



Universidad Nacional de Rosario
Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales

Licenciatura en Turismo

Trabajo Integrador Final

Turismo Micológico: la Senda Micoturística de Sierra Colorada (Chubut)
2021-2023

Autora: Agustina Pool

Legajo: P-0013/2

Correo electrónico: aguspool@hotmail.com

Director: Elián G. Babini

AGRADECIMIENTOS

A mi familia, por todo su apoyo a lo largo de estos años y por alentarme siempre a alcanzar mis sueños.

A mi pareja, por acompañarme y brindarme ánimo durante esta etapa.

A mis compañeros y amigos, por nuestros momentos compartidos en la facultad.

A mis profesores, es especial a Elián Babini, por ser mi guía en el transcurso de este TIF.

A todos los entrevistados, que colaboraron otorgando información para que esta investigación fuera posible.

A la Universidad Nacional de Rosario y a la Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales, por proporcionarme un espacio donde pude crecer personal y profesionalmente.

RESUMEN

En las últimas décadas y sobre todo post-pandemia, el turismo de naturaleza, en su faceta rural y/o comunitaria, se ha consolidado como una de las tipologías fundamentales en la actividad a nivel internacional. Este fenómeno promueve la aparición de nuevos destinos e incluso de atractivos turísticos novedosos, como los recorridos micoturísticos. El presente trabajo de investigación plantea analizar las características del Turismo Micológico en Argentina, durante el período 2021-2023, teniendo como caso de estudio la senda micoturística de la comunidad ancestral de Sierra Colorada (Trevelin, Chubut).

Palabras clave: turismo de naturaleza – turismo rural – turismo micológico.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	5
CAPÍTULO 1: Marco teórico.....	10
PARTE 1: Conceptos generales de Micología.....	10
PARTE 2: Hacia una concepción de Micoturismo.....	18
1.1. Abordaje teórico de segmentos turísticos relacionados.....	19
1.1.1. Turismo Deportivo.....	19
1.1.2. Turismo Indígena/Etnoturismo.....	20
1.1.3. Turismo Gastronómico.....	21
1.1.4. Turismo Científico/Educativo.....	22
1.1.5. Turismo Rural.....	23
1.2. Turismo Micológico: en busca de una definición.....	24
CAPÍTULO 2: Caracterización del área de estudio.....	32
2.1. Ubicación.....	32
2.2. Aspectos físicos y ambientales.....	34
2.2.1. Relieve.....	34
2.2.2. Clima.....	36
2.2.3. Suelos.....	38
2.2.4. Hidrografía.....	40
2.2.4.1. Ríos.....	40
2.2.4.2. Lagos.....	42
2.2.4.3. Glaciares.....	43
2.3. Población.....	43
2.4. Economía.....	44
2.5. Turismo.....	45
2.5.1. Rol en la localidad.....	45

2.5.2. Mapa Turístico.....	47
2.5.3. Marca Turística.....	47
2.5.4. Alojamientos turísticos.....	48
2.5.5. Atractivos turísticos.....	49
CAPÍTULO 3: Turismo Micológico en Sierra Colorada (Chubut).....	51
3.1. Sierra Colorada.....	51
3.2. Proyecto: Aprovechamiento de Hongos comestibles para la economía social de comunidades rurales Mapuches y Criollas vinculadas a Bosques Subantárticos.....	51
3.3. Actores.....	53
3.4. Senda Micoturística.....	55
3.5.1. Datos informativos.....	55
3.5.2. Descripción.....	55
CONCLUSIONES.....	64
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	66
ANEXOS.....	75
Anexo 1: Mapas.....	75
Anexo 2: Entrevistas.....	77

Introducción.

El Turismo Alternativo se caracteriza por ser lo opuesto al turismo masivo o de masas, es decir, posee un desarrollo a menor escala, un menor impacto en el medio donde se desarrolla y respeta la cultura de las comunidades locales. Dentro de este movimiento se encuentran varias tipologías de turismo, como puede ser el turismo cultural, de aventuras y deportes extremos, rural, sostenible, comunitario, ecoturismo y de naturaleza, entre otros. Este último comenzó a practicarse gracias a la necesidad de la población de ciudades industrializadas de disfrutar de un ambiente menos contaminado, en comparación con el aire irrespirable generado por las fábricas en las urbes (Acerenza, 2006, p. 41).

En la actualidad, el turismo de naturaleza y todas sus modalidades (ecoturismo, turismo rural, agroturismo, entre otros) son solo una manera más de llevar a cabo la experiencia turística. Esta tipología suele estar relacionada con “el desarrollo y el turismo sostenible, y prácticamente está referido a los hábitats naturales y a su biodiversidad, donde adquieren gran relevancia los parques naturales, las reservas protegidas, el ecoturismo, el medio rural, el agroturismo y el involucramiento de la población perteneciente al área determinada de implantación turística” (Quintana, 2017, p. 2). Es importante destacar, que el turismo de naturaleza puede ser desarrollado tanto en áreas rurales como en áreas urbanas. Este último aparece en menor medida en comparación al anterior y se relaciona con las áreas verdes existentes dentro de los límites de una ciudad.

La existencia de esta clase de turismo en nuestro país se debe a la gran cantidad de patrimonio turístico natural que posee a lo largo y ancho de todo su territorio. Patrimonio que, basándonos en el concepto de sostenibilidad del libro “Nuestro Futuro Común” escrito por la Comisión Mundial del Medio Ambiente y del Desarrollo más conocido como el Informe Brundtland, debe asegurarse para que “satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las propias” (Informe de la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, 1987, p. 23). Se entiende al patrimonio natural no solo como la existencia de la vegetación intacta, sino que al igual que el patrimonio urbano, éste también posee una visión simbólica referida a que es “(...) un territorio habitado y vivo (...)” (Delgadillo, 2015, p. 115) asociado con construcciones

sociales, formas de vivir y relacionarse de una sociedad en un tiempo y en un territorio determinado. Scifoni, Simone, trabaja esta cuestión en “Os diferentes significados do Patrimônio Natural” y explicita que:

“O patrimônio natural não representa apenas os testemunhos de uma vegetação nativa, intocada, ou ecossistemas pouco transformados pelo homem. Na medida em que faz parte da memória social, ele incorpora, sobretudo, paisagens que são objeto de uma ação cultural pela qual a vida humana se produz e se reproduz. Assim sendo, o patrimônio natural tem um duplo caráter. Como diz Palu (1996), o patrimônio natural aparece como um paradoxo, pois, além de a natureza existir em si mesma, como realidade exterior ao homem, ela é também culturalmente integrada ao mundo que as sociedades humanas são capazes de conceber, de perceber e de organizar” (Scifoni, 2006, p. 75).

Es decir que, el patrimonio natural forma parte de la identidad y de la memoria de una sociedad, ya que están cultural y territorialmente interconectadas. Dicho esto, una de las formas de disfrutar estos espacios naturales es aprovechando los elementos que nos provee para el desenvolvimiento de diferentes actividades de ocio. Uno de ellos, y yendo hacia el punto central de este trabajo, fueron y son los hongos.

El detonante de esta investigación es: ¿Qué características tiene el Turismo Micológico? Además, surgieron otros disparadores específicos relacionados a la terminología: ¿Cuál ha sido el debate teórico acerca de las acepciones de Micoturismo y cómo se vincula éste con otras tipologías de turismo? Por otro lado, aquellas relacionadas con el caso de estudio: ¿Cuáles son las características ambientales y turísticas de la región geográfica donde se emplaza el recorrido? ¿Cuáles fueron los actores claves para el desarrollo de la Senda Micológica de Sierra Colorada? ¿Cómo se vinculan estas iniciativas micoturísticas con el Turismo Rural?

Para abordar estas interrogantes, se plantea como objetivo general analizar las características del Turismo Micológico en Sierra Colorada durante el período 2021-2023. Identificándose los siguientes objetivos específicos: indagar acerca de las diferentes acepciones de Micoturismo y su vinculación con las demás tipologías existentes de turismo; investigar las características naturales y los recursos turísticos de la región geográfica seleccionada; explicar cuáles son los actores claves involucrados en el desarrollo de la

Senda Micológica de Sierra Colorada; y, describir cómo se relacionan la iniciativa mico-turística seleccionada con el Turismo Rural.

Estos objetivos permitieron dilucidar la hipótesis y la situación problemática que da origen a esta investigación. La primera, se basa en el estudio de las características del Turismo Micológico en el paraje de Sierra Colorada, dentro del período en estudio (2021-2023) y considerando sus actores claves, contribuye a ampliar tanto la acepción de Micoturismo como las investigaciones turísticas sobre el aprovechamiento de hongos en Argentina. Y que, además, el auge de esta tipología de turismo en zonas rurales se encuentra estrechamente vinculada con el Turismo Rural y atravesada por otras tipologías turísticas.

Mientras que, la situación problemática es la discordancia existente para definir al micoturismo. Esta dificultad se relaciona con la existencia de múltiples definiciones y producciones académicas acerca del aprovechamiento de hongos; y, con que la mayoría de ellas no poseen una perspectiva turística. Por un lado, Andrea Lázaro, expresa que “(...) el estudio de los hongos se ha abordado fundamentalmente desde la perspectiva taxonómica” (Lázaro, 2008, p. 112). Por el otro, Jiménez-Ruiz et al. señalan que:

“Pese a la proliferación de iniciativas turísticas para el aprovechamiento de los hongos comestibles silvestres, aún es escasa la producción científica respecto a este fenómeno (Benítez et al. 2013). A la par, la falta de gestión, vinculación e información, dificulta el correcto desarrollo del micoturismo, lo que pone en relieve la pertinencia de generar conocimiento científico básico acerca de los beneficios y riesgos que entraña esta actividad en ecosistemas altamente vulnerables” (Jiménez-Ruiz et. al, 2017, p. 450).

Asimismo, Thomé-Ortiz et al. mencionan que “no existen muchas investigaciones sobre los procesos de valorización turística de los recursos micológicos, a partir de las singularidades y sinergias de cada territorio” (Thomé-Ortiz et. al, 2020, p. 220); y además, que el desarrollo de estos estudios científicos es fundamental debido a que “las motivaciones de ocio contemporáneo están directamente vinculadas con los atributos específicos del territorio” (Thomé-Ortiz, 2020, p. 220). Sin embargo, para que el turismo micológico aporte valor a los recursos forestales no sólo es necesario que existan factores ecosistémicos, respaldo académico y un sentimiento de pertenencia de la comunidad, sino

que incluso debe de hallarse un marco jurídico nacional que legitime la actividad (Martínez Garrido et al., 2011).

Además, esta discordancia se debe a la complejidad y transversalidad de la actividad turística. María Velasco González (2014) argumenta que:

“(…) el turismo es un fenómeno transversal. Puede ser analizado como un fenómeno económico, pero también como un fenómeno social o cultural. Es un sector que engloba a grandes empresas internacionales y pequeñas empresas locales. Supone múltiples relaciones entre actores públicos y privados, (...). El turismo es intrínsecamente transversal, puede ser estudiado desde cualquier perspectiva, pero para que sea posible el diálogo científico, es necesario que los autores y autoras aclaren los aspectos que les interesan y las perspectivas que asumen” (Velasco González, 2014, p. 12).

Es decir que, la transversalidad del fenómeno turístico o la multidisciplinariedad de esta práctica dan lugar a que sea considerada, según la perspectiva de estudio o el marco teórico desde donde lo observemos, como turismo de naturaleza, turismo gastronómico e incluso turismo científico. Empero de pensar esto como un problema u obstáculo, se lo considera enriquecedor desde el punto de vista de la creación de subtipos de turismo según las necesidades de cada turista o viajero, pudiendo planificar y ofrecer una experiencia turística totalmente personalizada.

Considerando lo expresado en los párrafos anteriores, la fundamentación de esta investigación se debe a las siguientes razones: la necesidad de investigaciones académicas con una perspectiva turística de la cultura micológica, la gran cantidad de proyectos e iniciativas mico-turísticas halladas en otros países, el amplio potencial que posee Argentina -gracias a sus diversos climas y relieves- para ofrecer un producto turístico basado en el aprovechamiento de hongos comestibles y/o silvestres, la importancia de los recursos fúngicos, sobre todo Productos Forestales no Madereros (PFNM), para la conservación y la sustentabilidad de los ecosistemas forestales, la valoración de la cultura de las comunidades originarias que utilizan este recurso, así como, el menester de desarrollar nuevos destinos turísticos que se sumen a la oferta nacional para equilibrar el espacio turístico del país; se deduce lo fundamental de llevar adelante este estudio acerca del Turismo Micológico.

En cuanto a la metodología utilizada para llevar a cabo esta investigación será cualitativa y descriptiva, es decir, las técnicas de recolección de datos fueron fuentes primarias y secundarias. Con respecto a las primeras, se realizaron entrevistas virtuales a través de aplicaciones de mensajería a actores claves para el desarrollo de esta investigación. Entre ellos, Daniel Aillapán (Guía y prestador turístico en Sierra Colorada), Eva Aillapán (Prestadora turística en Sierra Colorada) y Juan Manuel Peralta (ex-Secretario de Turismo del municipio de Trevelin). Además, se obtuvo información acerca del recorrido turístico y del paraje de Sierra Colorada a través de la observación y recopilación de datos cualitativos y fotográficos durante la realización del circuito en octubre de 2024.

También se consultaron fuentes secundarias, entre ellas documentos oficiales como la directriz denominada “Bases para la Gestión Integral de Municipios Turísticos Sostenibles”; asimismo se utilizaron revistas y/o textos académicos de autores nacionales e internacionales y material bibliográfico relacionado con la temática que fue aportado en los diferentes espacios curriculares de la carrera, logrando así un mayor entendimiento de los temas y un abordaje integral de los mismos.

En líneas generales, el presente artículo reflexiona acerca del Turismo Micológico y está estructurado en tres capítulos. El primero está referido al marco teórico que abarca dos partes: una vinculada con los conceptos básicos acerca de la Micología y los casos de Micoturismo en el mundo; y, otra relacionada con el Turismo Micológico y otros segmentos del turismo que están interconectados con el mismo. En segundo lugar, se mencionan diversas características naturales sobre el área de estudio seleccionada, así como los atractivos turísticos de la misma. El tercer capítulo abarca la presentación y descripción del caso elegido: la Senda Micológica de Sierra Colorada; tomando en consideración los actores claves implicados en el desarrollo de la misma y su vinculación con el Turismo Rural. Por último, se presentan las conclusiones de la investigación.

Capítulo I: Marco teórico.

En el transcurso de este capítulo inicial se presentan diversas nociones claves para la investigación. En su primera parte se esbozan aspectos fundamentales sobre los hongos, la disciplina científica que los estudia, su definición, sus funciones en la naturaleza y las partes del cuerpo fructífero, entre otros. Además, se presentan casos de micoturismo en el mundo. Por otro lado, en la segunda parte del primer capítulo se realiza un abordaje teórico tanto de las tipologías turísticas vinculadas con la actividad micoturística, como del Micoturismo en sí mismo. Por último, se plantea una definición propia de Turismo Micológico en base al caso de estudio elegido.

Parte I: Conceptos generales de Micología.

La Micología es la ciencia que estudia los hongos, término que proviene etimológicamente del griego “mykēs” (hongo) y “logos” (estudio). Estos organismos forman parte del Reino Fungi y son definidos como “(...) organismos eucarióticos¹, heterótrofos², uni o pluricelulares, cosmopolitas³, que pueden reproducirse sexual y/o asexualmente, por medio de esporas⁴ o trozos de micelio⁵, con paredes celulares que usualmente contienen quitina⁶ y/o glucanos⁷” (Webster & Weber, 2007, como se cita en Salazar-Vidal, 2016, p. 16). Aunque esta disciplina existía en el continente europeo desde el siglo XVIII, la manipulación de los hongos por parte del ser humano “(...) se remonta a varios miles de años antes de Cristo en el continente asiático y africano, para luego continuar expandiéndose al resto del mundo” (Salazar-Vidal, 2016, p. 14). Algunas de las razones del origen de la utilización ancestral de hongos para su aprovechamiento fueron: la alimentación, los tratamientos o curas y, los rituales o usos alucinógenos. Incluso, Putzke,

¹ Organismos que cuentan con una o más células eucariotas.

² Son aquellos “(...) organismos que dependen de los compuestos carbonatados (azúcares) obtenidos por otros organismos” (Salazar-Vidal, 2016, p. 17).

