad concreta de realizar el circuito propiamente.

6. Conclusiones y principales recomendaciones.

El proyecto apunta a desarrollar instancias de diversificación de las actividades económicas a nivel local a partir de la revalorización del patrimonio industrial con la participación de los miembros sobre sus fuentes de trabajo para conservar, compartir y debatir la manera más adecuada de posicionar el Turismo en la localidad. Parte de este proyecto del te tuvo sus fundamentos en los resultados de investigación de la monografía de grado sobre el turismo y el desarrollo local, e invita a su puesta en práctica tanto para la comunidad y visitantes.

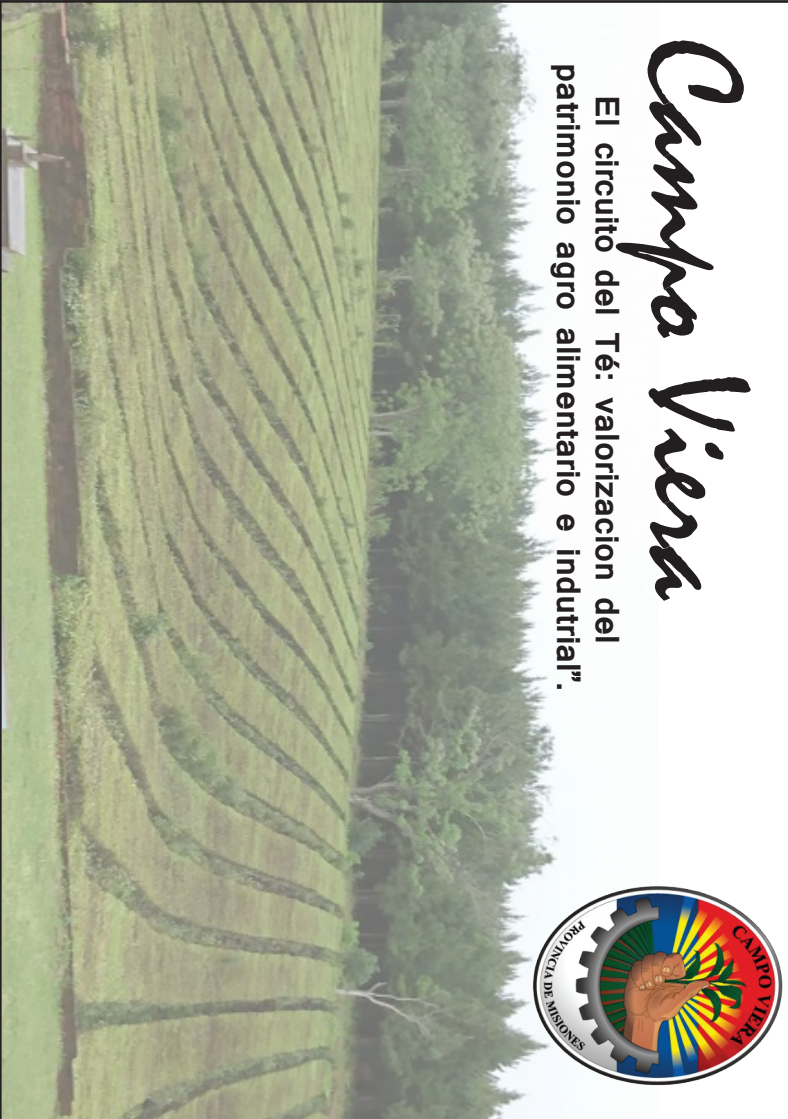
Otra actividad desarrollada fue la presentación del circuito del te en el Encuentro de universidades Italo – Argentina realizada en las ciudades de Florencia, Roma y Siena en octubre de 2015 invitados por el Ministerio de Educación de la Nación, que no contó con financiamiento. Asimismo, no fue posible la presentación del circuito en El Encuentro de Patrimonio industrial realizado por ICOMOS en 2017 por falta de financiamiento.

Por último, se observa que aun faltan la realización de talleres y trabajo de concientización en el municipio, tanto para los funcionarios y agentes municipales como en las instituciones educativas, para que los propios identifiquen y valoricen su patrimonio y las posibilidades de uso social del mismo.

Como principal recomendación se convoca a seguir apoyando este tipo de iniciativas

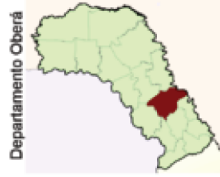
7. Identificar al final de la ejecución del proyecto, algunos de los ítems que a continuación se detallan:

<p>a) líneas de investigación que surgieran como consecuencia de su implementación:</p> <p>Turismo y desarrollo local con base en el patrimonio, planificación y gestión de destinos turísticos.</p>
<p>b) determinar el rescate de la propuesta en alguna cátedra, sea ésta participante del proyecto o por lo menos afín con sus objetivos</p> <p>Se rescata el tema desde las cátedras de Productos Turísticos Mundiales, Relevamiento y Taller de investigación de Recursos Turísticos y Planificación Turística en Guía de Turismo y Licenciatura en Turismo FHyCS UNaM</p>
<p>c) considerar la posibilidad de que el proyecto pueda generar alguna innovación curricular, Se considera que se puede alentar a la presentación de proyectos de innovación sobre el turismo y patrimonio.</p> <p>Diseño e implementación de circuitos turísticos locales.</p>
<p>d) fundamentar si el proyecto implementado debe ser replicado</p> <p>El proyecto debe ser replicado para destacar y sensibilizar sobre la importancia de generar modelos de turismo comunitario basados en el uso social del patrimonio</p>
<p>e) especificar nuevas propuestas para extensión universitaria</p> <p>Diseño e implementación de nuevas modalidades turísticas de circuitos turísticos locales.</p>



Campo Viejo

El circuito del Té: valorización del patrimonio agro alimentario e industrial”.



