



UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE SAN JUAN  
Facultad de Arquitectura  
Urbanismo y Diseño

Trabajo final de **DISEÑO INDUSTRIAL**

Año 2022

# Mobiliario Urbano para Cooperativa de Jáchal “Nuevos Horizontes”

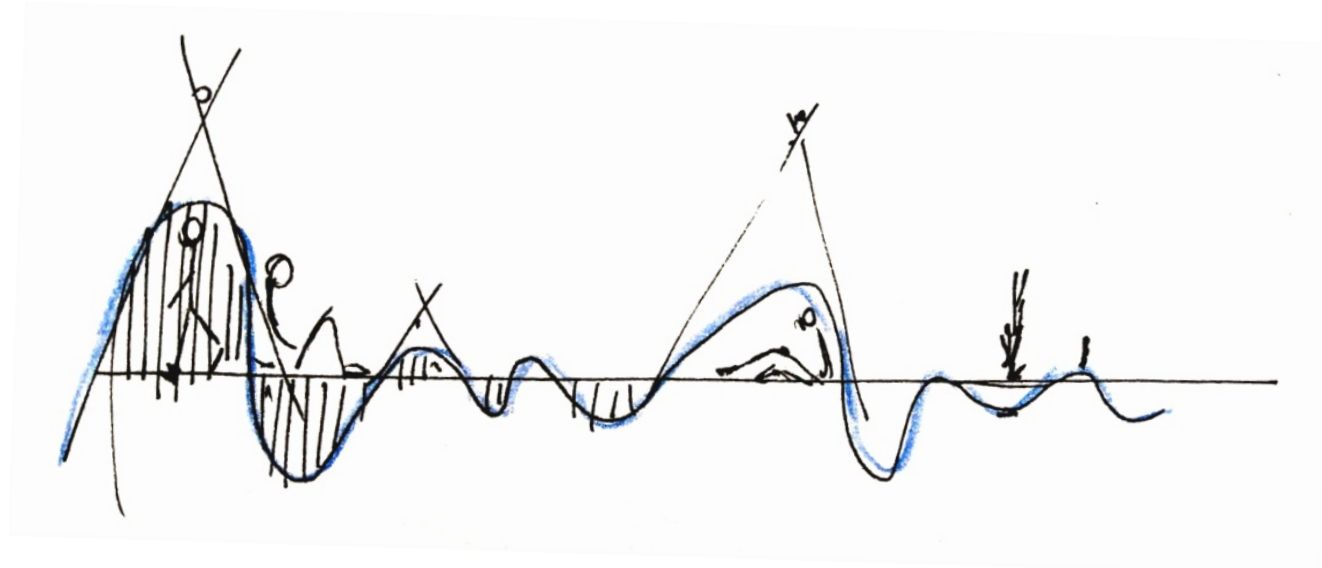
Melisa Argumosa Oro

---

Profesor Titular **Mgter. D.I Gabriel Diaz Reinoso**

# Índice

<b>PRESENTACIÓN DEL PROYECTO</b> .....	3
<b>ANTECEDENTES</b> .....	4
Entorno Internacional.....	7
Entorno Nacional.....	8
Entorno Local.....	10
<b>Planteo del Problema</b> .....	15
<b>PROGRAMA DE DISEÑO</b> .....	17
Estrategia Genérica.....	17
Estrategia de Diseño.....	17
Perfil del Usuario.....	19
Requisitos y Condicionantes.....	20
<b>RESOLUCIÓN CONCEPTUAL</b> .....	22
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO</b> .....	25
<b>CONCLUSIÓN</b> .....	39
<b>ANEXOS</b> .....	41
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	80



# Presentación del Proyecto

Éste proyecto nace a partir de la observación de diferentes agrupaciones socio-productivas, actividad promovida desde la institución. Estas agrupaciones son conformadas por familias reunidas del departamento de Jáchal, que a través de sus servicios y productos artesanales, aportan un ingreso a la economía familiar, generan valor agregado por su producción manual y promueven el turismo local.

Como foco se tomó el caso de una Cooperativa Nuevos Horizontes, agrupación constituida por ocho familias, ubicada en la localidad Pampa Vieja, al norte de Jáchal.

Esta cooperativa tiene como principal actividad la producción de semillas para Fecoagro. Complementariamente desarrollan el agroturismo, donde se brindan servicios de hospedaje y experiencias que inviten a involucrarse en el trabajo de la agricultura y conocer la vida de campo.

Esta propuesta de turismo la hacen junto a agrupaciones que conforman la Asamblea Rural de Jáchal que proponen un circuito turístico que invita a conocer puntos atractivos del departamento.

Como se analizó a la familia que gestiona y a su vez vive en la sede Cooperativa Nuevos Horizontes nuestros usuarios serán dos sectores, el habitante de la finca y el turista.

Este proyecto consiste en el desarrollo de un sistema modular compuesto por mobiliario para ámbito rural, que genere un ritmo para que el habitante recorra la instalación y conecte con el paisaje y la experiencia que ofrecen.

Este sistema de mobiliario apela a estimular los sentidos visual, auditivo y táctil del usuario explorando diferentes situaciones de descanso.



# Análisis de Antecedentes

## Descripción del contexto

A través de la herramienta Eraf se buscaron los actores relacionados con la organización elegida, **Cooperativa NUEVOS HORIZONTES**. Fue importante conocer el nexo con el **Turismo Rural Comunitario de Jáchal**, porque al participar en ella se apuesta a un nuevo sector, el Turismo que viene a complementar su actividad agrícola. El servicio de turismo viene a abrir puertas fundamentalmente a sectores dentro de las familias con la participación de la mujer y aquellos jóvenes de quienes se sabe que emigran a la ciudad en búsqueda de oportunidades laborales. Es importante destacar que quienes participen del servicio de turismo benefician muchas familias, parte de la esencia del Cooperativismo.

En la siguiente por tanto se explica cómo se complementan el sector turismo y agrario.

La **Cooperativa Nuevos Horizontes** participa y gestiona activamente en distintos proyectos. Entre ellos, uno de los más importantes de los que integran es de **FECOAGRO** cuya razón social es “Cooperativa Agropecuaria de Producción, Comercialización, Transformación y Consumo”. Ayudando en el seguimiento e insumos, en la colecta de semillas.

Esta Cooperativa semillera, conformada por ocho familias, junto con sus socios de familias/agrupaciones se organizan para trabajar en la actividad de cosecha y algunos integrantes en paralelo, complementan la actividad de turismo.

En la sede de NUEVOS HORIZONTES se encuentra la estadía y el hogar donde vive una familia integrante, por lo que ambos trabajos están consecuentemente retroalimentados. De hecho **el agroturismo nace como oportunidad de aprovechar la actividad, el terreno y obtener otro ingreso. En ella se ofrece la experiencia vivir el día a día en el campo relacionada al cultivo agrícola, la producción y degustación.**

En el rubro llamado **Turismo Rural Comunitario** trabajan conjuntamente once personas de las cuales provienen de siete organizaciones: **Cooperativa NUEVOS HORIZONTES, Grupo de trabajo LA FALDEÑITA, Asamblea de Mujeres Rurales de Jáchal, Grupo de Trabajo “LAS LOMITAS”, UNIDAS POR EL PROGRESO, EL CARDÓN y EL RINCÓN.**

Estos participantes que provienen de distintas cooperativas se unen para integrar un equipo, en donde cada actividad fomenta su producto o servicio en particular. De esta forma se enriquece la experiencia del turista y se logran beneficiar todos.

Las Cooperativas además articulan con las **Escuelas Agrotécnicas**, las cuales ambas instituciones se ven beneficiadas al compartir las maquinarias y procesar la cosecha. Ello les permite obtener las semillas por parte de la Cooperativa y a alumnos de las Escuelas elaborar dulces que venden en las ferias populares de la Plaza principal San José de Jáchal.

Como resultado de estas actividades se crean vínculos entre organizaciones, de la mano de capacitaciones que da el **INTI** (Instituto Nacional de Tecnología Industrial). Este incentivo se promueve de temprana edad y de estas nacen grupos como Jóvenes Emprendedores quienes se vinculan en el área de Turismo Rural, participando junto a diversas familias en circuitos integrados para ofrecer al turista.

En el caso de la Cooperativa Nuevos Horizontes los jóvenes son los encargados de difundir en redes, gestionar y llevar a cabo la bienvenida a los turistas. Ésta iniciativa nació de un proyecto gestionado por ellos, elaborando una propuesta atractiva.



En el servicio se trabaja principalmente junto a mujeres quienes además de cumplir su rol como amas de casa, se capacitan para brindar un buen servicio de atención y en actividades gourmet.

Dentro de la vivienda de hospedaje se pueden encontrar productos de artesanos locales, set de vajillas elaborados por el artesano ceramista Ricardo Ruiz.

Estas actividades de turismo rural promueven información desde el **Ministerio de Turismo, Secretaría de Turismo y Cultura de Jáchal**, y particularmente la propuesta de alojamiento a través de la Municipalidad de Jáchal. Son el nexo entre el visitante y las agrupaciones y sus respectivas propuestas.

Cabe destacar que la Cooperativa se constituye de familias asociadas, algunas enfocadas en su actividad principal del cultivo de semillas, compartiendo “lotes” en el terreno de siembra.

Los integrantes trabajan para FECOAGRO y forman una Mesa de Gestión conformada por 6 cooperativas:

**Unión el Fical, Cooperativa El Progreso, Noroeste Sanjuanino, 21 de Septiembre, Colonia Niquivil y Nuevos Horizontes.**

A través de esta Mesa negociaron con la empresa minera **Barrick**, quien les proveyó además de herramientas formativas capacitaciones, también nuevas tecnologías para el riego, plantines, y demás insumos. En relación con esta empresa minera se encuentra **Aramark**, una empresa de catering que brinda sus servicios de alimentación a trabajadores de Veladero. Esta compañía firmó un convenio junto a **Minera Andina del Sol** y a las cooperativas para favorecer la “compra local” y supervisar el control de calidad.

Con Aramark embolsan al vacío las verduras frescas permitiendo su conservación para traslado y consumo, esto es para certificar que la producción cumplió con buenas normas.

Este conjunto de Cooperativas de Jáchal se unen participando en Seminarios de Alianzas que realiza **Minas Argentinas**. Esta organización tiene el objetivo de ayudar a las instituciones civiles a concretar iniciativas que les permitan mejorar sus condiciones de trabajo cotidiano y/o generar nuevos ingresos para solventar sus actividades. Con sus convocatorias fomentan el cooperativismo ya que pueden gestionar proyectos y ganar insumos y maquinarias participando en categorías propuestas con distintos tópicos como las denominadas de “producción” y “social”.

Otro vínculo desde lo agrícola, es con el programa **PROHUERTA** atribuirle al INTA la producción de semillas. Están destinadas a impulsar la alimentación saludable, a través de huertas y granjas agroecológicas en instituciones, hogares familias o escuelas, como menciona en sus objetivos. Para ello también se da asistencia técnica y capacitación para el control de su producción.

# Análisis de Antecedentes

## Definición de Turismo:

Según la OMT Organización Mundial del Turismo, la palabra turismo comprende «las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual durante un período de tiempo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros».

El turismo es un sector productivo, elabora servicios y su desarrollo se basa en establecimientos turísticos que integran el equipamiento (hoteles, restaurantes, comercios, transportes y agencias de viaje).que funcionan en base a un importante ocupación de mano de obra especializada, capaz de generar un alto valor agregado.

Características del espacio turístico:

Al igual que cualquier otro sector productivo, responde a la tendencia de *localizarse en áreas de espacio físico que le son favorables*. Esto equivale a aquellos lugares dotados de *condiciones propicias donde se encuentra la materia prima que lo abastece o en aquellas partes con tierras aptas para su desarrollo* (como es el caso de la agricultura, la ganadería, entre otros). Cada uno de estos espacios toma el nombre de la actividad predominante allí asentada.

La materia prima del turismo son los atractivos turísticos. Estos constituyen la causa principal que motiva a las personas a viajar hasta ellos, tanto para conocerlos, como para disfrutar del consumo de actividades que se programen con el fin de satisfacer sus expectativas.

## FORMAS DE TURISMO EN LA NATURALEZA:

Mucho antes que las playas se constituyeran en el destino preferido del turismo masivo, los viajeros visitaban ciudades atraídos por su atractivo cultural. Como consecuencia del descontento de la demanda en la calidad de los productos tradicionales, dominados por la tendencia a su estandarización, en la década de los 70 comenzó a hablarse del *turismo alternativo*.

Una de sus formas es el **turismo rural**. Las otras son: ecoturismo, el naturalista mixto, naturaleza tradicional, deportivo y de aventuras.

*“El turismo rural consiste en visitar establecimientos agropecuarios que cuenten con servicios de comida y alojamientos confortables.*

*La principal expectativa que motiva a este segmento de la demanda es conocer cómo funciona un establecimiento de campo, presenciar las tareas típicas y en algunos casos participar de las mismas. También se interesa en la realización de paseos a caballo y degustar comidas regionales adaptadas al paladar de los turistas“.*

*Roberto C. Boullon - Ecoturismo*

De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo, define el turismo rural como:

*El turismo rural es un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés.*

*Las actividades de turismo rural se desarrollan en entornos no urbanos (rurales) con las siguientes características:*

- 1. baja densidad demográfica,*
- 2. paisajes y ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura, y*
- 3. estructuras sociales y formas de vida tradicionales*

*Comité de Turismo y Competitividad (CTC), 2019.*

# Análisis de Antecedentes

## Modalidades del Turismo Rural:

Junto a la modalidad estándar, consistente en disfrutar fundamentalmente de la casa y su entorno, existen algunas modalidades del Turismo Rural caracterizadas por la realización de algún tipo de actividad ligada a dicha estancia. Entre ellas cabe destacar:

- Agroturismo
- Enoturismo y gastroturismo
- Turismo ecológico o ecoturismo
- Turismo de estancias
- Turismo Vivencial y de Experiencias
- Rutas Alimentarias
- Turismo Deportivo y Enoturismo.

## Agroturismo:

Se entiende como la modalidad turística en áreas agropecuarias, que proporciona el contacto directo con las actividades agrarias tradicionales, con el aprovechamiento de un ambiente rural y las manifestaciones culturales y sociales productivas. Se busca que la actividad represente una alternativa para lograr que toda la población rural se beneficie con la participación de su actividad económica mediante la agricultura y el turismo.

## Antecedentes del Agroturismo

El agroturismo surgió como actividad en el continente europeo a mediados del siglo XX, después de la segunda guerra mundial. Según Humberto López Tirone, presidente del Instituto Iberoamericano de Turismo Rural, IBEROATUR: “El turismo agro surge en Europa como una estrategia complementaria al desarrollo rural en la segunda posguerra, cuando los profesionales quedaron desempleados y se vieron forzados a irse a vivir en las fincas de los abuelos, tíos y padres y viendo el potencial de las fincas abrieron sus puertas a los viajeros como una primera fórmula para salir de la crisis económica de la postguerra, para las poblaciones rurales, con poco acceso a la financiación y al empleo”, resaltó. Agregó que las nuevas fórmulas innovadoras del agroturismo se inician en Francia, por lo que hoy es considerado como el país pionero en este tema. Según López, en América Latina en el siglo XX este tipo de turismo no era una prioridad porque estaba el periodo de colonización en todo su apogeo. Sin embargo, en este siglo XXI y ahora más con el

surgimiento de la pandemia la actividad se ha vuelto más fuerte en todo el mundo, de hecho, hay países que ya han comenzado a venderse como destinos naturales y ecológicos.

Actualmente en países como Austria, Dinamarca, Holanda, Alemania el agroturismo es una alternativa. En América Latina, Chile y Argentina tienen la más amplia red de asociaciones de turismo rural.

# Análisis de Antecedentes - Beneficios del Agroturismo:

El turismo agrícola se ha convertido en un medio necesario para la supervivencia de muchas pequeñas explotaciones. Al diversificar las operaciones comerciales, los operadores agrícolas pueden garantizar ingresos más estables. Esto se debe a que las actividades de agroturismo pueden ocurrir durante las épocas del año en que los cultivos pueden no estar en temporada y al proporcionar un flujo de ingresos completamente separado. Algunos estudios han encontrado que las operaciones de agroturismo a menudo benefician a las comunidades circundantes al atraer turistas al área. El impulso económico por el aumento del tráfico puede ser beneficioso para las zonas rurales que necesitan fuentes de ingresos diversificadas.

- Diversifica las actividades de la finca y agroindustrias
- Contribuye al arraigo de los pobladores a su territorio
- Mejora la calidad de vida de las familias.
- Genera empleos especialmente para las mujeres y jóvenes:
  - restauración
  - hospedaje
  - industria casera
  - guianza
  - ventas de productos
  - artesanía

## ENTORNO INTERNACIONAL

A continuación se muestran ejemplos destacados sobre servicios conocido como agriturismo con la intención de comprender aquellos antecedentes de servicio y cómo se desenvuelven en diferentes ecosistemas, con diferentes recursos, pero destacándose por su propuesta a nivel mundial.

- **El turismo rural en Chile**

El Programa de Turismo Rural tiene por finalidad potenciar el rubro turismo rural como actividad conexas a la agricultura, conforme a los lineamientos actuales y dentro de la plataforma de instrumentos de INDAP.

El Instituto de Desarrollo Agropecuario es un servicio dependiente del Ministerio de Agricultura quien da herramientas como asistencia técnica, capacitaciones, actividades de promoción, financiamiento no reembolsable a través del Programa de Inversiones (PDI) y créditos especiales para turismo rural a corto y largo plazo”.

En la región del sur de Chile zona Rio Negro, se lleva a cabo de manera exitosa el Huerto Interactivo El Moro. Lugar a cargo de una familia que se dedica hace 11 años a producir sus propios alimentos.

Esta finca agroecologica produce distintos tipos de berries (frutillas, frambuesas, arándanos, golden berries y murta) stevia, gestan hortalizas al aire libre y bajo plástico, además se lleva a cabo la crianza de ganado ovino y bovino. Los dueños invitan a conocer la experiencia de autocosechar frutas y verduras y obtenerlas para llevarlas directo del Huerto fresco a su mesa.

*Fuente: INDAP*

- **Agroturismo en Italia**

A partir del 2013 el Ministerio de Agricultura en cooperación con todas las asociaciones regionales y nacionales de agroturismo, crearon una garantía global que tiene en cuenta las características regionales específicas. Se trata de un sistema que permite la clasificación de las granjas con alojamiento para distinguir aquellas granjas que operan regularmente de acuerdo con las leyes y regulaciones existentes. La clasificación representa el nivel de confort, la variedad de servicios y la calidad del entorno natural que cada finca es capaz de ofrecer.

Uno de los establecimientos registrados, mejor calificado y clasificado como “granja educativa” es “Agroturismo Cà Lo Spellì”. A través su pagina web oficial, a diferencia de otros hospedajes, da a conocer las cualidades que hacen a la estancia productora agrícola, sin ser sobrecargada de actividades vendibles para los visitantes. En ella hace un balance entre el confort asegurado e itinerarios de actividades. *Fuente: Ministerio de Turismo de Italia*

- **Agroturismo en India**

El 85% de la población de la India depende directa o indirectamente de la agricultura y actividades afines. En los estados Maharashtra y Kerala se han destacado por tener mas éxito y potencial en el agroturismo.

En este marco, uno de los lugares que logró colocarse entre los preferidos es Saguna Baug, una granja agrícola ecológica de 16 hectáreas rodeada por el río Ulhas. Con casas de barro y un “hogar del estanque” que ofrece una fascinante vista, esta finca se encuentra en el estado de Maharashtra. En el lugar, los huéspedes pueden experimentar la vida rural y aprender sobre técnicas



agrícolas innovadoras, la cultura local y formas de arte tradicionales. Entre las actividades más populares se destaca la apicultura, la equitación, visitas a la granja, piscicultura y paseos en búfalo. *Fuente: Maharashtra Tourism. Wikipedia Agritourism.*

Como conclusión podemos ver la importancia dar a conocer sus servicios gracias a la difusión por internet, el desarrollo de una imagen que los identifique para darse a conocer a futuros visitantes.

El respaldo y compromiso del Estado y sus instituciones competentes, actores fundamentales que otorguen herramientas y respondan a las necesidades de un sector de la población carente y/o potencial emprendedor, para brindar un turismo diversificado, para administrar y realizar un seguimiento de la diversidad de propuestas y su clasificación.



## ENTORNO NACIONAL

Con el siguiente registro se busca comprender la diversidad de alternativas que propone el sector de agroturismo a nivel nacional. Debido a la diversidad de climas, y lo extenso del país se seleccionaron solo algunos.

Con esto se busca tener en cuenta los detalles, qué hace de la visita una experiencia única. Podremos comprobar que ninguno podrá reemplazarse, pero sí identificar qué se necesita para lograr cumplir e inclusive superar las expectativas del turista.

Es importante destacar cómo influencia el factor económico, y por consecuencia actor importante el estado en agrupaciones carenciadas, pero que conforman un sector de gran potencial turístico y una ingreso económico y oportunidad laboral para las familias.

### Instituciones vinculadas al agroturismo

#### INTA

Es un organismo público descentralizado con autarquía operativa y financiera que se encuentra bajo la órbita del Ministerio de Agricultura y Pesca de la Nación.

En el mapa actual del turismo rural se puede identificar una importante cantidad de emprendimientos desarrollados por medianos y grandes productores que ofrecen agroturismo, turismo estancia, turismo en bodegas y turismo activo, principalmente cabalgatas. Se vislumbra una mayor vinculación de los pequeños productores con este sector rural, a partir de la formación de asociaciones, redes, y cooperativas y focalizando su oferta en el patrimonio cultural, tradiciones, costumbres y los saberes locales.

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria acompaña a familias organizadas en experiencias de turismo rural, en el proceso de construcción de redes productivas y de servicios, que encadenan en cada región la producción artesanal, el agregado de valor a la producción agropecuaria y la valorización de los recursos naturales y culturales para ofrecer servicios de hotelería, gastronomía y actividades recreativas. Maharashtra Tourism



#### FECOAGRO

La Federación de Cooperativas Agropecuarias de San Juan (FECOAGRO Ltda.), es una organización de segundo grado integrada por 29 cooperativas primarias distribuidas en los cinco valles que integran la provincia de San Juan. FECOAGRO integra de forma equilibrada en su cadena de valor, a los pequeños productores, el medioambiente y los consumidores generando valor económico y social en las comunidades.



#### PROHUERTA

Es una política pública, gestionada en conjunto por el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria que promueve la seguridad y soberanía alimentaria a través del apoyo a la producción agroecológica y el acceso a productos saludables para una alimentación adecuada. Promueve las prácticas productivas para el autoabastecimiento, la educación alimentaria, la promoción de ferias y mercados alternativos con una mirada inclusiva de las familias productoras. Está dirigido a familias y organizaciones de productores/as en situación de vulnerabilidad social.





## ENTORNO NACIONAL

- **Agroturismo en provincia Misiones - Granja La Lechuza**

Es un emprendimiento familiar que desde un principio tuvo como principal actividad combinar la producción de horticultura y fruticultura ecológica. Se encuentra ubicada a 7 kilómetros de distancia del corazón de las Sierras Centrales. En ella emprenden los integrantes de una familia suiza-argentina sus dueños son activistas ecológicos con experiencia y conocimiento de la rama de la biología y la agricultura orgánica, quienes aprovechan las bondades del suelo misionero para impulsar una producción agroecológica. Se proponen una experiencia integral, granja escuela, el día/tarde de campo, visita guiada por los arroyos, recorrido por el monte, corrales y huertas; un almuerzo y merienda elaborados con los insumos producidos íntegramente en la chacra, alojamiento en un bungalow totalmente equipado y cursos – talleres y jornadas de capacitación sobre temas siempre relacionados con la agricultura ecológica y las prácticas de vida saludable. *Fuente: Misiones Online.*



- **Agroturismo Comunitario Jujuy - “Turismo Rural Comunitario Espejo de Sal”**

En el territorio de las Salinas Grandes, en la Puna Salteña y Jujeña, habitan las comunidades collas de: Susques, Cerro Negro, Barrancas, Rinconadillas, San Francisco de Alfarcito, Sausalito, Santa Ana y Pozo Colorado. Estas comunidades, en diciembre del año 2009, conformaron la Cooperativa “Red de Turismo Comunitario Espejo de Sal” para gestionar sus servicios. La cooperativa está integrada por 32 familias que desarrollan diversos emprendimientos, los cuales se complementan entre sí. Entre los emprendimientos puestos en marcha por estas comunidades nos encontramos: alojamientos, comedores, salones de té, circuitos guiados (caravanas de llamas, visitas a puestos de pastoreo y almacenes), producción y venta de artesanías. Es importante señalar que todos los productos están basados en el patrimonio natural y cultural de la región y trabajados con la participación de las comunidades implicadas. *Fuente: Agroturismo con Identidad- Ministerio de Agroindustria.*



- **Agroturismo Comunitario en Mendoza - Turismo Rural Comunitario “Tintihuili Kanay Ken”**

El nombre del grupo, que en lengua Huarpe significa “Ramblón de amigos”, pertenece a la Comunidad “Paula Guaquinchay” del pueblo de La Asunción, Lavalle, en Mendoza. Está integrada por 35 familias descendientes del Cacique Guaquinchay y las ramas restantes que habitan en puestos aislados, dedicándose principalmente a la cría de ganado caprino, a la elaboración y venta de artesanías autóctonas y a la venta de guano. Muchos pobladores se dedican al trabajo rural en fincas cercanas del área irrigada, destacándose los meses de febrero a mayo, en la época de la cosecha de uva. La actividad turística ha permitido equilibrar la estacionalidad, generando ingresos económicos en los meses de otoño, invierno y primavera. El grupo se inició en la actividad turística en 2005, a partir del interés generado en los talleres de Arqueología, Patrimonio Cultural y Natural, Turismo y Gastronomía organizados por el Área de Turismo de la Municipalidad de Lavalle. Ofrecen gastronomía tradicional, visitas guiadas por el pueblo y Reserva Florística y Faunística Telteca. Además el grupo también ofrece al turista talleres de artesanía de trenzado en cuero e hilado de lana, elaboración de sopaipillas y juegos tradicionales como la taba. *Fuente: Ministerio de Agroindustria, Presidencia de la Nación.*





## ENTORNO LOCAL SAN JUAN

- **Agroturismo en localidad Albardón** - Granja Orgánica Tía Nora

Este emprendimiento agroturístico que está ubicado geográficamente en la misma entrada del departamento Albardón, unos metros al Este de la Ruta 40.

En el año 2009 Granja Tía Nora, se inscribió en una red internacional denominada WWOOF, en español "Amplias Oportunidades en el Mundo de las Granjas Orgánicas".

Esta red internacional permite a los turistas recorrer el mundo, pagando su estadía con trabajo en los emprendimientos ecológicos. Las actividades que deben desarrollar son básicamente las de todo establecimiento agropecuario, como por ejemplo, cultivar la huerta, recolectar frutos, alimentar a los animales, atender el ordeño de especies lecheras, elaborar conservas y hasta convertirse en chef. Hasta el momento han recibido más de 150 personas de todo el mundo y de diversas edades. *Fuente: Agrositio.*



## ENTORNO ORGANIZACIÓN

La Asamblea Rural de Jáchal Desde hace casi 11 años, San Juan, trabaja para fortalecer la producción local. Son más de 60 familias que todas las semanas organizan una Feria Franca en la plaza departamental y además generan **circuitos de turismo rural comunitario**. Primero trabajaban una vez por mes, después dos veces al mes en la plaza departamental, Villa cabecera del departamento de Jáchal. Actualmente están asistiendo todos los viernes a la misma, en esta feria se puede encontrar lo que es variedad de dulces y conservas. Por ejemplo dulce de membrillo, jalea, mermelada (de durazno, damasco, tomate, alcayota, quesillos, arrope). Verduras también, todo lo que es también panificados, tabletas cimarronas bollitos, semitas. Ofrecen todo lo que se hace de producción como materia prima, como el tomate, la salsa, la producción de uva que también se cosecha, vino, pasas, el arrope de uva, arrope de chañar. Además están llevando comidas, para aprovechar el comienzo de fin de semana y quienes lo deseen aprovechar el servicio de comidas.