³ Los hongos “(...) se encuentran ampliamente distribuidos y (...) son capaces de colonizar cualquier tipo de ambiente o espacio (...)” (Salazar-Vidal, 2016, p. 23).

⁴ Estructura reproductiva del hongo.

⁵ Estructura similar a una raíz conformada por hifas (filamentos originados a partir de esporas) ramificadas con textura de hilo.

⁶ Carbohidrato que conforma las paredes celulares de los hongos.

⁷ Polisacáridos conformados por múltiples unidades de glucosa unidos entre sí de manera específica, diferenciándose de otros polisacáridos como, por ejemplo, la celulosa o el almidón.

Jair & Lopes Putzke, Marisa Terezinha, afirman que en América el conocimiento relacionado a especies fúngicas se vinculaba en la mayoría de los casos a pueblos nativos que “(...) aprenderam com a natureza que determinadas espécies de fungos eram comestíveis, e de excelente valor nutritivo” (Putzke & Lopes Putzke, 2012, p. 13). Esto nos muestra la importancia de reconocer “la existencia de una pluralidad de conocimientos más allá del conocimiento científico” (De Sousa Santos, 2010, p. 31).

Los hongos poseen diferentes funciones según el modo en el que obtienen los nutrientes del ecosistema. Según estos roles se clasifican como: *saprófitos/degradadores*, *parásitos* y *simbióticos*⁸. Los primeros son descomponedores, desarrollándose y fructificando sobre material orgánico muerto o en descomposición (humus, restos vegetales) y reciclando nutrientes que volverán a ingresar al suelo; se denominan *degradadores* cuando específicamente degradan madera. En cambio, los parásitos se alimentan de organismos vivos, debilitando al hospedador o incluso siendo mortales a partir de sus lesiones. Por último, los simbióticos o micorrícicos son aquellas especies que se asocian con las raíces de las plantas, para obtener beneficios recíprocos; es decir, según Salazar-Vidal, Viviana E., esta unión se debe a que el hongo se alimenta de los azúcares (hidratos de carbono) existentes en la raíz de la planta y, a su vez, gracias al hongo las raíces aumentan su superficie de absorción de agua y minerales.

Luego de introducirnos un poco dentro del mundo de la micología, parece pertinente dilucidar que para el desarrollo de la actividad micológica como tal, específicamente el avistamiento de hongos silvestres en la naturaleza o en cultivos de especies determinadas, nos centraremos en los hongos macroscópicos, es decir, en aquellos que poseen carpóforos o cuerpos fructíferos visibles a simple vista. Estos cuerpos también denominados “setas” son “(...) las fructificaciones de los hongos y en ellas se alojan las esporas que son las estructuras reproductivas” (Ruíz, 2001, como se cita en Salazar-Vidal, 2016, p. 30). Las partes que conforman una seta (Figura N° 1) son: el píleo (sombrero), las escamas (láminas que protegen al hongo), el himenio (donde se generan las esporas), el anillo (restos del velo

⁸ Clasificación utilizada tanto por Salazar Vidal en su Manual de Micología Básica (2016) como por el Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP) en la segunda edición de su Manual de Hongos Comestibles Silvestres de la Región Andino Patagónica de Argentina (2021).

parcial), el estípite (pie) y la volva (restos del velo universal). Sin embargo, la estructura corporal fructífera varía según la especie.

Figura N° 1. Partes que conforman una seta.

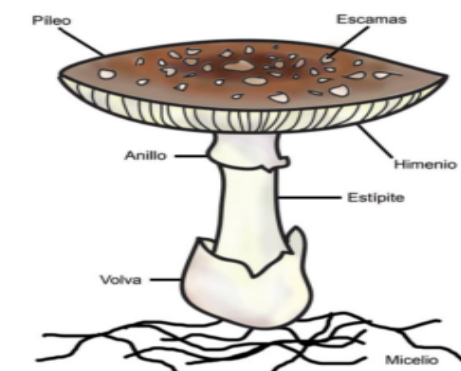
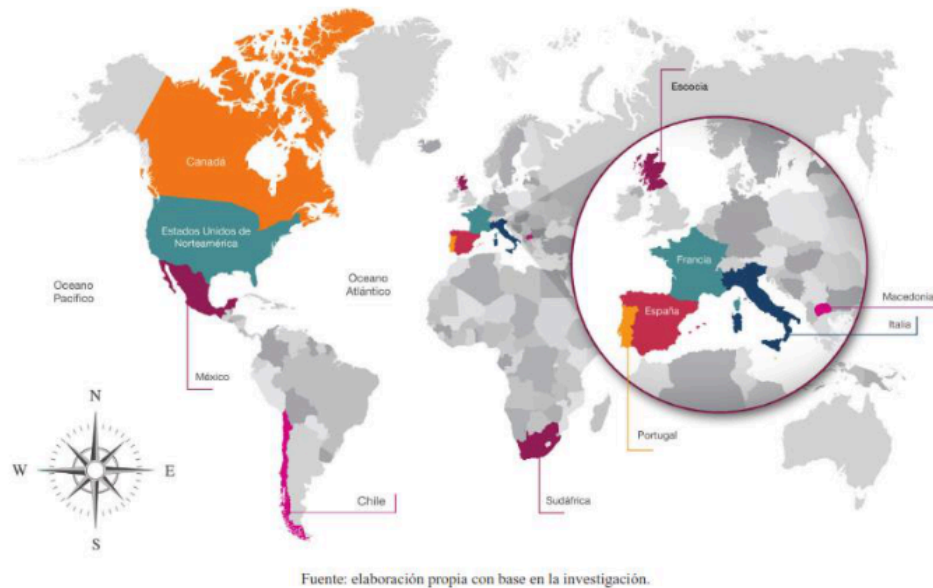


Figura 24. Partes que conforman una seta.

Fuente: Manual de Micología Básica (p. 31)

La diversidad de especies fúngicas que existen en todo el mundo es tan elevada que permitió el desarrollo de la actividad micoturística en una gran cantidad de países. Según el documento “Los hongos silvestres comestibles: Perspectiva global de su uso e importancia para la población” desarrollado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en 2005, más específicamente en su Anexo I, las actividades relacionadas con los recursos fúngicos, sobre todo con aquellos comestibles, se efectúan en casi todos los continentes del planeta. Según Jiménez Ruiz et al. (2017) en “Aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres: casos de micoturismo en el mundo con énfasis en México”, en el apartado denominado “Las prácticas micoturísticas en el mundo”, los autores realizan una descripción de aquellos países donde se desarrolla el turismo micológico (Mapa 1), marcando como representativos: España, Portugal, Francia, Escocia, Italia, Sudáfrica, Canadá, Estados Unidos, Macedonia y México.

Mapa 1: Sitios con prácticas micoturísticas en el mundo.



Fuente: Aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres: casos de micoturismo en el mundo con énfasis en México (p. 451).

Por otro lado, es notable destacar que en el continente europeo existe el “Proyecto Micosylva”:

“(…) un proyecto científico, técnico y estructurante cofinanciado por la Unión Europea, dentro de la Iniciativa Comunitaria Feder-Interreg IV B Sudoe, cuyo objetivo es promover en Europa una gestión multifuncional y sostenible de los espacios forestales, que integre y valore las funciones ecológicas y socioeconómicas de los hongos silvestres comestibles” (Micología Forestal en Navarra, 2011, p. 12);

A través del cual se crearon el Instituto Europeo de Micología (Disposición 4821/2016 de la Secretaría General Técnica del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación de España), que posee como uno de sus objetivos principales “Promover y dinamizar proyectos innovadores de valorización del recurso micológico como la agroalimentación y el micoturismo, que contribuyan de manera ordenada a la mejora de la rentabilidad de los montes y el medio rural” (Instituto Europeo de Micología, Quiénes Somos, s/f, párr. 4); y además, la Red Europea de Parques Micológicos

“(…) formada por un conjunto singular de bosques representativos de territorios europeos de especial relevancia en recursos micológicos, donde se pretende dar a conocer a la sociedad la importancia ecológica de los hongos para la salud del bosque, y la necesidad de una gestión que garantice la persistencia del recurso y mejore las actividades económicas generadas por la recolección de setas, su comercialización y el micoturismo” (Instituto Europeo de Micología, Red de Parques Micosylva, s/f, párr. 1).

Esta red es fundamental, ya que provee de información al Observatorio Europeo de Micología que “(…) homogeneizará la toma de datos y actualizará los indicadores de producción, recolección, comercialización, micoturismo y sostenibilidad en las regiones europeas participantes” (Instituto Europeo de Micología, Quiénes Somos, s/f, párr. 7).

Esto evidencia lo valioso de disponer de datos fehacientes acerca de los territorios en los cuales se realiza la mico-selvicultura. Áreas que deben ser conservadas y protegidas, que pueden utilizarse tanto para la investigación científica de los ejemplares, como para su variado aprovechamiento. Asimismo, demuestra lo crucial de contar con espacios delimitados, asociaciones, empresas y universidades interesadas en el proyecto, actividades económicas referidas a la gastronomía y al turismo, una visión sostenible del aprovechamiento de los recursos micológicos (hongos y/o setas presentes de forma natural en una región determinada que pueden ser aprovechados para su avistamiento, consumo y/o comercialización), legislación vigente y aplicada en el territorio, pero sobre todo con una gestión integral que garantice que estos recursos perduren en el tiempo.

El lugar con mayor relevancia en Latinoamérica, debido a la multiplicidad de comunidades campesinas y originarias que se dedican a la recolección de productos forestales no madereros, es México. Este país se halla profundamente vinculado con este tipo de turismo, debido a las prácticas prehispánicas relacionadas con la utilización de los hongos comestibles silvestres, como por ejemplo el caso de la comunidad indígena ubicada en Huautla de Jiménez (Oaxaca, México) que utilizaba hongos “sagrados (alucinógenos), con fines religiosos, morales o de salud” (Jiménez Ruiz et al., 2017, p. 452). También se destacan iniciativas como “Micoturismo México”, en el Volcán de Tequila, y “Ferias del Hongo” llevadas a cabo en diferentes partes del país, como Cuajimoloyas, Senguio,

Acaxoxhitlán, Lagunas de Zempoala y Cuajimalpa, muchas de ellas promocionadas turísticamente por el gobierno mexicano.

En nuestra región, Chile se destaca por la Fiesta Internacional de los Hongos o FungiFest y también por casos como el de la agrupación de recolectoras Domo Peuma en la comuna de Paillaco. Éstas “tratan de dar continuidad a los métodos tradicionales de recolección silvícola, especialmente de Hongos Silvestres Comestibles (HSC), generando con ello además una fuente complementaria de ingresos” (Cortés et al., 2017, p. 24). Este saber tradicional suele estar relacionado con la cultura de los pueblos originarios. Éstos fueron los primeros en incorporar a los hongos en sus regímenes alimenticios y utilizarlos en el ámbito medicinal y ceremonial. Es decir que, estos recursos están intrínsecamente ligados con la memoria biocultural de estos pueblos, esto es, con “(...) las “conciencias históricas comunitarias” o saberes acumulados a través del tiempo y espacio, que una identidad cultural concreta posee acerca del manejo de los territorios y sus elementos” (Toledo & Barrera-Bassols, 2008, como se cita en Marchant Santiago et al., 2020, p. 2).

Como se puede observar, la actividad micoturística se desarrolla mundialmente. Por lo cual, es desconcertante que esta tipología sea aún incipiente en Argentina, ya que desde el punto de vista físico y natural (características climatológicas, geomorfológicas e hidrológicas) debido a que, por ejemplo, la zona de los bosques andino-patagónicos conforma “el biotipo ideal para el desarrollo de helechos, musgos, hepáticas y hongos” (Gamundi y Horak, 1993, p. 18), debido a las especies arbóreas que proliferan en el lugar, su clima frío-húmedo y la variedad de ríos y lagos que presenta a lo largo de su relieve. Lo explicado por estos autores se condice con lo planteado por Salazar-Vidal, que aclara que para el “(...) adecuado desarrollo del micelio y las setas (cuerpos fructíferos del hongo) deben tenerse en cuenta algunos factores físicos, químicos y biológicos” (Salazar-Vidal, 2016, p. 21); es decir:

- Factores Físicos: relacionados con la humedad elevada y la temperatura del ambiente. La temperatura óptima para el crecimiento de la mayoría de estos organismos varía entre los 25-30° C, sin embargo existen especies que pueden desarrollarse incluso en temperaturas inferiores o superiores a estas. Por ejemplo, la temperatura media anual de Trevelin es de 8° C y la humedad del ambiente y del

suelo es alta; como consecuencia, es una región que, aún sin poseer una temperatura óptima, presenta una gran cantidad y variedad de especies fúngicas.

- Factores Químicos: refieren a los nutrientes que posee el sustrato donde se desarrollan los hongos. La presencia de oxígeno, hierro y zinc son fundamentales para los mismos.
- Factores Biológicos: estos organismos muchas veces se vinculan con plantas y árboles, al igual que con animales que dispersan esporas, ya sea transportándolas en sus cuerpos o alas como diseminándolas a través de sus heces.

Sin embargo, a pesar de las aptitudes climatológicas y geomorfológicas, las iniciativas de micoturismo en nuestro país (Mapa N° 2) aún son escasas. Como ejemplos de estas propuestas, podemos mencionar: el Sudoeste Bonaerense, el Parque Miguel Lillo, Claromecó Fungi, el Sendero Puente Romano, la Reserva Natural El Pindó y la Micosenda Alto Río Percy.

En primer lugar, el Sudoeste Bonaerense fue un caso tratado por Fermani, quien investigó el desarrollo del “cultivo de dos especies fúngicas en el Sudoeste de la provincia de Buenos Aires: las gírgolas y las trufas negras” (Fermani, 2022, p. 31). La autora presenta ocho establecimientos fúngicos repartidos en las localidades de Bahía Blanca, Villa Ventana, Punta Alta, Coronel Suárez y Espartillar.

En segundo, el Parque Miguel Lillo, localizado en Necochea (Buenos Aires), es un paseo de 500 metros con carteles informativos sobre los hongos del ecosistema del parque, orientado al turismo educativo-ambiental (Municipalidad de Necochea, Sendero de Hongos: un nuevo paseo ambiental para el Parque Miguel Lillo, 21/11/2023).

La ruta de Claromecó Fungi es un evento anual que se lleva a cabo hace tres años en la localidad balnearia de Tres Arroyos (Buenos Aires). Se trata de una caminata, de tres horas aproximadamente, por los bosques de la ciudad que permite “(...) conocer en profundidad los hongos locales, explorando sus propiedades, usos y técnicas de manejo, sumándose así a la creciente tendencia global de valorar y reconectar con la funga” (Tiempo Argentino, Confirmado: los hongos son tendencia en Claromecó, 11/09/2025, párr. 4).

El Sendero Puente Romano (San Carlos de Bariloche, Río Negro) está ubicado dentro del Bosque Municipal Llao Llao; el recorrido señalizado de 800 metros, permite explorar la morfología, reproducción e identificación de los hongos de la zona. Este proyecto fue coordinado por el Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP), Río Negro Innova y la Municipalidad de Bariloche (Gobierno de Río Negro, Si no tenés planes para este finde, hacé turismo científico, 10/02/2024).

En penúltimo lugar, la Reserva Natural Municipal “El Pindó” (Villa Ocampo, Santa Fe) es un sendero de micoturismo, en el corazón de Jaaukanigás, que propone actividades tanto para niños (rompecabezas, cuentos, etc.) como jornadas teórico-prácticas para estudiantes de turismo, guías, anfitriones turísticos y afines (Municipalidad de Villa Ocampo, Mini exploradores de hongos en “El Pindó”, s/f).

Finalmente la Micosenda Alto Río Percy, inaugurada este año en la ciudad de Esquel (Chubut), es un sendero interpretativo de hongos con distintas estaciones temáticas ubicado en el establecimiento La Laurita (El Chubut, Redacción Chubut, Turismo de Esquel y Ciefap inauguran nueva micosenda en Alto Río Percy, 23/04/2025).

Mapa N° 2 - Iniciativas de micoturismo en Argentina.



Fuente: <https://www.ign.gob.ar/>. Modificaciones de la autora.

Parte II: Hacia una concepción de Micoturismo.

Hasta este punto, se ha intentado esclarecer que la tipología turística a tratar, Turismo Micológico, se encuentra enmarcada dentro de dos grandes áreas: turismo alternativo, por un lado, y turismo de naturaleza, por el otro. El primer término se diferencia en la mayoría de los casos con el turismo de masas o tradicional; mientras que el segundo está conformado por una gran diversidad de modalidades turísticas.

