

1. Título / Denominación.

Capacitación Universitaria Extracurricular en **Turismo Gastronómico desde un enfoque sociocultural.**

2. Objetivos.

Objetivo general: Brindar a los estudiantes herramientas para la identificación, relevamiento y comunicación del patrimonio cultural alimentario y gastronómico local, desde una perspectiva crítica que aporte al desarrollo turístico regional.

Objetivos específicos:

- Reconocer en el turismo gastronómico una oportunidad para el desarrollo sostenible, la diversificación e innovación de la actividad turística nacional y regional.
- Generar una actitud crítica y reflexiva sobre el turismo gastronómico, consciente del indispensable respeto de las comunidades locales a la hora de desarrollar iniciativas turísticas de promoción del patrimonio alimentario.
- Brindar herramientas teórico-conceptuales para el análisis de alternativas vinculadas al turismo gastronómico.
- Aportar al desarrollo de iniciativas y políticas turísticas en torno a la gastronomía

3. Fundamentación / Justificación.

Este curso propone al turismo gastronómico como una actividad central para el desarrollo y la diversificación de oferta turística, que en las últimas décadas ha ganado cada vez más atención de los gobiernos, el sector privado y la academia.

Al menos desde la inclusión de la cocina mexicana en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en noviembre de 2010 asistimos a una revitalización de las políticas estatales vinculadas a la recuperación y promoción con fines turísticos de las culturas alimentarias (Matta, 2016). Así, tanto en nuestra región como en Europa, Asia y EEUU, han surgido declaratorias patrimoniales, guías culinarias, rutas gastronómicas, premios, libros, festivales y programas de televisión, entre muchas otras estrategias de mercantilización de platillos cuyo principal atractivo deviene de la asociación con un origen geográfico y cultural particular (Olsen, 2024).

De este modo, las diversas formas de elaborar y consumir alimentos han sido tomadas como “recursos locales” y “activos globales” (Álvarez y Sanmartino, 2009), con el potencial de promover alternativas para el desarrollo económico y social, especialmente en localidades pequeñas y rurales. Sin embargo, es importante señalar también que la circulación turística de productos, prácticas y paisajes culinarios puede crear y/o acrecentar desigualdades, tanto para el acceso a esas comidas como a la renta generada por la actividad (Pérez Winter, 2019).

En el caso de Argentina el Estado, en sus diferentes niveles, viene desplegando intensivamente políticas de activación del patrimonio cultural alimentario y de promoción del turismo gastronómico, para el posicionamiento de platos “típicos” en el mercado mundial (Arzeno y Troncoso, 2020; Troncoso, 2021; entre otros). Algunos ejemplos son el programa “Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino”, el programa CocinAr, Del Territorio al Plato (de la Fundación ArgenINTA), la Feria Caminos y Sabores, el Festival Raíz y la Feria “Sabores de la Patria”, por nombrar sólo algunas políticas de alcance nacional.

En este marco, resulta fundamental brindar herramientas para diseñar, proponer, promover, desarrollar y gestionar políticas turísticas que recuperen el rico patrimonio cultural alimentario local. Sin descuidar la perspectiva crítica, a fin de perseguir la equidad, el respeto por las comunidades locales y el acceso público y popular a los bienes y servicios turísticos producidos alrededor de las diversas formas de comer y cocinar que hay en nuestro país. Es por ello que este curso se propone tanto como un espacio de articulación entre teoría y práctica, donde se analice y debata el fenómeno del turismo gastronómico a la vez que se piensen dispositivos y estrategias para la promoción del mismo.

4. Tipo de CUEx (art. 2 del presente Reglamento) y Modalidad de dictado (art. 3 del presente Reglamento). Seleccione el tipo y modalidad elegida.

De Transferencia de conocimientos producto de investigaciones, desarrollos de articulación social y ejercicios profesionales, con propuestas de formación orientadas al público en general.