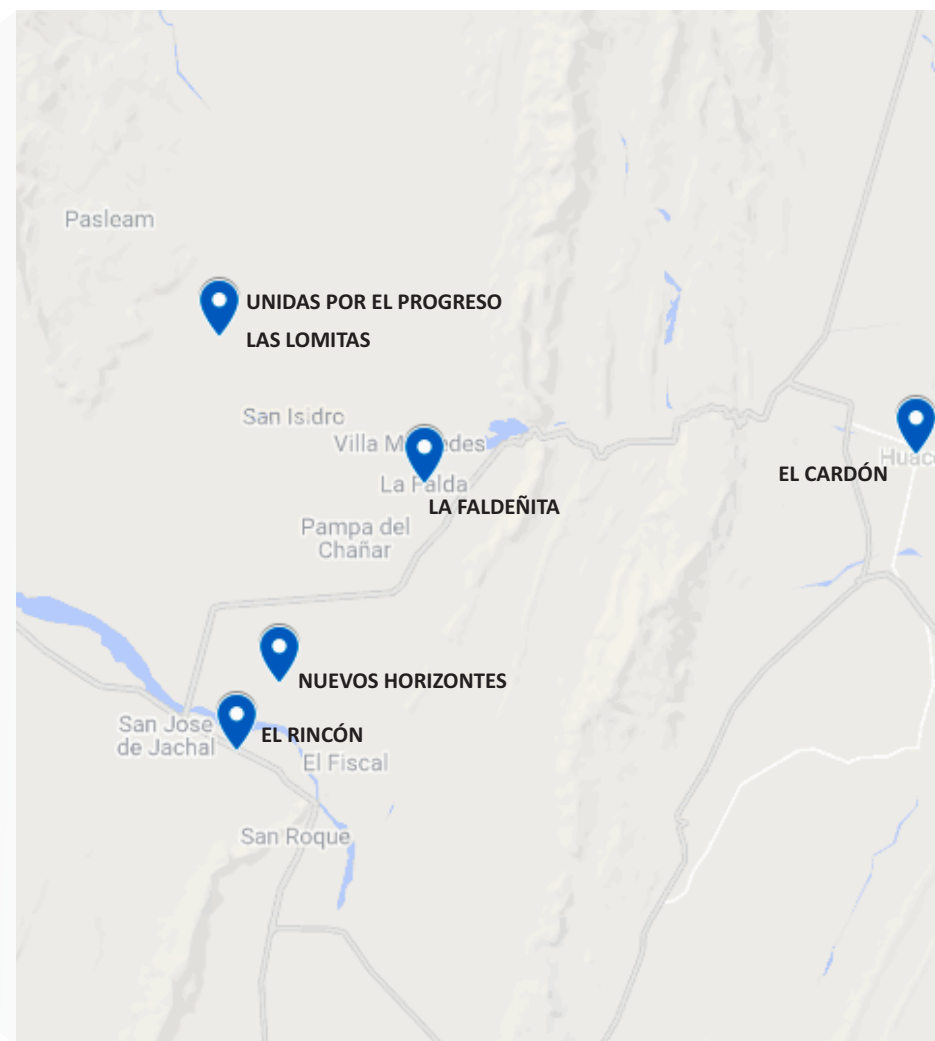


***El turismo rural comunitario de Jáchal es realizado por cinco organizaciones que trabajan conjuntamente:***

***Cooperativa Nuevos Horizontes (Pampa Vieja), Grupo de Trabajo "La Faldeñita" (La Falda), Asamblea de Mujeres Rurales de Jáchal, Grupo de Trabajo "Las Lomitas" y "Unidas por el Progreso" (Gran China), "El Cardón de Huaco" (Huaco) y "El Rincón" (San José de Jáchal).*** *Fuente: Entrevista GiraMundoTV. - Noticias INTA.*



Mapa político de San Juan



Mapa político: **AGRUPACIONES CIRCUITO TURÍSTICO.**  
<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=13ruiwUd7vxaaQqXebWiyCFXXEd4wcSkE&usp=sharing>



# Planteo del Problema

La problemática general es en base al turismo comunitario en Jáchal, en la cooperativa Nuevos Horizontes, perteneciente a la localidad Pampa Vieja, ofrece hospedaje a los turistas. La cooperativa es fundamentalmente agrícola, y junto al presidente de la Cooperativa como sus integrantes, buscan fomentar el turismo rural en el que provisoriamente participan diez personas.

El lugar carece de cuidado al servicio como hospedador de turistas, actividad considerada como secundaria debido a que la primordial es la cosecha de semillas.

A esto se le suma que si bien tienen un paquete turístico planificado (el traslado de los visitantes para conocer sectores de atractivo turístico), al recorrer su finca hospedante se garantiza comodidades únicamente en el interior del alojamiento.

Sin embargo, en sus terreno dentro de la finca, donde se proponen actividades como conocer la huerta, participar en la cosecha junto al trabajador, un encuentro de fogata al finalizar su estadía, no brindan espacios de relajación y distensión, no demarcan caminos que inviten a recorrer.

Es importante destacar que existen personas interesadas que particularmente buscan descansar y vivir la experiencia dentro de la finca Nuevos Horizontes. Es decir, se dedican al agroturismo, o acotan su cronograma de actividades dentro de la finca. Por lo que puede llegar a ser algo negativo si no se piensa un atractivo el espacio exterior y sus alrededores.

**Por lo tanto, el problema es la carencia de espacios de contemplación que permitan al turista, captar el valor de la cultura local e integrando los servicios de la Cooperativa Nuevos Horizontes y como integrante del Circuito Turismo Comunitario de Jáchal.**



# Planteo del Problema

La herramienta FODA permitió reconocer las cualidades propias de la Cooperativa tanto positivas como negativas. Y en cuanto a la organización como por fuera ya sea la competencia o entorno a ella. Los aspectos positivos dentro de la organización llamadas fortalezas como el valor de lo manual, el trabajo genuino de los involucrados en el servicio. Por el contrario se identificó en la organización como una amenaza la falta de compromiso con el turismo rural por considerarla actividad secundaria, sin embargo se transformó a una fortaleza con la cercanía a la ciudad. Se pudo identificar la oportunidad laboral y de inclusión del sector familiar jóvenes y mujeres.

Se valoró como oportunidad compartir su vivencia del día a día. Algunas maneras entre ellas es con la Experiencia de cultivo, de producción, visitas guiadas a través de la propuesta turismo comunitario.

Pero fueron aspectos graves considerados como amenaza que son casi inexistentes al ojo del turista porque no se promocionan por internet tampoco poseen una identidad como Cooperativa, tampoco venden sus productos frescos y de hacerlo queda en una idea lejana un espacio destinado a la exhibición de sus productos.

Ahora podemos visualizar que la Cooperativa Nuevos Horizontes tiene cualidades positivas y las que no, son posibles a mejorar.

En comparación a otras asociaciones, tiene una participación activa y abierta a posibilidades de relacionarse junto a otras agrupaciones, destacándose.

El proyecto turismo rural fortaleció el cooperativismo comunitario permitió el desarrollo de la economía local rural y benefició a familias de otras agrupaciones. Tuvo el apoyo de Fecoagro y difusión también, donde se complementó las actividades dentro de la finca de Nuevos Horizontes.

Sin embargo no cuentan con suficientes participantes activos en el turismo, por lo mencionado de no ser actividad primordial. Por lo que se vio descuido dentro y en el entorno de la organización, quien no recibe visitantes por constantes refacciones. Se pudo entender el potencial del mismo, sin embargo queda en trabajar aspectos negativos considerados como debilidades frente a la amplia oferta del sector.



(Ver ANEXO 2 Herramienta FODA). Pág. 53

# PROGRAMA DE DISEÑO

## ESTRATEGIA GENÉRICA

Se busca impulsar el turismo local de la cooperativa para favorecer su economía local y que contribuya a conocer y realizar las actividades programadas al exterior con la mejora de espacios más habitables.

(Ver ANEXO 3 Herramienta PORTER)

## ESTRATEGIA DE DISEÑO

Mediante la estrategia de *reorientación* se busca potenciar la actividad de turismo rural, potenciando a través del diseño de un sistema de productos basados en el concepto de módulos que generen un ritmo y que acompañen en el **diseño de experiencia**.



En este proyecto se ha dado importancia al **Diseño de experiencia** centrado en el antes, durante y después del servicio. Con este esquema se busca pensar en el recorrido del usuario y visualizar mejor aquellos acontecimientos.

Para ello se afirmó en un relato:

Si el propósito es participar en el cultivo, lo harán guiados por la sucesión de baldosas que indicarán paradas. Al llegar encontrarán las señaléticas tipo totems, con ellas se identificará qué tipo de siembra se cultiva por sector, estimulando el sentido del tacto.

El camino de regreso está guiado por limitadores, que a su vez estimulan el olfato. En la medida que logre llegar al destino podrá adquirir los productos en fresco o en semilla si lo desea.

Ubicados al costado de la entrada del galpón, y próximo al hostel, está ubicado un exhibidor que por sus propiedades, mantendrá los productos frescos.

Para completar el recorrido en la finca al anochecer se hace una fogata. Para ello cuenta con un último sector con un parador, y asientos formando un círculo, allí es donde se comparten opiniones y devoluciones. Este será el punto de encuentro final.



Mapa aéreo de Nuevos Horizontes

Al detenerse el turista se verá abstraído y, con impulsos del viento incentivará los elementos acústicos del mobiliario (superficies de apoyo) estimulando en la percepción del protagonista.

El camino por recorrer por un lado bordea las estancias y por otro brinda un espacio para detenerse y contemplar las montañas. La protección de los paradores, quizás sea un buen lugar para descansar.

La familia Nuevos Horizontes, los invita a conocer el cultivo, para eso deberán transitar un recorrido demarcado por baldosas y asientos con refugios (paradores).

# USUARIO

(Anexo Entrevista)

Se analizan dos usuarios directos, el lugareño y el turista.  
Si analizamos con mayor profundidad podemos subdividirlos a su vez.  
Por un lado, los turistas se encontró principalmente dos grupos etarios: jóvenes adultos estudiantes de posgrado cuyo objetivo es principal es educativo. Por otro, gente de tercera edad jubilada en busca de un lugar de viajar por placer.  
En la otra rama de habitantes lugareños encontramos a la familia inquilina compuesta por jóvenes y adultos.

## LUGAREÑO

- 18 - 60 años - Hombres y Mujeres
- Principal actividad agricultura familiar.
- Familias trabajadoras de clase media/baja comprometidos con la producción de sus tierras, con una educación desde temprana edad hacia el cultivo y con compromiso social comunitario.
- El lugareño vive en Pampa Vieja, Jáchal. Lejos a 160 km (2hs aprox) de la Capital de San Juan. Trabaja mucho con el transporte, además contempla a la mujer y el joven con el rol en el turismo brindado servicios de atención en la preparación y producción de comidas típicas.



## TURISTA

- 18 - 60 años - Hombres y Mujeres
- Principal actividad estudiante/investigador visita con fines académicos, o en el caso de avanzada edad jubilado/viajante que complementa actividades recreativas y saludables.
- Personas de clase media/alta entusiasmadas por conocer nuevos lugares donde aprender y realizar un cambio en su rutina en la ciudad. En busca de conectar con sus raíces.
- El turista es de otra provincia u otro departamento.



# REQUISITOS Y CONDICIONANTES

	VARIABLE	REQUISITOS	CONDICIONANTES
<b>FUNCIÓN</b>	<b>Seguridad</b>	El sistema mobiliario integrado por el conjunto de asientos, apoyo y parador deben brindar seguridad y estabilidad al usuario	Se tuvo en cuenta estructuras internas que den soporte a las propuestas
<b>REQUISITO DE USO</b>	<b>Ergonomía</b>	El sistema de mobiliario debe brindarle comodidad y relajación en el descanso de estadía	Factores climáticos y su ubicación en la intemperie
	<b>Antropometría</b>	Se debe tener en cuenta la antropometría del usuario	Se tuvo en cuenta los percentiles y medidas correspondientes a asientos y posturas de trabajo. Asiento: como el percentil 95° en altura de asiento Mesa de trabajo: superficie de trabajo de pie 5 a 10 cm por debajo del codo
<b>REQUISITO ECONÓMICO O DE MERCADO</b>	<b>Ciclo de Vida</b>	Se debe tener en cuenta la perdurabilidad del mobiliario urbano propuesto	Exposición al sol, sobre todo temperaturas intensas en verano



# REQUISITOS Y CONDICIONANTES

	VARIABLE	REQUISITOS	CONDICIONANTES
REQUISITO TÉCNICO - PRODUCTIVO	Materia Prima	Es deseable trabajar con la materia prima local	Se tuvo en cuenta el tipo de madera sea dura o semi dura, de estabilidad dimensional y de ubicación geográfica para que pueda ser fabricado con materiales de disponibilidad nacional. Se tuvo de referencia máxima disponible en mercado de 2,15m
	Mano de obra	Factibilidad de producción local y provincial	Se tuvo en cuenta los materiales y procesos de producción
REQUISITO FORMAL	Estética	Se tendrá en cuenta el concepto ritmo	Se jugó con las diferentes magnitudes de los componentes
		Se desea trabajar con colores cálidos y elementos propios de la naturaleza	Se tuvo en cuenta la flora autóctona presente en Jáchal como el algarrobo color castaño rojizo y plantas que se adapten al clima seco de san juan como el tomillo
	Unidad	Se desea trabajar con formas que generen un ritmo entre los elementos del mobiliario, logrando integración y coherencia formal	Se tuvo en cuenta la materialidad y el uso de formas circulares que respondan a un ritmo /armonía
REQUISITO ESTRUCTURAL	Estructura	Debe emplearse una estructura interna sólida en los elementos que componen el mobiliario que se utilice el hormigón	Se tuvo en cuenta los sistemas de construcción de mobiliario urbano

# Descripción de Proyecto

## Resolución Inmediata



### CONCEPTO DE DISEÑO

Sistema modular compuesto por mobiliario rural integrado por asientos, paradores y señalética, que a través de la repetición módulos, con variación de tamaños de circunferencia. Genera un ritmo de carácter alterno construido con predominio de madera y combinación de materiales compuestos. Este sistema de mobiliario apela a estimular el sentido visual, auditivo y táctil del usuario y que explore diferentes situaciones para sentarse.



Montaje de fotografía “proyecto de extensión, Hostel Huerta finca Nuevos Horizontes”





Montaje de fotografía “proyecto de extensión, Hostel Huerta finca Nuevos Horizontes”.

# Descripción de Proyecto

## RESOLUCIÓN INMEDIATA

Se denominó como **sistema de productos**, debido a que cada producto que lo integra posee una función particular. Pero que realmente sirve cuando se lo integra con los otros productos y constituyen así el denominado sistema.

Como mencionamos antes, con los elementos de este sistema se buscó el reforzar los sentidos del usuario en la experiencia visual, auditiva y táctil.

El cuadro siguiente se buscó detallar qué tipo de estímulo sensorial (Visual, Auditivo o Táctil) se trabajó en particular en cada pieza del mobiliario.

<b>Visual</b>	<b>Parador</b> <b>Asientos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Lounge chair</li><li>– Lounge chair +1</li><li>– Lounge chair +1 bajo</li><li>– Asiento individual</li></ul>
<b>Auditivo</b>	– Taburete <b>Mesa de apoyo</b>
<b>Táctil</b>	<b>Señalética</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Tótem</li><li>– Baldosas</li></ul>



# Descripción del Sistema

Este sistema de compone de parador, apoyos, asientos y de señalética, elementos que se describen a continuación.

## Parador

### Aspecto Funcional

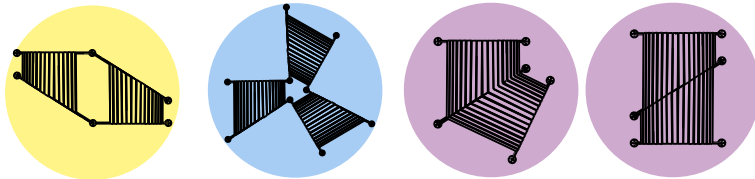
Permite resguardarse del sol. Refugia una capacidad de hasta 4 personas. Se buscó en estos asientos estimular el sentido **Visual**, de contemplar. Además contribuye a proteger la visión del usuario de los rayos nocivos del sol y resguardarse posibles lluvias que impidan permanecer en el exterior.

### Uso:

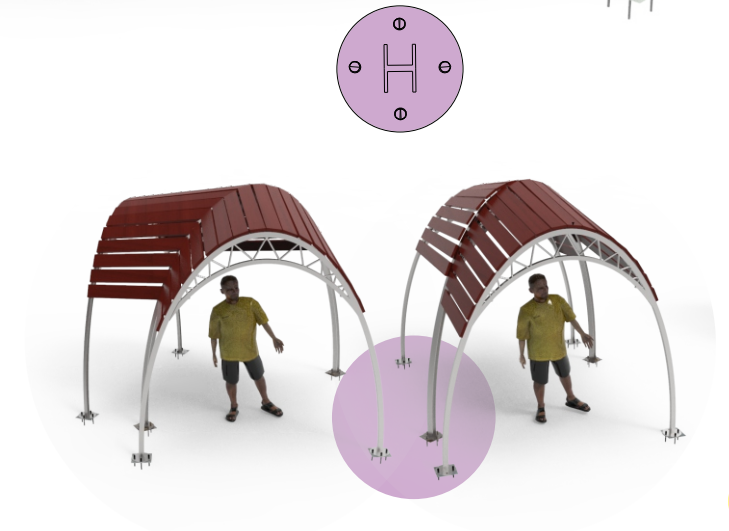
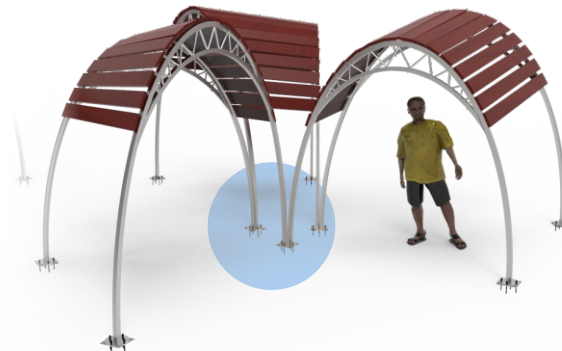
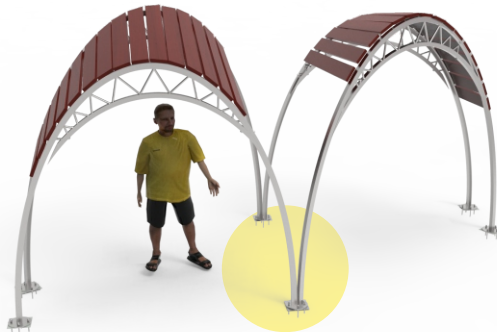
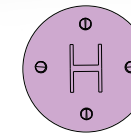
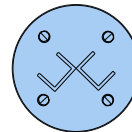
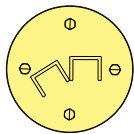
Cantidad de sombra que puede proyectar una área de 3,8m<sup>2</sup>.



#### Vista Superior



#### Tipologías de disposición: uniones anclaje



# Parador

## Aspecto Conformativo:

Estructura conformada de perfiles y tubos de acero soldados, sombra de tablas de madera cepillada y barnizada. Los perfiles de la estructura y la incorporación de las maderas al perfil es in situ a través de tornillos de acero inoxidable. La fijación al piso es con pernos cabeza ciega de anclaje. Su instalación requiere del anclaje y aseguramiento en base de cemento sobre todo para las fuerzas de posibles vientos.

### Madera

Tablas de algarrobo  
2,5m x0,15m x1'  
(largo máximo).

17 unidades

### Metal

Tratamiento  
curvado

Perfil U.P.N  
de 50x38x5  
perforado para  
uniones desmontables

Tubo estructural  
Rectangular  
40X40X2

Hierro redondo  
19mm

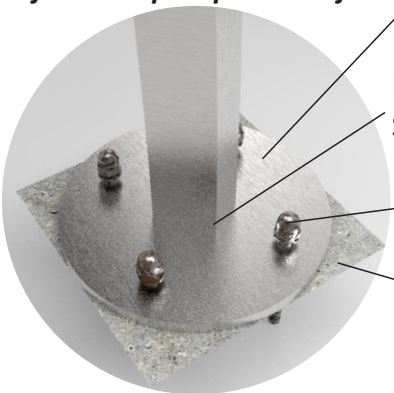
### Fijación al piso por anclaje

PLETINA

ESTRUCTURA  
SOLDADA

PERNOS DE ANCLAJE

DADO DE HORMIGÓN  
PARA ANCLAJE



Unión  
desmontable  
interna



Estructura anclada a plataforma /zapata de concreto armado.

# Asientos Lounge chair

## Aspecto Funcional:

Poseen 3 variaciones en su largo y alto formando diferencia de usos.

La versión Lounge Chair es la pieza ideal para ubicar en el parador, junto a las extensiones permite refugiarse y a su vez complementarse con otras sillas laterales.

Lounge Chair +1 permite la distensión completa de piernas.

Se recomienda en especial el uso del Lounge Chair Bajo para personas jóvenes, para mejor incorporación post uso.

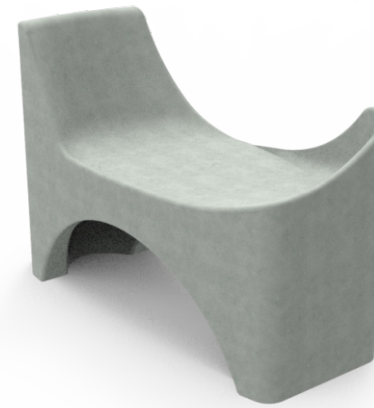
Se buscó en estos asientos estimular el sentido **Visual**.

Brinda un asiento para contemplar el paisaje y permanecer mayor tiempo afuera de la estadía. Busca por medio de la postura de descanso adquirir un estado de relajamiento.

## Situación de uso:

Su respaldo permite la contención de la persona, y la posibilidad de alternar posiciones de acostar o sentarse.

Estas tres tipologías de asiento permiten crear un ritmo alterno en el espacio. Junto a la pieza "L" permite crear espacios de encuentro como la fogata.



“Lounge”

“Lounge+1”



“Lounge+1 bajo”

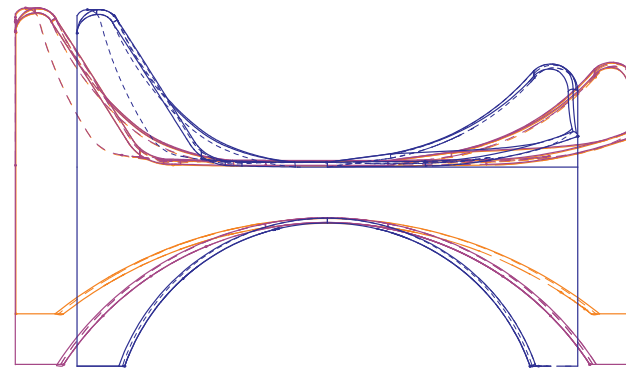
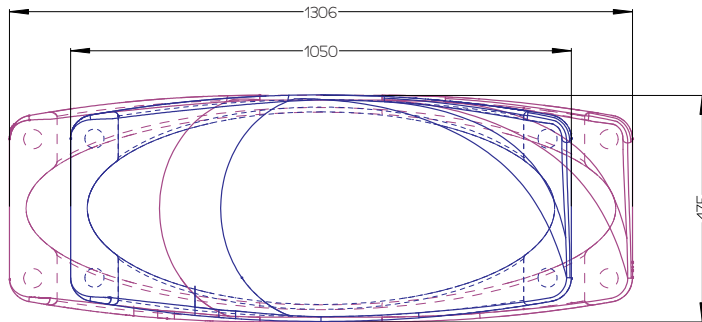


# Asientos Lounge chair

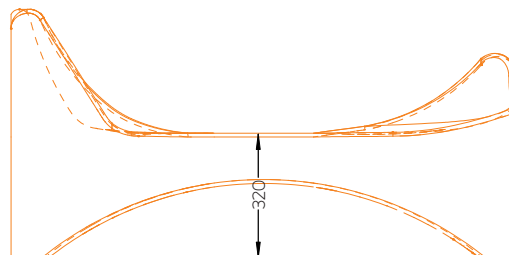
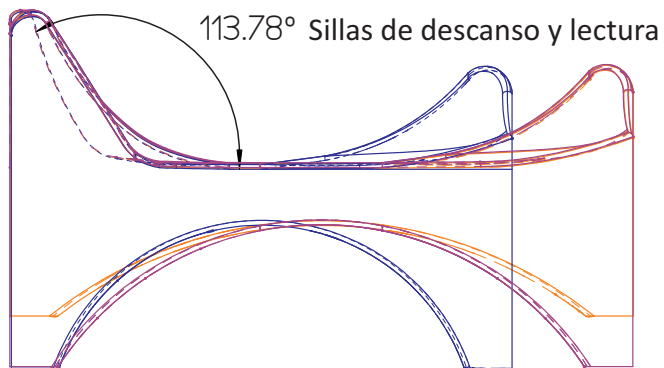
## Aspecto Funcional:

Asientos de relajación

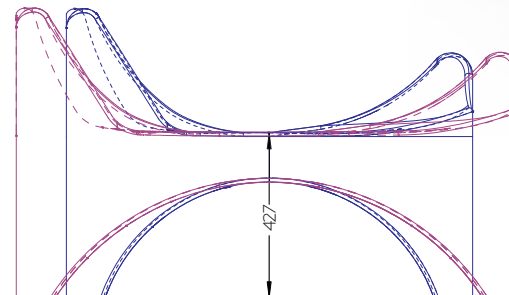
Ancho Percentil 95 o + altos  
mínimo 40-43cm o más de ser  
posible



Profundidad  
Percentil 5º o más  
bajos.  
40-43cm



Altura de recomendada de  
silla fija de usos múltiples



# Asientos Lounge Chair

## Aspecto Conformativo:

Son asientos de hormigón armado premoldeadas en fábrica, por lo que son trasladadas al lugar. Posee una malla interna serpenteante hecha de barra de hierro curvado y tubos de acero en sus cuatro patas para alivianar la pieza. Se genera por medio de moldes de pvc y epoxi para reproducir las curvas. Posee un acabado pulido y pintura atérmica.

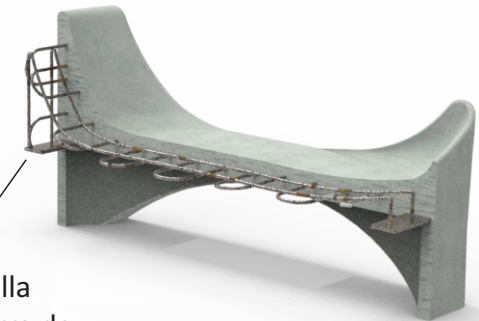
### “Lounge”



### “Lounge+1”



### “Lounge+1 bajo”

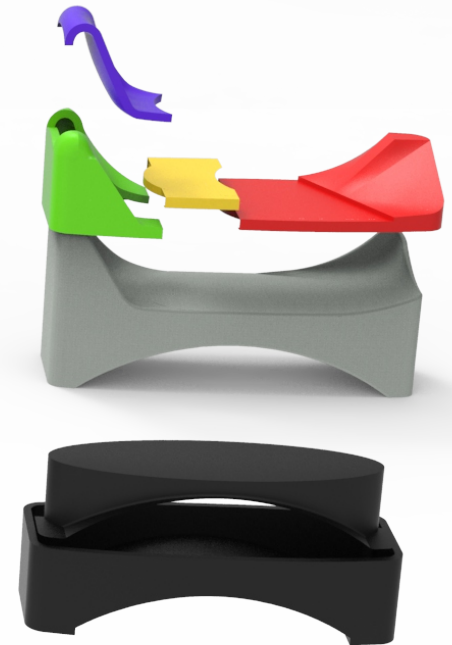
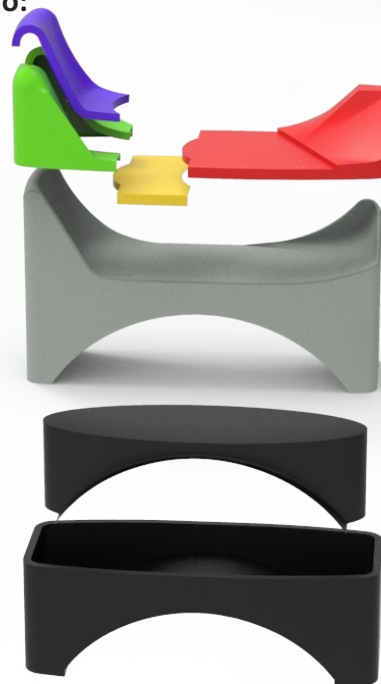


Armadura malla interna de barra de hierro armado (Ø9.5mm)

Piezas de Matricería que generan el crecimiento del módulo:



Su color indica la repetición del módulo para la conformación del tipo de asiento



# Asiento individual

## **Aspecto Funcional:**

A través de la inclusión se buscó brindar un asiento individual con apoyabrazos cómodo y de fácil acceso para personas de la tercera edad.

A través de estas piezas se buscó estimular el sentido **Visual**. Y con ello brindar un espacio apto para personas de la tercera edad, para contemplar el paisaje y permanecer mayor tiempo afuera de la estadía.

## **Situación de Uso:**

Para uso de una persona, pero se pueden combinar de a par y realizar islas.

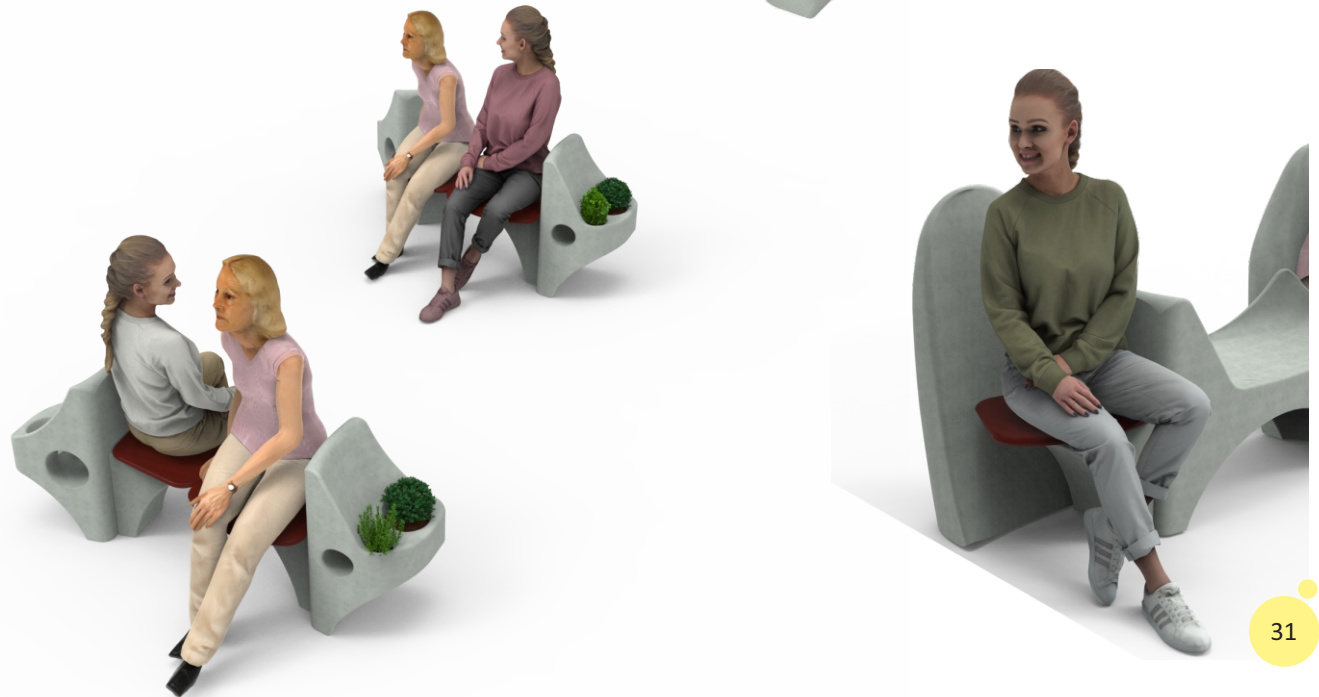
Existen dos posibles uniones de la pieza "L". En el modelo con el Macetero o con Lounge Chair / Lounge +1 en ambas se obtendrá un asiento individual.