Como se comentó en el apartado anterior, en nuestro país las iniciativas de Micoturismo son aún pocas y en su mayoría se encuentran en ámbitos rurales. Por esta razón, esta tipología es presentada como una subclasificación dentro del turismo alternativo; y, por consiguiente, del turismo de naturaleza. Esto se debe a que el turismo tradicional o masivo es aquel dominante en la sociedad, caracterizado por “(...) el gran número de personas que lo realizan, y que da lugar a grandes concentraciones de turistas en los centros receptores” (Acerenza, 1991, p. 46); y en Argentina las modalidades turísticas hegemónicas continúan siendo el turismo de sol y playa, de aventura, el de nieve y el cultural. Además se lo considera dentro del paraguas de opciones que conforman al turismo de naturaleza ya que se sitúa en un área rural.

Otra aclaración fundamental es que las categorías en las cuales se encasilla el micoturismo en este trabajo se deben al caso específico tratado en el capítulo tercero, la Senda Micoturística de Sierra Colorada (Chubut). Es decir, que el Turismo Micológico podría ser considerado tradicional en aquellos países o regiones donde su práctica sea mayor y la cantidad de turistas que atraiga sea masiva; al igual que podría ser considerado dentro del turismo urbano, entendido no sólo como aquel que se practica dentro de un ámbito urbano sino que considera la ciudad como lugar de paso y como fuente emisora hacia residencias secundarias (Barrado y Calabuig, 2008, p. 152); por ejemplo, si se trata de microemprendimientos de cultivo de diferentes géneros de hongos comestibles no silvestres (champiñones, gírgolas, portobellos, etc.) que se comercializan a nivel nacional y/o internacional ubicados en zonas urbanas.

En la primera sección de este capítulo se presentarán seis tipos de turismo (deportivo, indígena, gastronómico, científico/educativo, rural) que se consideran intrínsecamente

ligados al micoturismo. En la segunda parte, se expondrán las definiciones halladas en diferentes artículos académicos con diferentes perspectivas en relación al micoturismo, que servirán como base para conceptualizar este término.

1.1. Abordaje teórico de segmentos turísticos relacionados.

García Guzmán esboza en su artículo "Paradigmas novedosos de las políticas públicas: hacia un enfoque de interconectividad" una línea de pensamiento que vincula la noción de entrelazamiento cuántico (Física Cuántica) con las políticas públicas, planteando que ésto

“(…) consistiría en un fenómeno que puede ocurrir cuando una o un grupo de políticas interactúan, de forma que el estado de esa o ellas en su conjunto no puede ser descrito sencillamente por la suma de las singularidades de cada una, sino por la manera en que se condicionan mutuamente, incluso cuando están distantes o ubicadas en sectores diferentes” (García Guzmán, 2021, 103).

Aplicando esta analogía al turismo, podría decirse que todas las tipologías de turismo interactúan entre sí, de manera tal que es imposible describir cada una de manera independiente. Es decir, que no podemos conceptualizar el micoturismo de manera autónoma sin tener en cuenta las demás clases de turismo que lo atraviesan; y, con las cuales está en constante interacción, sea de forma complementaria o contrapuesta.

El desarrollo de las siguientes categorías turísticas procura justamente demostrar el condicionamiento mutuo que existe entre ciertas tipologías de turismo y el micoturismo.

1.1.1. Turismo Deportivo.

Según la OMT, esta tipología es

“(…) es un tipo de actividad turística que se refiere a la experiencia viajera del turista que o bien observa como espectador, o bien participa activamente, en un evento deportivo que implica por lo general actividades comerciales y no comerciales de naturaleza competitiva” (Organización Mundial del Turismo, 2019, p. 55).

Las actividades que lo conforman son múltiples y pueden ser realizadas en diferentes medios (tierra, agua, aire, nieve y hielo). Sin embargo, en este trabajo tomaremos como

fundamental el senderismo ya que el caso de estudio está conformado por un sendero ubicado en un área rural. Los autores Fariña Tojo e Higuera García (1999) afirman que el senderismo surge como

“(…) una propuesta de recuperación de una actividad innata al medio rural (…) que durante décadas han permitido la relación entre la población rural con su entorno más inmediato y con el resto del territorio, pero ligándola a un concepto mucho más amplio y rico del sendero que entiende a éste ya no solo como forma de aproximación sino también como forma de contacto y conocimiento del medio natural y rural así como de los valores que en ellos subyacen” (Fariña Tojo e Higuera García, 1999, p. 16).

Es decir, la senda rural micoturística de Sierra Colorada es un atractivo que surge de la reterritorialización de un espacio simbólico (el bosque) para la comunidad mapuche-tehuelche que propone la apreciación recreativa y científica del espacio natural, poniendo en relieve su valor cultural e histórico.

1.1.2. Turismo Indígena/Etnoturismo.

El turismo étnico es aquel desarrollado por comunidades étnicas, encontrándose variantes que se vinculan con colonias de inmigrantes o aquellas relacionadas con pueblos originarios. Morales González (2008) plantea una diferencia conceptual entre los términos “etnoturismo” y “turismo indígena”. El primero refiere “(…) a las diversas actividades que pueden realizar los turistas y sus alcances por medio del encuentro con pueblos indígenas” (Morales González, 2008, p. 123). Mientras que el turismo indígena alude

“(…) a la construcción participativa de las etnias para ofrecer servicios turísticos, consensuados mediante encuentros, acuerdos y cumbres locales, nacionales e internacionales, buscando interactuar con los visitantes de una manera crítica y responsable, solidaria con la naturaleza y con su identidad cultural” (Morales González, 2008, p. 123).

La identidad cultural de una comunidad étnica está conformada por el “etnoconocimiento” o los “conocimientos tradicionales” de una comunidad determinada (patrimonio étnico material e inmaterial). Sin embargo, se debe evitar caer en la escenificación o mercantilización de la cultura y evitar promover lugares específicamente creados para el turismo que “(…) hieren los principios de identidad e historicidad de la población en la que

están instalados y no establecen vínculos intrínsecos con el entorno natural y cultural donde se insertan” (Diniz Carvalho y Moquete Guzmán, 2011, p. 447).

En el artículo titulado “Turismo Micológico y Etnococimiento, escenarios de desarrollo endógeno en espacios forestales” se plantean la existencia de múltiples modalidades de etnoconocimiento (astronómicos, simbólicos, geofísicos, etc.) y sus diferentes aplicaciones en el ámbito turístico. La “Etno-biología” está directamente conectada con el micoturismo, debido a que los conocimientos etnobiológicos permiten “(...) identificar, describir y clasificar a los recursos locales, que pueden resultar de interés para los turistas en el espacio rural” (Thomé Ortiz, Jiménez-Ruiz y Vizcarra Bordi, 2016, p. 15). Es por ello, que estos autores plantean al micoturismo como una “(...) estrategia de desarrollo para algunas comunidades rurales forestales (...)” (Thomé Ortiz, Jiménez-Ruiz y Vizcarra Bordi, 2016, p. 15); es decir, que todos estos saberes tradicionales vinculados a los hongos comestibles silvestres pueden ser “(...) aprovechados por las propias comunidades como recursos endógenos con potencial turístico” (Thomé Ortiz, Jiménez-Ruiz y Vizcarra Bordi, 2016, p. 12).

1.1.3. Turismo Gastronómico.

Las tradiciones culinarias y fiestas gastronómicas representativas de un municipio, región o país, son consideradas por Olivera, Ana (2011), como “patrimonio cultural inmaterial”. Este patrimonio comprende

“(...) los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003, como se cita en Olivera, 2011, pág. 664).

Para culminar, se entiende al turismo gastronómico como aquel en el cual la gastronomía, como expresión histórica-cultural de los pueblos, motiva en mayor o menor medida el desplazamiento de turistas hacia los destinos. “Este desplazamiento puede estar motivado en conocer el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial y/o simplemente consumir y disfrutar de productos, servicios y experiencias gastronómicas propias del lugar

visitado” (Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina, 2018, pág. 13). Forma parte de este plan el programa “CocinAR”, una iniciativa creada por dos ministerios, el Ministerio de Turismo y el Ministerio de Cultura de la Nación, con el objetivo de impulsar el turismo gastronómico posicionándolo como un atractivo turístico en todo el país. Para esto, se llevaron a cabo foros en todas las provincias. En el Foro de Planificación y Desarrollo del Turismo Gastronómico (2016) llevado a cabo en Chubut se dividieron los elementos gastronómicos identitarios según tres regiones: mar, meseta y cordillera. En esta última se destacaron además de las frutas finas, el vino y la torta galesa, entre muchos otros, no uno sino tres géneros diferentes de hongos (gírgolas, hongos de pino y hongos de ciprés); demostrando la relevancia regional del recurso fúngico y su potencialidad para representar el área nacional e internacionalmente.

1.1.4. Turismo Científico/Educativo.

Por un lado, las autoras García Revilla y Martínez Moure describen al Turismo Científico como “(...) aquella tipología caracterizada por que el visitante o turista complementa su tiempo de esparcimiento en la visita a centros de interpretación, museos, parques naturales y lugares, en definitiva, que encierran un contenido cognoscitivo muy importante” (García Revilla y Martínez Moure, 2017, p. 128). Mientras que el turismo educativo es descrito por la Organización Mundial del Turismo (OMT) como “(...) un amplio espectro de productos y servicios relacionados con los estudios académicos, las vacaciones para potenciar habilidades, los viajes escolares, el entrenamiento deportivo, los cursos de desarrollo de carrera profesional y los cursos de idiomas, entre otros” (Organización Mundial del Turismo, 2019, p. 53).

Un ejemplo que combina ambas tipologías con el avistamiento de cuerpos fructíferos es el “Sendero de Hongos” ubicado en el Parque Miguel Lillo en Necochea (Buenos Aires). Esta propuesta surgió gracias al trabajo conjunto “(...) entre la Secretaría Comunal, la Universidad Nacional de Luján, el Instituto de Ecología y Desarrollo Sustentable INEDES (Conicet/UNLU) y la Fundación de Hongos de Argentina para la sustentabilidad” (Secretaría de Turismo de Necochea, 27 de noviembre de 2023, Sendero de Hongos: Un nuevo paseo ambiental para el Parque Miguel Lillo, párr. 4). Se trata de un paseo

interpretativo creado para la comunidad de “(...) unos 500 metros, acompañado por carteles con información sobre los organismos de esta especie más frecuentes en ese ecosistema” (Secretaría de Turismo de Necochea, 27 de noviembre de 2023, Sendero de Hongos: Un nuevo paseo ambiental para el Parque Miguel Lillo, párr. 1).

1.1.5. Turismo Rural.

Este término ha sido conceptualizado por múltiples autores a lo largo de la historia, siendo aún hoy difícil definirlo debido a que se utiliza como (...) sinónimo de otros conceptos; otras veces se lo define a partir de la contraposición (urbano-rural)” (Galmarini, 2020, p. 12) y también a causa del surgimiento de nuevos términos que definen territorios rurales híbridos (rururbanos, periurbanos, etc.).

El Proyecto Nacional de Turismo Rural (PRONATUR) lanzado en 2008 por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA), en coordinación con la Secretaría de Turismo de la Nación (SECTUR) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), define al Turismo Rural como:

“(...) toda modalidad turístico-recreativa que se desarrolla en establecimientos del ámbito rural o en sus inmediaciones, y que permite al visitante conocer, compartir y aprender otras costumbres y tradiciones, a través de actividades cotidianas, productivas y culturales, sensibilizando sobre el respeto y valor de la identidad cultural de las comunidades y pueblos rurales” (Ciccolella, 2009, p. 15).

Esta tipología incluye todo aquello que realiza el turista y/o viajero dentro de los establecimientos agropecuarios que abren sus puertas para observar y/o participar de diversas actividades (Ciccolella, 2009). Entre ellas: ganadería, granja y apicultura; agricultura (floricultura, cultivos bajo cubierta, hidroponía, etc.); acuicultura; explotaciones forestales; actividades agroindustriales, principalmente artesanales; cabalgatas y deportes hípicos; paseos/senderismo (avistaje de flora y fauna, observación de entornos naturales); fabricación y venta de artesanías; actividades étnico culturales; gastronomía regional; safaris fotográficos; actividades recreativas; etc.

Podemos relacionar al turismo rural con el micológico, en base a las actividades desarrolladas en espacios rurales anteriormente nombradas, a través del senderismo y el avistaje de flora, fauna y cuerpos fructíferos, así como a partir de la gastronomía regional de las diferentes comunidades rurales.

1.2. Turismo Micológico: en busca de una definición.

Para este apartado se han analizado múltiples documentos académicos con el objetivo de hallar diferentes concepciones del término “micoturismo” o “turismo micológico”, plasmadas más adelante en un esquema descriptivo (Tabla I). Específicamente se recabaron diez (10) definiciones de 9 (nueve) revistas y de un (1) proyecto de investigación provenientes de México, España, Chile y Brasil. Éstas se encuentran delimitadas temporalmente entre los años 2008-2020.

Sin embargo, antes de presentar el cuadro, se supone necesario precisar el significado de dos términos y/o características esenciales del espacio rural para que pueda desarrollarse el turismo micológico en todas sus dimensiones; éstos son los Productos Forestales No Madereros (PFMN) y los Hongos Comestibles Silvestres (HSC). Según el Ministerio del Interior de la Nación Argentina los PFMN son “(...) los bienes de origen biológico distintos de la madera, la leña y el carbón vegetal y los servicios brindados por los bosques, otras áreas forestales y los árboles fuera de los bosques” (Ministerio del Interior, Bosques Nativos, Productos Forestales no Madereros, s/f, párr. 1). Entre ellos existe una gran diversidad de productos: “(...) árboles, arbustos, hierbas, lianas, epífitas, enredaderas, musgos, líquenes, helechos, hongos y animales vertebrados e invertebrados que son utilizados con distintos fines: alimenticios, aromáticos, artesanales, curtientes, farmacéuticos, forrajeros, medicinales, ornamentales, textiles, tintóreos y veterinarios, entre otros” (Ministerio del Interior, Bosques Nativos, Productos Forestales no Madereros, s/f, párr. 2).

Como podemos observar uno de los productos dentro de la clasificación de los Productos Forestales No Madereros (PFMN) son los hongos. Éstos pueden ser tanto aptos para el consumo humano como incomedibles, incluso pudiendo hallarse algunos géneros con efectos alucinógenos. Aquellos que sí son comestibles se denominan Hongos Silvestres

Comestibles (HSC), es decir, son aquellos que “(...) crecen de manera espontánea en su hábitat natural y no se cultivan comercialmente, ya sea porque su biología no lo permite o porque aún no se han desarrollado los protocolos de cultivo” (Barroetaveña, López & Pildain, 2020, p. 8).

A continuación, se presenta la Tabla I, en la cual podrá observarse el autor y fecha de publicación de cada escrito, el enfoque del artículo y las definiciones de turismo micológico.

Tabla 1. Conceptualizaciones de micoturismo.