Secretaría de políticas Universitarias.
Resolucion SPU N° 3408-15

Monumento a Francisco Kuhnlein - Parada N° 1 -

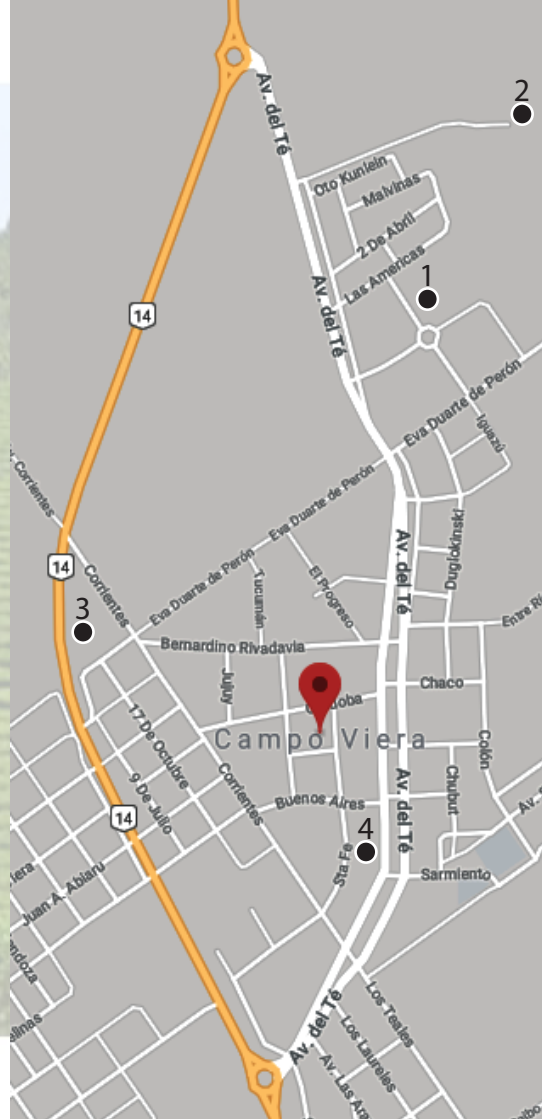


Uno de los pioneros en cultivar y exportar el té en Campo Viera. Nació en Essen, Alemania, en el año 1904. Casado con Marta Steckel, en el año 1930 tuvieron a su primer hijo Otto Adolfo, luego nació Francisco Ludovico, Adolfo Conrado y Marta.

La casa del TE - Parada N° 4



Construida en la gestión de Floriano Koteski, con la intención de recibir al visitante y/o turista con una taza de té. Fue inaugurada en el año 1973 en honor a Francisco Kuhnlein, sin dudas uno de los impulsores de la producción primaria en este Municipio. El mismo día 23 de Febrero, se celebra la primera fiesta nacional del té.



Establecimiento Tealero Klimiukhmnos. - Parada N° 3 -



Planta elaboradora de té en la actualidad, lugar donde se puede apreciar mediante un pequeño recorrido el proceso de elaboración de la hoja verde hasta su envasado. Ubicación: Km 38 por ruta Nac. N° 14.

ITA (Industria Tealera Argentina) - Parada N° 2 -



Ex planta elaboradora de té. Uno de los dueños y creadores fue Francisco Kuhnlein en sociedad con otros inmigrantes. La empresa quebró en el año 1992 y hasta la actualidad permanece cerrada.

ANTECEDENTES EN EL MUNDO

1- Museo del Té de China

Ha construido en 1991, el museo del té de China es el único museo nacional sobre la tema de té. El museo del Té de China se encuentra en la plantación del té de Longjing donde está en la área hermosa del lago del Oeste. El museo muestra la historia de té, los distintos té, juegos de té y las costumbres de té en China.

El Museo del Té de China tiene muchas plantaciones de té. En el lado del museo, los corredores de flores, colinas falsos, estanques y pabellones del lado del agua están bien integrado. Así lo hacen como un parque en el sur del río Changjiang, donde tiene el ambiente limpio y se puede sentir la cercanía a la naturaleza. El museo del té de China, con el sabor y el aroma del té, se atrae muchos turistas de todo el mundo a aquí.

En el museo del té de China, los visitantes pueden obtener una información completa de la cultura del té chino. El museo está compuesta por cuatro grupos de edificios que muestran la historia y el desarrollo del té en China. Las principales salas de exposiciones, se llama el Salón de té, se ayudarán a las personas a conocer el té chino con un profesor. En el salón de té, los visitantes pueden contactar a la historia del té. Se le dirá la influencia de té chino para las minorías, mientras que hay más de trescientos tipos de té.

