



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFÍA Y TURISMO

TESINA DE LICENCIATURA EN TURISMO

**“Diversificación de actividades turístico-recreativas en la ciudad de
Cipolletti. Propuestas para la realización de un circuito turístico
basado en el sistema productivo frutícola local”.**



MARINA SOL RANIOLO

Directora de tesina: Dra. Alejandra Marina Monachesi

BAHÍA BLANCA

2015

Agradecimientos

A las primeras personas que quiero agradecer es a mi familia: a mis papás, por el esfuerzo que siempre hicieron para ofrecerme la mejor educación posible, y a mi hermano, siempre presente para cuidarme y transmitirme sus saberes a través de sus consejos. Ellos son mi guía, siempre me brindan su apoyo incondicional y me alientan a superarme día tras día.

También quiero agradecer a cada uno de los propietarios o encargados de los establecimientos relevados, por su tiempo y por la excelente predisposición en recibirme, brindarme una entrevista, permitirme recorrer y fotografiar el lugar.

En tercer lugar quiero agradecer al personal de la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo de Cipolletti, particularmente a su directora, Mirna Keller, por las reuniones y la información brindada en cada ocasión. Y a Manuel Romero, informante turístico, quien con una gran predisposición y profesionalismo me facilitó información de mucha utilidad en cada oportunidad que lo solicité.

Tampoco quiero dejar de agradecer a mis compañeros de trabajo, que siempre se interesaron en saber en qué etapa de la investigación me encontraba y me alentaron a avanzar para poder terminar pronto. Y por otro lado a mis amigos, que a pesar de la distancia, siempre están presentes de una u otra manera al tanto de este proceso y brindándome su apoyo.

Por último pero no menos importante, quiero agradecer a mi tutora, Alejandra Monachesi, una gran persona y profesora. Le agradezco el compromiso, los conocimientos transmitidos, la dedicación y la forma en la que me ha guiado en este proceso.

A todos y a cada uno, Muchas Gracias!

INDICE GENERAL

1.Introducción.....	10
1.1- Objetivos.....	11
1.2- Hipótesis	11
1.3- Aspectos metodológicos	11

CAPITULO I: Marco teórico- conceptual

2. Marco teórico - conceptual.....	14
2.1. El turismo y su aporte en la economía.....	14
2.2- Turismo alternativo	15
2.2.1. Turismo rural.....	16
2.3- Turismo sostenible.....	18
2.4- Circuitos turísticos.....	19
2.5- Desarrollo local	20

CAPITULO II: Análisis del área de estudio

3. Análisis del área de estudio	23
3.1. Caracterización geográfica	23
3.1.1. Reseña histórica: Un fortín estratégicamente ubicado.	24
3.2- Oferta turística.....	25
3.2.1- Recursos turístico-recreativos.....	25
3.2.2- Planta Turística	28
3.2.2.1- Alojamiento.....	28
3.2.2.2- Restauración.....	28

3.2.2.3- Esparcimiento.....	28
3.2.3- Establecimientos relevados.....	29
3.2.3.1- Galpón de empaque Tres Ases: Una historia de 3 generaciones ligadas a la fruticultura.	30
3.2.3.2. Chacras turísticas.....	34
3.2.3.2.1- La Minorina: Un restaurante de chacra a un paso de la ciudad.	34
3.2.3.2.2- Zaita: Un espacio para la recreación en el medio rural.	37
3.2.3.3-Cervecería Artesanal Crafter: De hobby a emprendimiento productivo.....	39
3.2.3.4- Bodega–Museo La Falda: El legado productivo de un inmigrante alemán.	41
3.2.3.5- Cooperativa Sidrera La Delicia Ltda.: El primer ejemplo de cooperativismo en Cipolletti.	45
3.2.3.6- Meloza: Fábrica artesanal de productos regionales.....	47
3.3- Demanda Turística.....	50
3.3.1- Análisis cuantitativo y cualitativo.....	50
3.4- Turismo rural en Cipolletti: una legislación precursora en la provincia de Río Negro	52

CAPITULO III: Diagnóstico

4- Diagnóstico	54
4.1- Oferta de recursos turísticos	54
4.2- Demanda turística.....	58
4.3- Normativa legal vigente	58
4.4- Matriz FODA.....	60

CAPITULO IV: Propuestas

5.1- Propuestas	62
CONSIDERACIONES FINALES	66
BIBLIOGRAFÍA	68
ANEXOS	71

Indice de Figuras

Figura 1: Localización de Cipolletti en la provincia de Río Negro, Argentina.....	23
Figura 2: Recursos turísticos naturales y culturales de Cipolletti	27
Figura 3: Establecimientos relevados en la ciudad de Cipolletti.....	28
Figura 4: Planta de empaque Tres Ases SA - Cipolletti	30
Figura 5: Cámara frigorífica del galpón de empaque Tres Ases SA	31
Figura 6: Mujeres en el proceso de clasificación de fruta en Tres Ases SA	31
Figura 7: Restaurante de chacra La Minorina	33
Figura 8: Imágenes de la huerta y de la granja de La Minorina	35
Figura 9: Canchas de fútbol y salón de eventos Zaita	36
Figura 10: Actividades organizadas en Zaita: jornada de yoga y visita guiada a alumnos escolares.....	37
Figura 11: Cervecería artesanal Crafter	38
Figura 12: Logos de comercialización de algunas cervezas Crafter	39
Figura 13: Barriles de comercialización de Crafter.....	39
Figura 14: Exterior e interior de la Bodega-Museo La Falda.....	40
Figura 15: Cavas y planta de procesamiento de la Bodega-Museo La Falda.....	41
Figura 16: Cena-concierto en la Bodega-Museo La Falda.....	42
Figura 17: Edificio en remodelación de la Bodega-Museo La Falda.....	43
Figura 18: Cooperativa Sidrera La Delicia Ltda	44
Figura 19: Pupitres para botellas en la Cooperativa Sidrera La Delicia Ltda	45
Figura 20: Productos regionales elaborados en Meloza	46
Figura 21: Meloza: Huevos de pascua personalizados.....	47
Figura 22: Del Laurel, Tienda de Sabores	48

Figura 23: Tipología de visitantes en Cipolletti	50
Figura 24: Segmentación etaria de encuestados durante actividades turísticas.....	51

Indice de Anexos

Anexo 1: Resolución municipal de Turismo Rural N° 1460/11	72
Anexo 2: Oferta de alojamiento de Cipolletti.....	85
Anexo 3: Oferta gastronómica de Cipolletti.....	86
Anexo 4: Entrevista y encuesta realizadas	88
Anexo 5: Folleto publicitario.....	90

Introducción

1. Introducción

La ciudad de Cipolletti, es una de las ciudades cabeceras de la región del Alto Valle de Río Negro, al norte de la Patagonia. Si bien posee un alto potencial en cuanto a sus recursos naturales, su puesta en valor aún es muy débil, por lo que de a poco va generando un incipiente desarrollo turístico.

Es de gran importancia considerar los múltiples beneficios derivados del desarrollo de actividades enmarcadas bajo la modalidad de turismo rural, tanto en el ámbito territorial, como social y económico, ya que dichas actividades contribuyen directamente al desarrollo local. Este concepto se extiende tanto al nivel político, como al psico-sociocultural, económico y ambiental de un territorio y es un proceso endógeno que promueve el dinamismo económico y apunta a la mejora de la calidad de vida de la población involucrada (Boisier, 2005).

En Cipolletti, dada la escasez de establecimientos abiertos al turismo, a la crisis que desde hace años atraviesa el sector frutícola, sumado a la demanda generalizada de prácticas amigables con el medio ambiente es que surge la idea de articular actividades turístico-recreativas fundadas en el turismo rural.

La importancia de realizar esta investigación radica en idear una serie de propuestas para diversificar la actividad turística, extender la estadía de los visitantes en la ciudad y lograr promover el desarrollo de una actividad que incluya un recorrido centrado en la economía frutícola, tanto en el entorno rural como en el urbano.

1.1- Objetivos

Objetivo general:

Diseñar una propuesta centrada en el turismo rural que contribuya a la dinamización de actividades turístico-recreativas en la ciudad de Cipolletti y su entorno.

Objetivos específicos:

- Analizar la oferta de recursos turísticos naturales y culturales de Cipolletti y su entorno rural.
- Conocer el perfil de la demanda turística de Cipolletti.
- Releva establecimientos vinculados a la actividad frutícola local para incorporar en la propuesta turística.
- Diseñar un circuito de actividades turístico-recreativas centrado en el sistema frutícola local.

1.2- Hipótesis

La existencia de emprendimientos productivos y de servicios en Cipolletti y su entorno rural favorecen la articulación de actividades turístico-recreativas entre el espacio rural y urbano.

1.3- Aspectos metodológicos

La presente investigación puede definirse como un estudio de carácter exploratorio en el cual, según Hernández Sampieri, "...el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes" (Hernández Sampieri, 1998:58). Este proceso de investigación se ha llevado a cabo en diferentes etapas: en primer lugar se realizó una búsqueda exhaustiva de información en fuentes primarias y secundarias entre las que se pueden destacar material bibliográfico, revistas, páginas web y entrevistas a informantes clave, luego se procedió con el trabajo de campo a partir de la observación

directa, la toma de fotografías, el relevamiento de la oferta y de recursos turísticos de interés, las entrevistas semiestructuradas a los diferentes actores sociales involucrados en la actividad turística local, tanto del sector bodeguero y el sidrero hasta el sector comercial, representado en este caso, por la fábrica de productos regionales, el restaurante rural, la cervecería y el establecimiento Zaita.

Con toda la información obtenida anteriormente se procedió al análisis e interpretación de la misma para lograr tener una visión real de la situación que se estudia, y para poder efectuar a continuación el diagnóstico a través de la matriz FODA. En última instancia se elaboró la cartografía pertinente y se redactó el informe final de la investigación con las propuestas y conclusiones.

Capítulo I

Marco teórico – conceptual

2. Marco teórico-conceptual

2.1. El turismo y su aporte en la economía

La actividad turística hoy en día es considerada, tal como lo expresa Sancho, como una de las más importantes a nivel mundial, principalmente por la cantidad de sectores involucrados en su desarrollo. Se trata de una actividad que favorece la creación de empleo, aporta divisas, aumenta el producto bruto interno y fomenta la actividad empresarial. Expresado en otras palabras, es una actividad que genera tanto directa como indirectamente un aumento en las economías de los lugares visitados debido a la demanda de bienes y servicios que deben producirse y prestarse (Sancho, 1998).

El turismo, es definido por la Organización Mundial del Turismo como "... las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros" (Sancho, 1998: 46).

Por su parte, Boullón se refiere al mismo concepto expresando que es un complejo de actividades originadas por un desplazamiento temporal y voluntario de personas fuera de su residencia habitual, invirtiendo gastos de recursos que no provienen del lugar visitado. Además aclara que dicha actividad debe implicar al menos un pernocte en un lugar diferente al de su residencia habitual (Boullón, 1999).

Respecto a la relación del turismo con la economía, Sancho expone que se trata de una actividad muy compleja dado los diversos sectores económicos que están involucrados en su desarrollo. El turismo es una actividad generadora de renta, que favorece la creación de empleo (directo, indirecto e inducido), contribuye al equilibrio de la balanza de pagos, genera ingresos públicos y fomenta la actividad empresarial de una ciudad, región o nación receptora. El flujo de dinero que produce el turismo no es solo para las empresas o personas vinculadas directamente con la actividad turística, sino que también aporta beneficios al resto de los sectores de la economía a través del llamado *efecto multiplicador* (Sancho, 1998).

2.2- Turismo alternativo

Es a partir de la década de 1980, con la saturación del modelo tradicional de turismo, que se comienzan a suscitar cambios en los gustos y preferencia de los turistas en la búsqueda de experiencias únicas, relacionadas con el contacto con la naturaleza, el cuidado de la misma, el compartir con las comunidades autóctonas, haciendo hincapié en el respeto por los recursos naturales y socioculturales de los destinos visitados (SECTUR, 2004). A estas nuevas modalidades de turismo se las agrupó bajo el término de turismo alternativo, que por definición de la Secretaría de Turismo de México es:

“... aquella modalidad, en la que los viajes tienen como motivación principal, la realización de actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza y con las expresiones culturales que la rodean, con una actitud y compromiso de conocer, respetar, disfrutar y participar de la conservación de los recursos naturales y culturales” (SECTUR, 2004: 22).

A su vez, la SECTUR realiza una segmentación del turismo alternativo en ecoturismo, turismo de aventura y turismo rural de acuerdo al tipo de interés que tiene el turista y las actividades que busca experimentar en contacto con la naturaleza. Los mencionados conceptos, son definidos de la siguiente manera:

- *Ecoturismo*: “... los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas de apreciación y conocimiento de la naturaleza a través del contacto con la misma”.

- *Turismo aventura*: “... los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas, asociadas a desafíos impuestos por la naturaleza”.

- *Turismo rural*: “... Los viajes que tienen como fin realizar actividades de convivencia e interacción con una comunidad rural, en todas aquellas expresiones sociales, culturales y productivas cotidianas de la misma” (SECTUR, 2004: 23- 29).

2.2.1. Turismo rural

La Organización Mundial del Turismo define al turismo rural como:

“...Conjunto de actividades que se desarrollan en un entorno rural, excediendo el mero alojamiento y que pueden constituirse, para los habitantes del medio, en una fuente de ingresos complementarios a los tradicionalmente dependientes del sector primario, convirtiéndose en un rubro productivo más de la empresa agropecuaria” (Román y Ciccolella, 2009:1).

Por otro lado, Ivars expresa al respecto, que se trata de aquellas actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en espacios rurales, con una permanencia mínima de una noche, con motivo de disfrutar de los atractivos de lo rural y de las posibilidades que ofrecen estos espacios para la satisfacción de necesidades más específicas (Ivars, 2000).

En referencia a esta tipología de turismo, Barrera (2006) sostiene que los principales objetivos de cualquier emprendimiento de turismo rural son, por un lado mejorar la calidad de vida de la población local, proveer una experiencia de alta calidad a los visitantes y mantener la calidad del ambiente de la que tanto locales como visitantes dependen. Además agrega que se trata de una actividad que se caracteriza por la autenticidad, en la medida que se pierde la misma, el producto tiende a desvalorizarse. Aclara que es un turismo de iniciativa local, de gestión local, con efectos locales, marcado por los paisajes locales y que valoriza la cultura local.

Al caracterizar al turismo rural por el ámbito en el que se desenvuelve la actividad, incluyendo además el contacto con la población local y el respeto por la naturaleza, se entiende que practican el turismo rural, tanto aquellas personas que se alojan en un predio agrícola con el interés de conocer, disfrutar y practicar de alguna actividad agropecuaria (agroturistas) como los cazadores, pescadores, científicos, estudiantes, turistas de paso, empresarios que participan de un evento o retiro. De aquí que el autor realiza la siguiente clasificación de las modalidades que abarca el turismo rural:

- Agroturismo
- Ecoturismo

- Turismo Cultural
- Turismo Aventura
- Turismo Deportivo
- Turismo Científico
- Turismo Educativo Eventos
- Turismo Salud
- Turismo Gastronómico
- Turismo en Comunidades Indígenas
- Comunidades de Recreación y Retiros
- Turismo en pueblos rurales

A partir de la anterior conceptualización de turismo rural, se pueden desglosar algunos beneficios que conlleva esta modalidad turística. Entre ellos se puede mencionar el aumento de los ingresos de las familias rurales, la innovación y mejora de los procesos productivos y de comercialización, el agregado de valor a la producción primaria, y la contribución a la valorización de la identidad territorial y al arraigo de los jóvenes al espacio rural (Barrera, 2006).

Por otro lado, es interesante recalcar un acuerdo firmado entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA) y la Secretaría de Turismo de la Nación (ambos Ministerios en la actualidad) en el año 2000, en el que se estableció que el turismo rural puede ser utilizado como instrumento de desarrollo debido a los aportes que realiza en las economías regionales. Entre los beneficios que genera se destacó que:

- Diversifica los ingresos
- Crea empleo y fomenta el arraigo rural
- Brinda protagonismo a la mujer y a los jóvenes en la empresa agropecuaria
- Revaloriza el patrimonio cultural y ambiental
- Mejora la comercialización de la producción primaria y le agrega valor
- Fomenta el asociativismo
- Amplía la oferta turística (Schluter, 2003)

2.3- Turismo sostenible

Otro de los conceptos de relevancia es el de la sostenibilidad en el turismo, que según la OMT debe analizarse no solo desde el punto de vista medioambiental, sino también social, económico y cultural. Esto implica tener en consideración los siguientes aspectos:

- La *eficacia económica*: implica que el turismo sea una actividad que genere ingresos económicos y empleo para toda la sociedad. Además supone reactivar y aumentar los niveles de bienestar de la comunidad en general.
- La *equidad social*: explica que para que el proceso de desarrollo turístico sea equilibrado no deberían aumentar las diferencias sociales y económicas internas de la sociedad, como tampoco que se produzca un beneficio excesivo de determinados grupos sociales o territorios y la marginación o empobrecimiento de otros.
- La *sostenibilidad ambiental*: hace referencia a la conservación y al respeto de los recursos y valores naturales, bases de la actividad turística. La existencia de ellos ha de ser garantizada en el futuro para el propio sostenimiento de la actividad y para asegurar el disfrute de las futuras generaciones (OMT, 1999).