En ellas el apoyabrazos es para la incorporación fácil y brindar un asiento erguido llamado en ergonomía de uso múltiple.

Respaldo



Pieza "T"



# Asiento individual

## **Aspecto Funcional:**

Asiento individual con apoyabrazos. Posee orificios laterales que tienen funcionalidad de drenaje de agua. Además de tener la función de apoyabrazos le da estabilidad a la pieza "L".

El Respaldo es una pieza complementaria que puede ser agregada para mayor confort. Se recomienda que se utilice en la sombra para evitar temperaturas elevadas provenientes del sol.

### **Asiento**

Percentil 95° -> Altura de Asiento 43cm

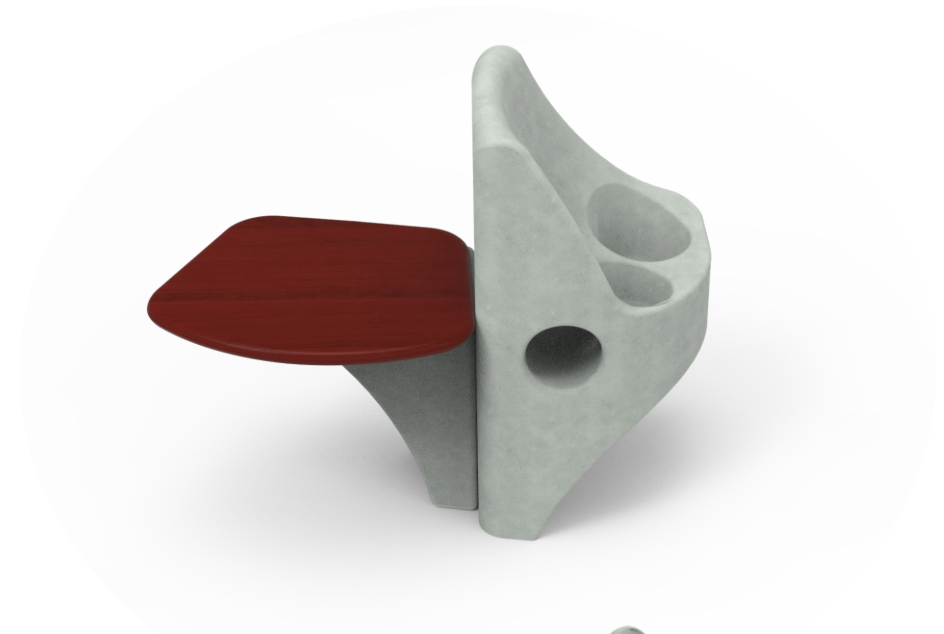
Percentil 5° o más bajos -> Profundidad 43cm

Percentil 95° o más altos -> Ancho 40-43cm

### **Respaldo Sacro lumbar**

Ángulo entre Asiento y Respaldo 100°

Posibles uniones:



Lounge Chair

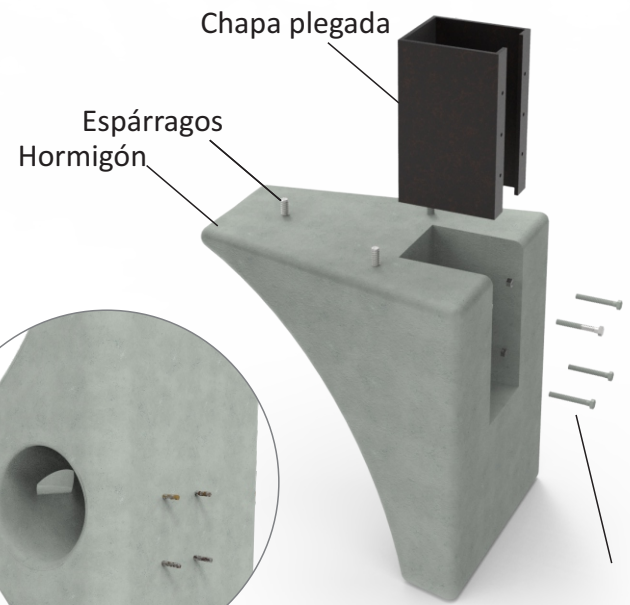
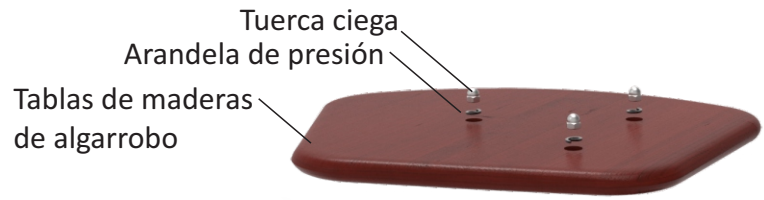
# Asiento "L"

## Asiento individual *Aspecto Conformativo:*

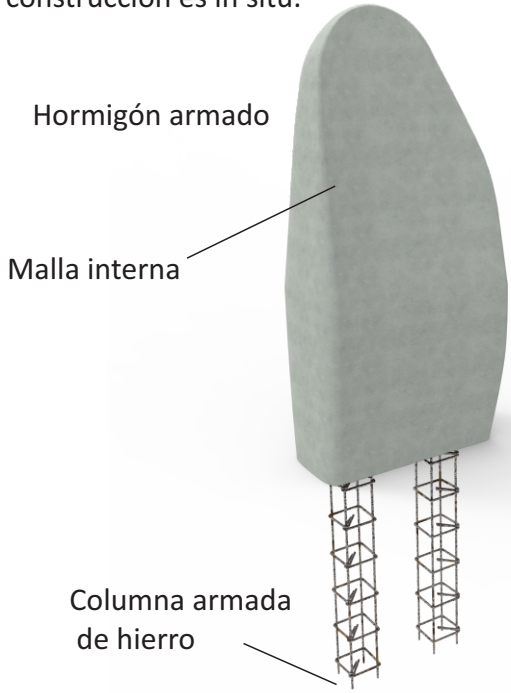
La pieza "L" es una pieza premoldeada, esta pieza debe anclarse a la pieza "T" para generar la definición del asiento. Contiene una caja ciega pletina (plegada y troquelada) con pernos de fijación lateral. Esta se une al "T" o algún asiento de relajación ("Loungue Chair"). Se anexa a la pieza central que es el asiento loungue chair, la unión de espárrago y tuerca vienen a ser la conexión entre ambas piezas.

Madera obtenida en tablones unión por espiga, u obtenida de una sola pieza. Cepillada y protegida con barniz.

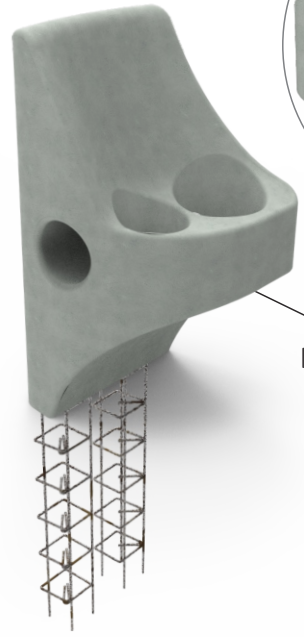
En Asiento individual con T se colocan hierros y en Respaldo una malla que permita ser el esqueleto de la superficie compuesta. Las piezas son de un componente poseen una columna interna de hierro y el modelo es por medio de encofrado. El respaldo y "T" se encuentran anclados al piso, por lo que su construcción es in situ.



Espárragos insertados en el armado de la pieza "central" de agarre con tuercas.



Respaldo



Pieza "T"



# Taburete y Mesa de Apoyo

## Aspecto Funcional:

Estas dos piezas se complementan para recrear un sector de trabajo o de enseñanza del producto de semillas, que permita participar en la actividad de clasificación de semillas.

En estos elementos del mobiliario se buscó estimular el sentido **Auditivo**. Las perforaciones permiten el alivianar la pieza y a su vez que tenga la funcionalidad acústica como se planteó en el recorrido por la finca.

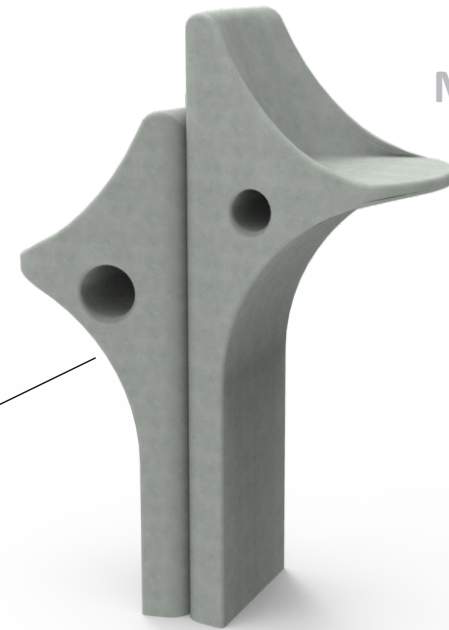


Trabajo en la Cooperativa Nuevos Horizontes.

Taburete

Mesa de apoyo

Asiento de apoyo isquiático permite el trabajo manual de los cooperativistas de separación de semillas

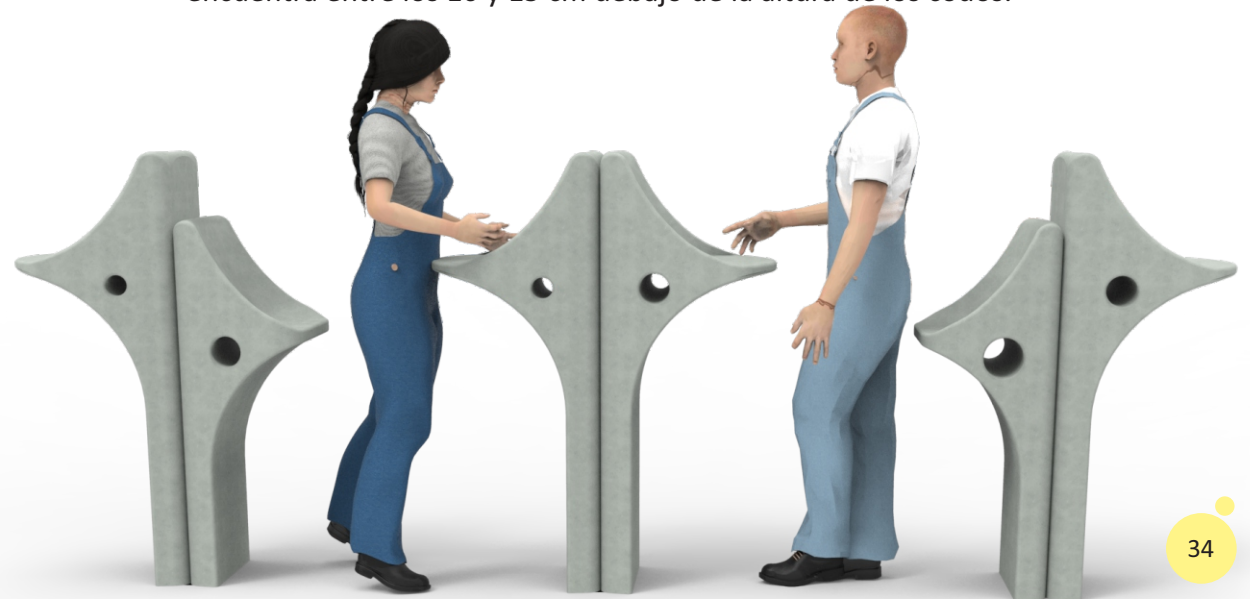


Mesada de trabajo genera un espacio de trabajo temporario y de practica de una de las actividades de la cooperativa.

## Situación de uso:

### Grupo de trabajo liviano:

Aquí están estrechamente relacionados la dimensión del objeto de trabajo, las herramientas y los dispositivos auxiliares. Se manifiesta en tareas de montaje efectuadas con herramientas livianas. La altura más apropiada de trabajo se encuentra entre los 10 y 15 cm debajo de la altura de los codos.



# Taburete y Mesa de Apoyo

## Aspecto Conformativo:

Su modo de construcción es con matriceria in situ, por medio del anclaje al piso.

Preparación del soporte

Ahogado en cemento. Es necesario dejar fijo el mobiliario para mantenerse firme, por este motivo cuentan con extensiones en sus patas de la estructura interna de 60 cm de profundidad para ahogar en cemento y dejarlos incrustados.

Una vez preparada la mezcla de consistencia uniforme y carente de grumos, se vierte el producto dentro de la cavidad a rellenar.



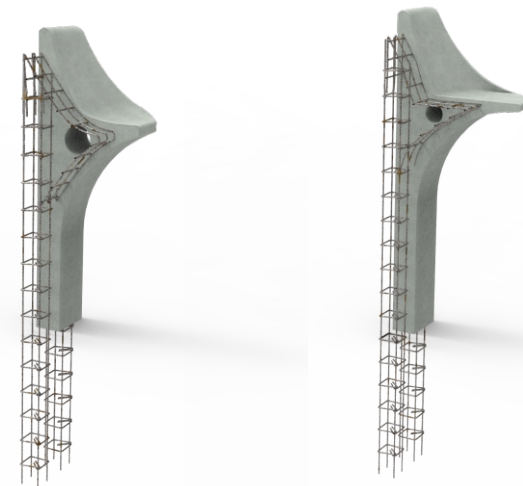
**Matriceria aporta crecimiento del módulo,** se trabajan algunas partes del mismo módulo de Lounge Chair, y otras nuevas (naranja).

Columna armada  
de hierro 8 mm



El taburete tanto como la mesa de apoyo se encuentran anclados al piso, debido a su tipología isla su construcción in situ.

Secciones



# Señalética

## Aspecto Funcional:

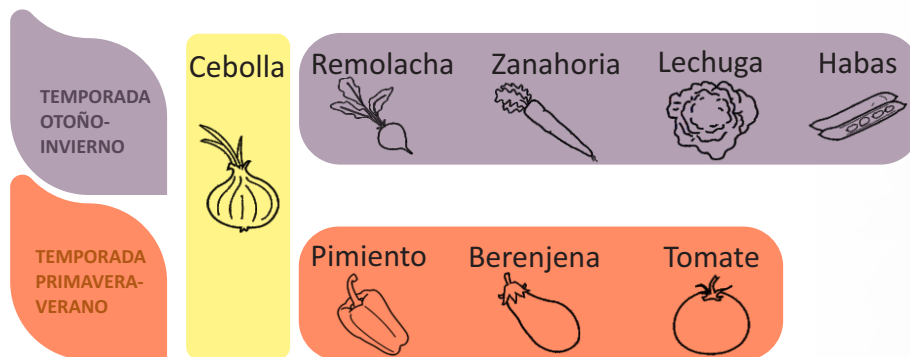
Brinda información para el turista y sirve como identificador para las producciones de hortalizas gracias a la placa de madera intercambiable.

Consta de baldosas que tienen de función marcar direcciones o llegar a ciertas paradas, como la granja de animales, o seguir hasta el comienzo del campo de cosecha.

A través de estas piezas buscas estimular el sentido del **Tacto**.

Esto se hace por medio de un cartel con el nombre y un pictograma grabados en bajo relieve en madera. Tiene como intención que se acerque el turista para reconocer la semilla y el tipo de producción. Además de incorporar un muestrario de semillas. Como la producción va rotando según la estación, la señalética se puede ir alternando para cambiar la placa identificadora y su muestra.

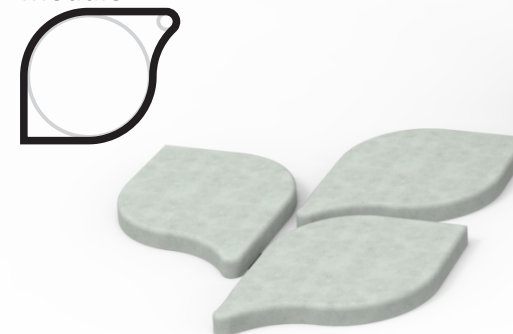
### Hortalizas según estación:



### -Uso:

Señalética de tipo informativa se usa para reconocer el trabajo con diferentes tipos de semillas y orientativa para categorizar e indicar el producto fresco. Su altura total es de 1,14m para el alcance de mano y legibilidad.

### Módulo





# Señalética

## Aspecto Conformativo:

Este tótem está realizado con metal, hormigón y madera. Cuenta con seis partes como se ve en la imagen, pero que se identifican en una estructura compuesta por:

**Mostrario:** envase de acrílico sellado

**Display:** madera con grabado bajorrelieve por láser o router CNC. con Acabado con barniz acrílico transparente para protección contra los rayos UV.

**Soporte:** consta de dos piezas, superficie de apoyo de display de cemento obtenido premoldeado en pvc.

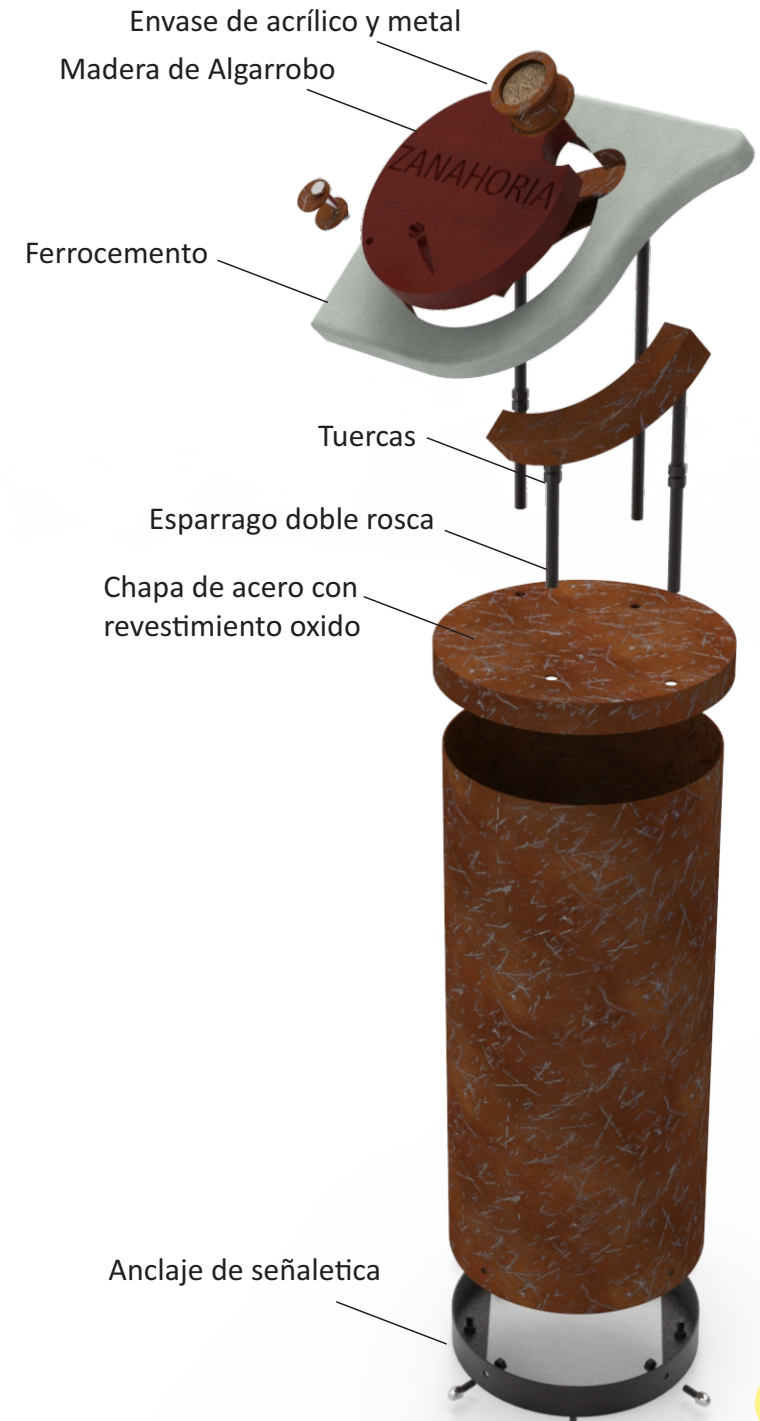
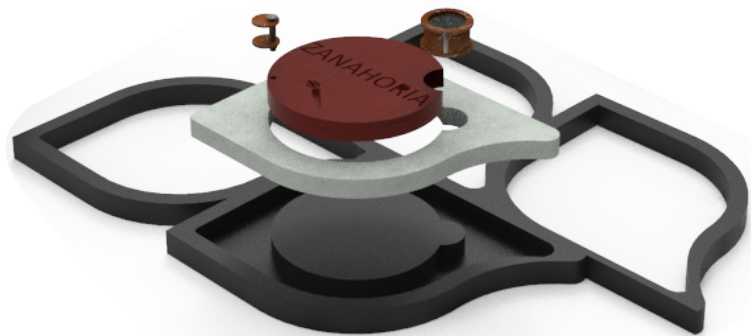
Perfil de metal curvado UPN y soldado a espárragos.

**Cuerpo:** chapa de acero circular perforada y soldada a estructura de chapa curvada de 3 mm de espesor.

El display se maneja de manera sencilla porque las uniones son desmontables y a la altura de quien lo maniobra.

Su colocación es anclado en hormigón armado con cuatro pernos roscados.

El soporte de cemento se obtiene de un molde que se puede utilizar para hacer baldosas que indiquen un camino.



# Sistema Mobiliario Urbano

## Aspecto Configurativo:

Formas creadas a partir de circunferencias y parábolas para determinar formas orgánicas que definen volúmenes, de tono gris y marrón, que junto con su ubicación al exterior, acompañen al entorno y tracen lugares habitables.

Se partió de las vistas laterales se toma como referencia el suelo para ir generando crecimientos y posibles combinaciones que permitan dar continuidad entre los elementos del sistema. Y que determine secciones o partes del módulo circular.

Se buscó como inspiración la naturaleza con una idea de trabajar formas (hojas, montañas con el crecimiento y continuidad) racionalizando, es decir, trabajando los elementos desde lo abstracto dando connotación al paisaje. Es decir, se buscó la función en la forma para construir elementos que sirvan a la configuración del mobiliario.

Como referencias fueron el arte abstracto, "la forma sigue a la función", y la reinterpretación de la silla argentina Bkf, el sillón Bkf 2000.

### Colores propios del material



**Rojo:** proveniente de la madera Algarrobo (*Prosopis chilensis*)



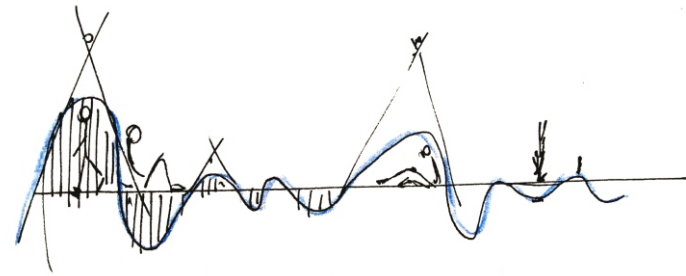
**Gris:** cemento/ hormigón



**Naranja:** proceso de oxidación del metal

La funcionalidad del color en este caso fue de identificación, sin perturbar la armonía de colores propios del paisaje.

Pueden obtenerse variantes al trabajar con pigmentos en el caso del hormigón óxidos, y en el caso de la madera un barniz protector para la exposición al exterior.



**Asientos:** El módulo se presenta en la repetición de circunferencias ubicado en la formación de las patas de apoyo, que aumenta o disminuye su diámetro a medida que crece su distancia con el piso/base.

**Parador:** En este caso el módulo se deforma y transforma en una parábola, al igual que sucede con la configuración del respaldo.

**Mesa de apoyo y Taburete:** El módulo de circunferencia se mantiene en ambos, pero cambia en la perforación, al igual que la del macetero. A medida que se aleja del piso, menor es su tamaño de diámetro.

**Señalética - Baldosa:** El módulo aparece compuesto por dos círculos unidos por rectas que unidos en una forma simple en su vista superior asemeja la silueta de una hoja.



**Beige:** suelo



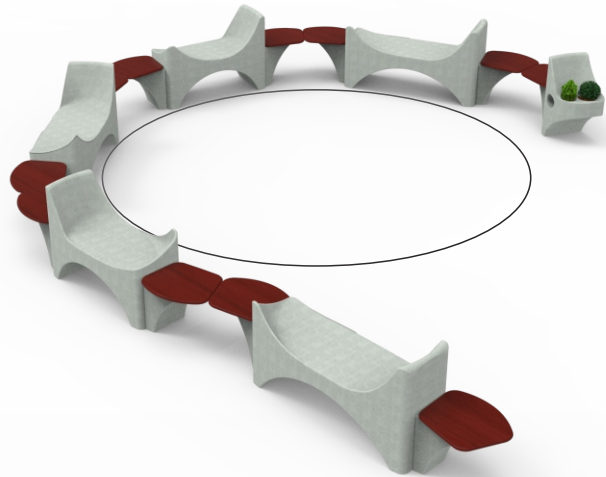
**Verde:** flora y producción.

Son aquellos presentes en el espacio exterior. Se buscó dar lugar al verde con el uso de maceteros, para tener un lugar especial a plantas sin modificar el terreno.

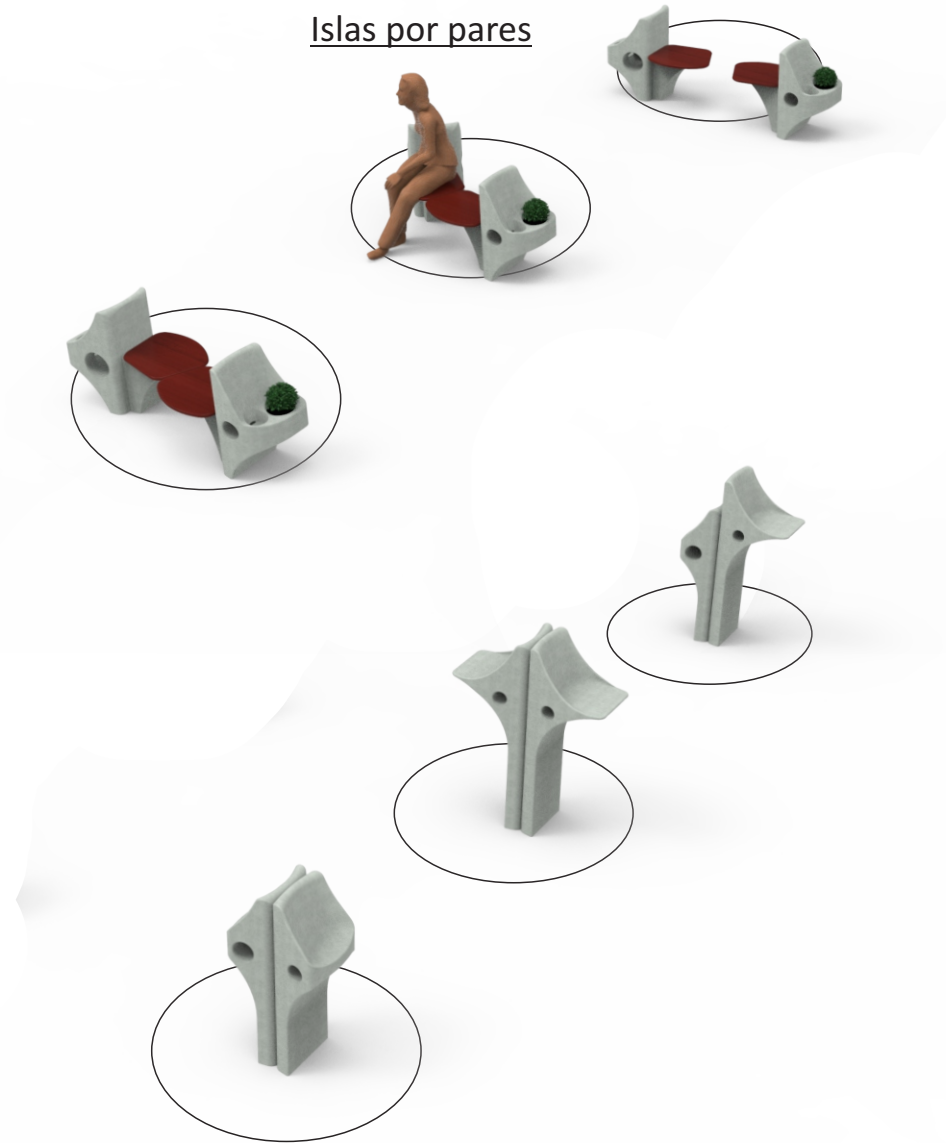
# Sistema Mobiliario Urbano

## Configuración en el espacio de los elementos

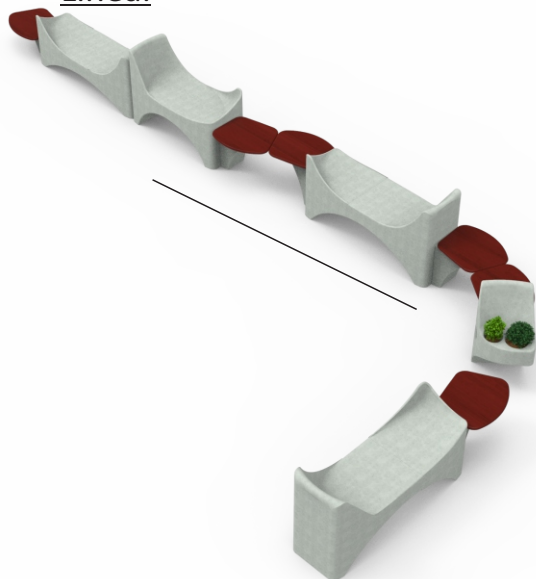
Circular



Islas por pares



Lineal

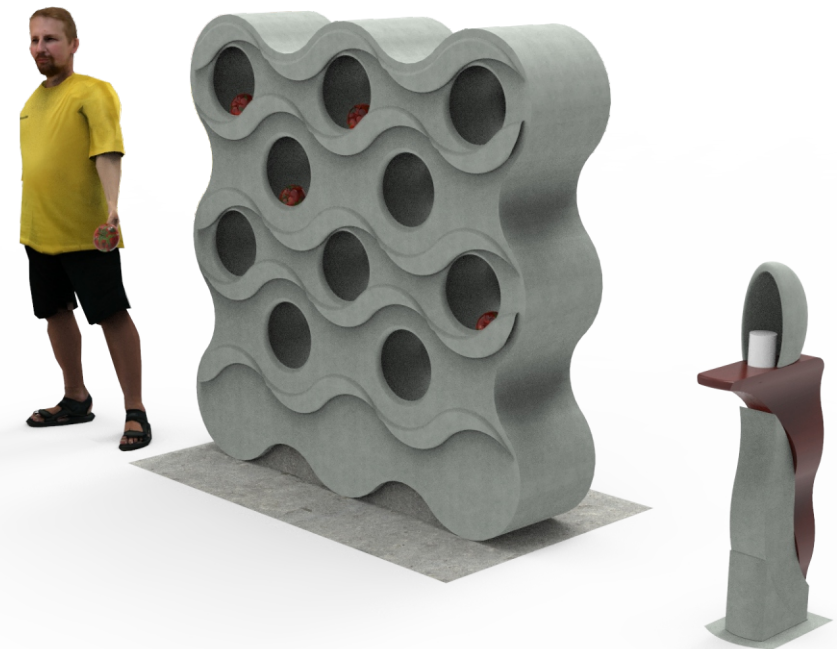


# Descripción de Proyecto

## Resolución Conceptual

### CONCEPTO DE DISEÑO

Sistema modular compuesto por mobiliario para ámbito rural integrado por limitadores y exhibidor de vegetales que a través de la repetición módulos, genera un ritmo de carácter alterno, construido con materiales compuestos y madera. Este sistema de mobiliario apela a la estimulación de los sentidos del gusto y del olfato del usuario.





