

## **Diplomatura Universitaria en “Turismo Gastronómico Sostenible”**

### **Fundamentación**

El Turismo Gastronómico es un viaje a una determinada región, con motivos recreativos o de entretenimiento, en el que se incluye la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, ferias de alimentos, eventos, mercados de agricultores, shows de cocina y demostraciones, degustación de productos alimenticios de calidad o cualquier actividad turística relacionada con alimentos. (Hall et al.-2003).

La realidad turística actual y las tendencias post-covid en el contexto global, el vasto territorio argentino con todo su potencial de atractivos y productos en funcionamiento, se vinculan al turismo gastronómico con la necesidad de fomentar su desarrollo y consolidar las distintas rutas productivas puestas en valor. En este sentido, el enfoque hacia el turismo gastronómico como nuevo producto turístico permite dinamizar la oferta turística actual y ampliar los niveles de competitividad a nivel nacional e internacional, de acuerdo a la demanda del nuevo turista. Abordar esta temática con un análisis actual resulta de importancia para estar atentos a los indicadores de cambio y adaptarse a los nuevos paradigmas con propuestas renovadas, comprendiendo la dinámica del mercado turístico y preparando las bases para nuevos desafíos con nuevos productos.

El turista gastronómico actual demanda llegar hasta el origen, pide autenticidad e identidad, no sólo del producto agroalimentario sino del contexto social que lo envuelve, le preocupa la procedencia de los productos, las técnicas culinarias y reconoce la gastronomía como medio de socialización. Se trata también de un turista que consume por encima de la media, que exige y valora la autenticidad y que rechaza la uniformidad. (Guía para el desarrollo del turismo gastronómico OMT y BCC - 2017)

En este particular contexto de pandemia, la gastronomía y el turismo son sectores que se han visto fuertemente afectados. Esta situación, sumada al poco desarrollo de la identidad local, amerita capacitar a agentes conscientes de la sostenibilidad, la autenticidad, los valores y la identidad de cada lugar, como modo de emprender una salida de esta crisis. Fortaleciendo los servicios gastronómicos, asegurando la transmisión de saberes, cultura, seguridad e higiene, hábitos e inocuidad.

Es por eso que la Facultad de Turismo y Ambiente de la Universidad Provincial de Córdoba, en conjunto con la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la

Universidad Nacional de Jujuy, comprometidas con la sociedad, el ambiente y la cultura autóctona, buscan, además, a través de esta diplomatura, contribuir para la implementación de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible, establecidos por la Asamblea General de las Naciones Unidas, en favor de las personas, el planeta y la prosperidad.



## Objetivos de la Diplomatura

### Objetivo general

- Brindar una visión global e innovadora del concepto “Turismo Gastronómico” a fin de promover la conservación y puesta en valor de aquellas expresiones vivas, intangibles o inmateriales heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, dentro de un circuito turístico, que permitan servicios de calidad y competitivos.

### Objetivos específicos

- Configurar o significar al turismo gastronómico como una herramienta para la revalorización del patrimonio cultural.
- Identificar y caracterizar las nuevas tendencias en el sector turismo gastronómico a nivel local, nacional e internacional.
- Comprender la creación y conceptualización de la oferta y el producto gastronómico como herramientas para un proyecto de turismo gastronómico viable.
- Diseñar estrategias para fortalecer las capacidades de las personas que se desempeñan en el sector del turismo gastronómico.
- Dinamizar el turismo gastronómico local y regional.
- Establecer requisitos que permitan trabajar en diseños identitarios, seguros y sanitarios

## Destinatarios

- Personal y emprendedores del sector gastronómico, cocineros, personal de servicio de restaurantes y servicios de alojamiento, productores regionales, etc.
- Profesionales del ámbito turístico y gastronómico que buscan capacitarse y actualizarse.
- Profesionales de otras disciplinas (marketing, trabajadores de agencias de viajes, etc.) que quieran adentrarse en el turismo gastronómico.
- Responsables y personal a cargo de oficinas públicas vinculadas al turismo: secretarios, directores de turismo, coordinadores de productos gastronómicos, etc.
- Toda persona interesada en el turismo gastronómico.