Fuente: [El Museo del Té de China, el Museo del Té de China en Hangzhou \(viajedechina.com\)](http://viajedechina.com)

2- Pueblo del Té Meijiawu

Meijiawu de Hangzhou es un pueblo y una zona de ocio de la cultura del té. Además, es un lugar ideal para beber Longjing té verde y tienen comida rural. El pueblo de Té Meijiawu está en una zona verde con las montañas y ríos. Las casas de té se unen entre en "serpentea tranquilo arroyo", mientras que la fragancia del té está en el aire.

El pueblo de té meijiawu, es famoso por su historia de servir el té exquisito. Este pintoresco pueblo le permitirá experimentar una taza de té perfecta, ver varias ceremonias de té (muy elaborado muy sofisticado,) y lo más interesante de selección de té bajo la supervisión de profesionales. té chino tiene varios tipos diferentes, quizá necesitan la ayuda en la selección de una marca. Longjin té o té de pozo del dragón, conocido como el mejor té verde en China, es uno de los mejores tipos de té en China. como los arrozales y terrazas, Las plantaciones de té en Meijiawu pueblo son tan buenos como ellos. Limpiamente plantaron hileras de arbustos de té se alinean la ladera; serpenteantes caminos de tierra, como hilos marrones, coser las piezas de verde juntos; campesinos recogen los brotes de té en sus cestos de pajas.

FUENTE: [El Pueblo de Té Meijiawu, la Plantación de Té Meijiawu en Hangzhou \(viajedechina.com\)](http://viajedechina.com)

3- Shizuoka: Ochanosato museo del té verde

La vida en verde

Makinohara y Shimada solos producen entre el 45 y el 55% del té verde japonés. Con sus paisajes formados por enormes campos de té en laderas, nada más lógico haber dado a luz a un salón de té en estas tierras.

Ochanosato, sin embargo, es menos un museo que una experiencia en torno al té y un descubrimiento gradual de la cultura del té en Japón. Esta cultura echa raíces profundas en el alma japonesa y no se reduce solo al consumo de té: por sí sola abarca franjas enteras de la cultura tradicional, fuertemente vinculada a las artes y al budismo zen.

Es respetando el espíritu del té que a los visitantes se le ofrecerá una taza a su llegada antes de entrar en la parte de la exposición en sí. Las diferentes variedades de té, así como diferentes salas de té, desde Japón hasta Gran Bretaña pasando por la reconstrucción del famoso salón Huxinting en Shanghai se exhiben allí. Aprenderás entre otras cosas la larga historia del té en Japón, íntimamente ligada a la cultura de los samuráis.

Pero el verdadero interés de Ochanosato se encuentra un poco más lejos, en la casa de té Shomokuro. Los creadores del museo buscaron la autenticidad mediante la reconstrucción idéntica de una casa diseñada a principios del período Edo por el famoso magistrado Kobori Enshu. El visitante podrá degustar varios tipos de té, pero especialmente asistir a demostraciones de ceremonia del té realizadas bajo petición y sin reserva.

La casa de té también se encuentra en un jardín que también es una reproducción, el del jardín oriental del Palacio Imperial de Sento Goshō en Kioto, como se podía ver en el siglo XVII. Antes de entrar en la casa de té se cruzará un puente de madera, la transición entre los edificios modernos del museo y el pasado en las oficinas de Kobori Enshu.

Los amantes del té obviamente podrán comprar té, pero también producir su propio polvo de té matcha pulverizando las sábanas, de forma gratuita. Por si fuera poco el restaurante Moegi, dedicado a especialidades a base de té, completará tu visión de la dimensión gastronómica del té para.

Ochanosato ya vale la pena un desvío a Shimada. También encontrará en las inmediaciones una sección de la antigua carretera de Tokaido equipada para los excursionistas, la línea de locomotoras de vapor de los Oigawa y los magníficos panoramas de los campos de té de Makinohara: tendrá todas las razones para detenerse allí.

FUENTE: [Shizuoka: museo del té verde de ochanosato | Experiencia en Japón \(japan-experience.com\)](http://japan-experience.com)

4- Museos del té que puedes visitar en el mundo

Cuando una persona siente pasión por algo, conocer todo sobre el mismo es algo habitual. De ahí que nazcan coleccionistas de objetos muy dispares. La alimentación es uno de esos sectores alrededor de la cual se han creado diferentes museos temáticos. El té es uno de ellos. Por esta razón y porque nos encontramos en una época en la que la mayoría de las personas va a realizar un viaje, hoy quiero recorrer contigo parte del mundo, visitando algunos de los museos del té más destacados del planeta.

Museos en los que no sólo te hablarán de la historia de la segunda bebida más consumida del mundo, sino también de sus variedades, de la cultura que se ha creado en torno al mismo y en los que además podrás disfrutar de algunas de las mejores variedades de té e infusiones del mundo. Un producto natural del que estamos realmente enamorados y con el que disfrutamos cada día. Una planta natural que preparamos con sumo cariño para que llegue a vuestra casa y podáis disfrutar de sus beneficios y propiedades.

Por eso, hoy queremos invitarte a que cojas tus maletas virtuales con nosotros y recorras parte del mundo visitando algunos de los museos del té más importantes o curiosos del mundo. Te aconsejo que vayas con algo de apetito, ya que no sólo aprenderás, sino que también disfrutarás del sabor y aromas de los productos que tienen a la venta o como muestra en sus tiendas y cafeterías, algunas de ellas de lo más singulares.