En este sentido Capece sostiene que el turismo sostenible se trata de:

“... una actividad económica productora de bienes y servicios que, respetando los límites físicos del espacio en que se desarrolla y los psíquicos de los habitantes y demás actores, son destinados a quienes deciden desplazarse temporal y voluntariamente fuera del lugar de residencia habitual sin incorporarse al mercado de trabajo del lugar de destino, con motivo o no de recreación” (Capece, 1997:65).

La Conferencia Mundial de Turismo Sostenible, en 1995, expresaba al respecto que el desarrollo sostenible es un proceso que contempla una gestión global de los recursos con el fin de asegurar su durabilidad, permitiendo conservar el capital natural y cultural, que incluye las áreas protegidas. Además agrega que, siendo el turismo un potente instrumento de desarrollo, debería participar activamente en la estrategia de desarrollo sostenible. Una buena gestión del turismo exige garantizar la sostenibilidad de los recursos de los que depende. Para participar en el desarrollo sostenible, el turismo debería asentarse sobre la

diversidad de oportunidades ofrecidas por la economía local, garantizando su plena integración y contribuyendo positivamente al desarrollo económico local (Organización Mundial de Turismo, 1999).

Tal como expresa Ceballos-Lascurain:

“... en todos los países del mundo, una alta prioridad gubernamental debe ser la consecución del vínculo más productivo posible entre el turismo y la conservación de la naturaleza y los recursos naturales (así como el patrimonio cultural asociado), mediante un enfoque de desarrollo sostenible” (Ceballos-Lascurain, 1998:12).

2.4- Circuitos turísticos

Al respecto, Chán (1994) expresa que los circuitos son la base a tener en cuenta para elaborar visitas guiadas, rutas y paquetes turísticos. Los mismos se componen de cuatro elementos: un espacio en concreto, una temática específica, un patrimonio cultural o natural y la capacidad de innovación.

Tipos de circuitos turísticos:

- *Según su temática:* son generales cuando en el transcurso del mismo se tratan diversos temas que le brinda al visitante un panorama general del lugar visitado. Son temáticos cuando se tratan solo temas específicos habiendo mayor grado de profundización y especialización. A su vez pueden ser culturales o geográficos.
- *Según el espacio que abarcan:* será local cuando se circunscriba en una localidad y será regional cuando abarque más de una localidad.
- *Según el tipo de diagramación:* son lineales cuando su diagrama presenta un trazado rectilíneo. Pueden correr en forma paralela a un accidente geográfico o una ruta. También pueden realizarse en calles donde el punto de inicio y llegada no sean coincidentes (Ejemplo: Visita a la calle Florida en Buenos Aires). Son circulares aquellos donde el punto de inicio y llegada son los mismos, y en cuyo recorrido no se repite la misma calle o camino. Pueden unir tramos de distintas rutas (Ejemplo: Ruta de Extremadura - Tierra de Conquistadores en España, que conecta varias localidades entre sí).

Diagramación de circuitos turísticos:

El proceso de diagramación surge con una investigación en la zona y un análisis de accesibilidad y finaliza con la selección de centros de pernocte y los atractivos más importantes de la zona.

Diagramar un circuito significa coordinar todos los elementos componentes:

- El territorio a recorrer: urbano o rural
- El patrimonio cultural o natural a visitar
- La temática a desarrollar
- Los servicios a prestar
- Las actividades a realizar (Chán, 1994).

Los circuitos turísticos constituyen una manera de integrar las distintas ofertas de atractivos que existen en la región. Son una forma de organización territorial, que permiten articular y complementar, con un enfoque regional el equipamiento, servicios y la promoción del conjunto de las localidades que integran el recorrido.

2.5- Desarrollo local

El desarrollo local, siguiendo a Di Pietro Paolo, se origina en primer lugar, a partir de las nuevas condiciones planteadas por la globalización, que condujeron a los gobiernos a buscar alternativas locales y regionales de desarrollo, fomentando las capacidades empresariales y el crecimiento del empleo local. En segundo lugar, se encuentra la insuficiencia que han presentado los modelos tradicionales de desarrollo, los cuales impulsaron la exploración de nuevas vías y enfoques más cualitativos, integrales y armónicos de crecimiento, que tengan en consideración las particularidades regionales. En tercer y último lugar, el autor expone que los procesos de reforma del estado y descentralización de las políticas públicas, le otorgaron un papel de mayor importancia a las esferas provinciales y municipales, que al recibir nuevas competencias y servicios sociales, debieron modificar su modalidad de gestión, incorporar tecnologías, desarrollar liderazgos innovadores y capacitar sus recursos humanos, entre otros (Di Pietro Paolo, 2001).

Por otro lado, Buarque entiende el desarrollo local como:

“... un proceso endógeno registrado en pequeñas unidades territoriales y asentamientos humanos capaz de promover el dinamismo económico y la mejoría en la calidad de vida de la población. A pesar de constituir un movimiento de fuerte contenido interno, el desarrollo local está inserto en una realidad más amplia y compleja, con la cual interactúa y de la cual recibe influencias y presiones positivas y negativas” (Boisier, 2005:52).

Por su parte, Albuquerque define al desarrollo económico local como:

“... aquel proceso reactivador de la economía y dinamizador de la sociedad local que, mediante el aprovechamiento eficiente de los recursos endógenos existentes en una determinada zona, es capaz de estimular su crecimiento económico, crear empleo y mejorar la calidad de vida de la comunidad local” (Di Pietro Paolo, 2001:21).

Según Antonio Vázquez Barquero, el desarrollo local es definido “... como un proceso de crecimiento económico y de cambio estructural que conduce a una mejora en el nivel de vida de la población local” (Vázquez Barquero, 1988: 129). En dicho proceso de desarrollo, el autor identifica tres dimensiones:

“... una *económica*, en la que los empresarios locales usan su capacidad para organizar los factores productivos locales con niveles de productividad suficientes para ser competitivos en los mercados; otra, *sociocultural*, en la que los valores y las instituciones sirven de base al proceso de desarrollo; y finalmente, una dimensión *político-administrativa*, en la que las políticas territoriales permiten crear un entorno económico favorable, protegerlo de interferencias externas y proteger el desarrollo local” (Vázquez Barquero, 1988:129).

Capítulo II
Análisis del área de estudio

3. Análisis del área de estudio

3.1. Caracterización geográfica

La ciudad de Cipolletti (77.713 habitantes, según datos del Censo 2010) se encuentra ubicada en el departamento de General Roca, al noroeste de la provincia de Río Negro. Cuenta con una posición geográfica privilegiada, ya que se extiende sobre tres ríos: el Limay, el Neuquén y el Negro, los cuales forman el principal cauce hídrico de la Patagonia y el segundo a nivel nacional.

Cipolletti está ubicada en la zona del Alto Valle, un valle fluvial fértil que atraviesa la Patagonia norte, de oeste a este a lo largo de 637 km hasta el Océano Atlántico. Sus coordenadas son 35° 57' latitud sur y 67° 59' longitud oeste y se encuentra a 256 msnm (Figura 1). Vale aportar que conjuntamente con las ciudades de Neuquén y Plottier, ambas en la provincia del Neuquén, forman la conurbación más poblada de la región patagónica (Gobierno de la ciudad de Cipolletti, 2015).

Figura 1

Localización de Cipolletti en la provincia Río Negro, Argentina.



Fuente: Elaborado por Marina Sol Raniolo sobre la base del Instituto Geográfico Nacional, 2015.

El clima de la zona es seco, con una importante variación térmica entre estaciones y una temperatura anual promedio de 14° C. Los meses más húmedos son los de otoño e invierno, durante los cuales se generan bancos de niebla y neblina. El promedio de precipitaciones ronda los 200 mm anuales repartidos principalmente en otoño y primavera.

Por otro lado, los vientos provienen principalmente del oeste y tienen una velocidad media anual de 13 km/h. Hacia fines del invierno y a lo largo de la primavera, suelen darse fuertes vientos (generalmente del oeste y sudoeste), que pueden superar los 100 km/h (Gobierno de la ciudad de Cipolletti, 2015).

3.1.1. Reseña histórica: un fortín estratégicamente ubicado.

El primer asentamiento poblacional donde hoy se encuentra Cipolletti, fue el fortín “Confluencia”, conocido con el nombre fortín “Primera División”. Este fortín tenía una importancia estratégica y su construcción fue dispuesta por el entonces presidente Julio Argentino Roca en 1879 para vigilar el paso de los pueblos originarios que frecuentaban la zona.

En 1899 ocurrieron dos hechos que marcaron el destino de la ciudad. Por un lado, la llegada del Ferrocarril del Sud a la región, hecho que implicó a partir de la migración la posibilidad del crecimiento de la población. El otro hecho se generó a partir de una inundación ocasionada por la crecida de los ríos Limay, Neuquén y Negro. Esto significó la llegada del ingeniero hidráulico César Cipolletti a la región, a quien se le encargó un estudio sobre dichos ríos para poder trabajar sobre el control de los caudales y la utilización del agua para el riego.

La ciudad fue fundada el 3 de octubre de 1903 por el entonces general Fernández Oro, quien le había comprado al Estado Nacional 40.000 hectáreas de tierras de la margen izquierda del río Neuquén. El primer nombre del caserío fue “Colonia Lucinda” en honor a la esposa de Fernández Oro, pero en 1909 se le dio el nombre de la estación del ferrocarril instalada en la comuna desde 1904, que es el nombre actual que busca homenajear al ingeniero Cipolletti, quien realizó las obras hidráulicas que permitieron el desarrollo de los cultivos en la región y la consiguiente población de la misma (Gobierno de Cipolletti, 2015).

3.2- Oferta turística

3.2.1- Recursos turístico-recreativos

La ciudad de Cipolletti cuenta con una variada oferta recreativa, que abarca tanto sitios de interés natural como cultural. Dentro de los primeros, se encuentra el *Centro Recreativo Isla Jordán*, a 5 km de la ciudad, a la vera del río Negro (Figura 2), donde se pueden realizar todo de tipo de actividades en contacto con la naturaleza, como por ejemplo practicar canotaje o kayak, participar en flotadas por el río, realizar paseos en bicicleta o caminatas hasta la confluencia de los ríos Neuquén y Limay por la margen sur del río, realizar avistaje de aves o simplemente disfrutar de la naturaleza en las áreas de acampe libre. Vale aclarar que es posible cruzar el río a través de una balsa localizada en el mismo predio. También se localizan allí clubes deportivos con acampes organizados, pileta y otras instalaciones al servicio de los visitantes.

Desde la margen sur del río, se puede acceder a la *Reserva Provincial Valle Cretácico* (Figura 2). La misma ocupa una superficie de 510.855 hectáreas, desde la margen este del río Limay Medio hasta la margen sur del nacimiento del río Negro. Esta reserva protege el ambiente de la meseta patagónica y el valle fluvial, en donde se localizan importantes vestigios paleontológicos, arqueológicos y geológicos (Gobierno de Cipolletti, 2015).

Respecto de los sitios culturales de la ciudad, es posible visitar el *Museo Provincial Carlos Ameghino*, antigua casa de Lucinda Larrosa, mujer del general Fernández Oro, fundador de la ciudad (Figura 2). En ese lugar se pueden apreciar piezas arqueológicas y paleontológicas de gran interés tanto nacional como internacional, debido a la presencia de los restos de uno de los dinosaurios carnívoros más grandes de la Patagonia. Además se pueden observar fotos y objetos de personajes ilustres y también muestras de fauna regional y nacional y algunas especies embalsamadas.

Por otro lado, también es posible visitar el *Predio del Ferrocarril*, ubicado a lo largo de la Av. Fernández Oro. En el lugar, se encuentran una serie de edificios construidos a principios del siglo XX por la empresa inglesa Ferrocarriles del Sud, los cuales después de la década del '90, fueron refaccionados y refuncionalizados. El lugar cuenta con un

sendero que recorre el lugar, bancos, una calesita, un anfiteatro y juegos infantiles. Los antiguos edificios que se pueden visitar son:

- La antigua Estación del Ferrocarril: actual sede de Viviendas Rionegrinas.
- La antigua oficina de Vías y Obras: hoy día, Centro de Escritores de Cipolletti.
- La antigua vivienda del jefe de Estación: actual Registro Civil (Figura 2).
- La antigua casa del Segundo Jefe de Estación: actual Escuela de Formación Laboral.
- La antigua sede administrativa de la empresa *Argentine Fruit Distributors* (empresa inglesa subsidiaria de Ferrocarriles del Sud): actual Casa de la Música, en donde se dictan los talleres municipales de enseñanza de instrumentos musicales (Figura 2).

A propósito del predio del ferrocarril, es conveniente agregar que en el mes de julio del corriente año se puso en funcionamiento el “tren del valle” uniendo la localidad de Cipolletti con la de Neuquén. El tramo de casi 8 km de distancia es recorrido por el tren de lunes a sábados. Dicho tramo es una prueba piloto para luego implementarlo entre las localidades de Chichinales y Senillosa. Vale aclarar que dicho medio de transporte se encontraba fuera de uso desde hacía 22 años, por lo que generó gran expectativa entre los habitantes de las mencionadas ciudades, más aun teniendo en cuenta que Cipolletti es una ciudad cuyo crecimiento poblacional se debe al servicio ferroviario.

Otro sitio de interés histórico-cultural es la *Casa Peuser*: la misma es una antigua mansión, propiedad de Alberto Peuser, dueño de una editorial, quien la utilizaba como casa de veraneo (Figura 2). Presenta la particularidad de ser una réplica del Palacio Petit Triannon de María Antonieta en Versalles (Francia) y contaba con un jardín de plantas exóticas. Era centro de la actividad social de la aristocracia de la zona y tuvo ilustres invitados como los escritores Rubén Darío, Lisandro de la Torre y Eduardo Talero, entre otros. Hoy funciona como biblioteca de la Facultad de Ciencias de la Educación.

Figura 2

Recursos turísticos naturales y culturales de Cipolletti



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2015.

Además es posible visitar la *Capilla Histórica: La Sagrada Familia*, ubicada en el centro de la ciudad y que fue construida a fines de 1920, dentro de un terreno donado por el Gral. Fernández Oro. Se trata de la única capilla del Alto Valle que mantiene sus características arquitectónicas originales y es el edificio más antiguo de la ciudad de Cipolletti que aún sigue en pie.

Por otro lado se destaca el *Monumento a los Italianos* en homenaje al Ingeniero Cipolletti y su ciudad natal: Roma. El mismo está compuesto por una fuente, una réplica de un acueducto, un anfiteatro, y la escultura de la loba amamantando a Rómulo y Remo (Gobierno de Cipolletti, 2015).

3.2.2- Planta Turística

3.2.2.1- Alojamiento

La oferta de alojamiento de la ciudad se conforma por la presencia de dos hoteles de 3 estrellas, dos de 2 estrellas, dos apart hotel, un motel, una hostería y un hostel. Vale aclarar que en el segundo semestre del presente año se aguarda la inauguración del hotel del casino Río, de 4 estrellas. Todos ellos suman el total de 741 plazas y se localizan en la zona céntrica de la ciudad, a excepción del motel, que se encuentra en la intersección de la Ruta Nacional N° 22 y una de las avenidas de acceso a la ciudad (Avenida Toschi) y el hotel del casino Río, que se ubica en el km 1216 de la misma ruta, a la altura del ex peaje (Anexo 2).

3.2.2.2- Restauración

En materia de restauración, la ciudad ofrece una amplia variedad de establecimientos, los cuales, según la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo, podrían ser clasificados en bares y confiterías, restaurants, pizzerías y casas de empanadas, y parrillas (Anexo 3).

3.2.2.3- Esparcimiento

La ciudad de Cipolletti ofrece una muy escasa oferta de esparcimiento. Con respecto a lo cultural, cuenta con un teatro llamado La Caja Mágica, con capacidad para 120 espectadores. En el mismo funciona un centro de artes escénicas, en donde se dictan clases de teatro, canto, danza y comedia musical, tanto para niños, como para adolescentes y adultos. Por otro lado se encuentra el Centro Cultural Cipolletti, en donde se realizan distintas muestras de arte, obras de teatro, se presentan bandas musicales y se dictan clases de teatro y de producción teatral. También se puede acceder a la oferta de diversos tipos de danza, en variadas asociaciones o escuelas de los distintos barrios de la ciudad.