# Descripción de Proyecto

## RESOLUCIÓN CONCEPTUAL

Es de destacar que el hospedaje es brindar un espacio completo de distensión que invite a recorrer, pero que no llegue a perjudicar la vida cotidiana ni el hogar de los lugareños. Por lo que debe ser sutil, funcional, y que conforme un ritmo estético que llame la atención de los usuarios.

La resolución conceptual tuvo como desarrollo productos que se contemplaron en la resolución inmediata ubicados en el entorno de la finca Nuevos Horizontes, pero con la posibilidad de utilizar tecnologías y/o recursos que se encuentran en desarrollo.

En esta ocasión se hizo foco en los problemas del correcto tránsito de camino hacia el lugar del hospedaje, y la carencia de lugares de almacenaje de los productos frescos. Haciendo énfasis en la posibilidad de completar el pasaje por toda la actividad de recorrer la finca, incentivando los sentidos del olfativo y gustativo.

Como consecuencia se desperdicia la oportunidad de venta en la visita, además de que pueden haber percances en el recorrido libre que puedan llegar a hacer los visitantes y que entorpezcan la actividad cotidiana al no delimitar un recorrido que indique el camino por donde volver al hospedaje.

El cuadro siguiente se buscó detallar qué sentido sensorial (Gustativo u Olfativo) se busca potenciar en particular en cada pieza del mobiliario.

Olfativo

Limitador

Gustativo

Exhibidor de vegetales

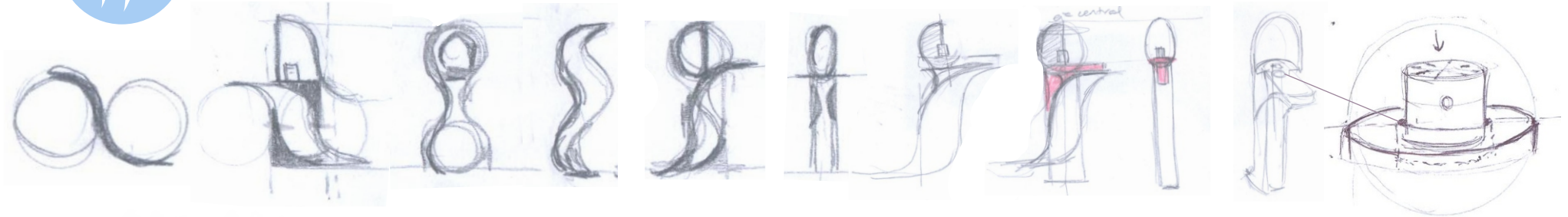
# Limitador

## Aspecto Configurativo:



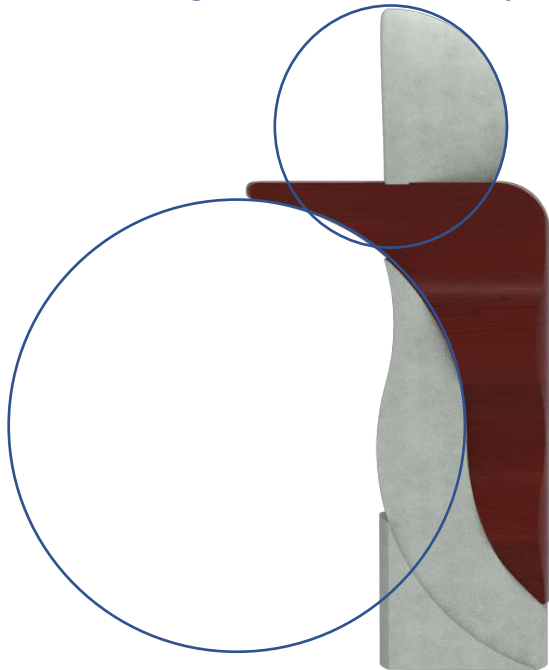
Se trabajó con la semiótica de la forma que detecta un signo de aroma.

Se exploró las posibilidades de unión de dos circunferencias. Para obtener una silueta dinámica y sutil.



Colores predominantes rojo y gris verdoso, propios del material

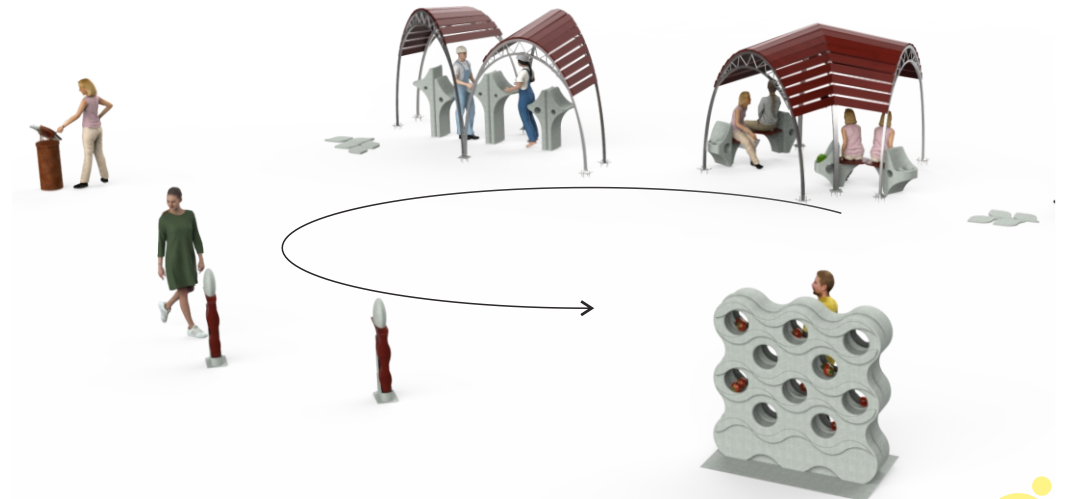
Formas geométricas curvas / elipses



Simetría longitudinal



Configuración en el espacio:



# Limitador

## Aspecto Funcional:

Es un portador de dispositivo por lo que tiene como fin direccionar el aroma que se seleccione en el dispositivo “Vapor Communication” y le de un soporte al dispositivo. Este elemento está pensado para estimular el sentido del **Olfato**.

Está pensado como limitador del terreno para denotar el camino a transitar.

Este dispositivo funciona a través de la configuración en la App del celular.

## -Uso:

1. Previo a su uso se prepara el dispositivo para conectarse a través de la app por el cel del hospedador. A través de la misma se puede configurar una lista con los aromas que se quieren reproducir. Vienen por defecto sugerencias sino se pueden agregar.
2. Se coloca el dispositivo en el limitador antes de la caminata por la finca. Se emiten los aromas durante la vuelta a casa de campo.



Montaje de ubicación: entrada al Hostel

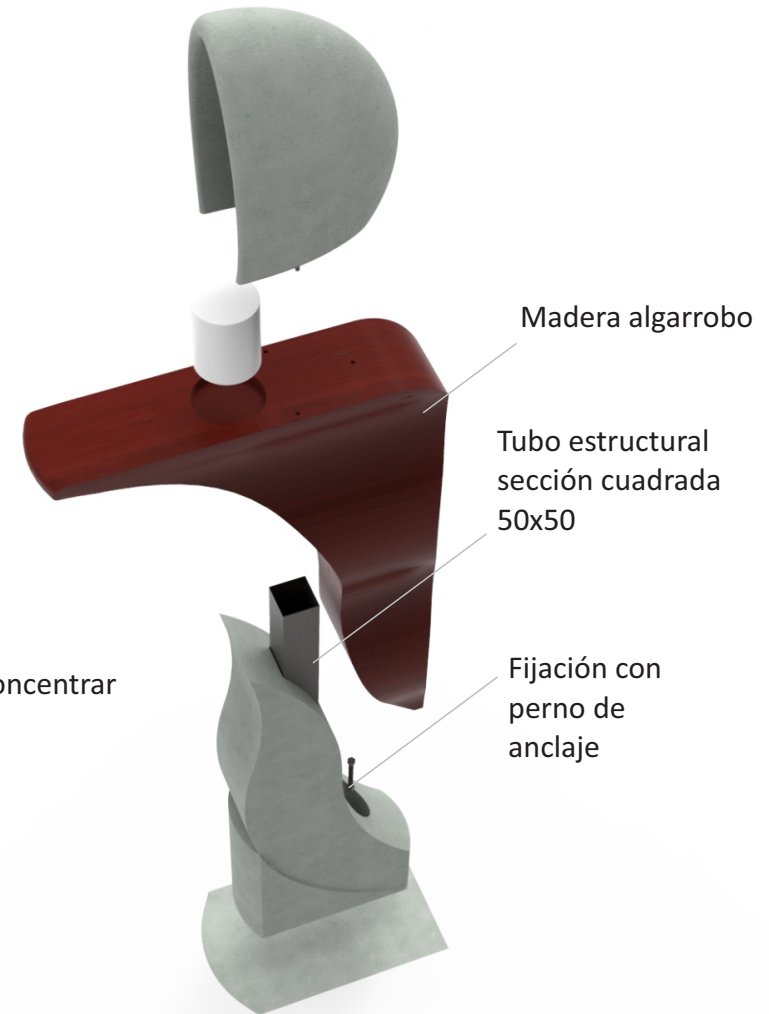
# Limitador

## Aspecto Conformativo:



0 notes air

Está compuesto por cuatro piezas en la que se emplean ferrocemento, madera y hormigón. Se aprovechó las cualidades de la tecnología de Vapor Communication para cautivar la atención del turista por medio del olfato, y así direccionarlo en el camino deseado donde posteriormente se pasa por el exhibidor. Este se ubicó estratégicamente a continuación para adquirir los productos frescos, o que sirva para su experiencia de aprendizaje de comidas típicas.



### Ferrocemento



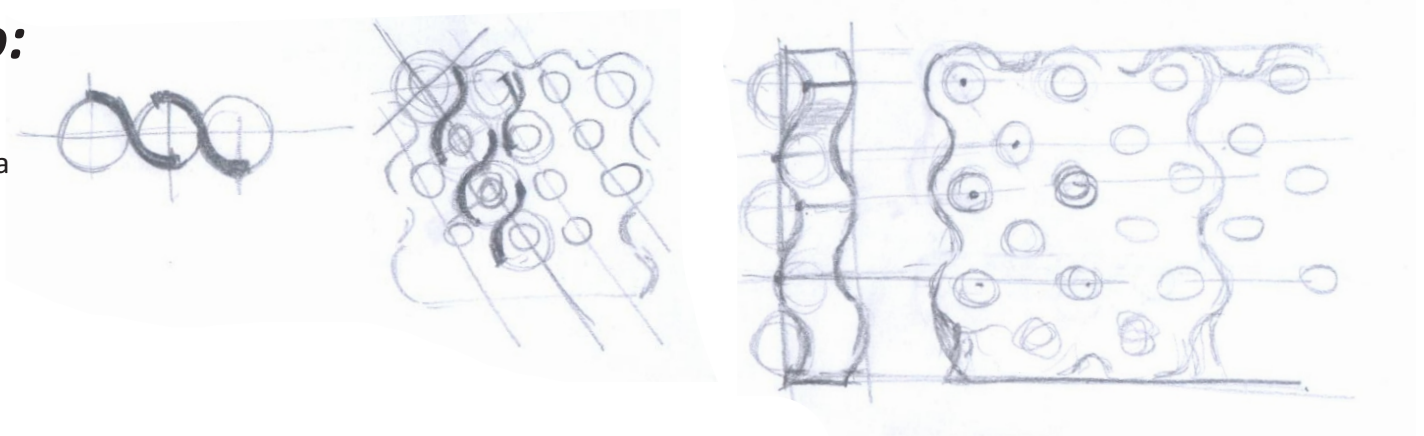
Es un material de construcción usado para hacer edificios, depósitos de agua, barcos y esculturas. Se compone de cemento, arena, malla de alambre y agua.



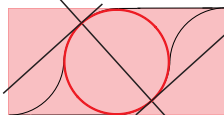
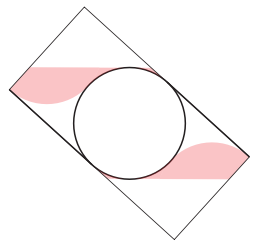
# Exhibidor de vegetales

## Aspecto Configurativo:

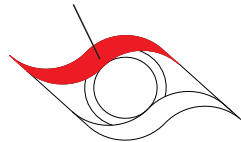
El cuerpo de este exhibidor se generó por la repetición de diez módulos. Cada módulo interno posee la forma de una hipérbola de eje horizontal que contiene producto fresco. Se configuró en cuatro niveles de alturas alternados entre tres y cuatro espacios, de modo que se aprovechó el máximo rendimiento a través de la configuración interna y su relación entre los contenedores.



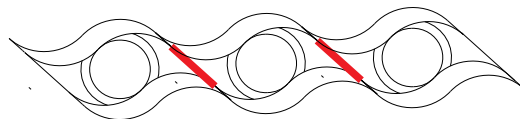
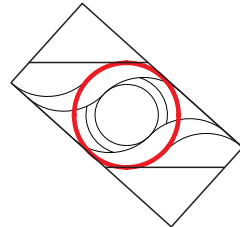
## Módulo contenedor



Sobrerrelieve



Espacio contenedor



Relación entre módulos por yuxtaposición

## Configuración en el espacio:

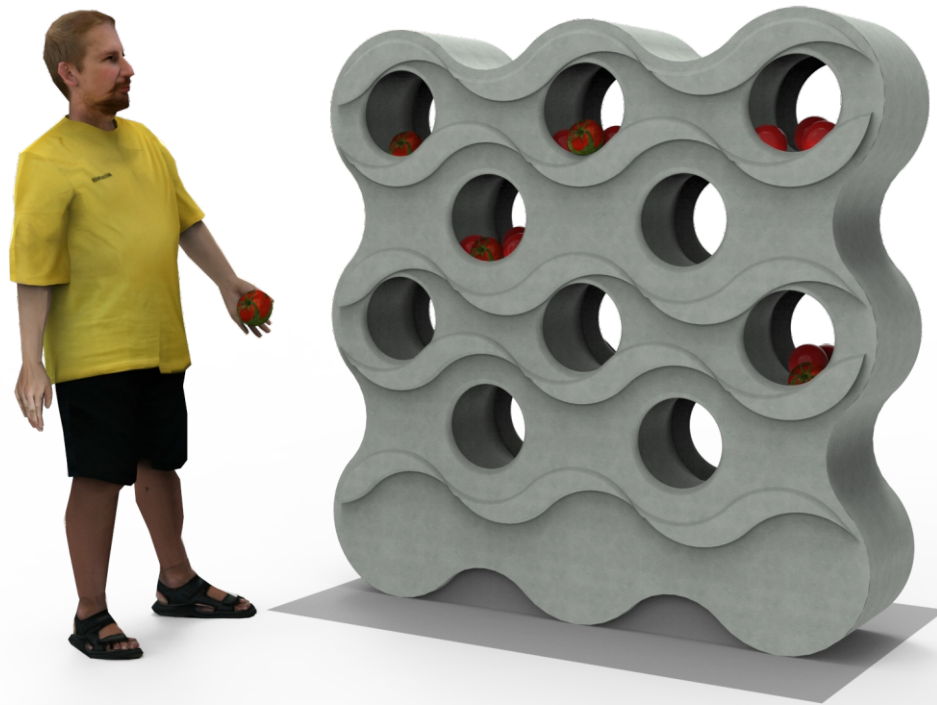


# Exhibidor de vegetales

## Aspecto Funcional:

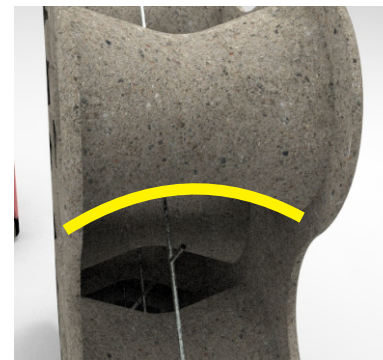
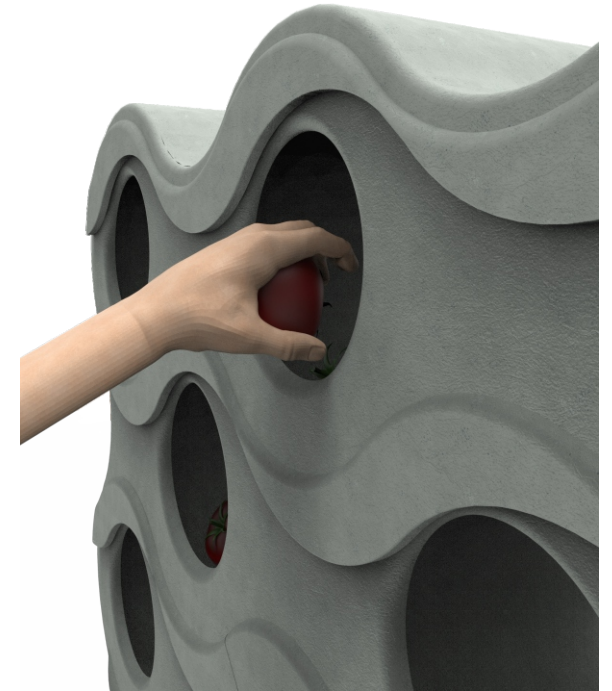
Se buscó desarrollar el sentido **gustativo** por medio de la conservación del productos frescos, listos para ser consumidos y/o comprados. Su ubicación al igual que todos los elementos es estratégica, pero necesaria para aprovechar al turista en la actividad de conocer la huerta y los campos de siembra.

Esto fomenta el área gourmet que se desarrolla dentro del hospedaje, y cerca donde se realizan las fogatas acompañado a veces de un asado.



## -Uso:

Para conservar y refrigerar por medio de las propiedades tecnológicas del material hormigón refrigerante, mantener fresco el producto para su posterior consumo. Mediante sus contenedores circulares posibilita la contención del mismo, el pasaje de aire y a través de una pestaña con forma de onda la protección contra precipitaciones.



Angulo interno permite mejor visualización del producto obtenido de la cosecha.

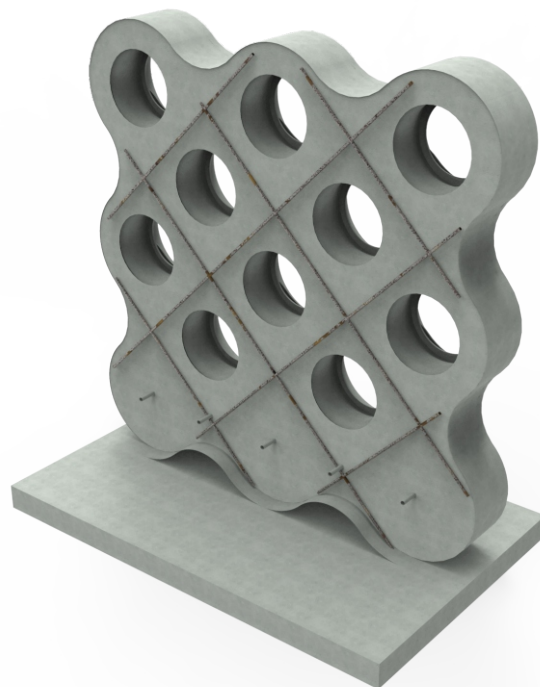
# Exhibidor de vegetales

## Aspecto Conformativo:

En la pieza se realiza de diferentes materiales hidrocerámica, hierro y hormigón.

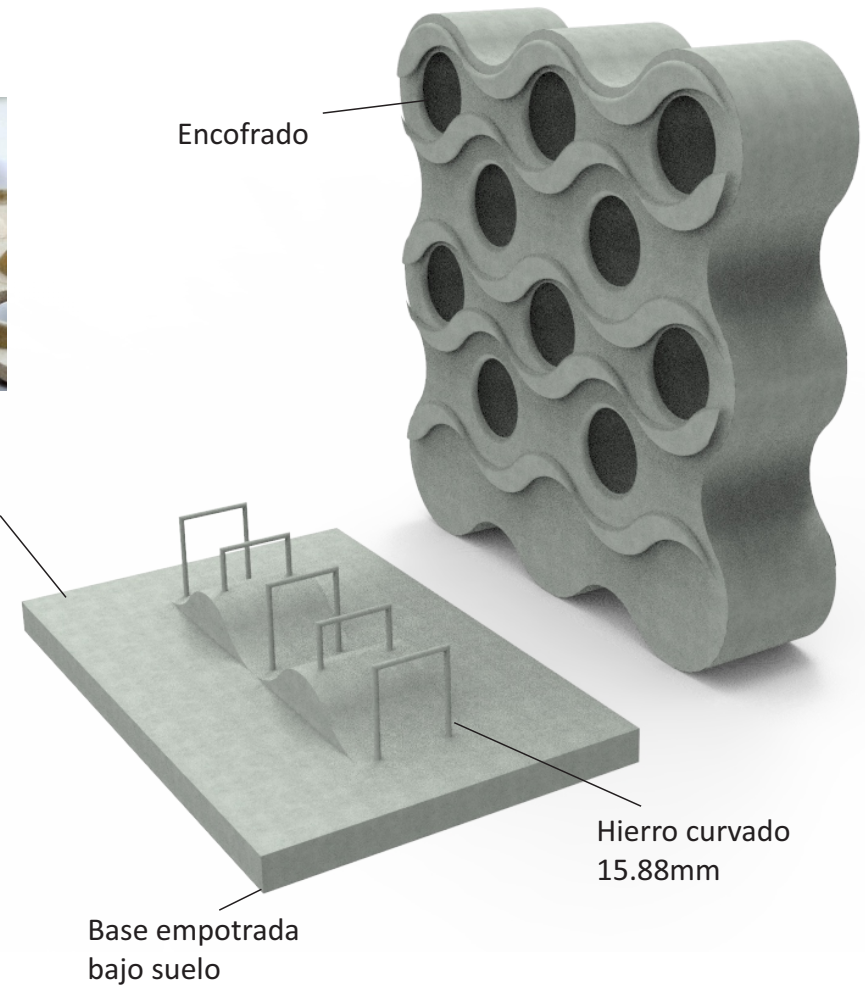
### Hidrocerámica

Material compuesto por combinación de arcilla e hidrogel, las hidrocerámicas consiguen reducir la temperatura interior hasta 6 grados centígrados. Su efecto refrigerante se debe a la presencia de hidrogel en su estructura, que absorbe agua hasta 500 veces su peso. El agua absorbida se libera para **reducir la temperatura durante los días calurosos.**



Colocación de base premoldeada de anclaje empotrada

**Sección longitudinal:** muestra estructura interna de varillas de hierro 10mm, espesor correspondiente al permitido en losas de 5cm.



# Conclusiones:

Se pensó un recorrido analizando la predisposición de los elementos de mobiliario, siendo de importancia conocer el terreno, documentación fotográfica. Análisis de encuestas, y datos para comprender y reconstruir sus posibles escenarios que el turista visitaría junto con las actividades cotidianas que hacen enriquecer la propuesta de agroturismo. Para ello, se tomó como herramienta el diseño de experiencia, donde se pueden detectar variables importantes a tener en cuenta: el relato para simular el recorrido dentro de la finca.

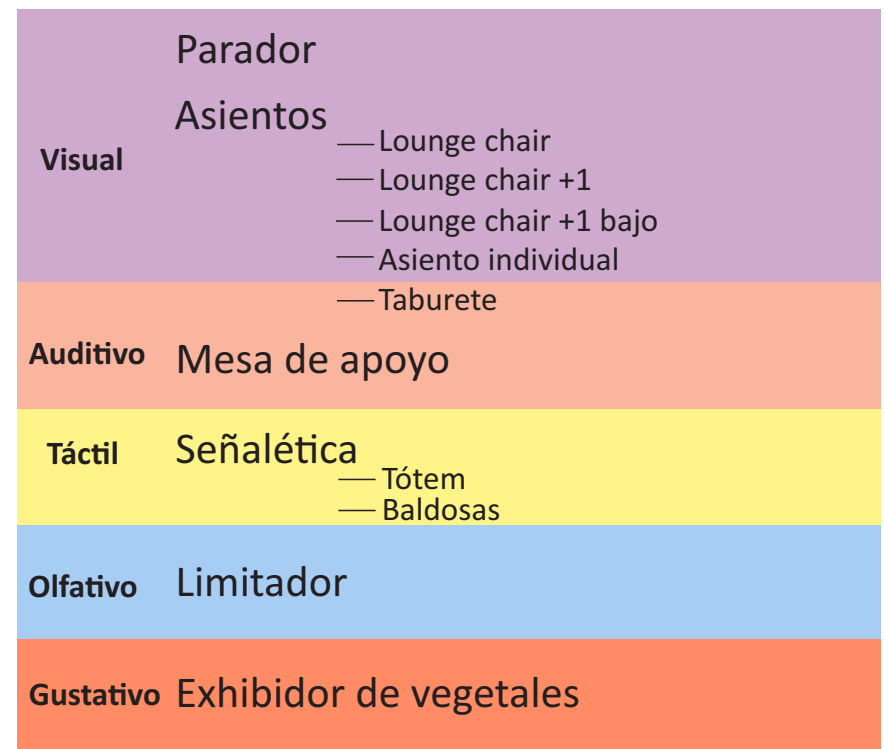
Se buscó apostar desde el diseño un mobiliario versátil, con múltiples combinaciones para que pueda acomodarse a las necesidades de la cooperativa, y de posibles espacios públicos. Con su materialidad de hormigón y madera autóctona se buscó modernizar, pero trabajando en armonía con el paisaje. La continuidad de los elementos tiene como intención la unión y espacios de encuentro, dando alternativas de escenarios para habitarlo.

Desde lo social es una alternativa inclusiva, ya que se da una oportunidad a un sector de la familia antes invisible con potencial emprendedor y que en mayor escala impulsa la economía local familiar que integra el turismo rural comunitario de Jáchal.

Desde lo sanitario en el marco de una pandemia Covid-19 como la que se atraviesa condiciona la inactividad del servicio turístico. Se ha comprobado que como consecuencia al cierre de fronteras, ha incrementado el turismo local ya que se buscan otras alternativas. Lo que hace un sector mucho más demanda para seguir produciendo propuestas vinculadas al turismo.

Este relato fue el sustento conceptual para que a través del diseño industrial se diera respuesta con una sistema de mobiliario para la cooperativa. Con el relato también se pensaron los elementos del mobiliario de la Cooperativa desde la integración de los sentidos. Entendidos como un sistema en un determinado espacio que a medida que se lo utiliza va descubriendo su funcionalidad emotiva, trabajando lo intangible como parte de la experiencia.

Como vemos en el esquema los elementos tanto del diseño conceptual como inmediato se integran para dar por completo el recorrido sensorial. Esta distribución fue debido a la necesidad de utilizar tecnologías novedosas que buscan innovar y trabajar con sentidos poco explorados como el gusto y el olfato.

