

Universidad Siglo 21



Trabajo Final de Grado. Manuscrito Científico.

Licenciatura en Gestión Turística.

Potencial turístico de la producción agroecológica en la zona rural de Tornquist y su
integración en el turismo sustentable.

Tourism potential of agroecological production in the rural area of Tornquist and its
integration into sustainable tourism.

Nombre y apellido: Brenda Cañete.

DNI: 36772009.

Legajo: VTUR003938.

Profesor: Bruno Rossi.

Lugar y fecha: Bahía Blanca, Buenos Aires. 08/11/2024.

Índice

Resumen	3
Abstract	4
Introducción	5
Métodos	16
Diseño	16
Participantes	16
Instrumentos	17
Análisis de datos	18
Resultados	19
Discusión	25
Bibliografía	34

Resumen

En la presente investigación se llevó a cabo un análisis del potencial turístico que poseían los establecimientos agroecológicos localizados en la zona rural del partido de Tornquist, provincia de Buenos Aires. El objetivo del estudio consistió en determinar la posible inserción de dichos establecimientos en la oferta turística bajo el modelo de desarrollo sustentable. El método utilizado para realizar el análisis fue un diseño no experimental y descriptivo, al mismo tiempo que se le dio un enfoque cualitativo. Este incluyó instrumentos de relevamiento técnico y entrevistas semiestructuradas a los propietarios de las unidades, los cuales se utilizaron para su posterior evaluación turística.

Los resultados obtenidos tras realizar el análisis fueron favorables, confirmado la existencia de potencialidad turística en los establecimientos y la posibilidad de ser incluidos dentro de la oferta turística de la Comarca Serrana como alternativa de desarrollo sostenible. Además, los hallazgos concordaron en distintos puntos con los descubrimientos encontrados en diversos antecedentes sobre el tema en otras ubicaciones geográficas. Esta investigación fue la primera en llevarse a cabo en la zona bajo análisis, abarcando esta temática y fomentando la posibilidad de que se realicen nuevas indagaciones ampliatorias sobre los tópicos tratados. Se sugirió, al mismo tiempo, la incorporación de nuevos objetos de estudio para profundizar en la relevancia de la sostenibilidad y la agroecología en el desarrollo turístico, fomentando así un enfoque más integral y consciente del turismo en la región.

Palabras clave: turismo sustentable, establecimientos agroecológicos, sostenibilidad, potencial turístico, Tornquist.

Abstract

In the present research, an analysis of the tourism potential of agroecological establishments located in the rural area of the district of Tornquist, province of Buenos Aires, was carried out. The objective of the study was to determine the possible insertion of these establishments in the tourist offer under the sustainable development model. The method used to carry out the analysis was a non-experimental and descriptive design, with a qualitative approach. This included technical survey instruments and semi-structured interviews with the owners of the units, which were used for their subsequent tourism evaluation.

The results obtained after the analysis were favorable, confirming the existence of tourism potential in the establishments and the possibility of including them in the tourism offer of the Comarca Serrana as an alternative for sustainable development. In addition, the findings agreed in different points with the discoveries found in various precedents on the subject in other geographic locations. This research was the first to be carried out in the area under analysis, covering this subject and encouraging the possibility of further research on the topics discussed. At the same time, the incorporation of new objects of study was suggested to deepen the relevance of sustainability and agroecology in tourism development, thus promoting a more comprehensive and conscious approach to tourism in the region.

Key words: sustainable tourism, agroecological establishments, sustainability, tourism potential, Tornquist.

Introducción

La presente investigación se centra en el análisis del potencial turístico de diferentes emprendimientos agroecológicos localizados en la zona rural de Tornquist, provincia de Buenos Aires, con la finalidad de determinar su posible inserción a la oferta turística, bajo una modalidad que tienda al desarrollo sustentable.

En ese sentido, el turismo sostenible es definido como aquel “que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas” (ONU Turismo, s.f., p. 1).

Esto implica considerarlo como un modelo de gestión que busca equilibrar la relación sociedad - naturaleza. Por lo tanto, “el turismo ecológico, el ecoturismo, el turismo rural y el turismo aventura serán realmente ecológicos cuando organicen sus actividades de manera sustentable” (Zeballos de Sisto, 2003, p. 76).

El turismo sostenible persigue llevar a cabo su actividad generando el mínimo impacto posible en el medioambiente. Se centra en promover prácticas turísticas que respeten el mismo, beneficien a las comunidades locales y preserven los recursos naturales para las futuras generaciones. En este sentido,

el desarrollo sostenible atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida (ONU Turismo, 2009, p. 22).

En esta línea, la ONU Turismo (2009), basándose en el concepto de turismo sostenible, postula los siguientes principios básicos:

1. “Los recursos turísticos se conservan para su uso continuado en el futuro, reportando así al mismo tiempo beneficios a la sociedad actual” (ONU Turismo, 2009, p. 22). Esto es de vital importancia, dado que cuidar los recursos turísticos no sólo protege el medioambiente, sino que también beneficia a las comunidades locales y asegura la continuidad de estos a largo plazo.
2. “El desarrollo turístico se planifica y gestiona de forma que no cause serios problemas ambientales o socioculturales” (ONU Turismo, 2009, p. 23). Para ello, se debe aplicar el criterio ambiental en la planificación. Realizar estudios previos para evaluar cómo un proyecto turístico afectará el medioambiente y las comunidades locales ayuda a identificar y mitigar posibles problemas antes de que ocurran.
3. “La calidad ambiental global de la zona turística se mantiene y mejora donde sea necesario” (ONU Turismo, 2009, p. 23). Mantener y mejorar la calidad ambiental habilita a proteger los recursos naturales, cuestión clave para garantizar un desarrollo turístico sostenible y beneficioso, tanto para los visitantes como para las comunidades locales.
4. “Se mantiene un alto nivel de satisfacción turística de forma que los destinos retienen su comerciabilidad y prestigio” (ONU Turismo, 2009, p. 23). Conservar un alto nivel de satisfacción turística está intrínsecamente relacionado con la calidad ambiental. Esta relación beneficia a los destinos turísticos y a la población local, potenciando el desarrollo económico, lo

que se traduce en generación de empleo y mejoras en la calidad de vida de los residentes.