Es importante destacar que la ciudad cuenta con múltiples complejos recreativos, utilizados con mayor asiduidad en época estival, dado que muchos de ellos poseen pileta y zona de acampe. De acuerdo con el relevamiento de 9 establecimientos, realizado por la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo, 5 poseen piletas habilitadas, 1 posee zona de acampe habilitado, hay 2 que poseen tanto pileta como camping habilitado, y 1 que posee

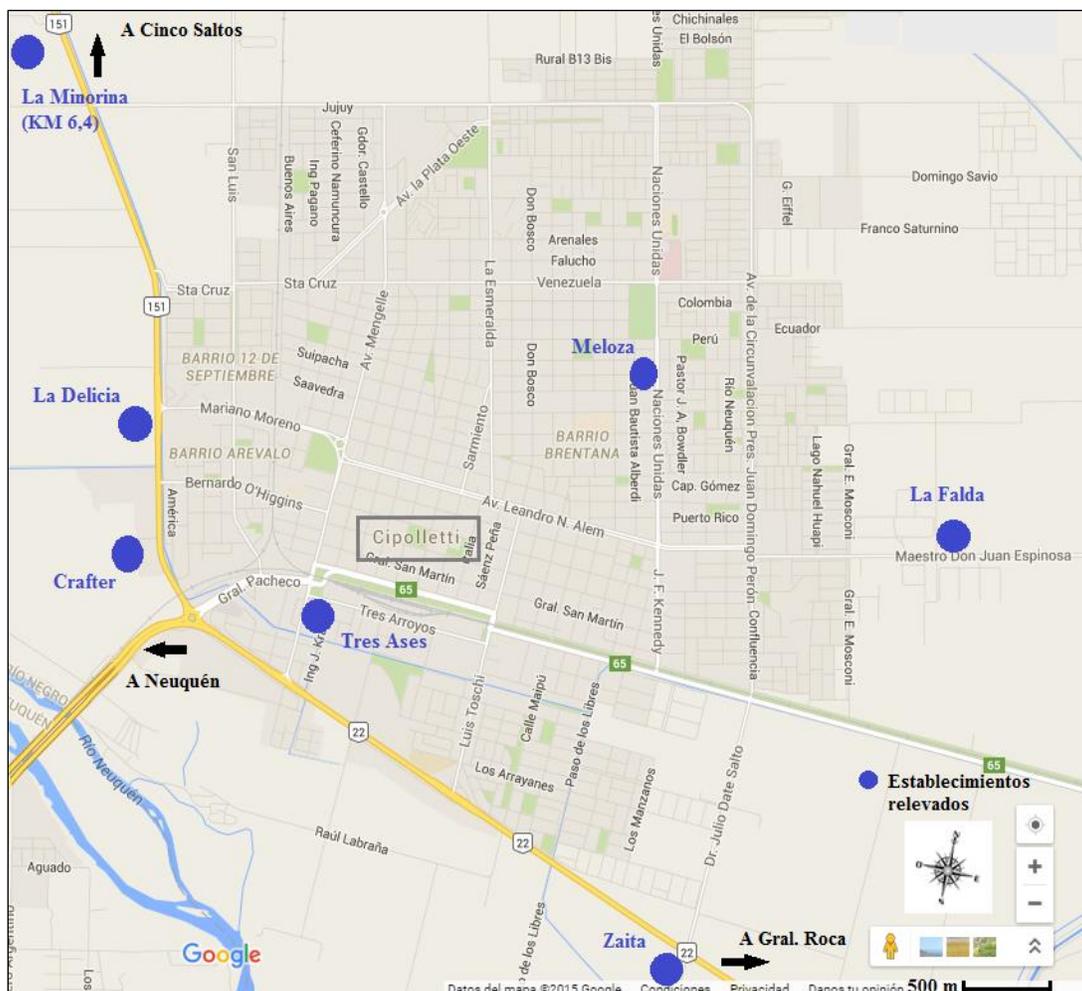
únicamente un predio con parrillas (Dirección de Desarrollo Turístico – Recreativo de Cipolletti, 2015). Por último, en cuanto a los locales nocturnos, la ciudad cuenta con 5 establecimientos: K P LA, Club 3, Meet Dance Club, The Shamrock y Única.

3.2.3- Establecimientos relevados

En el presente apartado se pretenden enumerar todos aquellos establecimientos en consideración para plantear un circuito turístico en la ciudad. En el mismo se incluye el galpón de empaque *Tres Ases* (Figura 3), el cual fue seleccionado por su tradición familiar e historia en la ciudad.

Figura 3

Establecimientos relevados en la ciudad de Cipolletti.



Fuente: Elaborado por Marina Sol Raniolo sobre la base de Google Maps, 2015.

También se escogieron dos chacras turísticas. En una de ellas se ha reacondicionado la casa existente para convertirla en el restaurante *La Minorina* (Figura 3). Cabe mencionar que este establecimiento es el único habilitado bajo la categoría de establecimiento rural teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la ordenanza municipal de turismo rural. La otra chacra seleccionada, *Zaita* (Figura 3), es la única que ofrece a través de la oficina de turismo visitas guiadas, si bien no cuenta con ninguna habilitación formal para hacerlo.

Por otro lado, también se ha elegido incorporar al circuito la cervecería artesanal *Crafter* (Figura 3), que si bien no forma parte del sistema frutícola predominante de la ciudad, se encuentra en el medio rural circundante y durante su visita es posible reconocer parte de la plantación experimental de lúpulo que posee.

Otro de los establecimientos es la *Bodega Museo La Falda* (Figura 3), una bodega artesanal que cuenta con una gran tradición familiar, en cuya visita se realiza “un viaje en el tiempo hasta 1900”, pudiendo observar fotografías, documentos y objetos de trabajo de la época.

Se escogió incorporar la *Cooperativa Sidrera La Delicia* (Figura 3) teniendo en cuenta su impronta familiar y tradicional en la ciudad. La misma es símbolo de unión de los productores frutícolas en pos del trabajo productivo desde 1948, y en la cual hoy siguen con el legado los hijos y hasta algunos nietos de los fundadores.

Por último, para concluir el circuito se plantea la visita a la fábrica de productos regionales *Meloza* (Figura 3), que fue seleccionada por tratarse de uno de los productos manufacturados resultantes del proceso frutícola predominante.

3.2.3.1- Galpón de empaque Tres Ases: una historia de 3 generaciones ligadas a la fruticultura.

Es una empresa familiar con una larga tradición en la actividad frutícola que comienza con la llegada del inmigrante italiano Enrique Grisanti en 1904 al puerto de Bahía Blanca. Años más tarde, con una familia constituida por cinco hijos (Enrique, Segundo, María, Domingo y Guido), decide empezar a comercializar con frutas del Alto Valle. Primero hicieron base en Choele Choel, después en Ingeniero Huergo y luego en Cipolletti.

La empresa se funda alrededor de 1935 con el nombre de *Grisanti Hnos.* Luego de algunos años, con ciertos cambios en la familia, en 1942 pasa a llamarse *Tres Ases SA* (Figura 4). En el año 1956, con la muerte de uno de los cinco hermanos, la creación de una empresa paralela por otro de los hermanos, hacen que Enrique, casado con Dora Martínez en ese mismo año, se haga cargo de la firma en la ciudad de Cipolletti. Este matrimonio tuvo tres hijos: Enrique, Sergio y Gabriel.

Figura 4

Planta de empaque Tres Ases SA - Cipolletti



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2015.

En el año 2004 don Enrique, con 80 años, decide retirarse de la actividad, ocupando únicamente el cargo de presidente de la empresa. De esta forma, es que sus tres hijos pasan a ser la tercera generación Grisanti a cargo de la empresa frutícola (Diario Río Negro, 2015).

En la década del '60 la empresa Tres Ases SA sumó algunos datos trascendentales para la región, como fue la incorporación de la tecnología de atmósfera controlada y la adquisición de un buque frigorífico para el transporte de frutas hacia Brasil y Europa, convirtiéndose así, en la primera y única empresa del valle en poseer un buque. Con éste, se evitaba toda manipulación de la fruta desde el galpón de empaque hasta el puerto en destino, lo que consecuentemente impedía golpes, ofreciéndole al comprador un producto de óptima calidad internacional. Sin mencionar que la fruta viajaba en bodegas con

sistemas de conservación que permitía que la misma llegue a destino casi en el mismo estado de maduración con la que fue cosechada (Diario Río Negro, 2015).

Hoy en día, la empresa se dedica a la producción, embalaje y comercialización de fruta fresca: manzanas, peras y ciruelas. Anualmente comercializa cerca de 2.700.000 cajones de fruta. Se dedica tanto al mercado interno como externo, teniendo entre los principales importadores de sus productos a Rusia, Unión Europea, Estados Unidos y algunos países latinoamericanos como Brasil, Perú, Colombia y Bolivia. Por otro lado, entre los proyectos de comercialización de la empresa se destacan instalar sus productos en el incipiente mercado chino, en países del norte de África y Medio Oriente (Bournaud, 2015).

La comercialización de fruta fresca se realiza a lo largo de todo el año, ya que poseen capacidad propia de frío para 1.100.000 cajones (Figura 5). En total poseen cinco frigoríficos propios y uno alquilado; además cuentan con tres plantas de empaque propias, en Sargento Vidal, Allen y Cipolletti.

Figura 5

Cámara frigorífica del galpón de empaque Tres Ases SA



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2015.

En cuanto a la producción, la empresa opera con aproximadamente 1.000 hectáreas de frutas, tanto con capital propio, como alquilado. Generalmente se trata de un 70% de producción en chacras propias contra un 30% en chacras de productores asociados. En

ambos casos, se procede a la supervisión de técnicos de la empresa para asegurar el mantenimiento de los estándares de calidad del producto al consumidor. Cabe aclarar que la producción se lleva a cabo puramente en el Alto Valle, entre las localidades de San Patricio del Chañar hasta Allen.

Tres Ases SA posee un número fijo de empleados durante el año, pero aumenta notablemente en temporada alta, es decir en verano, cuando es época de cosecha. En su mayoría se trata de mujeres, ya que según convencionalismos, son más detallistas y cuidadosas a la hora de clasificar o tratar la fruta (Figura 6). Además son puestos de trabajos que por tradición siempre fueron ocupados por mujeres, y casi no son demandados por hombres (Bournaud, 2015).

Figura 6

Mujeres en el proceso de clasificación de fruta en Tres Ases SA



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2015.

Esta empresa realiza sólo ocasionalmente visitas guiadas por su planta de empaque. En primera instancia debido a que no cuentan con personal especializado en marketing que gestione directamente las visitas y segundo, porque es muy difícil responder a las normas de seguridad e higiene de la misma. En general reciben la visita de estudiantes de escuelas primarias de Cipolletti y Neuquén durante los meses de agosto y septiembre. En estos casos, tratan de dividir al grupo en varios subgrupos pequeños que son acompañados por

dos o tres docentes y empleados de la empresa para aumentar el control sobre los niños y reducir así el riesgo a accidentes.

3.2.3.2. Chacras turísticas

3.2.3.2.1- La Minorina: un restaurante de chacra a un paso de la ciudad.

La Minorina es un restaurante que funciona en una casona remodelada de una chacra, donde a comienzos del siglo XX funcionaba un emblemático establecimiento vitivinícola de la ciudad, llamado *La Mayorina*, cuyos propietarios eran la familia Mengelle (Figura 7). La casona donde hoy funciona el restaurante, era la antigua casa de los empleados de dicha bodega, que se encuentra en la parcela contigua.

Figura 7

Restaurante de chacra La Minorina



Fuente: Archivo fotográfico de Agustín Bonet, 2013.

Este establecimiento se localiza en el km 6,4 de la Ruta Nacional N°151 (figura 3). La chacra de La Minorina tiene una hectárea de extensión y fue adquirida por Agustín Bonet en el año 2008, quien luego de trabajar en el rubro gastronómico varios años y de remodelar la casona, abrió el restaurante en el 2011 (Bonet, 2015).

La Minorina es el único emprendimiento de la ciudad que cuenta con la habilitación de la Dirección de Turismo, según la ordenanza municipal vigente n° 1460/11 de turismo rural. Dentro de los requisitos que debe cumplir el propietario, se encuentran la capacidad máxima de cubiertos, que deben ser 45. Por otro lado, el 70% de los vinos ofrecidos deben ser regionales; a su vez debe incorporar la mayor cantidad posible de productos locales, tales como frutas y verduras, pastas, gaseosas, entre otros. Por último, debe incluir en la carta productos relacionados con las frutas de pepita y carozo, huertas, peces, entre otros. Estos requisitos pueden ser consultados directamente en el capítulo IV de la ordenanza, destinada a la *Gastronomía en el Medio Rural* (Anexo 1).

Entre las particularidades de este restaurante rural, se destaca una huerta con frutas, verduras y aromáticas utilizadas en los platos ofrecidos. También hay un sector de juegos para niños, una pileta que se encuentra cercada e inhabilitada para los comensales, y un sector con animales de granja, tales como faisanes, patos, pavos, conejos, cabras, corderos, gallinas, entre otros (Figura 8).

El obstáculo principal expuesto por el propietario durante la entrevista, fue el largo tiempo destinado a tratar de obtener la habilitación comercial municipal. Dada las características del emprendimiento, la Dirección de Comercio alegó tener dificultad para enmarcar su proyecto dentro de la legislación vigente en ese momento (2008-2009). Por este motivo, y sumado a que a mediados del año 2011 se sancionó la ordenanza antes mencionada, su trámite fue derivado a la Dirección de Desarrollo Turístico- Recreativo, en donde finalmente se concretó la habilitación.

Figura 8

Imágenes de la huerta y de la granja de La Minorina



Fuente: Archivo fotográfico de Agustín Bonet, 2013.

Respecto a la forma de *promocionar* el establecimiento, el propietario realiza sorteos de un almuerzo o cena en distintas fiestas locales, y publicita a través de la cuenta de Facebook. A su vez afirma que muchas de las personas concurrentes, lo hacen por recomendación de conocidos. Vale aclarar que la mayoría de los comensales son mayormente de Cipolletti, Neuquén y Cinco Saltos, y que ocasionalmente recibe también visitantes que son derivados por el Centro de Informes Turísticos. El restaurante trabaja principalmente con reservas, recibidas personalmente por el dueño y por lo general se trata de grupos familiares y parejas (Bonet, 2015).

El proyecto principal de Agustín Bonet es adquirir la habilitación restante para poder realizar eventos, tales como casamientos, festejos de cumpleaños y empresariales. Dado que actualmente abre sus puertas 2 ó 3 veces por semana en temporada estival y una vez por semana el resto del año, esta propuesta aumentaría notablemente el margen de ganancia.

3.2.3.2.2- Zaita: un espacio para la recreación en el medio rural.

La presente chacra turística se ubica sobre el camino de acceso a la *Isla Jordán*, a 100m de la Ruta Nacional N° 22 (Figura 3 y 9). Se trata de una chacra familiar de seis hectáreas, de las cuales tres se dedican al cultivo de manzanas. El resto del predio se divide en tres canchas de fútbol y un salón de eventos con estacionamiento.

Si bien esta chacra hace varios años era cultivada con manzanas y peras, la crítica situación de la fruticultura hizo que uno de los hijos de la familia, Nazareno Pierucci, decida comenzar un emprendimiento alternativo: la construcción de un salón para eventos de toda índole, con servicio de catering.

Figura 9

Canchas de futbol y salón de eventos Zaita



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2015.

En el año 2006, Nazareno Pierucci, a raíz de su gusto por la hospitalidad y por el turismo rural, comienza a realizar visitas guiadas por su chacra a los viajeros de paso interesados en conocer la vida de chacra, a escuelas primarias y participaba en celebraciones organizadas por el municipio de Cipolletti (Figura 10). Además estaba en contacto con el Centro de Informes Turísticos, que le enviaba gente interesada en recorrer la chacra. El costo de estas visitas era mínimo y era simplemente una cuestión simbólica con el fin de profesionalizar y hacer valorar la actividad. Con el objetivo de hacer crecer la actividad turística rural en su establecimiento realiza distintas acciones, como por ejemplo

asociarse a una cooperativa de trabajo, adherirse a la Cámara de Productores Frutícolas, realizar un curso de posgrado sobre turismo rural en la Universidad de Buenos Aires, instalar cartelera en su establecimiento para mejorar y agilizar las visitas guiadas, y hasta llega a solicitar una habilitación municipal para desarrollar la actividad, pero no le es concedida por falta de un marco regulatorio específico (Pierucci, 2015).

Figura 10

**Actividades organizadas en Zaita:
Jornada de yoga y visita guiada a alumnos escolares**



Fuente: Archivo fotográfico de Nazareno Pierucci, 2011.

Después de muchas consultas e intentos para adquirir la habilitación turística sin tener éxito, Pierucci desiste y solicita la habilitación de comercio para poder trabajar con el salón de eventos y el servicio de catering. Luego de ciertos obstáculos para adquirir esta última habilitación, logra conseguirla en el año 2010.

Es importante aclarar que si bien no cuenta con la habilitación de turismo rural, desde el Centro de Informes Turísticos ocasionalmente lo contactan para organizar visitas guiadas a los interesados.