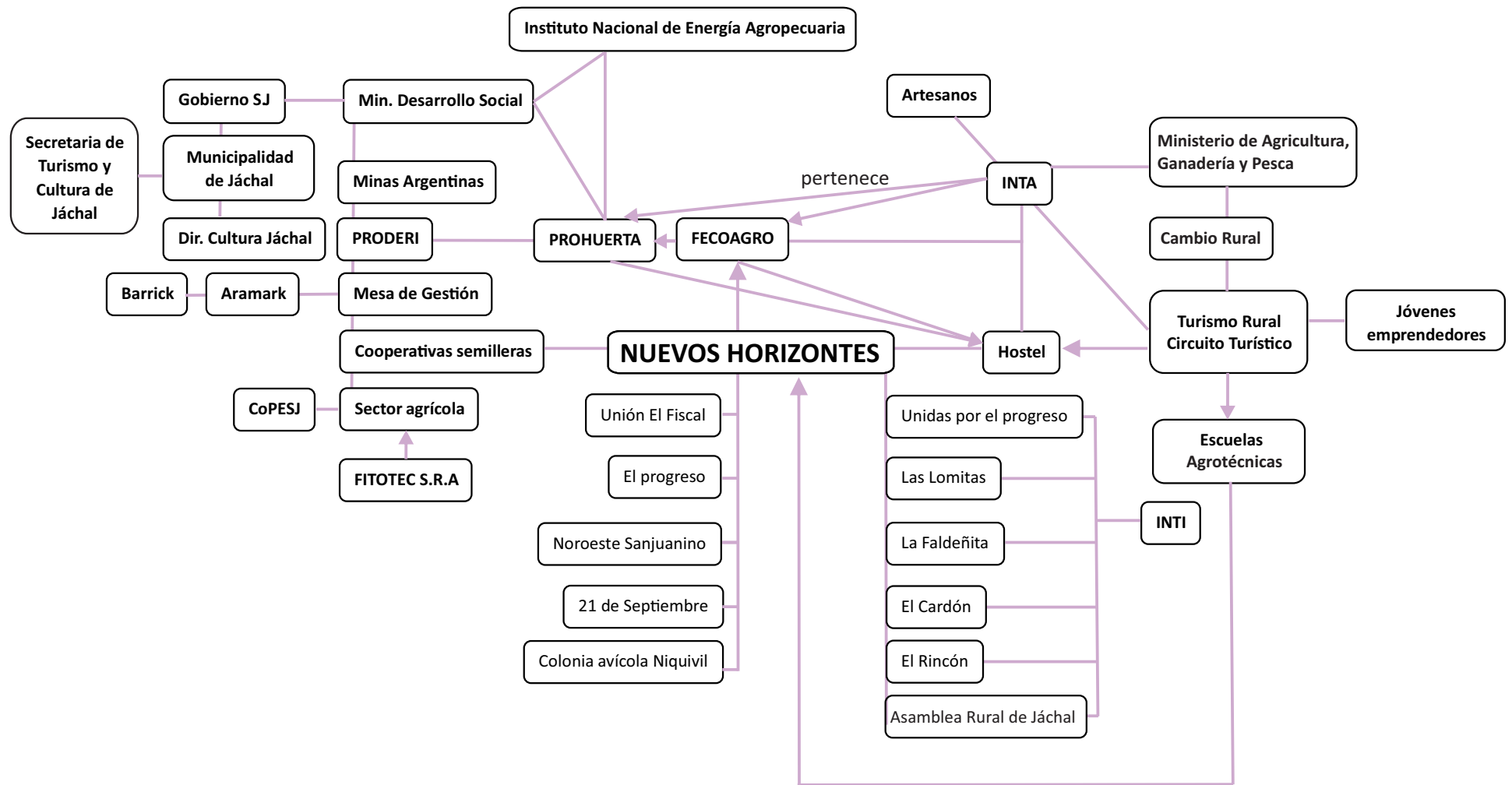




Además, con este proyecto se quiso aprovechar un lugar de hospedaje donde sirve de base para la educación que se recibe como incorporar hábitos saludables en la alimentación, y sus conocimientos en el cultivo, desconectarse de ritmo de ciudad y descansar al aire libre.

Se buscó dejar en la memoria del turista la valorización de su paso por la “casa de campo Nuevos Horizontes” junto al conjunto de actividades en su estadía que implican patrimonios inmateriales tales como la gastronomía, en la fogata con mitos y leyendas. Además de producciones artesanales de Cooperativas amigas, y visitas a miradores, al Molino de Huaco que junto a varios molinos simbolizan la tradición (familias elaborando el trigo para generar la harina). Todas estas actividades forman parte del Patrimonio natural y cultural.

# ANEXO 1 Herramienta ERAF



Utilizaremos esta herramienta para identificar todos los actores directos e indirectos que participarán y se relacionarán con nuestra organización Cooperativa Nuevos Horizontes.

# ANEXO 2 Herramienta FODA

## F O D A

### FORTALEZAS

- Cuentan con el apoyo de FECOAGRO, Min. Turismo y Cultura de Jáchal, Barrick y Jóvenes Emprendedores.
- Valor de lo manual y trabajo genuino.
- Gran producción de semilla y producto en fresco.
- Trabajo en equipo con la Escuela Agropecuaria para el procesamiento de la pulpa.
- Compromiso para tramite de adquisición de la finca.
- Alianzas permiten organizar y elaborar en conjunto proyectos que mejoren el establecimiento.
- Participación en el Servicio de Turismo Rural Comunitario.
- Trabajo e inclusión de jóvenes y mujeres con el proyecto de turismo, unión por el trabajo familiar.
- Experiencia de cultivo, producción y degustación, caminatas a lugares aledaños.
- Participación de artesanos en el servicio.
- Cercanía al centro de la ciudad de Jáchal.
- A través del Turismo Rural promueven la revalorización del patrimonio cultural y ambiental.

### DEBILIDADES

- No hay espacio definidos ni destinados para exhibir productos (semilla/fresco).
- Lentos cambios de refaccionamiento en la casa desde hace más de 4 años.
- Turismo es una actividad secundaria.
- Dificultades por condiciones del suelo salino debilita la producción incluso de goteo.
- Carencia de herramientas para el trabajo.
- Costo de traslado (acopio realizado en otro sitio).
- No invierten en identidad (no tienen pag web, sin imagen, ni etiqueta).
- Sistema de riego por goteo es costoso.

### OPORTUNIDADES

- Condiciones favorables para la participación en varios proyectos.
- Estabilidad económica gracias a la actividad agropecuaria.
- Agroturismo permite complementar actividades dentro de la finca.
- Trabajo en conjunto con agrupaciones jachalleras
- Impulsan el trabajo local y artesanal
- Desarrollo de la economía rural
- Cooperativa conformada legalmente.
- Riqueza cultural y paisajística a nivel local y nacional.
- Tierra de la tradición y fiestas culturales.

### AMENAZAS

- Falta de medios de comunicación de sus servicios al turista.
- La propiedad es alquilada por lo que aún pertenece a FECOAGRO.
- Hoy la cebolla se produce en cualquier lado.
- Sector de Turismo mayormente afectado por la pandemia COVID-19.
- Gran variedad de competencias a nivel país con compromiso participación por el Turismo Rural.
- Falta de cuidado dentro y en el entorno de la finca.

## ANEXO 2 Herramienta FODA

### Fortalezas

- Valor de lo manual y trabajo genuino.
- Trabajo e inclusión de jóvenes y mujeres con el proyecto de turismo, unión por el trabajo familiar.
- Experiencia de cultivo, producción y degustación, caminatas a lugares aledaños.

### Oportunidades

- Condiciones favorables para la participación en varios proyectos.
- Agroturismo permite complementar actividades dentro de la finca.
- Desarrollo de la economía rural.

### Debilidades

- Turismo es una actividad secundaria.
- No invierten en identidad (sin pag web, sin imagen, ni etiqueta).
- No hay espacio definidos ni destinados para exhibir productos.

### Amenazas

- Gran variedad de competencias a nivel país con compromiso participación por el Turismo Rural.
- Falta de cuidado dentro y en el entorno de la finca.
- Falta de medios de comunicación de sus servicios al turista.

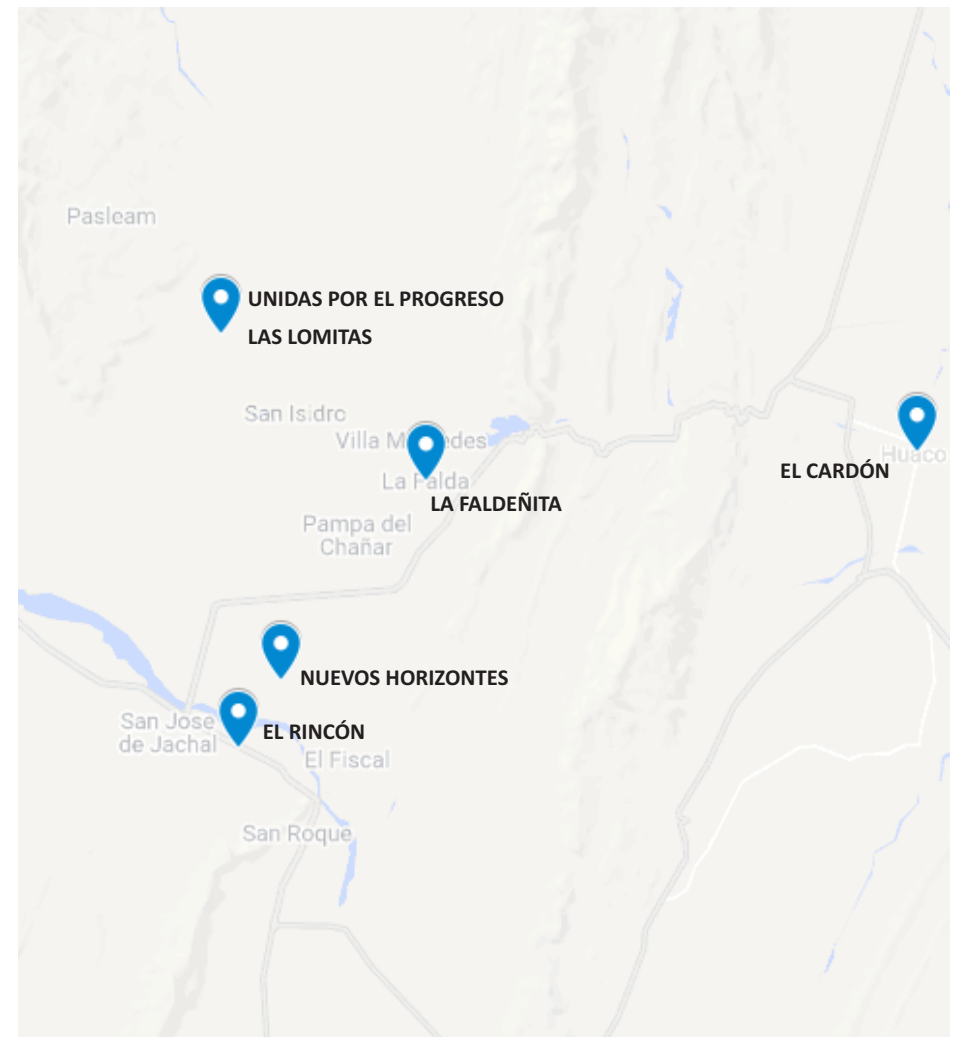
		F O D A	
		POSITIVO	NEGATIVO
EXTERNO	INTERNO	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
	EXTERNO	<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>



# MAPA



Mapa político: **COOPERATIVAS ASOCIADAS DE JÁCHAL - FECOAGRO.**  
<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=13E76qY0Ed5iaFE2jR7ppclMe7jrSEH7G&usp=sharing>



Mapa político: **AGRUPACIONES CIRCUITO TURÍSTICO.**  
<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=13ruiwUd7vxaaQqXebWiyCFXXEd4wcSkE&usp=sharing>

# ANEXO 3 Herramienta PORTER

**Porter:** permite observar la ventaja competitiva de la empresa en relación a sus competidores y el mercado.

## Estrategia Genérica

		VENTAJA ESTRATÉGICA	
OBJETIVO ESTRATÉGICO	A todo un sector industrial	Diferenciación	Lider de costos
	A solo un segmento particular	<b>Segmentación</b>	

Se hace foco en una región de cuyo, departamento de San Juan, Jáchal, tierra de la tradición.

## ANEXO Imagen y fotografía



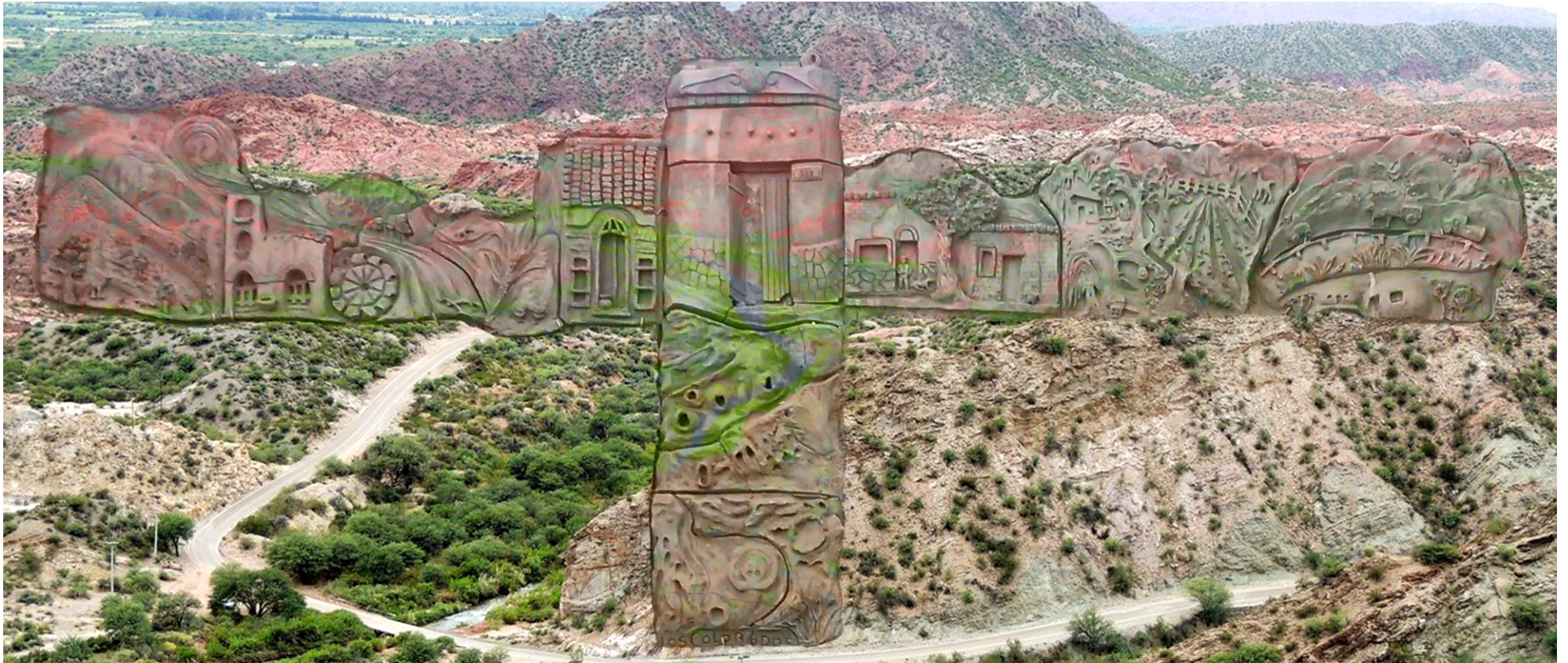
Paradero de La Ciénaga patrimonio natural de Jáchal





Mosaicos de cerámica ubicados en la entrada de oficina de Turismo - Jáchal





PAISAJE DE LA CIÉNAGA DE JÁCHAL, FUSIÓN CON MOSAICOS DE CERÁMICA, OFICINA DE TURISMO - JÁCHAL



Molinos Harineros de Jáchal en San Juan “Monumento Histórico Nacional”



Molino Viejo de Huaco  
Monumento Histórico Nacional



Molino del Alto - García



Molino de Reyes - San Isidro



Turismo: visitar Jáchal para revalorar el patrimonio cultural



Foto: Ruedas Hidráulicas de "Molino del Alto".

“Vale la pena quedarse a solas en el piso superior escuchando el contraste entre el ruido mecánico de las norias, y el fluir del agua, colaboración del hombre y la naturaleza para generar algo tan elemental como la harina. Hablando con Don Dionisio, el cuidador, uno se da cuenta que toda la gente de Jáchal están orgullosos de sus molinos. ¿Por qué? Parece que aquí no sólo se molía harina, sino que se forjaba la identidad de un pueblo”.

Fuente: texto de página web “el acrobata del camino - jachal la cuna de adobe del quijote”





Integrantes Cooperativa NUEVOS HORIZONTES



Imagen satelital en Google Maps de parte de la finca Nuevos Horizontes



Relevamiento fotográfico de huerta en Cooperativa Nuevos Horizontes



Hostel: lugar donde hospedan al turista



# ANEXO Entrevista

## 07/09/18 Visita a la Cooperativa Nuevos Horizontes

### Personas entrevistadas:

Rafael Aciar, presidente de la cooperativa

Monica Luna secretaria

Maira Paez socia sindica suplente

Santiago socio

**Entrevistadores:** Luciano Cortez, Jorge Sosa y Melisa Argumosa

Se utilizó esta herramienta como punto de partida para definir los perfiles de usuario, y sobre todo para conocer los actores principales y secundarios, cómo se organizan con las actividades en la finca. Fue una herramienta fundamental por la riqueza de información y de gran ayuda para analizar varios aspectos.

*El colectivo de la Terminal Vallecito partió a las 6.45 hs y llegamos a las 8.45hs aprox. Luego avisamos, y nos pasó a buscar Rafael Aciar de la Cooperativa N.H. en su camioneta.*

L: Están teniendo actividad ahora en la cooperativa?

R: No, hasta hace dos semanas atrás había.

L: y por qué paró?

R: Hoy está cada uno en su rubro. Dentro de la Cooperativa había una actividad que era la colecta de bolsita de semillas, y ha terminado.

L: Claro, ustedes nos dijeron que no van a la feria digamos.

R: No no, ninguno de la Cooperativa.

R: Apenas pase el rio, el próximo semáforo, gira a la derecha. Por allá está el AeroClub. Hay una cancha de hockey, hockey sobre césped [...]. Ahora vamos hacia el Este. Sobre esta calle queda la Cooperativa. (Patricio López del Campo)

Todos estos terrenos están loteados, luego de la crisis se construye. [...] esta parte es más rural, digamos hay muchas más fincas.

J: Y ustedes no viven en la misma...

R: Sí, yo vivo al lado de la Cooperativa. Y la sede la transformamos, bah todavía la estamos transformando, en los últimos detalles, del Hostel. Se acuerdan que hablamos de esa cuestión?

J,L,M: Sí

L: Como va eso?

R: Y ahí está. Pasa que hay que hacerle algunas cosas más, para que quede terminado para ofrecer un servicio bueno. No lo queremos lanzar todavía. Ve aquí está la Cooperativa. Va a ver los pinos, es el único sector que los tiene. La sede es la verde. Y allá es donde vivimos. Hay un quincho y medio que hay que refaccionarlo bien y la pileta también, que no tiene nada y dejarla bien en condiciones. El Hostel tiene una capacidad para 16 personas.

L: Y todo para allá serían las hectáreas

R: Exacto, esto es la finca de la Cooperativa. Acá laburan los de la cooperativa y los socios.

**Llegamos a la sede alrededor de las 9.40hs, nos recibieron en el Living del Hostel Monica Luna, Maira Paez y Santiago.**

R: Por lo visto parece que no van a venir más socios asique vamos a ser poquitos. Esta es la sede que como les decía antes la hemos transformado en un Hostel. Ustedes no han venido nunca acá?

J,L,Mel: No, lo hemos visto en fotos, nos han lo mostrado por fotos

R: Después vamos a ir recorriendo la casa

[Abren galletitas ]

R: No sé si quieren que empecemos. Si quiere vayan ustedes leyendo, como no.

L: Tenemos un par de preguntas, asique tenes el cuestionario

M: Yo traje maicenitas

[Conversan sobre tramitar papeles, presupuestos a solicitar, estipular kilos, marcas, lo que vaya a rentar el gobierno]

R: Bueno no sé, quieren que arranquemos presentándonos nosotros? Presentándose ustedes?

J: es que nos da vergüenza (risas)

R: está bien, hay que soltarse

J: a ver, que es lo que teníamos que llenar el mapa de actores, de cómo es la vida de ustedes tanto fuera como dentro de lo que es que sería cooperativa, o sea tampoco muy cursi. Pero como qué hacen en el tiempo libre...

M: tiempo libre... no tenemos casi tiempo libre

L: De todas maneras dice que nos presentemos antes

R: Claro, de donde vienen, quienes son.

L: De San Juan, de la Facultad de Arquitectura, nuestro campo es el Diseño Industrial en realidad. Bueno, Luciano, Melisa, Jorge. No sé si quieren decir algo ustedes?

Mel: No, estamos cursando el trabajo final, que sería ya casi tesis y como que nosotros queremos tratar de enfocarnos en resolver problemas y vincularnos con Jáchal en sí, a ayudar a Cooperativas. Por esto nos planteaban las profesoras este proyecto de extensión y como nosotros podíamos también digamos aportar.

L: claro nosotros nuestra idea es hacer la tesis, en base a esta Cooperativa. Por eso como más que nada como son los procesos que se llevan a cabo para identificar problemas que podamos resolver, y temas. Es como uno de nuestros objetivo digamos.

R: póngale un proyecto ahí a ver si en una de esas lo llenamos con ellos. (risas)

J: tipo de herramientas, maquinarias...

M: O que nos cuenten con el tema del Hostel, de esto de que apuntan a recibir gente de afuera, cuales son los problemas que tienen

R: Vamos a dividir digamos, porque la Cooperativa es fundamentalmente agrícola, esto es paralelo a la cooperativa por eso arranquemos digamos, yo soy el presidente de la Cooperativa. Maira es una socia, sindical suplente, Monica es secretaria y Santiago socio. Bueno, el resto de los asociados con sus diversas tareas que tiene cada uno, no es que nosotros seamos desocupados pero tenemos su (risas)...

May: Pero somos, o sea, dentro de todo está la familia dentro de la cooperativa representados por cada uno de nosotros.

R: Cuantas familias somos?

May: Ocho familias.

R: Dentro de 16 asociados promedio de 8 familias. La Cooperativa se dedica a la producción de semillas para entregar a Fecoagro. Esa es la actividad principal. Mediante un plan de siembra, se divide en dos temporadas Primavera/ Verano, hoy estamos por arrancar una temporada que es esa y ya está sembrada lo que es Otoño/ Invierno que arranca la siembra allá por febrero/ marzo/abril (Se siembra). Y se cosecha...

L: Cambia lo que se planta digamos..?

R: claro, digamos lo de invierno tolera los fríos, todo lo de invierno digamos, que ahí va a ser lo de la remolacha, la zanahoria, lechuga, habas. Cuando quieran paramos y preguntan.

J: y por ejemplo esas plantas que las hacen a partir de las semillas que ustedes mismos producen? O las que traen del INTA?

R: Claro, generalmente casi la mayoría de las veces son las del mismo produce y van viendo las mejores lotes, por ejemplo si tenemos un lote "X" de acelga en muy buenas condiciones, que el técnico (porque nosotros tenemos un técnico que sigue el cultivo), siguió que el producto nació bien, que la semilla es buena, que la genética es buena, no hay cruzamiento, ni nada. Ese lote para la próxima temporada se destina a distribuir en más planes de siembra digamos. Y sino, seguimos con el ejemplo de la acelga, que la ven como que hay cruzamiento o la ven como que hay degeneramiento de planta y todo eso, van y compran una variedad original buena y eso se distribuye.

J: Pero compra en forma de semilla o ya viene como en plantin?

R: No, en semilla

Mai: Lo único que se trabaja en plantin es el tomate, el pimiento, la berenjena, y a veces, porque es muy caro el plantin. A la hora de ver los costos y las ganancias que tenes una vez que haces producción: no te conviene.

R: Bueno eso es lo que es temporada de invierno. Y después tenes la temporada de verano que decía que está a punto de arrancar en octubre por ahí empiezan los socios a hacer su producción de verano, ahí ponen tomate, pimiento...

M: o sea, ya están trabajando. Tienen la siembra en ese tiempo.

R: Trabajando quiere decir, que vos regas. Te sale un "monte" a la basura, malezas dijo.

J: pero ustedes son los que siembran y los que preparan la tierra?

R: Si. El productor se hace cargo, la Fecoagro te da una mano con insumos, con los extractores que después a la hora de eso te descuenta. Te da la mano ahí para que vos puedas arrancar con la siembra pero después te va haciendo un seguimiento. Por ejemplo, yo voy a hacer tomate: qué necesito? Bueno, necesito preparar un lote para hacer tomate, o extractor, "randa" para curar, el plantin si necesitas, la semilla, los insumos.

Y eso tiene un registro, un número de lote, y bueno después al final te dice "bueno al final liquidaste..., estos kilos entregaste, esto tenes de gasto y esto la ganancias" así que tenes que a veces salir mirando para otro lado. No te queda nada.

M: Osea no te queda cuando no te rinde o vino una tempestad.

R: Claro. O a lo mejor vos decís “bueno, este lote lo voy a destinar para gastos, mándame ahí anticipo, anticipame este o lo otro” y a lo mejor con otro lote lo cubrís a ese bache. Son muchas maneras diferentes formas de trabajar que tiene el productor. Hay productores que no quieren recibir nada. “No no, las obras extractoras no las quiero, yo arriandas. Yo quiero líquido,” solamente te dan la semilla nada más y para asegurarse la ganancia nada más. Pero sí, hay apoyo de diferentes formas. Seguí contando Maira yo me voy a tomar el mate. (risas) pregunten.

L: El ProHuerta o ustedes siguen esto en base a un plan que les da digamos de como se hace? O sea como empezaron? Ustedes sabían cómo era el proceso? Porque estuvimos leyendo que el Prohuerta destina un plan para familias productoras sobre cómo plantar semillas digamos.

M: Usted dice si tenemos una capacitación anteriormente?

L: Claro

M: Y cuando empezamos digamos allá por el 1989. Que hemos empezado como grupo. Ahora ya no. Claro acá viene un técnico que es quien le dice tal fecha, sobre las semillas... Eso, nos lo enseñaron hace años. Ahora no, a menos que sea una semilla nueva ahí sí.

S: Ahora hay uno que se dedica a eso y anda recorriendo todos los productores viendo todo a ver que cultivo hace y todo eso

L: q es parte de Fecoagro?

S, M: Claro

L: por ejemplo, para evitar todo esto de los entrecruzamientos y eso lo saben hacer ustedes?

S: No...

M: es un plan de siembra

Mai: no eso eh...Sí pero además el técnico cuando presenta un plan de siembra se le dan las posibles hectáreas de los cultivos de esa temporada. En base a eso el técnico va armando digamos, por qué, porque digamos hay cooperativas, acá en Jáchal somos 6 Cooperativas y por ejemplo en mi caso, nosotros vivimos cerca del productor de la otra Cooperativa. Entonces el técnico es el que se va encargando de que vaya coincidiendo las especies que vamos pidiendo x ejemplo por zonas

M: por ejemplo el maíz está el blanco, el colorado...

Mai: claro para el entrecruzamiento, además ya sabemos que debemos hacer para evitarlo el entrecruzamiento que tenemos que hacer.

M: Va y habla con el otro productor le preguntó que variedad tiene.

L: porque el entrecruzamiento se puede dar digamos de acá a una finca de al lado.

May: sí, o a veces pasa también que hay vecinos que tienen su huerta y por ejemplo el maíz que a ustedes el maíz colorado aparece ahí en la huerta y tiene el blanco. Bueno vos ahí tenes que ir y decirle, consensuar digamos y darle de tu semilla por ejemplo para que él ponga en su huertita y que no te produzca a vos ningún tipo de entrecruzamiento.

M: Y no, ya acá en las cooperativas que hay en Jáchal cada uno tiene su zona, ya sabemos quién siembra. El técnico va por todos y sabe quién va a sembrar otra cosa.

R: Que incluso como Cooperativa, marca lo que es registro a nivel provincia, la semilla de cebolla, zapallito veronés, tiene registro a nivel “INADE” a nivel provincia que no puede llegar a hacer otro productor,



si por ejemplo nuestra Cooperativa ya tiene registrada la zona. Y viene un vecino y quiere poner, el que tiene prioridad es la cooperativa por tener ya registro o un socio de la cooperativa. A mi me paso por ejemplo yo tuve semilla de cebolla acá en la Cooperativa hace varios años y vino un productor de Mendoza, y puso cebolla al lado en esa finca de al lado. Y bueno uno que sabe, el llevo, planto hizo todo un proceso de laburo, gastos... y cuando nos enteramos que la cebolla era para semilla...

M: claro porque si era cebolla cebolla no importa. El problema es cuando es semilla.

R: Claro si fuera que el año que viene vos la vendes o ustedes la han plantado para otra cosa, pero no. Este vino y planto y empezó a crecer el canuto, se hace una vara y ahí florece.

Empezamos a abrir los ojos y el técnico y le dijo que estará pasando. Empezamos a averiguar y si, lo tenían para semilla y yo al lado tenía una semilla para Fecoagro y se armó un lio. Y tuvo que rastrear todo el producto y era muchísimo, un gasto tremendo, que hizo ese productor mendocino que vino y plantó, sin consultar sin nada y le dieron la prioridad a la cooperativa.

Mel: Es por el tema del suelo o porque no está registrado?

R: osea no está registrado y por los aislamientos que hay tiene que tener

L: pero no era cebolla cebolla, o cual era el problema?

M: Que era otra variedad

R: por ejemplo la que tenía yo era la cebolla valencianita, blancuzca chatita arriba, bueno esa era. Y la del señor era una morada. O sea q nada q ver .Y si se mezcla eso se arma un quilombo. Bueno y el productor al final tenía mucho más que el nuestro

M: Si la dejaba él también la perdía, perdían los dos, él la semilla y acá la semilla, ninguna de las dos servía.