Autor/es	Enfoque	Descripción
Lázaro (2008)	Aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural (facetas comercial y recreativa)	“(…) el turismo micológico como modalidad turística a medio camino entre la naturaleza y la gastronomía, por la que el turista se desplaza para disfrutar de estos recursos en su entorno natural. Las tres componentes básicas del subsector son: • Contacto con la naturaleza: la recolección de hongos está íntimamente ligada al entorno natural donde se desarrollan. Su práctica permite no sólo aprender a identificar las especies micológicas sino también los hábitats a los que se encuentran asociadas. • Degustación gastronómica: las cualidades gastronómicas del recurso recompensan su búsqueda, pudiendo en ocasiones resultar suficiente motivación como para desplazarse al medio rural únicamente para degustarlos. • Disfrute del patrimonio rural: con frecuencia las áreas productoras se hallan en zonas rurales que atraviesan una intensa crisis si bien mantienen un rico y singular patrimonio natural y cultural” (p. 125)

Martínez Garrido et. al. (2011)	Desarrollo rural a partir de estrategias de promoción turística basadas en el aprovechamiento de los recursos micológicos	“La recolección de setas como actividad de explotación y aprovechamiento de un recurso forestal supone (...) una experiencia más amplia ligada a la vivencia y al disfrute en los montes a través de la práctica de actividades recreativas en ellos. Esta experiencia constituye el punto de partida del turismo micológico como nueva modalidad de turismo de ocio en la naturaleza donde a su vez se combinan la práctica de una actividad recreativa con el disfrute gastronómico del propio recurso micológico” (p. 336)
De Frutos Madrazo, Martínez Peña y Esteban Laleona (2011)	La recolección de hongos silvestres comestibles como aporte a la economía de los territorios rurales	“La recolección de hongos silvestres comestibles se está convirtiendo en un importante motor generador de rentas en el medio rural. Este es el caso de lo que se podría denominar turismo micológico, un importante nicho de mercado dentro del subsector del turismo rural” (p. 279)
Thomé-Ortiz (2015)	Enfoque social y multidisciplinario que plantea la construcción de estrategias de desarrollo sustentable basadas en la gestión turística de los recursos micológicos	“El micoturismo (modalidad de turismo en el espacio rural, en la cual convergen naturaleza y cultura basada en recolección, degustación y aprendizaje sobre los hongos comestibles silvestres) es una actividad forestal a la que se ha recurrido para impulsar el desarrollo económico, la preservación de la cultura y el manejo de los recursos naturales” (p. 14) “Es una modalidad turística a medio camino entre la observación, el disfrute de la naturaleza y la práctica cultural (es decir, disfrute de los paisajes naturales y la gastronomía) a partir de una relación ecológica, en la cual el turista es motivado por los recursos naturales y culturales del territorio” (p 17)

Thomé-Ortiz, Jiménez-Ruiz y Burrola Aguilar (2016)	Importancia de los etnoconocimientos micológicos como elementos prioritarios para la generación e implementación de actividades micoturísticas en comunidades indígenas ubicadas en espacios forestales	“(…) podría definirse al micoturismo como una modalidad híbrida del ocio turístico que se construye a partir de una oferta cultural, étnica, ecológica y gastronómica en la que se funden diferentes motivaciones de viaje, situadas en un punto intermedio entre la naturaleza y la cultura” (p. 200)
Thomé-Ortiz (2016)	Importancia de los HCS y sus sistemas socio-ecológicos como recurso turístico y con potencial para convertirse en una herramienta de desarrollo sustentable en comunidades forestales	“Se entiende por “micoturismo” aquella modalidad de turismo en el espacio rural en cual convergen naturaleza y cultura, se basa en la recolección, degustación y aprendizaje sobre los HCS” (p. 48) “(…) el micoturismo sólo debe ser una actividad complementaria, que fortalezca la imagen del destino y la diferenciación territorial, pero que coexista con otras modalidades más perennes de turismo de interior como el ecoturismo, el etnoturismo o el turismo rural” (p. 64)
Jiménez-Ruiz et. al. (2017)	Panorama global del aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres	“El turismo micológico o micoturismo, es una actividad recreativa en la que, a través de la observación, recolección y degustación, de los hongos comestibles silvestres sugiere un vínculo entre naturaleza y cultura, a través del concepto de patrimonio biocultural” (p. 448)
Gómez-Vázquez et. al. (2019)	Análisis prospectivo del aprovechamiento turístico de los hongos comestibles silvestres (HCS)	“El micoturismo es una actividad que se encuentra en una fase de germinación en las áreas forestales. Es necesario determinar nuevos modelos de planificación turística encaminados a fortalecer las comunidades receptoras y a su vez involucrar a la mayoría de los actores locales insertos dentro de dicha actividad para la generación de un anclaje territorial; (...)” (p. 10)

García-Soto y Thomé-Ortiz (2019)	Aprovechamiento turístico de HCS como estrategia de desarrollo local	“(…) el micoturismo refiere a una construcción social en el contexto de la reestructuración productiva del campo; y (...), (...) dicha construcción es un estadio evolutivo de las formas de aprovechamiento de los hongos que transita de una lógica de autoconsumo e intercambio a otra de aprovechamiento recreativo y agregación de valor” (pp. 48-49)
Gómez-Vázquez et. al. (2020)	Aproximaciones teórico-metodológicas para el estudio del micoturismo desde la perspectiva de la economía, del conocimiento micológico institucionalizado y del conocimiento ecológico tradicional	“Se entiende por turismo micológico o micoturismo, aquella modalidad turística en el espacio rural, en la cual convergen naturaleza y cultura basada en la recolección, degustación y aprendizaje sobre los hongos comestibles silvestres” (p. 291)

Fuente: Elaboración propia.

A partir de este cuadro, se perciben algunas similitudes entre las definiciones:

- Es una actividad basada en la observación, identificación, aprendizaje, recolección y degustación de hongos silvestres comestibles;
- Se desarrolla en entornos naturales; pudiendo ser en espacios rurales, en el campo o en áreas forestales;
- Denota un vínculo con la alimentación y la gastronomía, sea por autoconsumo de la comunidad rural o por la degustación de los HCS por parte de los turistas y/o visitantes;
- Es una modalidad turística donde convergen naturaleza y cultura, a través del anclaje que poseen las comunidades y actores locales en relación con el territorio.

Sin embargo, se encuentran también algunos puntos distintivos entre las mismas que valen la pena renombrar:

- Es una actividad complementaria a las demás labores primarias desarrolladas en un área rural;
- Se desarrolla en un contexto de reestructuración productiva del campo (mayoritariamente durante una crisis).

Más allá de los puntos planteados anteriormente, creemos que las definiciones que conforman el cuadro aún no logran caracterizar del todo la complejidad de esta tipología, desde una perspectiva turística. Por consiguiente, se plantea una nueva concepción de turismo micológico. Para este fin debemos tener en cuenta tres aristas fundamentales:

1. Espacio geográfico. Este se divide en nuestro país según el criterio demográfico:

- a. Área urbana: “(...) aquellas zonas que cuenta con más de 2.000 habitantes empadronados el día del censo en el radio censal, incluyendo población diseminada” (Cantar, 2018, p. 351);
- b. Área Rural:
 - Agrupada: “(...) las localidades, es decir, áreas con construcciones con una distancia menor a los dos kilómetros, por el camino más corto y en línea recta, entre ellas que poseen menos de 2.000 habitantes” (Cantar, 2018, p. 351);
 - Dispersa: aquellas áreas que poseen menos de 2.000 habitantes, con su población diseminada en campo abierto.

2. Actividades desarrolladas en un recorrido micoturístico. Éstas se basan tanto en los ejemplos de iniciativas encontradas en nuestro país, descritos en la primera parte del Capítulo I, como en las actividades o componentes del Micoturismo planteados en la Tabla 1.

- a. Observación de setas;
- b. Identificación de cuerpos fructíferos;

- c. Aprendizaje sobre los diferentes géneros y su vinculación con el ecosistema;
- d. Recolección de hongos;
- e. Degustación de Hongos Silvestres Comestibles (HSC);
- f. Venta de ejemplares fúngicos deshidratados o congelados;
- g. Visualización de métodos de cultivo, cosecha y limpieza;
- h. Actividades culturales relacionadas con la gastronomía o con productos artesanales hechos por la comunidad;
- i. Visitas escolares;
- j. Investigaciones científicas;
- k. Etc.

3. Tipología de los géneros fúngicos existentes. Éstos dependen de cada ruta micoturística y del ecosistema donde se encuentre emplazada. Pueden ser tanto silvestres como cultivados, así como comestibles o no.

Teniendo en cuenta estos tres puntos, en este escrito se considera al Turismo Micológico como una modalidad turística alternativa y de naturaleza, que puede llevarse a cabo tanto en espacios rurales como urbanos, basada en la observación, identificación, aprendizaje, recolección y degustación de hongos (silvestres y cultivados), así como la comercialización de los mismos. Otras actividades que tienen lugar en este tipo de recorridos son la visualización de los métodos de cultivo y cosecha, así como actividades culturales vinculadas con la gastronomía, las artesanías y los saberes tradicionales, además de visitas escolares e investigaciones científicas y/o académicas.

Cuando la actividad micoturística se emplaza en un entorno urbano, suelen ser cultivos de géneros fúngicos conocidos en el mercado nacional e internacional, como por ejemplo el champiñón común (*Agaricus bisporus*), el champiñón portobello (*Agaricus brunnescens*),

la seta china o shiitake (*Lentinula edodes*), la gírgola (*Pleurotus ostreatus*), la trufa negra (*Tuber melanosporum*), entre otras. En estos casos se hace mayor hincapié en los métodos de cultivo, cosecha y limpieza de cada ejemplar para luego ser comercializados y se recorren las instalaciones que posibilitan mantener la humedad y temperatura adecuada para el cultivo.

En cambio, si está ubicada en un área rural y/o forestal, como el caso de estudio de esta tesina, los géneros existentes variarán según el ecosistema, pudiendo encontrarse tanto hongos silvestres comestibles como aquellos no aptos para el consumo –muchos de ellos estudiados por investigadores, ampliando la información científica disponible sobre los mismos-. Dentro del contexto rural, esta tipología turística posee una conexión mayor con el entorno que la rodea, existe una vinculación mucho más notable del turista con la naturaleza y con los encargados de guiar el recorrido (habitantes de las comunidades forestales, que en ocasiones forman parte de pueblos originarios). Además, el turismo micológico rural suele ser una actividad alternativa: en algunos casos, complementario a producciones primarias; mientras que en otros, se añade como un nuevo producto turístico en un destino que ya posee otros atractivos turísticos rurales.

Capítulo II: Caracterización del área de estudio.

En el segundo capítulo se presentan diversas características sobre el área de estudio seleccionada. Como primer punto, se describe la ubicación geográfica y los aspectos físicos y ambientales que la determinan, entre ellos: el relieve, el clima, los suelos y la hidrografía de la zona. Posteriormente, se exponen aspectos inherentes a la población y a las actividades económicas desarrolladas en el área de estudio. Por último, se describe la actividad turística de la región, teniendo en cuenta el rol que desarrolla en la localidad, la creación de su marca identitaria, el mapa turístico, sus atractivos turísticos más emblemáticos, así como la tipología de alojamientos que posee la ciudad y sus parajes.

2.1. Ubicación.

Trevelin es un pequeño municipio ubicado en el Departamento de Futaleufú, en el noroeste de la provincia de Chubut (Mapa N° 2). Posee una altitud de 385 m.s.n.m. (metros sobre el nivel del mar) y se encuentra a 43° de latitud Sur y a 71° de longitud Oeste. El municipio está conformado además por pequeños parajes esparcidos también por el Valle 16 de Octubre, a saber: Aldea Escolar, Los Cipreses, Lago Rosario y Sierra Colorada (Mapa N° 3). El área se caracteriza por su paisaje montañoso, sus ríos de aguas claras y sus lagos cordilleranos, así como también por su gran diversidad de fauna y flora.

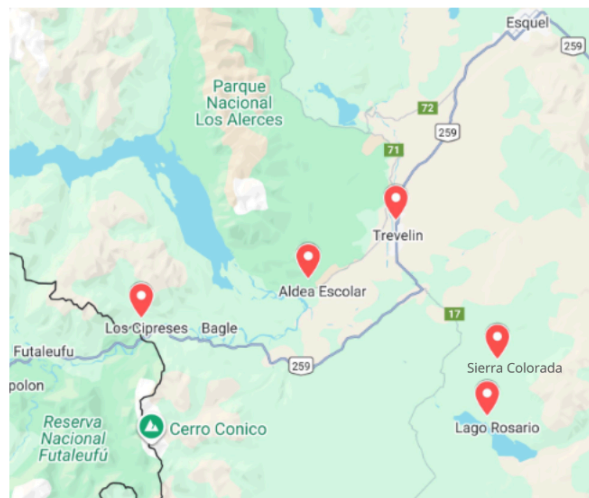
Asimismo, podemos encontrar otras localidades cercanas, como Esquel (ciudad cabecera del Departamento de Futaleufú) y Villa Futalaufquen (dentro del Parque Nacional Los Alerces); además de San Carlos de Bariloche en la provincia vecina (Río Negro), uno de los centros turísticos más importantes de la región y del país.

Mapa N° 2 – Trevelin.



Fuente: <https://www.ign.gob.ar/>. Modificaciones de la autora.

Mapa N° 3 – Trevelin y sus parajes.



Fuente: <https://mymaps.google.com/>. Modificaciones de la autora.

2.2. Aspectos físicos y ambientales.

2.2.1. Relieve.

El municipio de Trevelin se localiza en la Patagonia Argentina, una región que se halla conformada por las provincias de La Pampa, Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. Según Gliemmo y Moscoso, esta región presenta tres tipos de paisaje diferenciados: el “(...) andino y el paisaje de la Costa Atlántica y la meseta, también denominado extra andino” (Gliemmo y Moscoso, 2018, p. 187).

El estudio de caso se encuentra comprendido dentro de los Andes Patagónico-Fueguinos, caracterizados por ser de menor elevación en comparación a los andes centrales y por poseer numerosos valles transversales. Sin embargo, en el interior de una región existen también diferencias notables en relación a sus características físicas y naturales. Es por esta razón que distintos autores han clasificado y caracterizado más exhaustivamente al territorio argentino dividiéndolo en provincias, regiones o zonas geográficas.

En este escrito se toma la clasificación de Daus (1978) para describir la región. Esta elección se debe a la claridad con la que se expresa el autor para describir las características fundamentales del territorio tomado como caso de estudio.

Daus divide al país en regiones geográficas, es decir, “(...) espacios individualizados de un continente o de un país que se distinguen entre sí por sus caracteres propios de relieve, clima, vegetación, y por las formas coherentes de la actividad humana” (Daus, 1978, p. 48). En este caso, la región geográfica correspondiente según la clasificación del autor es la Patagonia, caracterizada en la región cordillerana por “(...) valles fluviales, anchos (...); bajos de origen tectónico, ocupados por lagos en algunos casos” (Daus, 1978, 49).

Estas particularidades pueden verse reflejadas en Trevelin (Mapa N° 4), ya que se encuentra en un amplio valle, Valle 16 de Octubre, rodeado de ríos, lagos y cordones montañosos. En relación a estos últimos, al noreste se encuentra el cordón Nahuel Pan, separado del cordón Esquel por el Boquete Nahuel Pan. En cambio, al sureste se halla el Cerro Langley, en las cercanías de Sierra Colorada, y el conjunto de cerros Loma Grasa, en la zona de Lago

Rosario. Por otro lado, hacia el lado de la cordillera, podemos presenciar el Cordón Situación al noroeste (continuación del Cordón Rivadavia ubicado en el valle de Cholila) y el Cerro Cónico al suroeste de la localidad.

Mapa N° 4 - Valle 16 de Octubre.



Fuente: <https://mymaps.google.com/>. Modificaciones de la autora.

El relieve influye no sólo en el clima de un territorio, sino también en la región geográfica a la que pertenece y su biodiversidad faunística. Esta última es estudiada por la zoogeografía; mientras que, la fitogeografía analiza los diversos aspectos que presenta la vegetación en un territorio determinado. Desde el punto de vista de su flora, en los Andes Patagónicos se encuentran los Bosques Cordilleranos. Siendo esta “(...) una formación hidrófila con árboles de hasta 25 mts. de altura, que se extiende desde los 38° S (Sur) hacia el Sur”

(Daus, 1978, p. 45). Podemos encontrar en estos bosques las siguientes especies: pehuén, ciprés, caña coligüe, roble, raulí, guindo, alerce, arrayán, ñire, coihué, y lenga. Además, sus suelos están cubiertos por “(...) una rica flora herbácea de fanerógamas, plantas con hermosas flores: margaritas, amancay, reina mora, violetas, lirios y azucenas” (Daus, 1978, p. 125). Este ecosistema arbóreo está estrechamente vinculado con los cuerpos fructíferos que proliferan en la región. Especies como el Llao Llao (*Cyttaria hariatii*), el Changle (*Ramaria patagonica*), la Morilla Negra (*Morchella septimelata*), la Morilla Rubia (*Morchella tridentina*), el Hongo Perlado (*Lycoperdon perlatum*), la Piel de Naranja (*Aleuria aurantia*) y la Oreja Gelatinosa (*Aleurodiscus vitellinus*), poseen como hábitat los bosques patagónicos cordilleranos de ciprés, ñire, coihue, lenga, roble y guindo. Por último, en lo que respecta a la fauna, sus principales especies son: el zorro colorado, la rata rupestre, el huemul, el huillín, la trucha, el guanaco, el cóndor, el puma y el pudú.