3.2.3.3-Cervecería Artesanal Crafter: De hobby a emprendimiento productivo.

Este establecimiento cervecero se inauguró en el verano del 2013. Sus propietarios, Osvaldo Buggiano y Axel Tiemroth, son dos amigos recibidos en Administración de Empresas y quienes con anterioridad a abrir dicho negocio, elaboraban cerveza para consumo personal a modo de pasatiempo. La fábrica (Figura 11) se encuentra en una chacra de propiedad familiar de uno de los propietarios y se localiza en el km 0.5 de la Ruta Nacional N° 151 (Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo, 2014).

Figura 11
Cervecería Artesanal Crafter



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2014

Se dedican a la elaboración de cuatro variedades de cerveza de manera permanente: la *Scottish*, con una graduación alcohólica de 4,2°; la *Golden*, con la misma graduación; la *Ipa*, que siendo la más amarga de todas tiene una graduación de 5°; y la *Porter* que alcanza los 5,5°. Por otro lado, tienen variedades de estación, como la cerveza *Pumpkin*, con 7° y realizada con zapallo calabaza; una cerveza negra llamada *Perro Negro*, con 5,6° de alcohol; y por último, se encuentra la *Barleywine*, realizada con cebada, más parecida a un vino que a una cerveza, posee una graduación alcohólica de 10° (Figura 12).

Figura 12

Logos de comercialización de algunas cervezas Crafter



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2014.

El destino de la producción es distribuida en barriles a bares de la ciudad de Cipolletti, Neuquén, Roca, Bariloche y Mar del Plata (Figura 13). La venta a particulares es ocasional ya que no cuentan aún con la infraestructura para embotellar y vender al por menor.

Figura 13

Barriles de comercialización de Crafter



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2014.

En este establecimiento productivo se realizan visitas guiadas ocasionalmente, ya que las mismas se organizan desde la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo de la

ciudad. Los propietarios de la cervecería no se encuentran realmente interesados en abrir sus puertas a los visitantes. Como fundamento exponen el hecho de que son una empresa pequeña, con una capacidad productiva de 7.500 litros, por lo que deben medir el tipo de promoción que hacen para poder cumplir oportunamente con su clientela preestablecida. En primera instancia tienen como proyecto la incorporación de dos tanques de 2.500 litros, lo que les permitiría ampliar su cartera de clientes (Tiemroth y Buggiano, 2014).

3.2.3.4- Bodega–Museo La Falda: El legado productivo de un inmigrante alemán.

La bodega La Falda es uno de los establecimientos pioneros en la región en lo que a la producción vitivinícola respecta (Figura 14). Fue fundada en 1910 por Bernardo Herzig, un inmigrante alemán que al llegar a la región compró algunos terrenos para dedicarse a la siembra de alfalfa con el objetivo de preparar el suelo para la producción vitivinícola.

Figura 14

Exterior e interior de la Bodega-Museo La Falda



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2014.

Bernardo Herzig contrajo matrimonio con Felisa Mercedes Paris, hermana del primer comisionado de Cipolletti. Hoy en día es su nieto, Jorge Herzig, quien continúa desarrollando la actividad vitivinícola familiar. Luego de tantos años de historia de la bodega, Jorge ha decidido convertir la misma en un museo para poder contar la historia familiar. El establecimiento cuenta con las máquinas originales que se utilizaban para el procesamiento de la uva, las piletas de fermentación y las cavas (Figura 15). Así mismo se pueden encontrar los libros de contabilidad, las cavas donde se mantenía el vino una vez terminado, las centrifugadoras, fotos y documentos de la época. A pesar de algunas reformas realizadas, el visitante puede observar cómo se desarrollaba la actividad en la década del 20.

Figura 15

Cavas y Planta de procesamiento de la Bodega-Museo La Falda



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2014.

Los motivos por los cuales el propietario del establecimiento decidió transformar la bodega en museo y abrir sus puertas a los visitantes son diversos. En primer lugar hay que remontarse a la primera crisis que sufrió la empresa familiar en los años 1979 y 1980 con heladas muy pronunciadas que arruinaron la cosecha de forma total. Un dato particular brindado por el mismo Jorge Herzig, es que en ambos años fue el 8 de noviembre la noche de la helada. Otro de los contratiempos climatológicos lo sufrieron al año siguiente, con un granizo que por tercer año consecutivo les hizo perder la producción (Herzig, 2014).

Por otra parte, en la década de los 80, con la aparición y consecuente consumo popularizado de cerveza y bebidas gaseosas, sumado a distintas medidas económicas desfavorables para la producción vitivinícola, lleva al Sr Herzig tomar la decisión de remodelar el establecimiento en los años 90.

Hoy en día el lugar es utilizado para todo tipo de eventos culturales, gastronómicos, musicales, degustaciones, casamientos, cenas empresariales, entre otros. Además, desde el año 2006 forma parte de la Ruta del Vino de Río Negro¹, por lo que una vez al año se organiza allí el Concierto de la Ruta del Vino (Figura 16). El mismo se realiza con fines benéficos y todo lo recaudado es donado a alguna institución de bien público.

Figura 16

Cena - concierto en la Bodega La Falda



Fuente: Diario La Mañana Cipolletti, 2015.

Debido al gran crecimiento demográfico y la consecuente expansión del ejido urbano, la bodega La Falda quedó inserta en el mismo. A raíz de esta situación es que la municipalidad le impidió la industrialización y le permite producir hasta 6000 botellas anuales realizadas de manera artesanal, sin aportes de tecnologías modernas. Entre las

¹ La Ruta del Vino se integra por cinco bodegas emplazadas a lo largo del río Negro: la bodega “Océano” en Viedma, “Humberto Canale”, “Agrestis” y “Chacras del Sol” en Gral. Roca, y “La Falda” en Cipolletti.

variedades producidas se encuentran el vino merlot, malbec y moscatel blanco cosecha tardía, los cuales se comercializan únicamente en la bodega.

Como herramienta de promoción se utiliza principalmente internet, ya que la oficina de turismo publica las distintas actividades y visitas guiadas grupales al establecimiento en los diarios digitales “La Mañana Cipolletti”, “La Mañana Neuquén”, “Río Negro”, “La Voz de Cipolletti”, en la gacetilla de actividades de la oficina de turismo, en la página de la municipalidad, entre otros.

Las visitas guiadas por la bodega son realizadas por Jorge Herzig en persona, quien con reserva mediante, las organiza. Recibe también grupos de personas que se contactan con la oficina de turismo, las mismas tienen una duración de hora u hora y media con degustación incluida y tienen un costo de \$30 (Herzig, 2014).

Actualmente se encuentra terminando la remodelación de uno de los edificios de personal que data de los orígenes de la bodega en 1910 (Figura 17), con el fin de utilizarlo como alojamiento.

Figura 17

Edificio en remodelación de la Bodega- Museo La Falda



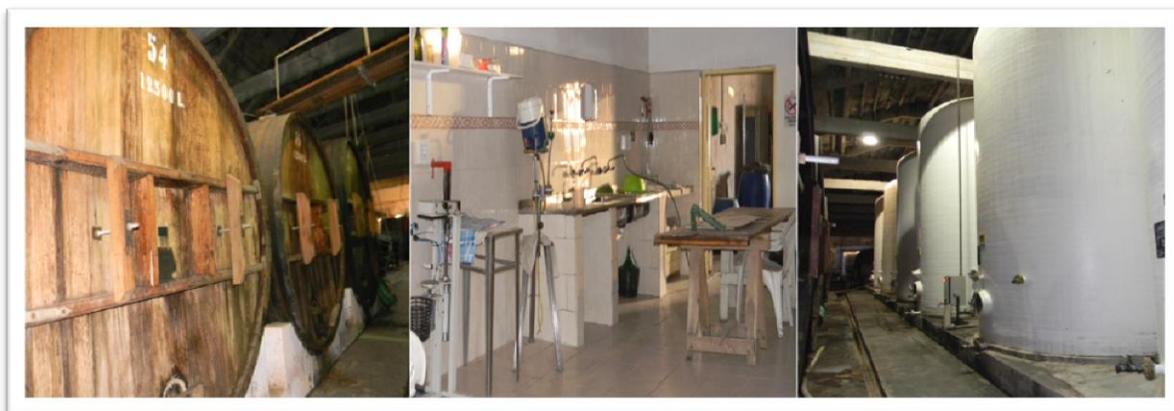
Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2014.

3.2.3.5- Cooperativa Sidrera La Delicia Ltda.: el primer ejemplo de cooperativismo en Cipolletti.

Se trata de uno de los establecimientos productivos más emblemáticos de Cipolletti, ya que su fundación data del año 1948 (Figura 18). Nació a raíz de que a un grupo de productores locales les inquietaba el destino de la fruta que por distintos motivos no podía ser utilizada para el consumo en fresco (Cooperativa Sidrera La Delicia, 2015).

Figura 18

Cooperativa Sidrera La Delicia Ltda.



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2015.

Hoy en día cuenta con algo más de 40 socios locales, que aportan, junto con algunos productores adherentes, alrededor de cinco millones de kilos de fruta (manzanas y peras)

para molienda, de los que se obtienen en promedio cuatro millones de litros destinados a la realización de caldos para sidras y jugos frescos. La cooperativa tiene una capacidad de embotellado de 2300 litros, por lo que el sobrante es vendido a otras sidreras o jugueras (Dirección de Desarrollo Turístico- Recreativo de Cipolletti, 2015). Es necesario aclarar que dada la profunda crisis que atraviesa el sector frutícola, en los últimos dos años, la producción descendió a aproximadamente dos millones de litros.

Este establecimiento se caracteriza por la elaboración artesanal de sidra de alta calidad. Produce dos tipos de sidra, una tradicional y otra espumante, elaborada por el método *champenoise*. La primera sigue el proceso clásico de elaboración y se realiza con jugo de la primera y segunda prensada, en cambio la espumante, sólo con el de la primera. Su espumado natural es producto de una segunda fermentación en la propia botella, que se coloca boca abajo en los pupitres (Figura 19), donde todos los días se las gira un cuarto de vuelta para que la borra baje al pico de la misma.

Figura 19

Pupitres para botellas en la Cooperativa Sidrera La Delicia Ltda.



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2015.

Este establecimiento abre sus puertas a los visitantes que deseen visitar las instalaciones, pero las visitas guiadas son organizadas y realizadas sin cargo por personal de la oficina de turismo, quienes recibieron las explicaciones técnicas del enólogo de la sidrera para poder realizarlas. La mayor cantidad de visitas se reciben en los meses de

mayor producción de la fábrica, es decir, en los meses de enero a abril/mayo. En su mayoría se trata de grupos escolares de primaria, principalmente de Cipolletti.

Dada la profundización de la crisis frutícola en la región, a la falta de recursos tanto económicos como humanos, es que desde el establecimiento no se piensa en una propuesta turística para tratar de incrementar los ingresos. Por tal motivo es que no realizan ningún tipo de promoción del establecimiento y delegan las visitas guiadas a la oficina de turismo (Codón, 2015).

3.2.3.6- Meloza: Fábrica artesanal de productos regionales

Este establecimiento está organizado bajo la figura de una cooperativa, llamada *Cooperativa Fortaleza del Valle*. La fundadora y actual presidente de este emprendimiento es Susana Muñoz, quien durante 17 años realizó bocaditos de manzana y tortas galesas. Luego, durante 3 años conformó junto a una socia una cooperativa de hecho, que recién en el año 2010, junto a 6 socios más, pudieron formalizar (Entrevista a Susana Muñoz, 2015).

Entre los productos confeccionados, se destacan los alfajores, bocaditos de manzana, trufas de dulce de leche y nuez, lingotes de manzana bañados en chocolate y frutas secas, jaleas, brownies, tortas galesas, entre otros. Algunos de estos productos se pueden reconocer en la Figura 20. Todos los productos pueden ser preparados por encargo si el comprador los desea en cantidad.

Figura 20

Productos regionales elaborados en Meloza



Fuente: Archivo fotográfico de Marina Sol Raniolo, 2015.

Por otro lado, el establecimiento se dedica también al servicio de catering para eventos, a la fabricación de productos gourmet navideños, roscas y huevos de pascua. Estos últimos, pueden ser personalizados: con logos, dibujos infantiles, con el nombre de la empresa o paisajes, tal como se los puede observar en la Figura 21. Cabe aclarar, que las pascuas es la época del año en que la fábrica mejor trabaja, dada la alta calidad en la confección y decoración de los huevos, que en su gran mayoría son realizados por una artista plástica.

Figura 21

Meloza: Huevos de pascua personalizados



Fuente: Blog de Meloza, 2015.

Las ocasiones en las que esta fábrica más ventas puede realizar, es durante su participación en la Fiesta Nacional de la Actividad Física, realizada en el mes de marzo en Cipolletti, en la Fiesta Nacional de la Manzana realizada en febrero en General Roca, en la Fiesta Nacional de la Pera, realizada en enero en Allen, en congresos y distintos eventos educativos organizados por la Universidad Nacional del Comahue. Además suelen viajar a Buenos Aires una o dos veces por año cuando los invitan a participar de *Tecnópolis* (Muñoz, 2015).

Este emprendimiento no tiene muchas herramientas de promoción local. Los únicos medios utilizados, son la página de Facebook, el blog oficial y una camioneta ploteada. Además cuentan con la Marca Colectiva, concedida por el Ministerio de Desarrollo Social

de la Nación. La misma se otorga a todos aquellos emprendimientos asociativos de trabajo que esté integrado como mínimo por 6 miembros.

La venta de los productos la hacen directamente al público en la fábrica, en las fiestas o ferias antes mencionadas y por medio de un local de productos regionales ubicado en el centro de la ciudad, llamado “Del Laurel, tienda de sabores” (Figura 22).

Figura 22

Del Laurel, Tienda de Sabores



Fuente: Archivo fotográfico de *El Laurel*, 2014.

Respecto a los obstáculos que han tenido para formar la cooperativa, los más significativos se relacionan con los trámites de las habilitaciones necesarias, y por otro lado, con la dificultad de instalar sus productos en la ciudad. De acuerdo a lo expresado en la entrevista, las personas de la zona, paradójicamente no consumen tanto los productos ofrecidos por la fábrica como lo esperado. Por este motivo, es que aprovechan las fiestas regionales, las Pascuas y Tecnópolis, para aumentar significativamente las ventas.

El proyecto que tiene en mente la cooperativa es tener su propio local de venta al público, ya sea particular o en un paseo o feria de artesanías. Respecto a este tema, se expresó también en la entrevista, la dificultad de hacer efectivo dicho proyecto debido a los costos que conllevaría y a la falta de incentivo, acompañamiento y propuestas por parte de la municipalidad.

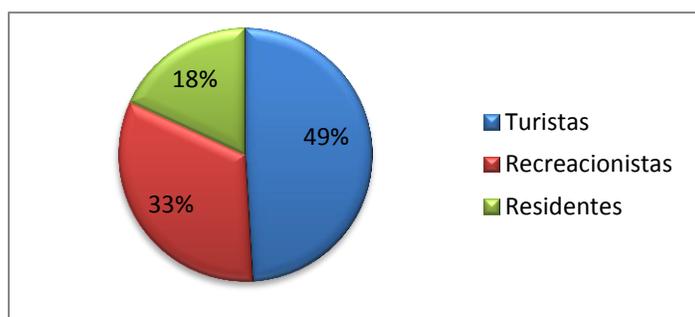
3.3- Demanda Turística

3.3.1- Análisis cuantitativo y cualitativo

De acuerdo al Informe de Demanda realizado por la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo de la ciudad de Cipolletti, en la última temporada estival (diciembre 2014, enero y febrero 2015), se acercaron al Centro de Informes turísticos 1814 personas con el objetivo de obtener información en primer lugar, respecto a las opciones de alojamiento en la ciudad, también sobre las rutas de viaje, el estado de las mismas y mapas turísticos (Figura 23). En tercer lugar consultaron respecto a los lugares para visitar y actividades para realizar. Del total de consultas recibidas en la oficina, 890 correspondieron a turistas, 595 eran de recreacionistas y 329 de residentes.

Figura 23

Tipología de visitantes en Cipolletti



Fuente: Elaborado por Marina Sol Raniolo sobre los datos obtenidos por la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo de Cipolletti, 2015.

Es importante destacar que el 60% de aquellos visitantes registrados, pernoctó al menos una noche en la ciudad y el resto estuvo sólo de paso por la misma. El 28% de los visitantes registrados tuvieron como destino final la ciudad de Cipolletti, quienes la eligieron como centro de servicios base para recorrer tanto la ciudad, como sus alrededores. Las principales consultas se refirieron a la Ruta del Vino, agroturismo y turismo paleontológico, además de campings y centros recreativos cercanos a los cursos de agua de la región.