5. “Los beneficios del turismo se reparten ampliamente por toda la sociedad” (ONU Turismo, 2009, p. 23). Para asegurar que los beneficios del turismo se repartan ampliamente por toda la sociedad, especialmente entre los residentes locales, es fundamental implementar proyectos turísticos que prioricen la inclusión, desarrollo sostenible y la equidad. En este sentido, el agro-ecoturismo es una excelente manera de redistribuir los beneficios del turismo hacia las comunidades locales, al tiempo que promueve la sostenibilidad ambiental y el respeto por la cultura. A través de este enfoque, tanto los turistas como los residentes pueden beneficiarse, lo que resulta en un desarrollo turístico más equilibrado y responsable.

La aplicación de tales principios en entornos reales, como organismos públicos y empresas del sector, representa un área de interés para la creación de futuras líneas de investigación. En este sentido, Casanova Ferro (2007) sostiene que la preocupación creciente por el impacto ambiental de la actividad turística ha impulsado al sector productivo a desarrollar proyectos en línea con el enfoque de sustentabilidad, donde se contemplaron múltiples factores de riesgo, como la contaminación de los recursos naturales, la erosión del suelo, la contaminación visual y acústica, el deterioro ecológico, los problemas de salud, entre otros.

Como se indicó anteriormente, el turismo necesita de los recursos que ofrece el entorno natural y del patrimonio cultural de cada destino. Los recursos turísticos son “elementos con suficiente valor, atractivos, aptos y disponibles, sobre los cuales una comunidad puede basar su actividad turística” (Domínguez de Nakayama, 1997, p. 20). Por su parte, el patrimonio cultural constituye el acervo de una sociedad compuesto por

el conjunto de bienes naturales y culturales, materiales e inmateriales, acumulados por tradición o herencia, socialmente construido (Almirón, Bertoncello y Troncoso, 2006), siendo el resultado de la historia, tradiciones, creencias y expresiones artísticas de una comunidad.

Según Domínguez de Nakayama (1997), un bien cultural para considerarse un recurso turístico debe contar con:

- Atractividad. Determinada por sus cualidades intrínsecas (representatividad, autenticidad, valor estético, etc.), el conocimiento existente de los usuarios acerca del bien y sus preferencias (Domínguez de Nakayama, 1997).
- Aptitud. Dada por su capacidad de uso, las condiciones necesarias para la satisfacción del usuario y la capacidad de integración con otros recursos del patrimonio territorial (Domínguez de Nakayama, 1997).
- Disponibilidad. Física, que permita el acceso al bien; temporal, de acuerdo con los días y horarios que es posible su visita; y administrativa, condiciones a cumplir para el disfrute del bien (Domínguez de Nakayama, 1997).

Analizando estas tres variables, se puede evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, es decir, se puede determinar si tales bienes son viables para integrarse en un producto turístico.

Cuando se pretende expandir espacialmente la operación del sector turístico, se deben incorporar nuevos atractivos que, hasta el momento, permanecían desaprovechados o funcionaban por debajo de sus posibilidades (Boullón, 2002). De este modo, nacen algunas de las motivaciones de los emprendedores actuales dedicados

a la agricultura a pequeña escala, así como de los posibles consumidores de los productos y servicios que estos emprendimientos pueden ofrecer en el sector turístico.

Esto genera una mayor conciencia ambiental y, al mismo tiempo, ha incentivado a la producción junto con el incremento del consumo de productos orgánicos.

Soto (2003) hace alusión al concepto de agricultura orgánica, al definirlo como una estrategia de desarrollo que procura superar las limitaciones encontradas en la producción convencional. Más que una tecnología de producción se trata de una estrategia de desarrollo que se fundamenta no solamente en un mejor manejo del suelo y un fomento al uso de insumos locales, sino también un mayor valor agregado y una cadena de comercialización más justa (Soto, 2003, p. 3).

En adición, respecto de sus bondades, el autor sostiene que

es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo. Hace hincapié en el empleo de prácticas de gestión prefiriéndolas respecto al empleo de insumos externos (...) teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, recursos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sintéticos, para cumplir cada función específica dentro del sistema (Soto, 2003, p. 5).

Un sistema productivo se considera orgánico, cuando busca mejorar la diversidad biológica, conserva la fertilidad del suelo a largo plazo, recicla desechos, reduce el uso de fuentes no renovables y evita toda forma de contaminación. Además, debe fomentar el uso consciente del agua, el suelo y el aire.

Para lograrlo, la agricultura orgánica se vale tanto de prácticas tradicionales de producción como de las nuevas tecnologías eco-amigables (Soto, 2003). Estos principios son aplicables en producciones agropecuarias de pequeña escala, como es el caso de la producción de huevos, carnes orgánicas, hierbas aromáticas y otros productos de elaboración artesanal, como cosméticos naturales y materiales ecológicos.

De acuerdo con lo desarrollado previamente y considerando investigaciones previas, se pueden destacar ciertos estudios teóricos que aportan conceptos relacionados con el tema.

Ramírez Castellanos (2014) en su investigación *'Agroecoturismo: aportes para el desarrollo de una tipología turística en el contexto latinoamericano'*, a partir de un análisis documental, postuló que el agro-ecoturismo es un tipo de turismo rural, que combina actividades agrícolas, el medio natural y las dimensiones del desarrollo sostenible.

Además, presentó un vasto análisis desde una perspectiva epistemológica que abordó, en parte, la confusión existente entre los términos agroturismo, turismo rural y ecoturismo. En este sentido, el autor definió al agroturismo como aquel en donde el “visitante participa activamente de las actividades productivas de las fincas dedicadas a cultivos o producción animal, ya sea con fines demostrativos o productivos” (Ramírez Castellanos, 2014, p. 230). Allí se encuentra su principal distinción con el turismo rural, ya que este último abarca a todas las actividades turísticas que tienen lugar en las áreas rurales.

De acuerdo con el autor, el ecoturismo es una modalidad de turismo responsable y sostenible que se enfoca en entornos naturales con un fuerte componente educativo (Ramírez Castellanos, 2014). Se caracteriza por reducir al mínimo los

impactos en los ecosistemas y las culturas locales, al mismo tiempo que busca generar beneficios económicos para las comunidades que lo acogen.