Modalidad: Virtual mixta, que combina instancias sincrónicas previamente definidas, con trabajo asincrónico con clases escritas y/o grabadas y trabajo en campus.

5. Estructura curricular (descripción general de las asignaturas/módulos y la carga horaria de cada una).

Módulo I. *Introducción al turismo gastronómico*

Turismo gastronómico: definiciones y conceptos. Alimentación y cultura: Comida, comensalidad e identidad. Formación social e histórica de un sabor nacional. Docentes: Juan Francisco Olsen y Melina Paula Bednarz

Carga horaria: 30 hs.

Módulo II. *Patrimonios culinarios y turismo gastronómico. Perspectivas críticas*

El patrimonio cultural alimentario ante la UNESCO. Políticas de activación turístico-patrimonial de la comida. Gourmetización. Debates y tensiones en torno a la mercantilización de las cocinas asociadas a territorios y comunidades. Docentes: Melina Paula Bednarz y Miriam Noemí Vommaro.

Carga horaria: 30 hs.

Módulo III. *Turismo gastronómico en Argentina*

Estrategias de activación turístico-patrimonial de las culturas alimentarias en Argentina: Rutas, Festivales, Mercados y Souvenirs. Docentes: Miriam Noemí Vommaro y Juan Francisco Olsen

Carga horaria: 30 hs.

Módulo IV. **Metodologías para el abordaje del Turismo Gastronómico**

Estrategias metodológicas para el abordaje del turismo gastronómico desde las Ciencias Sociales. Relevamiento, análisis e investigación acción en procesos de patrimonialización y turistificación de las culturas alimentarias. Docentes: Juan Francisco Olsen y Aldana Boragnio
Carga horaria: 30 hs.

6. Contenidos de cada módulo o asignatura, incorporando bibliografía por cada módulo y un apartado de bibliografía general sobre el tema de la CUEx.

Módulo 1: *Introducción al turismo gastronómico*

Turismo gastronómico: definiciones y conceptos. Alimentación y cultura: Comida, comensalidad e identidad. Formación social e histórica de un sabor nacional.

Bibliografía obligatoria:

Aguirre, P. (2010). La construcción social del gusto en el comensal moderno. En P. Aguirre, M. Katz, M. Bruera, (comps.), *Comer: una palabra con múltiples sentidos*. Buenos Aires: Libros del Zorzal. pp. 13-63

Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial. Selección de textos

Falcón, J. (2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. *Redmarka. Revista De Marketing Aplicado*, 012, 35-67. <https://doi.org/10.17979/redma.2014.01.012.4816>

Gimenes-Minasse, M.H. (2023). Turismo gastronómico: conceptos y características. *Revista Brasileña de Investigación Turística*, 17, e-2791. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791>

Oliveira, S. (2011). La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario de un destino: El turismo gastronómico en Mealhada, Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.

Roigé, X., del Mármol, C., & Guil, M. (2019). Los usos del patrimonio inmaterial en la promoción del turismo. El caso del Pirineo catalán. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(6), 1113-1129. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.077>

Bibliografía complementaria:

Aguirre, P.; Katz, M. y Bruera, M. (2010) *Comer. Una palabra con múltiples sentidos*. Buenos Aires: libros del Zorzal. pp.13-62.

Appadurian, A. (1983). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. En *Comparative study of society and history*. Vol 30, N°1 pp. 3-24. Cambridge. (traducción de la cátedra).

Archetti, Eduardo, (1999). Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. En *La Argentina en el siglo XX*. Ed. Ariel. Quilmes

Bourdieu, P. (1998) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus. pp. 169 a 198.

Contreras, J. y M. Gracia-Arnaiz (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel. Selección de textos

Bak-Geller Corona, S. y R. Matta. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. En *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 39: 69-93.

Goody, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, España: Gedisa. (pp. 9-59).

Harris, M. (1999) *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial, 1999 (pp.11-53)

Montanari, M. (2014). "Comida, lenguaje e identidad". En Piaggio, L. y A. Solans (ed.), (2014). *Enfoques socioculturales de la alimentación*. Librería Akadia Editorial. Buenos Aires. Pp.31-47

Remedi, F. (2006). *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina*. Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti". Córdoba. Selección de textos.