Otro de los datos importantes a destacar de este informe de demanda realizado, es que la estadía promedio de los turistas en Cipolletti es de 2 días. Por otro lado, respecto de

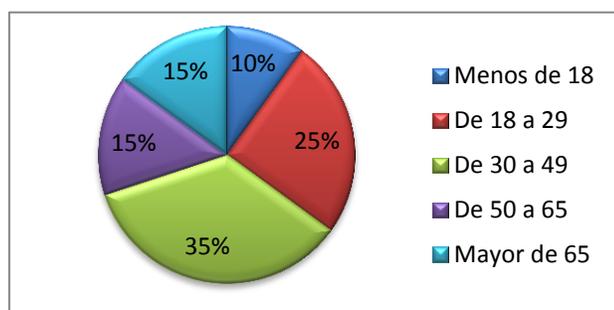
los grupos de viaje, en la última temporada estival se destacaron los grupos familiares, representando el 66.05% del total.

A partir de las entrevistas realizadas a los dueños o encargados de los establecimientos relevados (Anexo 4), es posible expresar que los visitantes que reciben cada uno de ellos, son mayoritariamente grupos de escuelas primarias cipoleñas y en algunos casos neuquinas. En segundo lugar, el resto de los visitantes que reciben son tanto de Cipolletti, como de ciudades vecinas tales como Neuquén, Cinco Saltos, General Roca, entre otros. Y en tercer lugar se encuentran los visitantes de paso o turistas que deciden visitar algún establecimiento propio de la ciudad. Vale aclarar que en cualquiera de los casos anteriores, suelen llegar a los establecimientos por recomendación o gestión del Centro de Informes Turísticos de la ciudad.

Por otro lado, las encuestas realizadas a los visitantes de algunos de los establecimientos relevados (Anexo 4), develan que se trata en una gran mayoría de residentes locales. En cuanto a la modalidad de las visitas, de los 15 encuestados, 4 expresaron haberla realizado en pareja, 1 la hizo solo, 1 con amigos, 6 fueron con familiares y 3 en grupo. Respecto a las edades de los encuestados (Figura 24), se puede observar que el grupo de entre 30 y 49 años representa el 35% de los encuestados, le sigue el grupo etario entre 18 y 29 años con el 25% de los encuestados y el tercer lugar lo comparten el grupo comprendido entre los 50 y 65 años y el de mayores de 65.

Figura 24

Segmentación etaria de encuestados durante actividades turísticas



Fuente: Elaborado por Marina Sol Raniolo sobre la base de encuestas realizadas, 2014/2015.

3.4- Turismo rural en Cipolletti, una legislación precursora en la provincia de Río Negro

La ciudad de Cipolletti es precursora en materia de legislación de turismo rural, ya que en el año 2011 sancionó la Resolución N° 1460/11 (Anexo 1) referida a la mencionada modalidad de turismo. Se convirtió así en la *primera y única ciudad de la provincia de Río Negro en poseer una legislación específica*. La misma establece los requisitos necesarios para solicitar la aprobación de propuestas de turismo en el medio rural, por parte de la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo. También aclara que la habilitación deberá ajustarse a los requisitos vigentes en el Código de Habilitación Comercial. Este último se formaliza en la Ordenanza de Fondo N° 143/09 que trata el Código de las Normas en materia de Habilitaciones Comerciales, Industriales y Bromatológicas.

Por otro lado, la provincia cuenta con otro tipo de legislaciones más generales. Entre ellas, se encuentra la Ley N° 2603 de *Turismo y Recreación*, la cual define las políticas del estado provincial, establece el órgano de aplicación y sus competencias, facultades, atribuciones y funciones. También se encuentra la Ley N° 3883 de *Turismo Activo*, en la cual el mismo es declarado como una alternativa del desarrollo turístico sostenible y sustentable. Se refiere asimismo a las características del Registro Único Provincial de Actividades Turísticas, a las obligaciones de los prestadores de turismo activo, entre otras cuestiones técnicas.

Otras leyes importantes, son la Ley N° 2737 que trata sobre las definiciones del ejercicio profesional del turismo y la N° 4655, que se refiere a la adhesión a la ley nacional de servicio de transporte turístico terrestre. Además, la provincia cuenta con una Reglamentación del Sistema de Clasificación de Alojamientos Turísticos definida en la Resolución N° 228/05.

Capítulo III

Diagnóstico

4- Diagnóstico

4.1- Oferta de recursos turísticos

En cuanto a la oferta de recursos turísticos, la ciudad posee un variado abanico de alternativas. Los mismos van desde recursos culturales como museos, edificios históricos, monumentos y el centro cultural, hasta recursos naturales, como la Reserva Provincial Valle Cretácico y la Isla Jordán, en la que si bien ha habido intervención del hombre mediante la construcción de una proveeduría, pista de karting o senderos para realizar paseos a pie o en bicicleta, es considerado un recurso natural ubicado a la vera del río Negro. Consecuentemente a la diversidad de recursos turísticos en la ciudad, es posible realizar diversas actividades, ya que muchos de ellos suelen ser escenario para la práctica de distintos deportes, presenciar o participar en ferias, disfrutar de espectáculos artísticos o incluso tomar clases de música o teatro, como es el caso de *La Casa de la Música o El Andén*, ambos ubicados en el *Predio del Ferrocarril*.

Luego de realizar el relevamiento de los establecimientos a incorporar en el circuito turístico propuesto en la presente investigación, es destacable el hecho de que actualmente solo dos de ellos tienen una relación estrecha con la actividad turística: la *Bodega-Museo La Falda* y el *Restaurant La Minorina*. El resto no se encuentra realmente interesado en abrir sus puertas a los visitantes. A continuación se detalla la situación de cada uno de los establecimientos tanto en materia turística como en el estado de los accesos a los mismos.

- *Galpón de empaque Tres Ases SA*: realiza visitas guiadas ocasionalmente a alumnos mayormente de escuelas primarias, tanto de Cipolletti como de Neuquén, pero también a grupos de localidades más lejanas, por ejemplo Bariloche, que se encuentran en viaje de estudios. Por cuestiones de seguridad e higiene deben organizar muy bien los grupos. Los mismos deben ser subdivididos en grupos pequeños y deben estar acompañados por varios docentes o por personal de la empresa. Se trata de una empresa de gran envergadura y que procesa fruta todo el año. No posee una estructura desarrollada para recibir turistas, como pueden ser las pasarelas o plataformas separadas de la línea de producción que eviten posibles accidentes. Tampoco cuentan con personal idóneo para la organización y tratamiento de los visitantes. Respecto a la

localización del establecimiento, es muy buena, ya que se encuentra a 500 metros de la Ruta Nacional N° 22, ingresando por la avenida Lisandro de la Torre.

- *Restaurante La Minorina*: se trata del primer y único establecimiento rural enmarcado en la legislación de turismo rural de la ciudad, ya que cumple con todos los requisitos establecidos en la misma, tanto en lo referido a la localización, como en lo edilicio y en el servicio que brinda. Al restaurante se accede por un camino de tierra en estado regular de 150 metros desde la Ruta Nacional N° 151.

- *Salón de eventos Zaita*: luego de que el propietario de este establecimiento intentara por diversos medios incursionar en la actividad turística rural, realizando visitas guiadas por la chacra e invitando a degustar productos de la misma (dulces, frutas), instalando cartelería de apoyo, o realizando un posgrado en turismo rural en la Universidad de Buenos Aires, no logró conseguirlo debido a la inexistencia de un marco regulatorio en la materia hasta el momento. Por este motivo decidió darle mayor empuje al salón de eventos. Actualmente, aún sin tener la habilitación correspondiente, es siempre tenido en consideración por parte del Centro de Informes Turísticos de la ciudad para la realización de visitas guiadas y demás actividades organizadas ocasionalmente por el municipio. Vale aportar que su emplazamiento se convierte en una ventaja, ya que se encuentra a 100 metros de la Ruta Nacional N° 22, en un camino asfaltado de considerable tránsito debido a que se trata del camino de acceso al centro recreativo Isla Jordán.

- *Cervecería Crafter*: Se accede por un camino de tierra en buen estado de 200 metros desde la Ruta Nacional N° 151. Si bien realizan visitas guiadas por la fábrica esporádicamente, los propietarios de este establecimiento no se encuentran realmente interesados en la actividad turística. De todos modos, para tramitar la habilitación de la fábrica tuvieron que realizar el *Curso de Anfitrión Rural* dictado por la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo de la ciudad. Las visitas que realizan son organizadas por el Centro de Informes Turísticos a modo de convenio al menos hasta que terminen de construir los baños y puedan obtener la habilitación definitiva. Vale aclarar que las

visitas son sin cargo y que cuentan con el acompañamiento de personal de informes turísticos.

- *Bodega-Museo La Falda:* Esta bodega es el establecimiento más relacionado con la actividad turística, ya que el dueño la ha refaccionado en la década del '90 con el objetivo de atraer a los visitantes. Se realizan allí visitas guiadas con regularidad y a un bajo costo, que incluyen la degustación de las tres variedades de vino que produce. Además es posible reservar el lugar para celebraciones de cumpleaños, aniversarios y casamientos. Por otro lado, forma parte de la Ruta del Vino de Río Negro, lo que la enmarca en el plano turístico a un nivel regional, a diferencia de los restantes establecimientos relevados. Es importante destacar también que el propietario se encuentra actualmente trabajando en la remodelación de un ex edificio de personal para convertirlo en oferta de alojamiento. Respecto a su localización, es válido aclarar que si bien no se encuentra tan cercana a las rutas principales, el modo más sencillo de acceder es desde la Ruta Provincial N° 65, por el camino de circunvalación a 1000 metros y girando a la derecha unos 700 metros por una calle de ripio en buen estado de conservación.
- *Cooperativa Sidrera La Delicia Ltda.:* Se trata de un establecimiento muy tradicional, con dirigentes conservadores y que desean dedicarse exclusivamente a la elaboración de sidra. Es de muy fácil acceso, ya que se encuentra sobre la Ruta Nacional N°151, a la altura de uno de los ingresos a la ciudad. Si bien ofrecen visitas guiadas ocasionalmente en temporada alta, las mismas son organizadas y realizadas por personal del Centro de Informe Turísticos, que fue instruido por el enólogo de la sidrera. A la cooperativa no le interesa en absoluto abrir sus puertas a los visitantes dado que dicha actividad les demandaría costos que no se encuentran en condiciones de afrontar debido a la notable baja en la producción que han sufrido.
- *Fábrica de productos regionales Meloza:* Esta fábrica establecida como cooperativa, no posee características de un emprendimiento turístico, sino puramente productivo. Como aspectos negativos se destaca el hecho de no disponer de un salón de venta al

público de sus productos y la insuficiente promoción comercial que dificulta el aumento de los volúmenes de venta. A esta situación se le suma la inadecuada localización, ya que hay que adentrarse significativamente en la ciudad para llegar a la misma. La fábrica tiene a favor la recomendación y apoyo por parte de la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo de Cipolletti para participar de distintas fiestas y ferias regionales.

Respecto a la *oferta de alojamiento*, es posible decir que Cipolletti cuenta con un variado abanico de opciones, que incluye distintas modalidades: hoteles, un apart hotel, un motel, una hostería y un hostel. Esta variedad en la oferta permite dar respuesta a distintos segmentos de la demanda según su edad, modalidad de viaje, costos y preferencias. Actualmente, la ciudad cuenta con una estructura de 741 plazas. A esto hay que sumarle la pronta apertura del hotel 4 estrellas del casino Río, el primero de la ciudad con dicha categoría.

En cuanto a *oferta gastronómica*, la ciudad ofrece una amplia gama de alternativas. Las mismas incluyen parrillas, pizzerías, diversidad de restaurantes, bares y confiterías. En su mayoría se localizan en la zona centro de ciudad, aunque en los últimos años han abierto restaurants en lugares que salen de lo convencional, como lo es La Casa de la Bodega (casa refaccionada, devenida en restaurante), el patio cervecero Sirocco (en el predio refuncionalizado de la ex Bodega Flor del Prado) o La Minorina misma (establecimiento relevado).

En referencia a la *oferta de esparcimiento* de la ciudad, es posible definirla como escasa. Ya que cuenta con un solo teatro llamado La Caja Mágica, de 120 localidades y el Centro Cultural Cipolletti. Esta situación genera que los cipoleños deban trasladarse a la ciudad de Neuquén para disfrutar de la mayoría de los espectáculos artísticos o incluso para ir al cine. Vale aclarar en este punto, que se está construyendo hace algunos años un cine-teatro en la ciudad pero se desconocen datos respecto a su inauguración. Por otro lado, la ciudad cuenta con diversos clubes deportivos, entre los cuales se destacan a nivel local y regional el Club Cipolletti (distinguido por su equipo de futbol) y el Club Marabunta, distinguido por su equipo de rugby en primer lugar y el de jockey.

4.2- Demanda turística

A partir de las entrevistas a informantes clave y al análisis de las estadísticas facilitadas por el Centro de Informes Turísticos de la ciudad, es posible expresar que Cipolletti recibe mayormente turistas de paso debido a su estratégica ubicación geográfica. También se destaca el hecho de que la estadía promedio de los turistas en la ciudad es de 2 días. Además, en los últimos años se ha registrado que los grupos de viaje predominantes son los familiares. Otro dato a tener en cuenta respecto del perfil de la demanda son las consultas realizadas en el Centro de Informes Turísticos, que develan el interés que les despierta conocer determinados recursos de la región. Lo que arrojan las estadísticas en este sentido es que lo que en primer lugar desean es conocer la Ruta del Vino, en segundo lugar realizar actividades de agroturismo y en tercer lugar les interesa el turismo paleontológico.

Por otro lado, las encuestas realizadas arrojan que existe un gran interés por visitar distintos establecimientos agroturísticos en la ciudad. En primer lugar, se encuentra la visita a una bodega, un museo regional y una cervecería, cada uno de ellos elegidos por 9 personas. En segundo lugar se ubican la casa de té y la fábrica de productos regionales, seleccionado por 7 personas. La tercera opción más elegida la ocupa la visita a una chacra, con 6 personas que la escogieron y en cuarto y quinto lugar se ubica la visita a una granja y a una sidrera, con 4 y 3 personas respectivamente.

4.3- Normativa legal vigente

La Resolución N°1460/11 referida al turismo rural en la ciudad de Cipolletti, actúa desde el año 2011 como marco regulatorio para aquellos emprendimientos turísticos en el medio rural. A su vez, se trata del primer antecedente en materia legislativa en dicha modalidad turística en la provincia de Río Negro.

Es oportuno exponer que la mencionada resolución contiene una gran cantidad de requisitos, que en muchos casos funcionan como obstáculos al momento de presentar un proyecto turístico en el medio rural. De acuerdo a lo expresado por la Directora de Desarrollo Turístico-Recreativo en las entrevistas, han sido presentadas diversas propuestas tanto en la Dirección de Comercio como en la de Turismo, que debido al extenso recuento de exigencias solicitadas en dicha resolución, se han visto truncadas. Asimismo, ha

expresado la necesidad de trabajar en la modificación de dicha resolución para que puedan surgir nuevos emprendimientos por parte de los productores y así poder diversificar la oferta turística en la ciudad.

Esto último sería de gran importancia, ya que la oficina de turismo no posee un abanico de actividades turísticas propias para ofrecer a residentes o turistas de la ciudad, sino que actúa de intermediaria para ofrecer a los interesados visitas programadas a los establecimientos disponibles, algunos de los cuales fueron relevados en el presente trabajo investigativo. De este modo se ven beneficiados por un lado los establecimientos, que son promocionados en la web, por otro lado, la oficina de turismo, que puede ofrecer actividades recreativas, y por último, los turistas o recreacionistas, que pueden disfrutar de actividades de ocio en la ciudad.

Otro dato importante de destacar, es el hecho de que la Secretaría de Turismo pasó a ser Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo a mediados del año 2013. Dicho período de reestructuración interna trajo aparejado cierta desorganización y alteración en los tiempos establecidos, ya que el hecho de pasar a ser Dirección conllevó entre otros asuntos, a realizar una modificación en el sistema presupuestario municipal. Además, quien era la referente del área, Mirna Keller, se encontraba también a la espera de una nueva categorización para pasar a ocupar el puesto de Directora. Vale aclarar que si bien suele ser un cargo político, este no es el caso, ya que la misma ocupa ese puesto por antigüedad y experiencia en el área de turismo municipal.

A nivel legislativo provincial se cuenta con insuficientes normas legales referidas a la actividad turística en general y respecto al turismo rural específicamente, presenta un vacío legal.