## Organización del Cursado y Duración

**Duración:** 3 meses. Modalidad Virtual.

### Plataforma:

- Campus Virtual Universidad Provincial de Córdoba (UPC).

### Carga horaria:

- Módulo 1 - Introducción al binomio Turismo y Gastronomía 15 horas.
- Módulo 2 – La culinaria - Patrimonio tangible e intangible 25 horas.
- Módulo 3 - Turismo y Gastronomía Sostenible 25 horas.
- Módulo 4 - Sistema de la seguridad alimentaria sostenible 25 horas.
- Módulo 5 - La planificación de Turismo Gastronómico como experiencia significativa 25 hs
- Módulo 6 - Comercialización y Marketing en Turismo Gastronómico 25 horas
- Trabajo final: 10 horas.

**Carga horaria total: 150 hs**

## Metodología

La diplomatura se ofrece en modalidad virtual y se complementa con aprendizaje colaborativo y autónomo, refuerza el papel activo del estudiante con actividades que le permiten autorregular su aprendizaje. Los materiales de clase (recursos de aprendizaje) se dividen por módulos quincenales con una totalidad de seis módulos. En cada módulo

se desarrollarán actividades obligatorias y complementarias, sincrónicas y asincrónicas, tales como, clases a través de videoconferencias, lecturas de soporte teórico obligatorias y recomendadas, documentos de referencia, foros de discusión y trabajos colaborativos. Todas estas actividades se desarrollarán a través de un aula virtual.

Se realizarán tutorías, en donde se resolverán inquietudes y necesidades de información adicional y profundización en una temática. Las mismas se efectivizan por correo electrónico o mensajes dentro del aula virtual.

En el trabajo práctico y autónomo el aprendizaje es significativo, metacognitivo y holístico y permite que cada uno adapte los contenidos desarrollados a sus necesidades e intereses, para lo cual se dedicará un mínimo de dos horas diarias.

En las clases sincrónicas de cada uno de los módulos, el tutor o docente realizará una exposición que refuerce las lecturas y actividades realizadas por los participantes de manera asincrónica, que será expuesta a través de una guía de clases. En las horas asincrónicas, se generan una serie de actividades que requerirán que el estudiante revise, analice y elabore, de acuerdo a la consigna.

La diplomatura se complementará con el dictado de tres seminarios/conversatorios por videoconferencia que permitirá el intercambio de saberes y experiencias concretas en territorio sobre los temas tratados en los módulos. Estos seminarios/conversatorios serán abiertos a todo el público interesado, transmitidos por canal de YouTube de la Universidad provincial de Córdoba, acercando de esta forma las experiencias y conceptos de la diplomatura a la comunidad y reafirmando el carácter extensionista de la propuesta y el compromiso social de ambas unidades académicas.

#### Evaluación:

- Presentación de tareas de aprendizaje
- Participación en las clases sincrónica y seminarios, foros de discusión
- Trabajo final : Al finalizar la diplomatura, el/la participante deberá elaborar una monografía o video que incluya la incorporación de los temas desarrollados aplicado a la realidad o perspectiva de desarrollo del turismo gastronómico en su emprendimiento, localidad de residencia, etc

#### Certificación:

Se otorgará **certificado de participación de la diplomatura** a quien haya cumplimentado con el 60% de las actividades y participación en foros, clases y seminarios.

Se otorgará **certificado de aprobación de la diplomatura** a quien además de haber cumplimentado con el 60% de actividades y participación en foros, clases y seminario haya realizado y aprobado el trabajo final.

Los certificados serán expedidos con el aval conjunto de la Universidad Nacional de Jujuy y la Universidad Provincial de Córdoba, con el respectivo N° de resolución.

Inversión: Un pago de \$ 6500.- (pesos argentinos seis mil quinientos) ó \$ 8000.- (pesos argentinos ocho mil) a pagar en una cuota de \$4000.- al inicio de la diplomatura y dos cuotas de \$2000, antes del comienzo del 3º y 5º módulo respectivamente.