El Museo del Té verde de Ochanosato

La prefectura de Shiozuka, en Japón, es uno de los paraísos del té del continente asiático. Situada el sureste de Japón, la misma cuenta con ciudades tan importantes como Makonohara y Shimada, donde se cultiva entre el 45 y el 55% del té verde japonés; uno de los más valorados del mundo. Así las cosas, no es de extrañar que, precisamente, en la ciudad de Shimada se haya abierto el museo Ocha-no-Sato del té, cuya arquitectura ha querido simular una antigua casa del té, en concreto, del comienzo del periodo Edo.

Pero, ¿por qué te aconsejamos visitar este museo? Primero, porque podrás ver, como decíamos, cómo eran las antiguas casas del té; algo con lo que los amantes del té disfrutaban de lo lindo. Además, el propio museo está rodeado de amplios jardines. Estos son una reproducción del jardín oriental del Palacio Imperial de Sento Gosho en Kyoto (Japón). Para pasar del jardín a la casa, deberás pasar por un bonito puente de madera.

Ya dentro del propio museo podrás profundizar sobre la cultura y costumbres en torno al té en el país asiático y en otras partes del mundo. También te ofrecerán interesantes datos sobre la industria de este producto. Pero, sin duda, una de las informaciones más importantes que vas a encontrar en este lugar son los beneficios del té. Es muy probable que conozcan muchos de ellos, pero otros seguro que te sorprenden. No olvides que estás visitando una

de las cunas del té, donde éste se ha venido utilizando desde hace siglos en medicina natural.

Destaca el lugar dedicado al té matcha, donde tú mismo y sin coste alguno conocerás el proceso de elaboración de este té, que tú mismo podrás convertir en polvo. Interesante, ¿verdad? Resulta realmente agradable elaborar tu propio té matcha, en al cuna de nacimiento del mismo.

Por otro lado y para tu deleite, podrás saborear algunos de los mejores téis locales y otras variedades del mundo. Por supuesto, podrás acompañar esta bebida de los tradicionales platos de la cocina de la localidad japonesa, así como de postres elaborados con té en el restaurante Moegi del museo. Y, para finalizar tu recorrido, nada como subirse a la terraza del recinto y disfrutar de las maravillosas vistas al monte Fuji y a los campos de té que lo rodean.

En definitiva, visitar este museo es introducirse de lleno en el mundo del té, desde su cultivo hasta que lo degustas de la manera que a ti más te guste. Un museo que permanece abierto de 9 a 17 horas, si bien la casa del té abre sus puertas a las 9.30 horas y cierra a las 16 horas.

Museo Nacional del Té de Hangzhou

Estoy segura que si te preguntara cuántos museos dedicados al té podemos encontrar en China, lo más probable, aunque no supieras la respuesta, es que me dijeras que varios. De hecho, yo también lo pensaba hasta hace algunos años, cuando descubrí que el único museo (no casa del té) dedicado a uno de los productos más internacionales y famosos del país (por no decir que es el más conocido) se encontraba en la ciudad de Hangzhou, situada en la provincia de Zhejiang.

Como te decía, es el único museo del país cuya temática se centra en el té (luego existen las famosas casas del té y se dedican algunas exposiciones o espacios al té en otros museos de menor relevancia, pero nada que ver con el de la localidad de Hangzhou).

¿Qué vas a encontrar en el mismo? Hay un espacio muy amplio dedicado a la historia del té, que podrás recorrer a lo largo de diferentes salas. Además, también podrás conocer todos los detalles sobre la cultura del mismo en el país, las tradiciones que se realizan en torno al mismo y disfrutarás de accesorios de té que, probablemente, jamás hayas visto en otros lugares.

Uno de los lugares que más gusta a los visitantes es aquel que se dedica al arte del té. En el mismo se puede ver representada una escena auténtica de la famosa ceremonia del té china. Y no sólo la manera en la que se realizaba antiguamente, sino también el modo en el que se hace habitualmente. Del mismo modo podrás conocer cómo se realiza la ceremonia del té Jingshan y la de Taiwán.

Museo del Té Kannan Devan, de Munnar

Kerala es un estado del sur de La India. En él, en concreto en la zona de Munnar, se cultivan algunas de las mejores variedades del té del país. Así las cosas, no es de extrañar que fuera a 5 minutos de su capital donde se creara el primer Museo del Té del país.

Un país, La India, donde la cultura del té también tiene largo arraigo y está muy ligado tanto a sus tradiciones, como a su forma de vida y alimentación. Precisamente, todo esto se repasa en las diferentes salas que componen el museo, en una región muy turística, donde los verdes paisajes son protagonistas. Un museo que acoge tanto a los amantes del té, como a los curiosos que desean conocer más sobre él, su mundo y sus sabores.

Tal y como se puede leer en la página Web del museo, » el objetivo del Tea Museum es representar el crecimiento de este distrito de plantaciones de té de más de un siglo de antigüedad. Desde el rudimentario rodillo de té hasta la fábrica de té totalmente automatizada en Madupatty, el museo ofrece un conocimiento de primera mano sobre el procesamiento del té y las operaciones que intervienen en la elaboración del té negro».