Módulo 2: Patrimonios culinarios y turismo gastronómico. Perspectivas críticas

El patrimonio cultural alimentario ante la UNESCO. Políticas de activación turístico-patrimonial de la comida. Gourmetización. Debates y tensiones en torno a la mercantilización de las cocinas asociadas a territorios y comunidades.

Bibliografía obligatoria:

Bak-Geller Corona, S. y Pasquier Merino, A. G. (2020). ¿Qué tan sustentable es la tradición? El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. En D. Prunier, J. Le Gall, A. Genevieve Pasquier Merino, D. M. Espinosa de la Mora (Comp.), *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura* (pp. 41-46). CEMCA.

González, S. (2018). La gourmetización de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales. *Boletín Ecos*, 43, 1-8.

Matta, R. (2012). El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política. *Desigualdades.net Working Paper*, Berlin.

Pérez Winter, C. (2021). Procesos turístico-patrimoniales en la Fiesta Provincial del Dulce de Leche en Cañuelas, Argentina. *Revista RIVAR*, 8(23), 153-170.

Sammartino, G. (2021). Patrimonio alimentario ¿bueno para quién?. En Benza, S. y G. Sammartino (Comp.) *Alimentación, cultura y nutrición. Aportes desde el patrimonio, las políticas públicas y el abordaje de los padecimientos* (16-23).

Bibliografía complementaria:

Álvarez, M. (2008): "El patrimonio ya no es lo que era: los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social", en: Álvarez, Marcelo y Medina, Xavier (eds.), *Identidades en el plato*, Barcelona: Icaria, 25-44.

Álvarez, M. y X. Medina (2008): "Introducción", en: Álvarez, Marcelo y Medina, François-Xavier (eds.), *Identidades en el plato*. Barcelona: Icaria, 13-24.

Contreras, J. (2014). "Patrimonio y globalización: la identidad culinaria como respuestas". En Piaggio, L. y A. Solans (ed.), (2014). Enfoques socioculturales de la alimentación. Librería Akadia Editorial. Buenos Aires. Pp. 167-183.

Laborde, G. y Medina, X. (2015). "De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Confrontación de identidades y políticas culturales". En: Alimentos, cocinas e inter- cambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones. Universidad de Guadalajara, Guadalajara.

UNESCO (2003). Convención por la salvaguarda del patrimonio inmaterial. París: UNESCO

Módulo 3: Turismo gastronómico en Argentina

Estrategias de activación turístico-patrimonial de las culturas alimentarias en Argentina: Rutas, Festivales, Mercados y Souvenirs.

Bibliografía obligatoria:

Álvarez, M. & Sammartino, G. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. Estudios y perspectivas en turismo, 18, 161-175

Arzeno, M. & Troncoso, C. (2020). Polos, ferias y mercados: geografía del consumo gastronómico en Buenos Aires (Argentina). Revista Universitaria de Geografía, 29(2), 95-132 .

Eynard, M. (2018). Turismo y bitters en Argentina.: Riesgos y potencialidades emergentes de la discusión sobre la Fernet Fest 2012. Studium: Revista De Humanidades.

Lacoste, P., & Aruj, A. (2020). Antropología, cultura y enoturismo en la Fiesta Nacional de la Vendimia (Mendoza, Argentina). *Enoturismo Sostenible e Innovador. Modelos de Éxito Alrededor del Mundo; Compés, R., Szolnoki, G., Eds*, 83-94.

Olsen, J. F. (2022). "Pulpito Tehuelche: Patrimonio cultural alimentario en Puerto Rawson y Playa Magagna (Chubut-Argentina)", Revista de Estudios Marítimos y Sociales, Nº20, enero 2022, pp 267-289.

