



Los Alfajores de Euge

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Euge Cocina

En el corazón de Ministro Rivadavia, María Eugenia Pelizzari, experta en cocina creativa, casera y gourmet, ofrece los más innovadores alfajores artesanales elaborados con ingredientes de la zona.

María Eugenia cuenta con décadas de experiencia en pastelería y cocina en general. Además de sus conocidos y deliciosos alfajores, elabora artesanalmente variedades de pan, galletitas dulces, tortas y platos aptos para todo tipo de restricción alimentaria. Ofrece diversas delicias que pueden ser degustadas por vegetarianos, veganos y celíacos, y así, nadie puede perderse su cocina colmada de amor, que hoy la posiciona en Ministro Rivadavia como gastronómica local bajo la marca "Euge Cocina".



Alfajores de chocolate blanco y negro rellenos de dulce de leche con un toque de naranjas único.



011 6196 3603
@eugecocina
lococinaeuge@gmail.com



Parapente Aires del Sur

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Somos una empresa de Parapentes con más de 15 años en el mercado, te invitamos a que puedas conocernos y vivir esta experiencia única de ver Buenos Aires desde el cielo.

En Parapentes "Aires del Sur" brindamos el servicio del vuelo en parapente, un vuelo bautismo biplaza con instructor donde tenemos una vista maravillosa de Capital Federal, La Plata, el Río de La Plata y Ministro Rivadavia. El primer paso es seguirnos en Instagram, luego de hacer la reserva y organizar todo, nos reunimos en el campo donde nos presentamos y damos la charla instructiva (no hace falta experiencia previa, siempre van a volar con un instructor capacitado) tengamos en cuenta que siempre vamos a depender del clima 100%. Seguidamente, después de la charla, se le coloca el arnés al pasajero, es chequeado y se lo engancha al piloto, lo siguiente es correr unos metros mínimo para levantar vuelo y disfrutar de la hermosa experiencia de volar en parapente teniendo las mejores vistas de Almirante Brown.

Turismo rural y de aventura
Vuelos en parapente
Disfrute y diversión

"Vení a disfrutar de una actividad increíble. Todos deberían volar, al menos una vez en la vida"



011 5374 8148
@parapente.airesdelsur
Av. Juan B. Justo 2100, Ministro Rivadavia, Almirante Brown



Documento de muestra elaborado en el marco del proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia



Centro Comunitario Mitai

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Mitai

El Centro Mitai brinda trabajo y apoyo a familias en Glew. Tiene huerta agroecológica, merendero, clases y capacitaciones. Ofrece opción de completar la escuela secundaria y cuidado infantil.

Cada integrante del Centro Mitai cumple un rol importante. Por un lado, están quienes se dedican a la huerta y a los plantines; por otro, las que se dedican al sector textil y aquellas que elaboran las meriendas para los/as vecinos/as, y el espacio de la niñez.

El Centro forma parte del programa Pro Huerta, y recibió financiamiento para mejorar instalaciones.

Es un ambiente vibrante y alegre que fortalece la identidad rural de Almirante Brown.

Huerta agroecológica - Plantines
Textil
Clases y capacitaciones

"Nuestro centro comunitario es un espacio de contención social y de capacitación laboral con proyectos"



11 3265 9300
mitai.mnci@gmail.com
@centro.comunitario.mitai.mnci
Constituyentes 1199, zona Glew - Ministro Rivadavia.



Huerta orgánica Sasaki

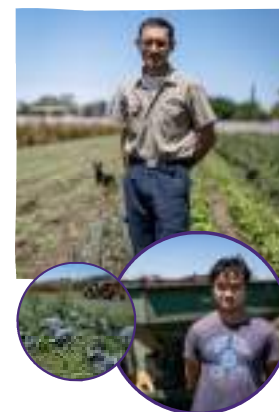
Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Familia Sasaki

En la década del 70, llegó a estas tierras una colonia japonesa, entre los que se encontraba Néstor Sasaki. Él decidió, luego de pasar por Monte Grande, adentrarse en el área rural de Glew, muy cerca de Ministro Rivadavia, y comenzar a principios del nuevo milenio, algo totalmente nuevo y poco conocido: una huerta orgánica.

La huerta de la familia Sasaki es pionera en el cultivo orgánico desde hace décadas. Con toda la conciencia en la producción de verduras y el respeto a la tierra, venden a los grandes distribuidores de la zona, productos totalmente libres de químicos, para llevar a la mesa verduras sabrosas y orgánicas. Detrás de cada una, se puede ver el esfuerzo que la familia Sasaki inculca en su producción.

Productos orgánicos
Verduras de estación



Tel.: 1155958955
Coronel Quesada 4375, entre Gallardo y Constituyentes





Granja Don Facundo

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Familia Muñoz

Don Facundo es una granja familiar ubicada en la zona rural de Almirante Brown, Ministro Rivadavia, atendida por sus dueños: un matrimonio compuesto por Alejandra y Alejandro, y su joven hijo Facundo.

Este espacio recreativo brinda diversas actividades y servicios.

Alejada del ruido constante de la ciudad, Don Facundo permite apreciar los diversos sonidos que la naturaleza nos concede, disfrutando un ambiente agradable, de paz y tranquilidad, ideal para familias y grupos de amigos que buscan escapar de la rutina y descansar del caos diario del núcleo urbano.

"Brindamos infraestructura y atención para que usted y su familia puedan disfrutar del descanso y diversión en un ambiente rural a pocos km de la ciudad".

Contamos con pileta, parrilla, fogón, baños y muchos servicios más.

Actividades de granja: tambo demostrativo, apicultura, jardinería y huerta orgánica.
Descanso y aventura
Observaciones astronómicas
Delicias de la gastronomía local.

"Somos una familia impregnada de valores en cada rincón de nuestra casa. Para nosotros, este sueño de campo es sinónimo de amor, independencia y trabajo digno"



Granja Don Facundo

Av. Juan B. Justo 2100, Ministro Rivadavia, Almirante Brown



Los Medina

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Familia Medina

El campo histórico y familiar Los Medina tiene como productos estrella a los quesos, los chacinados, las conservas y las mermeladas. El lugar propone a los turistas participar de la elaboración artesanal de estos manjares criollos.

El establecimiento multidisciplinario realiza diversas actividades en el predio de 9750 has.

La vivienda familiar y las actividades de producción y sus procesos se realizan en el núcleo familiar.

Ofrece a los visitantes una experiencia activa con el medio que los rodea.

Se puede realizar un paseo por el Tambo de la familia, a través de una visita guiada con grupos reducidos, donde resaltan la importancia de fabricar los propios alimentos, el proceso de ordeño y la elaboración de quesos.

"La producción se realiza implementando buenas prácticas agrícolas de manejo, cuidando los recursos naturales, la sanidad animal y la seguridad alimentaria, así como un uso amigable del medio ambiente"



@losmedina.ok

Chivilcoy al 2320



Documento de muestra elaborado en el marco del proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia

Actividades de granja - Cría bovina para producción de leche y elaboración de quesos artesanales
Cría de aves para producción de huevos
Producción apícola para extracción de miel y la elaboración de mermeladas y conservas - Elaboración de chacinados artesanales - Acampes scouts



Tierra y Frutos

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Vida rural

Por Av. Juan B. Justo nos encontramos con un espacio campestre especializado en campamentos y actividades recreativas al aire libre. Reciben a los visitantes; una familia anfitriona ligada al movimiento scout; con sus valores, cultura y actividades.

En Tierra y Frutos se desarrollan jornadas de día completo o de fin de semana; quienes pernoctan allí podrán sentir la conexión con la naturaleza. Se puede apreciar un cielo libre de la contaminación ambiental, con aire puro de campo, y los árboles que forman un bosquecillo, coronan la jornada. Es posible pernoctar, acampar a la noche. El camping recibe, entre otros, a grupos o contingentes de campistas con reserva previa (grupos de estudiantes, scouts, clubes, etc).

Los tipos de alojamiento disponibles son: Carpas, Rodantes, Cabañas y Dormis ¡Estamos abiertos todo el año!

Actividades recreativas al aire libre
Camping - Campamentos
Días de peña - Eventos - Pileta
Asados y desayunos



116 5850087

hornerosabio@yahoo.com.ar

Av. Juan B Justo 2316 (esquina Chivilcoy), Ministro Rivadavia, Almirante Brown



Los Changuitos

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Centro Comunitario

Es uno de los motores del área rural de Ministro Rivadavia. Fue iniciado hace 6 años con una organización llamada Movimiento Nacional Campesino Indígena (MNCI). Aquí se puede visitar al productor directamente, recorrer el lugar, llevarse un plantín para contagiar el amor por nuestra naturaleza.

En Los Changuitos se pueden encontrar verduras agroecológicas, suculentas, cactus, aromáticas y hortalizas y actividades como venta por tranquera, demostración de tareas y actividades interactivas con el público, para hacer de esta experiencia algo inolvidable.

Además, como centro comunitario, funciona un merendero, una biblioteca para la niñez; se encargan de entregar comida y merienda a los vecinos, cuya elaboración se realiza con la producción propia del centro.

"Las verdaderas cosas de la vida están destinadas a ser compartidas"



11 24666729

Av. Estanislao San Zeballos 2962, Ministro Rivadavia, Almirante Brown



Producción agroecológica:
plantines, verduras de estación y aromáticas



Las Vueltas de Robinson

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Familia Manfredi

Las Vueltas De Robinson es un club de campo que abre sus puertas mostrando el esplendor de su arquitectura, la calidez de su gente, su respeto por la tradición y el cuidado de las aves, animales y vegetación.

Aquí vas a vivir una auténtica experiencia de campo, disfrutando de la cultura argentina, en un marco de paz y confort.

Las Vueltas De Robinson se convierte hoy en una majestuosa residencia donde uno se inspira con la historia y la cultura a través de su arquitectura y sus paisajes.

Una estancia donde uno puede relajarse y disfrutar del parque, de la rica vegetación y de las actividades típicas de campo.

Aquí está a su disposición un profesional y cálido equipo de colaboradores que quieren al lugar como propio y así lo transmiten a sus invitados.

Las Vueltas de Robinson ofrece una gran variedad de actividades para visitantes de todas las edades, en un espacio histórico y patrimonial de Ministro Rivadavia.



Las Vueltas de Robinson

www.estanciarobinson.com

Av. Juan B. Justo 3699. Ministro Rivadavia, Almirante Brown



Días de campo
Senderismo
Campamentos



Granja Don Mario

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Familia Heevel

Somos uno de los pioneros del turismo rural en Almirante Brown y ampliamente conocidos gracias a las excursiones escolares que forman parte de la infancia de muchos brownianos. El abuelo de la familia, comenzó este sueño hace más de treinta años, logrando introducirse en el corazón de todo Almirante Brown.

El equipamiento que lo hace único incluye parrillas, canchas, juegos de plaza, restaurante, quinchos, un sector de actividades de aventura y veinte hectáreas de espacio al aire libre con hermosa arboleda. Entre las actividades que se pueden realizar encontramos una visita guiada, paseo en tractor, cosecha en la huerta, convivencia con animales como corderos, ordeño de vacas y amasado de pan casero. Además, ofrece un buffet de alimentos con área para desayuno, merienda o almuerzo. Hoy, constituimos uno de los motores del corazón rural de Almirante Brown.

Actividades recreativas
Fuerte labor educativa
Gastronomía de campo

Pioneros y visionarios en el campo del turismo rural, "Don Mario" hizo posible que llegaran los primeros turistas a Almirante Brown



leandro_heelve@hotmail.com

@granjaddonmario

Francisco Narciso de Laprida 2192, Ministro Rivadavia, Almirante Brown



Escuela de Equitación "Las Juanitas"

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Guillermo Fodor

La cabaña San Andrés ofrece sus productos de granja desde hace tiempo. Es un espacio rodeado de animales, como chanchos, gallinas, patos, ovejas, caballos y un pavo real, entre otros. Lo que más impacta, es que éstos circulan por las 11 has., casi en libertad, donde los trabajadores son ayudados por un border collie, que controla el tránsito del rebaño.

El espacio actualmente tiene restaurante propio donde se puede comer un asado, cordero o lechón de producción propia, y la escuela de equitación "Las Juanitas". Este espacio es la única escuela de equitación de Almirante Brown. Cuenta con pista para aprendizaje y práctica y las clases están orientadas a niños y adultos, que pueden ser individuales o grupales. Además del contacto directo con la naturaleza, se pueden disfrutar del contacto con los caballos. Un lugar ideal para desconectar del vorágine de la cotidianidad.

Turismo rural con día de campo
Asado - Producción vacuna, ovina y porcina
Primera escuela de equitación - Cabalgata

Lugar ideal para el disfrute de niños y adultos. Ponemos en valor el patrimonio rural de Almirante Brown.



+54 9 11 6986-4590

@lasjuanitas.equitacion



Mon Plaisir

Almirante Brown, Provincia de Buenos Aires

Graciela Graña

En Ministro Rivadavia, gracias a la dedicación de una excelente anfitriona llamada Graciela Graña, perdura uno de los sitios patrimoniales más importantes de nuestra historia browniana. Ligada a la inmigración francesa y a las raíces gauchescas de nuestro territorio, aflora Monplaisir.

Todo comienza con "Las Vueltas de Robinson". Este inmenso espacio, que aún se conserva como centro recreativo, fue el casco principal del paraje. Adquirido por Alejo Jaureguiberry en 1865, al fallecer, su familia, que estaba en Francia, regresa a la Argentina para seguir restaurando la propiedad, la cual se divide en 10 partes, una de ellas es Monplaisir. Algo impresionante que sucedió, es que la conexión de los familiares con la casona era tan fuerte, que tanto Graciela, en Argentina, como Eduardo Jaureguiberry, en Francia, oían las voces de los antecesores, pidiendo que no abandonaran la casa. Entonces hubo un acuerdo para restaurarla. Tan bella la conservaron, que fue escenario ideal para filmaciones, y es que es un lugar idílico, donde se respira primavera en cada paso. Actualmente, es un punto de encuentro social de los propios vecinos históricos de Ministro, donde nacen debates, charlas y opiniones, rememorando con alegría y algo de melancolía, los orígenes de nuestra hermosa tierra.

Casa de campo de origen francés - Productos dulces y té - Recorrido por la vivienda con relatos de la historia de la inmigración francesa en la zona.

"Lo que el tiempo no destruye, su paso lo ennoblec"



Av. Juan B. Justo 2500. Ministro Rivadavia, Almirante Brown





Don Alejo

Almirante Brown - Provincia de Buenos Aires

Familia Mecolalde

Consta de tres hectáreas arboladas con vivienda y dos galpones. Posee un apiario orgánico de cincuenta colmenas. Producen huevos y miel. Histórica familia de productores de Ministro Rivadavia; tanto así que un puente que da accesibilidad a la zona lleva su nombre.

La familia Mecolalde, histórica en Ministro Rivadavia, con un predio de tres hectáreas de aire puro, ha desarrollado actividades productivas variadas.

Actualmente destaca la apicultura, y un espacio de arboleda interesante para realizar una pequeña caminata y disfrutar de unos mates al aire libre.

El establecimiento recreativo nos invita a conocer una casa de campo con materiales puestos en valor y la forma de vida campestre local.

Casa de campo
Apicultura y espacios verdes
Producción de huevos

"Descubre el corazón de nuestra familia: un espacio verde lleno de cultura, trabajo local y momentos únicos. ¡Te invitamos a visitar Ministro Rivadavia y ser parte de nuestra historia!"



📞 011 64737312

✉ mecolaldefederico@gmail.com





OTHALA

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Paola Bamba




Soy Paola Bamba, voy a cumplir 45 años y tengo 5 maravillosos hijos.

Soy una mujer muy inquieta, solitaria, amante de la naturaleza y muy consciente de que, si no hacemos algo ya, el futuro no es muy alentador. He visto varios accidentes, amores de un momento, que son totalmente diferentes entre sí, pero siempre busco la manera de que se conecten por generar conciencia o brindar conocimiento de una mejor calidad de vida. OTHALA que nace durante la pandemia, busca crecer ser amigable con el cuerpo y el medio ambiente.

Realizo productos de cosmética natural, orgánica y saludables.

"De la huerta al taller, del taller a tu hogar"



 OTHALA_NATURAL
 OTHALA
 1164393848



¿Por qué son únicos?

Porque utilizo materias vegetales, aceites vegetales, miel, aceites esenciales, aceites, toronjas, té y aromas naturales vegetales, y polvos de plantas que yo misma cultivo.



AGROECO STORE




Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Gisela Ledesma

Este emprendimiento familiar produce dulces y conservas agroecológicas, sin el uso de agroquímicos, producto de la colaboración artesanal y casera de nuestras manos, apoyados siempre por nuestra familia y amigos en este camino de construcción de la agroecología. Cultivado y elaborado en Marcos Paz.

"Elaboramos con amor, responsabilidad y conciencia"



 AGROECOSTORE
 AGROECOSTORE
 1123446365



¿Qué puedes encontrar?

Productos agroecológicos y orgánicos. Dulces de cítricos y frutos, y conservas de berenjenas, zanahorias, morrones, entre muchos más variedades. Elaboramos conservas agroecológicas frescas, hierbas medicinales, sustanciales.



TROTAMUNDOS

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Noelia Arias



Cuando era chica pasé con mi mamá por una feria de la plaza de San Miguel con arte, y por primera vez vi estos cuadros móviles y quedé muy asombrada.

Pasados años volví en búsqueda una persona que me enseñara a hacer, que me enseñara a hacer los cuadros móviles, compré todos los materiales y empezamos a hacer esta hermosa artesanía en mi casa de Marcos Paz.

Un vecino de Marcos Paz me enseñó a hacer láminas con pedrones de algodón y saleros a juntar la arena de barro blanco, el barro los mezclamos que utilizamos en el taller como aglutinante solo barro y vidrio de desbarato y en el taller nos paramos a vender nuestro producto y ahora me ayudan en las perforaciones y finalizar la producción.

"Tenemos amigos en todo el mundo, solo que no los conocemos... En la vida arte y Trotamundos"



 115702314
 yaenaela201@gmail.com
 @yaelaenel2017



¿Qué puedes encontrar?

Cuadros que mucho de colores que móviles, tiempo y se los pega uno mismo para poder colorear los móviles, solo para evitar que se dañe y luego se filtra agua para pintar en ellos. Y láminas de madera de barnizado de barro de barro blanco.