2.2.2. Clima.

En cuanto al clima, basándonos en la clasificación propuesta por Daus en “Geografía de la Argentina” (1978) podemos observar, a partir de la posición geográfica de Trevelin (43° de latitud Sur y 71° de longitud Oeste), que tanto la ciudad como sus parajes se localizan dentro de la Franja Húmeda de los Andes Patagónicos. Ésta se caracteriza por un clima frío y húmedo de montaña, convirtiéndose en frío nival en las zonas meridionales de la cordillera. Durante todo el año se presentan precipitaciones, siendo más abundantes durante la época invernal, pudiendo superar los 100 mm en un solo mes.

La estación lluviosa invernal se debe a los vientos provenientes del Océano Pacífico, provocados por la oscilación del Anticiclón del Pacífico Sur (APS), un centro de alta presión atmosférica ubicado (mar adentro) frente a las costas de Chile. Durante el verano, se acerca a la costa chilena, provocando características de clima árido en la región; mientras que entre los meses de mayo y septiembre se retira hacia el norte, permitiendo así el ingreso de vientos del oeste que descargan su humedad sobre los Andes Patagónicos, tanto en forma líquida como nívea.

Podemos realizar una diferenciación en cuanto a la caída de nieve en la región; ésta dependerá de la altitud de cada ciudad o paraje. Por ejemplo, en el municipio de Trevelin

no suele darse este fenómeno debido a que se encuentra a 385 m.s.n.m (metros sobre el nivel del mar); mientras que en otros núcleos cercanos como Sierra Colorada (más de 900 m.s.n.m.) o el área comprendida por el Parque Nacional Los Alerces (Cerro Torrecillas – 2.253 m.s.n.m.) la presencia de precipitaciones níveas es algo habitual.

A continuación, se presenta la Tabla N° 2 – Parámetros Climáticos Promedio de Trevelin (1991-2020), la cual se confecciona a partir de los datos recabados de la página oficial del Servicio Meteorológico Nacional, en su apartado “Atlas Climático Argentina”, donde se obtuvo información aproximada a través de los mapas anuales vinculados con temperaturas máximas medias (°C), las temperaturas medias (°C), las temperaturas mínimas medias (°C) y las precipitaciones medias (mm) de la región noroeste de la provincia de Chubut, en específico Trevelin.

Tabla N° 2 - Parámetros Climáticos Promedio de Trevelin (1991–2020)

Mes	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Temp. máx. media (°C)	22	22	18	14	10	6	6	8	10	14	20	20	14
Temp. media (°C)	14	14	12	8	4	4	2	4	4	8	10	12	8
Temp. mín. media (°C)	8	6	4	2	0	-2	-2	-2	0	4	4	6	2
Precipitación media (mm)	20	20	20	50	50	100	50	50	30	30	30	30	480

Fuente: <https://www.smn.gob.ar/clima/atlasclimatico>. Adaptación de la autora.

2.2.3. Suelos.

Según Pereyra, Fernando (2012) los suelos “(...) constituyen la capa superficial del terreno, están compuestos por minerales y materiales orgánicos que tienen una serie de propiedades específicas que permiten el desarrollo de la vegetación” (Pereyra, 2012, p. 1). En la siguiente imagen (Mapa N° 4) se pueden apreciar los diferentes órdenes de suelos de la República Argentina. Éstos son la consecuencia de distintos procesos de formación vinculados con otros factores como el clima, el relieve, el material originario, la hidrografía, entre otros.

El área de estudio, Trevelin y sus parajes, presenta 2 (dos) de las 13 (trece) tipologías de suelos presentadas en el Mapa N° 1. A saber: *Molisoles (color violeta)* y *Andisoles (color verde)* + *Inceptisoles*. Esta última tipología se agrega en base a la clasificación realizada por Ibáñez (2008), en la cual explicita que los suelos pertenecientes a los bosques patagónicos son una combinación de Andisoles e Inceptisoles..

– **Molisoles.** Localizados en cada provincia del país desde “(...) el área subtropical en el noreste (NE) hasta la isla de Tierra del Fuego en el sur (S)” (Ibáñez, 2008, p. 7). Los Molisoles son suelos

“(...) negros o pardos, que se han desarrollado a partir de sedimentos minerales en climas de templado-húmedos a semiáridos, aunque también se presentan en regímenes fríos y cálidos con una cobertura vegetal integrada fundamentalmente por gramíneas” (Cruzate et al., 2023, p.38).

Poseen una estructura granular o migajosa que favorece el movimiento del agua y el aire, haciéndolo óptimo para la agricultura gracias a su buen drenaje y alto porcentaje de nutrientes.

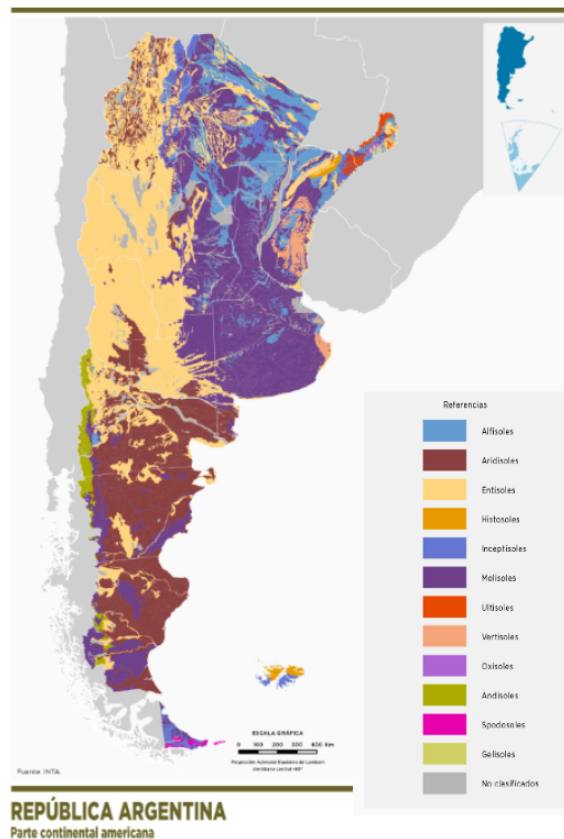
– **Andisoles + Inceptisoles.**

Por un lado, los Andisoles se encuentran repartidos en franjas angostas de los Andes Patagónicos, en regiones húmedas y climas templados a fríos, cubriendo “(...) aproximadamente un 0,9% de la superficie continental argentina” (Cruzate et al., 2023, p. 25). Son suelos oscuros que se han desarrollado sobre cenizas y otros materiales

volcánicos, que a su vez se ubican sobre depósitos glaciarios o rocas ígneas (piedras formadas a partir del enfriamiento de magma). Poseen una gran capacidad para retener el agua y altos valores de materia orgánica.

Mientras que los Inceptisoles se sitúan en diversos ambientes de Argentina, “(...) desde las regiones más australes como Tierra del Fuego e Islas Malvinas hasta el norte en Jujuy y Formosa” (Ibáñez, 2008, p. 7). Estos son “(...) suelos inmaduros, con escasa expresión morfológica, de color pardo, ricos en materia orgánica y nutrientes” (Cruzate et al., 2023, p. 36) y se desarrollan en climas húmedos, tanto fríos como cálidos, cubiertos por bosques. Esta categoría incluye muchas variedades de suelos, es por esto que “(...) no puede establecerse un uso de la tierra común para el orden” si bien en general no constituyen buenos suelos agrícolas (Ibáñez, 2008, p. 7).

Mapa N° 5. Suelos de Argentina.



Fuente: Cruzate et. al. (2023, p. 20). Modificaciones de la autora.

2.2.4. Hidrografía.

2.2.4.1. Ríos.

Esta región se caracteriza por poseer múltiples corrientes fluviales; algunas de ellas desaguan en el océano Atlántico pero en su mayoría la pendiente se dirige hacia el océano Pacífico.

Según Daus (1978), los ríos de la pendiente atlántica “(...) llegan al océano no después de recorrer con rumbo hacia el este (E) la Patagonia extraandina como ríos alóctonos; así sucede desde el río Colorado hacia el sur (S)” (Daus, 1978, p. 122). El único río encontrado en el área de estudio con estas características es el río Chubut. Sin embargo, ha de mencionarse que esta corriente fluvial nace en el Cerro Carreras en la provincia de Río Negro. Luego, atraviesa la provincia de oeste a este, pasando de climas con altos porcentajes de humedad a zonas más secas (alóctono), hasta desembocar en el océano Atlántico.

Los ríos con pendiente hacia el Pacífico se originan del lado oriental de la cordillera patagónica. Esto se debe a que el área posee depresiones, en forma de valles transversales, creadas debido a la elevación de la cordillera; valles que “(...) fueron ocupados por glaciares que los profundizaron y ensacharon” (Daus, 1978, p. 122). La desaparición de los glaciares dejó el espacio disponible para que, a partir de la descarga de abundantes precipitaciones y del deshielo en el área, tanto ríos como lagos ocuparan su lugar.

Estos cursos de agua son “(...) típicos del ambiente de montaña, con cauces angostos, alto gradiente, saltos y cascadas y fuerte poder erosivo” (Coronato et al., 2017, p. 84). Los ríos de mayor importancia en el área de Trevelin y sus parajes, son aquellos vinculados con la cuenca hidrográfica del río Futaleufú (Mapa N° 5).

Según el Inventario Nacional de Glaciares (ING) - Informe de la cuenca del río Futaleufú (2018), creado por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, el CONICET⁹ y el IANIGLA¹⁰, esta cuenca se subdivide en tres sectores: *subcuenca del río Carrileufú*,

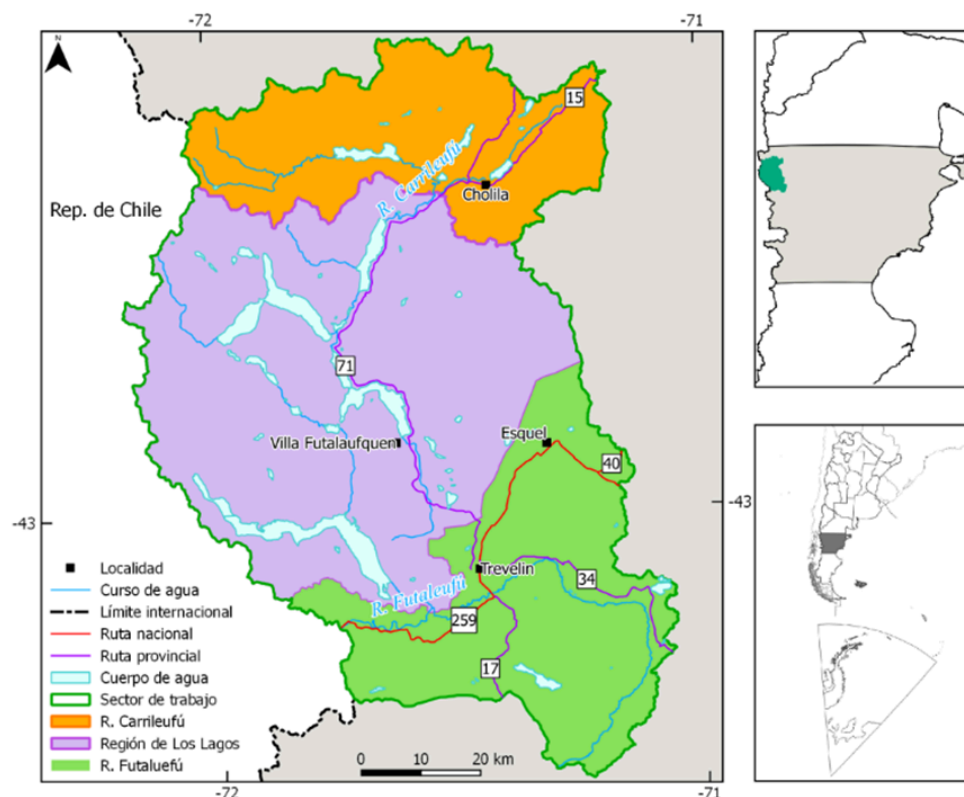
⁹ Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

¹⁰ Instituto Argentino de Nivología, Glaciología y Ciencias Ambientales.

subcuenca de la Región de los Lagos y subcuenca del río Futaleufú. Sus cursos fluviales más importantes son:

- **Subcuenca del río Carrileufú.** Este río posee afluentes provenientes del oeste, como los ríos Tigre, Percey, Villegas, Turco y Pedregoso que desembocan en el lago Cholila. El río Carrileufú es el afluente del lago anteriormente mencionado; y al continuar su recorrido recibirá, desde el este, los aportes del río Blanco, que capta las aguas del arroyo Carbón (desagüe del lago Mosquito o Carlos Pellegrini). Su recorrido finaliza cuando desemboca en el lago Rivadavia.
- **Subcuenca de la Región de los Lagos.** Este sector corresponde al circuito de los lagos dentro del Parque Nacional Los Alerces. Sus ríos más importantes son: Rivadavia (desembocadura en el lago Verde), Arrayanes (desemboca en el lago Futalaufquen), Menéndez (tributario del río Arrayanes) y Frey (desemboca en el lago Amutui Quimey, ex lago Situación).
- **Subcuenca del río Futaleufú.** Esta área comienza desde la salida del río Futaleufú del embalse Amutui Quimey hasta el límite con Chile. Sus principales afluentes son: el arroyo Baggilt (efluente del lago Baggilt), el arroyo Blanco y el río Corintos. Este último recibe aguas del arroyo Esquel, del río Percey y del río Nant y Fall (desagüe natural del lago Rosario). Cruzando la frontera con Chile, desemboca en el lago Yelcho, que luego continúa su trayecto a través del río Yelcho hasta el Océano Pacífico.

Mapa N° 6. Cuenca Hidrográfica del Río Futaleufú.



Fuente: Inventario Nacional de Glaciares. Informe de la cuenca del río Futaleufú (p. 11).

2.2.4.2. Lagos.

Según Dauss, los lagos pertenecientes al distrito lacustre de los Andes Patagónicos poseen las siguientes características: “(...) contornos alargados y ramificados; bordes heterogéneos con barreras de morrenas¹¹ resultado de los procesos de glaciación; paredes abruptas (...) y considerables profundidades” (Daus, 1978, p. 122). Los más destacados son: Chollila, Rivadavia, Menéndez, Futaleufquen y Amutui Quimey (ex Situación). Y en menor medida: Lago Kruger, Lago Stange y Lago Rosario. Estos lagos, interconectados con los ríos nombrados en el apartado anterior, conforman la cuenca hídrica del río Futaleufú. Cabe destacar, que el lago Amutui Quimey se formó luego de la creación de la presa General San Martín o Complejo Hidroeléctrico Futaleufú, sobre el río homónimo.

¹¹ Acumulación de derrubios rocosos arrastrados por un glaciar alpino o un casquete glacial y depositados por el hielo, constituyendo un relieve deposicional (Strahler & Strahler, 1997).

2.2.4.3. Glaciares.

El Inventario Nacional de Glaciares (ING) define a un glaciar (descubierto y cubierto) como un “(...) cuerpo de hielo permanente generado sobre la superficie terrestre a partir de la compactación y recrystalización de la nieve, con o sin cobertura detrítica significativa, que sea visible por periodos de al menos 2 años, con evidencias de movimiento por gravedad (...) o no (...) y de un área mayor o igual que 0,01 km² (una hectárea)” (Inventario Nacional de Glaciares, Informe de la cuenca del río Futaleufú, 2018, p. 9). Además, incluyen también en esta categoría los manchones de nieve permanentes y/o glaciaretas; “(...) pequeñas masas de nieve y hielo de forma indefinida” (Inventario Nacional de Glaciares, Informe de la cuenca del río Futaleufú, 2018, p. 54) que conforman acumulaciones significativas de agua solidificada.

Los glaciares más conocidos de la región son, por un lado, dentro del Parque Nacional Los Alerces, el glaciar Torrecillas, ubicado sobre el cerro homónimo, a 2.253 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), frente al lago Menéndez; y, por otro lado, en el Área Natural Protegida Naciente del Río Tigre (Cholila) se encuentra el glaciar Tigre o Planchón Nevado, a 2.000 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), con una extensión de 465 hectáreas.