Olsen, J.F. (2024). Procesos turístico-patrimoniales en la Keipon Fest de Dolavon en Chubut, Argentina. RIVAR, 11(31), 73-89, <https://doi.org/10.35588/rivar.v11i33.6331>

Schlüter, R. G. y D. Thiel Ellul (2008) Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré. En PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 6, núm. 2, pp. 249-268

Trivi, N. (2020). El alfajor, un análisis de la golosina nacional argentina desde la geografía cultural. Estudios sociales (Sonora), 30 (55).

Bibliografía complementaria:

Arzeno, M. & Troncoso, C. (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). Revista de Geografía Norte Grande, 52, 71-90.

Blacha, L., & Galmarini, M. R. (2020). El turismo rural en Lobos (Argentina): Desarrollo local en el proceso agroalimentario. PASOS. Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural, 18(2), 265–277. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.018>

Olsen, J. y M. Vommaro (2025). "Festivales gastronómicos regionales. Dos casos de estudio en Argentina: Keipon Fest y Fiesta de la Miel". Revista PASOS (en prensa)

Pérez Winter, C. (2021). Procesos turístico-patrimoniales en la Fiesta Provincial del Dulce de Leche en Cañuelas, Argentina. Revista RIVAR, 8(23), 153-170.

Pérez Winter, C. y H. Castro, (2019). ¿Alimentos con identidad?: el Dulce de Leche como producto argentino. En Silva Alves de Oliveira, M. A.; Vanzella, E.; Brambilla, A. y J. Pessoa (Eds.). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*. Río de Janeiro: Universidade Federal da Paraíba. Centro de Comunicação, Turismo e Artes. pp. 235 - 260

Módulo IV. Metodologías para el abordaje del Turismo Gastronómico

Estrategias metodológicas para el abordaje del turismo gastronómico desde las Ciencias Sociales. Relevamiento, análisis e investigación acción en procesos de patrimonialización y turistificación de las culturas alimentarias.

Bibliografía obligatoria:

Ayora Díaz, S. I. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades*, 24(48), 59-69.

Da Matta, R. (2028). El oficio del etnólogo o cómo tener "Anthropological Blues". En Boivin, M., Rosato, A. y V. Arrivas (eds.) Constructores de otredad. Una introducción a la Antropología Social y Cultural. Ciudad de Buenos Aires: Antropofagia (212-221)

García, A. (2024). Metodología. En "El Festival Gastronómico Madryn al Plato ¿Puede ser considerado un Atractivo Turístico Primario?". Tesis de grado para la licenciatura en Turismo. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales-UNPSJB (sede Puerto Madryn). Dir. Verónica Mariela Blanco. Selección de textos

Najle, Y. (2018) *Relatos de Cocina: compendio de recetas con aroma a otros territorios desde un lugar en la Patagonia*. Universidad del Chubut, Museo de las Prácticas Intangibles.

Olsen, J. F. (2024). Indicación geográfica de la torta negra galesa de Chubut (Argentina): Memoria de una experiencia de construcción colectiva de un sello de calidad en alimentos. *Revista Latinoamericana De Antropología Del Trabajo*, 8(18). Recuperado a partir de <https://ojs.ceil-conicet.gov.ar/index.php/lat/article/view/1321>

Salas Quesada, M. del C. y Sandoval Godoy, S. A. (2021). Nuevas geografías vitivinícolas en la frontera México-Estados Unidos. Un estudio sobre el sentido del lugar. *Frontera Norte*, 33. <https://doi.org/10.33679/rfn.v1i1.2166>

Torres Ortiz, S. (2011). Sabor casero y buen sazón. Las cocinas económicas en la Ciudad de México. En C. Good Eshelman y L.E. Corona de la Peña (Eds.), *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 269–282). Escuela Nacional de Antropología e Historia: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Bibliografía complementaria:

Álvarez, Tamara (2013). El patrimonio gastronómico del Té Galés. Tesis de grado para la licenciatura en Turismo, FHCS-UNPSJB. Dir. Pablo Blanco.