Alexia Sanchez

Primariamente comencé con el filiteado portado con un maestro con el que empecé a tomar clases y perfeccionar mis saberes. Pero como también me gustaban los vitrales de las catedrales, los cuales me llamaban mucho la atención, decidí aprender las técnicas del vidrio con filify y pronto para juntar las dos técnicas en una sola.

Comercializo en distintas ferias, hice exposiciones en todo el mundo llegando a llevar a China mis filiteados.

"El Filiteado es un paisaje del Alma"



¿Por qué son únicos?

Los vitrales que realizo son en estilos de vitrales antiguos, nacionales y extranjeros, en colores o blancos, utilizando pintura adecuada para realizar una técnica acertada. Los trabajos realizados con filiteado portado son en su mayoría cuadros de madera, chapa y pintura sintética.

 Alejandra Sanchez el arte de Alexia
 1160240023
 alexandrafiliteadoarteyama.com





LA ESPERANZA

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

La Nueva Esperanza

Nuestro espacio de producción agroecológica tiene un triple propósito: social, educativo y productivo.

Hay 50 producciones vendidas principalmente de hoja, como acelga, espinaca, lechuga francesa, chícharo de mancha, ricota, achicoria perejil, cilantro, kale, repollo colorado, y también nababitos, membrillo, zanahorias, bonitos, manojos, tomates, berenjenas y zapallo año según la estación.

Se trabaja con la rotación y asociación de los cultivos que sirven para minimizar la presencia de insectos y enfermedades. También se incluyen comestibles de ornamentación, que permite atraer polinizadores que son beneficiosos para varios cultivos y se realiza el control de las malezas de forma mecánica, lo que también permite ser más eficientes en el uso del agua. Por último, se utiliza compost de gallina para fertilizar los cuadros de sombra y mantener una producción sana y diversa de cultivos.

"Amigable con el medio ambiente y con vos"



Cooperativa Agroecológica La Nueva Esperanza

Finca itinerante

032743152



CUEROS MONI

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Mónica Marazzi

Mi nombre es Mónica. Soy trabajadora del cuero desde hace más de 30 años.

En los comienzos no había quien enseñara, ni donde aprender este maravilloso oficio, por lo cual todo fue ensayo y error hasta lograr un producto de calidad y competitivo en el mercado. Con el transcurso del tiempo pude estudiar y profesionalizarme para poder enseñar de manera masiva durante 14 años en formación profesional. Hoy en día me sigue dando la oportunidad de trabajar y viajar a los lugares turísticos donde expongo y comercializo mis productos.



¿Por qué son únicos?

Son productos para toda la vida y pasan de generación en generación. Compró cuero siempre en la carnicería o algún productor rural que lea, lo despegó sobre la mesa, adhiere en los moldes. Decido sobre el cuero ya cortado mediante diferentes técnicas, ya sea grabado o tallado.

"Moldeando cueros, haciendo historia"



3348612046



JUGUETES DON RAMÓN

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

LOS BONAERENSES

Ramón

Me dedico a la carpintería, específicamente a la creación de juguetes, desde el 2015. Una de las cosas que más me gusta de mi trabajo es poder ver la sonrisa de los niños y adultos que me visitan por mi pasadizo, ya que el público es muy variado y no hay límite de edad para poder divertirse.

Todos mis productos son especialmente hechos por mí, les cuento un secreto? La gran mayoría de los juguetes son de madera. Y otros, como los baleros, que me gusta poder realizar para seguir manteniendo en la actualidad juguetes de mi infancia.

"Creando sueños en madera"



CREACIONES DON RAMÓN

CREACIONES DON RAMÓN



¿Por qué son únicos?

Son juguetes diseñados por mí y confeccionados en madera que muchas veces recicla. Hay vida en la madera para que muchos niños disfruten de este arte.



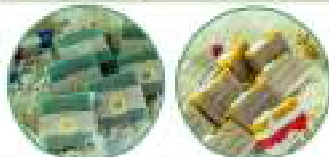
AROMAS DE MI TIERRA

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Andrea Molina

La historia de mi emprendimiento comienza en mi infancia, por los aromas. Comencé viendo videos para comenzar una reserva. Me encontré con recetas y formas naturales de hacer jabones que me agudaron de inspiración para crear mis propias ideas.

Me dedicaba a la venta de instrumental pero quería cambiar, de nuevo, uno que me permitiera expresarme y darle mi propia impronta. Es así por lo que decidí que sean jabones.



¿Por qué son únicos?

Todos mis jabones son artesanales. El aceite de Oliva es su ingrediente principal además de aceites diferentes como palta, coco, e bals, papaya de río, que cada uno aporta diferentes beneficios naturales en su uso. También contienen manteca de karité, de cacao y Vitamina E. Tanto como resultado un jabón natural para el cuidado de diferentes tipos de pieles.

"Quiero transmitir con cada uno de mis jabones la pasión con la que los hago"



AROMAS DE MI TIERRA

AROMASDEMILTERRA1

1160232091





REBOTANDO

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Valentina Franchou

Soy Vivan y produzco desde hace años nuestra agroecología donde combinamos produciendo mis propios semillas con el fin de que sea una producción totalmente libre de químicos. Recolecto los frutos de la siembra y comercializo los mismos, acercando alimentos sanos a nuestra comunidad. Además acompañamos a aquellas personas que quieren iniciar una huerta en su casa aprendiendo de la tierra y cuidándola como el recurso más valioso que tenemos. Podemos decir que iniciamos el ciclo desde las semillas, recuperando nuestras mejores plantas de cada variedad. Y obsequiamos al pino plantones y semillas libres de pesticidas.

"Te invitamos a conectarte con la naturaleza desde el respeto para un mundo mejor"



REBOTANDO.AGROECOLOGIA
038387542



ESCUELA AGRARIA N°1

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

ESCUELA DE EDUCACIÓN AGRARIA N°1

En la escuela agraria se realizan distintas tareas en los módulos formativos, como vivero, huerta, canchales, avicultura, entre otros. En distintas fases de procesos de producción agropecuario, formando los futuros técnicos desde la teoría, práctica, pedagógica, visualizando transformaciones de materias primas de origen animal y vegetal en productos destinados al consumo humano.

Sobre nuestra producción

La producción de productos en una escuela agraria puede enseñar a los estudiantes sobre prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, agroecológicas. Pueden aprender sobre el uso eficiente de los recursos naturales, la conservación del suelo y del agua, y el manejo adecuado de los residuos agrícolas. Esto ayuda a fomentar una mentalidad más comprometida y responsable entre los futuros agricultores.

¿Qué puedes encontrar?

Mermeladas, miel, huevos, escabeches, variedad de verduras agroecológicas, y mucho más dependiendo de las producciones, ciclos o proyectos que se realizan en la escuela.

ESCUELA AGRARIA



CERAMICA ARTESANAL

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Alejandra Bustuocabad

Vivimos en Ate, y aquí mismo encontramos en la alfarería, la expresión de la artesanía y la armonía de otros tiempos. La simplicidad y el encanto de la cotidianeidad en la creación y uso de cada pieza me cautiva. Realizo cerámica utilitaria, decorativa, vajilla y piezas únicas hechas a mano y naturalmente simples.

"Piezas que cuentan historia"



AEBUSTU
056063339



¿Qué las hace únicas?

Cada artesanía nace involucrando amor y el orgullo de significarlo, respetando el material y su magia. Los tiempos entre la arcilla y la creación dan como consecuencia piezas con identidad, estética y sentido práctico. Ollas y cuencos de barro con finidos, y otra pieza que abarcan el fuego en cocción amorosa, potenciando los sabores de cada alimento desde sus orígenes hasta la mesa.



RINCÓN VERDE

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Rincón Verde

El Rincón Verde es una empresa familiar que nació en la ciudad de Marcos Paz en 1983. Con mucho esfuerzo, dedicación y crecimiento, este año cumplimos 40 años. Elaboramos a través del proceso de compostaje, sustratos y enmiendas orgánicas en bolsas de diferentes presentaciones, además es distribuidora directa de fábricas de producción de jardinería y abastecido con venta mayorista a viveros de venta al público de todo el país, cultivos y otros comercios afines que tienen su espacio de jardinería.

"Un sueño de progreso"



¿Qué te ofrecemos?

Compost orgánico, sustrato para cactus y crasas, sustrato para orquídeas, sustrato profesional, sustrato para plantas, sustrato para siembra, tierra especial abonada, tierra abonada para jardín, corteza de coníferas, perlita, vermiculita, grava de río, turba, fertilizantes.

www.rinconverde.com.ar
rinconverde@rincv.com.ar
03837708
Fazenda Quiruga y La Tablada Marcos Paz





APAPACHO A LA PACHA

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

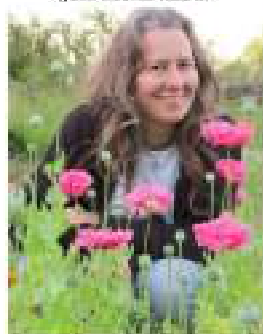
Paola Ponisio

El proyecto comenzó como elección de este tipo de vida por un bienestar, hace 23 años nos mudamos a vivir en el campo en Marcos Paz, donde comencé con una huerta agroecológica y la vida campesina. Hoy en día tengo 2 hijos y a su vez fui haciendo cursos y talleres de jardinería y huerta, plantas medicinales, agroecología, nutrición terapéutica, entre otros. Esto me llevó a tener un emprendimiento de producción de plantas medicinales, desde que me di cuenta la importancia del rol de la tierra de producción de alimentos de consumo ya que son trabajo, salud, como así también que de la calidad de nuestros alimentos depende nuestra salud. Finalmente cambié mi orientación de la tierra agrícola y al momento, lo cual me llevó a defender causas ambientales y colaborar en proyectos en Marcos Paz que se refieren a la agroecología.

¿Qué puedes encontrar?

Frutas y verduras agroecológicas u orgánicas, yerb mate, infusiones, harinas, miel, legumbres, semillas, mermeladas, huevos y pollos caseros.

"El apapacho a la pacha lo efectúo con la alegría de saber la importancia que cada acto y elección que hacemos será para sanar un pueblo la tierra y nuestros cuerpos y de esa manera dejar nuestro amor para las generaciones futuras"



Feria Verde de Marcos Paz

#122338578



FIEL TRO ARTESANAL QUERCUS

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Verónica Jaimez

Comencé a trabajar con lana de oveja y siempre buscando alternativas sostenibles, desde el lino y me apasionó. Al inicio me está dando en el uso de la lana directa de esquila, sin procesar. Encontré oportunidades poder desarrollar temas variados productos.



"Es un producto totalmente biodegradable y cuidadoso con el medioambiente, ya que en ninguna parte del proceso se hace uso de materiales contaminantes"



¿Qué hace que mis productos sean únicos?

Que utilizo las valiosísimas características de la lana de oveja sin proceso industrial, solo con jabón y agua, dando mucha agua en el proceso, logrando así objetos útiles, duraderos, y sostenibles, aprovechando todas las propiedades de dicha lana. Sobre el lino, una realidad lindón con tintes naturales, con diseños de colores o ros, oca, oca cuidada en temporada de otoño.

quercusnabgotatila.com
 quercus.garcia
 #122338578



JOYERÍA SUSTENTABLE

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Sandra Tancredi

Comencé a asistir a ferias donde una pedia encontrar ese tipo de productos. Un día me invitaron como invitada a participar, un día de ferias y allí comencé a descubrir la producción de la joyería sustentable. Comencé a fabricar con resina y piedras naturales. Nunca bajé los brazos y me armé un taller en la casa en la que residía. A demás de producir para subsistir en una actividad que disfruto de realizarla, ya que a través de ella puedo sanar distintos aspectos de mi vida. Por suerte puedo vivir de esta actividad.

"Elaborados en un taller hogareño"



Sandra Alejandra Tancredi
 Naturafabricsandradia
 #122338578
 sandradia.com.ar
 #sandradia



¿Qué hace que mis productos sean únicos?

Producción de joyería con piedras naturales, cristales y resina. Manipulación y pulido artesano de los productos.



Productos La Marquense Elaborados por cooperativa La Buona

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires

Marcelo Fabián Ríos

El productor, desde su infancia, siempre estuvo en contacto con los productos lácteos hasta que años atrás tomó el cargo de encargado en la Fábrica La Buona, en Marcos Paz. Luego comenzó a trabajar en paralelo con la cooperativa. Actualmente se distribuyen los quesos en varias instituciones por lo que ahora es que solo puede encontrarse en la cooperativa en un lugar cercano.

"Se elabora artesanalmente el proceso para la fabricación del queso"



Nuestra variedad

Son quesos elaborados artesanalmente, son quesos saborizados (original, original al molido, condimentado para pizza, ahumado) Bacteriocenos naturales con Chery y ahumado, sin sal.

#122338578





VEJO YUNQUE ARTESANÍAS

Montevideo, Provincia de Buenos Aires

Miguel Ángel Argüello

Realiza artículos decorativos y funcionales para platos y autos, así como también esculturas para áreas al aire libre. Cuenta con una gran experiencia en el uso de metales y materiales reciclados.

Siempre trata de utilizar materiales reciclados para reducir el consumo de metales primarios y contribuir al cuidado del medio ambiente.

"Artesanías fierroeras"



Artesanías Fierroeras

068192399



AQÜIDAR

Montevideo, Provincia de Buenos Aires

Aquidar es un emprendimiento familiar local que inició su actividad hace tres años. Nos dedicamos a la producción integrada de peces y vegetales en un sistema cerrado de circulación, sin realizar despendio de agua, donde la producción anterior es dedicada al consumo local.

"Se trata de un proyecto educativo, productivo y sustentable, mediante el cual se producen peces y vegetales para consumo totalmente orgánicos"



Se obtienen mediante una simbiosis entre los peces y las plantas. Al pasar el agua por determinado grupo de bacterias se transforman los desechos de los peces en nutrientes para que las plantas los puedan absorber. Todo se realiza en un sistema cerrado de recirculación de agua. Con este sistema, los nutrientes se aprovechan al máximo, no se generan desperdicios y se no incorporan fertilizantes o pesticidas. Tenemos idea de expansión pero siempre apuntando a desarrollo local.



aQüidar
Agropecuario Educativo Productivo Sustentable

aquidar.argentina

011825008



SABORES & COLORES

Montevideo, Provincia de Buenos Aires

Somos Silvia y Pablo. Tenemos una horta boutique libre de agroquímicos. Sembramos, cuidamos y cosechamos productos gourmet, exclusivos y de temporada sin usar ningún tipo de pesticida o fertilizante químico.

A partir de nuestras propias semillas producimos productos exclusivos como tomates de distintos colores, melones y zapallos de formas diversas, lechugas y coles no convencionales. También procesamos nuestros frutos y hortalizas y ofrecemos botellas listas para consumir, mermeladas y conservas sin aditivos.

"Sembramos, cultivamos, cosechamos y procesamos hortalizas exóticas, de manera artesanal y agroecológica, respetando el medio ambiente y los ciclos naturales. Esto no lo vas a encontrar en la verdulería"



saboresycolor.esa

2236 90 2854

<https://saboresycolor.esa>



NATURAL CULTIVANDO FUTURO

Montevideo, Provincia de Buenos Aires

Natural Cultivando Trabajo

Somos la Comunidad 3T (Tierra, Texto y Trabajo). Hace un par de años comenzamos a materializar un socio llamado "Natural Cultivando Trabajo" que busca aportar a la construcción de un mundo más equitativo, justo y sostenible a través del trabajo digno, inclusivo y respetuoso.

Apostamos a la alimentación saludable y casera, mediante la elaboración de productos naturales y artesanales como mermeladas, conservas con frutas y verduras de estación, y jaleos artesanales biodegradables para lavar ropa.

"Día a día generamos espacios de encuentro y contención, sociales, culturales y productivos"



natural.cultivando.trabajo



LA NAVE DEL OLVIDO

Marcos Paz, Provincia de Buenos Aires



La Nave del Olvido

Mi emprendimiento nace de mi formación como herrero profesional. Realizo obras a pedido de metales que recolecto en el movimiento de la vía pública y reciclo pequeños tesoros a los que le doy forma para convertirlos en objetos de diseño.



Diseño de herrería la nave del olvido





Un pueblo,
un producto
Argentina

Anexo 21

Hojas de

Experiencias Imperdibles

1. Hojas de Experiencias Imperdibles (Catamarca)
2. Hojas de Experiencias Imperdibles (Salta)

Sitio Arqueológico El Shincal de Quimivil

Londres: "Cuna de la nuez"

El recorrido por el sitio arqueológico, vestigio de una capital del imperio Incaico, invita a vivenciar el testimonio del encuentro entre el Inca y los pueblos originarios diaguitas que los antecedieron.



La visita incluye:

- Recorridos guiados por el sitio arqueológico.
- Museo y centro interpretativo.
- Paisajes rodeados con flora y fauna local.
- Experiencia de **2 horas**.

Lunes a domingo
8 a 18:30 hs.

Accesibilidad al Museo **SI** Exigencia física del recorrido **Nivel 2**

Contacto

+54 9 (3835) 529973



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Museo Folklorico

Londres: "Cuna de la nuez"

El Museo folklórico se encuentra emplazado en una casona antigua del siglo XVIII, propiedad de familia García y presenta las tradiciones costumbres y la memoria popular de la localidad.



El recorrido guiado por el museo incluye:

- Demostración de uso del telar.
- Espacio cultural folklórico, música y arte de la región.
- Fábulas y leyendas de la puna.
- Experiencia de **1 hora**.

Lunes a domingo
9 a 13 hs. y 14 a 18 hs.

Accesibilidad **SI**

Contacto

+54 9 (3834) 650535



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Cooperativa "Arañitas Hilanderas"

Belén: "Cuna del Poncho"

Cooperativa de artesanos textiles, en su mayoría mujeres, que invitan a vivenciar el proceso de elaboración de prendas tradicionales en telar.



El recorrido guiado invita a:

- Conocer las diferentes etapas del proceso del telar, tanto el criollo como el de peine, pasando por el teñido, urdido y más.
- Experiencia de **1 hora**.

Accesibilidad **SI**

Lunes a viernes
8 a 12 hs. y 14 a 19:30 hs.

Sábado y domingo
9 a 12 hs. y 15 a 19:00 hs.

Costo: Libre Contribución.

Contacto

+54 9 (3835) 464487



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Trekking al "Cerro de la Virgen de Belén"

Belén: "Cuna del Poncho"

Caminata en la montaña para los amantes de la naturaleza. Esta experiencia nos invita a ascender por una loma de 300 metros de altura, donde se erige un imponente monumento de 15 metros dedicado a la Virgen de Belén. Desde la cima, disfrutarás de una vista panorámica impactante de toda la ciudad.