4.4- Matriz FODA

Análisis interno	
Fortalezas	Debilidades
Ciudad de paso: Ubicación estratégica en el corredor de la RN N° 22.	Reestructuración interna del organismo oficial municipal de turismo.
Proximidad a la ciudad de Neuquén	Falta de interés o desconocimiento de la actividad turística por parte de algunos propietarios de los establecimientos.
Presencia de establecimientos con potencial turístico.	Escaso material de promoción turística local.
Existencia de la Resolución Municipal N° 1460/11 de turismo rural.	Falencias en la legislación turística municipal y provincial.
Presencia de rutas alimentarias regionales: Por ejemplo la Ruta del Vino.	Ausencia de apoyo económico local
Interés político sobre el turismo rural a nivel municipal.	
Existencia de atractivos naturales y culturales complementarios.	
Análisis externo	
Oportunidades	Amenazas
Aumento del interés por prácticas de turismo rural.	Ausencia de apoyo económico provincial.
Ampliación de la RN N° 22 en el tramo Villa Regina-Cipolletti.	Aumento en la demanda de calidad de servicios turísticos.
	Rígidos requisitos legales para la formalización de la actividad.
	Cercanía a ciudades con mayor oferta de actividades de turismo rural.

Capítulo IV

Propuestas

5.1- Propuestas

De acuerdo con los objetivos presentados al comienzo de la presente investigación, se plantea el diseño de un circuito turístico-recreativo centrado en la modalidad de turismo rural. Se propone así un recorrido por diversos establecimientos relacionados con el sector frutícola de la ciudad de Cipolletti al que se ha dado en llamar: “*Entre la chacra y la ciudad*”.

En primer lugar se plantea la visita a la chacra del establecimiento *Zaita*. Allí se puede realizar un recorrido explicativo entre las plantaciones. Se pueden apreciar y reconocer los distintos tipos de frutales, conocer las características del estilo de vida y el trabajo en la chacra. Además es posible hacer uso de las instalaciones deportivas que posee (canchas de fútbol) y disfrutar una merienda en el predio, degustando mermeladas, jaleas y conservas realizadas con fruta de la chacra.

Luego, se propone la visita al galpón de empaque *Tres Ases S.A.* Allí los visitantes serán guiados a través del establecimiento, mientras personal capacitado explica el proceso que se realiza con la fruta desde que ingresa hasta que es embalada y almacenada en las cámaras frigoríficas.

Otra de las actividades planteadas es el recorrido de la cooperativa sidrera *La Delicia*, en donde se puede conocer las instalaciones durante la explicación del proceso de producción de las dos variedades de sidra que se producen: la tradicional y la espumante (por medio del método *champenoise*). Al finalizar el recorrido es posible adquirir botellas del tipo de sidra que se desee. Asimismo, como actividad complementaria se plantea la visita a la bodega-museo *La Falda*. Allí, el propietario y heredero del establecimiento conducirá a los visitantes por su historia familiar desde 1910 y los inicios del establecimiento vitivinícola. Luego se procederá a la degustación de vino en sus tres variedades, las cuales al igual que el caso anterior, están a la venta exclusivamente en el mismo establecimiento.

Por otro lado, se plantea alternativamente la visita a la cervecería artesanal *Crafter*. Allí se pueden observar los cultivos que son luego utilizados como materia prima para la elaboración de la cerveza. Luego se procede al recorrido guiado por la fábrica y a la degustación de las distintas variedades de cerveza.

La siguiente visita programada es al restaurante de chacra *La Minorina*, donde se propone almorzar. Allí se ofrece la posibilidad de cosechar frutas y verduras de la huerta para la elaboración del plato solicitado. También es posible realizar una actividad didáctica para los niños, recorriendo y reconociendo las distintas especies animales de la granja. Por último, se plantea la visita a la fábrica de productos regionales *Meloza*, en donde es posible degustar y adquirir los distintos productos elaborados con manzanas, peras, dulces, frutas secas y demás productos locales.

Se trata de un circuito con una temática centrada en el sistema frutícola predominante de la ciudad. Según el espacio que abarca es local y de acuerdo al tipo de diagramación es denominado circular. Vale aclarar que si bien algunas de las actividades propuestas pueden combinarse y realizarse en un mismo día, la idea principal es que actúe como motor de diversificación turística-recreativa y que permita extender la estadía promedio de los visitantes en la ciudad.

Para llevar adelante este proyecto se idearon distintas actividades de apoyo. En primer lugar, el diseño de un folleto para promocionar dicho circuito (Anexo 5). El mismo podría ofrecerse en el Centro de Informes Turísticos, en establecimientos hoteleros y parahoteleros, restaurants, agencias de viaje y centros recreacionales locales. Por otro lado se plantea su promoción en diversos medios gráficos y televisivos para lograr mayor conocimiento por parte de la comunidad local y sus alrededores.

Como segunda propuesta, a modo de ampliar la oferta turística de la ciudad de Cipolletti, se plantea complementar dicho circuito con diversas actividades recreativas, entre las cuales se presentan:

- Jornada de recreación al aire libre en el *Centro Recreativo Isla Jordán*. Allí hay una zona de acampe y parrillas, se realizan actividades tales como flotadas por el río, trekking a la confluencia por la margen sur del río, avistaje de aves y safari fotográfico. En época estival se puede hacer uso de las piletas públicas inauguradas en enero del 2015 o se puede concurrir a un club recreativo.

- Recorrido por edificios históricos y monumentos de la ciudad. Se incluyen aquí: la visita a la Capilla Histórica *La Sagrada Familia*, la *Casa Peuser*, el *Monumento a los Italianos* y las construcciones del *Predio del Ferrocarril*.
- Circuito paleontológico. El mismo incluye una visita al Museo Provincial Carlos Ameghino y al Parque Provincial Valle Cretácico (a 80 km de la ciudad aproximadamente).

CONSIDERACIONES FINALES

CONSIDERACIONES FINALES

A partir del análisis realizado de los recursos turístico-recreativos naturales y culturales más destacados de la ciudad de Cipolletti, y al relevamiento de algunos establecimientos seleccionados con potencial turístico, es que se considera altamente viable la realización de un circuito o propuesta turística integradora que contribuya a la dinamización de actividades turístico-recreativas de la ciudad. Es dable mencionar, que el circuito turístico “Entre la chacra y la ciudad” centrado en la actividad frutícola local y que incluye la visita a diversos establecimientos tanto del entorno rural como del urbano, constituiría una herramienta fundamental a considerar para fortalecer la oferta turística de Cipolletti a través de la integración y complementariedad que presentan los recursos en cuestión. Asimismo funcionaría como unidad estructuradora e integradora del espacio turístico involucrado.

Es importante destacar que la ciudad posee una gran ventaja comparativa con respecto a otras ciudades del Alto Valle por su localización geográfica. Se trata de una ciudad de paso obligado para aquellos turistas que se dirigen a la cordillera por el corredor de la Ruta Nacional N° 22.

Otro dato favorable a considerar para impulsar el circuito centrado en turismo rural antes mencionado, es el interés manifestado por los recreacionistas por visitar los establecimientos propuestos en las encuestas. Por otro lado, el hecho de que la ciudad de Cipolletti no cuente con suficientes recursos de turismo rural, determina que el Centro de Informes Turísticos local, lamentablemente deba recomendar establecimientos de ciudades vecinas, como Allen, Neuquén o Centenario, o de Cipolletti mismo, pero que no poseen la habilitación necesaria para recibir visitantes con fines turísticos o recreativos.

A partir de los factores anteriormente mencionados, sumado a la suficiente oferta de alojamiento y restauración de Cipolletti, es posible determinar que a través de la formalización del circuito propuesto y un acompañamiento publicitario adecuado, contribuiría a extender la estadía de los visitantes en la ciudad.

Un elemento importante a tener en cuenta para llevar adelante dicha propuesta, es el necesario tratamiento y consecuente modificación de la actual legislación turística. Ya que tal como se ha podido observar a través de las diversas entrevistas realizadas, la misma

presenta obstáculos difíciles de superar por los pequeños y/o medianos productores o emprendedores. Asimismo, es importante considerar que la Dirección de Desarrollo Turístico – Recreativo de Cipolletti aclara que el turismo rural no plantea la sustitución de la actividad agropecuaria, sino que actúa como actividad complementaria para lograr diversificar los ingresos de los productores. Por otro lado, desde el Estado se debería articular, definir y darle continuidad a las políticas referidas a la actividad turística en general, y rural en particular para fomentar el desarrollo sostenido de este tipo de actividades económicas.

A su vez, debido a la reticencia, desconocimiento o falta de interés expuesto en las entrevistas por los propietarios o encargados de algunos establecimientos en abrir sus puertas a los visitantes, es necesario que desde la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo del municipio se realicen reuniones informativas respecto de los alcances de la actividad turística. A partir de aquí, los mismos se encontrarían en condiciones reales de tomar la decisión que más se adecúe a sus intereses particulares.

BIBLIOGRAFIA

- BARRERA, E. 2006. “Turismo Rural. Un agronegocio para el desarrollo de los territorios rurales”. [En línea] Buenos Aires: UBA http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/barrera/CAPITULO_TURISMO_RURAL_LIBRO_AGRONEGOCIOS_2006.pdf
- BOISIER, S. 2005. “¿Hay espacio para el desarrollo local en la globalización?” *Revista de la CEPAL* [En línea] Cepal. N° 86, pp. 47-62. http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/11068/086047062_es.pdf?sequence=
- BOULLÓN, R. 1999. *Planificación del Espacio Turístico*. México: Trillas. 158pp. ISBN: 9682446082.
- CAPECE, G. 1997. *Turismo sostenido y sustentable. Una visión holística*. El Bolsón: Edición del autor. 142 pp. ISBN: 9879667107
- CEBALLOS-LASCURAIN, H. 1998. *Ecoturismo: naturaleza y desarrollo sostenible*. México DF: Ed. Diana. 185 pp. ISBN: 9681330544.
- CHÁN, N. 1994. “Circuitos turísticos: Programación y Cotización” Buenos Aires: Ediciones Turísticas. 160pp. [En línea] http://www.utntyh.com/alumnos/wpcontent/uploads/2013/03/CircuitosTur%C3%ADsticos_-_Programaci%C3%B3n-y-Cotizaci%C3%B3n.pdf. ISBN: 9879473515.
- DI PIETRO PAOLO, L.J. 2001. *Hacia un desarrollo integrador y equitativo: una introducción al desarrollo local*. En: BURIN, D. y HERAS, A.I. (Comp.). 2001 “Desarrollo Local. Una respuesta a escala humana a la globalización”. Buenos Aires: Ediciones CICCUS-La Crujía. pp. 10-50. ISBN: 9879355105.
- HERNANDEZ SAMPIERI, R. 2006. *Metodología de la investigación*. 4ª edición. México: Ed. McGraw Hill.
- IVARS BAIDAL, J.A. (2000). “Turismo y espacios rurales: conceptos, filosofías y realidades”. *Investigaciones geográficas*. Alicante: Universidad de Alicante, Instituto Universitario de Geografía. N° 23, pp 59-88. [En línea] <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/388>
- Organización Mundial del Turismo. 1999. *Guía para administradores locales: Desarrollo Turístico Sostenible*. Madrid: OMT.

- ROMÁN, M. F. y CICCOLELLA, M. 2009. “Turismo rural en Argentina: concepto, situación y perspectivas”. Buenos Aires: IICA. 117 pp. [En línea] http://www.iica.int/Esp/regiones/sur/argentina/Documents/DesRural/Tur_Rural/Libro_Turismo_Rural.pdf. ISBN13: 978-92-9248-108-7.
- SANCHO, A. (Dir.) 1998. “Introducción al Turismo”. Madrid: Organización Mundial del Turismo. 394pp. [En línea] <http://www.utntyh.com/alumnos/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>. ISBN: 9284402697
- SECRETERÍA DE TURISMO DE MÉXICO. 2004. “Turismo Alternativo: Una nueva forma de hacer turismo”. México D.F. [En línea] <http://metztitlan.com.mx/data/documents/turismoalternativo.pdf>
- SCHLUTER, R. 2003. El turismo en Argentina. Del Balneario al campo. Buenos Aires: CIET. 191pp. ISBN: 987-96282-3-3.
- VÁZQUEZ-BARQUERO, A. 1988. Desarrollo local. Una estrategia de creación de empleo. Madrid: Editorial Pirámide. 158pp. ISBN: 8436804031.

Páginas web:

- Gobierno de Río Negro: <http://www.rionegro.gov.ar> [12/11/2013]
- Municipalidad de Cipolletti: - <http://www.cipolletti.gov.ar> [28/07/2014]
- <http://www.cipolletti.gov.ar/turismo.htm> [10/08/2015]
- Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo de Cipolletti. Municipalidad de Cipolletti. <https://turismocipo.wordpress.com> [10/08/2015]
- Bodega Museo La Falda:
http://www.patagonia.com.ar/Cipolletti/889_Bodega+Museo+La+Falda.html
[15/07/2014]
- Fábrica de productos regionales Meloza: <http://melozaymilhue.blogspot.com.ar>
[28/07/2014]
- Instituto Geográfico Nacional:
<http://www.ign.gov.ar/AreaServicios/Descargas/MapasFisicos> [07/09/2015]

- Google maps: <https://www.google.com.ar> [07/09/2015]
- DIARIO RIO NEGRO (Online). Cuando la ciudad tuvo un barco. En línea: <http://www1.rionegro.com.ar/diario/tools/imprimir.php?id=25804> [29/07/2015]
- DIARIO RIO NEGRO (Online). Los Grisanti: Tres generaciones de fruticultores. En línea: <http://www1.rionegro.com.ar/diario/tools/imprimir.php?id=6123> [29/07/2015]

Entrevistas:

- HERZIG, J. 2014. Historia de la Bodega-Museo La Falda, entrevista al propietario de la Bodega-Museo La Falda. Cipolletti, 12 de julio.
- BUGGIANO, O. y TIEMROTH, A. 2014. Proceso de habilitación en el espacio rural, entrevista a los propietarios de la cervecería Crafter. Cipolletti, 19 de julio.
- CODÓN, R. 2015. Relación de la sidrera La Delicia con la actividad turística, entrevista al tesorero/gerente de la Cooperativa Sidrera La Delicia. Cipolletti, 6 de mayo.
- MUÑOZ, S. 2015. Meloza: un micro emprendimiento local con potencial turístico, entrevista a la presidente de la Cooperativa Fortaleza del Valle, fundadora de Meloza. Cipolletti, 24 de julio.
- BOURNAUD, G. 2015. Vínculo entre la familia Grisanti y la fruticultura en Cipolletti, entrevista a la coordinadora de calidad del galpón de empaque Tres Ases. Cipolletti, 25 de julio.
- PIERUCCI, N. 2015. Actividades turístico-recreativas en el establecimiento Zaita, entrevista al propietario del salón de eventos Zaita. Cipolletti, 7 de agosto.
- BONET, A. 2015. Trámites de habilitación para un emprendimiento turístico rural, entrevista al propietario del restaurant La Minorina. Cipolletti, 10 de agosto.
- KELLER, M. 2014. Situación en la que se encuentra el turismo rural a nivel municipal: establecimientos rurales en la ciudad de Cipolletti, entrevista a la Directora de Desarrollo Turístico-Recreativo de Cipolletti, 7 de marzo y 16 de abril.
- LÓPEZ, J. 2014. Establecimientos turísticos habilitados en el medio rural de la ciudad, entrevista a empleado de la Administración de Habilitaciones Comerciales de la Dirección de Comercio de la ciudad de Cipolletti. Cipolletti, 26 de marzo.

ANEXOS

Anexo 1: Resolución municipal de Turismo Rural N° 1460/11

Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo

Unidad de Desarrollo Económico

Municipalidad de Cipolletti

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CIPOLLETTI

PROVINCIA DE RÍO NEGRO

Sanciona con fuerza de Ley

Resolución N° 1460/11

Artículo 1º) APRUEBESE el Reglamento de Turismo Rural, que como Anexo I forma parte de la presente.

Artículo 2º) La habilitación de las actividades englobadas bajo el Turismo Rural se ajustará a los requisitos y condiciones vigentes en el Código de Habilitación Comercial.

Artículo 3º) El Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo determinará si las solicitudes para el desarrollo de propuestas de turismo en entorno rural se corresponden con las actividades de turismo rural. Los criterios que regirán la aprobación de proyectos están contenidos en el Anexo I de la presente.

Artículo 4º) La presente resolución comenzará a regir a partir de la ratificación del Concejo Deliberante, y su publicación en el Boletín Oficial.

Artículo 5º) El incumplimiento de la presente ordenanza, correspondiente a este Reglamento de Turismo Rural, será sancionado conforme a las disposiciones establecidas en el Código Municipal de Faltas

Artículo 6º) Elévese al Concejo Deliberante para su ratificación y entrada en vigencia.

Anexo I –Reglamentación de Turismo Rural

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2º, y de acuerdo al análisis de las propuestas, se tendrá en cuenta los criterios que a continuación se presentan:

Capítulo I

Disposiciones Generales Turismo Rural

Artículo 1: Objeto

El objeto de la presente, es reglamentar la prestación de servicios de turismo y recreación en el medio rural.

Artículo 2: Régimen Jurídico

a) En lo referente a las normas en materia de habilitaciones comerciales y bromatológicas de los emprendimientos de Turismo Rural, se regirá por lo especificado en el Código de Habilitaciones Comerciales.