Counihan, C., & Højlund, S. (2018). Making taste public. Ethnographies of food and the senses. Bloomsbury Academic.

Fernández, M.V., Pildaín, M.B. y Barroetaveña, C.. (2021). Caracterización del estado del arte, uso y agregado de valor del recurso hongos comestibles en el sector gastronómico de la cordillera de Chubut. *RIA. Revista de investigaciones agropecuarias*, 47(2), 216-223.

Gallo, G. I., Avalos de la Cruz, D. A., & Vázquez Martín, Ángel E. (2018). Modelo de innovación agroalimentaria: el laboratorio de sabores de Chubut, Argentina. *La Revista Argentina De Investigación En Negocios (RAIN)*, 4(1), 107–114. Recuperado a partir de <http://rain.ean.edu.ar:8085/rain/index.php/RAIN/article/view/60>

Guber, R. (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Siglo veintiuno editores.

Heller, A. (1976). *Sociología de la vida cotidiana*. Barcelona: Península.

Matta, R. (2019). Mexico's ethnic culinary heritage and cocineras tradicionales (traditional female cooks). *Food and Foodways*, 1-21. <https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1646481>

Nazabal, A. (2023). Análisis de los polos gastronómicos de la ciudad de La Plata: ¿Existe una identidad gastronómica platense?. Tesis para la Licenciatura en Turismo, Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Ciencias Económicas. Dir. Josefina Mallo

Olsen, J. F. (2024). Tensiones turístico-patrimoniales en torno al té galés en el valle inferior del río Chubut. *Cuadernos de antropología social*, (59), 103-117

7. Carga horaria total (120 horas reloj).

Todas las CUEx tendrán una duración de 120 horas reloj, distribuidas en una cursada de seis meses de 20 horas cada uno.

8. Destinatarixs (aclarando, en caso de ser necesario, los requisitos de admisión).

Este curso está abierto al público en general, especialmente a aquellxs interesadxs en pensar socioantropológicamente la alimentación y el turismo gastronómico:

- Estudiantes de grado o posgrado de un amplio arco de disciplinas sociales y humanísticas (Antropología, Geografía, Historia, Economía, entre otras) que busquen ampliar sus conocimiento sobre turismo gastronómico como fenómeno.
- Agentes del sector público, especialmente aquellos abocados al diseño y ejecución de políticas turísticas.
- Emprendedores y personas involucradas en el sector turístico y gastronómico.

9. Condiciones de cursada y de aprobación de la Capacitación.

Para aprobar el curso se deberá contar con al menos el 75% de asistencia a los encuentros sincrónicos y elaborar un trabajo final a convenir con el docente según los intereses de los/as estudiantes y los temas abordados. Asimismo, con el objetivo de acompañar el aprendizaje de los/as

estudiantes y de proyectar el trabajo final se contempla la realización de una serie de actividades para cada módulo.

10. Conocimientos y/o habilidades que alcanzarán lxs estudiantes que hayan aprobado la Capacitación.

Al concluir la capacitación los asistentes podrán:

- Abordar el fenómeno del turismo gastronómico desde una perspectiva crítica
- Manejar conceptos y destrezas para reconocer, analizar y promover el turismo gastronómico.
- Emplear herramientas del análisis social para generar dispositivos de activación turística del patrimonio alimentario con vistas al desarrollo local.
- Comprender las complejas tramas relacionales que inciden en el fenómeno del turismo gastronómico
- Elaborar planes de investigación con bibliografía actualizada y metodologías acorde

11. Certificación que otorga.

Capacitación Universitaria Extracurricular en *Turismo Gastronómico desde un enfoque sociocultural*

12. Coordinación.

Lic. y Prof. Juan Francisco Olsen

13. Equipo Docente y/o Tutorxs

Lic. y Prof. Melina Paula Bernarz, Dra. Aldana Boragnio, Lic. y Prof. Juan Francisco Olsen, Lic. y Prof. Miriam Noemí Vommaro