El recorrido comienza en:

- Centro de información turística de Belén, pasando por el Santuario Nuestra Señora de Belén para culminar con el ascenso al cerro hasta el monumento a la virgen.
- Experiencia de **2 horas**.

Exigencia física del recorrido **Nivel 2**

Costo: Contribución libre.

Contacto

+54 9 (3834) 953137



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Complejo Turístico "Agua Clara"

La Puerta de San José: "Un portal hacia tu mejor destino"

Espacio recreativo a pocos metros de la Ruta 40. El predio cuenta con múltiples servicios para el visitante y opciones de **hospedaje en cabañas particulares** (incluyendo una con accesibilidad universal). También tiene espacio de camping.



La entrada incluye:

- Acceso a piletas.
- Uso del sector de quinchos y parrillas.
- Mini gimnasio, amplios parques, kiosco de depensa y opciones de alojamiento.
- Experiencia de **4 horas o Estadia**.

Accesibilidad **SI** 1 habitación (reservar con anticipación)

Lunes a domingo
7 a 20 hs.

Contacto

+54 9 (3835) 403266



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Capilla Nuestra Señora del Tránsito

San Fernando: "Regional y Culturalmente Natural"

La **Capilla Nuestra Señora del Tránsito** se encuentra en San Fernando sobre la Ruta 40 al norte de Belén. Cuenta la historia que en 1840, unos bolivianos yungas llegaron a un pequeño valle con una imagen de la Virgen del Tránsito. Al intentar continuar su viaje, el burro que transportaba la imagen se negaba a avanzar, a pesar de los esfuerzos de los lugareños por levantarlo. Al decidir llevar la imagen en brazos, se dieron cuenta de que la Virgen quería quedarse en el lugar. Finalmente, acordaron cambiar la imagen por doscientos burros, y así la Virgen, conocida como la "Porfiadita", se quedó en San Fernando.



Para conocer y visitar la iglesia, puedes acercándote a la cabina de turismo ubicada en frente a la capilla de lunes a domingo de 07 a 19 horas.

Ubicación: Av 9 de Julio y 20 de Junio.



Contacto

+54 9 (383) 4 902987



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Fiesta de la Pachamama Comunidad Originaria Chistín

La **comunidad originaria Chistín** se encuentra ubicada al noroeste del departamento Belén, enclavada al pie de las montañas en lo que se conocía como valle de Hualfín en lo que hoy es la jurisdicción de la Puerta de San José. El territorio que pertenece a la comunidad se ubica aproximadamente a 2064 msnm, a 13 kilómetros de la ruta Nacional 40 y a 44 kilómetros de la ciudad de Belén.



El evento comienza con un acto protocolar, seguido del tradicional misachico con la Virgen del Valle, patrona de la localidad. Además de la corpachada y su chimpiada, la fiesta incluye diversas competencias y juegos tradicionales, como el Rally de Burros y un concurso de hilado, celebrando la cultura y las costumbres locales. La jornada concluye con un festival de música.

Chistín, con alrededor de 70 habitantes, recibe a cada vez más visitantes, fortaleciendo el arraigo a sus tradiciones y ofreciendo una experiencia única de conexión con la naturaleza y la cultura ancestral.

La **Fiesta de la Pachamama en Chistín** es una celebración anual que rinde homenaje a la Madre Tierra. Este evento se consolida como una de las festividades más significativas de la región. Atrae tanto a locales como a visitantes, quienes participan del ritual de la Pachamama, un acto sagrado que expresa gratitud a la tierra por sus dones.

Contacto

+54 9 (3835) 502461 / (351) 3939547



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Bodega municipal Hualfín

Hualfín: "Valle de la vendimia y el oro rojo"

La bodega municipal de Hualfín produce vinos con dos varietales: **Torrontés y Malbec**. El tinto se ofrece joven, tardío, con paso por madera y reserva.



Durante la visita se podrá:

- Recorrer la bodega y conocer el proceso de elaboración del vino.
- Degustación y compra de los vinos elaborados, con sus distintos varietales y tiempos de estacionado en barrica.
- Experiencia de **1 hora**.

Accesibilidad **SI**



Lunes a domingo
Feriados incluidos
7 a 19 hs.

Costo: Libre Contribución.

Contacto

+54 9 (383) 4 902555



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Caminatas en Pozo Verde

Hualfín: "Valle de la vendimia y el oro rojo"

Caminatas guiadas entre formaciones rocosas con diferentes opciones de dificultad. Un lugar lleno de historia, con restos arqueológicos y paisajes únicos, en lo que fue un pucará de los pueblos originarios. Cuenta con baños, agua potable y parrillas.



El recorrido comienza:

- En la Ruta 40 a 300 metros de la quebrada. Incluye una caminata por senderos agrestes, un observatorio astrológico diaguita y los pozos de agua verde de vertiente que le dan nombre al lugar.
- Con circuitos diferentes, de 1 a 3 horas de duración.

Exigencia Física Recorrido **Nivel 2-3**

Lunes a domingo
9 a 16 hs.

Contacto

+54 9 (3835) 484295



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Trekking a Castillos de Villa Vil

Villa Vil: "Camino textil. Forjadores de costumbres y saberes ancestrales"

Un recorrido guiado por senderos agrestes, hasta impactantes formaciones geológicas de múltiples colores que simulan ser castillos góticos dando origen a su nombre. Cuenta con disponibilidad de guías locales en la estación de la Ruta del Telar de Villa Vil y la Ruta del Telar



El recorrido tiene 2 opciones de salida:

- Salida desde centro de Villa Vil, caminata de 6 horas.
- Salida desde desembocadura de río "Aguas Calientes, caminata de 3 horas.
- Experiencia de 3/6 horas.

Exigencia física del recorrido **Nivel 2**

A confirmar con guía.
Se sugiere salir antes de las 10:00 hs.

Contacto

+54 9 (3835) 445446



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Termas de Villa Vil

"Camino textil. Forjadores de costumbres y saberes ancestrales"

Las Termas de Villa Vil cuentan con piletas de aguas termales que oscilan entre los 38° y 42° grados, ofreciendo un entorno limpio y armonioso con la naturaleza. Además, dispone de baños privados y duchas con agua termal. Es un lugar ideal para disfrutar del bienestar y la conexión con la naturaleza.



Servicios:

- 3 piletas al aire libre
- 2 baños vip con capacidad para 3 personas
- Sanitarios y vestidores femeninos y masculinos con ducha (no agua termal)
- Sanitarios para personas con discapacidad

Contacto

+54 9 (383) 4 902987



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Cooperativa Mesa Local de Laguna Blanca

Laguna Blanca: "Tierra del oro caminante"

En la cooperativa, sus socios ofrecen prendas tradicionales como artesanías textiles y cerámicas únicas, yuyos de la puna, productos regionales y locales compartiendo sus saberes y técnicas ancestrales.



La visita ofrece:

- Un recorrido por el proceso de elaboración de prendas textiles en telar en el cual los artesanos explican cada uno de los pasos hasta lograr la prenda final.
- Experiencia de 1 hora.

Accesibilidad **SI**

Miércoles a domingo
9:00 a 17:00 hs.

Contacto

+54 9 (3835) 414430



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.



Museo Municipal de La Puerta de Corral Quemado

Puerta Corral Quemado: "Tierra encantada de los jasis"

Ubicado a 12 km de la estación de El Durazno, el museo cuenta con piezas arqueológicas de pueblos originarios, restos fósiles que manifiestan el transcurso del tiempo y la riqueza histórica del lugar.

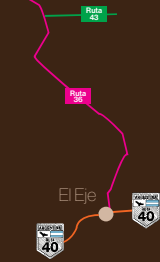


El museo incluye:

- Arqueología: restos y registros de los pobladores que habitaron la zona.
- Paleontología: fósiles de dinosaurios como el gliptodonte, madera fosilizada, entre otros.

Accesibilidad **LIMITADA**

Museo La Puerta de Corral Quemado



Lunes a domingo
Feriados incluidos
8:30 a 19 hs.

Costo: Libre Contribución.

Contacto

+54 9 (383) 4329724



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.

El Peñón

Campo de Piedra Pómez
Volcán Carachi Pampa

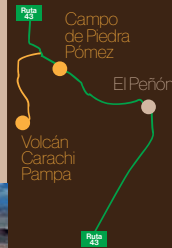
Campo de Piedra Pómez

El Campo de Piedra Pómez es un área natural protegida ubicada en la provincia de Catamarca, Argentina, a más de 3.000 metros de altura. Este paisaje se caracteriza por un extenso "mar" de roca blanca, resultado de actividades volcánicas y presenta crestas de color rosado. Es un destino turístico popular por su belleza escénica y particular geología.



Volcán Carachi Pampa

Este pequeño volcán está situado a aproximadamente 3002 msnm y ofrece vistas espectaculares de lagunas con flamencos. Es un punto de paso obligado para quienes visitan el Campo de Piedra Pómez.



Contacto

+54 9 (3832) 411871



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.

Antofagasta de la Sierra

Volcán Galán y sus Lagunas
Salar de Antofalla

Volcán Galán y sus lagunas

Es un supervolcán con la caldera más grande del mundo. Este majestuoso lugar es un destino imperdible para los amantes de la naturaleza y la aventura.

Maravillas en la Caldera

En el corazón de la caldera se encuentran los hermosos humedales andinos: Laguna del Pabellón y Laguna Diamante. Estos refugios son el hogar de elegantes flamencos y patos. La Laguna Diamante, situada a 4.400 msnm, deslumbra con su espejo de agua turquesa, enriquecido con altos niveles de arsénico y salinidad. Además, alberga estromatolitos vivos, antiguos organismos que nos conectan con los orígenes de la vida en nuestro planeta.

Fuentes Hidrotermales

A 4.800 msnm, podrás experimentar las impresionantes fuentes hidrotermales al aire libre. Observa y siente el vapor que emana de las hoyas donde el agua hierve a temperaturas entre 90 °C y 110 °C. Este fenómeno natural crea un entorno único que te dejará maravillado.

Salar de Antofalla

Un desierto de sal que cautiva a todos los que se aventuran a recorrerlo. Ubicado a más de 3.400 msnm, este salar es uno de los más altos del mundo y ofrece un espectáculo visual inigualable. Además de su belleza natural, el Salar de Antofalla es un lugar lleno de misterio y encanto. Sus salares, lagunas y volcanes crean un paisaje surrealista que parece sacado de otro planeta.

Aventúrate a Conocer

Puedes explorar estos enigmáticos lugares y descubrir su belleza natural que atrae a visitantes de todo el mundo.



Contacto

+54 9 (3832) 411871



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.

Cerros de colores de Santa María

Los cerros de colores de Santa María se ubican a 3 km hacia el este de la ciudad. Constituye un cordón montañoso que corre paralelo a la Sierra del Aconquija, pudiendo ser apreciados desde todo el valle de Yokavil.



La acumulación de sedimentos que dió origen a este grupo se produjo durante gran parte del neógeno; comenzó hace unos 11 millones de años y finalizó posiblemente en el cuaternario.

- Duración aproximada **4hs**
- Recorrido en total **5.5 km**
- Incluye merienda
- **120 mts** de desnivel positivo

Exigencia Física Recorrido **Media**

Constituye un **área con numerosos vestigios de culturas antiguas** y gran cantidad de restos fósiles (invertebrados, vertebrados y troncos). Los estudios paleontológicos y arqueológicos realizados han demostrado la gran importancia que revisten.

Contacto

+54 9 (381) 5745609



Documento de muestra elaborado en el marco del Proyecto OVOP Argentina. Contenidos de referencia.

Antofagasta de la Sierra

"Naturaleza y paisaje de otro planeta"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Antofagasta de la Sierra es un encantador destino situado en la provincia de Catamarca, Argentina, en pleno corazón de la Puna. Este pintoresco pueblo es famoso por su impresionante paisaje montañoso, su rica cultura indígena y su patrimonio histórico, es el lugar ideal para los amantes de la naturaleza y la aventura, ya que permite practicar actividades al aire libre como senderismo, fotografía y exploración de la fauna y flora autóctonas.

Descripción del Tour

Descubre la auténtica esencia de la región argentina en un emocionante recorrido por la comunidad de Antofalla y la pintoresca localidad de Antofagasta de la Sierra.

Nuestro viaje comienza temprano hacia la comunidad de Antofalla, donde exploraremos durante el camino el impresionante Salar de Antofalla y los Ojos de Campo, lagunas naturales de colores que te dejarán sin aliento. Posteriormente, recorreremos los rincones más emblemáticos de Antofalla, descubriendo su rica historia y tradiciones.

Itinerario del Tour

8:00 - Visita a la comunidad de Antofalla y recorrido por todos sus atractivos

13:00 Almuerzo en Comedor Sarita Antofalla

17:00 Merienda criolla

18:30 City tour por el pueblo

19:30 Visita al centro artesanal de Antofagasta de la Sierra

21:00 Cena en la Hostería Municipal

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología

Turismo Antofagasta de la Sierra

turismoantofagastadelasierra

+54 (383) 400-9798



Manos de Raíces y Herencias

Belén

"Cuna del Poncho"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Belén

Desde su fundación en el año 1681, el tejido fue la primera actividad económica que consolidó el desarrollo comunitario. De los departamentos del Oeste, es el único que no tiene influencia directa de otras provincias: podríamos decir que es el más "catamarqueño" de la región. Aquí, la identidad del belicho sustenta las profundas raíces del ser provinciano.

Descripción del Tour

La Cooperativa "Arañitas Hilanderas" iniciará un recorrido de experiencias a través del cual nos mostrará la historia y las técnicas de tejido en telar. Continuamos el tour conociendo las artesanías y productos regionales de otros actores locales que conforman la Ruta del Telar, entre los cuales se destacan:

- Rua Chaky**, emprendimiento que innova con sus prendas adaptables a la moda y que es creador del Poncho Bandera argentino.
- El Chono** lleva adelante el emprendimiento "El Chinchel La Cueva", reconocido de interés turístico, educativo y municipal por el Concejo Deliberante.
- Las Violetas**, emprendimiento de productos regionales realizados enteramente por productores y con productos de la zona.
- Chango Real**, emprendimiento familiar de tejedores que apuestan a seguir con esta hermosa tradición.

Nos espera una parada en el Comedor de Doña Tonita para degustar platos regionales y su especialidad: "el Jigote". Por la tarde, los guías locales "Apu Chasky" nos llevarán a subir el cerro de la Virgen de Belén, un mirador desde el cual se puede ver todo el valle. Aprenderemos sobre la flora y fauna local, la geografía y geología de la zona y podremos sacar fotos de sus hermosos paisajes. Luego de la merienda, visitaremos el santuario de la Virgen de Belén y el Museo Arqueológico Cándor Huasi, que muestra la cultura a través de la cerámica.

Dirección de Turismo de Belén

turismobelén

+54 9 (381) 5548776

Itinerario del Tour

9:00 hs: Recepción en "Stevia" Hotel Belén.

9:30 hs: Visita a las Arañitas hilanderas.

11:30 a 13:00 hs: Visita a teleros y productores de la Ruta del Telar: Rua Chaky, Chono, Las Violetas, Chango Real.

13:00 hs: Almuerzo en Comedor La Tonita.

16:00 hs: Trekking al cerro de la Virgen de Belén con guías Apu Chasky.

19:00 hs: Merienda regional en "Encantos" Ruta 40.

20:00 hs: Visita al Santuario Nuestra Señora de Belén.

20:40 hs: Visita al Museo Arqueológico Cándor Huasi

Cena regional de autor en Casa Huaco. Alojamiento en hosterías locales.

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología



Camino de culturas, costumbres y tradiciones

Cóndor Huasi

"Refugio de la cultura ancestral"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Descripción del Tour

Iniciamos nuestro recorrido con una recepción y bienvenida en el Salón Artesanal, brindando un desayuno tipo buffet con degustación de panificación criolla y variedad de infusiones de la zona. Luego, nos preparamos para hacer el circuito de Los Morteros dentro de los sitios Alto de la Ollada y Alto el Medio, a la vera del río homónimo, para conocer las manifestaciones culturales y así comprender las características de un pueblo, su relación con el medio ambiente, su sabiduría y toda la riqueza de sus costumbres y tradiciones. Para este circuito nos trasladaremos en vehículo y caminando.

A continuación, visitaremos la casa de Liliana Saracho, hilandera, tejedora, especialista en tintes naturales, quien nos enseñará cómo conecta la naturaleza con sus prendas artesanales. Luego, almorzaremos deliciosos platos regionales en el Salón Artesanal. En la siguiente parada, disfrutaremos de un taller de cerámica a cargo de "Turu Warmi", donde aprenderemos desde el preparado de la greda extraída de la zona hasta la cocción de la pieza realizada. Finalmente, haremos un city tour por los lugares más representativos de nuestra comunidad y merendaremos en un cálido ambiente familiar rodeado de naturaleza en la Granja Parador Astorga.

Turismo Pozo de Piedra

turismopozodepiedra

+54 9 (3835) 51 0898

Cóndor Huasi (o "casa del cóndor" en quechua) es un paraje que forma parte del circuito "Norte Chico" de Belén. Se encuentra a 2000 msnm, rodeada de montañas y custodiada por cardones.

Itinerario del Tour

8:30hs: Recepción y desayuno en el Salón Artesanal.

9:00hs: Recorrido al Paraje Las Ramas, Alto El Medio, Río Los Morteros, Alto El Ollada.

11:00hs: Exposición de hilado y tintes naturales.

13:00hs: Almuerzo Regional en el Salón Artesanal.

15:00hs: Taller de cerámica a cargo de las mujeres de barro "Turu Warmi"

17:00hs: City tour por escuela 338, Capilla Nuestra Señora del Milagro, monumento al Cóndor, Morteros comunitarios.

18:00hs: Merienda en Granja Parador Astorga

20:00hs: Cena en el Salón Artesanal.

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología



Sabor a cultura y tradición

Corral Quemado

"Cuna del Pullo"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Cuenta la leyenda que algunos chivitos de la zona morían sin causa aparente. Un día, un pastor del pueblo vio en su corral una serpiente conocida como "chupacabra" que se tomaba la leche de las cabras sin dejarles nada a sus crías. Se puso en la tarea de buscarla entre las piedras que bordeaban el corral. Al no poder encontrarla, decidió quemarla para poder librarse del mal bicho y terminar con el penar de su majada. Así fue cómo se originó el nombre de Corral Quemado en esta pintoresca localidad del norte grande de Belén.