De esta manera, Montijn y Carré (en Ramírez Castellanos, 2014), sostuvieron que “el agro-ecoturismo emerge de la combinación de las modalidades de agroturismo y ecoturismo; se define como un turismo socialmente ético y participativo, económicamente equitativo y ambientalmente sostenible” (p. 231). En tanto que, por su parte, Ramírez Castellanos (2014) lo definió como

aquel que se realiza en espacios rurales donde se desarrollan actividades agropecuarias o de silvicultura, y que, a su vez, le ofrece al turista especializado la posibilidad de contemplar los atractivos naturales de flora y fauna presentes en espacios reservados para tal fin, compartiendo la cultura, raíces y costumbres de sus habitantes (p. 233).

Además, el autor identificó como pilares fundamentales del agro-ecoturismo a las actividades productivas – agropecuarias, agroindustriales, artesanales y tradicionales; la integración entre la agricultura y la naturaleza; y las relaciones sociales, entre las que se destacan las prácticas de desarrollo sostenible. Criterios que se considerarán al momento de establecer los parámetros para seleccionar las unidades de análisis en esta investigación.

Por otro lado, Martínez Quintana (2017) en su investigación *‘El turismo de naturaleza: un producto turístico sostenible’*, tuvo como objetivo ofrecer una panorámica amplia de los planteamientos académicos y de las políticas turísticas que sobre el turismo de naturaleza se han llevado a cabo, en el proceso de evolución del sector turístico en el mundo.

El autor, en una reflexión sobre las definiciones y enfoques que se han ido desarrollando, indicó que se ha observado una transición del modelo tradicional del

turismo hacia un modelo alternativo, más amplio y dinámico. En este contexto, concluyó que, para el año 2030, la propuesta de crear un producto turístico sostenible debe alinearse con el contexto posmoderno que proponen los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Tales objetivos incluyen la erradicación de la pobreza, la eliminación del hambre, la promoción de la salud y el bienestar, el acceso a educación de calidad, la igualdad de género, el aseguramiento de agua limpia y saneamiento, el suministro de energía asequible y no contaminante, la creación de trabajo decente y el fomento del crecimiento económico, el estímulo a la industria, la innovación y la infraestructura, la reducción de desigualdades, el desarrollo de ciudades y comunidades sostenibles, la promoción de un consumo y producción responsables, la acción contra el cambio climático, la conservación de la vida marina, la protección de ecosistemas terrestres, así como el establecimiento de paz, justicia e instituciones sólidas y el fortalecimiento de alianzas para alcanzar estos objetivos.

Siguiendo estos lineamientos, puede mencionarse a Villalba Galarza y Bravo Galarza (2018) que, en su artículo titulado *'Desarrollo sostenible del Agro-Turismo en comunidades rurales de carácter agrícola'*, elaboraron un análisis bibliográfico, utilizando el enfoque analítico - sintético, donde abordaron el concepto de desarrollo sostenible y el de agro-turismo. Además, establecieron una relación entre ambos temas para llegar a conclusiones sobre el potencial real que tiene esta actividad en el desarrollo de las comunidades.

El propósito principal de este artículo fue brindar una visión completa de las propuestas académicas y las políticas turísticas relacionadas con el turismo de naturaleza que han surgido a lo largo de la evolución del sector turístico, a nivel global.

De este modo, concluyeron que el agro-turismo posee un gran potencial para el desarrollo de las comunidades, sirviendo principalmente como una fuente adicional de ingresos, sin intervenir en las actividades agrícolas cotidianas.

Asimismo, argumentaron que alcanzar la sostenibilidad garantiza la continuidad de esa actividad a largo plazo, tanto a nivel organizacional como económico. Esto ofrece a los miembros de las comunidades una herramienta de desarrollo que puede transmitirse generación tras generación, lo que ayuda a prevenir el despoblamiento rural y, al mismo tiempo, mejora la calidad de vida de los residentes del área.

En otra contribución, y en relación con lo mencionado anteriormente, Fernández (2024), en su artículo *'El papel del turismo agroecológico como herramienta para el diseño de productos sustentables'*, esgrimiendo un enfoque metodológico cualitativo - descriptivo, representó el papel del turismo agroecológico en el diseño de productos turísticos sostenibles, basándose en una revisión exhaustiva de la literatura académica y otros documentos relevantes.

Su trabajo tuvo como objetivo describir el papel del turismo agroecológico como herramienta para el diseño de productos sustentables que poseen la capacidad y/o el potencial de producir efectos positivos, tanto en el entorno como en las comunidades locales.

Los hallazgos destacaron que el turismo agroecológico promueve la producción local, la participación comunitaria y el respeto por el ambiente, siendo clave en la creación de productos turísticos responsables, desde el punto de vista económico, social y ambiental. Este enfoque ofrece una perspectiva amplia y diversa que contribuye

a comprender mejor el estado actual y las necesidades futuras en el ámbito del turismo sostenible.

Por último, Paredes de Martínez y otros (2023), en *'Turismo agroecológico como modelo sostenible en las comunidades rurales'*, tuvieron como objetivo promover el turismo agroecológico como modelo sostenible en las comunidades rurales.

En este contexto, los autores entendieron que la participación de la comunidad en las áreas rurales proporciona los elementos necesarios para la planificación turística. Por lo tanto, el objetivo principal de este artículo fue avivar el turismo agroecológico como modelo sostenible en las comunidades rurales.

Es así como los autores sostienen que el turismo agroecológico busca contribuir a la adaptación de actividades bioculturales, agroecosistemas y prácticas agrícolas en calidad de recursos turísticos. También incluyen el desarrollo de infraestructuras o unidades de producción familiar, así como el empoderamiento social de jóvenes emprendedores, con el fin de fomentar la sostenibilidad en las comunidades rurales.

Los autores sostuvieron que esta propuesta ofrece las herramientas adecuadas para planificar, diseñar y promover productos turísticos agroecológicos. Al mismo tiempo, desarrollaron un enfoque metodológico que integraba las comunidades rurales, así como los aspectos ambientales, socioeconómicos y culturales de la sostenibilidad, de manera estratégica e innovadora. Esto transformaría el compromiso global de las organizaciones públicas y privadas en la promoción de emprendimientos turísticos agroecológicos como un modelo sostenible.

Tras haber dado cuenta de aportes que abordan la temática en cuestión, resulta oportuno mencionar que la presente investigación tiene por objetivo evaluar el potencial turístico de establecimientos agroecológicos pertenecientes a la zona rural de la localidad de Tornquist y la posibilidad de integrarlos a la oferta turística bajo un modelo sostenible.