R: Y lo nuestro era poquito y lo de él era mucho. Y digamos que el hombre ofrecía rastree yo, que lo pagaba la policía, pero no porque en la zona al hacer eso, él podía erradicarse al último con esa variedad y terminaba perjudicando a muchos productores a la vuelta.

M: claro porque era un empresario o algo así

R: Sí, era una persona que estaba dedicado a la semilla pero que quiso venir acá y sin consultar, sin averiguar y sin asesorarse. Y no, tiene sus como “códigos” digamos que hay. Que no es “código” de porque nosotros queremos es a nivel provincia. Un registro, normas, que establece. Como la semilla de alfalfa...

M: aparte ya de por si son Cooperativas Semilleras o sea ellos tienen una prioridad

R: No cualquiera se puede meter y venir a producir...

M: o sea consumo de cebolla en fresco sí, no hay problema, el problema es cuando son semillas

R: sí, se cruza

J: en aquella oportunidad nos comentaron que eran 23 has?

R: Claro, la finca,sí

J: y tenían 4 has con goteo. Esas osea ahí es donde plantan para producir la semilla o...?

R: Sí, se planta en cualquier lado

M: Acá en la Cooperativa son esas 4 por ahora. Pero usted planta donde quiera

J: pero ese sistema de riego usted lo puede ocupar para cualquier cosa?

R: Para cualquier cosa. Puede ser para semilla...

J: Porque en algunos lugares que vimos como que era para uso exclusivo de Barrick habían puesto.

M, R, May: ah..nono

R: en este caso Barrick otorgo esas 4 has pero no es que sea uso exclusivo para ellos. Es para que la Cooperativa, los productores, siembren lo que quieran poner.

L: Claro, pero solamente se cultiva acá en esas 4 has?

M, R, May: Nonono. Acá puede cultivar más

Mel: Claro, el otro tipo de riego además del por goteo cual es?

R: Son riego tradicional, que viene por acequia, por canales. Que usted va la encadena por una acequia, hace el borde, hecha el agua. Ese es el riego tradicional.

Mel: es más eficiente el de las 4 has?

R: Ese es el más eficiente, pero es caro. Hoy por hoy hay que pensar hacer una siembra por goteo, como está la luz...

L: y eso tiene una vida útil larga o se hecha perder y hay que cambiarla?

R: lo que vas cambiando son las cintas de riego, que eso está inalcanzable el costo. Por ejemplo, el rollo de cinta por mil metros es

pero carísimo, la luz está carísima, por eso digo que hay que pensar muy bien antes de sembrar riego por goteo. Y si bien digamos cuando vos haces bien las cosas, el producto encajó bien, sale un riego espectacular.

J. Es que generalmente creo que el riego para goteo es mas viable cuando trabajan productos que están en invernaderos o cosas asi que le hacen mucho mas volumen y la venden mucho más caro que la temporada.

R: Claro, y vos sabes que el sistema de riego por goteo en Jáchal no he visto uno que de buen resultado. En San Juan sí, este, que se yo. Acá hay dos o tres. Pero por ejemplo la otra cooperativa también está la misma situación, no encaja todavía el cultivo, que ande pero bien bien. Acá hermosa hecho 2 o 3 pruebas con diferentes cultivos y ahí van.

Mel: y por qué será?

R: Por el suelo, es muy salino y al caer...

M: Cae una gotita nomas.

R: Digamos acá esta la plantita ahí cae la gota y la sal sube arriba apenas agarra la humedad sale arriba, y quema la planta.

J: y se le hace como una cascara

R: Claro, es muy salino el suelo. En cambio el agua no, corre. El agua va sacando la sal de la tierra. Mientras corre va sacando.

M: En cambio el otro no corre, queda el agua ahí quieta.

Mel: y necesitan electricidad para el de goteo, y con eso ustedes tienen problemas con que se corte la luz o algo así?

R: No, no hay mucho problema. El tema es el costo.

R: En caso hay que preparar dos formas de riego o la otra por si pasa algo con la electricidad vos tener que estar preparado con la otra forma.

Mel:... y energía solar?

R: y la energía solar sería lo ideal, pero el costo... Porque hoy por hoy el que más costo produce es la electricidad.

M: Que cuando nosotros pusimos el riego por goteo no era tan caro.

R: Dos años sembramos pero el año pasado el costo de la luz se fue arriba. Hoy está parado. Hay que hacer muy bien las cosas para decir bueno voy a poner el riego por goteo, sino no.

Mel: pero por lo que cuentan lo que les rinde mas es el tradicional...

R:... el tradicional por una cuestión económica

M: Si porque la luz, usted todos los meses tiene que tener la plata. No lo van a esperar hasta que el cultivo esté. (risas) y acá han venido boletas de luz que estaban a 4 mil 5 mil pesos, por el riego.

R: El año pasado hicimos un lote para una empresa de catering que tiene barrick que es Aramark, que brinda servicio a los comedores. A nivel país tiene 120 comedores la empresa esa. Y nos pide a nosotros que hagamos diferentes variedades. Hemos hecho un cultivo que anduvo bastante bien. Ese cultivo en algún lote, porque son diferentes válvulas el sistema de riego. Una válvula de esas le queremos dedicar con sistema de riego, aunque sea una válvula. Porque hemos visto que ese cultivo anda muy bien, que es un tomate híbrido que rinde una barbaridad. A riego tradicional el año pasado sacamos buen rinde, tarde. Y este año que lo podemos hacer mas temprano por riego por goteo podemos calcular que va a andar muy bien. Pero bueno, son todas estimaciones. Hay que hacerlo.

J: Pero ahí comercializan lo que es el producto en fresco, no la semilla.

M: Claro, ahí en fresco, ahí usted va sacando algo. Es diferente.

R: El tomate, pimiento, la berenjena esos son productos que están estipulados para esta temporada también.

J: Venderlo en fresco y la semilla en paralelo.

R: Eso es paralelo. Tenemos la semilla que es el eje central, casi todos apuntamos a eso. Paralelo tenemos en fresco que se hace de esas variedades o cebolla también, que es otra alternativa que el productor tiene. O pasto también para criar a los animales. Podes hacer pasturas, trigo, avena. El trigo vos lo haces para los animales la gallina, para chanco, para moler y hacer harina. Para cómo está la vida ahora no se si pensar...

J: ...si, como que estamos volviendo (risa nerviosa)

L: y cual es la diferencia de los procesos para hacer semilla por ejemplo. Porque lo que leí era que se necesita un espacio más grande para aquellos lugares donde se van a buscar semillas que para cuando se va a buscar cultivo en fresco digamos. Esa es la diferencia o cual es la ppal diferencia? Entienden?

R: no

L: Osea entre plantar para buscar semillas o plantar para sacar el producto en fresco?

RyM: En cantidades? No, es lo mismo

R: fijate que acá los productores cada uno busca su comodidad. Porque por ejemplo hay productores que viven como a 8 km. Y para venir a sembrar ellos a la cooperativa ellos sacan cuentas mentalmente ...

R: o hacen cuentas en escrito. Entonces un producto que termina a los 6 meses ellos hacen cuentas, y cuanto gastan en combustible, en venir acá...? Y.. por ahí a ellos les conviene sembrar al lado de la casa de ellos, sin mucho costo, la finca está al ladito de ellos y van y vienen ahí no mas... Y pueden sembrar desde 1 hectárea, media hectárea, hasta lo que quieran poner

J: y eso lo hacen en forma de masiguas? O...

R: Nono, depende de la variedad. Por ejemplo la acelga es la semilla, la remolacha es la semilla. El tomate la masiguas si quieres, porque esta carísimo como les decía. Como decía ella, Un plantin viene en bandeja es muy seguro, la plantación es muy segura, pero a la hora de pagarla, el plantin es muy caro.

J: y eso también no reciben, no hay manera de gestionar por el INTA, o por ...

R: ...subsidios que te den plantines? (risas) en este caso a nosotros ya llevamos 2 temporadas con esta empresa Aramark que si se ha metido el Gobierno, está metido la Barrick y hay como un empuje a productores a que hagan eso y ahí te subsidian.

J: No todo pero alguna parte...

R: Claro. No, en este caso todo, el plantin, los insumos, en este caso todo para que el productor arranque.

Mel: qué vendría a ser el plantín, perdon?

R: la plantita, por ejemplo vos pones en una bandeja. Hace de cuenta esto es una bandeja, que todos esos son huequitos, todas esas maicinitas son huequitos, ahí enterras lo que son las semillitas.

M: Una semilla

R: Le hechas tierra y la riegan con aspersión

M: en invernadero

R: y después nace la plantita y lo sacan así. Ese es el plantin. Eso es lo que es muy caro.

J: Pasa que tiene un cuidado especial, no es lo mismo que lo produzcan uds acá y a lo mejor...

R: ellos tienen sus costos para hacer la planta

M: y la bandejita te trae 100 plantas era? 200?

R: 300 Plantas las bandejitas

M: Si uds le hace un costo le está saliendo ...cuanto la bandeja?, una bandeja, y con eso una siembra de aquí allí.. Y con esa siembra de aquí a ahí. No cuando traen, traen en cantidad de bandeja, pero al momento de sacar precios ahí es...

R:, el que provee eso en san juan es Fitotec. Por Mendoza llegando o pasando la 10. Es un monstruo muy grande que se ha hecho, eso ya.. ese le abastece a todos los productores de la provincia. Plantines de lo que quieran pedir tomate, pimiento, berenjena, zapallo... lo que quieran pedirle ellos lo tienen

M: que acá el zapallo no lo traen en plantin, acá solamente berenjena, pimiento y tomate. Lo demás todo es en semilla. Y hay productores que hacen ellos el plantin. Pero acá es muy difícil que se crezca o sea que lo que pones salga todo. Por el clima. Por eso siempre el productor prefiere la planta ya hecha.

R: pero bueno, el sistema a nosotros nos ha servido, vender semillas



por algo llevamos nosotros hemos fundado en el 99 como Cooperativa oficialmente legalmente, anteriormente también trabajábamos en grupo y x algo seguimos en pie. Si esto no te serviría ya hubiese cerrado. Antes de trabajar nosotros antes éramos productores netamente cebolleros y habían años que o venías y te llevabas el producto de cebolla y no valía nada te llevabas y vos quedabas... tuviste un gasto de mil pesos por así decirlo y te ingresaron 500 y esos 500 que quedaron para atrás no los recuperabas y venían dos o tres años así difíciles y aparecía uno y en ese uno recuperabas los gastos, y nunca el productor estaba estable. Sin embargo esta actividad de semilla y de productos en fresco tenes un precio fijado. No es como la cebolla.

Mai: la diferencia de precio también

R: Claro, vos haces semilla de tomate. Y vos ya sabes cto sale el kilo, ya tenes digamos una estadística. Es diferente a una bolsa de cebolla que no sabes a cuanto la vendes..

Mel: es por tema del producto en sí de la verdura lo que no te fija el precio como la semilla?

M: y si porque la cebolla y viene cualquier exportador y la compra al precio que está

R: depende la demanda que tenga el país, hay zonas que hacen muchísima cebolla (Mai: bahía blanca) hoy están haciendo cebolla todos lados. Tenemos los vecinos de la rioja no hacían nunca y ahora lo hacen hasta ahí... y son productos que ya lo conocen en todos lados. Y hacen muy bueno rinde. Nosotros acá estamos haciendo 1500 bolsas muy buen producto por hectáreas. Allá 4000 y ya te parten el costo de ellos es mucho más bajo.

M: lo único que tiene la cebolla de Jáchal es que es durable, es lo que no tienen los otros

R: Claro, vienen y la compran, y en el puesto la podes tener 10-15 días y no se le va a brotar nada, tarda. Diferente son las cebollas de Bahía Blanca que ellos la tienen 2-3 días y chau, son cebollas muy blandas digamos, y cualquier otra cebolla de otro lado. Hasta la de mendoza mismo, la de san juan mismo. En cambio esta no es por la sal del agua que afirma la.. es dura, en eso tenemos ventaja.

Y bueno eso es como la vida de la cooperativa en sí, lo que es la semilla, algunos productores que hacen en fresco, algunos productores no hacen nada en fresco. Se dedican pura y exclusivamente a la semilla. Como el Martín, uds también (mai: si) ustedes se dedican pura y exclusivamente a la semilla. Ellos son tres en la casa de ellos productores y hacen solamente semilla. En el caso mío yo hago semilla y algo en fresco...

J: y por ejemplo cuando una vez que ya sacan la semilla. Para sacar la semilla, eso como lo sacan de la finca?

R: bien, dependiendo del cultivo, la acelga. Una vez que ya termino el producto que es lo que hacen, nace la plantita, después esa plantita pasa todo el invierno, la planta necesita el frío para que cuando llegue estos calores de ahora salga la planta a levantarse y salga la vara de medio. Y esa vara empieza a florecer, empieza a sacar ramilletes por todos lados y empiezan a florecer y florecer... y cada flor de nace una semilla. Y se llena todo eso de semillas y bueno llega la hora de cosechar que es más o menos diciembre/ enero ya está listo para cosechar, se le aplica un producto para que pueda entrar en una máquina. Cuando cosechábamos antes lo hacíamos todo a mano, con un cuchillo redondo, que se llama hichona. Entonces vos agarrabas la planta, el manojito y lo cortabas así y lo ibas dejando y era un laburo.., todo a mano, y después venías y tratabas de pisotearlo todo con el tractor o que se yo, buscabas la forma para que la semilla se despegue...

Mel: y ahora como hacen?

R: ahora no, a medida que pasaron los años, hemos ido consiguiendo las cooperativas en conjunto con los otros, hemos ido consiguiendo maquinarias x ej. Una trilladora, que es una maquina grande digamos. Que esa viene ... te envuelve digamos trae la planta, entra la cuchilla por abajo, que corta y la planta cae dentro de esa máquina y sale, y arriba te sale la semilla. Es una ventaja enorme.

J: y esa máquina la pueden aplicar en la mayoría de las semillas?

R: en casi todas las semillas

Mel: en cuales no por ejemplo

R: en el tomate

L: lo siguen haciendo manual?

R: y si, el tomate, pimiento, la berenjena, el melón, el zapallo, la haba, son todo a mano.

L: todo eso...?

R: Hay un 50 y 50, el 50 se levanta a mano y el otro 50 se hace con máquina. (ahora) es un poco más fácil.

J: en el caso del tomate ustedes nos habían contado que hay una escuela agrotecnica

R: claro nosotros el año pasado nosotros les llevamos a la escuela agrotecnica, la escuela lo procesa, nos prestó todo. Nosotros nada más teníamos que llevar el producto nada más ahí y bueno, entra por este y sale por este lado la semilla, el producto por aquel lado, lo puedes pasar y hacer salsa y te venís con la semilla. Porque acá también hay una máquina que saca la semilla de tomate, osea la cortada en si es manual, la saca pero la carne la tiras. Porque ella solo saca la semilla

M: la escuela aprovecha la pulpa

J: entonces la escuela aprovecha el fruto, se traen el producto que es la semilla pero no tiene que pagar nada...?

R: No, se arregla en maquina que se arreglan en porcentajes de cuentan en botellas de salsa. Porque la escuela tiene de todo, hasta te la cocina la salsa te hace todo el proceso. Y después van los porcentajes, mil botellas te quedan... al 10%

M: 100 creo que eran de ellos

R: claro, 100 quedaba para ellos el resto era y te quedabas con la semilla, con salsa, y no botabas nada y eso está bueno, pero...tiene su trastorno. Nosotros queremos pelear por una cuestión asi...de que tengamos las Cooperativas dentro de la cooperativa o sea, en el predio dentro de la Cooperativa esa clase de maquinarias

J: si como que tengan una infraestructura que se haga para eso

M: Si, porque acá también está el tomate y está en todos lados, no es que este él solo, lo tiene ella, lo tiene otro, en diferentes zonas. Hay un carro que es grande pero bueno, justo capaz que lo quiere ocupar el y también lo quiere ocupar ella y por ahí se hace el trastorno de ir desde acá hasta la escuela. Es complicado, que es retirado. En cambio en las Cooperativas no, porque es todo acá

R: Y el productor hace costos, digamos hace cuentas ve si le conviene o no le conviene, y mira el trastorno q tengo q ir y volver, y bueno, lo que le conviene lo hace. Lo que no, bueno

J: Osea que los que están muy retirados mucho no les conviene venir a hacerlo acá

R:M y R: Y si, es difícil

J: pero cuentan con su propio espacio

M y R: Si

M: Y el pimiento ese directamente se tira el fruto, solamente se ocupa la semilla

Mel: Pero nos decía, puede ser que nos habían contado de un proyecto de esto de embolsarlos al vacío cosa de que los aprovecharan

R: Sí, esta empresa de ARAMARK hace eso, con los tomates, la berenjena, el pimiento, todo eso lo envasan al vacío o sea. O sea agarran la bolsita, aca va todo el producto, se sella y se le saca el aire.

Mel: eso es como un proyecto que propone ARAMARK

R: ellos compran el producto de nosotros fresco, pero ellos hacen el trabajo este. Eso es posible que se instale acá en Jáchal; hay un convenio firmado. Lo afirmo el gobernador, ojala un día se de y la estamos peleando pero el Intendente es un bicho.. de aquellos. El convenio está firmado pero el intendente quiere llevar esa fábrica, la quiere llevar al parque industrial, que tiene la municipalidad, siendo que el producto lo sacan las cooperativas, y sale de las cooperativas, y es lejos para nosotros. Que esa fábrica se instale en las Cooperativas. Va a ser un tingladito en envasado al vacío, bueno pero que sea en la cooperativa, que no sea ... porque queda muy lejos de acá. Y la única que le provee el producto es la Cooperativa porque ellos trabajan con Organizaciones, no vienen a trabajar con productores individuales. Trabajan y apoyan pero a las organizaciones. Y a las organizaciones legales, no a grupos informales.

Mel: y pero en ese caso no vendrían a estar beneficiados ambos por el tema de que, bueno, uds tienen el problema de que están muy lejos y se ven beneficiados ellos si uds están presentes en este proyecto

M: Si, pero ellos no quieren traerlo para acá

R: lo hemos planteado de mil formas, pero el intendente, no no..

J: todo este terreno de la cooperativa pertenece a la Cooperativa o es de la municipalidad?

M: no, es de FECOAGRO

R: Nosotros tenemos un comodato con FECOAGRO. A medida que se entrega la producción hay un descuento de 25%, de cotización de tierra, se descuenta para Fecoagro y como que vas pagando tu terreno a medida que vas trabajando. Y nosotros llevamos un 50% de esta finca pagada

J: O sea, que existe la posibilidad que esta finca sea de la Cooperativa definitivamente

R: Si

J: Mientras tanto como que ustedes le dan un porcentaje de lo que producen, o sea como un alquiler...

R: si, y bueno después...cada una de las cooperativas se maneja diferente forma. Nosotros hubo un momento en una crisis muy difícil que es parecida a ésta, que nos juntamos el presidente de cada cooperativa. Porque acá como decía Maira, hay 6 cooperativas en la zona y estamos cerca una de las otras entonces nos juntamos

Mai: y somos familiares digamos

R: nos juntamos y dijimos por qué no pelear proyectos en conjunto las 6 COOPERATIVAS, casi 100 productores habemos en las 6 cooperativas.

J: todas esas cooperativas son las mismas que están incluidas en esto de las Asambleas Rural?

M: no, eso nada que ver, son otra cosa

R: Nosotros no, estamos afederados a Fecoagro las 6 Cooperativas

J: que son las mismas que están en el proyecto de extensión? O sea la faldeñita ...

M: Nonono..

R: hay productores dentro de la Faldeñita por ejemplo que pertenecen a la Cooperativa pero que pueden trabajar en otras organizaciones. Sí, eso se puede hacer

J: osea estar en una Cooperativa y pertenecer a esta Asamblea Rural, sí, exactamente

R: hay productores que si hacen eso. Y como te decía, nos juntamos las 6 cooperativas y empezamos a ver las dificultades. Por ejemplo, una de las dificultades grandes que tenemos acá en Jáchal es que los cultivos no llegaban a tiempo, porque no teníamos quien para que nos prepare la tierra, el tractor no lo teníamos, no teníamos nada. Nosotros éramos productores que teníamos que pagar todo.

J: y animales tampoco tienen?

R: Sí... pero imagínate, una hectárea trabajada con un animal, el tiempo que perdía.

M:... y ya los animales ni eso...

R: Entonces, FECOAGRO te mandaba los tractores y te llegaban por una cuestión de... siempre llegaban o llegaban tarde o llegaban y estaban

laburando y se rompía y quedaban a medias, trabajabas aca en la cooperativa y la otra cooperativa no trabajaba porque se rompió. Entonces debido a todas esas situaciones nos empezamos a juntar a evaluar a ver como podíamos hacer, para que las cooperativas de la zona tengan sus propias maquinarias, y bueno en conjunto vemos y nunca habíamos ido al Gobierno, ni a la Municipalidad, a Barrick, cuando nosotros teníamos la facultad, porque somos instituciones legalmente construidas, con personalidad jurídica y todo. Entonces le dijimos a Barrick acá estamos: qué podemos hacer, y bueno ellos empezaron a decir “muchachos cuales son las necesidades, problemáticas”, y teníamos necesidades diferentes índoles. La aprovechamos a la Barrick por una cuestión de que.. las políticas que habían. Por ejemplo antes tenían un gerente que Fecoagro no quería saber nada con minería. Y minería llevaba hace muchos años acá y nosotros la veíamos pasando. O sea nosotros no podíamos abrirnos y decir mira Barrick, y siendo que estaba instalada. Pasaron 10 años mínimo, y no la aprovechábamos. Hasta que un día dijimos vamos a ir a golpear la puerta, se enoje quien se enoje. Y nos dijeron, “si que les hace falta”. Y falta nos hace esto y esto..y bueno dijeron prioridades, vamos por esto y fue un tractor, un tractor para toda la Cooperativa. Después bajamos un proyecto por un implemento por otro lado, por implemento digamos, diferente. En eso, hasta una trilladora bajó. Y empezamos a darnos cuenta que en conjunto se conseguía un montón de cosas, y a partir de ahí se forma una Mesa de Gestión, que es para eso gestionar para que las cooperativas consigan cosas. Y consiguiendo cosas los socios están mucho más respaldado.

Mel: esa asociación entre estas distintas cooperativas tiene un nombre?

R: mesa de gestión nada más. Lo que piden hoy todas las organizaciones que vamos es que esa mesa se legalice, que tenga algo legal. Porque todo le bajan, le bajan (M: a las Cooperativas en general). Pero ellos dicen “ nosotros necesitamos bajar un tractor con los implementos, con todo, a la mesa de gestión” “Pero mira la mesa de gestión no tiene personalidad jurídica”, y “bueno mira, pero la cooperativa X si tiene”, bueno la bajemos por ahí, porque tiene la asamblea al día, tiene todo...



R: ...al día. Y lo bajan por ahí, pero tienen un presidente en esa Cooperativa, o un consejo que mira la picardía. Dice “ah bueno, bajemos esto pero de acá el resto es nuestro, porque bajó por la cooperativa”

M: y legalmente baja por esa cooperativa, pero es para todos. Es en conjunto la pelea de todos

R: Pero hay Cooperativas.. hemos tenido muchas discusiones. Hoy estamos hablando de hacer un estatuto, dentro de la mesa de gestión. Que se respete a rajatabla firmado por todas las cooperativas y escribanos. Entonces eso es legal. Y ahí dice: “la cooperativa se compromete que cada proyecto que baje lo use la mesa de gestión, que somos todos”

Mel: Son 6 cooperativas en esa mesa, qué nombres tienen? Están ustedes que son Nuevos Horizontes...Cuales otras mas hay?

Mai: Unión el fiscal, Cooperativa el progreso, Noroeste Sanjuanino, 21 de septiembre y Colonia avícola niquivil.

Mel: No es el mismo que Unidas para el progreso? Porque se presta para confusión..

R: No, Unidas para el progreso es un grupito informal. Es un grupito de mujeres de otra localidad

M: ...que ellas pertenecen a la Asamblea Rural de Jáchal

Mel: ustedes no pertenecen a esa Asamblea?

R: NO

J: esos grupos informales, cuales son las habilitaciones para comercializar esos productos?

M: No se, capaz que a través del INTA, la secretaria...

R: buscan la vuelta, pero ellos por ejemplo venden esta maicenita pero que tenga al menos una etiqueta que respalde que está todo bien hecho. Bueno, eso sí. Pero para hacer ventas a por mayor grandes así, no pueden.

J: Claro, eso es lo que justamente yo veía. Porque cuando dieron la charla ellos en Turismo. Que hablaban de exportar, y bueno digo yo” bueno, pero como van a exportar si ellos si ni siquiera está habilitado el SENASA ni con una máquina que ...

R: por ejemplo la gente de Aramark que nos decía nosotros les vamos a comprar los dulces, todas las conservas que hagan los compramos, pero ustedes tienen que salir: con el RPA que eso quiere decir registro...que el RPA, el...

M: como 3 cosas

R: Son 3 requisitos que los tenes que tener. Son sellos que los tenes que tener. Ellos te dicen, si compramos, pero esos requisitos los tienen que tener. Y para tener eso tenes que tener esta instalación registrada, y no lo están.

J:... y contar con los materiales que son como para ese tipo de trabajo

R: ....y la higiene, todo eso tiene que estar

J: yo estuve investigando el tema de las habilitaciones lo que es el SENASA y la verdad es que tenes que habilitar un local y la verdad q no te conviene. Porque tenes que pagar todos los meses y a lo mejor lo que a vos te ingresa no se compara con..

M: y las cooperativas en sí, nunca han ido a las asambleas. Nunca han ido a vender verduras. Como ahí en la plaza como ustedes fueron, no.

R: son productores más individuales llegan ahí, ese grupito de productores...

M:... y en realidad el inta no dejaba que las cooperativas vayan.

L: por qué?

M: Porque, a mí me parece, que si la cooperativa va... directamente los saca a ellos. Porque la cooperativa esta legal y nos dedicamos a eso. En cambio ellos no, ellos como que están ...como que es un grupitos, entonces no le permite que vaya

R: aparte es una cuestión de respetar al prójimo. Digamos de respetarlos a ellos que son productores muy chiquitos que llegan ahí y se dedican ...

May: y que se dedican pura y exclusivamente a eso como actividad ppal

R: claro, que tienen el huevo, que tienen el pan, eso ustedes lo han visto.. En la plaza van y ven todos los productos que hacen ellos entonces vos les caes ahí y los matas

M:... Los matas. Y si porque si va una inspección sonó. Entonces como que no... Porque una vuelta Rafael preguntó que si los productores de las cooperativas podían llevar. Y les pusieron mil peros pero para mi es eso..

Mel: Tienen que tener mas requisitos para vender digamos

R: claro, y bueno otra ventaja que tiene la cooperativa es que al estar constituida legalmente, que vos tenes que estar atento ahora con la tecnología mirar y estudiar a las posibles puertas que podes golpear y caes con un proyecto con otro, y con otro... y los contactos con éste, que te avisan de sobre “mira hay un programa se llama así, búsquele la vuelta, metanse... “y en eso nosotros, en casi todas, lo hacemos.

Por ejemplo en la Mesa de Gestión la vez pasada nos dijeron en Jáchal se

viene haciendo hace un montón de años los Seminarios de Alianza que lo hace Minas Argentinas. Ellos dan dinero, osea, no te dan el dinero, sino una X cantidad de plata, esta vez fue... como casi 2 millones de pesos pero en diferentes...

M: como en diferentes premios

R: diferentes premios digamos. ...Que vos podes participar. Entonces para eso invitan a todo el pueblo, a participar. Y vos tenes que llevar un proyecto. Y ese proyecto tenes que decirle a la sociedad, mira mi proyecto es viable y te tengo que convencer pero vos me tenes que apoyar a mí. Por eso es un seminario de Alianza. Hacemos alianzas en conjunto. Yo te apoyo tu proyecto vos me apoyas el mío. Y el que saque más puntaje en votos es el ganador de los proyectos en diferentes rubros. Uno es productivo y otro es social o algo así. Y este año participamos por primera vez las cooperativas, nos juntamos las 6 que hicimos ahí, una alianza entre las 6 con un proyecto. Nos juntamos, lo redactamos, lo discutimos que podíamos hacer y participamos, fuimos ahí. Porque vos podías participar por 3 líneas, digamos por 3 proyectos. Todos eran productivos los nuestros, como somos Cooperativas era productivo. Que tambien podes participar como social, eramos participamos y decimos “si nosotros necesitamos realizar un tinglado... necesito esto esto y esto” lo podes hacer po otro lado. Y bueno participamos por insumos (fertilizantes, semillas, etc) pa rticipamos por suplementos, maquinarias y el tercero por semillas. Y de los tres sacamos dos. Para colmo ... bah para bien digamos cada institución tiene 3 votos nosotros eramos 6 instituciones y teníamos 18 votos (risas) y más eso alguna alianza más que podías hacer.

M: y eso le jodia a los demás, porque los demás son club pero todos quieren ganar, ahí hay que hacer alianzas y es difícil. En cambio las Cooperativas no, porque de manera conjunta...

May: si ellos fueran buenos estrategias dirían bueno este año vos y después el año que viene nosotros y ahí pero no

J: siempre quieren ganar los mismos.

M: En cambio las cooperativas al ser todas juntas. .

J: quienes hacen esos proyectos?

R: Esos proyectos los hacen Minas Argentinas. De la secretaria gualcamayo. Y que todos los años lo dan, solo que nunca lo aprovechamos. Y sin embargo...

M: ... ya nos van a cambiar el sistema(risas)

R: ... si el sistema sigue siendo el mismo. Es seminario de Alianzas. Cada uno tiene que hacer sus estrategias.

M: aparte es estudiarlo digamos, porque nosotros nos podemos presentarnos como cooperativa y también podemos presentarnos como grupo de turismo porque ahí no piden legalización. Y también podemos apoyar a la cooperativa si... somos los mismos. Nos podemos juntar, Mientras más votos tengan más...