FUENTE: [Tres museos del té que puedes visitar en el mundo \(aromasdete.com\)](http://aromasdete.com)

5- Turismo de té auténtico y sostenible

Los turistas que buscan experiencias auténticas deben honrar las raíces del compromiso cultural dentro de las regiones de té

El té invoca lo que buscamos: paz, comodidad, familiaridad, o tal vez lo lejano. Como consumidores, experimentamos el origen, el terroir y el procesamiento de las hojas dentro de nuestras tazas. Para involucrarse más profundamente, visitar las regiones productoras de té para aprender sobre el té alterará para siempre la relación de uno con el té. Pero antes de profundizar en la miríada de opciones disponibles a través de los tours de té, es importante reflexionar sobre cómo nuestras acciones pueden afectar a los demás. Es decir, al mismo tiempo que se busca un auténtico recorrido práctico por el té, también se debe considerar qué programas son sostenibles y comprometer respetuosamente a la cultura anfitriona.

Según National Geographic, los expertos predicen que una vez que los viajes internacionales se reanuden a los niveles anteriores a la pandemia, un cambio global favorecerá exploraciones sostenibles, inclusivas y lentas de las comunidades. En toda Asia, los viajeros han incorporado estos elementos históricamente. Los sabios reconocidos por sus contribuciones a la cultura del té han viajado de manera sostenible mucho antes de que se convirtiera en una estrategia de marketing de lavado verde; viajaban lentamente, se integraban con las costumbres y cocinas de sus comunidades de acogida, y escribían, se retiraban, estudiaban o meditaban dentro de las aldeas.

Lu Yu (733-804CE) es anunciado como el sabio del té. Durante décadas antes de la publicación de *The Classic of Tea*, viajó lentamente aunque extensamente a través de la China de la dinastía Tang. En "Tea in China: A Religious and Cultural History", James A. Benn registra cómo Lu Yu vivió en Wuxing en un monasterio durante tres años, vivió en el Monte Mao y junto al lago Tai, atravesó la moderna región de Jiangnan, vivió en Long Shan durante siete años y construyó una cabaña en la naturaleza. Lu Yu incluso cultivó jardines de té en varios lugares para poder investigar el impacto geográfico en el té.

En cuanto al intercambio internacional, Myōan Eisai (1141-1215 CE), un sacerdote budista de Japón, estudió budismo en China durante cuatro años en dos viajes y regresó como el primer maestro Chan (Zen) de Japón. Es conocido no solo por difundir el budismo zen en Japón, sino que fue responsable de traer por primera vez las plántulas de té a su país, así como de ser autor de "Beber té para nutrir la vida".

Escribir un libro después de pasar años en un país para aprender sobre las múltiples intersecciones de su cultura (literatura, historia, sociología, idioma y, por supuesto, té) no es factible para la mayoría, pero debemos considerar un enfoque interseccional independientemente de la duración de la estadía. Aunque los movimientos sostenibles occidentales (como el movimiento *slow food*) han surgido en las últimas décadas como campañas, estos conceptos (*slow food*, viajes respetuosos y regenerativos, etc.) han existido durante mucho más tiempo en Asia. Si bien una mayor conciencia de nuestro impacto sociocultural es un buen paso, debemos reflexionar sobre las variables asociadas con nuestra huella cultural y de carbono. Es decir, debemos tener cuidado con los peligros del lavado verde y el etnoturismo en lo que se refiere a la industria del té.

Según un informe de 2019 de OxFam, "en los Estados Unidos, se estima que los supermercados y las marcas de té reciben el 93.8% del precio final al consumidor del té negro en bolsas vendido en el país, mientras que los costos laborales para pagar a los trabajadores representan solo el 0.8% del precio final". Esta absurda inequidad no debe ser vista aisladamente. Si los productos finales de hojas de té o polvo redistribuyen los salarios tan injustamente, no es improbable que otros aspectos del comercio reflejen tales estándares. Dentro de la industria del turismo del té, primero debemos preguntarnos: ¿quién se beneficia más?

Hoy en día, varias organizaciones internacionales ofrecen tours de torbellino que ofrecen tours de lujo o de clase media que incorporan los sitios culturales de un país en particular. Si bien estos recorridos son intensos, integradores e informativos, me pregunto si deberíamos cuestionar el mérito de los recorridos rápidos. En lugar de atravesar una región, ¿cómo podemos proceder conscientemente?

Definición del turismo sostenible

Según la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas, el turismo sostenible debería:

"Hacer un uso óptimo de los recursos ambientales que constituyen un elemento clave en el desarrollo turístico, manteniendo procesos ecológicos esenciales y ayudando a conservar el patrimonio natural y la biodiversidad.

Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades de acogida, conservar su patrimonio cultural construido y vivo y sus valores tradicionales, y contribuir a la comprensión y la tolerancia interculturales.

Garantizar operaciones económicas viables a largo plazo, proporcionando beneficios socioeconómicos a todas las partes interesadas que se distribuyan de manera justa, incluidas oportunidades estables de empleo e ingresos y servicios sociales para las comunidades de acogida, y contribuyendo al alivio de la pobreza".