En este sentido, se analiza si dichos establecimientos consideran los principios de desarrollo sustentable. En adición, para llevar a cabo la investigación, es necesario indagar sobre la atractividad, la aptitud y la accesibilidad de estos como recursos turísticos.

Las preguntas que guían el presente estudio son las siguientes:

¿Existe potencial turístico en los emprendimientos agroecológicos de la zona rural de Tornquist? ¿Qué características de los emprendimientos agroecológicos en Tornquist los hacen atractivos, aptos y accesibles para el turismo? ¿Es factible que estos emprendimientos se integren a la oferta turística bajo un modelo de desarrollo sustentable?

Objetivo general

Analizar el potencial turístico de los emprendimientos agroecológicos ubicados en la zona rural del Municipio de Tornquist, con la finalidad de determinar su posible inserción en la oferta turística, bajo un modelo de desarrollo sustentable.

Objetivos específicos

Evaluar la atractividad, aptitud y accesibilidad de los emprendimientos agroecológicos de la zona bajo estudio para determinar su potencial como recursos turísticos en el marco del desarrollo sustentable.

Identificar posibilidades de inserción de los emprendimientos agroecológicos en la cadena de valor del turismo como alternativa de desarrollo turístico sostenible en la zona rural del Municipio de Tornquist.

Métodos

Diseño

La investigación tuvo un alcance descriptivo, a la vez que se le dio un enfoque de carácter cualitativo, dado que, de acuerdo con los objetivos planteados, se realizó un análisis turístico de los emprendimientos agroecológicos del Municipio de Tornquist, Provincia de Buenos Aires, en el marco de la medición de su atractividad, aptitud y accesibilidad.

Asimismo, se propuso un diseño no experimental, al observarse los fenómenos en su ambiente natural para posteriormente ser analizados, y de tipo transversal, por haberse recopilado datos en un determinado momento.

Participantes

En esta investigación se ha seleccionado a establecimientos agroecológicos de la localidad de Tornquist, Provincia de Buenos Aires. La misma conformaba, junto con otras localidades, la denominada ‘Comarca Serrana bonaerense’.

Es de importancia de destacar que todos los emprendimientos eran de carácter familiar, estando abocados al trabajo de la tierra, cada uno dedicado a un cultivo distinto, a la vez que iban matizando actividades complementarias, siendo todos ellos potenciales enriquecedores de la oferta turística de la Comarca Serrana.

Las unidades de análisis relevadas fueron: ‘RestauraciOM’, ‘Campo UDI’ y ‘Olivares de las Sierras’. Las actividades que se llevaban a cabo en estos establecimientos eran diversas, comprendiendo: producción de panes, quesos, vinos

orgánicos, producción frutihortícola, olivicultura, cultivo de plantas aromáticas, elaboración de cosmética natural, entre otras.

El primero se dedicaba a la elaboración de panificados, la vitivinicultura y la producción frutihortícola; en tanto que el segundo, se desempeñaba en calidad de productor de olivos y sus derivados, aceite y cosmética natural. Por su parte, el tercero era productor de quesos.

Se entrevistó al menos a un representante por cada emprendimiento que participó de la muestra. Los datos fueron obtenidos a partir de una muestra intencional, no probabilística, dado que se han escogido sólo aquellos emprendimientos que, por sus características, podían ser considerados establecimientos agroecológicos con proyección sustentable. Es decir, que las actividades económicas se realizaban respetando el medioambiente, la cultura local y debían estar basadas en el comercio justo.

Instrumentos

Para el abordaje de los objetivos específicos se propuso la técnica de relevamiento turístico, a partir del uso de una ficha técnica, la cual ha sido inspirada en el modelo de fichaje planteada por Domínguez de Nakayama (1997), con algunas adaptaciones a las necesidades de información particulares del presente estudio.

La información recolectada a través de dicha ficha de relevamiento fue procesada según los parámetros de evaluación turística de recursos culturales propuestos por la autora.

El relevamiento se llevó a cabo visitando cada lugar seleccionado, recurriendo a entrevistas semiestructuradas, de forma personal, con cada uno de los representantes de los establecimientos designados como muestra para la investigación. Los

participantes respondieron preguntas sobre prácticas de sustentabilidad llevadas a cabo en la producción, la formación y experiencia en el tema, y su interés por insertar su establecimiento en la actividad turística.

Análisis de datos

El análisis posterior de los hallazgos implicó la descripción detallada y fundamentada de cada unidad productiva relevada, siguiendo el modelo desarrollado por Domínguez de Nakayama (1997), basado en:

- Atractividad. Cualidades intrínsecas, conocimientos de los usuarios y preferencia de los usuarios (Domínguez de Nakayama, 1997).
- Aptitud. Capacidad de uso, satisfacción del usuario y capacidad de integración (Domínguez de Nakayama, 1997).
- Accesibilidad. Accesibilidad física, temporal y administrativa (Domínguez de Nakayama, 1997).

Las entrevistas fueron grabadas con previa autorización de las personas interrogadas y la información obtenida fue procesada a través de Word para proceder a la posterior interpretación de los resultados.

Resultados

Con relación al primer objetivo, orientado a evaluar la atractividad, aptitud y accesibilidad de los emprendimientos agroecológicos de la zona bajo estudio, con el fin de determinar su potencial como recursos turísticos en el marco del desarrollo sustentable, se recolectaron los siguientes datos.

Los establecimientos relevados, todos de carácter familiar, se ubicaban dentro del partido de Tornquist y formaban parte de la Comarca Serrana, dentro de la Provincia de Buenos Aires. La atractividad de estos radicaba en su compromiso por la implementación de prácticas sostenibles, el valor en la experiencia del consumidor, y la conexión con la comunidad y los productos locales.

La primera unidad de análisis fue ‘RestauraciOM’, ubicada en la localidad de Villa Ventana. Este establecimiento nació en febrero de 2020. Su principal actividad era la elaboración de pan de masa madre, hecho a partir de fermentación natural, utilizando granos orgánicos y agroecológicos (100% trigo charrúa moderno). En su producción, se combinaban métodos tradicionales y contemporáneos, asegurando que los productos fueran tratados bajo procesos respetuosos y sostenibles.