2.3. Población.

El municipio de Trevelin fue fundado el 25 de noviembre de 1885, aunque previamente a su oficialización ya era considerado el núcleo de la región, que en conjunto con sus parajes cercanos conformaban el valle 16 de Octubre o “Bro Hydref” en galés. El valle fue colonizado por la expedición de los “Rifleros del Chubut” (1885), fomentada por el gobernador chubutense Luis Jorge Fontana con el objetivo de hallar tierras fértiles y así, lograr expandir los campos cultivados de las colonias galesas en el nordeste del territorio. La mayor parte de estos expedicionarios, que luego se asentaron en la región junto con sus familias, provenían de Gales (Reino Unido). Es por esta razón que el origen de su denominación, otorgada en 1925 después de la construcción del primer molino en la ciudad, procede de las palabras galesas *Tre* (pueblo) y *Velin* (molino).

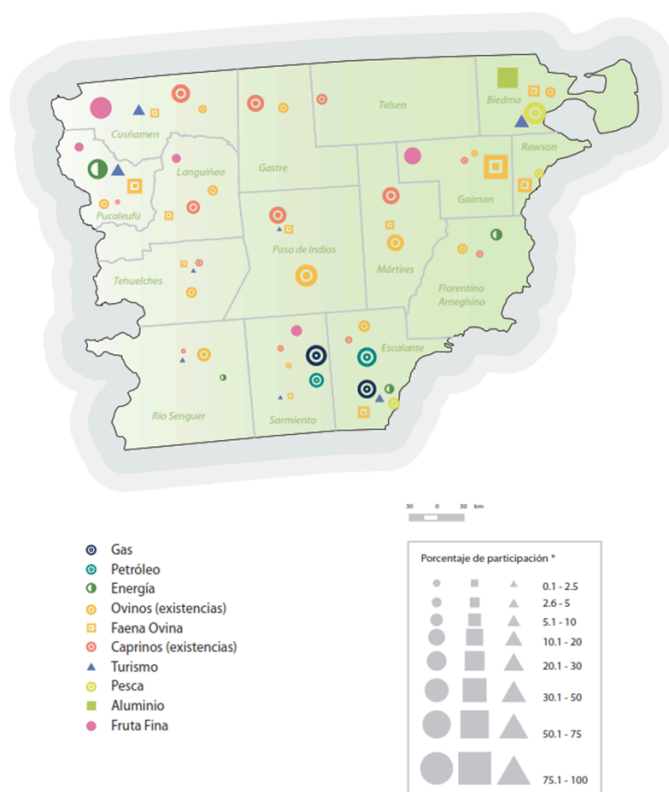
Históricamente esta región estuvo habitada por pueblos originarios, mayoritariamente tehuelches y mapuches. Éstos no sólo se vieron perjudicados por la llegada de los galeses al valle, sino que además fueron retirados de sus asentamientos debido a la Conquista del Desierto (1878-1885), llevada a cabo durante la presidencia de Julio Argentino Roca. Ésta se basó en expediciones militares que tuvieron como objetivo extender la soberanía nacional sobre aquellos territorios aún dominados por indígenas. Aquellos sobrevivientes que lograron retornar a la región, debieron dejar atrás sus antiguos hogares y trasladarse hacia nuevos espacios.

Actualmente, se observa una coexistencia entre las culturas galesa y mapuche-tehuelche, aunque con una predominancia de la primera en relación a festividades, museos y tradiciones de la población trevelinense. En el territorio, aquellos descendientes de galeses y de una minoría chilena, se encuentran en la ciudad cabecera; mientras que los hijos y nietos de etnias nativas, se hallan dispersos en el territorio sobre todo en parajes, como pueden ser Lago Rosario o Sierra Colorada.

2.4. Economía.

Como podemos observar en la siguiente imagen (Mapa N° 6), la economía de Chubut es muy heterogénea. En el caso específico del Departamento de Futaleufú, podemos mencionar las siguientes: Ganadería (ovinos y caprinos), Producción de energía hidroeléctrica en la presa Futaleufú, Piscicultura (truchas y salmónidos), Cultivo de frutas finas (frambuesas, corinto, frutilla, calafate, saúco, grosellas, cerezas, arándanos, etc.), Floricultura (tulipanes, peonías y en menor medida azafrán y lavanda), Vitivinicultura (Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón, Cabernet Franc y Gewürztraminer) y Turismo (actividad desarrollada en el apartado 2.5).

Mapa N° 7: Principales Actividades Productivas de Chubut.



Fuente: Mapa Productivo Regional: Patagonia (p. 90).

2.5. Turismo.

2.5.1. Rol en la localidad.

El papel de la actividad turística en Trevelin es fundamental y está intrínsecamente relacionado con la cultura local, las actividades productivas que se desarrollan en la región y la gran suma de áreas naturales que posee. Podemos observar cómo, a medida que transcurría el tiempo, diferentes políticas y sucesos impulsados en su mayoría por el municipio trevelinense lograron transformar, acrecentar y mejorar el desarrollo de la ciudad como un destino turístico diferenciado.

En primer lugar, en 2017, el Parque Nacional Los Alerces fue declarado Sitio de Patrimonio Mundial por la UNESCO debido a que es “(...) vital para proteger algunas de

las últimas parcelas continuas de bosque patagónico prácticamente virgen que albergan numerosas especies de flora y fauna, endémicas o en peligro de extinción (UNESCO, Lista del Patrimonio Mundial, Parque Nacional Los Alerces, párr. 1). Luego, un año después, Trevelin renueva su marca turística (ver 2.5.2.1) con el fin de “(...) renovar y profesionalizar aún más la gestión de comunicación del destino” (El Chubut, Trevelin presentó la nueva imagen para promoción turística, 26/12/2018, párr. 1).

Durante el año 2022, el municipio de Trevelin llevó a cabo las siguientes políticas: estableció acciones para consolidar su imagen turística a través de la creación del documento “Bases para la Gestión Integral de Municipios Turísticos Sostenibles – Municipalidad de Trevelin” (Ordenanza N° 2.093/22); presentó el Plan de Marketing de Turismo Enogastronómico de Trevelin, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio de la Provincia de Chubut y el Consejo Federal de Inversiones (CFI), con el objetivo de “(...) consolidar la imagen de Trevelin como destino enogastronómico” (Ordenanza N° 2.093, 2022, p. 59); y por último, la localidad se destacó en el programa Upgrade de la ONU Turismo., es decir, que “(...) recibirá apoyo de la Organización Mundial del Turismo (OMT) para fortalecer sus áreas de gestión, productos y comunicación, con el objetivo de que el turismo sea un motor de desarrollo y bienestar para la comunidad local” (Ministerio del Interior, Reconocimiento de la OMT a Trevelin, 20/12/22, párr. 6).

Para finalizar, el año 2024, Trevelin fue elegido por la ONU Turismo como uno de los pueblos más lindos del mundo, consiguiendo la distinción denominada “Best Tourism Villages”. Este premio es “(...) un incentivo que sirve de base para la promoción de los destinos turísticos, el mejoramiento de capacidades y por lo tanto de la calidad de los servicios que se prestan” (Municipalidad de Trevelin, Trevelin fue elegido como uno de los pueblos turísticos más lindos del mundo, 15/11/2024, párr. 7).

El rol fundamental del turismo en el municipio se ve respaldado no sólo por estas acciones, sino también por los dichos de su intendente, Héctor Ingram, en una entrevista en El Chubut (2023) en la cual explicita que “(...) el horizonte, tanto para Trevelin, como para los parajes y la región, y nuestros camino, es seguir trabajando y profundizando las políticas en relación al turismo y la producción” (El Chubut, Redacción Chubut, Producción y turismo: Los ejes de desarrollo que propone Ingram para Trevelin, 09/07/2023, párr. 2).

2.5.2. Mapa Turístico.

En la Oficina de Informes Turísticos de la Secretaría de Trevelin, ubicada en la plaza Fontana, no se otorgan folletos impresos ni de la localidad ni de sus alrededores. En cambio se ofrece un Código QR para escanear o, en algunos casos, el personal envía a través de su Whatsapp la información solicitada por el viajero. Tanto en el mapa de Trevelin (Anexo 1.1) como en el de las Comunidades Ancestrales (Anexo 1.2) se contempla información general, institucional y turística (atractivos y servicios). Ésto se debe a la adhesión del municipio a la Agenda 2030 y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS); por consiguiente el destino pone el foco en el ofrecimiento de servicios turísticos rurales de calidad y sostenibles.

2.5.3. Marca Turística.

La reciente imagen turística de Trevelin fue creada en conjunto por el Ente Mixto de Turismo de Trevelin y la agencia de comunicación Yaaboló, radicada en Esquel, a partir de talleres donde se relevaron las características culturales, naturales y turísticas fundamentales del municipio. Estas reuniones dieron como resultado la nueva identidad visual de la localidad, como podemos observar en la Figura N° 4 (Marca Turística Trevelin), junto con su actual slogan “Trevelin, pueblo de experiencias”. El formato octogonal central del anterior logotipo se mantuvo, referenciando el punto neurálgico de la localidad (plaza Fontana). De cada vértice surge un pétalo de un color específico. Esta imagen “(...) se asocia morfológicamente con (...) conceptos como un molinillo de viento, (...); con un sol y con una flor (...)” (El Chubut, Redacción Chubut, Trevelin presentó la nueva imagen para promoción, 26/12/2018, párr. 4). Además, los tonos de los pétalos recuerdan a las cuatro estaciones del año, demostrando con ello que el turismo en Trevelin no presenta estacionalidad sino que puede desarrollarse en cualquier período debido a sus múltiples atributos.

Figura N° 4 – Marca Turística Trevelin.



Fuente: Página web oficial de Turismo de Trevelin (<https://trevelin.tur.ar>).

2.5.4. Alojamientos Turísticos.

En Trevelin y sus parajes se distinguen sobre todo dos clases de alojamientos turísticos: las cabañas y las casas/departamentos. En términos arquitectónicos, coexiste el estilo galés con el moderno, aunque el primero se encuentra con preponderancia. La mayoría de las viviendas son construcciones de ladrillo o piedra, con techos de una o dos aguas (con vigas de madera como soporte y cubiertos con chapa en el exterior) y poseen dinteles de ladrillo o madera, con forma rectangular o de arco, en sus entradas. Los demás tipos de hospedajes se distribuyen en: campings, hosterías, lodges de pesca, dormis, glampings y hostels. En general, se localizan dentro del ejido urbano de la ciudad cabecera (Trevelin), cercanas a sus arterias comerciales. Le siguen en cantidad de alojamientos turísticos: Los Cipreses, Aldea Escolar y, por último, Lago Rosario; el único de los parajes que no posee ningún hospedaje es la comunidad de Sierra Colorada.

2.5.5. Atractivos Turísticos.

Trevelin y sus parajes cuentan con diversos atractivos turísticos vinculados tanto a su desarrollo histórico como a su entorno natural.

En primer lugar, aquellos relacionados con la cultura regional pueden ser el Museo Regional Molino Andes o el Molino Harinero Nant Fach; donde se preservan objetos y documentos de los primeros pobladores galeses. Incluso, sobre el techo del edificio de la Secretaría de Turismo de Trevelin (Plaza Fontana), se halla un gran símbolo de la cultura galesa, el “dragón galés”, representado en una gran figura de hierro que en horarios predeterminados lanza llamaradas de más de un metro.

Mientras que, de los atractivos naturales, el Parque Nacional Los Alerces es el más importante de la región. En 2017, 188.379 hectáreas del parque fueron declaradas Sitio de Patrimonio Mundial por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura); y además, desde 2007, forma parte de la Reserva de Biosfera Andino-Patagónica.

Por otro lado, el Campo de Tulipanes también es un atractivo relevante para la zona. Este emprendimiento familiar, inaugurado en 1996, se dedica a la producción y comercialización de más de treinta variedades de bulbos de tulipanes en el mercado nacional e internacional. Cada año, durante la primavera (etapa de floración), el campo abre sus puertas a los visitantes, ofreciendo recorridos, ferias y comidas típicas galesas.

Los viñedos también forman parte de su oferta turística. Desde el 2020, el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) le asignó al área de Trevelin y sus parajes una Indicación Geográfica (IG), es decir, una distinción que permite reconocer ciertos vinos (variedades específicas) por su terruño. Actualmente, existen en esta localización tres bodegas: Viñas Nant y Fall, Casa Yagüe y Contra Corriente.

Por último, comienzan a incrementarse los emprendimientos rurales con perspectiva étnica en la zona, sobre todo en Lago Rosario y Sierra Colorada (ver Capítulo III). En ambos parajes se ofrecen productos turísticos gastronómicos, culturales y de aventura vinculados con las comunidades mapuche-tehuelches.

El destino adhiere a las directrices de calidad en accesibilidad turística e incluso posee un Plan de Turismo Accesible explicitado en la Ordenanza N° 2.093/22. La Secretaría de Turismo de Trevelin cuenta con espacios accesibles de entrada, permanencia y salida, además de poseer un baño accesible para personas con discapacidad (sobre todo física). Sin embargo, no se encuentra información sobre accesibilidad en alojamientos, espacios públicos, servicios gastronómicos o medios de transporte; por lo cual la cadena de accesibilidad se halla incompleta.

Capítulo III: Turismo Micológico en Sierra Colorada (Chubut).

Este capítulo se basa en la presentación del caso de estudio elegido. Es decir que, por un lado, se otorgará información más detallada sobre la comunidad ancestral de Sierra Colorada y las actividades que allí se desarrollan; mientras que, por otro, se explicará el proyecto bajo el cual se desarrolló el recorrido turístico denominado la “Senda Micoturística” y se hará una descripción del circuito teniendo en cuenta no solo los actores claves para su desarrollo sino también las acciones y decisiones previas a su inauguración.

3.1. Sierra Colorada.

El paraje Sierra Colorada se sitúa a 17 kilómetros al sureste de Trevelin, municipio del cual forma parte. Su denominación se debe al color rojizo que toma el bosque de lengas durante los meses otoñales. Es una comunidad ancestral mapuche-tehuelche conformada por 53 familias. Sólo el 20 % de su población total (170 habitantes) se dedica a la actividad turística.

La oferta turística de Sierra Colorada es una cohesión entre la cultura mapuche-tehuelche, actividades al aire libre y el disfrute de platos típicos. Entre sus atractivos se encuentran: trekking, avistaje de aves, senda de micoturismo, cabalgatas (Pein Mawiza), trineos/culipatín (Pista de nieve Küpan Mapü y el emprendimiento familiar “Parque de nieve La Nueva Esperanza) y gastronomía ancestral (Ruka Küwü y La Casita de Lala).

3.2. Proyecto: Aprovechamiento de Hongos comestibles para la economía social de comunidades rurales Mapuches y Criollas vinculadas a Bosques Subantárticos.

La Senda Micoturística de Sierra Colorada es una iniciativa del Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP) derivada del proyecto denominado “Aprovechamiento de Hongos comestibles para la economía social de comunidades rurales Mapuches y Criollas vinculadas a Bosques Subantárticos”. Éste fue financiado por la convocatoria “Ciencia y Tecnología contra el Hambre” a cargo del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva y de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT) y tuvo como objetivo general:

(...) posicionar los hongos comestibles silvestres y cultivados como recurso alimenticio, turístico y gastronómico como eje de desarrollo local y aporte a la soberanía alimentaria, basado en el uso sustentable de los ambientes boscosos y el aprovechamientos de residuos lignocelulósicos de Patagonia” (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2022, p. 32).

En el año 2021, el CIEFAP le propone a la Sec. de Turismo de Trevelin participar del proyecto basándose en la promoción de hongos comestibles silvestres en Sierra Colorada con una visión turístico-gastronómica. Teniendo como eje la participación de la población local, la idea fue planteada ante la comunidad y sus prestadores turísticos; una vez avalado el proyecto por estos actores, comenzó a implementarse en el territorio.

En los encuentros entre estos actores se generaron tres procesos significativos: un diagnóstico del área y del conocimiento de la comunidad acerca de los hongos; una capacitación de tres meses al grupo de prestadores que contempló la identificación de setas, de sus saberes medicinales y de sus diferentes usos; y, una fase de diseño del circuito, donde se realizó la zonificación de la senda, la elaboración del material que designará cada estación (carteles), qué y cómo contar la información al turista, etc.

La zona escogida para el circuito formaba parte de un sendero sobre plantas medicinales que realizaba la comunidad hacía más de diez años. Éste y otros factores como la diversidad de estratos arbóreos, la gran cantidad de hongos que presentaba, la coexistencia de sectores más secos y otros cubiertos por mallines (pantanos) y la puesta en valor de la cultura ancestral a través de su punto panorámico, hizo que este área fuera ideal para desarrollar la micosenda.