Artículo 3: Medio Rural

A los efectos de la presente reglamentación, se entiende por zona rural, a los espacios definidos como zona Rur1, donde para el desarrollo de la actividad de turismo rural, debe acreditarse (por Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios) el desarrollo de producción primaria: frutícola, hortícola y/o ganadera. En caso de establecimientos que en la actualidad estén abandonados, o fuera de producción, deberán destinar ese espacio a alguna actividad productiva, prioritariamente la frutícola, para ser habilitados como prestadores de turismo rural, obteniendo la correspondiente inscripción RENSPA.

Artículo 4: Turismo y Recreación en Medio Rural

a) Se entiende por Turismo Rural, al conjunto de actividades turístico recreativas que se desarrollan en un establecimiento de producción primaria (frutícola, hortícola y/o ganadero) difundiendo, respetando y conservando la cultura y tradición rural local y las características naturales del paisaje. Dentro de las opciones de actividades pueden incluirse diversos servicios asociados (como alojamiento, alimentación y actividades afines) convirtiéndose así en una fuente de ingresos económicos para el productor, que complemente su actividad principal: la productiva. Para que el establecimiento se habilite como Turismo Rural,

resulta requisito indispensable que ofrezca alguna de las actividades englobadas dentro del artículo 11.

b) No se permite la tercerización de los servicios, ni el alquiler de la unidad productiva para la presentación de servicios de agroturismo.

c) No se incluyen dentro de turismo rural, salones de fiestas, proveedurías, almacenes, kioscos, o establecimientos comerciales que no estén relacionados con la venta de lo producido en el establecimiento, o en la actividad productiva de la región.

Solamente se admitirá una proveeduría, para el caso de los campings.

d) A los fines de buscar un desarrollo local que incluya a diversos productores, no podrán desarrollar más de una unidad de negocio: es decir que el productor deberá escoger por desarrollar un emprendimiento de alojamiento (de un solo tipo) o de alimentación. En el caso de las chacras que se localizan a más de 3 km, y que deberán incluir la gastronomía, éste deberá ser igual o inferior a la cantidad de plazas del alojamiento; nunca superior.

e) Si existe algún proyecto que se presente sobre Turismo Rural, que no se encuadre dentro de esta propuesta, y que busque revalorizar algún elemento del patrimonio histórico cultural de la ciudad, el mismo se deberá elevar al Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo (UDE-Municipalidad de Cipolletti), al Consejo de Planificación Estratégica, para que analicen las particularidades del caso, y emitan su recomendación o no, de aprobación.

Artículo 5: Prestación del Servicio

La atención al visitante estará a cargo de los dueños del establecimiento productivo, dado que este es una de las principales características del turismo rural. Si por algún motivo, de manera esporádica y eventual, no pueden estar presentes en la atención a los visitantes, deberán delegar esta función en personas capacitadas.

Artículo 6: Capacitación

El productor deberá acreditar el curso de Anfitriones Rurales (a cargo de la UDE), dado que el mismo brinda herramientas para conocer las características del producto de “Turismo rural”, o acreditar que la persona a cargo, cuente con título de incumbencia (tales como Licenciado en Turismo, Técnico en Turismo, Licenciado en Hotelería y/o Gastronomía, Técnico en Administración Gastronómica, Guía de Turismo, etc).

Artículo 7: Información

a) De los horarios: Los prestadores de servicio de turismo rural, definirán horarios de atención al visitante en función de las tareas productivas. Se aclara que el establecimiento puede operar con diferentes días y horarios de atención a lo largo del año, informando con anticipación al Programa de Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo Unidad de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Cipolletti. El establecimiento deberá especificar el horario comercial de entrada y salida de clientes, para el caso de los establecimientos que ofrezcan alojamiento.

b) De las Tarifas: Las valores de los servicios y actividades ofrecidas en el establecimiento rural, serán fijadas libremente por los establecimientos, los cuales deberán comunicarlas al Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo (Municipalidad de Cipolletti), antes de su entrada en vigencia. Asimismo, deberá notificar y promocionar en lugar visible, las tarifas habituales de los servicios, y ofertas/promocionales y el costo de los servicios adicionales o no comprendidos en la tarifa.

b.1) En todos los casos se incluirán, en forma separada y detallada, las tarifas propuestas, descuentos o planes especiales (de contarse para trabajar con grupos, contingentes, etc).

b.2) Los precios comunicados no tendrán una vigencia determinada, entendiéndose, a todos los efectos, que permanecen vigentes los últimos informados al Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo, hasta que se produzca una nueva comunicación. Las tarifas vigentes deberán estar publicadas en lugar visible, así como también indicarse los medios de pago habilitados (efectivo, cheques, tipo de moneda: nacional y extranjera, tarjetas de crédito/débito, etc). Asimismo, cualquier modificación de las tarifas, deberán ser informadas por escrito al Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo con 48hs hábiles de anticipación a su entrada en vigencia.

c) Todos los establecimientos rurales están obligados a exhibir en un lugar claramente visible un libro autorizado por el Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo (Municipalidad de Cipolletti), foliado y rubricado, para el registro de quejas, reclamos y/o sugerencias de los visitantes, donde se registrará por triplicado; uno para el visitante (original), otro para el Programa de Desarrollo Turístico (duplicado) y el triplicado para el establecimiento. Se deberá remitir al Centro de Informes Turístico la copia correspondiente

al Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo, dentro de los 5 (cinco) días hábiles de registrada la queja o reclamo.

d) Llevar un registro de visitantes, y brindarlo al Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo (Municipalidad de Cipolletti) cuando éste lo solicite. En el caso de aquellos establecimientos que ofrezcan alojamiento, deberá “llevar un control de entradas y salidas de huéspedes mediante un Libro-registro y unos partes de entrada, que deberá firmar el cliente, previa presentación del documento que acredite su identidad.”(Resolución n°228/05)

Artículo 8: Normas generales

a) En caso de contar con perros peligrosos en la chacra, los mismos deberán estar atados (no sueltos) en el horario de atención al visitante.

b) Sólo se permitirá la utilización de música funcional, a niveles muy bajos, dado que el agroturismo pretende vincular al visitante con los sonidos y modos de vida rurales.

c) Señalizarse las áreas donde puedan circular los visitantes.

d) Acceso acondicionado, en buen estado, señalizado y cercada la chacra en todo su perímetro. En la entrada principal, deberá colocarse un cartel donde se indique el nombre del establecimiento, la modalidad de turismo rural que preste (Hotel, Acampe, Casa de Té, etc) y el horario de atención.

Artículo 9: Requisitos de habilitación

a) Presentar el proyecto en el Programa de Desarrollo Turístico Recreativo (Unidad de Desarrollo Económico, Municipalidad de Cipolletti).

b) Para el caso de que se presten actividades rurales y/o recreativas en estos espacios, deberán habilitarse como Prestadores Turísticos, en el Ministerio de Turismo de la Provincia de Río Negro.

c) Contar con seguro de responsabilidad civil otorgado por una compañía autorizada por la Superintendencia de Seguros de la Nación, cuyo monto dependerá del nivel de riesgo de la actividad, y del tipo de servicio que ofrezcan. En el caso que el seguro de responsabilidad civil contratado no incluya la asistencia médica, farmacéutica y traslados, se deberá

contratar la prestación de un servicio médico local, presentando un contrato de servicio médico contratado.

d) La Habilitación deberá renovarse anualmente, ante las auditorias del Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo, de la Municipalidad de Cipolletti. La Comisión Auditora será conformada por la Dirección de Comercio, Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo, y Representantes de la Cámara de Productores.

e) Permitir las auditorias que realice el Programa de Desarrollo Turístico-Recreativo con el objetivo de verificar el cumplimiento de los requisitos de prestación de servicios de turismo rural. Ante el incumplimiento de alguno de los requisitos, desde el programa de Desarrollo Turístico Recreativo o desde otra dependencia municipal (Dirección de Comercio, Bromatología e Industria), se labrará un acta, donde se le notificará al propietario del establecimiento, los aspectos a modificar, otorgando un plazo el cual dependerá de las acciones a desarrollar. En el caso de incumplimiento reiterado, y dependiendo de la magnitud de las mejoras a desarrollar, podrá perder la habilitación.

Artículo 10: Requisitos arquitectónicos generales

a) Priorizar la re-utilización de las construcciones existentes para la re-adequación de las mismas para la atención al visitante. Para el caso de realizarse nuevas construcciones, las mismas deberán comprender un conjunto o unidad edilicia.

b) Que el mantenimiento general del establecimiento esté en condiciones para recibir visitantes: limpieza (ausencia de residuos o materiales sueltos), alambrados o construcciones en buen estado, delimitación de las áreas (circulación, estacionamiento, lugares restringidos al visitante: sector agroquímicos, maquinarias, sector privados de la vivienda del chacarero, etc), estado de conservación del edificio para atender turistas y del predio en general.

c) Construcciones en condiciones aptas, según la reglamentación en curso, para recibir visitas.

d) Se admitirán construcciones de hasta dos plantas. Los espacios en común deberán localizarse en la planta baja, al igual que una de las habitaciones/mesas, las cuales estarán adaptadas para personas con movilidad reducida.

- e) El establecimiento deberá contener una imagen visual unificada, donde tanto sus instalaciones como el equipamiento y la decoración se vincule con el entorno rural.
- f) Contar con sectores de las instalaciones adaptadas para la circulación de personas con movilidad reducida. En el caso de los establecimientos que ofrezcan alojamiento, deberán reacondicionar al menos una habitación para personas con movilidad reducida, y priorizar la ocupación de esta habitación para ellos.
- g) Uso de iluminación exterior amarilla: deberá ser la mínima e indispensable, para no afectar la propagación de la carpocapsa.

Capítulo II

Actividades turístico-recreativas en el medio rural

Artículo 11: Definición

Se entiende por Actividades de turismo rural en establecimientos productivos agropecuarios: establecimientos frutícolas, hortícolas, apícolas, granjas con animales domésticos y silvestres, galpones de empaque, criaderos de animales, bodegas, dulcerías, licorerías, elaboración de chacinados y afines; las actividades a realizarse en estas visitas guiadas se encuentran:

- a) Caminatas, bicicleteadas o cabalgatas guiadas por el establecimiento: circuito productivo
- b) Senderos de interpretación (referidos a la producción)
- c) Participación en tareas rurales (cosecha, poda, raleo, plantación, alimentación de animales, esquila, ordeño, trabajos de huerta, recolección, elaboración de productos comestibles con productos regionales, entre otros)
- d) visitas a granjas educativas
- e) degustación de productos comestibles artesanales y de elaboración propia
- f) actividades folklóricas y tradicionales (domas, guitarreadas, bailes, rituales, entre otros)
- g) cursos relacionados a la producción agrícola
- h) paseos en sulky

i) Museos y muestras históricas y tradicionales: antiguas construcciones como bodegas, pulperías, almacenes de ramos generales, galpones de empaque de interés histórico y cultural para la ciudad, que puedan ser utilizados.

j) Actividades recreativas complementarias: canchas de bochas, área de descanso, juegos infantiles, entre otros.

k) Venta de productos artesanales (almacén o despensa rural)

l) Actividades de turismo alternativo: cabalgatas, pesca, observación flora y fauna local

m) talleres de artesanías

n) Otras vinculadas con la temática

Artículo 12: Capacidad del establecimiento

Los valores (superficies) de las instalaciones que se presentan, representan el valor máximo a alcanzar, por lo que no podrán superarse, si reducirse.

Espacio para la Atención al Visitante en las Actividades de Turismo Rural: 42 personas
Construcción cubierta: 133 m². Para espacio de recepción, sanitarios y salas de usos múltiples. Estacionamiento semicubierto: 120m².

Artículo 13: Instalaciones necesarias

Recepción: En este espacio se recibirá a los visitantes, se cobrarán los ingresos y se comentarán las actividades ofrecidas y recomendaciones.

Despensa o sala de exposición: En el caso que sean necesarios distintos espacios físicos para distintos usos, o se complemente a la granja con otros servicios como por ejemplo: despensa o exposición, u otros se recomienda nuclearlos en una edificación única (dividida)

Tachos de basura: en el establecimiento.

Estacionamiento: Espacio para un colectivo mediano. Al aire libre con media sombra o arbolado.

Sanitarios para visitantes: Locales sanitarios diferenciados por sexo, como mínimo, uno por sexo, y uno para personas con movilidad reducida. Contarán con entradas independientes y ambas partes del edificio estarán incomunicadas.

Se dispondrán de sanitarios exclusivos para el personal de la granja.

Delimitación de espacios o senderos para la circulación peatonal.

Espacio de criaderos / plantaciones: Los corrales y plantaciones deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

- a. Higiene y orden
- b. Buen estado de los materiales para preservar la seguridad
- d. el visitante y para los animales
- c. Señalización
- d. Interpretación: identificar las diferentes especies (nombres/fotos/información adicional)
- e. Diseño apto para su recorrido
- f. Sendero: Espacio cómodo para circulación de los visitantes: mínimo: 1.20 m de ancho, estado: terreno nivelado, libre de obstáculos, mantenido periódicamente.
- g. Faenado: separado del área de los corrales.

Requisitos de las visitas guiadas:

- ✓ Acompañadas con coordinador. El personal en contacto, deberá poseer experiencia en manejo de grupos y actividades lúdico-educativas, a fin de generar una experiencia significativa y de aprendizaje en los visitantes.
- ✓ Autoguiados.

Aulas o Salón para talleres: Son espacios cuya finalidad es realizar talleres de elaboración de artesanías o productos comestibles relacionados con la actividad de la granja o con el estilo de vida rural. Debe ser cómodo para trabajos manuales, y con herramientas y maquinarias.

Capítulo III

Alojamiento Turístico en el Medio Rural

Artículo 14

Se regirán de acuerdo a la Ley 657/03 y Resolución 228/05 del Ministerio de Turismo de la Provincia de Río Negro. Para unidades productivas menores a 2 has, se permitirá habilitar sólo las modalidades Casas Rurales; Albergues Rurales y Campamentos Rurales. Para unidades productivas de 2 has o más, se podrán habilitar: Hoteles (modalidad hostería); Albergues; Bed and Breakfast; Campamentos; Casas Rurales; Albergues Rurales y Campamentos Rurales. Para el caso de que el establecimiento de alojamiento (a excepción de los campamentos rurales) se ubique a una distancia mayor de 3 km del radio urbano, deberá brindar el servicio de restaurant para sus huéspedes.

Artículo 15: Definición

Campamentos turísticos o camping: Los terrenos y las instalaciones que los mismos posean, destinados a facilitar a las personas, estadías temporarias al aire libre realizando al menos un pernocte bajo carpa, remolque habitable o cualquier otro elemento similar fácilmente transportable.

Campamento rural: Establecimientos rurales que no superen las diez (10) plazas, excluyendo las comodidades para uso exclusivo de los propietarios, con las siguientes unidades de alojamiento: 3 parcelas para 10 personas, o 1 dormi con capacidad para 4 personas y 2 parcelas para 6 personas). Se habilitarán únicamente campamentos públicos, es decir, aquellos que están abiertos al público en general.

B&B (Bed & Breakfast): Son aquellos establecimientos, que ocupan la totalidad o parte independizada de un inmueble o un conjunto de edificios con unidad de explotación, y que proveen los servicios de alojamiento y desayuno, reuniendo los requisitos exigidos. (Resolución N°228/05)

Casa rural: Establecimientos rurales que no superen las diez (10) plazas, excluyendo las comodidades para uso exclusivo de los propietarios. Comprende, como mínimo, el uso de habitación y baño privado. (Resolución N°228/05)

Albergue Rural: Son aquellos establecimientos que proveen el servicio de alojamiento mínimo (habitaciones compartidas, sanitarios), reuniendo los requisitos exigidos. (Decreto N° 657/03)

Hostería: Aquel establecimiento, correspondiente al tipo Hotel, que posea una superficie parquizada por lo menos igual a la superficie construida y reúna además, características de diseño arquitectónico regional y uso de materiales, adecuadas a la zona de emplazamiento, conforme lo disponga la reglamentación. (Decreto N° 657/03)

Artículo 16: Estadía

Para el caso de los establecimientos que ofrezcan alojamiento, el mismo será destinado a turistas, no se admitirá la estadía prolongada (mayor a 15 días); ni tampoco podrán establecer domicilio en estos establecimientos. Este último aspecto, será considerado falta grava de sanción.

Artículo 17: Capacidad del establecimiento

a) Los aspectos de servicio, deberán ajustarse a los requisitos establecidos en la Reglamentación Provincial de Alojamiento Turístico vigente (servicios y dimensiones en habitaciones, sanitarios, áreas de uso común, servicios, etc), por lo que la presente reglamentación no sustituye dichos requisitos.

b) Los valores (superficies) de las instalaciones que se presentan, representan el valor máximo a alcanzar, por lo que no podrán superarse, si reducirse.