Al momento de este estudio, el local comercial ubicado en otro sector de la localidad se dedicaba exclusivamente a la elaboración de panificados, siendo sus días de apertura los viernes. Sus principales clientes eran personas de entre 40 y 80 años, lo que reflejaba un público amplio y diverso que apreciaba la calidad y el sabor auténtico del producto. También recibían visitas de estudiantes de colegios agrarios.

Existían planes de ampliar los servicios para el año 2025, incluyendo una cafetería y un restaurante. Este espacio sería ideal para recibir visitantes y promover la

experiencia agroecológica. La capacidad del nuevo establecimiento se incrementaría, permitiendo un restaurante con un aforo aproximado de 30 a 35 cubiertos. Esto implicaba que las visitas se limitarían a grupos reducidos, con reservas anticipadas y un menú previamente definido. Sin embargo, el pan seguiría siendo la estrella de la propuesta gastronómica del lugar.

En cuanto a su infraestructura, el espacio físico visitado se destacaba por una construcción en madera con presencia de líneas abiertas, con cocina a la vista, un salón de recepción con vistas a las sierras y a la huerta orgánica donde crecían vides y frutales, en tanto que en el subsuelo se había dispuesto una cava.

No existía otro espacio con tales características en la localidad, ya que era concebido como un punto de encuentro que iba más allá de una simple visita. El establecimiento, inspirado en bares italianos, buscaba ser un espacio de conexión donde las personas pudieran disfrutar de un café y mantener conversaciones amenas, fomentando así la unión con los productores locales, cuidando la relación con aquellos de quienes se obtenía la materia prima.

El proceso de producción del pan era llevado a cabo de manera sistemática. Los lunes y martes se molían los granos, el miércoles se procedía a preparar los diferentes panes, el jueves era tiempo del horneado y los viernes se ofrecían entre 80 y 100 unidades.

Por otro lado, la implementación de prácticas sostenibles, como el uso de agua de lluvia, la reutilización del agua a través de un biodigestor, la reducción de residuos a través de la separación de estos, el reciclaje y el compostaje, no solo minimizaban el impacto ambiental del establecimiento, sino que también cumplían con la creciente demanda de los consumidores por opciones respetuosas con el medioambiente. También

es importante destacar que la disponibilidad física y temporal del establecimiento permitía que los clientes planificaran sus visitas con facilidad, lo que contribuía a una mayor satisfacción del cliente.

El segundo establecimiento relevado, ‘Olivares de las Sierras’, era un emprendimiento familiar fundado en el año 2016, especializado en actividades rurales y comunitarias, dedicándose a la olivicultura en una superficie total de 14 hectáreas, de las cuales 6 estaban cultivadas. El establecimiento había optado por variedades de olivo que se adaptaran plenamente al entorno, como la Arbequina, que es reconocida por su calidad y resistencia.

En el año 2021 logró su primera cosecha y, aunque para este año se proyectaba una recolección aproximada de 4.000 kg., factores meteorológicos limitaron la misma a sólo 1.000 kg de aceitunas o el equivalente a 150 kg de aceite de oliva. No obstante, esta producción seguía siendo un indicativo del potencial productivo del establecimiento, que había planeado una expansión a medida que se consolidaba su actividad en el mercado.

Asimismo, se habían implementado prácticas sostenibles, como el riego por goteo, el uso de fertilizantes ecológicos, guano de gallina y un biodigestor para el tratamiento de aguas residuales, lo que resaltaba su compromiso con la conservación del medioambiente. Al mismo tiempo, el aceite producido contaba con un elevado contenido de polifenoles, lo que potenciaba sus beneficios para la salud y lo hacía atractivo para consumidores conscientes de su alimentación. Al momento de la entrevista se registró que el establecimiento no contaba con un extractor de aceite de oliva propio, lo que obligaba a realizar múltiples viajes a Bahía Blanca para obtener el aceite.

‘Olivares de las Sierras’ también se caracterizaba por su atraktividad, al ofrecer una gama de servicios complementarios, incluyendo visitas guiadas y catas de aceite, así como un *shop* propio, donde se podía adquirir diferentes productos artesanales, entre ellos, cosméticos naturales elaborados con aceite de oliva. Estas experiencias no solo enriquecían la visita, sino que también fomentaban un vínculo más profundo con el lugar y sus productos.

La inclusión de actividades como las catas de aceite de oliva y las colaboraciones con emprendedores locales diversificaba aún más su oferta, atrayendo a un público amplio que incluía familias, parejas jóvenes y grupos de estudiantes de escuelas secundarias agro técnicas.

En términos de disponibilidad, el establecimiento había diseñado su propuesta para ser accesible a un público diverso, sin limitarse a un rango de edad específico. Las visitas guiadas eran adecuadas para todas las edades, proporcionando una experiencia enriquecedora y educativa para todos los visitantes. Los días de visita eran los sábados, domingos y feriados de 14:30 a 18:30 horas. También existían planes para ofrecer formación y capacitación en gastronomía, enfocándose en el uso del aceite de oliva, a través de cursos y talleres, lo que subrayaba su papel como un centro de aprendizaje y transferencia de conocimiento con la comunidad.

El último establecimiento relevado, ‘Campo UDI’, con una extensión de 360 hectáreas, era un tambo familiar ubicado en la localidad de Saldungaray. En el año 2002 inició sus actividades con la cría de cerdos, pollos, gallinas ponedoras, huerta y ordeño manual para consumo propio, en tanto que el excedente se comercializaba en el pueblo.

Posteriormente, en el año 2004, se orientó exclusivamente a la producción de lácteos y se comenzó con la construcción del tambo, siendo su principal actividad la

elaboración de quesos, manteca y crema. La producción diaria ascendía a 2.500 litros de leche, lo que equivale a aproximadamente 250 kg de queso, provenientes de un total de 75 animales que se encontraban en el establecimiento. Este proyecto involucraba a diez miembros de la familia, de los cuales tres hermanos trabajaban de manera permanente, y se apoyaban en cinco operarios, de los cuales dos estaban en producción y tres en tareas generales como alimentación, mantenimiento y parque.

Los productos se destacaban por ser artesanales, lo que atraía a una clientela variada, incluyendo principalmente a consumidores de la Provincia de Buenos Aires que buscaban quesos especiales, en contraste con las necesidades más básicas de los clientes de Sierra de la Ventana y Saldungaray.