## **Equipo de la Diplomatura**

### **Coordinadoras General de la Diplomatura**

- Por la Facultad de Turismo y Ambiente - UPC: *Lic. Claudia V. Güerra*
- Por la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales - UNJ: *Tec. Ma. Guadalupe Revuelta*

### **Coordinadora Académica:**

- *Lic. Carolina Alejandra Osos*

### **Coordinadora del Aula Virtual y Comunicaciones:**

- *Lic. María Valeria Koeter*

### **Equipo Docente:**

- *Lic. María Belén Bonfanti Caliarì*

Lic. en Turismo. Actualmente presta servicios como asesora técnica en el Ministerio de Cultura y Turismo de la Provincia de Jujuy, realizando seguimientos de programas y proyectos, asistencia a emprendedores locales, acompañamiento técnico en el observatorio de turismo de la provincia, entre otras cosas. Se desempeñó como Coordinadora del proceso de Adaptación subnacional de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. En el ámbito académico, se desempeñó como docente en varias diplomaturas y en la carrera de grado de la Lic. en Turismo.

- *Ing. Magda Choque Vilca*

Ingeniera agrónoma. Doctoranda en Estudios Sociales Agrarios. En el ámbito público se ha desempeñado como Directora de Educación Superior de la Provincia de Jujuy, Coordinadora de Investigación Gastronómica y Patrimonio Alimentario en el Centro Orientado a la Capacitación e Investigación de Nuestros Alimentos. Actualmente está a cargo del Anexo Quebrada de la Universidad Nacional de Jujuy. En el ámbito académico, se desempeña como docente universitario y terciario, coordinadora de carrera/programas/centros, directora de tesis de pregrado y postgrado, expositora en congresos/jornadas, entre otras actividades. Recupera cultivos andinos en vías de

desaparición. Creó el movimiento para la conservación de la biodiversidad, el respeto por el suelo, la cultura y el rol de los agricultores. Creadora de la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria que se dicta en todo el territorio de la Provincia de Jujuy. Reconocida a nivel nacional e internacional por sus publicaciones en libros, revistas e informes valorizando la biodiversidad de la Quebrada de Humahuaca.

- *Ing. María José Gloss*

Ingeniera en Alimentos. Se desempeña actualmente en la Gestión de Calidad Gastronómica dentro del staff de Servicios Generales de la empresa minera Exar. Se desempeñó como Directora de Bromatología de la Municipalidad de San Salvador de Jujuy y como Coordinadora de Turismo Gastronómico de la Secretaría de Cultura y Turismo de la Provincia de Jujuy. Realiza asesoramiento y auditorías en BPM y procesos de Gestión de Calidad Gastronómica en diferentes empresas privadas e instituciones públicas.

- *Lic. Claudia V. Güerra*

Lic en Nutrición, Bromatóloga y Prof. Pastelera. Docente y capacitadora en el ámbito gastronómico y en instituciones educativas vinculadas al turismo y la gastronomía. Diplomada en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Actual Secretaria de Extensión de la Facultad de Turismo y Ambiente de la Universidad Provincial de Córdoba. Coordinadora del Programa de Gastronomía Social-UPC.

- *Lic. M. Sebastián Hissa Pepe*

Lic. y Profesor en Turismo, maestrando en Antropología. Fue director de Cultura y Turismo de Jesús María, miembro del Festival de Doma y Folklore, miembro de la Red Federal de Municipios Turísticos y gestor local en las Áreas Norte y Sierras Chicas de la Provincia de Córdoba. Como docente se desempeña en desarrollo de proyectos, gestión del patrimonio turístico e historia de la cultura, entre otras.

- *Lic. Hernán Couste*

Lic. y Especialista en Marketing Turístico y Social Media. En el ámbito del Marketing Turístico se ha desempeñado en el ámbito público y privado, para diversas instituciones, ministerios, secretarías y empresas dedicadas al Turismo. Como Docente es Director de Capacitación en Travel Update, a cargo de Diplomatura de la AMTUR Asociación de Marketing Turístico, y en la Universidad de Belgrano para las carreras de Publicidad, Relaciones Públicas y Agentes de Viaje.