Descripción del Tour

Empezamos nuestro recorrido en la Hostería Municipal, luego visitaremos a una reconocida tejedora local, doña Lorenza Yapura, quien nos enseñará cómo realiza el pullo, prenda de abrigo de cama que guarda una singular historia y que es un emblema de la localidad. El almuerzo será en Casa Corral, donde su dueño, un joven chef, nos deleitará con sus platos de autor y sabores regionales con su impronta personal. El menú de Casa Corral es dinámico, constantemente se renueva, promoviendo la creatividad y la innovación. Continuamos recorrido para conocer las artesanías de los innumerables artesanos y artesanas de la zona en el Centro Artesanal de Corral Quemado. Luego de una merienda regional, conoceremos más a fondo la localidad, llegando al mirador, donde apreciaremos panorámicamente el pueblo con sus montañas y dunas.

Itinerario del Tour

9:00 hs: Recepción y desayuno en el Café "Amaru"

10:00 a 12:00 hs: Visita al Sitio Arqueológico "Shincal de Quimivil"

12:00 a 14:00 hs: Almuerzo en el Comedor "El Shincal"

15:00hs: Visita al Museo Folclórico de Londres

16:00 hs: Visita al Canal Colgante y Molino Mineralógico

17:30 hs: Visita guiada a talleres de Ruta del Telar y merienda en la casa de artesanos

20:30 hs: Visita al Salón Artesanal

- Comidas de autor
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Montañas y arqueología
- Hostería Municipal, Corral Quemado
- Municipalidad de Corral Quemado



Geformas que enamoran

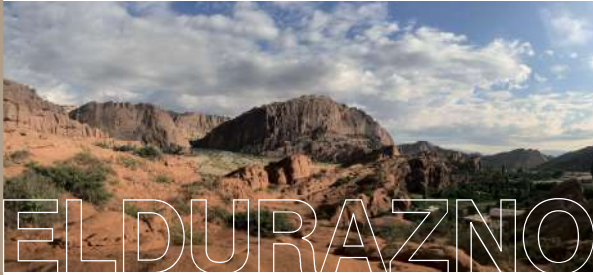
El Durazno

"Tierra encantada de Jasis"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Descripción del Tour

El recorrido comenzará en la Hostería municipal de El Durazno, donde se realizará la recepción para luego iniciar una caminata por la localidad. Visitaremos los miradores desde donde se puede apreciar el pueblo con una vista panorámica para maravillarnos con los cerros colorados que lo rodean, con formas que nos invitan a dejar volar la imaginación.

Al mediodía, disfrutaremos de un riquísimo almuerzo regional en la Hostería y al finalizar, partiremos hacia el Centro de Artesanías, donde un grupo integrado por 9 mujeres nos mostrarán el trabajo textil que ellas realizan. Podremos aprender acerca del proceso, desde el hilado hasta la prenda terminada, en especial, los peleros. A la tarde emprenderemos un corto viaje hasta Puerta de Corral Quemado para visitar el Museo Arqueológico Paleontológico. Las formaciones montañosas características de la zona han sido escenario de importantes hallazgos paleontológicos, como el glitodonte, que se pueden conocer en el Museo, sitios arqueológicos y pinturas rupestres. Este gran mamífero extinto vivió a finales de la era terciaria y principios de la cuaternaria.

Finalmente, los invitamos a alojarse en la Hostería para descansar y disfrutar del silencio y la tranquilidad.

Turismo y Artesanías MPCQ

puertadecorralquemado_prensa

+54 9 (383) 4 329724

El Durazno es una pequeña localidad de Puerta de Corral Quemado, rodeada de jasis que conforman un espectacular marco de formas, colores y contrastes, entre el rojo y blanco de esas tierras y el verde intenso de la vegetación.

Itinerario del Tour

9:00 hs: Recepción en Hostería Municipal de El Durazno

9:30 hs: Inicia caminata por el pueblo recorriendo miradores

13:30 hs: Almuerzo en Hostería Municipal de El Durazno

15:00hs: Visita al Centro de Artesanías El Durazno

17:00 hs: Merienda en Casas de Familia

19:00 hs: Visita al Museo de La Puerta de Corral Quemado

21:00hs: Cena Alojamiento en Hostería municipal de El Durazno

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología



El Peñón

"Descubre la magia del Peñón y transportarte a un mundo de maravillas naturales e historia ancestral"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Ubicado en la majestuosa provincia de Catamarca, el Peñón de Antofagasta de la Sierra es un destino imperdible para los amantes de la naturaleza y la aventura. Este imponente monito se eleva majestuosamente sobre el paisaje árido de la Puna, ofreciendo vistas panorámicas impresionantes y la oportunidad de explorar un entorno único lleno de biodiversidad.

Descripción del Tour

Iniciaremos el día temprano con un traslado al impresionante Campo de Piedra Pómez, donde en el recorrido tendremos la oportunidad de observar el majestuoso Volcán Carachi Pampa. Aquí, disfrutaremos de vistas panorámicas inolvidables, perfectas para capturar fotografías y sumergirnos en la belleza del paisaje.

Una vez en el Campo de Piedra Pómez, nos adentraremos en este fascinante lugar, donde la geología nos sorprenderá con formaciones rocosas únicas y paisajes que parecen de otro planeta. Podremos apreciar los impresionantes bloques de piedra pómez y sus sorprendentes tonalidades, que varían con la luz del día, creando una experiencia visual inolvidable.

Al finalizar la exploración, regresaremos a la villa de El Peñón para disfrutar de un delicioso almuerzo en el comedor El Coquena. Aquí, degustaremos exquisiteces de la gastronomía local, que cuentan con la fusión de ingredientes autóctonos en platos premiados, como la milanesa de llama gratinada con queso de cabra y manzanas locales, una verdadera delicia que nos hará sentir la riqueza culinaria de la región. Después del almuerzo, haremos una caminata por el pintoresco pueblo de El Peñón, donde podremos admirar la arquitectura tradicional, interactuar con la comunidad local y disfrutar del ambiente único que este lugar tiene para ofrecer. Por la tarde, participaremos en un taller de elaboración de dulce de manzana en el emprendimiento Ruphay, uno de los productos estrella de la localidad. Aprenderemos el proceso de producción y, al mismo tiempo, conoceremos más sobre la cultura local. La merienda la compartiremos con Rita Loquin, quien nos contará su historia y la de sus productos elaborados con delicada fibra de vicuña, ofreciendo una interesante perspectiva del arte textil de la región. Visitaremos el salón artesanal, donde exploraremos la producción local y apreciaremos la creatividad de los artesanos de la comunidad, maravillándonos con sus obras. Finalmente, concluiremos el día con una cena en el comedor La Punita, donde disfrutaremos de sus exquisiteces y celebraremos un día lleno de sabores, cultura y experiencias inolvidables. ¡Prepárense para una aventura que despertará todos sus sentidos!

Itinerario del Tour

8:00hs: Visita al Campo de Piedra Pómez y el Volcán Carachi Pampa

13:00hs: Almuerzo en el Comedor El Coquena

15:00hs: Caminata City Tour por el pueblo

16:00hs: Taller de elaboración de dulce de manzana en el emprendimiento Ruphay

18:30hs: Visita al Taller de Rita Liquin, artesana de prendas de vicuña

20:00hs: Visita al salón artesanal de El Peñón

21:30hs: Cena en comedor La Punita

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología

Turismo Antofagasta de la Sierra

turismoantofagastadelasierra

+54 (383) 400-8798 / 435-2061



Historia y cultura con identidad local

Hualfín

"Valle de la vendimia y el oro rojo"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Hualfín

Hualfín es un pueblo rodeado de viñedos, ubicado al pie de los cerros colorados. Su nombre proviene del quechua "Gualfin", que es la denominación en el idioma originario local. Uno de los significados del nombre "Hualfín" es "Pueblo rodeado de fortificaciones", debido a la presencia de importantes yacimientos arqueológicos en la zona, como el "Pucará de Hualfín", "Lomas de Maray" y "Hualfín Inca", que fueron escenarios de la resistencia calchaqui de los pueblos originarios.

Descripción del Tour

Iniciamos el recorrido con un desayuno en la Hostería Municipal "Juan Chelemin". Desde allí iremos al Museo Arqueológico para conocer el legado cultural y las piezas arqueológicas halladas en el lugar. Continuaremos la visita a la capilla histórica "Nuestra Señora del Rosario" que data del año 1770, edificación de gran importancia en el desarrollo histórico de la localidad. Luego, observaremos el Pucará de Hualfín y la expansión de los aborígenes, a través de una caminata por el Sitio Arqueológico Pozo Verde. Almorzaremos en el comedor "Valentina" que nos deleitará con sus deliciosas comidas regionales. Por la tarde, visitaremos la Bodega Municipal, en la que podremos apreciar la elaboración del vino local "Hualfín", muestreo y degustación de sus exquisitos variedades. También, asistiremos a una exhibición de artesanías locales que nos enseñarán sus productos; nos dirigiremos al Mirador "Virgen del Valle" para apreciar el espléndido paisaje y por último, cenaremos sabrosos platos típicos de la localidad en la hostería.

Turismo Hualfín

turismohualfin

+54 9 (383) 9 02555



Itinerario del Tour

8:30 hs: Recepción y desayuno en La hostería Municipal "Juan Chelemin"

9:30 hs: Museo Arqueológico "Jorge Saravia Leguizamón" y Capilla Histórica "Nuestra Señora del Rosario"

10:30 hs: Visita al Sitio Arqueológico Pozo Verde (Senderismo)

13:00 hs: Almuerzo Comedor "Valentina"

15:30hs: Visita a la Bodega Municipal de Hualfín

17:00 hs: Exhibición Artesanal

18:00 hs: Visita al Mirador "Virgen del Valle"

21:00hs: Cena hostería Municipal "Juan Chelemin"

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología



Tesoro de la Puna

Laguna Blanca

"Tierra del oro caminante"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Laguna Blanca se ubica al norte del departamento Belén, en un paisaje de estepa con arbustos, cardones y montañas con picos nevados hacia el oeste. Le debe su nombre a la laguna que se ubica en la parte más baja del valle que alberga especies de flamencos y otras aves, así como también poblaciones de vicuñas y suris en las estepas. Por su ecosistema de gran valor, Laguna Blanca forma parte de la red de Reserva Internacional de la Biosfera, programa del "Hombre y la Biosfera", así como también fue declarado sitio RAMSAR y Reserva Provincial de la Vida Silvestre.

Descripción del Tour

Te damos la bienvenida al fabuloso recorrido de un paisaje único entre montañas, costumbres ancestrales, y destacado como uno de los mejores destinos a explorar de la Argentina. En el ingreso a la localidad vas a poder apreciar la laguna y parte de su fauna autóctona. Luego, en la plaza central del pueblo realizaremos el ritual de la Pachamama, para pedir su permiso a ingresar al lugar, darle ofrendas y agradecer. Continuando el recorrido, visitaremos la Cooperativa Mesa Local de Laguna Blanca, donde se trabaja toda la cadena de valor de la vicuña, confeccionando prendas de alta calidad. El almuerzo será en la Hostería Sasakuy que ofrece comidas regionales, como estofado de llama, homeado de cabrito, entre otros platos típicos. Luego, visitaremos el Museo Arqueológico Integral de la Biosfera de Laguna Blanca que cuenta con un centro de interpretación que permite visibilizar la vida de los pobladores, sus historias, memorias, costumbres, viviendas, comidas y coplas como así también, evidencias arqueológicas. En la merienda degustaremos té con yuyos típicos de la zona, pan casero y dulces regionales en el cálido hogar de un actor comunitario local. Para terminar el recorrido, compartiremos un encuentro en el taller textil "Desafiando el Telar", emprendimiento familiar que busca mostrar al mundo lo que saben hacer, siendo premiados a nivel provincial por la calidad y diseño de sus prendas.

Itinerario del Tour

8:30 hs: Visita a la Laguna Blanca en el ingreso

9:00 hs: Bienvenida en la plaza central de Laguna Blanca para el ritual de la Pachamama

9:30 hs: Visita a la Cooperativa Mesa Local de Laguna Blanca, demostración del proceso de tejido en vicuña

13:30 hs: Almuerzo en Hostería Sasakuy

15:00hs: Visita al Museo Arqueológico Integral de la Biosfera de Laguna Blanca

17:00 hs: Merienda en casa familiar

18:00 hs: Visita taller artesanal Desafiando el Telar

21:00 hs: Cena Comedor 1° Agosto

Alojamiento en Hostería Sasakuy.

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales
- Montañas y arqueología

Municipalidad de Villa Vil

municipalidaddevillavil

+54 9 (3835) 560328



Testimonio vivo de nuestros pueblos originarios

Londres

"Cuna de la nuez"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



Fundada en 1558, es la segunda ciudad más antigua del país y lleva su nombre en homenaje a la reina María Tudor de Inglaterra. Sin embargo, su importancia histórica va mucho más allá. En sus tierras se encuentra el Sitio Arqueológico "El Shincal de Quimivil", el cual fue un centro administrativo, político y ceremonial de los Incas, considerado Monumento Histórico Nacional y el más importante en el país. Por todo esto y mucho más, nuestra identidad emerge hace más de 500 años y se puede apreciar en cada paso del territorio.



Itinerario del Tour

9:00 hs: Recepción y desayuno en el Café "Amarú"

10:00 a 12:00 hs: Visita al Sitio Arqueológico "Shincal de Quimivil"

12:00 a 14:00 hs: Almuerzo en el Comedor "El Shincal"

15:00 hs: Visita al Museo Folclórico de Londres

16:00 hs: Visita al Canal Colgante y Molino Mineralógico

17:30 hs: Visita guiada a talleres de Ruta del Telar y merienda en la casa de artesanos.

20:30 hs: Visita al Salón Artesanal

21:30 hs: Descanso, hospedaje y cena

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales
- Montañas y arqueología
- Turismo de Londres
- turismolondres.4753
- +54 9 3835510922



Descripción del Tour

El recorrido comenzará con una recepción y desayuno en el bar de las cabañas municipales donde se encuentra el emprendimiento local de café. Luego llegaremos al Sitio Arqueológico "El Shincal", donde, acompañados por guías, se realizará un recorrido por ese histórico lugar. El almuerzo con comidas regionales será en el comedor que se encuentra en las inmediaciones de dicho sitio. Posteriormente, visitaremos el Museo Folclórico para apreciar las tradiciones, creencias, costumbres y la memoria popular. Continuando con el recorrido, encontraremos vestigios históricos que dejaron huellas de la minería llegando al Canal Colgante y el lavadero de una antigua mina de Wolframio. Después, se realizará un recorrido por los talleres cercanos a la Plazoleta "El Artesano", donde se podrá valorar y vivenciar las técnicas características de Londres heredadas de nuestros antepasados y donde disfrutaremos de la merienda con sabor londrino. Finalizamos el recorrido en el Salón Artesanal, donde se exponen y venden productos regionales y artesanías con identidad local.

A través de los sentidos

Puerta de San José

"Una puerta hacia tu mejor destino"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



PUERTA DE SAN JOSÉ

La Puerta de San José es una jurisdicción ubicada sobre la ruta 40 y marca el comienzo del "Norte Chico" de Belén, así como la transición hacia el "Norte Grande". Las localidades que la conforman son La Estancia, La Ciénaga de Abajo, La Ciénaga de Arriba y las comunidades originarias de Asampay y Chistín. Fue fundada por la familia Bartolomé Castro (fundador de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca), en el sitio denominado "La Pampa".

Descripción del Tour

El recorrido comenzará en el Complejo Agua Clara, donde se realizará una recepción con productos regionales locales. Realizaremos una corta caminata con ascenso al mirador y la Iglesia histórica de San José.

Posteriormente, seguiremos el recorrido por el pueblo, visitando la cooperativa de productores La Casa del Productor, donde encontraremos variedad de productos regionales como confituras, textiles y podremos disfrutar de una demostración de alfarería tradicional a cargo de la artesana Amanda Sarapura. Amanda realiza imitaciones de piezas de las culturas locales Cándor Huasi, Ciénaga, entre otros.

Luego del almuerzo, visitaremos a las productoras locales Doña Lisho, Romina Reales, Elena y Gregoria Guerrero y Silvia Villagrán, quienes realizan dulces y masas tradicionales para deleitar el paladar.

f Dirección de Turismo de la Puerta de San José
@ turismopuertadesanjose
☎ +54 9 (3835) 529464

Itinerario del Tour

8:00hs: Recepción y desayuno en el Complejo Agua Clara

9:00hs: Visita al mirador y la Iglesia Histórica San José

11:30hs: Visita a la Casa del Productor y demostración de alfarería por Amanda Sarapura

12:30hs: Almuerzo

16:00hs: Visita a productores locales y degustación de productos regionales

18:00hs: Merienda

21:00hs: Cena

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Turismo religioso



Senderos San Fernando

San Fernando

"Regional y culturalmente natural"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



San Fernando

San Fernando es naturaleza pura, es vivir una sensación única de aventura y travesía en la montaña. Es para enfrentar temores, limitaciones y sobre todo, obstáculos personales. Nuestros pensamientos verdaderamente mágicos se conciben mientras caminamos y recorremos San Fernando.

Descripción del Tour

El recorrido comenzará en el Café La Candelaria, donde disfrutaremos un desayuno con productos regionales y yuyos de la zona. Continuaremos la mañana realizando el trekking al Cerro Colorado, sitio donde dicen que existió la salamanca más grande del noroeste argentino. Cuentan las leyendas que se solían ver brujas y diablos transformados en pájaros negros. Allí compartiremos el ritual a la Pachamama, meditación, intercambio y relatos de leyendas. Haremos una parada en el Almacén Ruta 40 para degustar un almuerzo criollo. Luego, recorreremos la Ruta del Vino de San Fernando con dos paradas para conocer las bodegas de Andrés Marcial y Gifredo Macías, conocidos productores de vinos artesanales, quienes realizan sus vinos con técnicas y herramientas propias, desde el cuidado de la vid, hasta la obtención y selección de la fruta. Al atardecer visitaremos la Posta Artesanal de David Figueroa, artesano que practica este arte hace 45 años y ha difundido los conocimientos del tejido a nuevas generaciones. Finalmente degustaremos una deliciosa cena criolla y fogón en el Parador de Ruta 40.