Al momento de esta intervención, 'Campo UDI' no contaba con un plan de marketing para publicitar el tambo y llegar a una mayor cantidad de clientes potenciales, sino que se basaba en el 'boca a boca' o recomendación para darse a conocer. Su proximidad a la bodega de Saldungaray había favorecido este modelo de promoción, especialmente entre familias en edad escolar que, inicialmente, se caracterizaban por tener una visita estacional; aunque esto luego había cambiado, registrándose visitantes durante todo el año. Además, recibían visitas de estudiantes de colegios agrarios, lo que les permitía transmitir conocimientos prácticos.

La participación activa de la familia en el manejo del establecimiento y la atención al público, que se extendía de jueves a domingo de 8 a 13 horas y de 16:30 a 20 horas, subrayaba la capacidad de uso y satisfacción del usuario.

La planta se encontraba en un proceso de cambio que pretendía incorporar tecnología en el área de laboratorio, permitiendo la realización de análisis microbiológicos que mejoraran la calidad de los productos y el bienestar de los

animales. Estas innovaciones también buscaban mejorar la capacidad de integración de las prácticas vigentes, adaptándose a la creciente demanda de productos sustentables.

En términos de accesibilidad, en el establecimiento se esforzaban por implementar prácticas que redujeran la contaminación. No obstante, aún carecían de una certificación formal que lo avalara.

Las áreas de producción aplicaban fertilización natural, eliminando el uso de urea en los campos. Estaban comprometidos con la gestión adecuada de residuos, dado que los restos sólidos y líquidos generados durante el proceso eran posteriormente tratados. A modo de ejemplo, utilizaban piletas de vertido de efluentes para reducir la demanda de oxígeno del agua y evitar la contaminación al ser esparcida en el campo.

Además, el agua de enfriado se reciclaba para la limpieza de los corrales y el riego. Los residuos plásticos provenientes de los silos bolsa eran reciclados, entregándolos a una planta de reciclaje en Coronel Pringles.

Por último, el establecimiento proyectaba incorporar energía solar en el largo plazo. En cuanto a la alimentación del ganado, en el campo se producía un 80% de forraje verde, en tanto que el 20% restante de cereal se adquiría localmente y se molía dentro del establecimiento para equilibrar su dieta.

Discusión

El objetivo de la presente investigación consiste en determinar, basándose en el análisis de las unidades de estudio que integran la muestra, si los establecimientos de producción agroecológica de la zona rural del Municipio de Tornquist son aptos para ser considerados como potenciales recursos para el turismo agroecológico.

Simultáneamente, el estudio se centra en la capacidad de integración de estos recursos a la oferta turística de la Comarca Serrana, examinando su capacidad para atraer flujos de turistas, tanto nacionales como internacionales, dentro del marco de la sostenibilidad.

En primer lugar, la relevancia de este escrito se fundamenta en que el área bajo estudio carece de análisis previos acerca del potencial de los establecimientos desde un enfoque sustentable. Por otra parte, no existe un marco regulatorio o ente donde las empresas puedan inscribirse para saber cuáles son los pasos por seguir para considerarse como prestadores agroecológicos, dado que, al estar faltos de certificaciones, ninguno de ellos se considera un emprendimiento de tales características. Ante esto, se prevé que la presente intervención oficie como un instrumento de diagnóstico para las empresas que consideren llevar a cabo esta transformación en el futuro.

Como fortaleza, la investigación asume ser la primera en abordar estudios de potenciales emprendimientos agroecológicos como diversificadores de la oferta turística del Municipio de Tornquist. Asimismo, es destacable la adopción de una metodología centrada en el relevamiento turístico, una herramienta específica de la disciplina que profesionaliza el proceso de investigación.

A su vez, otra virtud por mencionar es la potencialidad que reviste el turismo agroecológico, que no solo beneficia al medioambiente, sino que también impulsa el desarrollo económico y cultural de las comunidades, proporcionando una experiencia enriquecedora, tanto para los turistas como para los residentes locales.

Como debilidades de la presente investigación se identifican varios aspectos. En primer término, el tamaño de la muestra es reducido, dado que se cuenta con escasas unidades de análisis, debido a la falta de emprendimientos agroecológicos establecidos en la zona. Esto limita la capacidad de generalizar los hallazgos alcanzados.

Además, la ausencia de investigaciones específicas que aborden el ámbito turístico en relación con la agroecología dificulta la formación de un marco de referencia adecuado y la comparación de resultados con otros estudios. Otro punto relacionado por considerar es la falta de estudios previos sobre la percepción de la comunidad local respecto al turismo agroecológico, lo que genera un vacío en la comprensión del impacto social que estos emprendimientos podrían tener en la población.

Finalmente, durante el proceso de recolección de datos se presentaron dificultades para acceder a las entrevistas con los participantes originalmente seleccionados, lo que llevó a tener que reemplazar ciertas unidades de análisis por otras.

En relación con el primer objetivo específico, alusivo a la determinación del potencial turístico, los resultados permiten hacer diversas interpretaciones sobre la atractividad, la aptitud y la disponibilidad de los emprendimientos agroecológicos.

En el análisis de la atractividad, se distinguió un compromiso con la implementación de prácticas sostenibles, el valor de la experiencia del consumidor, la

conexión con la comunidad y los productos locales. En este sentido, Zeballos de Sisto (2003) manifiesta que el turismo sostenible busca equilibrar la relación entre la sociedad y la naturaleza, generando un impacto ambiental mínimo.

De la misma manera, Paredes de Martínez y otros (2023) ratifican que la participación de la comunidad en las áreas rurales proporciona elementos fundamentales para la planificación turística y promueve el turismo agroecológico como un modelo sostenible en estas comunidades. En consonancia con los autores, las personas que se sienten motivadas por las actividades al aire libre, el conocimiento sobre la cultura local, la gastronomía de la región y, especialmente, por explorar y disfrutar de los paisajes naturales, así como de la flora y fauna autóctona, representan un nuevo mercado en auge.

En cuanto a los valores percibidos, los visitantes valoraban especialmente la tranquilidad y el entorno natural, marcado por arroyos y sierras. Esta característica física resulta atractiva, dado que permite a las personas que pasan por el lugar reconectar con la naturaleza.

En línea con lo expuesto por tales autores, 'RestauraciOM', ubicado en Villa Ventana, se encontraba en un entorno paisajístico rodeado de sierras. Aunque estaba dentro del pueblo se situaba casi en las afueras, en el límite con el campo, donde la naturaleza abundaba, contrastando marcadamente con la vida urbana.