R: ...decir bueno esta vez se presentó un proyecto yo te apoyo a vos pero vos dame tu voto y a su vez se benefician las dos partes

Mel: Estas 6 cooperativas también o sea las 6 se enfocan en lo de semillero, es la prioridad de las 6?

R: Si, y hemos conseguido muchísimo mediante la Mesa

L: eso que decían recién o lo contaban de la crisis, a veces le faltaba el tractor por ej, hoy en día no les falta?

R: gracias a dios eh..

M: Pasa..

R: todavía esta haciendo falta, de hecho hoy hemos armado otro proyecto, xque mediante el gobierno uno conoce un monton de líneas de financiamiento y aparece otro programa que se llama el PRODERI. PRODERI y financia a nivel nación a los productores y a instituciones organizadas. Y PRODERI vino a la mesa, "si, nosotros apoyamos" "hagamos un proyecto" de las 6 cooperativas 4 querían participar del proyecto y estamos, fuimos a través de ese proyecto. El lunes pasado estuvimos en san juan firmandoló, se aprobó el proyecto (a la cooperativa nuestra). Pero viste eso es lo que te decía hace rato, participamos 4 cooperativas, de las 4 se baja por una, legalmente constituida, y en esta cooperativa se va a construir un tinglado, se van a hacer, como en esta casa estaba destinada para turismo se pensó en ese tinglado adentro va a ser para colección y envasado de bolsitas, para hacer todo el producto en fresco, que vos lo levantas de la cosecha lo traes a ese tinglado. Entonces esa estructura, es pura y exclusivamente para eso. Vienen un montón de insumos para ese tinglado, vienen carros para acarrear todo el producto. Y por eso se aprobó ese proyecto. Y hay un proyecto de un tractor que también bajó por otra cooperativa también de las 4 con implementos, que eso esta un poquito trabado porque a la cooperativa no tiene el CBU, que es la cuenta bancaria de la cooperativa y no tiene el balance al día. Por eso te digo que las cooperativas si bien se benefician, pero vos tenes que estar al día, y eso de estar al día también es mucho gasto. Hoy el hermano de ella es consejero a nivel FECOAGRO y él viaja a san juan, va viene tres veces a la semana, mínimo.

Mel: No sos de la familia?

M: de nosotros? No

R: y ayer nos avisaron que la cuenta bancaria nuestra estaba en rojo, que si no la cancelábamos hoy día, se cerraba la cuenta. Y cerrar la cuenta significa un quilombo...porque está a punto de entrar un subsidio a esa cuenta .

M: claro, porque esa cuenta se mantiene, o sea se tiene que pagar todos los meses, dos meses pasan y se las cierran.

R: y que lo que tenemos que hacer ahí? El productor, sacar plata de su bolsillo y pagar para que esa cuenta esté habilitada. Y después entra ese fangote de plata ahí (fangote ..hoy nada es plata que alcance) pero va a entrar un subsidio importante a esa cuenta.

J:...que está destinado para el proyecto.

M: para el galpón

R: Y que es un proyecto para 4 cooperativas, pero la cooperativa es la que tiene que bancar la cuenta, tiene que poner la contraparte. Osea el proyecto se aprobó por 2 millones de pesos pero dentro de eso, están los doscientos y pico mil que tiene que poner la cooperativa de contraparte. Y eso anda a hacer entender a los otros 4 que participaron. Entonces es como que hay discusiones fuertes que se arman. Fuertes en el buen sentido, pero tenes que hacerlos entender a ellos que también la cooperativa tiene un gasto y se tiene que beneficiar.

J: Entonces según lo que usted plantea se puede controlar de otra manera

M: si, porque en esa mesa solo vienen por los dos nada más por la cooperativa, porque sino nos tenemos que juntar los 100, nunca nos vamos a poner de acuerdo. En cambio solo vienen dos a esa reunión, y esos dos deciden. Y bueno ellos vienen con la decisión de los demás socios.

R: pero es bueno el sistema de la mesa se pelea, cuando vos tenes volumen de persona, a nivel gobierno tenes peso. Somos casi 100 productores. Imaginate, ella es productora y tiene su familia. Ella tiene 3 personas atrás de ella, y cuando vos decis 3 personas son 300 más unos 100 productores, y tiene peso político la Mesa. El gobierno te dice ah no

para, allá hay una mesa de gestión que tenemos 300 personas.

May: 300 votos

M: es que es lo que ven

R: ese es el poder que tiene la mesa. Entonces a la mesa, sí siempre hay apoyo. Y no es lo mismo que vamos los 16 socios, que podemos juntar 50 personas y ya es diferente. Y por decir 300 a mí me parece que somos más... Más porque son familias numerosas. En ese sentido sí, hemos aprovechado fuerte la mesa, y más el año que viene que es político y empiezan a decir “no mira, hay que tirarles algo porque es un peso” y eso lo aprovechamos bien.

J: y que es lo que les estaría faltando para que se apruebe esa mesa?

R: no le falta un montón, ah la mesa? Legalmente? y lo que pasa es complicado, porque vos decis si vamos a formar una asociación, y vos haces el estudio para formar la asociación de productores y tiene que ir: Vos Maira sos la presidenta de mesa de gestión, yo soy el secretario y el tesorero el Santi. Y ese consejo se tiene que constituir legalmente. Y eso significa que Maira se inscriba ante el AFIP, que sea monotributista, que sea... bueno

R: todos los requisitos y eso es plata. Y “no mira yo no puedo porque tengo mi actividad, a mí me va a perjudicar...”

M: sonó porque tiene una pensión, porque tiene esto, tiene otro... entonces ahí se hace difícil. Porque ahí nadie quiere prestar yo voy a decir no, yo tengo que pagar la afip y todo y no.

R: a mí me buscaron para que fuera el presidente de la mesa y cuando fui me averigüe todo pero no, imagínate estoy prestando la pensión. Tengo 3 daños en la hernia de disco en la columna y quiero pensionarme



J: pero eso no se podría gestionar por ejemplo para que todos puedan hacer un aporte

R: el aporte te lo van a ayudar a hacer

M: pero el estado en si solo le va a quitar los beneficios

R: yo como persona puedo esta un año de presidente y el otro año soné yo quede enganchado en toda la cuestión legal. Y voy a tener que seguir pagando toda la cuestión legal

M: y por esa mesa pasa mucho dinero, ahí baja mucho dinero y entonces es la AFIP la quien lo va a...

R: Claro, por ejemplo el gobierno viene y te dice "le vamos a bajar 5 millones a esta mesa ¿y quien firma?, el presidente, el secretario y el tesorero" y ya quedó. Entonces tenes que ir rendirle a la AFIP. "Bueno pero vos sos Rafael y a vos te tengo que nos han explicado, pero no hay forma...sí la cooperativa digamos, si

M: claro, porque la cooperativa en sí me parece que la cabeza es FECOAGRO entonces es como que un hijo digamos y es otro método... En cambio esta vendría a ser como la madre de esa mesa de gestión, y ahí es el problema.

R: Se está hablando muy fuerte del tema del estatuto, que hablaba hace rato, dentro de la Mesa de Gestión un estatuto que diga todos los artículos que diga que todo lo que baja es para todos los productores. Escrito y firmado por todas las Cooperativas, por todos los escribanos, jueces, lo que tenga q ser. Que sea algo legal. Entonces vos tenes tu cooperativa con matrícula y decís bueno mi cooperativa hoy puede bajar un proyecto, entonces baja ese proyecto, lo pelea toda la mesa de gestión y se baja por la cooperativa Nuevos Horizontes, pero el estatuto dice que es para todos. Esa es una, hay proyectos que vos podes generalizar, por ejemplo este proyecto que está ahora a nivel división de

cooperativa hay un programa que se llama INCO. Que el año pasado ellos te daban un monto para que vos lo utilices en lo que te haga falta. Ahora está otra vez, se lanzó eso lo podes hacer individualmente, la cooperativa va se presenta, llena un formulario, que quiera hacer y listo. Asi como ese... esta casa la refaccionamos nosotros a puro... a puro proyecto a puro empuje, fuimos a la municipalidad. Ella armó un proyectito a través de Jóvenes Emprendedores Rurales, se presentó lo sacó, se ganó ese proyecto. Darío otro hijo mio que tengo yo lo sacó por otro lado. Y bueno así fuimos construyendo la casa y la terminamos esto, esto si ustedes hubiesen visto el pasar de esta casa de la anterior, y la ven ahora, van a decir pucha como la dejamos (risas) si? Por ejemplo el PROHUERTA a nivel nación nos dio fuerte respaldo para terminarla también por medio del INTA. También el INTA lanzó un programa que venía a nivel nacional y que se yo hoy se vencía el plazo de entrega y ayer ellos nos llamaron diciendo "chicos no se van a presentar?" "y si, pero es que nose cómo vamos a encarar a nivel cooperativa, no sabemos" "y preséntense como Turismo, qué quieren hacer?" "y ahí nomás, la terminación de la casa" y empezamos a prepararlo, se fue y se aprobó, fue el último proyecto que se presentó de acá de Jáchal fueron como 15. Se presentaron todas las cooperativas, se presentó gente en individual y se aprobó solamente uno, que fue el nuestro. Y se terminó la casa. Vino un desembolso de plata y eso era para mano de obra...

Mel: Como se llamó el proyecto?

M: el del INTA?

R: el de PROHUERTA pero no me acuerdo el nombre. Lo bajas al PROHUERTA a nivel nación de San Juan de Gonzales

Mel: Claro, pero habían dicho un nombre como para que pudieran conseguir plata para refaccionar la casa

M: y hay muchos, osea ponele está ese por el que dice ella Jóvenes Emprendedores, está el de Dario que era con la municipalidad de Jáchal

May: Emprendedores Rurales creo que era me parece

M: claro, también, solo que me parece que vos lo hiciste el siguiente año.

R: ...y entraron todas las organizaciones ahí, que bajaron por otro grupo que ya .. que compraron cualquier cantidad de muebles, cocina, para todos, eran como 6 grupos

M: ahí entran las Unidas para el Progreso, todas ellas, ahí en ese grupo porque ahí no sería mucho papelerío, y creo que ellas, lo bajaron, o sea lo bajo el INTA, y él lo repartió. Nosotros no, nosotros lo bajo directamente la Cooperativa por tener todos los papeles en general

Mel: claro, yo lo que me refiero es que me interesa de cómo es que surgió de generar este espacio para hacer el turismo, para dedicarse al turismo.. Consiguieron el impulso desde un proyecto que pensé que había escuchado un nombre preciso de..

R: y yo nombre a INCO, no pero ese no. Ese es desde dirección de la cooperativa que está esa posibilidad de fortalecer las cooperativas con diferentes apoyos. Por ejemplo si una cooperativa q está atrasada con balance, que está atrasada con demás cosas le dan ese empuje para que se ponga al día, que pague un contador o que pague personas que la dejen al día con el balance. Y las que están al día, es otro premio por estar al día, “te damos para que vos hagas q se yo una inversión”. Ese es para la cooperativa.: y el PRODERI también es otro programa, hay un montón de programa a nivel provincia, a nivel nación, nada más que vos tenes que estar siempre mirando.

M: porque también hay cooperativas que no son muy de andar digamos porque es el problema, tenes que ir a San Juan todas las semanas. Cuando te empiezan a pedir cosas. Antes de nada tenes que llenar papel, después que sale todo lo demás..

R: ...“mira necesito la factura que diga...esto esto y esto”, porque sino me rechaza y pierdo el proyecto. Yno tengo eso porque no estoy registrado, y me voy a allá y me voy allá, andas por todos lados. Y a veces no encontras en la provincia y tenes que investigar a donde está, comprar, un quilombo. La mesa perdió, te estoy hablando del 2010...

J: O sea por ahí el manejo de internet les facilitaría muchísimo

Mel: pero no les llega?

M: acá?

May: sí hay internet pero no tenemos acá una computadora o a alguien que esté viendo todo el tiempo

J: claro pero como gestionar por ahí sería como muchísimo más...

Mel: pasa que en el registro que hicieron las profesoras una vez que vinieron acá, como que decía que no tenían wifi..?

May: No, acá en la cooperativa no, pero si hay wifi en Jáchal, a partir del año pasado hay...

J: y con la línea telefónica tampoco llega tampoco acá?

R: No, pero aun así, tenes muchas posibilidades con el teléfono, ves, encargas, si eso lo manejas

M: pero por ahí hay algunas cooperativas, ahí está el problema de que no lo hacen porque ahí hay cooperativas que son personas mas grandes, no hay casi jóvenes. Y sabe lo que es que le digan hoy “mañana tengo que viajar”, como nos han hecho eso a nosotros el otro día. A las 8 tiene que estar en san juan, y tiene que estar, o sea...

R: el lunes pasado se evaluaron 4 proyectos

J: claro, y encima corriendo el riesgo de que llegue allá y le digan que no la van a atender porque les paso tal cosa

M: y les pasó.. el lunes

R: el lunes se evaluaron 4 proyectos q dentro de una mesa nosotros estuvimos presentes los que recibíamos el proyecto, el beneficio. Después al final evaluaban, que se yo decía uno “este es el grupo “ y sacaban las fotos y mediante el power point pasaban todo. Cual es la metodología del proyecto y todo eso. Al final pasaban la foto del grupo. Y por ejemplo de Valle Fértil, de Pocito, son todas personas grandes del campo de 60, 70 años que bueno, está muy bueno que les llegue el proyecto, pero no tienen futuro. Cuando aparece el proyecto de la Cooperativa es mucho más ambicioso, más empujante que aparece en la foto, de ellos, jóvenes, nosotros mezclados. Entonces como que nos dijeron, “miren esa foto y hay futuro” osea, no es cuestión de tener un grupo que tengas solamente.. estén todos los mayores empujando porque no hay detrás gente joven, eso es bueno.

M: Y eso es lo que acá pasa en algunas cooperativas. R: y este proyecto de turismo hay jóvenes muchos jóvenes que están de traje y dicen “si el turismo es Turismo es una salida”, vamos a apuntarle a eso también.. y la Cooperativa como que tiene mucho de también jóvenes dando vuelta en la tierra, ella es productora (señalando a Maira). Tiene sus estudios, su laburo, todas sus cosas, pero a su vez produce semilla. Y está metida a su vez en el proyecto de turismo. Y bueno así, esa es la mentalidad que la cooperativa también tiene que cuidar. Hay cooperativas que van cayendo en cantidad de socios, los viejos se ponen más viejos, los viejos y como que no hay ese empuje de los jóvenes detrás...

Mai: o por ahí no tienen la motivación porque hay jóvenes que se reciben o hacen una carrera y listo. Chau cooperativa, renuncian y se van.

R: es depende de cada cooperativa la metodología que tenga, de la

dinámica que le ponga a la cooperativa. Acá adentro gracias a dios algo hay digamos, tenes ese empuje.. Este hostel es para ellos, digamos para que el joven y la mujer se beneficien de eso.

J: Osea que por el lado de turismo se pueden gestionar hasta proyectos más por la cantidad de tierras que hay?

R,M,May: Sí

R: con ese proyecto de PRODERI que se aprobó el lunes se va a armar un tinglado ahí al lado, que bueno, vos aca viene el turista, vos lo hospedás acá, mostrás el cultivo, mostrás lo que haces, tenes ese tinglado, mostrás lo que hace ahí adentro cuando esté en actividad y bueno, va a decir el turista “vengo y me muestran cosas” ustedes por ejemplo no.. ustedes están investigando hoy día cierto? Ustedes no tienen ni idea de como sacamos la semilla, como procesamos la semilla, como hacemos con el fruto. Bueno cuando esté todo armado van a decir “ah mira..lo que me contaron”

J: igual nos hace como una simulación que se yo, de ir ... (ejemplo risas) Eso si sería, por lo menos para ir armando... porque a nosotros nos han puesto una fecha, que es en diciembre nosotros tenemos que tener una propuesta de mejora ...o..

L: o resolución de problemas, entonces como que nosotros tenemos que hacer foco

R: ustedes tienen que hacer como una investigación de la vida nuestra digamos, de la vida rural?

L: pero es mas enfocado en realidad no tanto a esto de la vida, o sea de conocer su vida rural.. es porque nos sirve a nosotros para tener un contexto digamos, pero nosotros nos enfocamos mas nos deberíamos enfocar en cómo son los procesos, por ejemplo como nos hablaban del proceso este de ...preparar la tierra...

J: Esto que nos decían recién de preparar la tierra, o del pimiento que lo tiran al fruto, entonces como diseñadores industriales podemos, si queremos hacer foco en el tema del pimiento ver cual es la alternativa posible hay para que no se pierda eso o cómo generar a lo mejor una máquina que permita extraer la semilla y no estar a lo mejor haciéndolo con un cuchillo o algo así.

M: que en realidad el ingeniero estaba en esa investigación, porque el pimiento es muy trabajoso. Porque está bien, usted esta sentado cuando te lo traen montañas de pimiento... pero hay que estar sentada ahí dele sacarle el coso

J: en ese caso nosotros tenemos que reevaluar, deberíamos organizar, cómo son las condiciones de trabajo, el tema de las posturas del cuerpo. O sea, todo eso, cualquier cosa que podamos aportar, que mejore aunque sea la calidad de vida de la persona que esta sentada ahí o sea ese trabajo.

L: claro, sea o la calidad de vida o capaz la rapidez para que ese proceso sea más rápido, más rentable

R: Si eso está lento, los jornales que haces ahí, ya se te hace...

J: claro, quizás en vez de hacerlo con un cuchillo.. no se proponer alguna máquina o algo donde pones el pimiento y ya sale , y es como mucho más rápido..

M: aparte la semilla del pimiento es muy delicada o sea, no la puedes tener un día en el agua para lavar. No! Es sacarla, limpiarla y secarla. Porque sino se brota. Germina en cuanto? 24 hs. No la puedes dejar...o sea sí puede estar el pimiento el tiempo que sea, adentro del pimiento, pero una vez que lo sacó, y ya para el proceso de limpieza no.

J: entonces claro, si nosotros por ejemplo, tomamos como ejemplo el pimiento, o no se quien elija el pimiento se arma un proyecto. Entonces ese proyecto, es el que le permite a ustedes, después cuando abren

estos estos proyectos sea del gobierno o por ejemplo el INNOVAR que ese no se si lo siguen haciendo, pero todos los años se hace. Vas con una propuesta de diseño donde propones una maquina o una mejora de condición de trabajo para tal cosa... y la probabilidades de ganar son mucho mas altas, porque buscan justamente eso. O sea, que mejoren los procesos que están funcionando actualmente de una manera rentable. Entonces tenemos que empezar a hacer foco no tanto en lo legal, sino en los procesos de algo específico. Si usted dice bueno vamos a hacer un tinglado o acá dentro, qué se puede hacer aca dentro, en todo ese espacio....

Mel: claro o sea, los chicos se van a enfocar mas que nada en esta actividad principal que tienen que es semillera. Desde mi parte a mi me interesaba saber sobre del Hostel, el de recibir al turismo, las actividades que se proponen para los turistas, o como es que se vinculan con este circuito que nos hablaban también.

R: Bueno, nosotros empezamos turismo hace como...?

Mai: en el 2008

R: Claro, hay gente que ya no está. Dentro del INTA, que hubo una persona que incentivó a que se junten las organizaciones y vean este rubro que es Turismo, y haciéndolo rural digamos

Mai: apareció este proyecto que se llama Jóvenes emprendedores, pero era como "jóvenes emprendedores" digamos y ahí se juntaron que bueno en ese momento era Dario, mis dos hermanos Ivan, Romina y Gladys. Eran los jóvenes que en ese momento q estaban en la cooperativa y encararon el proyecto o sea de que acá fuese el hospedaje y mostrar las actividades productivas de acá de la finca.

R: ...pero hay detrás de eso 4 organizaciones más hace tiempo habían cuatro, ahora se agregó una más.



Mel: claro, son distintas a las que participan en esto de recién hablamos de los 6 grupos de las cooperativas

R: es diferente, no, nada que ver con las cooperativas

Mel: en turismo participan más jóvenes?

R: Participan de otras localidades, de organizaciones diferentes del pueblo de Jáchal. No con las Cooperativas, sino de otros lados. Por ejemplo la Faldeñita participa, Las Unidas para el Progreso que son las de Gran China, Las Lomitas que es otro grupo que estaban aquel día, un grupo que está en El Rincón, y se agregó un grupo que está en el Huaco.

M: que no sé cómo se llama.

Mel: ellos son los que vendrían a participar en el circuito turístico

R: Qué es lo que mostramos ahí, por ejemplo. La cooperativa tiene el hospedaje..

Mel: eso es lo que se encarga

R: más la siembra, todo lo que muestra, hospedaje y acá se hacen devoluciones, de todo lo que al final del circuito digamos, al final de los dos o tres días al final depende de como compres el paquete, vos venis con un contingente “mire yo quiero comprar el paquete que uds ofrece, como es?”. Entonces un día vale tanto, dos días tanto y tres días tanto. “bueno quiero comprar el de 3 días” el primer día vas a estar acá hospedado, te brindamos el desayuno y te vas por ejemplo a la faldeñita, obviamente que va a ir una persona (un guía) diciéndote mira salis de acá de la cooperativa, vamos a la faldeñita, por esta calle se llama tal y tal la calle, la localidad, todo te ubica. Y llegas a la faldeñita, en la faldeñita te van a brindar un paseo, te van a mostrar todo lo que ellos tienen y te pueden brindar el almuerzo. [...] Te vas a conocer Huaco, el mirador, los molinos... todo ese recorrido, conoces todo el grupo de

Huaco, te muestran lo que ellos tienen, y ahí vas haciendo el circuito, te venis... todo eso es turístico digamos, te va mostrando todo lo que tiene el pueblo. Te va a Gran China...

M: No, te volves acá..

May: por ejemplo, de Huaco cenas ahí y volves a la cooperativa a descansar.

Mel: osea que ustedes hacen un costo que incluye todo esto.

M y R: todo esto

Mel: todas estas instancias, el viaje en si también?

R: Todo, sí, todo está estipulado

M: osea que el viaje en sí, si vos me decis, yo vengo de la universidad y vengo en combi... te lo sacan al costo, o sea la combi no te la cobran. Pero si la tienen que poner acá sí, va incluida con chofer.

L: nos dijeron que no esta funcionando el hostel

M: no

L: que le faltaría digamos, mas que nada...? Mobiliario.. o..?

M: y sí, y también queremos cambiar lo que es Huerta.. eso sí queremos cambiar un poco mas

R: afuera también, terminar ese quincho, poner verde..

M: hacer un jardín

R: la pileta, acomodarla un poco. Son más que nada la visual hacia afuera, porque vos entras y decís que bonito esto pero vas afuera y chocas con una imagen media... que le falta viste? Todavía... Y es increíble pero el turista, al turismo, vos tenes que brindarle al turismo.. Vos entras acá y hay paz, no le molesta a nadie, el panorama que tenes, estas tranquilo... ustedes vienen de una ciudad donde hay mucho movimiento. Así como ustedes vienen de diferentes lugares, hemos recibido gente de Alemania, Chile... y se han ido enamorados del lugar, de la paz, y ellos buscan eso.

Mel: Claro, pero son grupos así de jóvenes, o de familias

R, may: cualquiera puede venir. Hay gente que viene y dice “no quiero que me mostres nada rural, yo quiero venir y descansar, quiero estar acá” o no viene una escuela de 25 de mayo o de la escuela agrotecnica, y ahí si les interesaba lo rural. Y hay diferentes grupos, como puede venir una persona y tenes que hacer todo lo que ello y te paga

May: Nosotros estamos preparados para las diferentes necesidades que nos aparezcan en cuanto al contingente o a quien quiera venir

Mel: Si, pasa que la pregunta era mas bien para orientar o sea si el turista esta como definido con respecto a si buscan responder a las necesidades de una familia, entonces tendrán que tener en cuenta que vienen con niños. Capaz que los niños tienen ganas de estar corriendo, jugando afuera, entonces capaz que no vienen muchas familias, sino mas bien de escuelas a conocer esto de como trabajan, el proceso de cultivo y demás. O sea, los que han venido o los que han visitado este servicio mas bien, quienes han sido?

M: Contingentes

May: Personas mayores en realidad. Osea..

R:son diferentes

*07/09/18 Visita a la Cooperativa Nuevos Horizontes*

May: Niños muy pocos

M: Niños chicos de edad chica no creo.

May: pero si han venido quizas, o pueden venirse a quedar por una noche o por unos días pero sin hacer el circuito

M: pero en contingente han venido escuelas agrotecnicas

R: Vino gente de Venezuela, que vino a conocer el sistema FECOAGRO y vieron que FECOAGRO tenia una cooperativa que se dedicaba al turismo rural. Y se interesaron “queremos ir a ver” dijeron, y se vinieron a Jáchal. Y se encontraron con esto y le llevamos a hacer el circuito por todos lados, sabes que? Se fueron.. Ahí te digo que al final de todo, de la jornada, de los 3 días que estuvieron y... se hacen devoluciones. O sea vos me tenes que decir a mi, o por escrito o te paras y hablas... Se arma un **fogón**. Vos en ese fogón podés contar cuentos, podés cantar, podés hacer de todo y al final podés hacer devoluciones.

May: Lo que te gustó, lo que tenes que mejorar, lo que no te gustó

R: Todo, vos lo decis escrito u oralmente, decis “mira, el circuito me pareció excelente, pero le mejoraría esto” “me gustaría que para la próxima me hagan este”

Mel: para que ustedes después lo vayan poniendo en práctica

M,R,May: exacto, y vamos mejorando

Mel: Claro, me decias que Dario, Ivan y Romina....

(suena el cel atiende Rafael mientras sigo preguntando)

May: y Gladys, son 4 jóvenes que estaban en un ppio con el tema de la cooperativa

Mel: ellos fueron los que empezaron con el tema del Hostel?

May: Claro, sí, y después bueno xej mi hermana se desvinculó de la cooperativa digamos, o sea, es socia pero se desvinculó de lo que es turismo. Y bueno ahora seremos como 10?

Mel: y la mayoría son mujeres?

May: No..somos mujeres y hombres

Mel: y como se dividen las tareas?

May: y de acuerdo a la capacidad de cada uno y de acuerdo a lo que mejor sepamos hacer. X ejemplo mi mamá y Doña Monica ellas hacen la comida, mi hermano y yo servimos por ejemplo. Las otras chicas quizás hacen los mandados. Y así nos vamos dividiendo. Pero igual estamos todos preparados, por si alguno de nosotros no puede estar. El otro tiene que estar preparado para cumplir ese rol del que no pudo venir..

Mel: algún problema que detecten a la hora de servir la comida, o del servicio en si de turismo del hostel?

May: y por ahora no porque quizás antes un poco si porque no teníamos antes toda la instalación de lo que era la cocina..

M: y por ahí había que alquilar todo lo que es vajilla

May: claro, no lo teníamos, o lo teníamos que traer de la casa... y a su vez no daba buena imagen, porque a veces traías un plato rojo, otro azul. Y hasta que pudimos comprar la vajilla y eso, empezamos a mejorar. Y bueno después con la instalación de la cocina, hay un horno...

Mel: Bien, qué comidas sirven en la estadía? Yo puse sugerencias como Tomatican,...

M: Humita... es que es según la temporada que estén.

May: Empanadas, chivo al vino

M: Todo regional, pero también, pero le podés dar una milanesa porque también no le vas a dar un locro a la noche

May: claro, vamos armando el menú

M: o sea, nos juntamos con las cuatro organizaciones y vos decis "vos que le vas a dar?" porque tampoco nosotros le vamos a dar fideos y allá, no. Y en las noches por lo general son comidas más light

May: por ejemplo una ensalada o...

M: pero en el día si hace frío podés hacer pasteles, locro, las empanadas...

Mel: Ustedes acá exponen productos suyos envasados que hagan?

M y May: No.

May: Nosotros no, los otros grupos sí. Nosotros porque no hacemos agroindustria, y los otros grupos sí lo ..

M: o sea y a lo mejor si podríamos traer a FECOAGRO, que sí hay y lo podemos vender, pero como los otros grupos lo tienen... , sería como entrarles a quitar

May: claro, y son nuestros compañeros

M: y como acá los otros grupos no salen a recorrer los cultivos, acá sí. Es el único lugar donde recorren cultivos y todo. Como si quieren comprar ponele si hay tomate, acelga.. y dice uno de los turistas véndame.

Mel: Claro, a eso me refiero, como capaz no plantear lo mismo que hace por ejemplo faldeñita q tiene digamos el salón con los productos envasados y demás. Pero digamos que como tenga el turista hospedado acá y tenga digamos ganas de comprarles ustedes lo que están produciendo

M: Sisi...

May: quizás ahora podemos innovar porque se hizo un pack de semillas FECOAGRO. Se confeccionó todo un kit de semillas. Diferente al kit que hacemos nosotros para el PROHUERTA por ejemplo y quizás eso si lo podríamos traer y venderlo nosotros, por ejemplo. Vender semillas que nosotros hacemos en un buen envase, con buenas indicaciones.

M: Porque la semilla en si podes venderla capaz, pero ya no nos vamos al rubro de cosas porque los demás lo tienen.

MEL: Claro... Tienen complicaciones con la experiencia de cocina? (bueno eso les pregunté) me dijeron que sí pero o sea antes sí ahora no.

May: no y aparte antes por ahí se nos hacia mucho lio por el hecho de que no teníamos experiencia. Por ahí nosotros para servir no sabíamos como... y bueno con el tiempo y con esto de las devoluciones, como tratar a las personas, porque hasta ese mínimo detalle, tenes que ser muy cuidadoso cuando recibís gente. Porque por ahí hay personas que no les va a gustar la manera q vos pones el plato en la mesa

M: y ahora como que también tenes que pensar en el diabético, en el celíaco, o sea que cuando por ahí te llaman, nose nos llamaron del PAMI que son gente grande, querían venir. Ellos no quieren hacer mucho recorrido sino unos días de descanso, sí tenes que averiguar, ahí preguntas: es diabético, es celiaco, todo esas especificaciones (el tema comida). Porque lo demás ya ellos se hacen cargo. Por ahí vienen vegetariano

Mel: Que venían entonces en gente grupo ...?