Luego de dos años y de todos estos procesos de diagnóstico del área, capacitación de la comunidad, identificación y estudio de los hongos existentes, zonificación del terreno, entre otros, el proyecto concluyó (Octubre de 2023). La Senda Micoturística fue inaugurada oficialmente en el mes de marzo del año 2024.

El proyecto es administrado por la plataforma del CIEFAP científico-tecnológica denominada “Patagonia Fungi: Senderos y Sabores”. Ésta posee como finalidad “(...) establecer y potenciar productos bioeconómicos” (CIEFAP, Patagonia Fungi, párr. 1), entre

ellos: hongos comestibles silvestres y hongos cultivables en actividades relacionadas con el micoturismo o la micogastronomía. Investigadoras de esta plataforma no sólo disponibilizan manuales de reconocimiento de cuerpos fructíferos sino que además crearon una aplicación, “Fungi App”, que ofrece datos acerca de más de 30 especies de hongos comestibles presentes en distintos ecosistemas de la Patagonia. Ésta puede utilizarse como una herramienta o manual de reconocimientos de las distintas especies presentes en el área donde se desarrolla el circuito micoturístico.

3.3. Actores.

Según Cejas, Martínez Coenda y Vanoli (2017) un sistema socio-técnico es “(...) una coalición de elementos heterogéneos implicados en el proceso de construcción de funcionamiento/no-funcionamiento de una tecnología” (Thomas et al., 2014, como se cita en Cejas, Martínez Coenda y Vanoli, 2017, p. 5); es decir, que podríamos entender al proceso de creación del circuito micoturístico planteado y su posterior desarrollo en el territorio, como sistemas socio-técnicos donde se interrelacionan distintos elementos (actores, tecnologías, atractivos turísticos, etc.) a través de interfaces, con el fin de construir una tecnología, en este caso el circuito turístico micológico.

Los actores implicados en esta red socio-técnica serán comprendidos por un lado, como claves o mediadores, y por otro, como intermediarios o secundarios. En el primer caso, son vehículos para la acción, son aquellos que entran en vinculación al momento de la elaboración o puesta en marcha del proyecto. Éstos, poseen una posición estratégica según Müller debido a que son “(...) quienes formulan el marco intelectual dentro del cual se desarrollan las negociaciones, los conflictos o las alianzas que conducen a la decisión” (Muller, 2002, p. 85). Mientras que los intermediarios “(...) sólo transportan efectos, expresiones o reflejos sin producir demasiadas transformaciones” (Cejas, Martínez Coenda y Vanoli, 2017, p. 6). En el caso de la Senda Micoturística de Sierra Colorada se hallan tres mediadores fundamentales para su desarrollo.

El primero corresponde al CIEFAP, “(...) un organismo autárquico interjurisdiccional de investigación, innovación y desarrollo tecnológico” (CIEFAP, La Institución). Esta institución posee como miembros promotores a la empresa Corfone S.A. (Empresa Forestal

Neuquina); a la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco (UNPSJB) y a la Universidad Nacional del Comahue (UNCOMA); a las provincias de Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur; y, a diversos organismos y ministerios nacionales, como: Administración de Parques Nacionales (APN), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (MINCyT), Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MAyDS), Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca (SAGyP) y Ministerio del Interior (MI). Posee como objetivo:

“(…) contribuir al desarrollo sostenible de la región patagónica poniendo en valor el potencial de su capital humano y sus recursos naturales renovables en general y en particular los vinculados a los sistemas boscosos y tierras de aptitud forestal” (CIEFAP, La Institución, Qué es el CIEFAP, s/f, párr. 1).

En segundo lugar, la Secretaría de Turismo de Trevelin focaliza su gestión en concebir a la actividad turística como un eje estratégico para el desarrollo de la localidad y sus parajes. Según el documento “Bases para la Gestión Integral de Municipios Turísticos Sostenibles”, la Municipalidad de Trevelin

“Promueve un modelo de gobernanza basado en asociaciones público-privadas respaldadas en la figura del Ente Mixto de Turismo, la cooperación con otros niveles de gobierno provincial y nacional, y la participación de la comunidad en la planificación y el desarrollo del turismo a través de talleres y consultas públicas sobre temas estratégicos” (Ordenanza N° 2.093, 2022, p. 119).

El último mediador es el paraje de Sierra Colorada. Tanto los vecinos de la comunidad como sus prestadores turísticos son una pieza fundamental para que el proyecto se realizara. No sólo aprobaron la incorporación del proyecto presentado por el CIEFAP y la Sec. de Turismo de Trevelin, sino que además aquellos que se dedicaban al turismo fueron capacitados en el conocimiento de las setas a través de cursos establecidos por el centro de investigación.

Por otro lado, como intermediarios se encuentran las instituciones que crearon y divulgaron las convocatorias y también aquellas a cargo del financiamiento del proyecto. En este caso,

serían el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, el Ministerio de Desarrollo Social y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica.

3.4. Senda Micoturística.

3.4.1. Datos informativos.

El circuito está disponible todo el año, pero debe reservarse, con menos de una semana de antelación, a través de las redes sociales de la comunidad (Instagram) o contactándose directamente con uno de los guías turísticos disponibles en la página web de Turismo Trevelin.

El transporte público no llega hasta el paraje, por lo cual si el turista no posee vehículo o no alquiló uno, debe contratar un servicio de transporte privado (remis) que lo acerque a la comunidad. Se accede a través de la ruta nacional N° 259, después por la ruta provincial N° 17 y luego se toma el Empalme Sierra Colorada (camino de ripio). El trayecto dura alrededor de media hora.

Para realizar el recorrido no es necesario ningún equipamiento específico, pero sí es recomendable ir con prendas y calzado cómodo para trekking y bebidas hidratantes. Un bastón o palo de senderismo es ofrecido por el guía antes de comenzar el circuito.

3.4.2. Descripción.

La “Senda Micoturística” de Sierra Colorada es, como podemos observar en la foto tomada al inicio del recorrido (Imagen N° 1), un circuito turístico circular que cuenta con cinco estaciones o postas. La distancia recorrida es de 1,74 km y su duración varía entre una o dos horas de reloj aproximadamente. El terreno cuenta con un desnivel de 29 metros, una altitud máxima de 960 m.s.n.m. (metros sobre el nivel del mar) y una dificultad técnica de la senda es moderada.

Imagen N° 1 - Inicio de la Senda - Infografía del recorrido.



Fuente: Elaboración propia.

La primera estación (Imagen N° 2) nos introduce en el mundo de los hongos, marcando la importancia de su existencia dentro del ecosistema del bosque. Los mismos, según su tipología, cumplen diferentes funciones en la naturaleza. Actúan como descomponedores de material orgánico, proveedores de nutrientes para la tierra, pueden ser fuente de alimento para la fauna del lugar o incluso causante de enfermedades en plantas y animales.

Imagen N° 2 - Estación 1.



Fuente: Elaboración propia.

Luego, en el segundo punto (Imagen N° 3), se desarrolla una breve explicación sobre qué conocemos habitualmente como hongos y se explica un poco más acerca de su biología.

Imagen N° 3 - Estación 2.



Fuente: Elaboración propia.

La tercera posta (Imagen N° 4) expone la morfología y reproducción de las 15 especies fúngicas que presentan cuerpos fructíferos en el área. Algunas de ellas no son comestibles por su fuerte sabor, efectos adversos como vómitos o desórdenes estomacales, textura coriácea o por su alta toxicidad. Otros se utilizan gastronómicamente “(...) debido a que presentan características alimenticias y culinarias de excelente calidad gustativa” (CIEFAP, Manual N° 19, p. 9). Dentro de este último grupo se encuentran: Morilla negra (*Morchella septimelata*), Morilla rubia (*Morchella tridentina*), Piel de naranja (*Aleuria aurantia*), Changle (*Ramaria patagonica*), Oreja gelatinosa (*Aleurodiscus vitellinus*), Llao Llao (*Cyttaria hariatii*), Bejín u Hongo perlado (*Lycoperdon perlatum*) y Falsa Trufa, Trufa de pinar o Papita (*Rhizopogon roseolus*).

Imagen N° 4 - Estación 3.



Fuente: Elaboración propia.

Durante el trayecto, se pueden observar setas vivas o secas/congeladas (según la estación). Por ejemplo, a principios del mes de octubre de 2024 aún caían heladas en Sierra Colorada, por lo cual no se desarrollaron muchas fructificaciones. En la Imagen N° 5 se puede observar en un árbol de lenga un pequeño ejemplar seco de *Cyttaria harioi*, también conocido como Llao Llao, que perteneció a una fructificación anterior al invierno de ese año. Además, es visible el tumor globoso o nudos que el hongo provoca en distintos árboles de la familia *Nothofagus*, como el coihüe (*Nothofagus dombeyi*), el ñire (*Nothofagus antarctica*) y la lenga (*Nothofagus pumilio*), entre otros.

Imagen N° 5 - Ejemplar de *Cyttaria harioiti*.



Fuente: Elaboración propia.

Llegando a la cuarta estación (Imagen N° 6), se invita al visitante a reflexionar sobre la conexión entre los hongos y las personas, sobre la interrelación que existe entre el ser humano y el medio que lo rodea. Según la cosmovisión del pueblo mapuche fue una misma energía la que creó a la persona (Che), al lugar donde habita (Mapu) y a su biodiversidad (Itrofilmongen). Por esta razón, lo espiritual y lo material están intrínsecamente relacionados, ya que provienen del mismo origen.

Imagen N° 6 - Estación 4.



Fuente: Elaboración propia.

La última estación (Imagen N° 7) enuncia que esta senda de micoturismo es una propuesta novedosa desarrollada dentro de la plataforma científico tecnológica “Patagonia Fungi”, con el objetivo de promover el conocimiento y el uso sustentable de los hongos comestibles de la Patagonia.

Imagen N° 7 - Estación 5.



Fuente: Elaboración propia.

Al finalizar la senda (Imagen N° 8), se focaliza en la importancia de la preservación de los bosques andino-patagónicos. Estos bosques albergan especies endémicas que aún hoy están siendo identificadas e investigadas, por lo cual un mínimo cambio en el entorno puede dificultar la supervivencia de las distintas fructificaciones.

El recorrido no sólo se centra en la contemplación de los principales cuerpos fructíferos del área, sino que es llevado a cabo con una visión global, donde todos sus elementos se encuentran interconectados. Se hace referencia sobre: los hongos, los distintos estratos arbóreos y arbustivos, las plantas medicinales, los diferentes animales que proliferan la dispersión de esporas, etc. Es decir, el hongo dentro del bosque, como una parte

fundamental de este hábitat, y de la cultura mapuche-tehuelche, a través de su cultura y tradiciones.

Imagen N° 8 - Fin de la Senda.



Fuente: Elaboración propia.

En esto radica la importancia del micoturismo en áreas rurales. El turismo micológico, en Sierra Colorada, permite a los distintos turistas y viajeros (estudiantes, investigadores, turistas gastronómicos, etc.) conocer las especies de cuerpos fructíferos pertenecientes al ecosistema del bosque húmedo patagónico y su vínculo con la comunidad mapuche-tehuelche.

CONCLUSIONES

El análisis de las características del Turismo Micológico en Sierra Colorada entre 2021 y 2023, permitió comprender que el mismo surgió como una actividad rural complementaria a las demás actividades económicas y turísticas del paraje, es decir, como una alternativa turística diferente en comparación a los atractivos turísticos existentes, no sólo de Sierra Colorada sino también de la región. El desarrollo de la senda estuvo directamente vinculado con las acciones y políticas públicas impulsadas por el municipio trevelinense en relación al fortalecimiento de su imagen turística, como un destino sustentable de turismo rural y de naturaleza. Además, el proyecto de investigación del Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP) y el alto grado de preservación del bosque húmedo patagónico por parte de la comunidad mapuche tehuelche resultaron fundamentales para la puesta en marcha del recorrido.

Por estas razones, resultó de suma importancia describir las características naturales de la región; el relieve montañoso de los Andes Patagónico-Fueguinos, el clima húmedo-frío patagónico, la tipología de los suelos (molisoles, andisoles e inceptisoles), las corrientes fluviales, los cuerpos de agua dulce y los glaciares que presenta, así como su flora y su diversidad faunística. En este sentido, Sierra Colorada posee un ecosistema óptimo para la proliferación de distintas especies de cuerpos fructíferos con diferentes funciones ecosistémicas.

Tanto las cualidades detalladas anteriormente como los mediadores, implicados en la creación y realización del circuito turístico, propiciaron el surgimiento del micoturismo en la provincia de Chubut. Con respecto a la concepción de esta tipología turística, luego de haber analizado alrededor de diez definiciones, se concluye que la Senda Micoturística de Sierra Colorada es un caso de Turismo Micológico, entendido como una actividad turística rural llevada a cabo por la comunidad mapuche-tehuelche residente del paraje, en la que pueden desarrollarse las siguientes actividades: observación de setas, identificación de cuerpos fructíferos, aprendizaje sobre géneros fúngicos y su vínculo con el ecosistema, recolección y degustación de hongos silvestres comestibles (gastronomía mapuche-tehuelche), investigación científica de hongos, compra-venta de ejemplares

fúngicos deshidratados o congelados, observación de métodos de cosecha y de limpieza, etc.

Esta tipología de turismo permite, además, romper con la estacionalidad del destino y la concentración de sitios de interés en la ciudad cabecera. Trevelin posee gran cantidad de atractivos que pueden visitarse todo el año, destacándose los meses de octubre y noviembre como aquellos con mayor flujo de turistas. El micoturismo, al desarrollarse en un paraje rural y poseer un mayor número de cuerpos fructíferos visibles durante la estación otoñal (además de la primavera), diversifica la oferta turística durante la temporada baja y la expande hacia Sierra Colorada, logrando así una mayor armonía y distribución de los atractivos turísticos en el territorio.

De acuerdo a todo lo expuesto, puede afirmarse que la hipótesis planteada como orientación para el desarrollo de esta tesina es verdadera, ya que el el Turismo Micológico durante el período 2021-2023 en Sierra Colorada ha estado vinculado directamente con el turismo rural, del cual es una subcategoría. Además, se encuentra transversalmente entrelazado con otras tipologías turísticas (científico, educativo, étnico, deportivo y gastronómico) que lo constituyen como un fenómeno turístico complejo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acerenza, Miguel Ángel (1991). Administración del turismo: conceptualización y organización. Editorial Trillas, Vol. 1. México.
- Acerenza, Miguel Ángel (2006). Conceptualización, origen y evolución del turismo. Editorial Trillas, México.
- Priestley, Gerda K. & Llurdés i Coit, Joan Carles. (2008). Turismo Urbano (Cap. VI). Barrado, D, y Calabuig, J. Geografía Mundial. Parte II. Edit. Síntesis. España. 2008.
- Barroetaveña, Carolina, López, Sofía & Pildain, María Belén (2020). Cocinar con hongos silvestres. Descripción nutricional, propiedades, modos de consumo y preservación de los hongos silvestres de Patagonia. Editado por Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP) Manual N° 20 ISSN 1514-2256.
- Barroetaveña, Carolina & Toledo, Mario Rajchenberg (2019). Hongos Comestibles Silvestres de la región Andino Patagónica de Argentina. Manual de campo. Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP) Manual N° 19 issn 1514-2256.
- Boa, Eric (2005). Los hongos silvestres comestibles: perspectiva global de su uso e importancia para la población. Productos forestales no madereros 17. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Roma, Italia.
- Cantar, Nahir Meline (2018). Entre lo rural y lo urbano. Delimitación urbana de la ciudad de Olavarría, en Mikkelsen, C. “Geografías del presente para construir el mañana: miradas geográficas que contribuyen a leer el presente”, UNCPBA. Argentina.
- Cejas, Noelia; Martínez Coenda, Virginia; Vanoli, Fernando (2017). El lugar de los artefactos en procesos sociales. Reflexiones sobre una experiencia de tecnología social en Bariloche, Argentina Paakat: Revista de Tecnología y Sociedad, núm. 13, septiembre-febrero, 2017 Universidad de Guadalajara Guadalajara, México.
- CIEFAP, (s/f). La Institución, Qué es el CIEFAP.

https://www.ciefap.org.ar/index.php?option=com_sppagebuilder&view=page&id=15&Itemid=108

- CIEFAP (s/f). Patagonia Fungi.

https://www.ciefap.org.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=84&Itemid=355

- Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales (2018). Reporte de Monitoreo, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (4º trimestre de 2018). Sistema de Información, Evaluación y Monitoreo de Programas Sociales (SIEMPRO). Presidencia de la Nación.
- Coronato, Andrea; Mazzoni, Elizabeth; Vázquez, Miriam & Coronato, Fernando (2017). Patagonia: una síntesis de su geografía física. 1a ed. - Río Gallegos: Universidad Nacional de la Patagonia Austral, 2017. ISBN 978-987-3714-40-5.
- Cortés, Maruja, Montenegro, Ignacio, Boza, Sofía, Henríquez, José Luís & Araya, Tatiana (2017). La recolección de productos forestales no madereros por mujeres campesinas del sur de Chile: reconfigurando la tensión entre lo local y lo global. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (Rivar).
- Cruzate, G. A., Morras, H. J. M., Pizarro, M. J. y Gómez, L. A. (2023). Argentina físico-natural: Suelos. ANIDA. Atlas Nacional Interactivo de Argentina. Instituto Geográfico Nacional.
- Daus, Federico A. (1978). Geografía de la Argentina. Física y Humana. Editorial Ángel Estrada y Cía. S.A.
- Delgadillo, Víctor (2015). “Patrimonio urbano, turismo y gentrificación” (Cap. V). En Perspectivas del estudio de la gentrificación en México y América Latina - México: UNAM, Instituto de Geografía, 2015.
- De Frutos Madrazo, Pablo, Martínez Peña, Fernando & Esteban Laleona, Sonia (2011). El turismo micológico como fuente de ingresos y empleo en el medio rural. El caso de Castilla y León Estudios de Economía Aplicada, vol. 29, núm. 1, 2011, pp. 279-307 Asociación Internacional de Economía Aplicada Valladolid, España.