Asimismo, las calles de tierra y las construcciones cercanas estaban distanciadas, lo que creaba un ambiente tranquilo. Este paisaje atraía a turistas, siendo reconocido a nivel nacional como un área turística que recibía, principalmente, visitantes nacionales, aunque también convocaba algunos turistas internacionales.

Por otro lado, ‘Olivares de las Sierras’, dedicado a cultivos olivícolas y ubicado en las afueras de la localidad de Tornquist, presentaba un paisaje rural adyacente a la ruta N.º 76, lo que facilitaba un acceso directo desde la carretera.

Esta ruta era transitada diariamente por vehículos que se desplazaban entre localidades, contando el entorno con áreas prácticamente despobladas y extensos campos. Este paisaje resultaba atractivo para los habitantes de la ciudad, quienes valoraban su tranquilidad y enlace con la naturaleza.

Finalmente, ‘Campo UDI’, un tambo ubicado en una zona rural a 6 km. de la localidad de Saldungaray, se dedicaba a la producción de quesos artesanales, reconocidos y buscados por su alta calidad.

De este modo, los tres establecimientos atraían flujos de visitantes en la zona, integrándose a la oferta no solo como proveedores de productos agroecológicos, sino también como generadores de experiencias en un entorno rural. Todos las unidades recibían visitas de estudiantes de colegios agrarios, lo que les permitía transmitir conocimientos prácticos. Además, la producción de olivos incluía catas de aceites como actividad complementaria. Así, se promovían actividades educativas y agrícolas, combinando estas experiencias con la venta de sus productos.

Como se señala en la investigación, estos emprendimientos se alineaban con las nuevas tendencias de alimentación saludable, promoviendo el consumo de alimentos orgánicos y agroecológicos, así como un creciente interés por la gastronomía y un estilo de vida más saludable. Al ser iniciativas de trabajo familiar y comunitario, poseían un notable potencial para la formación y transmisión de conocimientos. Cada uno de los emprendimientos, con su especialidad, ofrecía enseñanzas sobre la elaboración de

panes, fermentos, quesos, cultivo de verduras agroecológicas y cría de animales de manera sustentable.

Con el fin de evaluar la aptitud de los establecimientos, se consideró que esta variable reflejaba su potencial para integrarse en la actividad turística, buscando dirimir su capacidad de uso, satisfacción del usuario y capacidad de integración.

En este sentido, el análisis comienza con el proyecto ‘RestauraciOM’, como se mencionó anteriormente, un emprendimiento dedicado a la elaboración y venta de panificados de masa madre en Villa Ventana. A solo dos cuadras de este establecimiento, se preveía la apertura de un nuevo local en 2025, el cual contaría con una huerta, plantaciones de frutales y viñedos. Además, incluiría un área destinada a un restaurante y una cafetería, donde se ofrecerían productos artesanales y naturales elaborados con los cultivos locales. Este espacio sería ideal para recibir visitantes y promover una experiencia agroecológica.

Esta estrategia facilitaría la gestión del tiempo, garantizaría la calidad de los productos y ofrecería una atención al cliente de calidad, evitando la saturación de las instalaciones y del personal, asegurando la satisfacción de los visitantes.

Por su parte, ‘Olivares de Las Sierras’ abarcaba un total de 14 hectáreas, de las cuales 6 eran productivas. Se preveía aumentar la superficie dedicada a la producción de olivos en más de 10 hectáreas, lo que implicaría un mayor mantenimiento y un esfuerzo adicional en el manejo de la tierra, así como la necesidad de implementar maquinaria.

Al momento de la recolección de datos, la cosecha se realizaba de forma manual; sin embargo, el uso de maquinaria podría alterar la interacción con el suelo y las plantas, afectando negativamente la salud de las plantaciones y generando riesgos de

contaminación y deterioro del terreno. Otro aspecto por considerar es la falta de un extractor de aceite de oliva propio, lo que obligaba a realizar múltiples viajes a Bahía Blanca para obtener el aceite.

Además, la distribución del trabajo era un factor clave en este emprendimiento familiar. En ese momento, los padres se encargaban del mantenimiento de los olivos, mientras que la dueña gestionaba diversas tareas, como la recolección, el marketing, las visitas guiadas, las degustaciones y la elaboración de cosméticos naturales. Se avizoró que sería beneficioso delegar algunas de estas responsabilidades, lo que le permitiría enfocarse en áreas donde pueda aportar mayor valor. Contratar personal capacitado para las demás tareas no solo mejoraría la calidad de las diferentes actividades, visitas y capacitaciones, sino que también generaría un nuevo ingreso para el establecimiento.

Por último, respecto de ‘Campo UDI’, ubicado en Saldungaray, puede decirse que el espacio destinado a la comercialización de quesos era reducido, pero adecuado para la cantidad de visitantes que recibían diariamente.

En cuanto a la disponibilidad, los establecimientos recibían la mayor parte de su demanda de la Provincia de Buenos Aires y llevaban a cabo sus actividades durante el horario diurno. Al ser de propiedad privada y estar abiertos a la recepción de visitantes, los propietarios habían mostrado un claro interés en enfocar sus actividades hacia el turismo. De hecho, los tres establecimientos estaban recibiendo interesados de manera activa, brindando experiencias únicas que destacaban la producción local y el entorno natural.

Estos resultados demuestran el potencial turístico de los establecimientos en el Municipio de Tornquist, Buenos Aires. En este sentido, Boullón (2002) sostiene que las motivaciones de los emprendedores dedicados a la agricultura a pequeña escala surgen

de la interacción con posibles consumidores de productos y servicios en el sector turístico. En adición, esto coincide con Ramírez Castellanos (2014), quien afirmó que el agroturismo se basa en la participación activa del turista en la producción de productos agroecológicos, lo cual se logra a través de talleres educativos en huertas, donde los visitantes adquieren conocimientos prácticos que pueden compartir con otros, atrayendo así la demanda de un nuevo mercado.

Para el análisis del segundo objetivo específico, se recopiló información sobre la viabilidad de que los emprendimientos ofrezcan servicios a los visitantes e integren la oferta turística de la región.