Itinerario del Tour

8:00 hs: Recepción y desayuno en Café La Candelaria

9:00 hs: Trekking al Cerro Colorado

12:30 hs: Almuerzo criollo en Almacén Ruta 40

16:00 hs: Recorrido de Ruta del Vino de San Fernando

18:30 hs: Visita a posta Artesanal de David Figueroa

19:30 hs: Merienda en Café La Candelaria

22:00hs: Cena criolla y fogón en el Parador Ruta 40

23:30hs: Hospedaje en Camping Municipal

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Trekking a las montañas
- Cultura Viva
- Aventura
- Dirección de Turismo San Fernando
- turismosanfernando
- +54 9 3835444503



San José

"Naturaleza en su máxima expresión"

Escaneá el QR



RUTA DEL TELAR



San José, situada a unos pocos kilómetros al noroeste de Santa María, es un paraíso natural que ofrece a los visitantes una experiencia única en medio de la belleza de la Sierra de Narváez. El Parque Provincial y Reserva Natural Los Colorados es uno de los atractivos más sobresalientes. Los senderos permiten a los amantes de la naturaleza explorar bosques, ríos y cañadones, mientras observan una variada fauna y flora autóctona.

Descripción del Tour

Partiremos temprano hacia la localidad de Entre Ríos, donde arribaremos al fascinante sitio arqueológico Loma Rica de Shiquimil, donde podrán conocer la rica historia de antiguas civilizaciones que habitaron la región y admirar impresionantes formaciones geológicas. Este recorrido nos tomará aproximadamente dos horas. Continuaremos nuestra experiencia visitando la casa de Beatriz Escalante, donde participaremos en un taller vivencial de artesanías en cardón, y cada uno podrá llevarse la pieza que realice como recuerdo de esta experiencia única. Para el almuerzo, nos dirigiremos a la casa de la familia Pachado, donde degustaremos auténticas comidas regionales que reflejan la esencia de la tradición local.

Por la tarde, retomaremos las actividades en un taller de elaboración de dulces regionales, donde aprenderemos a preparar delicadas con frutas locales utilizando paila a leña, azúcar y mucha dedicación. La merienda la compartiremos en la casa de Silvana Fuenzalida, donde podremos deleitar con sus deliciosas masas caseras y una amplia gama de productos, incluyendo dulces regionales de membrillo, cayote, leche y durazno y mucho más.

Al caer la tarde, conoceremos el proceso de producción artesanal de los vinos Palo Seco, donde degustaremos una variedad que incluye malbec, rosado y espumantes.

Finalmente, disfrutaremos de una cena en la Casona de Adobe, donde nos deleitaremos con la comida típica de San José, cerrando así un día lleno de cultura, sabores y experiencias memorables.

Itinerario del Tour

8:00hs: Visita sitio arqueológico Loma Rica de Shiquimil

10:30hs: Visita a la Casa de Beatriz Escalante a un Taller vivencial de artesanías en Cardón

13:00hs: Almuerzo Familia Pachao Comida regional

15:00hs: Taller de elaboración de dulces regionales

17:30hs: Merienda y degustación de productos Misky Pakani

19:00hs: Visita, recorrido y degustación de los vino Palo Seco

21:00hs: Cena en la Casona de Adobe

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología

+54 9 (3838) 41-1750





Santa María

"Un verdadero tesoro en el corazón del noroeste catamarqueño"

Escanea el QR



RUTA DEL TELAR



SANTAMARÍA

Santa María está ubicado en el centro este de la provincia de Catamarca. Se encuentra a la orilla derecha del río Santa María, es un destino turístico con un rico legado cultural, manifestado en sus artesanías, costumbres, gastronomía y música.

Descripción del Tour

Iniciaremos nuestra aventura temprano por la mañana con un trekking al impresionante Cerro de Colores, donde exploraremos un paisaje asombroso durante más de dos horas de caminata. En nuestro regreso, nos dirigiremos al Cerro Pintado en Las Mojarras, un sitio arqueológico que forma parte de la sierra de Quilmes. Este pucará nos ofrecerá una vista panorámica excepcional y nos permitirá apreciar la riqueza cultural de Santa María.

Continuaremos nuestro recorrido en Fuerte Quemado, donde descubriremos "La Ventanita", un antiguo observatorio solar de épocas precolombinas. Luego, en la misma localidad, visitaremos la casa de Patoa. Aquí, degustaremos sus famosas capías y conoceremos su emprendimiento "Doña Agustina", que lleva seis generaciones dedicadas a la elaboración de estos deliciosos alfajores típicos de Santa María.

Para el almuerzo, disfrutaremos de la propuesta del Comedor Off Road, un restaurante temático que ofrece comida gourmet, gastronomía de autor y platos regionales. No podemos dejar Santa María sin explorar su mundo de especias, sabores y aromas; por eso, visitaremos la Finca La Mandinguera, donde nos deleitaremos con sus productos de elaboración propia y artesanal.

A la hora de la merienda, compartiremos un momento especial con las mujeres de la cooperativa textil Tinku Kamayu, quienes nos contarán su historia y presentarán su variada línea de productos, incluyendo el emblemático "poncho santamariano".

Por la tarde, nos trasladaremos al taller de cerámica de María Vargas, donde cada pieza cobra vida a través del arduo proceso de elaboración que allí se realiza. Culminaremos nuestra experiencia con una cena en el Comedor La Charola, donde disfrutarán de auténticas comidas regionales.

¡Prepárense para un día lleno de aventuras, cultura y sabores únicos en Santa María!

Itinerario del Tour

8:00hs: Trekking cerro de colores

11:00hs: Recorrido y guía por Cerro Pintado y Fuerte Quemado

12:00hs: Visita al emprendimiento "Doña Agustina" degustación de capías y molido de algarroba.

14:00hs: Almuerzo en Off Road

16:00hs: Visita Finca La Mandinguera

18:00hs: Merienda y Visita a la cooperativa Tinku Kamayu

20:00hs: Visita al taller de cerámica "Elementa"

21:30hs: Cena La Charola

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología

Municipalidad de Santa María

Municipalidad santamariacata

+54 9 (381) 4485012



Joya paisajística

Villa Vil

Dificultad Media **4hs**

"Camino textil forjadores de costumbres y saberes ancestrales"

Escanea el QR



RUTA DEL TELAR



VILLAVIL

Villa Vil

Es la localidad ubicada más al norte del departamento Belén, emplazada al pie de formaciones rocosas y aguas termales y que brinda un lugar ideal para el descanso y el relax.

Los Castillos

Son jasis que, por acción del viento y el agua, tomaron forma de castillos. Su colorido está dado por cenizas y rocas que revelan la historia de millones de años de la tierra.

Descripción del Tour

Los invitamos a conocer nuestros tesoros, a través de un recorrido por la estación de Villa Vil. Desde allí podrán visitar Los Castillos, sitio natural con diversos colores y geoformas, complementados con el servicio de uías (vaqueanos, y profesionales).

También visitaremos artesanos con quienes podrán compartir su trabajo cotidiano, vivir una experiencia única y conocer sus saberes ancestrales. Para terminar el día, recorreremos el complejo termal que nos brinda un cálido espacio para relajarse y disfrutar las propiedades de las aguas termales.

Villa Vil, Belén, Catamarca

villavilcatamarca

+54 9 (3835) 4 12116

Itinerario del Tour

8:00 hs: Recepción en Centro Artesanal Huilla Huil

8:30hs: Comienzo de excursión a Los Castillos.

13:30 hs: Almuerzo en la Hostería Municipal / Comedor Suacha / Comedor A y B.

15:00hs: Visita al Telar Criollo en Casa de Doña Irma.

16:00 hs: Merienda en Casas de Familia.

17:00 hs: Visita al Complejo Termal.

21:00hs: Cena Alojamiento en Hostería municipal /hospedaje Cruz recorremos el complejo termal que nos brinda un cálido espacio para relajarte y disfrutar las propiedades de las aguas termales.

- Comidas regionales
- Artesanías en telar
- Artesanías en cerámica
- Hierbas medicinales montañas y arqueología





Alemanía

Donde comienza la magia.



Respira el aire de un lugar mágico

La parada perfecta entre Salta y Cafayate. Antigua punta de riel del ramal C13, llena de historia, nostalgia y magia.

A 1 hora y 30 minutos, descubrir un lugar perfecto para descansar



La aventura comienza en Estación Alemanía donde encontrarás una gran riqueza cultural.

- Increíbles paisajes
- Caminatas
- Gastronomía
- Centro de Referencia

Detenete y descubrí



Itinerario

Te recibiremos en la confitería de la vieja estación con una bebida, mientras te explicamos la historia del lugar. Seguiremos con un breve recorrido por los alrededores de la estación, a lo largo de la vía hasta el puente ferroviario centenario, donde los más intrépidos cruzan el puente a la vez que disfrutan el entorno natural. Y finalizando el recorrido, los invitaremos a conocer el Centro de Interpretación de la Quebrada de las Conchas.



No te pierdas la oportunidad de conocer los increíbles parajes que te ofrece Guachipas, este territorio justo a mitad del camino.



Guachipas Tour
Carmen Laime
Tel: 3675808073
IG: guachipas_tours



Apoyado por



Alemanía, Guachipas, Salta

Donde comienza la magia.



Aventura a la cascada escondida de Alemanía, Guachipas

Rétate físicamente y atrévete a enfrentar a los elementos, para llegar a uno de los secretos mejor guardados de la provincia.

Una excursión de 8 horas saliendo desde Alemanía, siguiendo el cauce del río La Junta.



Además del reto físico, aprenderemos sobre:

- La naturaleza y su geografía. La historia y la cultura de nuestros antepasados. El idioma del río, las plantas y la fauna.

Te garantizamos que vas a volver transformado.

Detenete y descubrí



Itinerario

- Comenzando con una caminata de 2-3 horas a lo largo de senderos agrestes y por el cauce del río La Junta. Haciendo escalas para descansar y apreciar la naturaleza que nos rodea.
- Entre 1 a 2 horas para disfrutar de la hermosa cascada y sus alrededores. Sin que falte oportunidad para refrescarse en el agua los días de calor.
- Regreso a la estación de Alemanía, caminando nuevamente 2-3 horas, con la opción de regresar por un camino más corto.



El destino perfecto entre Salta y Cafayate. El departamento de Guachipas esconde bellezas únicas donde comienza la magia.



Guachipas Tour
Carmen Laime
Tel: 3675808073
IG: guachipas_tours



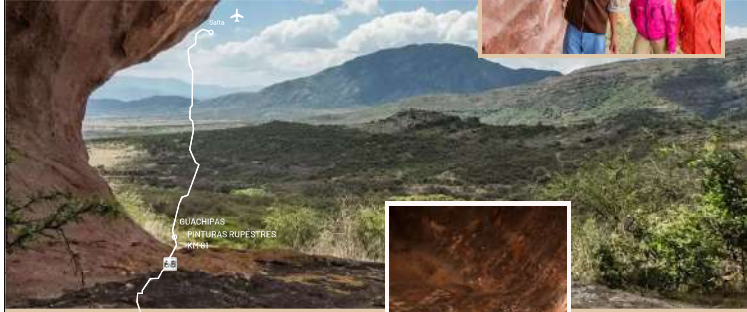
Apoyado por



Cuevas pintadas

Donde comienza la magia

Las Cuevas Pintadas es 1 de los 6 sitios arqueológicos del departamento de Guachipas. Los antiguos habitantes de esta región, que pertenecían a la cultura Diaguita Calchaquí, plasmaron una serie de historias en distintos aleros de este lugar sagrado.



A través de pinturas rupestres se relatan historias que hablan de la naturaleza, de la estructura social, de astronomía y de la relación mágica que se establecía con el entorno en lo que es considerado uno de los sitios más importantes de la región.



Detenete y descubrí



No te pierdas la oportunidad de conocer los increíbles parajes que te ofrece Guachipas. Este lugar mágico justo a mitad camino.



TIEMPO REQUERIDO 6 horas desde Alemania. Dos horas y media de ida, dos y media de vuelta y al menos una hora para recorrer el sitio.

GRADO DE DIFICULTAD: Medio-bajo La caminata es por senderos agrestes y suelos rocosos con algunas pendientes pronunciadas. No se recomienda para personas con movilidad limitada o problemas cardíacos.



/visitsalta.ar



@visitguachipasok



guachipasturismo@gmail.com

Guachipas Tour
Carmen Laime
Tel: 3675808073
IG: guachipas_tours



Apoyado por





Un pueblo,
un producto
Argentina

Anexo 22
Fichas de Iniciativas



**Un pueblo, un producto
Argentina**

Conocé las iniciativas

**Secretaría de Nñez,
Adolescencia y Familia**

**Ministerio de
Capital Humano**

**Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto**



**Presidencia
de la Nación**
República Argentina

OVOP en Argentina

para el desarrollo local inclusivo

El proyecto para el Desarrollo de Cadenas de Valor Inclusivas Orientadas al Mercado bajo el Concepto OVOP Argentina (2019-2025) se ejecuta en conjunto con la Secretaría de Niñez, Adolescencia y Familia del Ministerio de Capital Humano, el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto y la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA). A través del proyecto OVOP Argentina se busca fortalecer las capacidades de los grupos de la economía social y Popular de las organizaciones que les brindan apoyo, teniendo en cuenta las diversidades organizacionales, culturales y productivas que el proyecto adquiere en cada territorio.



Resultados esperados

1

Formulación de la estructura básica, el concepto y el plan para implementar OVOP Argentina.

2

Fortalecimiento de las capacidades de los actores del nivel nacional, provincial y local, que llevan adelante las actividades de OVOP Argentina.

3

Desarrollo, mejoramiento y promoción de los productos y servicios de las iniciativas de OVOP Argentina.

4

Difusión de experiencias de las actividades OVOP Argentina para optimizar y expandir su implementación.

INDICE

4
BUENOS AIRES
CIUDAD DE TANDIL

6
CATAMARCA
DEPARTAMENTO DE BELÉN

8
CHACO

10
MISIONES
MUNICIPIO
DE EL SOBERBIO

12
SALTA
DEPARTAMENTO
DE GUACHIPAS

14
MUNICIPIO DE
ALMIRANTE BROWN
A.M.B.A

16
MUNICIPIO DE
MARCOS PAZ
A.M.B.A

18
MUNICIPIO DE
SAN MARTÍN
A.M.B.A

Localización del Proyecto

OVOP Argentina se ejecuta en 5 provincias y 3 jurisdicciones del área metropolitana de Buenos Aires

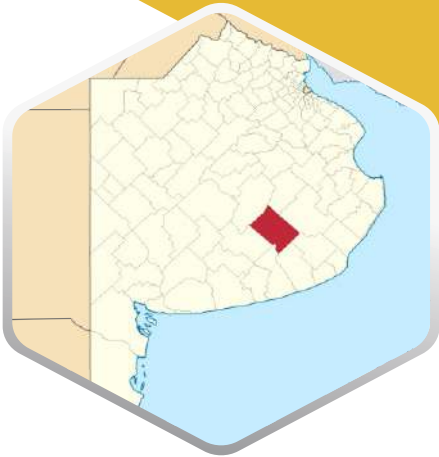


BUENOS AIRES CIUDAD DE TANDIL

Queso de Tandil



La Provincia de Buenos Aires cuenta con una gran diversidad debido de su extensión territorial, por lo que podemos encontrar variedad de climas y actividades productivas. En esa diversidad está el valor de nuestros pueblos. Es el caso de Tandil, que cuenta con una historia y una tradición láctea sumamente interesante, y que busca expandir y potenciar el sector quesero de la ciudad y la región. Para ello se formó el Clúster Quesero de Tandil, que está constituido por un conjunto de productores, PyMEs, instituciones y organismos de asistencia vinculados a la producción de quesos en la zona comprendida por los partidos de Ayacucho, Benito Juárez, Rauch y Tandil. Trabajan de manera articulada con el fin de promover el desarrollo competitivo de los quesos de la región. En conjunto delineararon un plan estratégico y sus acciones específicas, lo que les permite enfrentar en conjunto los desafíos del mercado nacional e internacional.



Información general de Tandil

El Municipio de Tandil se encuentra ubicado en el sudeste de la Provincia de Buenos Aires, con una superficie de aproximadamente 5.000 km² alberga una población estimada de 140.000 habitantes. Tandil se posiciona como un lugar especial para el descanso, con paseos y paisajes inigualables, enmarcados en el sistema serrano más antiguo de la República Argentina.

¿Por qué el Queso de Tandil?

Los productos adquieren las características de los lugares donde son elaborados. Y Tandil tiene condiciones propicias para la maduración, por lo que las exigencias de temperatura y humedad convierten en únicos a los salames y a los quesos de Tandil. La materia prima está profundamente ligada a las excepcionales condiciones naturales que posee este espacio serrano. Como resultado, Tandil cuenta con algunos productos en el sector agroalimentario de la más alta calidad, reconocida a nivel nacional e internacional. Más allá de las condiciones ambientales de los suelos, las particularidades de los animales, la tecnología utilizada o los ingredientes que los componen, las manos que los elaboran y el tiempo son factores que determinan que los quesos de Tandil sean de excelente calidad. Hay algo que se ha logrado construir con el correr de los años: el factor humano.

PLAN DE TRABAJO 2023 - 2024

Objetivo

Promover estrategias conjuntas basadas en el agregado de valor, potenciando el desarrollo regional y la generación de empleo, al mismo tiempo que consolidar a nivel nacional el liderazgo en la elaboración de quesos diferenciados y de alto valor, sustentados en la calidad y la tradición.



Cluster
QUESERO
de Tandil

Meta 1:

Continuar reforzando el valor la actividad quesera local.

Meta 2:

Seguir fortaleciendo el reconocimiento del Queso Banquete.

Meta 3:

Impulsar la Ruta Gastronómica del Queso Tandilero.

Meta 4:

Ejecutar proyectos que contemplen la puesta en valor de la "Miel de Tandil".

Meta 5:

Consolidar el vínculo del queso y los cuchillos.

Meta 6:

Impulsar el Turismo Rural de Tandil de la mano de los alimentos locales y sus productores

Logros y Avances:

1. Aumento de la participación de los productores en actividades.
2. Fortalecimiento de los vínculos entre los miembros del Clúster.
3. Mayor presencia en ferias y eventos locales y nacionales.
4. Mejoras en la Fiesta del Queso Tandilero.
5. Aumento del reconocimiento del Queso Banquete a nivel local y nacional.