Parámetros para un tour de té auténtico, experiencial y sostenible

Incorporando estos tres pilares de la sostenibilidad, la siguiente es una lista de preocupaciones a abordar al evaluar un tour de té práctico ético, auténtico y sostenible:

Sostenibilidad ambiental

¿El jardín es orgánico o natural? Esta es la primera pregunta que debe hacerse al elegir un tour de té ambientalmente responsable. Los pesticidas y herbicidas tienen impactos perjudiciales en quienes trabajan en los jardines de té e impactan negativamente en las condiciones de la parte superior del suelo y el ecosistema circundante. Una nota a tener en cuenta es que muchos jardines a pequeña escala no pueden pagar el certificado debido a su alto costo; sin embargo, pueden ser técnicamente orgánicos o pueden haber producido té de forma natural durante mucho más tiempo que aquellos con certificados.

¿Cuál es el tamaño del jardín de té? Los parámetros para los jardines de té a pequeña escala cambian entre países y regiones. En general, se considera que los jardines de té a pequeña escala poseen menos de 20 hectáreas de tierra. Los terrenos a pequeña escala suelen tener menos impactos ambientales negativos en la comunidad que las fincas más grandes. Estas son las comunidades muy unidas a apoyar.

¿Qué tan rica es la biodiversidad local? Los jardines de té son inherentemente agroecosistemas (ecosistemas que son manipulados para producir productos agrícolas). Aunque algunos árboles de té de crecimiento antiguo (especialmente en Yunnan, China) se cultivan en la naturaleza, la mayoría de los jardines de té son empresas de un solo producto. Los ecosistemas más saludables patrocinarán una rica biodiversidad: variadas especies de aves, mamíferos locales, especies de plantas autóctonas, etc. La convivencia es crucial.

Participación local

¿Quiénes son los propietarios, directores y otras partes interesadas? ¿Son de la región? ¿Qué razones tienen para apoyar el jardín de té?

¿Cómo se representa a las mujeres? Al igual que en muchos otros sectores, las mujeres están subrepresentadas en roles de liderazgo y emprendimiento dentro de la industria del té. Al mirar un programa, considere la presencia o ausencia de mujeres, especialmente en roles de liderazgo y roles y representaciones generales.

¿Cuál es su compromiso con la transparencia? ¿Cuáles son los valores de la empresa y cómo se hacen eco en el contenido del sitio web y en la acción?

Compromiso cultural auténtico

¿Qué costumbres y tradiciones regionales se experimentarán durante el recorrido o la estadía? Si bien aprender sobre los festivales de un país es importante, es crucial aprender sobre las culturas específicas que existen dentro de un pueblo y en otras regiones más pequeñas.

¿Cómo se contextualizan las culturas locales? ¿Qué son las fiestas locales que no se celebran a nivel nacional? ¿Qué alimentos locales se sirven que es poco probable que se encuentren en los menús de los restaurantes? ¿Qué oportunidades existen para la interacción con la comunidad?

¿Quiénes son las personas con las que uno se comprometerá? ¿Quién guiará los recorridos, organizará casas de familia o demostrará los procesos de fabricación del té? ¿Cuáles son sus antecedentes, ya sean culturales o socioeconómicos?

¿Qué oportunidades de aprendizaje de idiomas existen? Si bien el aprendizaje de un idioma nacional es importante, ¿cómo se representan los idiomas o dialectos regionales? ¿Qué oportunidades existen para aprender o intercambiar idiomas?

Experiencia práctica

¿Qué participación en los jardines de té existe? ¿Hay opciones de tour de té lento? ¿Se levantará un invitado al amanecer para tomar el té junto a los desplumadores de té? ¿Qué oportunidades permiten el compromiso con los procesos de fabricación de té?

¿Cómo se bebe el té? ¿Qué ceremonias históricas o modernas para beber té están incluidas? ¿Uno experimentará chadao (chado), chayu o chanoyu? ¿Aprenderá uno a hacer chai? Además, ¿qué teaware se utilizará? ¿Hay alguna oportunidad para aprender o hacer cerámica, romper una taza de kulhad o aprender a identificar el valor de una tetera Yixing?

¿Qué actividades están disponibles fuera del ámbito del té? La cultura de una región es mucho más completa más allá de la etiqueta del té. ¿De qué otras maneras se puede interactuar con la cultura anfitriona, como la cocina, la jardinería, la búsqueda de alimentos, la observación de aves, el senderismo y a través de la música, el teatro, la literatura y el arte?

Casa de familia de té verde; Higashi Sonogi, Japón

Nakao Village, ubicado en Higashi Sonogi, Japón, es una comunidad rural con una rica historia de cultivo de té. Geológicamente, la tierra se formó originalmente por la actividad volcánica. Hoy en día, la elevación media es de 250 metros. El té ha crecido en la región durante quinientos años. La fábrica de té ha sido operada durante más de 70 años por la familia Nakayama, que está comprometida con las prácticas respetuosas con el medio ambiente en todos los cultivos agrícolas. Iniciaron un programa de divulgación en ecoturismo en 2014. "Esperamos traer visitantes e invitados durante la noche a nuestra comunidad no como turistas, sino como iguales. Queremos brindar la hospitalidad que promueva el intercambio de buenos sentimientos".

Makaibari Turismo Sostenible; Bengala Occidental, India

Makaibari Tea Estate se encuentra entre una de las fincas de té más conocidas de todo el mundo. Sus tés premiados internacionalmente son altamente valorados, y muchas partes interesadas no son otras que leyendas dentro del mundo del té. Aunque Makaibari es el sitio de un resort de lujo, también mantienen un programa humilde que se basa en el "turismo sostenible y responsable". Entre sus programas, el Makaibari Homestay Programme permite a los huéspedes vivir en una de las aldeas con una familia local para visitas a largo plazo, a corto plazo o de un día.

