

Nombre del proyecto MOTORIZANDO LA ECONOMÍA REGIONAL A PARTIR DE LOS

RECURSOS PATRIMONIALES LOCALES.

Unidades Académicas – FATA - FATU

Ejes temáticos - Abordaje interdisciplinar de los problemas emergentes de la pandemia

COVID – 19

- Acciones conjuntas que se orienten a situaciones de post pandemia

Palabras Claves Patrimonio gastronómico - producción local - artesanías - desarrollo local - arte

prehistórico

Titulo Bases Convocatoria 2021 Proyectos de Extensión: "Pandemia y Postpandemia"

Componente B: PFE (SPU)

Tipo Convocatoria Especial

Este proyecto tiene como antecedentes investigaciones y trabajos de extensión realizados en las Facultades de Alimentos y de Turismo de larga data (Recuperando el Patrimonio Gastronómico del Alto Valle I y II (2014 y 2016); Puesta en valor del patrimonio cultural turístico recreativo del Alto Valle (1994 - 1996); "Documentación, Significación y Conservación del Arte Rupestre. Área de Estudio Nordpatagonia. Parte I y II (2000–2006)Bases para la Gestión Integral del Patrimonio Cultural (2007 - 2009) Patrimonio cultural del norte neuquino. Gestión de su acervo y posibilidades productivas

I y II (2018 - hasta la actualidad) . En los mismos se ha trabajado el recurso

patrimonial en todos los aspectos (variando los espacios) puntualizando lo gastronómico y el patrimonio prehistórico de dos zonas: el Alto Neuquén y el Alto Valle del Río Negro. El proyecto busca la activación económica identitaria recuperando los recursos locales. Tanto lo culinario en cuanto a ingredientes, recetas y técnicas como lo patrimonial prehistórico incorporado a servicios y artesanías potencian las posibilidades económicas de la zona otorgando un sello distintivo por su calidad, variedad y originalidad. En ambos casos se ha laborado en productos alternativos (opuesto a los de consumo masivo) que ofrecen posibilidades económicas a prestadores,

productores y artesanos. Caben mencionar las decenas de recursos alimenticios precolombinos y post colombinos con que cuentan ambas regiones , apenas conocidos por los circuitos económicos hegemónicos, que dotan a la propuesta de un carácter exclusivo. Basta pensar en la gastronomía mexicana o peruana que apelaron a su propia tradición y raíz para convertirse en patrimonios de la humanidad. Se puede dimensionar la potencialidad de los recursos citando la investigación de Eduardo Rapoport (Plantas Comestibles de Patagonia Norte) en la que pone sobre el tapete 160 plantas silvestres aptas para consumo o, los recetarios publicados por miembros del equipo que recuperan 70 recetas precolombinas y del periodo republicano y, por otra parte, la cantidad de sitios (60) arqueológicos

del departamento Minas que engloban no menos de 10.000 motivos de arte. Las obras estéticas prehistóricas son permanentemente repatrimonializadas en vajillas y menajes del más diverso soporte así como en logos y marcas de prestadores y emprendedores. Esto las transforma en evidente reservorio y espejo donde se refleja la identidad regional y sirve, por otra parte, como fuente de ingresos económicos a una larga lista de artistas, artesanos y emprendedores en general.

Este proyecto busca poner en acto las decenas de recursos (motivos de arte prehistórico, ingredientes, técnicas culinarias) con que cuentan las regiones para activar en centros productivos (los centros de formación profesional agropecuarios), prestadores gastronómicos y artesanos con quienes se viene trabajando. Para ello se ha formado un grupo de cocineras locales populares (cerca de una treintena solo del departamento Minas) , egresados de la tecnicatura en Gastronomía (CPEN)cita en Andacollo, estudiantes avanzados y docentes de las facultades de Turismo y Ciencias de la Alimentación quienes han operado, además de los proyectos arriba mencionados, en instancias varias y publicaciones al respecto (vayan de ejemplo el Primer Encuentro de Patrimonio Inmaterial (Las Ovejas 2022), La Ramada del Encuentro (Andacollo 2021), ciclo de

programas radiales sobre la gastronomía local (Radios Minas, Huinganco, Radio Sol Villa Regina, radio Nacional Neuquén).

Es un abordaje interprovincial (articula dos regiones de dos provincias vecinas), interdisciplinario pues no solo actúan instituciones como las facultades de Turismo, Alimentos, INTA, Centros de Formación profesional en conjunción con cocineras y productores locales, sino que epistémicamente se entrecruzan saberes relacionados con la antropología, gastronomía, economía, arte y arqueología.

Identificar destinatarios Prestadores gastronómicos y productores de las zonas en cuestión.

Artesanos del norte neuquino y del Alto Valle, zona metropolitana

Localización geográfica Las áreas en cuestión remiten al departamento Minas y Chos Malal de la provincia de Neuquén y al Alto Valle de Río Negro en la provincia homónima.

Nombre AGUILERA, FELIX ALBERTO

Unidad Académica FATA

Tipo y Nro. de documento DNI 22486269

Correo felix.aguilera@facta.uncoma.edu.ar

Datos Principales

Nombre BESTARD, PABLO ALBERTO

Unidad Académica FATU

Tipo y Nro. de documento DNI 17641197