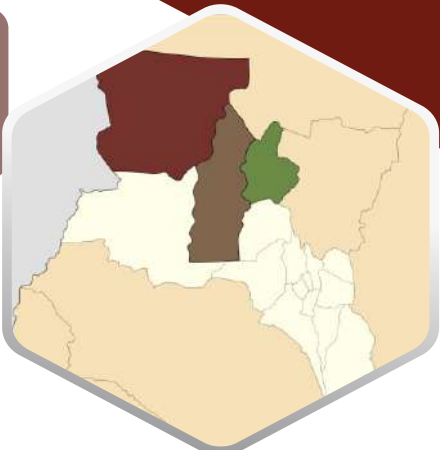


CATAMARCA

DEPARTAMENTO DE BELÉN

Ruta del Telar

Ovop Catamarca propone impulsar el sueño colectivo de artesanas y artesanos que muestran orgullosos sus trabajos realizados con técnicas milenarias bajo la cosmovisión andina con la participación de más de 300 familias que se dedican al tejido tradicional en telar criollo. Todo sucede en el marco de valles, sitios arqueológicos y comidas regionales influenciados por saberes ancestrales de culturas originarias que han sido transmitidas de generación en generación.



Territorio del proyecto

La Ruta del Telar se origina en el departamento de Belén el cual se encuentra ubicado en la región central de la provincia y se extiende, hacia la región puneña en el departamento de Antofagasta de la Sierra y hacia los Valles Calchaquíes en el departamento Santa María, involucra a 12 municipios y 14 localidades de la provincia.

Inspirados en la integralidad de los actores y el trabajo colaborativo, La Ruta del Telar presenta un corredor turístico que ofrece una variedad de climas, paisajes y riquezas culturales que reflejan la esencia y la identidad catamarqueña.

Explora nuestra identidad

La Ruta del Telar invita a vivenciar a través del recorrido de sus 14 estaciones sus características únicas y singulares, cada una con tesoros imperdibles en un producto turístico que involucra emprendedores, proveedores de servicios en gastronomía, alojamiento, paseos, trekking, cabalgatas y más actividades por descubrir. Además, participan activamente las comunidades de pueblos originarios, cooperativas y grupos asociativos.

PLAN DE TRABAJO 2023-2024

Objetivo

Fomentar el desarrollo local a partir de la puesta en valor de la cultura ancestral, mediante la revalorización de los recursos naturales y culturales a través de la construcción del producto turístico Ruta del Telar como fuente para el desarrollo sustentable en Belén, Santa María y Antofagasta de la Sierra.



OVOP
CATAMARCA

Meta 1:

Lograr el posicionamiento de la Ruta del Telar como producto turístico con la finalidad de alcanzar el desarrollo local endógeno de cada una de sus localidades.

Meta 2:

Revalorizar el proyecto Ruta del Telar a través del reconocimiento y certificación de UNESCO.

Meta 3:

Integrar la oferta de productos y servicios para consolidar la red de actores de la Ruta del Telar ofreciendo una propuesta acorde a la demanda del turista al tiempo que se fortalecen las cadenas productivas de la agricultura familiar con agregado de valor en territorio.

Meta 4:

Desarrollar un sistema de administración y gobernanza para poner en funcionamiento las Estaciones de la Ruta del Telar nutrido por un Data Set con todos los actores de la ruta y un sistema de monitoreo y asistencia personalizada de acuerdo a sus necesidades.

Meta 5:

Fomentar el desarrollo del capital humano mediante la formación de dicho recurso para la gestión del desarrollo local para incentivar el arraigo de los jóvenes apoyando propuestas de desarrollo local sustentable.

Meta 6:

Lanzamiento del FAM TOUR para lograr abrir el mercado en agencias locales y nacionales.



PROVINCIA DE CHACO

Algodón Agroecológico "Red No'Oxonec"

Familias campesinas que tienen la esperanza puesta en la semilla y en la tierra como fuentes de vida, que siembran recuperando saberes ancestrales y en armonía con la naturaleza, son el motor de la experiencia elegida para el Proyecto OVOP en la provincia: la producción de Algodón Agroecológico. Estas familias legítimamente aspiran a que esta experiencia en algún momento se jerarquice a nivel de una política pública, lo que no solo garantizará la preservación de la biodiversidad, sino también una progresiva calidad de vida con arraigo, y la recuperación de una cadena socio-productiva como la del algodón que impactará marcadamente en la creación de empleo y la dinámica económica general de la provincia del Chaco. El caso del cultivo del algodón en sistemas productivos agroecológicos, es una experiencia innovadora en esta región, trabajada de modo integral e intercultural, respetuosa del ambiente, coordinadamente con organizaciones de familias campesinas e indígenas.



Información General de Chaco

La Provincia del Chaco es diversa en ambientes naturales y multicultural, nació como Territorio Nacional y adquirió estatus provincial en 1951. Está ubicada en la región noreste de Argentina, enmarcada por ríos majestuosos como el Paraná, Bermejo y Teuco albergando una vegetación única de árboles de madura dura que la caracterizan como parque chaqueño.

Por qué el algodón agroecológico en Chaco

La experiencia de producción de algodón agroecológico se inició en el año 2017 en el marco de la recomposición de los sistemas productivos, que habían sido dañados por la contaminación causada por la aplicación de agroquímicos realizada por empresas lindantes a las comunidades Qom de Pampa del Indio. Después de poner en funcionamiento toda la cadena de agregado de valor local, el trabajo se centra en elaborar una estrategia de comercialización que ubique al producto en nuevos escenarios comerciales. Protagonistas de la cadena algodonera son las familias de la agricultura campesina indígena y criolla de las localidades de Gral. Roca, Pampa del Indio, Las Palmas, La Leonesa y J. J. Castelli vinculadas a la Fundación Dr. Ramón Carrillo Chaco.

PLAN DE TRABAJO 2021-2023

Objetivo

Producir algodón en sistemas agrobiodiversos, sin uso de biocidas, donde todo el proceso de producción e industrialización con agregado de valor en las etapas de desmote, hilado, tejido, diseño, confección, comercialización y difusión; se realice en la provincia con participación mayoritaria de las mujeres y jóvenes de familias campesinas e indígenas.

Meta 1:

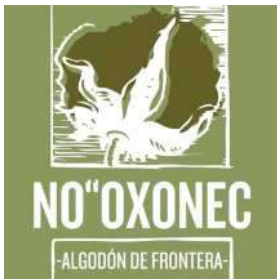
Lograr la identificación, sensibilización y consolidación de los Actores en el territorio.

Meta 2:

Establecimiento, Desarrollo y Profesionalización de las cadenas productivas vinculadas a la Red No'Oxonec.

Meta 3:

Desarrollar una estrategia de difusión que fomente la actividad y posicione los productos de la Red No'Oxonec.



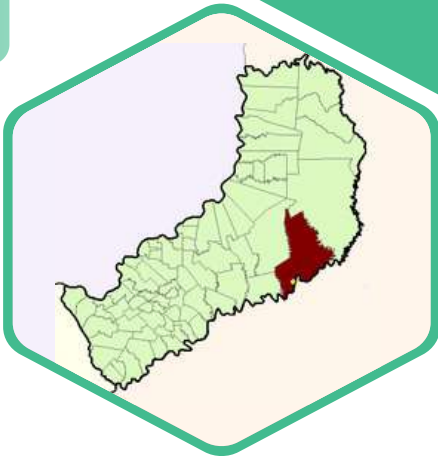
MISIONES

MUNICIPIO DE EL SOBERBIO

Aceite Esencial de Citronella



OVOP Misiones es un proyecto de desarrollo de cadenas de valor local orientado a la inclusión social, valorizando la interculturalidad y la bio-diversidad. La ciudad de El Soberbio se encuentra ubicada en la provincia de Misiones y es considerada como la Capital Nacional de las Esencias o la Tierra de las Esencias. A lo largo de su historia esta capital se había caracterizado por la extracción de monte nativo y posteriormente a la producción esenciera, especialmente de algunos aceites esenciales como de vetiver, cítricos, mentas, lemon grass, citronella. Sin embargo, en la actualidad se ha enfocado principalmente a los cultivos de Citronella y Lemon Grass.



Información general de El Soberbio

El Soberbio es una ciudad argentina de la provincia de Misiones, cabecera del departamento Guaraní. Se encuentra a orillas del río Uruguay, teniendo frontera con la pequeña villa brasileña de Porto Soberbo, Rio Grande do Sul. Su población es de aproximadamente 40 mil habitantes y cuenta con un clima subtropical húmedo.

¿Por qué las esencias en El Soberbio?

Existen alrededor de 350 familias rurales del municipio El Soberbio que se dedican y obtienen su principal sustento de la producción de citronela y aceites esenciales. Asimismo, existen otras 500 familias más que se vinculan con esta actividad en forma secundaria. La producción va desde la materia prima (fundamentalmente citronella y en menor medida cedrón y menta) hasta la destilación y venta de aceite esencial de la misma. Muchos productores están en situaciones precarias respecto a títulos de las tierras. De momento solo se concretaron consorcios informales de productores. Hay planes para el desarrollo de cooperativas.

PLAN DE TRABAJO 2023 - 2024

Objetivo

Fomentar y promocionar la producción de citronella y sus productos derivados para la inclusión socioeconómica de los productores familiares y otros sectores de la economía social y como base de su identidad cultural.



OVOP MISIONES

Meta 1:

Fortalecer la identificación de la población local en relación a la producción esenciera y visibilizar oportunidades como Capital Nacional de la Esencia, para transformarlo en un elemento de orgullo e identidad.

Meta 2:

Contribuir al fortalecimiento y el desarrollo de la producción de esencia desde un enfoque sustentable para la preservación de los recursos naturales (agua/leña).

Meta 3:

Desarrollar estrategias para integrar la producción esenciera a la actividad turística.

Meta 4:

Fortalecimiento conformación y formalización de grupo/redes/registros y/o productores.



SALTA

DEPARTAMENTO DE GUACHIPAS



Turismo en Guachipas

"Mi tierra, mi futuro" inspirará a Guachipas a fortalecer la cadena de valor del sector turístico en forma colectiva y consensuada en base a productos priorizados por la población con la finalidad de que se genere un efecto multiplicador sobre el territorio que consolide el desarrollo local inclusivo, sustentable y que visibilice la identidad cultural de los lugareños. A través de la aplicación de la filosofía OVOP en el territorio, se espera que las personas involucradas en el proyecto (artesanos locales de los rubros de gastronomía, talabartería, platería y alpaca, tejido y cerámicas, guías de turismo, servicios turísticos), como así también la Municipalidad de Guachipas y algunas instituciones del distrito logren generar valor agregado en sus productos y servicios a partir de la generación de trabajo con inclusión (pueblos originarios, jóvenes y diversidades de género), poniendo en valor los saberes locales y la promoción de la identidad cultural dotando de sustentabilidad a todos los procesos.



Información General de Guachipas

Ubicada a 102 km (1h 30min) de Salta, cuenta con uno de los tesoros arqueológicos más importantes del país. Es uno de los lugares más impactantes de la provincia; la Quebrada de las Conchas y sus extrañas formaciones como el Anfiteatro y la Garganta del Diablo, transforman a Guachipas en uno de los lugares más buscados.

¿Por qué el Turismo en Guachipas?

Las pinturas rupestres de Guachipas fueron declaradas Monumento Histórico Nacional. El Cerro Cuevas Pintadas de Guachipas o de Las Juntas, es el principal atractivo turístico y está formado por 33 aleros, donde los pueblos originarios dejaron dibujos y formas abstractas. Los motivos predominantes son los camélidos y los "hombres escudos", que son figuras antropomorfas de gran variedad de formas, colores y estilos. En los paneles hay escenas y personajes de la vida cotidiana, ceremonias religiosas, guerreros, y animales como suris, jaguares, aves, insectos y llamas. El recorrido hasta la cima del cerro descubriendo este tesoro es algo imperdible.

PLAN DE TRABAJO 2021-2023

Objetivo

Fortalecer las cadenas de valor inclusivas vinculadas al desarrollo del turismo, permitiendo así un complemento adecuado que ponga en valor y potencie las actividades tradicionales, con eje estructurado en la sustentabilidad, económica, sociocultural y ambiental, y que colabore al desarrollo con equidad territorial



Meta 1:

Generar un espacio de comercialización para los productos de Guachipas Alemania y alrededores.

Meta 2:

Promover la organización de los productores involucrados a través de una actividad concreta y conjunta como lo es la FERIA que permite la integración, la definición de roles y la distribución de responsabilidades.

Meta 3:

Promover el sentido de pertenencia al proyecto a partir de la visualización de ellos con sus productos.

Meta 4:

Aportar al rescate de los tesoros intangibles a partir de la narración de los actores locales.



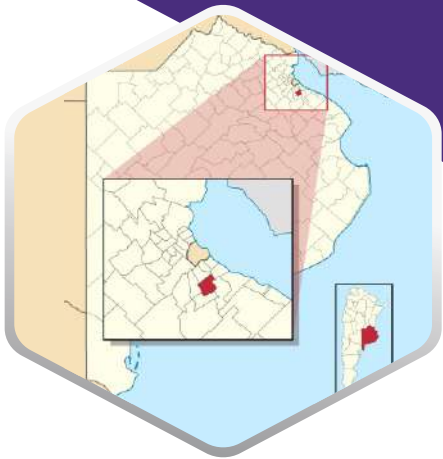
MUNICIPIO DE **ALMIRANTE BROWN**

A.M.B.A



Turismo Rural en Ministro Rivadavia

OVOP Almirante Brown propone trabajar esta iniciativa, que tiene un gran potencial para estimular el crecimiento de la economía local y el cambio social, por su complementariedad con otras actividades económicas, y con la visión de convertir el turismo en fuerza positiva para la transformación, el desarrollo rural y el bienestar de las comunidades. Permite al turista conocer la multifuncionalidad del espacio rural y la tendencia a la pluriactividad de sus actores, al mismo tiempo que revalorizar las culturas, tradiciones, prácticas y saberes locales del territorio.



Información General de Ministro Rivadavia

La localidad de Ministro Rivadavia, partido de Almirante Brown, es un remanso en medio de la vorágine en la que transitan las grandes ciudades. Ubicada a tan sólo una hora de la capital provincial, La Plata, y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA). Limita con los Partidos de Florencio Varela y Presidente Perón, y con las localidades Longchamps, Glew, Burzaco y San Francisco de Asís.

¿Por qué Turismo Rural en Ministro Rivadavia?

El turismo rural comunitario es una experiencia real, auténtica y humana. Una visita en la que esperamos que la experiencia de la persona que recorra Ministro Rivadavia, se relacione con un amplio espectro de productos vinculados con las actividades de naturaleza, aventura, la agricultura, gastronomía, las culturas rurales y la visita a lugares de interés, y también se vuelva inmerso en un proceso de aprendizaje y acercamiento a la vida sencilla de un pueblo que no creció al lado del ferrocarril.

PLAN DE TRABAJO 2022 - 2024

Objetivo

Consolidar la oferta local de Turismo Vivencial, y que la misma sirva como fuente de ingresos e integración social y económica para los productores locales de Ministro Rivadavia.



descubrí
BROWN

Meta 1:

Institucionalizar el turismo rural

Meta 2:

Sensibilizar a la comunidad local sobre turismo rural comunitario y la importancia de OVOP en territorio.

Meta 3:

Desarrollar señalética turística común y acordada por MAT.

Meta 4:

Conectar con la gastronomía auténtica de Almirante Brown, como factor determinante de la construcción de la identidad local.

Meta 5:

Promocionar turismo en Almirante Brown



OVOP
Un pueblo. Un producto
Argentina

MUNICIPIO DE **MARCOS PAZ** A.M.B.A

Camino hacia el buen vivir

El trabajo de OVOP Marcos Paz propone emprender el camino hacia un municipio con prácticas agroecológicas y sustentables. Esto implica considerar las diversas formas que existen para producir, comercializar y consumir, y poder difundirlas para que todas las personas puedan hacerlo, en armonía con el medio ambiente, el ser y la sociedad.



¿Por qué agroecología y sustentabilidad?

La agroecología involucra prácticas sustentables que incluye la educación social de las buenas prácticas de producción, una alimentación sana y cuidada, preservación del ambiente, respetando las condiciones naturales de nuestro espacio territorial. Marcos Paz, propone trabajar la agroecología y sustentabilidad de la producción mediante la red, revalorizando los valores ancestrales y conocimientos locales, aplicándolos en nuestras producciones, creando conciencia en toda la sociedad con el fin de promover la agroecología como modo y calidad de vida. Es el camino que debemos construir para poder incluir a los diversos productores locales, logrando acompañarlos en el proceso de cambios y logrando una conversión con impactos positivos en el ambiente y las personas.



Información general de Marcos Paz

Marcos Paz se encuentra ubicado en la zona oeste del conurbano bonaerense, con una superficie de 470km². Su ubicación en el último cordón del conurbano, le aporta características únicas: la ruralidad que acompaña el desarrollo de diversas actividades primarias así como un fuerte potencial turístico al estar también a menos de 50km de CABA. Su añeja arboleda y espacios verdes, su historia y cultura, lo transforman en un lugar que propicia el buen vivir.

PLAN DE TRABAJO 2021-2023

Objetivo

promover e impulsar la agroecología y la sustentabilidad, como fórmula para vivir mejor en Marcos Paz.

Meta 1:

Minimizar la utilización de vasos plásticos en fiestas masivas.

Meta 2:

Minimizar la utilización de plásticos en comercios.

Meta 3:

Lograr la integración de proyectos gestionados en el ámbito educativo para fomentar el arraigo.

Meta 4:

Promover el asociativismo y cooperativismo entre productores locales.

Meta 5:

Acompañar y fortalecer medios de comercialización para la promoción de los productos y servicios locales.

Meta 6:

Fomentar el turismo sustentable y la integración de productores locales



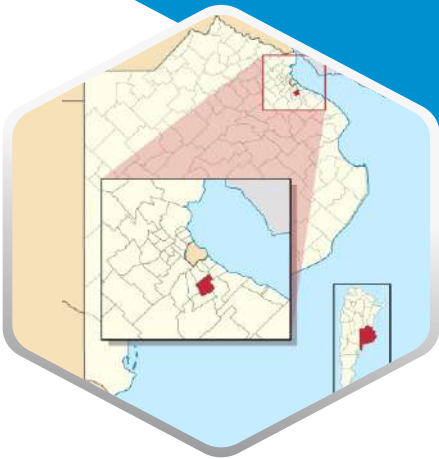
MUNICIPIO DE SAN MARTÍN

A.M.B.A

Red Textil



La red de textiles procura agrupar a las cooperativas de trabajo con objeto social textil, que a través del asociativismo pretenden consolidarse como un emprendimiento económico productivo integral de carácter sectorial, buscando interrelación, tanto de todos los actores que intervienen en el proceso, como de la comunidad. Para ello, son parte de esta red, cooperativas que producen hilados, indumentaria; talleres textiles cooperativos que se especializan en corte, estampado, bordado, confección de todo tipo de prenda. Este abanico brinda posibilidades y potencialidades para lograr distintos grados de integración.



