

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: Producción Ovina y Caprina Como Recursos Turísticos Rurales.

Carácter de la asignatura: Optativa

Cátedra - Departamento: Cátedra de Turismo Rural - Departamento de Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola.

Carrera: Tecnicatura en Turismo Rural / Tecnicatura Universitaria en Turismo Rural.

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Duración: Bimestral

Carga Horaria para el alumno: 1,5 créditos - 24 horas

Docente responsable de la asignatura: Ing. Agr. Esp. Magalí D. Valenta.

Equipo docente: de la Cátedra de Turismo Rural.

Asignaturas correlativas:

Aprobada: Sistemas Productivos Agropecuarios

Modalidad: Curso

3. FUNDAMENTACIÓN

La producción de los pequeños rumiantes, ovinos y caprinos, ofrece una amplitud de posibilidades turísticas asociadas a la actividad productiva y a la zona de producción que van desde sistemas puros en grandes extensiones, planteos intensivos como el tambo, hasta sistemas de subsistencia en zonas marginales. Aunque el mayor número de existencias ovinas se ubican en la región Patagónica y el mayor número de existencias caprinas se ubican en la diagonal árida y semiárida de la Argentina es común encontrar en los establecimientos del resto del país una cantidad considerable de ovinos y caprinos, ya sea como una producción secundaria del establecimiento, o bien, como majadas de consumo.

Por otro lado, se aprecia un incremento en la demanda de fibras de origen natural por parte de una sociedad urbana que busca volver a sus raíces y estar en contacto con la naturaleza. La asignatura aborda los conocimientos de la especie ovina y caprina, su ciclo productivo, los productos que se obtienen y la relevancia de la actividad en el desarrollo local. El objetivo es acercar a los estudiantes de turismo rural a los aspectos productivos más relevantes y proporcionarles las herramientas necesarias para el análisis del potencial atractivo turístico de la actividad tanto ovina como caprina sin dejar de lado su fuerte impronta cultural.

4. OBJETIVOS GENERALES

Que el alumno:

- ✓ Conozca las especies ovina y caprina y su ciclo productivo.
- ✓ Relacione los productos ovinos y caprinos (fibra, carne y leche) con el proceso productivo y la comercialización.
- ✓ Analice el potencial turístico de la actividad ovina y caprina según zona de

producción, objetivo productivo y tipo de productor.

✓ Proponga y evalúe alternativas turísticas vinculadas con la producción ovina y caprina.

5.CONTENIDOS

Contenidos mínimos:

Introducción al sector ovino y caprino a nivel nacional e internacional. Rol de la especie ovina y caprina como productoras de alimento y fibra. Zonas de producción. Caracterización de los productores. Patrimonio cultural y etnográfico ovino y caprino. Aspectos técnicos para la comprensión de los sistemas ovinos y caprinos como recursos turísticos. Calendario anual de actividades con interés turístico. Esquila. Procesamiento artesanal de la fibra. Leche y derivados. Ordeño. Tambo. Indicación geográfica. Denominación de origen. Producción orgánica. Políticas públicas. Casos de productores rurales, rutas alimentarias y turísticas en relación con la actividad ovina y caprina.

Programa analítico:

Unidad I: Introducción al sector ovino y caprino a nivel nacional e internacional. Rol de la especie ovina y caprina como productoras de alimento y fibra. Comportamiento y bienestar animal.

Unidad II: Zonas de producción. Sistemas de producción y sus particularidades. Caracterización de productores ovinos y caprinos. Recursos forrajeros y pastoreo trashumante.

Unidad III: Recursos turísticos de la producción ovina y caprina. Tareas del calendario productivo y su enfoque como atractivo turístico. Estacionalidad reproductiva. Arreos. Etapa de lactancia. Esquila. Procesamiento artesanal de la fibra. Tambo. Ordeño. Elaboración de quesos.

Unidad IV: Patrimonio de la actividad ganadera ovina y caprina. Producción orgánica, denominación de origen e indicación geográfica.

Unidad V: Rutas, proyectos turísticos y estudio de casos de productores ovinos y caprinos a nivel nacional e internacional.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La asignatura se desarrolla con la modalidad de clases teórico- prácticas. Los docentes realizan una exposición de los distintos temas contenidos en el programa en cada una de las clases a lo largo de las cuales interactúan con los alumnos intercambiando acerca de la temática en cuestión. Los alumnos deben realizar una lectura previa del tema para enriquecer la discusión.

7. FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

La práctica se llevará a cabo durante la clase a través de la generación de espacios para el debate y la puesta en común del análisis de los contenidos de la asignatura. Se abordarán y analizarán trabajos científicos, tecnológicos y de divulgación. Se analizarán los casos implementados de rutas alimentarias y turísticas de la actividad ovina y caprina a nivel nacional e internacional. Se analizará el potencial de ambas

producciones y de sus productos como nuevas alternativas turísticas.

Asimismo, se realizará un viaje de estudios optativo a un establecimiento con producción ovina y/o caprina donde los estudiantes podrán conocer in situ las actividades vinculadas con la actividad. Este viaje pretende que el alumno tenga una visión de todo el sistema de producción desde las prácticas a campo como así también que pueda conocer la cadena de comercialización de los diferentes productos que se obtienen de dichas producciones.

Por último, los alumnos deberán elaborar y exponer un trabajo práctico integrador donde se espera que logren integrar los contenidos de la producción ovina o caprina con una propuesta concreta de turismo rural.

8.SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación consiste en un parcial integrador individual y de la elaboración y exposición de un trabajo práctico grupal referido a una propuesta turística que involucre a la actividad ovina o caprina, que será evaluado en cuanto a su presentación escrita y oral.

La calificación final de aprobación estará integrada por el promedio entre la nota del examen parcial integrador y la nota del trabajo práctico grupal. En caso de aplazo, nota inferior a 4 (cuatro) puntos en alguna de las dos instancias de evaluación (examen parcial integrador o trabajo práctico grupal) el estudiante tendrá la oportunidad de recuperarlo.

Para aprobar la asignatura el estudiante deberá:

1. Acreditar como mínimo el 75 % de asistencia a las clases.
2. Aprobar el parcial integrador y la exposición del trabajo práctico con una calificación promedio de cuatro (4) puntos, que implica un 60% de logro en las capacidades o competencias del curso.

El estudiante que no cumpla con los requisitos establecidos quedará en condición “Libre” como única condición alternativa posible.

9. BIBLIOGRAFÍA

Obligatoria

Almoguera, M., Díaz, E., Lara, A., D’Ella, MP., Klump, A., Olivero, V., Segovia, L. y Borrado, A. 2002. Análisis de las posibilidades de diversificación de la actividad ganadera en la meseta central patagónica a partir del turismo rural. Párrafos Geográficos 1(1): 46- 55.

Arte Textil Mapuche, 1990. Serie Patrimonio Cultural Chileno. Colección Historia del Arte Chileno. 84 pp.

Battro, P 2014. Todo lo que siempre quiso saber sobre los quesos. Ed Albatros. 159 pps.

Centeno, MP., Lanari, MR., Romero, P., Monacci, L., Zimerman, M., Barrionuevo, M., Vázquez, A., Champredonde, M., Rocca, J., López Raggi, L., y Domingo, E. 2007. Puesta en valor de un sistema tradicional y de sus recursos genéticos mediante una Indicación Geográfica: El proceso de la Carne Caprina del Norte Neuquino en la Patagonia Argentina. AGRI 41: 17- 24.

Coll, MMG. 2008. Crianceros Trashumantes Patagónicos: un modo de producción que se resiste a desaparecer. TEFROS 6 (1) 15 pp.

Coronato, FR. 2015. Ovejas, territorio y políticas públicas en la Patagonia. Revista Estudios del ISHiR 5 (13): 6-19. CONICET.

Frey, A., De Caro, A., Alvarez Ugarte, D, Valenta, M. y Lopasso, A. 2020. Guías de Producción de Pequeños Rumiantes. Cátedra de Producción Ovina, FAUBA.

Frey, AF y Dulce EG. 2003. Producción de leche y queso de oveja. Cátedra de Producción Ovina, FAUBA, pp. 110.

La Ruta del Telar. 2015. Belén. Provincia de Catamarca 38 pps.

Mura R. 2017. La Ruta del Telar: Economía Social en Acción. Universidad Nacional de Catamarca. Centro de Estudios en Políticas Públicas, pp 128.

Padín, N.2019. El hombre es tierra que anda. Los crianceros trashumantes del Alto Neuquén en perspectiva histórica siglo XIX-XX. Estudios 4: 129-153.



1821 Universidad de Buenos Aires

Anexo Resolución Consejo Directivo

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: ANEXO - EX-2022-02554907 - Asignatura optativa Producción Ovina y Caprina como Recursos Turísticos Rurales

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.