

Título: Experiencia de formación para el trabajo para emprendedores turísticos del Secano Lavallino, miembros de la Comunidad Huarpe de La Asunción.

Mesa N°5: Coord. Mgter. Jorge Asso; Lic. Gerónimo Pirán; Mgter. Lucía D'Angelo (ITP-UNCUYO).

Autor: Gerónimo Pirán - geronimopiran@gmail.com - Instituto de Trabajo y Producción - SDIyT - UNCuyo.

Palabras clave: Autogestión. Turismo. Gastronomía.

Desarrollo

La experiencia expuesta se configuró como un proyecto desarrollado con la intención de fortalecer el vínculo con miembros de la Comunidad Paula Gauquinchay, organización representativa del Pueblo Huarpe residente en La Asunción, zona del secano del Departamento Lavalle.

Particularmente el lazo interinstitucional se estableció con el Grupo de Turismo Rural Comunitario “Tintihuli Kanay Ken”, miembro de la Comunidad, cuyo objetivo central es defender, promover y fortalecer los derechos del Pueblo Huarpe a nivel local y regional, trabajando en proyectos de desarrollo turístico con identidad que afiancen su lucha por la propiedad de la tierra y el arraigo de la población joven.

Desde el año 2010 este grupo cuenta con apoyo en territorio por parte de personal técnico de la Dirección de Turismo del Municipio, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y de la UNCuyo, desarrollando en sus territorios emprendimientos con eje en el turismo gastronómico asentado en la tradicional cría de caprinos

Tanto el Grupo como la Comunidad en su conjunto deben enfrentar una serie de problemáticas y debilidades de carácter estructural, entre las que se destacan:

1. La distancia física existente entre la organización y los principales centros educativos de la provincia de Mendoza.

2. El acceso de sus miembros a herramientas actualizadas que potencien sus capacidades y saberes técnicos, como modo de reforzar las acciones que desarrollan al interior de cada territorio en su prestación turística.

3. Déficit de formación de permita conjugar las necesidades de los prestadores y la demanda de los turistas que arriban a la zona.

4. Déficit de planificación a largo plazo.

A fin de saldar esta brecha, desde el año 2010 estas comunidades han contado con apoyo en territorio de parte de personal técnico de la Dirección de Turismo del Municipio, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y de la UNCuyo, quienes han fortalecido el desarrollo de la comunidad a través de la diversificación productiva con eje en el Turismo Rural Comunitario.

Requiriéndose de una mayor especificidad en el dictado de capacitaciones, la formulación del proyecto tuvo como eje la propia demanda de los productores miembros de la comunidad de La Asunción, en dos líneas puntuales:

. Un mejor aprovechamiento de los productos locales en la propuesta gastronómica, agregando valor vía complemento de la oferta actual desarrollada por la comunidad en base a su producción caprina.

. El Mejoramiento en el servicio de mesas en los locales gastronómicos autogestionados por la comunidad. Se plantea la necesidad de generar ajustes en función del espacio físico en el que se desarrolla la actividad, con el desafío que se den en armonía con la identidad Huarpe de la zona.

La decisión conjunta fue desarrollar 2 talleres de 5 horas los días 19 y 21 de Septiembre del 2016

Objetivos generales

- Capacitar a la organización en la ampliación y mejora de prestación de su servicio gastronómico.

-Facilitar el intercambio de experiencias entre los miembros de este espacio, reforzando su sentido de pertenencia, identidad y autoestima.

Objetivos específicos

- Capacitar en la generación de una oferta gastronómica de excelencia y complementada con productos y sabores locales.
- Dotar de saberes específicos sobre una mejor experiencia del cliente.
- Potenciar relaciones interinstitucionales entre los sectores involucrados con la actividad turística social y el desarrollo local.
- Desarrollar las diferentes tareas de capacitación atendiendo a la incorporación de saberes tácitos de los emprendedores vinculados como aporte complementario a los saberes formales estructurados por el equipo de la UNCuyo.
- Lograr que los asistentes a los cursos puedan, una vez concluidos, trabajar en su organización aplicando los conocimientos aprendidos.

Beneficiarios directos

Se contó con la participación de un total de 60 beneficiarios directos.

Beneficiarios indirectos

Se generó un total de 120 beneficiarios indirectos.

Resultados esperados

- Incremento del desarrollo y sostenibilidad de la comunidad.
- Agregar valor a la oferta gastronómica de cada emprendimiento.
- Potenciar en los beneficiarios los conocimientos sobre atención al turista.

Conclusión

Los asistentes lograron aplicar en la práctica efectiva todo lo expuesto en la capacitación, en cuanto a la incorporación de nuevos menús se dificulta el cambio ya que no todos pueden acceder a los productos y/proveedores debido a la lejanía del lugar.