Información General de San Martín

Es uno de los 135 partidos de la provincia argentina de Buenos Aires. Su cabecera es la ciudad homónima de San Martín. Forma parte del aglomerado urbano conocido como Gran Buenos Aires, ubicándose en la zona norte del mismo y siendo el municipio más poblado de la misma. d de Buenos Aires al sur.

¿Por qué red textil?

OVOP San Martín propone el cooperativismo como un movimiento social y económico basado en valores y principios de igualdad y equidad. Nuevas formas de distribución que articulan relaciones de intercambio justas: de cooperación, reciprocidad y mutualismo.

PLAN DE TRABAJO 2023 - 2024

Objetivo

Consolidación y expansión de la Red Cooperativa Textil San Martín. Participación en la cadena Productiva textil local, fortaleciendo y mejorando la posición del eslabón de actores en la economía popular y solidaria en la misma.



San Martín
ESTADO PRESENTE

Proyecto 1:

Consolidación de Mesa de articulación para la formación de la Red Cooperativa Textil

Proyecto 2:

Planificación y Funcionamiento de la red textil cooperativa

Proyecto 3:

Compre Municipal

Proyecto 4:

Curso de Fortalecimiento Textil

Proyecto 5:

Intervención de articulación en el territorio con actores estratégicos

Proyecto 6:

Construcción de espacios colectivos de comercialización.

Proyecto 7:

Participación en muestras, festivales, exposiciones, etc



Para más información:

ovopargentinanacion@gmail.com
Teléfono: 11 3989 8411

La información contenida en esta publicación fue producida por las Mesas de Articulación Territorial y/o referentes jurisdiccionales de cada proyecto, en el marco de la cooperación técnica internacional "Proyecto para el desarrollo de cadenas de valor inclusivas orientadas al mercado bajo el concepto OVOP Argentina".



Un pueblo,
un producto
Argentina

Anexo 23

Resumen de los resultados del proyecto

RESUMEN DE RESULTADOS

PROYECTO OVOP

Un pueblo, un producto
Argentina

2019 - 2025



Proyecto para el Desarrollo de Cadenas de Valor Inclusivas Orientadas al Mercado bajo el Concepto OVOP Argentina

El Proyecto para el Desarrollo de Cadenas de Valor Inclusivas Orientadas al Mercado bajo el Concepto OVOP Argentina (2019-2025) se ejecuta en conjunto con la Secretaría de Niñez, Adolescencia y Familia del Ministerio de Capital Humano (MCH), el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto (MRECIC) y la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA).

El objetivo de OVOP Argentina como modelo de desarrollo local basado en las experiencias de Japón, es promover cadenas de valor territorial más inclusivas con la participación, articulación y autogestión de los actores locales y provinciales, aprovechando el potencial y las características únicas de los territorios, e incorporando el orgullo local como agente articulador. **Se ejecutó en cinco diferentes provincias de Argentina: Buenos Aries, Catamarca, Chaco, Misiones y Salta.**

Marco Lógico del Proyecto

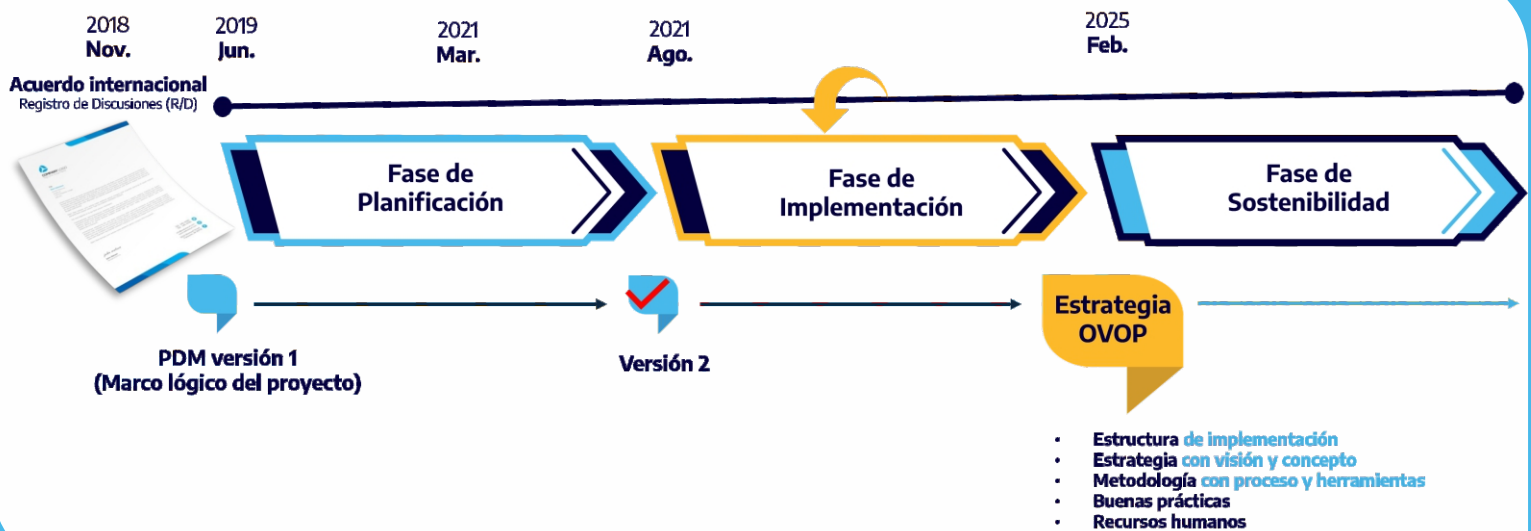
La PDM (Project Design Matrix) es la Matriz que condensa el marco lógico con el que fue formulado el proyecto para la planeación de acciones y el seguimiento de resultados.



PDM Versión 2

Fases del Proyecto

Durante el proyecto de cooperación técnica, se desarrollaron dos fases del Proyecto OVOP Argentina, como se muestra en el gráfico. Se espera que, una vez terminada la asistencia técnica de JICA, se inicie la fase de sostenibilidad de OVOP Argentina ampliando su alcance con su estrategia creada.



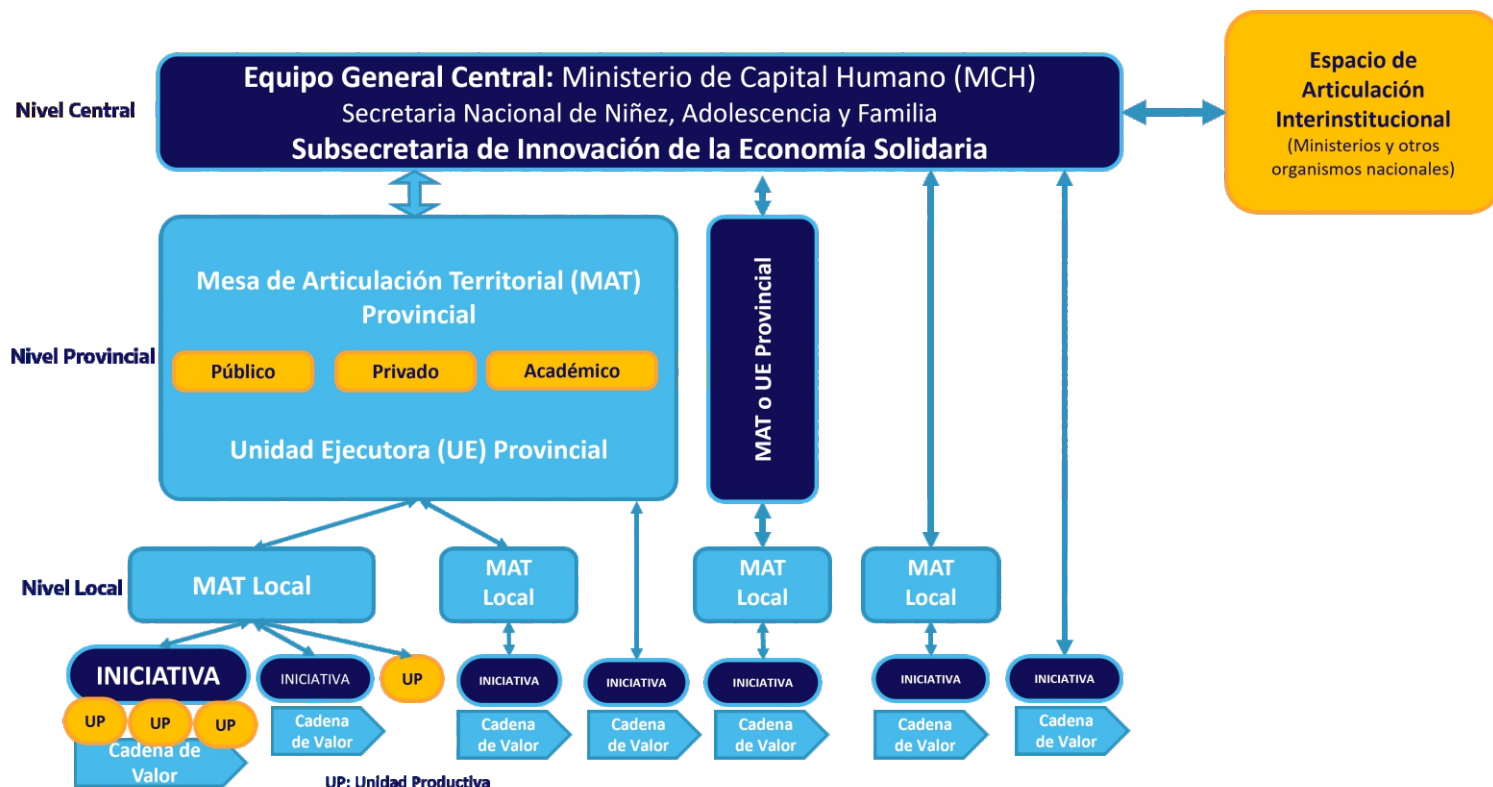
Cobertura del Proyecto

El proyecto ha trabajado en 8 jurisdicciones de 5 provincias, con "un producto" con visión de desarrollo local e identidad gráfica OVOP en algunos casos.



Estructura de Implementación

El proyecto se ha implementado con esta estructura desde nivel nacional y provincial hasta el nivel local con acompañamiento del equipo técnico de la JICA.



Resultados de capacitación

Durante del fase de implementación (agosto 2021 hasta diciembre 2024), los resultados de acciones en tema de capacitación son los siguientes:

691 Talleres / Asesoramiento / Acompañamiento a nivel central, provincial y local donde participaron

8.862 Personas

20 Seminarios nacionales y Regionales, donde se capacitaron un total de:

1.263 Personas

4 Programas de capacitación en Japón y Colombia con un total de:

48 Participantes

Documento Estratégico

Se construyó un documento estratégico que contiene todos los conceptos de OVOP desde su origen en Japón, la metodología OVOP Argentina por pilares, los pasos o etapas de aplicación, los casos de estudio de Japón y la experiencia de las 5 provincias que hicieron parte del proyecto.

Además, como anexos hay 15 guías metodológicas elaboradas por los expertos de cada uno de los 4 Pilares, para la implementación de acciones enmarcadas en el desarrollo local bajo la filosofía Un Pueblo, Un Producto.



5 Pasos para la implementación de OVOP Argentina

De acuerdo a la experiencia aplicada del Proyecto OVOP en Argentina, el documento estratégico propone cinco pasos para implementar OVOP en nuevas jurisdicciones.



Cadena de Valor de Productos Locales



- 1,716 productores locales vinculados
- 365 unidades productivas vinculadas
- 42 líneas de productos gestionados
- 20 líneas de productos vendidos/promocionados en nivel nacional
- 20 líneas de productos vendidos/promocionados en nivel internacional
- 3 acciones realizadas en tema de análisis de mercado
- 1 acción realizada en tema de desarrollo de mercado

185 fichas de productores elaboradas



Catamarca (71)



Chaco (20)



Misiones (10)



Salta (9)



Tandil (30)



Almirante Brown (13)



Marcos Paz (21)



San Martín (7)

36 Hojas de experiencias imperdibles / tours modelos locales elaborados



Catamarca



Salta



Cadena de Valor de Turismo

- 88 Experiencias documentadas y evaluadas
- 17 Puntos turísticos potenciales identificados
- 22 Actividades de promoción turística a nivel provincial
- 10 Actividades de promoción turística a nivel nacional
- 1 Dirección de Turismo Municipal creada
- 1 Plan de Promoción Turística desarrollado o en proceso
- 1 Operador Turístico habilitado
- 16 familias incorporadas a la cadena de valor turística

Participación, Inclusión y Autogestión



- 5 provincias con Plan de Acción OVOP elaborados
- 19 municipios con Plan de Acción OVOP elaborados
- 3 provincias con declaración de interés provincial de OVOP
- 6 municipios con declaración de interés municipal de OVOP
- 191 personas involucrados en grupos locales/MAT local
- 57 personas involucrados en MAT provincial/estructura provincial



Capacitación Provincia de Catamarca
Noviembre de 2024



Capacitación Provincia de Buenos Aires
Diciembre de 2024

182 coordinadores/facilitadoras/
líderes comunitarios/referentes formados

Se diseñaron **8** sellos OVOP.



Identidad y Orgullo

- Se identificaron 1.738 recursos locales (RL).
- Se llevaron a cabo 13 talleres de descubrimiento de recursos locales.
- Se crearon 7 mapas de tesoros locales.
- Se desarrollaron 18 banners promocionales de la iniciativa.
- Se adoptaron 3 lemas.

Se elaboraron **7** catálogos de tesoros locales



Para más información:

<https://ovopargentina.info/>



Un pueblo,
un producto
Argentina

Anexo 24

Resultados de la encuesta de las Unidades Productivas



Agencia de Cooperación
Internacional del Japón

Secretaría de Niñez,
Adolescencia y Familia

Ministerio de
Capital Humano

Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto



Presidencia
de la Nación
República Argentina

Japón-Argentina

OVOP

Un pueblo. Un producto
Argentina

Proyecto para el desarrollo de Cadenas de Valor Inclusivas orientadas
al mercado bajo el concepto OVOP Argentina

Resultados de la encuesta de las Unidades Productivas

febrero 2025
Takashi AOKI
Líder del equipo técnico

Resultados de la encuesta de las Unidades Productivas



Objetivo y metodología

- ◆ Se realizó una encuesta digital desde el 31 de enero hasta el 7 de febrero, dirigida a las Unidades Productivas de 8 jurisdicciones de OVOP Argentina, a través de los miembros de MAT y los asistentes del proyecto.
- ◆ El objetivo de la encuesta digital es entender la percepción de los actores de las Unidades Productivas sobre las influencias de las acciones de OVOP en el desarrollo de negocios, productos y ventas.
- ◆ Para evaluar los resultados del proyecto, es importante analizar los resultados económicos influenciados por las actividades de OVOP Argentina, como el desarrollo de productos, el aumento de ventas y el mejoramiento de negocios. Sin embargo, por varias razones, es muy difícil conseguir esa información cuantitativa para medirla. Por esta razón, se inventó esta encuesta digital para recolectar información alternativa.
- ◆ En la parte final del proyecto, se intentó realizar esta encuesta para hacer un análisis sencillo y presentar los resultados de la misma.

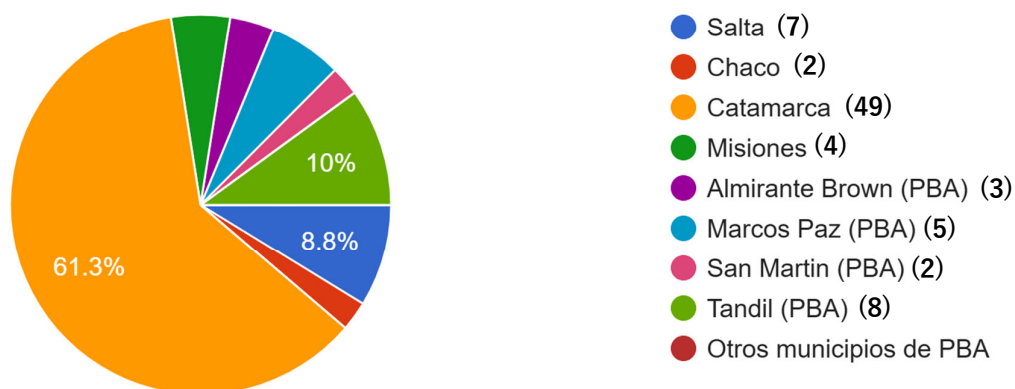
- ◆ Hay 4 preguntas principales sobre la influencia de OVOP: el mejoramiento de sus productos/servicios, el desarrollo de nuevos productos, el aumento de ventas y el mejoramiento de su negocio.
- ◆ Se realizaron análisis sencillos por provincia y por tipo de negocio.
- ◆ Catamarca tiene 49 respuestas, y se realizó un análisis sencillo para Catamarca según el tipo de negocio.

Resultados generales de la encuesta digital

- ◆ Se ha recibido un total de 80 personas de las Unidades Productivas.
- ◆ Dentro de estas 80 personas, el 35.0% (28) se dedica a productos artesanales, el 22.5% (18) a productos alimenticios, el 25% (20) a productos textiles, el 12.5% (10) a servicios turísticos, el 2.5% (2) a otros productos, y el 2.5% (2) a otros servicios.
- ◆ El 61.3% son de Catamarca (49), Tandil: 10% (8), Salta: 8.8% (7), Marcos Paz: 6.3% (5), Misiones: 5% (4), Almirante Brown: 3.7% (3), Chaco: 2.5% (2), San Martín: 2.5% (2).
- ◆ El 72.6% respondió que las actividades influyen positivamente para mejorar sus productos (Mucho: 41.3%, Moderada: 31.3%).
- ◆ El 66.3% piensa que las actividades de OVOP influyen positivamente para el desarrollo de nuevos productos. Servicio (Mucho: 26.3%, Moderada: 40%).
- ◆ El 60.0% piensa que las actividades de OVOP influyen positivamente para aumentar sus ventas (Mucho: 21.3%, Moderada: 38.7%).
- ◆ El 68.8% piensa que las actividades de OVOP influyen positivamente para aumentar su negocio (Mucho: 27.5%, Moderada: 41.3%).