M: claro, nos mandaron a preguntar, que no lo alquilamos porque nosotros no estaba terminado acá. Pero sí, nos dijeron que ellos querían venir y que ellos después iban a ver. Pero si que tenemos que preguntar todo eso.

Mel: Claro, o sea, volviendo a lo de recién, le gustaría comercializar por ejemplo esto del tema del pack ...

M y May: si

May: si porque es algo que nosotros mismos hacemos. Y sería un ingreso para nosotros también. Quizas no va a ser tan solicitado por el hecho de que hay gente que no le interesa o no tienen donde

M: como las chicas que vinieron de bs.as que venian a hacer ASÍ como ustedes, y ellas querían llevar semillas pero donde las ponemos, porque por más que la lleven.

MAY: A no ser que diseñen una macetita, pero no pueden llevar en cantidad de todo no te da el espacio

M: o sea y por el tema de la maceta, no lo ven como que funcione?

May: No si funciona, o sea me refiero a que si van a comprar un par

M: en cantidad

May: te trae medio kilo de semillas x ej por decir una locura para llevárselo para

May: pero también viene gente que por ahí ha pedido semillas y bueno es otro...



M: que tiene a lo mejor una huertita más chiquita digamos, una huerta que podas hacer en la tierra, no en una maceta, porque una maceta es una semilla.

Mel: pero me contaban eso del tema de las semillas germinan o sea si las dejas en agua a las 24 hs ...

May: algunas, el pimiento es un caso

Mel: claro, uno no podría preparar un producto que esté digamos que estén en algún sector y que puedan exhibirlo digamos... no digo que sean plantines como hablamos recién pero como que estén... 1.39.10

M: Lo que pasa es que como acá en tu parte dice recorrer el cultivo, te llevan a potrero te llevan directamente ahí es todo

May: claro vos ves todo el proceso

M: No ves en una unidad en una maceta acá no, tenes que ir allá, a caminarlo si quieres...

May: claro obviamente, pero la mayoría de los que vienen le interesa, lo hace y va

M: y no les interesa la maceta, porque ellos lo pueden hacer en la maceta de la casa de ellos. Les interesa en cantidad. O sea ir a ver ahí

May: claro, y por ejemplo en una época en que quizás está la siembra, entonces van y ven como se pone la semillita en la tierra, como se cubre, o por ahí vienen en la época del ingreso del cultivo.

M: de cosecha

May: Y van con las herramientas y ayudan, o sea se emocionan de hacerlo ahí

M: porque a ellos le interesa más en cantidad

Mel: claro, la mayoría

M: si, la mayoría de los que han venido sí

Mel: porque por ejemplo seria de ayuda como que un punto medio en el que viniera gente de escuelas, y se llevara una especie de capaz de folleto, donde digamos se haga, se indique el recorrido que se hace y que inclusive se ofrezca este producto que son las semillas y demás. O sea como para vincular este tema..

M: sí, capaz que un folleto sí. Que en realidad lo deberíamos tener todo el grupo. Porque a la vez, no solo podemos ofrecer tu producto, como es una organización en la que están todos, vos tenes que ofrecer el tuyo y el de los demás. Capaz que vas a tener que incluir plantas, dulces, no sé, todo lo que podes ver, todo ese circuito. Y capaz que si viene una persona solo a acá si. Ahí le podes ofrecer todo lo que es planta y semillas digamos.

Mel: Claro, y el tema de ...

M: que folletería lo tenemos que hacer en realidad

Mel: Claro, ... con lo que se vinculaban con Aramark. Que ustedes producen y los pueden vender. Eso también no les gustaría vender? Como una especie de espacio, no digamos ya el producto envasado sino

M: en fresco decis, sí, esa es la idea del galpón. Porque vos no podés cortar la verdura allá y traerla ponele ahí. Va a estar un rato y chau. Entonces directamente la idea del galpón es para eso. Vos cortas la verdura y la tenés en el galpón. Es otra cosa. Entonces el turista viene y dice bueno, yo recorro el cultivo pero compro en el galpón, voy y compro lo que hay ahí.

Mel: ese galpón donde lo tienen pensado hacer?

M: al fondo, acá, aquí afuera

Mel: está en trámite o es una idea?

May: ya está aprobado, falta la ejecución, de empezar a hacerlo. Ya está aprobado, ya está el dinero para eso

Mel: Bien, como se organizan con las otras cooperativas digamos con respecto a este circuito turístico? Se dividen los servicios de venta? O sea ustedes no se concentran en la gastronomía..?

May: en realidad la única cooperativa que hay es esta. En el circuito de turismo la única cooperativa que hay es esta.

M: las otras no participan

May: Las otras cooperativas del FECOAGRO, no participan en esto. Y las otras organizaciones que participan no son cooperativas, son grupos informales.

Mel: Bien, bueno. La pregunta en realidad iba dirigida a como se organizan..

May: claro, se hacen asambleas. Digamos o sea, se va a las reuniones y ahí con los representantes del grupo o todos los del grupo por ejemplo...

Mel: de la faldeñita, ...

May: Claro, y ahí se decide por ejemplo para el día 1 vamos a hacer esto. A quién le toca el desayuno, a quien le toca la merienda, a quien le toca el almuerzo

Mel: Ah van rotando?

M y May: Si.

M: Si, si quiere el circuito rotas, no todos los días comes acá ni nada, no, un día

May: claro, por qué. Se trata siempre de que todos los grupos tengan como un almuerzo o una cena, que es lo que más pague el turista digamos. Porque por ejemplo sería injusto que nosotros tengamos el almuerzo y la cena y la faldeñita tenga una merienda. Por decir una locura, nosotros ganamos \$300 y ellos ganan \$50. Entonces ahí no seríamos equitativos. Entonces por eso se hace una Asamblea y se va decidiendo que día le toca a cada uno..

Mel: O sea que todos tienen que estar digamos..

M: Buscas el mismo monto a todos.

Mel: claro, para eso tienen que estar todos preparados para todos estos tipos de comidas

May: para diferentes.. claro. Igual se lleva digamos como una carta, de lo que más o menos vamos haciendo para poder ir eligiendo desde ahí. O sea, no es que vos vas y te dicen, tenes que hacer tal cosa y nunca lo hiciste, no. Siempre.. alguna vez lo debes de haber hecho. Y bueno cuando vas a la reunión ahí te toca la devolución

Mel: O sea y que pasaría si la gente grande que venía del PAMI, de este grupo de gente, y no tiene de digamos moverse digamos, de tener que hacer todo el circuito

May: lo que pasa es que cuando te llaman o te contactan te van a decir. Si quiere el circuito o solo hospedarme, que es diferente. Si te dicen quiero hospedarme bueno, van a venir se van a quedar y ahí el grupo de acá nada más tiene que hacer el servicio

mel: cortan el tema de estar...

may: de lo demás, como también hay veces que vienen turistas y pueden decir, “nosotros queremos ir a ver la parte agroindustrial” y queremos ir a conocer la faldeñita a conocer el escudo x ej. “no nos interesa ir a hospedarnos ni ir a ver cultivos”. Es para adoptarse a cualquier tipo de necesidades.

Mel: claro, los paquetes vendrían a ser para ofrecer ...

May: claro, para ofrecer y para que el turista sepa lo que se ofrece de ahí en más elija ...

M: y ahí incluye el recorrido en automóvil como te decía yo, si vos venís en tu vehículo es un precio, pero si ya te lo tienen que colocar acá, ya no, porque si son 15 tenés que alquilar una combi. Y te ponen el precio que te dan en la villa, porque acá no hay combi. Así que tenés que ir a buscar allá cuanto te sale ese viaje y eso se suma..

Mel: claro eso lo tienen que ir planificando antes de que venga el turista.

May: sí, el grupo o lo que sea. Como así también si vienen y te dicen que van a hacer el circuito y por ejemplo quizás hay una persona que no quiera ir o lo que fuera, nosotros no podemos venir a hacerles el desayuno, el almuerzo... No

M: no

May: si vos elegiste el paquete, es el paquete. Si a vos te mandan a almorzar allá te vas a almorzar allá por más que...

M: y sino querés ir, bueno ..acá hay de todo. Se prepara para él

May: claro, no venimos nosotros a servir.

Mel: Claro, esa era mi duda. Porque puede surgir que de repente no tienen ganas y se quieren quedar y resulta que no, que ya estaba pactado

May: claro, porque sería mover todo

M: y ya tenés que hacer todo de nuevo o sea, es cambiar todo. Y lo mismo, como hay gente que no... o sea directamente te alquilan la casa. No hacen el circuito pero te alquilan la casa y no quieren comida, ya es cosa de ellos. Tenés otro precio y bueno. Vos solo le alquilas la casa. Y se manejan ellos. Hacen el almuerzo ellos o piden no se.

Mel: y en ese sentido tienen complicaciones para estar sacando precios, variaciones y demás

M: y ahora sí. Creo que la última vez fue \$250 May el costo?

May: sí, \$250

M: pero ahora...

May: sí, tenemos que actualizar porque no podemos cobrar 250

Mel: no tienen una página de Facebook o algo así para ofrecer esto?

May: en realidad estaba la página de internet, y Facebook está previsto hacerlo obviamente porque es un punto de venta importante. Pero lo que pasa es que no podemos lanzar el producto si todavía nosotros no tenemos terminado y estamos refaccionando. O sea hay cosas puntuales

M: estamos al 80% más o menos

May: y hay otras cosas que todavía nos faltan, entonces una vez que logremos llegar a eso por ejemplo en invierno, ponéle sí, todas las habitaciones tienen su estufa. Pero por ahí tenés que tener más ropa de cama. Digamos porque si tenemos las sábanas, una colcha,..

M: pero si es en invierno acá hace un frio, que tampoco te vas a tapar solo con una colchita. Tenes que tener unas dos o tres cosas, mantas para tener para todos.. viste.. En verano por ahi es más light porque bueno, acá hacen unos calores. Porque así como son los frios hacen los calores. Pero bueno ya con una colcha y un cubrecamas chau, ya pasaste. Pero en invierno por ahí es muy complicado en ese.. tenes que tener mucha cantidad de mantas y todo eso

May: tenemos estufas, pero el tema que tenemos que ofrecer, si hay - 5°C ofrecer unas sábanas y un cubrecamas

M: por mas que tengas la estufa, no...

May: aca el frio no es como en la ciudad

M: si, aca el frio es frio frio.

Mel: y cuando han recibido gente la mayoría era en verano?

M: si

May: O en primavera .. en una estación más cálida digamos.

M: pero en invierno no porque por Eso. Aparte recién ahora tenemos las estufas y antes no..

Mel: en las vacaciones de verano sería entonces mas o menos ...?

M: Si...si no en este tiempo ya empezas en septiembre porque es más cálido

May: ya en septiembre empezas a marzo abril... esa es la época donde más

Mel: cuando empezaron con esto del circuito turístico del hostel y todo,

no estaba todavía la pileta?

May: sí, la pileta siempre estuvo

M: no, no funciona porque piden muchos requisitos. No podes habilitarla. O sea sí, si la llenas a la pileta y se baña uno de nosotros nos bañamos no hay problema. Pero cuando viene gente no, tenes que tener hasta salvavidas, tenes que tener médicos

Mel: yo pensé osea que era de la construcción de nada más

R: para uso interno nuestro si

R: a lo mejor para un contingente que haya acá dentro, que sea todo para...

M: familia

R: de acá dentro, sí

M: pero cuando ya viene el turista no. No la ofrecemos en realidad a la pileta. No esta incluido en el paquete. Quizás algún día podamos llegar a incluirlo...

M: pero tenemos que tener hasta al paramédico, todo tenemos que tener

Mel: pero que raro, yo decía capaz el botiquín como requisito

May: pasa que el botiquín y eso depende de la superficie que tiene la pileta. Y esa pileta es inmensa. M: es inmensa de hondo

Mel: Si nos decían era más de 3 metros

May, R: Sí



M: no se cae un niño y sabes qué?

Mel: Claro. Y con respecto al calor, que hacen para sobrellevar al calor

R: helados

M: llevarlos a algún lado?

Mel: no osea,..

M: No es que acá el calor es en el día, ponele hasta las 7 de la tarde serán, pero en la noche acá no son calores que no se puede estar

May: se realizan actividades normalmente por ejemplo si vienen en enero no los vas a llevar a las 2 d la tarde al cultivo.

M: ...no, los vas a llevar a las 8 o a las 9

May: se planifica que actividad inicial: visitar los cultivo y después cuando los horarios se hacen mas calor estás aca dentro con el ventilador, almorzadas...

Mel: claro yo me referia por ejemplo si viene a descansar capaz se ponían afuera a jugar osea a las cartas o usaban algún objeto

May: si eso se hacen..

M: si lo mismo que hay en los otros grupos, tenes caminatas, porque en un grupo de esos estas al ladito de los cerros. Si venis en Enero son temprano o a ultima hora.. porque en la siesta ni salis

Mel: claro, ese es el tema, por ejemplo tienen ventiladores nada mas

May: si ventiladores y aparte que aca dentro no es tan caluroso por la ubicación que tiene el...

M: acá corre el vientito

Mel: claro, y que hayan notado actividades que hayan hecho los turistas a ponerse en alguna esquina o algo así, de tomar sol por ejemplo o algo así?

M, may: no

May: No, ese tipo de turismo no hemos tenido

M: y si toman sol se van a achicharrar, si van a tomar afuera sabes que? (risas)

Mel: bien, que tipos de vajillas porque o sea yo estoy interesada en trabajar con el tema de la cerámica

M: esa (señala y se rien el pozo con galletas)

Mel: me contaban claro, que ustedes al principio no tenían, que traían de distintos lugares

M: sí, es cerámica

Mel: Claro, el artesano al que le han adquirido me dijeron que era de acá de la zona. Saben el nombre?

Mel: Ricardo Ruiz?

M: no se cae un niño y sabes qué?

Mel: Claro. Y con respecto al calor, que hacen para sobrellevar al calor

R: helados

M: llevarlos a algún lado?

Mel: no osea,..

M: No es que acá el calor es en el día, como hasta las 7 de la tarde serán, pero en la noche acá no son calores que no se puede estar

May: se realizan actividades normalmente por ejemplo si vienen en enero no los vas a llevar a las 2 d la tarde al cultivo.

M: ...no, los vas a llevar a las 8 o a las 9

May: se planifica que actividad inicial: visitar los cultivo y después cuando los horarios se hacen mas calor estás aca dentro con el ventilador, almorzadas...

Mel: claro yo me refería por ejemplo si viene a descansar capaz se ponían afuera a jugar osea a las cartas o usaban algún objeto

May: si eso se hacen..

M: si lo mismo que hay en los otros grupos, tenes caminatas, porque en un grupo de esos estas al ladito de los cerros. Si venis en Enero son temprano o a ultima hora.. porque en la siesta ni salis

Mel: claro, ese es el tema, por ejemplo tienen ventiladores nada mas

May: si ventiladores y aparte que aca dentro no es tan caluroso por la ubicación que tiene el...

M: acá corre el vientito

Mel: claro, y que hayan notado actividades que hayan hecho los turistas a ponerse en alguna esquina o algo así, de tomar sol por ejemplo o algo así?

M, may: no

May: No, ese tipo de turismo no hemos tenido

M: y si toman sol se van a achicharrar, si van a tomar afuera sabes que? (risas)

Mel: bien, que tipos de vajillas porque o sea yo estoy interesada en trabajar con el tema de la cerámica

Mel: me contaban claro, que ustedes al principio no tenían, que traían de distintos lugares

M: sí, es cerámica

Mel: Claro, el artesano al que le han adquirido me dijeron que era de acá de la zona. Saben el nombre?

Mel: Ricardo Ruiz?

M: No se el nombre

M: pero es esa vajilla, pero solo si venís 15, la capacidad de 15. Porque ha pasado que han venido mas al verano en abril, hemos tenido 30 personas, osea, no tenes vajillas para 30. Son para los 15 que se hospedan. Al momento de que vienen en mucha cantidad que no era que se venían a hospedar, venían a un almuerzo, entonces o vos alquilas, o te tenes que alquilar o sino tenes que traer de tu casa, porque no les podes poner a 15 cerámica y a 15 de los otros.

M: O sea que ya te tenes que adaptar a las circunstancias de lo que sea.

Mel: bien, bueno eso creo que es todo. Porque la otra parte era si es que estaba el artesano alfarero. Porque capaz se habían vinculado también, no igual que con otras organizaciones pero..como que hacían capaz un..

M: no nosotros fuimos y encargamos en cantidad para todos

Mel: y les hizo precio?

M: supongo q si, porque fue un proyecto. Por eso es para todas igual y bueno fueron y compraron todos...No iguales porque los otros tienen otras guardas, vos lo elegías pero en la cerámica es igual.

Mel: y se acuerda de que trataba este proyecto mas o menos? A qué fin era?

M: Es que era el mismo proyecto que empezaba..sí, era el proyecto que teníamos de ... que era incluía este todo lo que es vajilla

May: no nos acordamos el nombre

M: te estoy hablando de hace como 5 años. Claro, vos lo podías dividir en partes. Lo que era... q nos apoyaron para restauración

Mel: no era lo de INCO?

M: Nono, nada que ver. Porque en este estaban las otras cooperativas y las otras organizaciones que no tienen nada que ver. No, es un proyecto que lo dio el INTA, pero no me acuerdo como se llamaba

Mel: y se trataba de esto, de refaccionar

M: refaccionar, después tenía todo lo que era mesa, sillas.. vos decidías. Cada grupo ha buscado lo que hacía falta. Pero la vajilla la mayoría,

todos, casi todos la tienen. Y al hombre fueron y le compraron en cantidad, si supongo que les hicieron precio. Sí porque si vos la vas a comprar sola te sale carísimo. Te digo \$250 porque una sobrina mia tenía que presentar un trabajo en la escuela y se que fue a preguntar pero era re caro. Y fue ahí, por eso te digo que en ese tiempo y el año pasado ha sido eso no sé cuanto estará, algo así. Y te hace de todo platos, tazas, floreros... lo que quierasa porque es un hombre que trabaja en cerámica.

Mel: Claro, es como que el INTA los vinculó con el artesano

M: sí nos vinculo con el y compro todo porque es el inta que compraba, no eramos nosotros. El INTA compraba y te traía lo que vos habias pedido. Asi que no sé, el contacto fue de ellos. si fuimos a elegirlo nosotros, pero nosotros no lo pagamos ni nada. No se que vinculo habrá tenido el INTA con él, ahí no se

Mel: el proyecto de su sobrina me decía era para también con tema de trabajar con cerámica

M: no en la escuela pedían, no sé, porque ella estaba haciendo un curso.. ese Maira que hacen para allá

Mai: ah el de ... en realidad no es un curso es una carrera de artes industriales. Sí ahí les enseñan textilería, pintura, cerámica, ..

Mai: ah el de ... en realidad no es un curso es una carrera de artes industriales. Sí ahí les enseñan textilería, pintura, cerámica, ..

M: claro y ella me pregunto a mi que a donde lo habíamos comprado porque ella decía que no le salía, porque en la escuela se lo enseñaron. Pero no le salía y se le rompía, porque debe tener todo un proceso, no se como lo hacen. No es tan fácil (risas).

M: O sea que ya te tenes que adaptar a las circunstancias de lo que sea.

Mel: cuales son las que más utilizan: estos cuencos así, platos hondos, o los de siempre osea, jarra, taza.. platos hondos...

M: playos.. según la comida. Si haces locro o una carbonada no la podes servir en un plato playo

Mel: algunos se les han roto

M: Si, no no muchas pero sí. Porque son delicadas, para manejarlas, vos cualquier cosita se rompen. O sea no es lo mismo que la otra vajilla que vos la manejas mas... tampoco le podes dejar por ahí la comida porque se la chupa la grasa. Si vos servís tenes que tener todo un cuidado.

R: le hago una consulta, y las deajo tranquilas, como van a... a que hora se vuelven ustedes?

Mel: tenemos que ver hasta que hora nos dejan y sino bueno ya nos vamos.

R: aguanteme un poquito

Suena de nuevo el celular y atiende

Mel: a ver... le tendría que avisar a los chicos, termino de hacerle las preguntas y ...

M: Bueno

Mel: era por el tema de este señor, sobre el artesano, viven por esta localidad?

M: No

Mel: es amigo suyo? Fue un regalo?

M: No.. (risas) ojalá nos las hubiera regalado. Son carísimas

M: no se puede renovar ahí nomas ...

May: o tener más

M: porque son muy caras. Creo que algo así estaba en 200 y pico pero hace un montón.

Mel: no he averiguado pero.. ya veo

M: carísimas

Mel: y estas las utilizan en microondas?

Mai: No directamente en el horno

M: utilizamos en mucha cantidad o usamos si es ponele hacemos una pata muslo la tenemos que hacer en el horno grande, porque son 30 patamuslos o que se yo. Y así viste, todas las comidas, por ahí son en mucha cantidad y entonces directamente tenemos el horno industrial

Mel: entonces sobre este artesano no saben mucho

May, m: no, le encargamos para todo el grupo, porque todo el grupo tiene vajillas en cerámica.

Mel: De este grupo de turismo?

M: Si



Mel: claro, lo que yo quiero hacer es trabajar con esto de la cerámica pero dándole un valor agregado a sus productos. Por ejemplo en el caso de que si trabajan con semillas o capaz que en el mismo hostel poder digamos vincularse, si es que el artesano estaba también interesado o generar un producto cosa que le de impulso a lo que producen, de alguna forma.

M: no nose si a alguna otra organización les puede, alguno de los demás si habrán seguido con él, le habrán seguido comprando cosas, no se

R: Le mostraron la casa?

M: No, todavía no terminamos con el..

Mel: no ya está, yaya ...

M: pero nosotros no, no tenemos más vinculación con ellos

Mel: eh bueno...

M: y los chicos Rafael? Ah deben estar allá con la otra máquina

R: están mirando el maíz..

Mel: Podré sacar unas fotos de las cerámicas o algo así

Fuimos a la cocina para sacar un par de fotos

Mel: esta es de ustedes?

M: no, esa sí, es una que está demás

Mel: pero es de ustedes, de una familia..?

M: si si de nosotros. Es que hay muchas cosas de acá que ponemos

Mel: porque este también cumpliría la misma función?

May: porque hemos organizado

M: no, la trajimos por traerla y quedó ahí.

Mel: y estos?

M: no eso los trajo mi hijo, se lo regalaron. Son mates, de las plantas. Ve que hay una planta que los hace.

Mel: no, no sabia

M: Sí, es una planta, y empieza a salir el fruto y después sale el mate. Son livianitos.

Mel: que raros

M: son como un zapallo, usted le saca la semilla y le queda el mate y hay mates que son finitas, pero hay gruesos que esos lo usan como mates.

Mel: De que árbol sale eso?

M: es una planta es una semillita de zapallo, es igual, un zapallin usted lo siembra y sale la planta. Como una enredadera, ve esas que se pegan en las paredes y ahí empiezan a salir los matecitos.

***Sigo mirando los pozos de vajillas, tiene algo blanco***

M: si y esa azúcar quedó ahí, y es un caso porque la cerámica endurece el azúcar.

Mel: bueno es que había visto las propiedades que tiene el material, porque esto es terracota. Estoy casi segura que es el mismo artesano.

M: y capaz.. si porque creo que en la villa hay muchos y en el centro hay muchos lugares donde venden

Mel: lo que me decía él era que como que en realidad estaba más bien vendiendo en ferias, en valle fértil creo que había visto, pero es de acá de Jáchal

M: sisi, es de acá de jachal

Mel: las otras profesoras como que habían sacado fotos, yo quiero sacar otras, los detalles, permiso.

M: si...

Mel: y microondas por que no..? No lo usan..? o sea no les hace falta?

M: en realidad nunca lo hemos comprado y la vez que hemos hecho proyectos nunca lo hemos puesto.. No...Porque aquel horno es industrial y directamente lo podemos ocupar a este. Si vamos a como es que se le llama la comida como nosotras la calentamos...

Mel: Claro rinde todo

L: Permiso, estás viendo lo de la cerámica? Conocían o sea.. al ceramista? El que lo hizo?

Mel: creo que es el mismo al que le he hablado por face... Ruiz. Ricardo Ruiz es al que le hablaba asique capaz que... no se si hay muchos "Ruices".

M: nonono

Mel: pero.. también había trabajado con la barrick haciendo crisoles

L: esto ustedes lo compraron o los hizo para..

M: son muy caros.. carísimas son

Mel: ya les hice las preguntas que tenía... estas las suelen utilizar

M: si, son lecheras. Pero nose.. cuando vienen turistas es muy raro que alguno quiera leche con café, por lo gral, porque como son desayunos que uno hace acá les hace usted una yerba y la hace con sopaipilla... No es que iba con facturas sino con la semita casera y la leche con café como no la... si se le ofrece.. pero es muy raro que algún turista de los que han venido no, la mayoría se van o con la yerba, o el té... Leche casi ninguno. Si, muy pocas veces. Los demás no.

L: y esto esta organizado para los turistas digamos

May: si lo compramos para esto

M: con capacidad de 15 personas, porque ya lo decía ella, hemos tenido en abril un almuerzo que eran todos del INTA y en cantidad eran como 30 y no ya no la puedo sacar porque la otra... entonces no directamente o alquila o ve como hace pero.. ya le pone directamente lo que uno tiene. Y cuando son poquitos puede poner todos por igual.

Mel: y hace cuanto que no recibe gente?

M: y no .. hace bastante porque esta casa es de adobe toda y los techos eran todos techos de caña y barro. No cambiaron todo, todo. Han pasado 3 años.

Mel: y pero cuando estaba digamos en pie lo del proyecto venía mucha gente seguido?

M: si si

Mel: No se les ha superpuesto?

M: nono, y ahora si como le digo, poco le damos. Porque todavía como le decía nos faltan detalles

Mel: creo que nos habían dicho que tenían un folleto con el circuito

M: ay no no lo tengo. Si lo tengo pero lo he prestado. Lo que pasa que las chicas que nos han hecho el salón, necesitaban un.. era como una historia en realidad. Y ellas necesitaban un folleto que decía. Era como una historia mas que un folleto, pero se lo llevaron.

Mel: Bueno, igualmente muchas gracias por responder las preguntas.

***Seguimos haciendo relevamiento fotográfico al exterior.***

# Bibliografía

- Agrositio (13/04/2012). Agrositio. *Crece el agroturismo en San Juan. La provincia tiene su primer hostel rural* <https://www.agrositio.com.ar/noticia/131898-crece-el-agroturismo-en-san-juan-la-provincia-tiene-su-primer-hostal-rural>
- Boullon, Roberto (2003). *Ecoturismo, sistemas naturales y urbanos.* (2º ed.) Ediciones Turísticas.
- Colectivo de Medios Comunitarios de Cuyo. (6 de abril de 2021). *La Asamblea Rural de Jáchal, San Juan, organiza circuitos de turismo rural comunitario.* GiraMundo TV. [https://www.youtube.com/watch?v=miAwUhAvDfs&ab\\_channel=GiraMundoTV](https://www.youtube.com/watch?v=miAwUhAvDfs&ab_channel=GiraMundoTV)
- FECOAGRO. (s.f.) *Nuestra historia.* <https://www.fecoagro.com.ar/nuestra-historia/>
- Florencia Scromeda (3/12/2020). MisionesOnline. *Granja La Lechuza: la propuesta de agroturismo en Oberá destinada a conquistar todos los sentidos* <https://misionesonline.net/2020/12/03/granja-la-lechuza-una-opcion-de-agroturismo-en-obera-destinada-a-conquistar-todos-los-sentidos/>
- Margherit, Luciana (10 de enero de 2017). *Jaaukanigás Las Toscas en una publicación sobre agroturismo.* [https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/s\\_agricultura\\_familiar/\\_archivos/agroturismo\\_con\\_identidad.pdf](https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/s_agricultura_familiar/_archivos/agroturismo_con_identidad.pdf)
- Marina Guastavino (04 de agosto de 2015). INTA. *San Juan: tuvo lugar en Jáchal el 6º intercambio de agroturismo.* <https://inta.gob.ar/noticias/san-juan-tuvo-lugar-en-jachal-el-6o-intercambio-de-agroturismo>
- Ministerio de Desarrollo Social. (s.f.) *Programa ProHuerta.* Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. <https://www.argentina.gob.ar/desarrollosocial/prohuerta>
- Ministerio de Agricultura. (s.f.) *Turismo Rural y Artesanías.* INDAP. <https://www.indap.gob.cl/turismo-rural-y-artesan%C3%ADa>
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. (s.f.) *Agriturismo Ca Lo Spelli.* MiPAAF. <http://www.agriturismoitalia.gov.it/flex/FixedPages/Common/Azienda.php/L/IT/ID/123530>
- Seguí, Pablo. (2018). *11 materiales de construcción que sorprenden.* OVACEN. <https://ovacen.com/materiales-de-construccion/>
- Yelina Pérez Sánchez. (19/02/2020). *El agroturismo, una figura clave en el desarrollo sostenible.* La Estrella de Panamá. <https://www.laestrella.com.pa/cafe-estrella/destinoestrella/211011/agroturismo-figura-clave-desarrollo-sostenible>
- World Tourism Organization. (2019). *Definiciones Comité de Turismo y Competitividad (CTC).* <https://www.eunwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>



*Agradecimiento a mi familia, a mi pareja por su ser mi apoyo incondicional, a los profesores Laura Braconi, Gabriel Diaz y Marcela Céspedes, por la oportunidad de aprendizaje y la experiencia compartida. A mis amigos, compañeros y colegas, los que están y que se fueron, deseo que siempre nos una el diseño. Que las metas siempre se cumplan.*