‘RestauraciOM’, ubicada en Villa Ventana, se beneficiaba de un flujo de visitas constante, destacándose por sus productos artesanales y regionales, a pesar de que la gastronomía local aún no estaba plenamente desarrollada. Se percibía que el mayor foco de turistas provenía de zonas aledañas y de la capital de Buenos Aires, reafirmando lo indicado por Casanova Ferro (2007), quien sostiene que la creciente preocupación por el impacto ambiental del turismo ha llevado al sector productivo a desarrollar proyectos alineados con la sustentabilidad, abordando factores de riesgo como la contaminación de recursos naturales, la erosión del suelo y el deterioro ecológico.

En línea con ello, Villalba Galarza y Bravo Galarza (2018) confirmaron que alcanzar la sostenibilidad asegura la continuidad de la actividad turística a largo plazo, tanto organizacional como económicamente. Esto proporciona a las comunidades una herramienta de desarrollo que puede transmitirse de generación en generación, contribuyendo a prevenir el despoblamiento rural y mejorar la calidad de vida de los residentes, aspecto reconocible en el carácter familiar de las unidades de análisis.

En suma a lo expuesto, resulta dable considerar que los hallazgos de la investigación muestran que el interés por el cuidado del medioambiente y la implementación de prácticas sostenibles está en auge. Iniciativas como huertas propias o comunitarias, la cría responsable de animales y sistemas de producción más ecológicos reflejan un cambio de estilo de vida. Además, los residentes buscan generar conciencia en la sociedad a través de sus productos.

En conclusión, los establecimientos analizados en el Municipio de Tornquist revelan un considerable potencial para responder al creciente interés por la sostenibilidad, la promoción de alimentos saludables y la conservación del medioambiente. Asimismo, pueden convertirse en proveedores de diversos servicios y productos para los visitantes, integrándose en la oferta turística de la región. De esta manera, se considera alcanzado el objetivo general de la investigación.

Como se ha argumentado, estos emprendimientos aportan una propuesta innovadora y relevante tanto a nivel global como local. En acompañamiento, es crucial que los organismos públicos implementen políticas que fomenten y respalden su desarrollo.

A modo de recomendación, ‘Olivares de las Sierras’, ‘Campo UDI’ y ‘RestauraciOM’ tienen la opción de potenciar su oferta turística y gastronómica mediante diversas estrategias que integren la sostenibilidad y la experiencia del visitante. A continuación, se presentan sugerencias clave para los tres establecimientos:

- Incorporar talleres de cocina y visitas guiadas que destaquen la producción agroecológica, como la elaboración de pan de masa madre, quesos y aceite de oliva o sus derivados, atrayendo a un público interesado en la gastronomía tradicional.

- Ofrecer alimentos agroecológicos y artesanales, como el ‘pan de las sierras’ y aceite de oliva, valorando la calidad y los procesos sostenibles en su producción.
- Implementar opciones de hospedaje para permitir estancias prolongadas, lo que brindaría a los turistas la oportunidad de disfrutar de un entorno agrícola más íntimo y enriquecedor.

Además, futuras líneas de investigación derivadas de los resultados obtenidos podrían incluir la determinación de prefactibilidad del desarrollo de nuevos productos turísticos en los establecimientos agroecológicos mencionados, la exploración del potencial turístico de estos recursos en la Comarca Serrana y la identificación de los segmentos de mercado que podrían atraer.

También puede proponerse estudiar la captación y uso turístico de los emprendimientos agroecológicos y su impacto en el turismo local, así como investigar estrategias de comunicación para aumentar la conciencia social sobre la sostenibilidad. Adicionalmente, se sugiere evaluar el impacto económico y social de la integración de estos establecimientos en la oferta turística y analizar cómo la innovación en prácticas sostenibles puede enriquecer la experiencia del visitante.

Estas líneas de indagación pueden contribuir a profundizar en la relevancia de la sostenibilidad y la agroecología en el desarrollo turístico, fomentando un enfoque más integral y consciente del turismo en la región.

Bibliografía

Almirón, A.; Bertonecello, R. y Troncoso, C. (2006). *Turismo, Patrimonio y Territorio: Una discusión de sus relaciones a partir de casos de la Argentina*. Estudios y Perspectivas del Turismo. 15, 101-124.

Boullón, R. (2002). *Proyectos turísticos: Metodologías para acertar sin errores*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas.

Casanova Ferro, G. (2007). *Derecho y Turismo*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas.

Domínguez de Nakayama, L. (1997). *Relevamiento Turístico: Propuesta metodológica para el estudio de una unidad territorial*. Santa Fe: Centro de Estudios Turísticos.

Fernández, A. (2024). *El papel del turismo agroecológico como herramienta para el diseño de productos sustentables*. Revista Internacional De Gestión, Innovación Y Sostenibilidad Turística - RIGISTUR - ISSN 2806-5700, 4(1), 67-73.
<https://doi.org/10.51260/rigistur.v4i1.478>

Martínez Quintana, V. (2017). *El turismo de naturaleza: un producto turístico sostenible*. Arbor, 193(785), a396. <https://doi.org/10.3989/arbor.2017.785n3002>

ONU Turismo. (s.f.). *Definición*. Recuperado de <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion>

ONU Turismo (2009). *Guía para Administraciones Locales: Desarrollo Turístico Sostenible*. Madrid: ONU TURISMO

ONU Turismo. (2012). Turismo y Sostenibilidad. Recuperado de: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/turismoysostenibilidad_0.pdf

Paredes de Martínez, M. del V., Cáceres Montilla, B. M., & Fernández, A. J. (2023). Turismo agroecológico como modelo sostenible en las comunidades. *Revista De Investigación Cañetana*, 2(1), 15–25. <https://doi.org/10.60091/ric.2023.v2n1.03>

Ramírez Castellanos, E. (2014). *Agroecoturismo: aportes para el desarrollo de una tipología turística en el contexto latinoamericano*. *Anuario Turismo y Sociedad*, 15, 223-236.

Soto, G. (2003). *Agricultura Orgánica: una herramienta para el desarrollo rural sostenible y la reducción de la pobreza*. Turrialba: Multiprint. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/aat738s.pdf>

Villalba, M. F. G., & Bravo, F. A. G. (2018). *Desarrollo Sostenible del Agro-Turismo en comunidades rurales de carácter agrícola*. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 3(10), 27-32.

Zeballos De Sisto, P. (2003). *Turismo Sustentable: ¿Es posible en Argentina?* Buenos Aires: Ediciones Turísticas.