Wow Taiwan Master Tour | | blue magpie Tour Pinglin, Taiwán

Wow Taiwan ofrece tours de medio día y de un día de duración y viajes de aprendizaje experiencial en aldeas del norte de Taiwán. Ofrecen varios Slow Tea Tours, en particular el Tea Master Tour, así como el Tea Mountains Culture Tour, ambos en Pinglin. "Ya sea probando las cervezas locales, conversando con los dueños de las tiendas en su Old Street o viendo el sol emerger de detrás de sus colinas, Pinglin alienta a los visitantes a reducir la velocidad y enfocar los placeres más simples de la vida".

Conclusión

Más allá de los tours de té sugeridos, es importante renovar nuestra comprensión de lo que significa auténtico y sostenible. Al considerar un enfoque descolonizado del turismo, es prudente cuestionar todo en su origen. Lo más importante es que un turista responsable debe reflexionar sobre quién se beneficia más del turismo y cómo las comunidades involucradas se integran (o se aprovechan). Tea Journey respalda los tours de propiedad y operación local que fomentan el movimiento lento y consciente que honra la cultura anfitriona.

FUENTE: https://teajourney.pub/authentic-sustainable-tea-tourism/?lp_txn_id=22559

ANTECEDENTES EN LA PROVINCIA

1- Té misionero: una economía regional que crece con industrialización de la ruralidad y espíritu cooperativo

La provincia de Misiones es una de las provincias con mayores niveles de industrialización del NEA en lo que refiere al desarrollo de sus cadenas de valor en el sector agroalimentario e industrial. Un punto de partida que responde a que desde hace casi dos décadas se viene trabajando en políticas de industrialización de la ruralidad y de agregado de valor al té misionero como objetivos fundamentales de la gestión político institucional desde el Estado provincial para promover el desarrollo rural en nuestras comunidades. En el caso del té argentino, se trata de una economía regional que tiene a Misiones como protagonista. El té es un sector productivo que fortalece los procesos de valor agregado en origen y posiciona a nuestra provincia y nuestro país en mercados internacionales con un producto de calidad.

Actualmente, en la provincia de Misiones existen 7 Cooperativas dedicadas a la producción y elaboración de té. Estas entidades cooperativas están ubicadas en las localidades de Leandro N. Alem, Colonia Guaraní, Campo Viera, San Vicente, Oberá, Dos de Mayo y Ruiz de Montoya. Las últimas tres mencionadas, son exportadoras de té.

Desde la gestión institucional del Ministerio del Agro y la Producción, se resalta la importancia de la conformación de cooperativas como forma asociativa con la participación de pequeños productores, que diariamente realizan su trabajo para mejorar la calidad de vida de sus familias como así también el crecimiento y desarrollo de las comunidades rurales.

Cada vez que una cooperativa cierra, impacta negativamente en los pueblos, sus productores y las plantaciones; con la consecuente pérdida del amparo del trabajo colectivo que brinde pertenencia y seguridad. En particular, la Cooperativa Tealera de San Vicente cerró sus puertas en el año 2017 debido al bajo precio del té en rama, los prolongados plazos de pago, problemas financieros y falta de actualización tecnológica. Por ejemplo, su antigua caldera del año 1905, consumía demasiados recursos dendroenergéticos y no había ningún profesional u organismo que pueda certificar anualmente su seguridad.

Para dar solución a este problema, se incorporó un quemador de biomasa e intercambiador de calor para los hornos de secado mediante el Proyecto de Modernización Tecnológica de Cooperativas Tealeras de Misiones con fondos de la Provincia y del Programa de Competitividad del Norte Grande del BID, pero al no poder completarse las demás inversiones complementarias por parte de la cooperativa (depósito de chip y caldera para marchitado) no reinició la actividad, motivo por el cual muchos productores abandonaron sus plantaciones.

Finalmente, en el año 2020, con el objetivo de dar respuesta a los productores yerbateros poseedores también de grandes extensiones de té, surge la integración de la Cooperativa Tealera con la Cooperativa Yerbatera San

Vicente, quien aportó los fondos necesarios para realizar inversiones restantes que rondaron los \$7.500.000, destinados a tareas de mantenimiento, obras de infraestructura y acondicionamiento para poner en marcha nuevamente la la planta elaboradora de té en rama.

El presidente de la Cooperativa Juan Bunkowski remarcó que *“la mayoría de los socios de la tealera son socios de la yerbatera también y ahí surgió la idea hacer la fusión de las dos cooperativas porque la mayoría de los productores yerbateros son tealeros también y en esta zona no teníamos a quien vender el total de la producción de té entonces nos juntamos y como tuvimos un año bueno con la yerba invertimos la plata para hacer trabajar el otro secadero y decidimos comenzar con el mantenimiento en noviembre”*.

Así la industria de la Cooperativa San Vicente reabre sus puertas el 20 de diciembre del año 2020, siendo 58 los socios que resultan de esta integración con una superficie de producción que ronda las 400 Ha de té. Desde el comienzo de la zafra hasta la actualidad han procesado 2.300.000 kg de hoja verde y los precios pagados al productor superan al precio garantía establecido para la zafra 20-21.