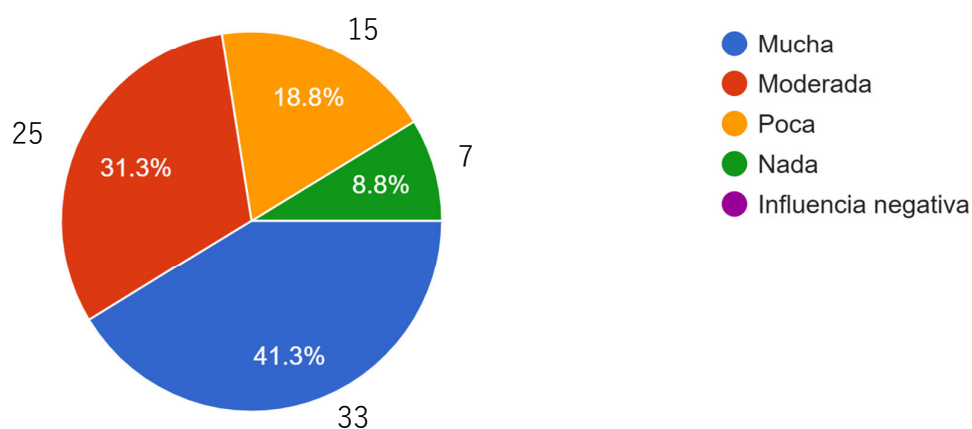
1. Indique a qué iniciativa pertenece

80 件の回答



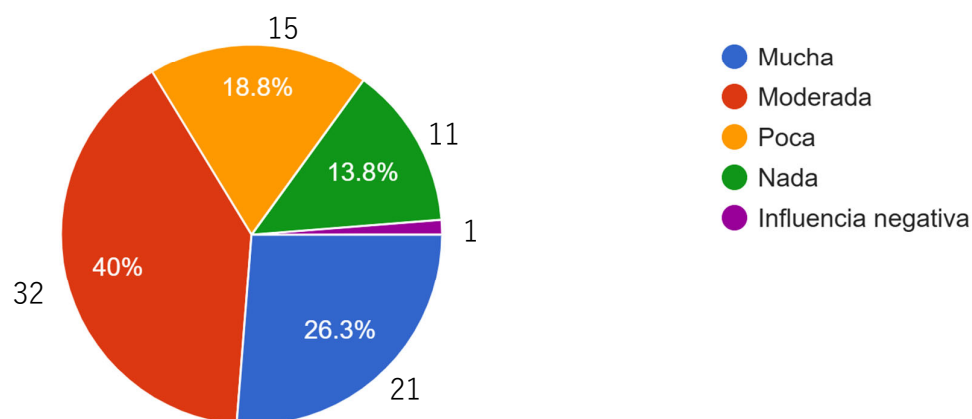
2. Han tenido influencia las actividades de OVOP para mejorar sus productos/servicios?

80 件の回答



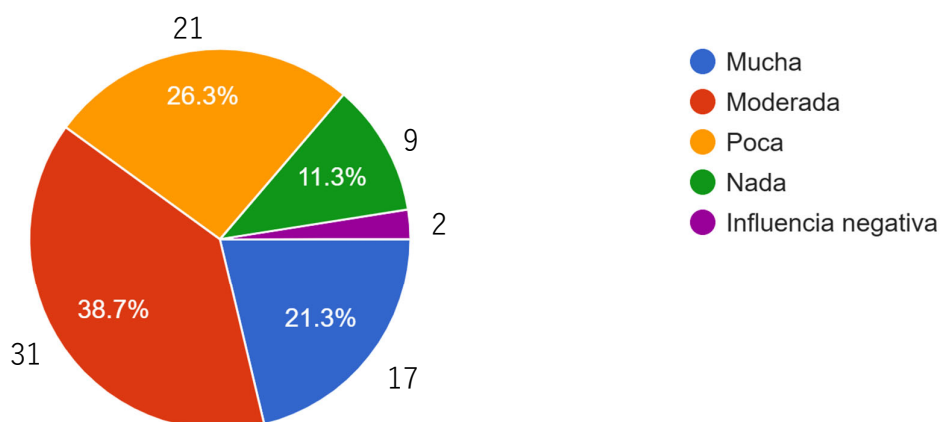
3. Han tenido influencia las actividades de OVOP en el desarrollo de nuevo(s) producto/servicio?

80 件の回答



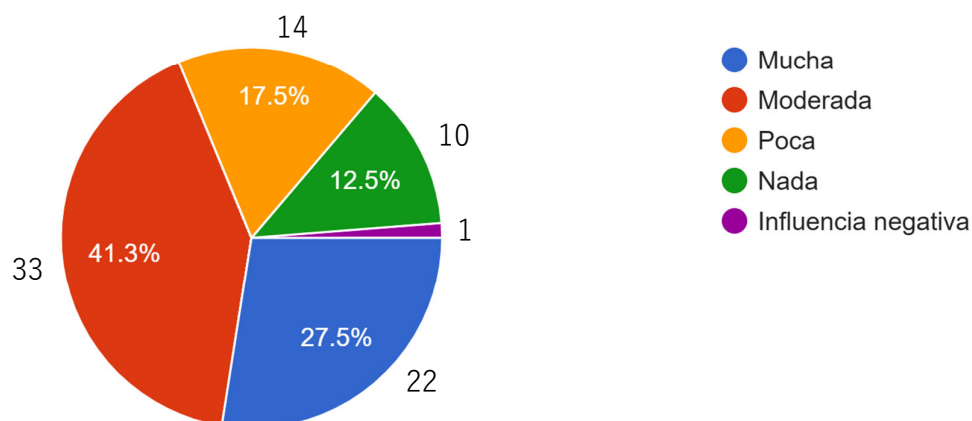
4. Han tenido influencia las actividades de OVOP para aumentar sus ventas?

80 件の回答



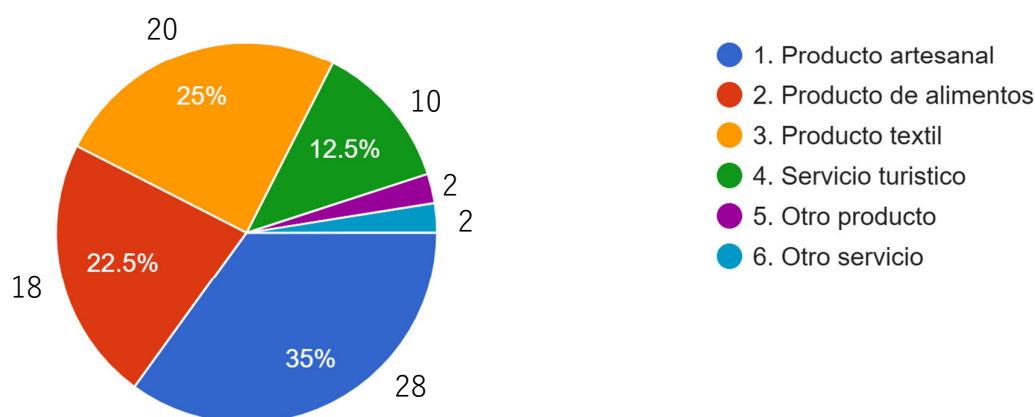
5. Han tenido influencia las actividades de OVOP para mejorar su negocio?

80 件の回答



6. Principalmente qué su negocio ofrece?

80 件の回答



Resultados de la encuesta con observación sencilla por provincia

		Mejoramiento de productos/servicios	Desarrollo de nuevos productos/servicio	Aumento de ventas	Mejoramiento de negocio
Catamarca	49	3.86	3.63	3.51	3.59
Chaco	2	4.50	4.00	3.00	4.50
Salta	7	4.57	4.43	4.14	4.29
Misiones	4	3.75	3.50	3.75	4.00
Tandil (PBA)	8	4.63	4.25	4.13	4.38
Marcos Paz (PBA)	5	3.80	3.40	3.20	3.40
Almirante Brown (PBA)	3	4.33	3.00	4.00	4.33
San Martin (PBA)	2	5.00	5.00	4.50	4.50
Total	80	4.05	3.76	3.65	3.76

5: Mucha, 4: Moderada, 3: Poca, 2: Nada, 1: Influencia negativa / Punto 5 (máximo) – 1 (minio)

Observación sencilla

- ✓ El mejoramiento de productos y servicios tiene 4.05 puntos, mientras que el desarrollo de nuevos productos y el mejoramiento de productos tienen 3.76 puntos.
- ✓ El aumento de ventas es más bajo, con 3.65 puntos.
- ✓ Tandil y Salta tienen los puntos más altos en general, particularmente en mejoramiento de productos.

Resultados de la encuesta con observación sencilla por tipo de producto/servicio

	#	Mejoramiento de productos/servicios	Desarrollo de nuevos productos/servicio	Aumento de ventas	Mejoramiento de negocio
1. Producto artesanal	28	3.75	3.61	3.50	3.64
2. Producto de alimentos	18	4.11	3.61	3.56	3.89
3. Producto textil	20	4.40	4.05	4.00	4.05
4. Servicio turístico	10	4.20	3.90	3.60	3.70
5. Otro producto	2	4.50	4.50	3.50	4.00
6. Otro servicio	2	3.00	3.00	3.50	3.50
Total	80	4.05	3.76	3.76	3.65

5: Mucha, 4: Moderada, 3: Poca, 2: Nada, 1: Influencia negativa / Punto 5 (máximo) – 1 (minio)

Observación sencilla

- ✓ El producto textil tiene la mayor influencia entre los 4 tipos, y el segundo es servicios turísticos.
- ✓ Los productos artesanales tienen los puntos más bajos.

Resultados de la encuesta con observación sencilla de Catamarca

	#	Mejoramiento de productos/servicios	Desarrollo de nuevos productos/servicio	Aumento de ventas	Mejoramiento de negocio
1. Producto artesanal	17	3.53	3.47	3.47	3.41
2. Producto de alimentos	8	3.63	3.38	3.13	3.50
3. Producto textil	17	4.35	4.00	3.94	4.00
4. Servicio turístico	4	3.75	3.25	3.00	3.00
5. Otro producto	2	4.50	4.50	3.50	4.00
6. Otro servicio	1	2.00	2.00	2.00	2.00
Total de Catamarca	49	3.86	3.63	3.51	3.59
Total de OVOP Argentina	80	4.05	3.76	3.76	3.65

5: Mucha, 4: Moderada, 3: Poca, 2: Nada, 1: Influencia negativa / Punto 5 (máximo) – 1 (minio)

Observación sencilla

- ✓ Tiene muy alta influencia en las unidades productivas de productos textiles, más alta que el promedio total de OVOP Argentina.
- ✓ Relativamente, los servicios turísticos y los productos alimenticios tienen puntos bajos en el aumento de ventas.

Resumen de los comentarios

Impacto de las actividades de OVOP:

- Las actividades de OVOP contribuyen al aumento de ventas y al reconocimiento.
- Las actividades de OVOP ayudan en la organización y planificación.
- Las actividades de OVOP contribuyen a la revitalización económica regional.
- Las actividades de OVOP aumentan el valor y el reconocimiento del trabajo.

Desafíos y puntos de mejora:

- La comunidad necesita comprender mejor el proyecto.
- Se requiere un compromiso "real" con los productores y artesanos.
- Es necesario proporcionar lugares de venta.
- Aún no se siente completamente el impacto del proyecto.

Agradecimientos:

- Agradecimiento por el apoyo de OVOP.
- Agradecimiento por el aumento del valor y el reconocimiento del trabajo gracias a OVOP.
- OVOP ayudó a obtener la certificación como guía y formalizar el servicio.
- OVOP ayudó en la creación de la ordenanza de registro de guías locales.

Esperanzas para el futuro:

- Deseo de continuar con el proyecto.
- Esperanza de más capacitaciones y visitas en territorio.
- Expectativa de nuevas iniciativas y fomento del trabajo en equipo.

Resultados específicos:

- OVOP ayudó a obtener la certificación como guía y formalizar el servicio.
- OVOP ayudó en la creación de la ordenanza de registro de guías locales.
- OVOP ayudó en la creación de un catálogo de productos y en la promoción del consumo sostenible.

Comentarios (datos crudos)

- ✓ Muy buen programa, sería muy bueno que siga así, nos capacitamos mejor.
- ✓ Todo es bueno mientras y cuando estén apoyando y buscando mejoras para nuestros productos.
- ✓ No hemos notado mucha diferencia.
- ✓ Como parte de la MAT, pero no como emprendimiento productivo sino de gestión municipal, el punto 4 y 5 fue respondido en función de la mejora continua en la construcción de la Red Textil y su vinculación territorial e institucional.
- ✓ Con respecto al punto 4, calificué así porque todavía mi producto es conocido solo en la feria de mi pueblo donde participo. Sé que están confeccionando una cartilla para promocionar lo que hago, creo que eso va a mejorar mis ventas.
- ✓ La influencia de OVOP en nuestra actividad es buena, no obstante, creo que será más productiva a medida que profundicemos en los temas en los distintos cursos que nos faltan. De allí la observación "moderada", ya que aspiro a crecer en esta actividad.
- ✓ No sé cuál es el sentido de pertenecer a OVOP si no nos brindan ningún espacio donde ofrecer nuestros productos. En mi caso, sigo arreglándome como siempre.
- ✓ En nombre del Emprendimiento SUACHA, queremos agradecer a OVOP por todo el acompañamiento que nos brindaron, con las capacitaciones y herramientas que nos ayudaron a crecer y fortalecer nuestro emprendimiento.
- ✓ Fue muy grata la experiencia de ser parte de este proyecto y tener un cambio de estímulo, con la gran satisfacción de conocer gente maravillosa y profesional. Son un equipo con muchos valores que transmiten la esencia de que con esfuerzo podemos lograr nuestros objetivos.
- ✓ Muy agradecidos por la experiencia adquirida en este proyecto que nos llevó a espacios insólitos, llenándonos de emociones a flor de piel.
- ✓ Seguiremos a disposición de ustedes para cuando lo soliciten.
- ✓ Atentamente, Familias Suares-Chavez.
- ✓ Gracias a OVOP por todo el acompañamiento. El trabajo realizado bajo este concepto se tradujo en un fortalecimiento de la red y del posicionamiento de nuestros productos. Pero no es menor que también nos ha puesto a cada uno de los productores en un lugar de autoconciencia y reconocimiento, tanto del factor humano como de lo que hacemos... y también que juntos es mejor.
- ✓ Considero que aún no hubo demasiada influencia en lo relacionado con nuestro proyecto, pues recién estamos dándonos a conocer y nos falta desarrollar otros productos que tenemos pensado ofrecer para satisfacer los requerimientos del cliente.
- ✓ Mis productos son artísticos, considerados Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO.

Comentarios (datos crudos)

- ✓ Esperamos que las ventas aumenten. Bienvenido OVOP a Santa María.
- ✓ Desde que las actividades de OVOP se implementaron en el centro comunitario Los Changuitos (hacemos aromáticas, flores, plantines de verdura, guardamos semillas, apicultura, entrega de merienda, ropero comunitario), las ventas y la visibilidad aumentaron, y ahora nos conoce más gente. La gente que visita el lugar colabora con el centro. Desde ya, muchas gracias.
- ✓ El impacto que ha tenido OVOP en relación a la potenciación del queso en general ha sido considerable. No obstante, el impacto más grande lo notamos en el reconocimiento logrado en estos años de nuestro queso Banquete, producto central en esta iniciativa. (Lucio Rancez - Coordinador Cluster)
- ✓ Me gustaría que el compromiso sea "real" con los productores y artesanos, que se realicen actividades en donde se puedan ofrecer los productos y se incentiven las economías regionales creando puntos de venta... Ya que por los propios medios a veces resulta muy difícil lograr una sustentabilidad.
- ✓ Estoy muy agradecido de la labor conjunta con el grupo OVOP, ha enaltecido el trabajo de los queseros y los ha reconocido y puesto en valor. Muchas gracias.
- ✓ Ayuda para empezar un proyecto.
- ✓ Creo que faltó que la comunidad entendiera más el proyecto.
- ✓ Tener un lugar para exponer los servicios: gastronomía, transporte y hospedaje.
- ✓ Sería bueno continuar en el futuro para seguir creciendo y desarrollando lo que se viene trabajando.
- ✓ El producto que yo hago es un producto textil y artesanal.
- ✓ Nuestro emprendimiento ofrece principalmente alimentos, elaborados de manera artesanal, cuidando las medidas de seguridad para lograr un producto sano.
- ✓ Entiendo que OVOP nos dio más herramientas para el trabajo grupal. De esta manera pudimos emprender acciones de venta y difusión que no hubiéramos realizado. Sobre todo, la calidad para escuchar las propuestas y buscar la manera de que se realicen. Estamos agradecidos.
- ✓ Me gustaría seguir avanzando con el proyecto.
- ✓ Más capacitaciones.
- ✓ Aumentar las visitas en territorio.

Comentarios (Datos crudos)

- ✓ Aumentar las visitas en territorio.
- ✓ Conocimos la propuesta de OVOP en el 2022, nos ayudó mucho en la organización y planificación. Recién a fines del 2024 tuvimos impreso el catálogo y aún no pudimos realizar el plan de distribución. Nuestro producto es limitado, orientado a consumidores que asumen también su compromiso con la producción y el consumo sostenible.
- ✓ Gracias a OVOP pude habilitarme como guía, formalizando de esta manera mi servicio. Tuve acceso a capacitaciones y becas que son de gran importancia para la toma de decisiones como emprendedora. (Privado)
- ✓ A nivel municipal, las capacitaciones fueron de gran ayuda para la realización de la ordenanza de registro municipal de guías locales.
- ✓ Nuevas iniciativas, favoreciendo el trabajo en equipo.
- ✓ Considero que no hubo demasiada influencia en lo que ofrecemos, pues recién nos estamos haciendo conocer y aún no desarrollamos todos los productos que nos proponemos realizar.
- ✓ Fue hermoso trabajar, obviamente continuar sería seguir soñando con ser el protagonista de mi Guachipas.
- ✓ Hace muy poco que estamos formando parte del proyecto. Nos ha servido principalmente para adquirir conocimientos acerca de cómo encarar nuestro negocio con la mirada puesta en lo local. Las capacitaciones fueron muy enriquecedoras. Hasta el momento no estamos viendo impacto en las ventas, pero paulatinamente la gente nos va conociendo un poco más a partir del proyecto.