Tipo de Alojamiento	Capacidad máxima	Superficie
Hostería de Campo	25 plazas	Construcción cubierta: 565m ² Estacionamiento semicubierto: 120m ² Restaurante 25 cubiertos: construcción cubierta 162m ² .
Albergue	42 plazas	Construcción cubierta: 420m ² Estacionamiento: 68m ²
Albergue Rural	10 plazas	Construcción cubierta: 198m ² Estacionamiento: 50m ² (4 vehículos)
Casas Rurales	10 plazas	Construcción cubierta: 266m ² Estacionamiento: 63m ²
Bed and Breakfast	20 plazas	Construcción cubierta: 450m ² Estacionamiento semicubierto: 75m ²

Camping Turístico	36 plazas	Construcción cubierta: 120m2 Estacionamiento semicubierto: 195m2 820m2 para campamentismo y actividades al aire libre.
Campamento Rural	10 plazas	Construcción cubierta: 50m2 220m2 para campamentismo y actividades al aire libre

1) En el caso de que la autoridad competente, el Ministerio de Turismo de la Provincia de Río Negro, modifique la reglamentación de Alojamientos Turísticos (Resolución N°228/05), los establecimientos deberán adecuarse a la misma, siempre que se respeten los valores máximos de ocupación del suelo definidos por la normativa municipal. Asimismo, en caso de no poder adecuarse a las mismas, debido a los requisitos arquitectónicos, “Los establecimientos existentes al momento de la promulgación de la presente normativa, podrán solicitar al Ministerio de Turismo el mantenimiento de los parámetros dimensionales de la normativa con la que fueron oportunamente habilitados, cuando la nueva regulación establezca un aumento de las exigencias.”(Art.16° Decreto 657/03. Sistema de Clasificación de los alojamientos turísticos de la Provincia de Río Negro)

Capítulo IV

Gastronomía en el Medio Rural

Artículo 18: Definición

Restaurant: “se entenderá con este nombre a los locales donde se preparan alimentos de variados tipos calientes y fríos para ser consumidos en el lugar a más de cinco personas extrañas al comercio.”(Art.78. Restaurant. Boletín Oficial N°52. Municipalidad de Cipolletti)

Casa de Té: “Se denomina a todo comercio que su función específica es el esparcimiento, con venta de Productos Alimenticios de simple preparación y todo tipo de bebidas frías y calientes, dentro del local, patio del mismo, predio o vereda correspondiente al comercio en mesas habilitadas para tal fin. Con/sin espectáculos en vivos. Con/sin juegos de mesa.

Con/sin Pantallas de TV. Sin pista de baile para la concurrencia.” (Art.98. Salón de Té. Boletín Oficial N°52. Municipalidad de Cipolletti)

- a) Se admiten como servicio gastronómico Casas de té y Restaurantes campestres.
- b) Los valores (superficies) de las instalaciones que se presentan, representan el valor máximo a alcanzar, por lo que no podrán superarse, si reducirse.

Restaurante campestre y casa de té	45 personas	Construcción cubierta: 290 m2 Estacionamiento semicubierto: 247 m2.
------------------------------------	----------------	------------------------------------------------------------------------

En el caso de establecer mesas en el exterior para la atención al público, las mismas serán desafectadas del sector interior, por lo que el establecimiento no podrá ampliar la cantidad de mesas, sino re-localizarlas, o re-agruparlas en función del tamaño de/l grupo/s.

Artículo 19: Requisitos de prestación del servicio

- a) Mínimo del 70% de la oferta de vinos que se producen en la zona.
- b) Deberá incorporar la mayor cantidad de productos locales en su carta, incluyendo ingredientes que se produzcan en la región: aromáticas, pastas, embutidos, gaseosa, frutas y verduras, carnes, entre otros.
- c) Elaboración de carta con apartado de “sabores locales”, incluyendo productos relacionados con plantaciones de pepita y carozo, viñedos, embutidos, huertas, peces, etc.

Artículo 20: Horario

En estos espacios se podrán organizar eventos programados, dentro del horario de operación del establecimiento, estableciéndose como horario límite las 01hs.

Anexo 2: Oferta de alojamiento de Cipolletti

Establecimiento	Categoría	Plazas	Dirección	Datos de contacto
Hotel Polans	3 estrellas	50	Mengelle 242	(0299) 4777053/4772844 Email: info@hotelpolans.com.ar Web: www.hotelpolans.com.ar
Hotel Patagonia	3 estrellas	53	Irigoyen 387	(0299)4776900/4776903 Email: reservas@hotelpatagonia.com.ar Web: www.hotelpatagonia.com.ar
Hotel Cipolletti	2 estrellas	112	Mengelle 248	(0299)4771442/4771444 Email: reservas@hotelcipolletti.com Web: www.hotelcipolletti.com.ar
Hotel Ludman	2 estrellas	63	España 185	(0299) 4772458/4771568 Email: hotelludman@speedy.com.ar
Hotel Casino Río	4 estrellas		RN N° 22, km 1216	(Sin datos. No inaugurado aún)
Motel ACA		194	RN N°22 y Av. Toschi	(0299)4781827/4773961 Email: reservas@hotelacacipolletti.com.ar Web: www.aca.com.ar
Apart Hotel Nando		100	San Martin 269	(0299)4773831/4776325 Email: info@nandoaparthotel.com Web: www.nandoaparthotel.com
Apart Hotel Wahiba		56	Irigoyen 498	(0299) 4771698 / 4782292 Email: wahibaad@yahoo.com.ar Web: www.aparthotelwahiba.com.ar
Hostería Arrayanes		31	Villegas 376	(0299) 4773940 / 4782828 Email: hosteria_arrayanes@hotmail.com
Hostel La Chacra		52	Italia 39	(0299) 154286138 / 154028226 Email: lachacrahostel@gmail.com
Hospedaje Cipolletti		30	Ing. Julio Krause 227	(0299) 4781401 / 156308098

Fuente: Elaborado por Marina Sol Raniolo sobre la base de la Dirección de Desarrollo Turístico - Recreativo, 2015.

Anexo 3: Oferta gastronómica de Cipolletti

Bares y confiterías	Dirección
Resto Bar 440	Irigoyen 440
Limbo Resto Bar	Roca y Sarmiento
Cappuccino	Roca 580
Nuevo Plaza Bar	Roca 449
K P LA Bar	Roca 379
Amici Café	Roca 125
Única Bar	Fernández Oro y Miguel Muñoz
La Visera	Mengelle 210
Volvé Romeo	Belgrano e Yrigoyen
El Gato Bar	Yrigoyen 321

Restaurantes	Dirección	Teléfono
Restaurante del A.C.A.	Toschi y Ruta Nacional 22 – Km 1214	(0299) 4781827
Las Torcazas (Casino del Río)	Ruta Nacional 22 – Km 1216	(0299) 4777700
La Nonnina	Mengelle 210	(0299) 4782010
La Cocina	Roca y Villegas	(0299) 4771925
Resto Bar 440	H. Irigoyen 440	(0299) 4776477
La Moreno	Mariano Moreno 181	(0299) 154278039
Otra Historia	Fernández Oro y Villegas	-
Las Lilys	San Martín 259	(0299) 4773831
La Minorina	Ruta 151 – Km 6,4	(0299) 156313250
Zure Catering y Restó	9 de Julio y Puerto Belgrano	-
La Casa de la Bodega	Tres Arroyos 375	(0299) 155085412
Antü Resto y Patio Cerveceros	Sarmiento 160	(0299) 155472484
Sirocco Patio Cerveceros	Mariano Moreno y San Luis	(0299) 477-1466

Pizzerías y Casas de Empanadas	Dirección	Teléfono
Lo de Marcela	Toschi 515	(0299) 4783921 / 4784666
Fava	Roca 128	(0299) 4785701
El Tano	Belgrano 398	(0299) 4773542
Beto´s	Roca 234	(0299) 4772489
La Casa de Las Empanadas	9 de Julio 520	(0299) 4774563
Bairoletto	San Martín 252	(0299) 4784600
Pizza Heart	Sarmiento 483	(0299) 4781355

Parrillas	Dirección	Teléfono
Noble Campo	Fernández Oro 220	(0299) 4775911
Cabeza de Buey	Av. Alem 513	(0299) 4784240
Chiquín	Ruta Nacional 22 y calle 225	(0299) 4773868/156347070
Che Ramón	Alvear y Quintana	(0299) 4778101/156285003

Fuente: Elaborado por Marina Sol Raniolo sobre la base de la Dirección de Desarrollo Turístico-Recreativo, 2015.

Anexo 4: Entrevista y encuesta realizadas

Modelo de entrevista a propietarios/encargados de establecimientos:

- 1) ¿Cuál es la actividad principal que se desarrolla en el lugar? ¿Es de tradición familiar?
- 2) ¿Por qué se pensó en un emprendimiento alternativo?
- 3) ¿Por qué se quiso abrir las puertas a los visitantes? ¿Desde hace cuánto tiempo se realiza?
- 4) ¿Ha habido algún obstáculo para lograrlo? ¿Cuál?
- 5) ¿Qué actividades se ofrecen en el establecimiento? ¿Qué costo tiene para el visitante?
- 6) ¿En qué época del año se reciben más visitantes? ¿De qué edades son? ¿Con qué interés? ¿De qué procedencia?
- 7) ¿Cómo se promociona el establecimiento?
- 8) ¿Cree que Cipolletti tiene suficientes recursos para el desarrollo del turismo rural?
- 9) ¿Cree que se realiza suficiente promoción turística (rural) de la ciudad?
- 10) ¿Tiene algún otro proyecto a futuro?
- 11) ¿Le gustaría formar parte de un circuito turístico?

Encuesta para visitantes:

1) Lugar de procedencia:

LOCAL
REGIONAL
NACIONAL
EXTRANJERO

2) ¿Con quién realiza la visita?

SOLO
EN FAMILIA
EN PAREJA
GRUPO
AMIGOS

3) Edad:

MENOS DE 18
18 a 29
30 a 49
50 a 64
MAYOR DE 64

4) ¿Suele realizar actividades de turismo rural?

SI / NO

5) ¿Cómo conoció el establecimiento?

MEDIOS GRÁFICOS RADIO
OFICINA DE TURISMO INTERNET
CONOCIDOS AGENCIA

6) ¿Qué otras actividades le gustaría realizar?

VISITA A UNA CHACRA VISITA A UNA CASA DE TE
BODEGA CERVECERÍA
SIDRERA GRANJA
FABRICA DE PRODUCTOS REGIONALES

7) ¿Cómo calificaría su visita?

EXCELENTE MUY BUENA BUENA REGULAR MALA

8) ¿En qué estado encontró el acceso al establecimiento?

EXCELENTE MUY BUENO BUENO REGULAR MALO

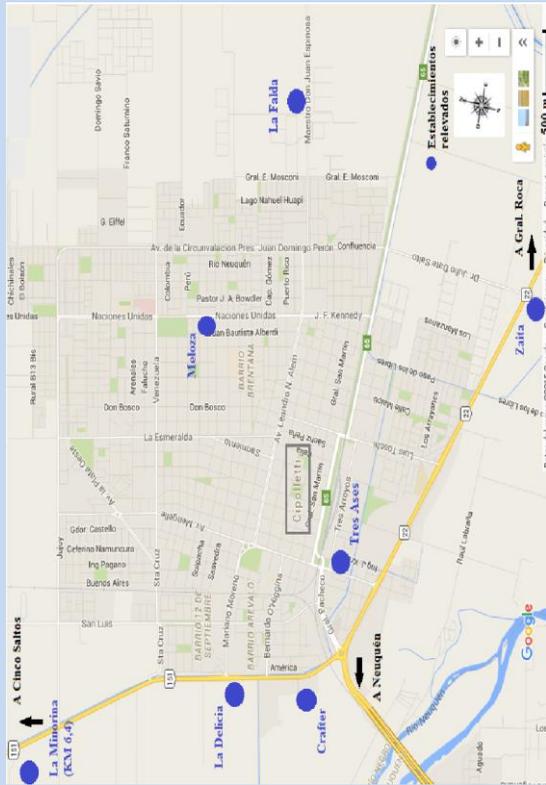
9) ¿Cumplió sus expectativas?

SI / NO

10) ¿Recomendaría esta actividad a un conocido?

SI / NO

Plano de la ciudad de Cipolletti



A tener en cuenta: es un circuito abierto y se pueden visitar los establecimientos que se prefieran en el orden que se dese.

Cipolletti
te espera,

Vení a conocerla!

CIPOLLETTI

Y SU ENTORNO RURAL



**Otra forma de
conocer la ciudad**

CIPOLLETTI – RÍO NEGRO

¿QUERÉS SABER CÓMO ES LA
VIDA EN LA CHACRA?

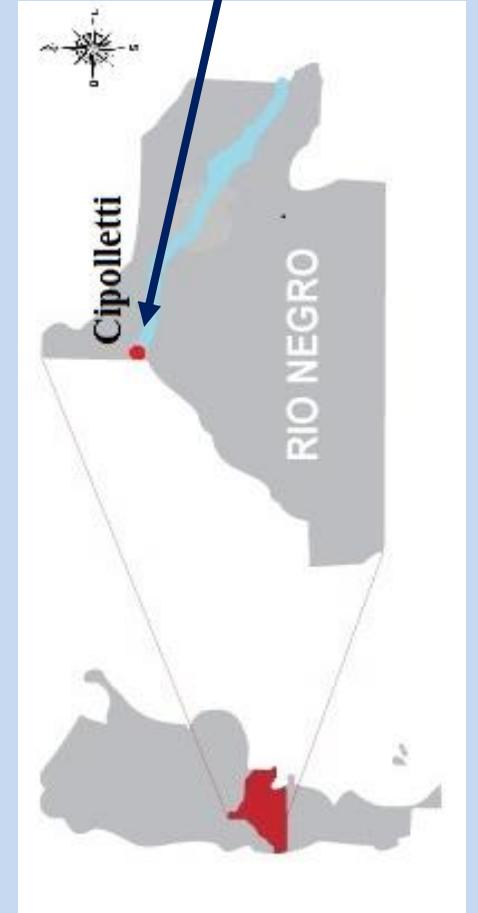
¿CONOCER CÓMO SE PROCESA
LA FRUTA EN UN GALPÓN DE
EMPAQUE?

¿RECOPRER UNA BODEGA,
CERVECERÍA O SIDRERA
ARTESANAL?

¿O ALMOZAR A LA SOMBRA
DE LOS ÁRBOLES EN UNA
CHACRA?

¿Y DISFRUTAR DE UNOS
EXQUISITOS BOCADITOS Y
TRUFAS ARTESANALES DE
MANZANAS, PERAS Y FRUTAS
SECAS?

**USTED ESTÁ
AQUÍ**



Circuito frutícola

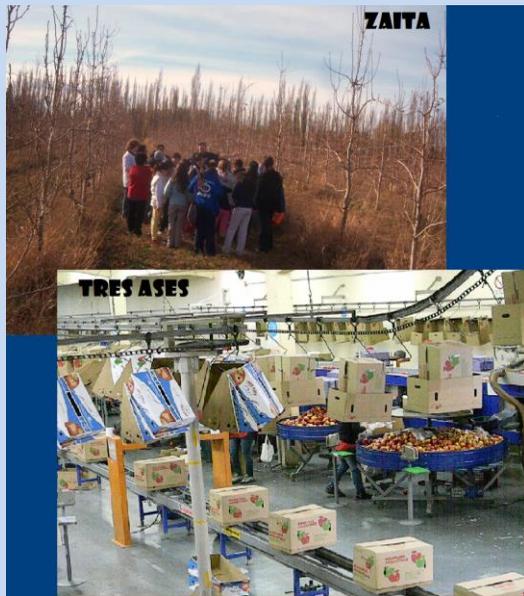
“Entre la chacra y la ciudad”

➤ ESTABLECIMIENTO “ZAITA”

- VISITA GUIADA POR LA CHACRA
- ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE
- MERIENDA CON PRODUCTOS LOCALES: MERMELADAS, JALEAS Y DULCES

➤ GALPÓN DE EMPAQUE “TRES ASEs”

- VISITA GUIADA POR LA EMPRESA



➤ SIDRERA “LA DELICIA” - CERVECERÍA “CRAFTER” - BODEGA-MUSEO “LA FALDA”



- VISITAS GUIADAS POR PERSONAL CAPACITADO POR LA PLANTA DE PRODUCCIÓN
- DEGUSTACIÓN
- COMPRA DE PRODUCTOS



➤ RESTAURANT “LA MINORINA”

- COSECHA DE FRUTAS Y VERDURAS DE LA HUERTA
- RECORRIDO POR LA GRANJA PARA GRNDES Y CHICOS
- PLATOS TÍPICOS, BUENA MÚSICA Y CALIDEZ DEL AMBIENTE



➤ FÁBRICA DE PRODUCTOS REGIONALES “MELOZA”



- RECORRIDO POR LA FÁBRICA
- EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS REGIONALES PARA LA COMPRA AL POR MAYOR Y MENOR.