La principal dificultad que debieron afrontar al reactivar la industria fue la desconfianza del productor. Con pagos semanales por parte de la empresa que absorbe el té en rama elaborado, comenzaron a ver los resultados de esta nueva gestión; ya que los pagos de hoja verde también se realizan de manera semanal, brindando más confianza a los productores, reactivandose en la zona las fertilizaciones, el manejo del cultivo y la limpieza de los tesales.

Hoy, su mayor desafío es la ampliación del secadero para poder elaborar más kilos de té que su comprador les demanda e implementar certificaciones en las plantaciones y en la industria.

En este marco, la subsecretaria de Desarrollo y Producción Vegetal, Luciana Imbrogno, destacó que *“el eje central del desarrollo tecnológico del sector de las industrias agroalimentarias debe construirse a partir de la integración de los entramados productivos territoriales que consoliden al agregado de valor en origen”*.

A su vez, el titular de la cartera agraria, Sebastián Oriozaola, remarcó *“desde la gestión institucional, trabajamos para aportar al desarrollo productivo de nuestra provincia con soberanía, sustentabilidad, equidad e independencia económica, atendiendo al crecimiento y fortalecimiento de nuestras comunidades rurales, con especial acento en el modelo cooperativo”*.

FUENTE: [Té misionero: una economía regional que crece con industrialización de la ruralidad y espíritu cooperativo \(misiones.gob.ar\)](https://misiones.gob.ar)

2- Se está gestando una revolución del té que propicia un mayor consumo en Argentina

Taro Kairiyama, elaborador de té en hebras Tea Wind, es parte de una familia que impulsa la nueva revolución argentina de la infusión que tiene en Misiones la más importante economía tealera sudamericana.

Desde Los Helechos, el tealero nieto de inmigrantes japoneses, consideró que el surgimiento de las escuelas de té, Tea blenders, Tea Masters y las distintas “Casas de té” son “muy buenos, están dando a conocer los productos que tenemos y propiciando un mayor consumo” en todo el país y en particular en la región, respaldados en particular en la elaboración seleccionada, artesanal y de buena calidad de las hebras misioneras.

“Hay una revolución del té que se está gestando. Hubo un auge con la creación de todas las escuelas de té, con la gente que está haciendo los blends, hay una cantidad de nuevos Tea Blenders, Tea Sommeliers, proyectos que están muy buenos y se están dando a conocer, propiciando mayor consumo en el país”, destacó el productor y agregó: “también, acá en la región -Misiones en particular- se está dando una revolución que se gestó hace 6/7 años, con los emprendimientos de Carolina Okulovich con La Ruta del Té, de Irma Fraga con su productos, Akasha Tea y los nuestros que estamos trabajando en hacer té de mejores calidades”.

Marcando un paralelismo con lo que sucede en Mendoza y el vino, Taro Kairiyama considera que en Misiones “muy pronto se dará una concentración de gente y lugares que está interesada en el té. En Oberá y sus alrededores va a ser la meca para aprender sobre té, conocer más sobre el té argentino. Toda la Ruta 14 va a ser la ruta del té y la yerba, que será muy importante para Misiones. Hoy en día el turismo productivo se está gestando, será algo muy bueno”.

Nuevo proyecto. La Familia Kairiyama está trabajando en la creación de un espacio para recibir visitas y realizar degustaciones de los té que elaboran. “Vamos a poner nuestra impronta, marcando la cultura japonesa, que es lo que nos diferencia. Toda la historia que tenemos -incluso compartir el libro que escribió mi abuela- que cuenta cuándo y cómo comenzó a elaborar té la familia, cuándo trajeron la semilla de Japón. El objetivo es que sea didáctico, lo que nos permitirá diferenciarnos y empezar a ofrecer algo distinto en lo productivo, relacionado al té”, detalló Taro.

La casa del viento Verde. El nombre “Tea Wind”, del producto que elabora la Familia Kairiyama, posee una referencia histórica. “Si bien es en inglés, es una alegoría a la “casa del viento verde” que es nuestro establecimiento. Ese nombre lo puso mi bisabuelo Yuji Watanabe, que ha traído las hebras desde Shizouka -la provincia que más produce té en Japón-”, contó orgulloso su nieto Taro, quien continúa con la empresa familiar, junto a su padre Juan Carlos Kairiyama

También Yuji Watanabe, en los años 40, creó la marca de té “Hagoromo Kono Hana”, que poéticamente aludía a un personaje de una leyenda japonesa,

haciendo referencia a la fragancia de las flores y lo comercializaba por aquellos años con los integrantes de la comunidad en Misiones y en Buenos Aires.

Degustación. En el programa Frontera Jesuita, Taro Kairiyaama, infusionó las hebras elaboradas en la última cosecha de los tres té que fueron las especialidades que Pedro Alperowicz, director de “Eclaire-El arte del Té”, llevó a su viaje por España. Vale recordar que la muestra de la variedad oolong elaborada por la familia Kairiyama de Los Helechos, fue destacada por los expertos españoles que cataron

Durante su visita a la radio, Taro ofreció tres tipos: oolong, negro y verde PanFae. El productor explicó que, la diferencia con otros té, es que las hebras son seleccionadas a mano y el proceso de elaboración es totalmente artesanal.

FUENTE: [Frontera Jesuita](#)