- De Sousa Santos, Boaventura (2010). Para descolonizar Occidente: Más allá del pensamiento abismal. Editorial UBA Sociales Publicaciones – Prometeo – FFyL UBA – CLACSO. Buenos Aires.
- Diniz Carvalho Karoliny & Moguey Guzmán Sócrates Jacobo (2010). El Turismo en la Dinámica Territorial. ¿Lógica global, desarrollo local? Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 20, núm. 2, 2011, pp. 441-461. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina.
- El Chubut (09/07/2023). Producción y turismo: Los ejes de desarrollo que propone Ingram para Trevelin.

<https://www.elchubut.com.ar/esquel/2023-7-8-21-25-0-produccion-y-turismo-los-ejes-de-desarrollo-que-propone-ingram-para-trevelin>

- El Chubut (23/04/2025). Turismo de Esquel y Ciefap inauguran nueva micosenda en Alto Río Percy. Redacción Chubut.

<https://www.elchubut.com.ar/esquel/2025-4-22-20-56-0-turismo-de-esquel-y-ciefap-inauguran-nueva-micosenda-en-alto-rio-percy>

- El Chubut (26/12/2018). Trevelin presentó la nueva imagen para promoción.

<https://www.elchubut.com.ar/esquel/2018-12-25-22-29-0-trevelin-presento-la-nueva-imagen-para-promocion-turistica>

- Fariña Tojo, José & Higuera García, Esther (1999). Turismo y uso sostenible del territorio. El senderismo como posibilidad para los pequeños territorios. Universidad Politécnica de Madrid. España.
- Fermani, Melisa. (2022). La producción de hongos comestibles y su puesta en valor turístico-recreativa en el Sudoeste de la provincia de Buenos Aires. Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo, 20 (1), 21-42.
- Foro de Planificación y Desarrollo del Turismo Gastronómico (28/10/2016). Relatoría, Comodoro Rivadavia (Chubut). Ministerio de Turismo, Presidencia de la Nación.

- Galmarini, Mara Rocío (2020). El turismo rural como estrategia para el territorial: algunas consideraciones para los casos de Lobos y General Belgrano, provincia de Buenos Aires. Bernal, Argentina: Universidad Nacional de Quilmes, Unidad de Publicaciones del Departamento de Economía y Administración.
- Gamundi, Irma J. y Horak Egon (1993). Hongos de los bosques andinopatagónicos: Guía para el reconocimiento de las especies más comunes y atractivas. Vazquez Massini Editores.
- García Guzmán, Maximiliano (2021). Paradigmas novedosos de las políticas públicas: hacia un enfoque de interconectividad (Cap. III). ¿Hackear lo público? Innovación en la gestión pública. Centro Latinoamericano de Administración para el Desarrollo (CLAD). Colección Experiencias Escuela CLAD.
- García Revilla, Mercedes Raquel & Martínez Moure, Olga (2017). Turismo científico y ciudades del futuro. International Journal of Scientific Management and Tourism, 2017, Vol. 3 N° 1 pp 123-130.
- García-Soto, Elí Albertina & Thomé-Ortiz, Humberto (2019). La dimensión recreativa de los hongos comestibles silvestres de Senguio Michoacán, México, y sus escenarios de desarrollo local. Agroproductividad: Vol. 12, Núm. 5, mayo. 2019. pp:45-50.
- Gliemmo, Fabricio & Moscosos, Florencia (2018). Geografía Turística Argentina. Aportes y reflexiones hacia la construcción de territorios turísticos sostenibles. Libros de cátedra. Facultad de Ciencias Económicas. Universidad Nacional de La Plata. Editorial de la Universidad de La Plata. La Plata, Buenos Aires.
- Gobierno de Río Negro (10/02/2024). Si no tenés planes para este finde, hacé turismo científico.
<https://rionegro.gov.ar/articulo/48240/si-no-tenes-planes-para-este-finde-hace-turismo-cientifico>
- Gómez-Vázquez, Raúl; Thomé-Ortiz, Humberto; Pérez-Ramírez, Carlos Alberto; Martínez-García, Carlos Galdino (2019). La prospectiva como marco de análisis para el aprovechamiento turístico de los hongos comestibles silvestres (HCS) en el centro de México CIENCIA ergo-sum, Revista Científica Multidisciplinaria de

Prospectiva, vol. 26, núm. 1, 2019. Universidad Autónoma del Estado de México, México.

- Gómez-Vázquez, Raúl; Thomé-Ortiz, Humberto; Pérez-Ramírez, Carlos Alberto; Martínez-García, Carlos Galdino (2020). Perspectivas teórico-metodológicas para el estudio del turismo micológico: una revisión. Rosa dos Ventos, vol. 12, núm. 2, 2020. Universidade de Caxias do Sul, Brasil.
- Ibañez, Juan José (2008). Los Suelos de Argentina y su geografía.
- Informe de la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (1987). Asamblea General de las Naciones Unidas.
- Instituto Europeo de Micología (s/f). Quiénes somos.
<https://micosylva.pfcyl.es/content/quienes-somos>
- Instituto Europeo de Micología (s/f). Red de Parques Micosylva.
<https://micosylva.pfcyl.es/parques>
- Instituto Geográfico Nacional (s/f). Mapa Interactivo.
<https://mapasescolares.ign.gob.ar/dist/src/mapaInteractivo.html>
- Inventario Nacional de Glaciares (2018). Informe de la cuenca del río Futaleufú. Provincia de Chubut. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, Presidencia de la Nación.
- Jiménez-Ruiz, Andrea., Thomé-Ortiz, Humberto, Espinoza-Ortega, Angélica & Vizcarra-Bordi, Ivonne (2017). Aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres: casos de micoturismo en el mundo con énfasis en México. Bosque, vol. 38, núm. 3, 2017, pp. 447-456. Universidad Austral de Chile. Valdivia, Chile.
- Lázaro García, Andrea (2008). El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa. Anales de Geografía de la Universidad Complutense 28 (2): 111-136. Madrid, España.

- Marchant Santiago, Carla, Fuentes Acuña, Nicolás, Kaulen Luks, Santiago, Ibarra & José Tomás (2020). Saberes locales en huertas de montaña del sur de los Andes: un refugio de memoria biocultural mapuche pewenche. Pirineos, Revista de Ecología de Montaña 175, e060. DOI: <https://doi.org/10.3989/pirineos.2020.175010>
- Martínez Garrido, Emilia, Sánchez Urrea, Julián, Torija Santos, Rodrigo & Vega Borjabad, José Antonio (2011). Turismo micológico y desarrollo sostenible del medio rural en Soria. Espacios y destinos turísticos en tiempos de globalización y crisis. Vol. II. Grupo TERAP (Territorio, Recursos Ambientales y Patrimonio). Asociación de Geógrafos Españoles Grupo de trabajo de Turismo, Ocio y Recreación. Universidad Carlos III de Madrid.
- Martínez Quintana, Violante (2017). El turismo de naturaleza: un producto turístico sostenible. Arbor Ciencia, Pensamiento y Cultura, Vol. 193-785, a396. DOI: <http://dx.doi.org/10.3989/arbor.2017.785n3002>
- Micología en Navarra (2011). Proyecto Micosylva. Gestión Ambiental de Navarra S.A.
- Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (2022). Memoria UE 2022. Centro de Investigación Esquel de Montaña y Estepa Patagónica. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.
- Ministerio del Interior (s/f). Bosques Nativos. Productos Forestales No Madereros. <https://www.argentina.gob.ar/ambiente/bosques/productos-forestales-no-madereros>
- Ministerio del Interior (20/12/2022). Reconocimiento de la OMT a Trevelin. Iniciativa “Best Tourism Villages”.

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/reconocimiento-de-la-omt-trevelin>
- Morales González, Magdalena (2008). ¿Etnoturismo o turismo indígena? Teoría y Praxis, núm. 5, 2008, pp. 123-136 Universidad de Quintana Roo Cozumel, México.
- Muller, Pierre (2002). Las Políticas Públicas. Universidad Externado de Colombia.
- Municipalidad de Necochea (21/11/2023). Sendero de Hongos: un nuevo paseo ambiental para el Parque Miguel Lillo.

<https://necochea.gov.ar/sendero-de-hongos-un-nuevo-paseo-ambiental-para-el-parque-miguel-lillo/>

- Municipalidad de Trevelin (15/11/2024). Trevelin fue elegido como uno de los pueblos turísticos más lindos del mundo.

<https://trevelin.gob.ar/content/trevelin-fue-elegido-como-uno-los-pueblos-turisticos-mas-lindos-del-mundo>

- Municipalidad de Villa Ocampo (s/f). Mini exploradores de hongos en “El Pindó”.

<https://www.villaocampo.gob.ar/noticias/4702-mini-exploradores-de-hongos-en-%E2%80%99Cel-pind%C3%B3%E2%80%9D.html>

- Olivera, Ana (2011). Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios. Cuadernos de Turismo, núm. 27, 2011, pp. 663-677 Universidad de Murcia. Murcia, España.
- Ordenanza N° 2.093 (2022). Bases para la Gestión Integral de Municipios Turísticos Sostenibles Municipalidad de Trevelin.
- Organización Mundial del Turismo (2019). Definiciones de turismo de la OMT, OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2004). Los hongos silvestres comestibles: perspectiva global de su uso e importancia para la población, Productos forestales no madereros n° 17, FAO.
- Pereyra, Fernando X. (2012). Suelos de la Argentina. Ed. Segemar-AACS-GAEA, Anales N° 50, 178 págs. Buenos Aires. Ilustraciones y cuadros.
- Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina (2018). Secretaría de Turismo, Presidencia de la Nación.
- Putzke, Jair & Lopes Putzke, Marisa Terezinha (2012). Os Reinos dos Fungos. Volume 1 – 3ª edição. EDUNISC. Santa Cruz do Sul, Brasil.
- Román, María Florencia & Ciccolella, Mariana (2009). Turismo rural en Argentina: concepto, situación y perspectivas. Buenos Aires: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2009.

- Salazar-Vidal, Viviana E. (2016). Manual de Micología Básica. Santiago de Chile, Chile.
- Servicio Meteorológico Nacional (s/f). Atlas Climático Argentina. Parámetros Climáticos Promedio (1991-2020).
<https://www.smn.gob.ar/clima/atlasclimatico>
- Scifoni, Simone (2006). Os diferentes significados do Patrimônio Natural. Diálogos - Revista do Departamento de História e do Programa de Pós-Graduação em História, vol. 10, núm. 3, pp. 55-78 Universidade Estadual de Maringá Maringá, Brasil.
- Strahler Arthur N y Strahler Alan H. (1997). Geografía Física (tercera edición) Ediciones Omega. Barcelona. 1997.
- Tiempo Argentino (11/09/2025). Confirmado: los hongos son tendencia en Claromecó.
https://www.tiempoar.com.ar/ta_article/confirmado-los-hongos-son-tendencia-en-claromeco/
- Thomé-Ortiz, Humberto (2015). Turismo micológico. Una nueva mirada al bosque. Revista Ciencia y Desarrollo, 1 (1), 1-5.
- Thomé-Ortiz, Humberto (2016). Turismo rural y sustentabilidad. El caso del turismo micológico en el Estado de México. En Carreño-Meléndez, Fermín y Vázquez-González, Alicia Yaneth. Ambiente y patrimonio cultural. México (México): UAEM.
- Thomé-Ortiz, Humberto, Jiménez Ruiz, Andrea, Espinoza Ortega, Angélica & Vizcarra-Bordi, Ivonne (2020). Una aproximación al turismo micológico desde el enfoque de capital rural. Análisis comparativo en el Centro de México. Nuevas movilidades entre España y América Latina: retorno versus arraigo y vuelta a la emigración, Artículos, Páginas 219-237. Cuadernos Geográficos Vol. 59 Núm 3.
- Thomé-Ortiz, Humberto, Jiménez Ruiz, Andrea & Vizcarra-Bordi, Ivonne (2016). Turismo Micológico y Etnoconocimiento, escenarios de desarrollo endógeno en espacios forestales. Pérez-Garcés, Ranulfo, Espinosa Ayala, Enrique y Terán-Varela,

Omar Ernesto. Seguridad Alimentaria, Actores Territoriales y Desarrollo Endógeno. México. Laberinto Ediciones.

- UNESCO (s/f). Parque Nacional Los Alerces. Lista del Patrimonio Mundial.
<https://whc.unesco.org/es/list/1526>
- Velasco González, María (2014), “Gobernanza turística: ¿Políticas públicas innovadoras o retórica banal?”, en Cuaderno Virtual de Turismo. Edição especial: Hospitalidade e políticas públicas em turismo. Rio de Janeiro, v. 14, supl.1.

ANEXOS

ANEXO I - MAPAS

1. Mapa de Trevelin.



2. Mapa de las Comunidades Ancestrales de Sierra Colorada y Lago Rosario.



ANEXO II - ENTREVISTAS

1. Entrevista 1: Daniel Aillapán – Guía Oficial y Prestador Turístico de Sierra Colorada (Cabalgatas Pein Mawiza y Senda Micoturística).

(...) Introducción.

Desarrollo:

- **¿Cómo se desarrolló el recorrido en conjunto con las autoridades del municipio de Trevelin y el CIEFAP?**

(...) La idea de la micosenda, en realidad, es un sendero que nosotros hacíamos anteriormente con las plantas medicinales. Más o menos, el sendero debe tener unos diez años, lo hacíamos todo con plantas medicinales y nuestra cultura en una parte, en un punto panorámico. Y hace, más o menos, unos cuatro años que nos empezó a dar una mano Turismo Trevelin; se empezó a interesar muchísimo más que los anteriores gobiernos. Con la mano de Juan Peralta que es un licenciado en turismo, un joven de la ciudad de Esquel, que está en la Secretaría de Turismo de Trevelin. Él nos conocía ya de cuando arrancamos nosotros, hace catorce años atrás; incluso la tesis de él la vino a hacer con nosotros. El primer año que nosotros estábamos de turismo él vino por la tesis (...), después se recibió y siempre nos tiene en cuenta por ese motivo también. Así que, a través de la idea que tenía CIEFAP, se la presentó primero a él y ahí fue donde en conjunto ellos se vinieron a traernos la propuesta de agregar esto de la micosenda, del Reino Fungi. Entonces ahí, comenzamos haciendo un curso de tres meses y estuvimos con la gente del CIEFAP, un grupo de investigación científica, que en su momento también estaban y siguen trabajando con España. Ellos se van a capacitar, siempre mandan personal, y ahora volvieron hace poco dos científicas muy jóvenes que estuvieron tres meses en España. Anteriormente había habido otro grupo de Esquel que estuvo también capacitándose allá, están conectados con gente de España y de México. Nosotros al aceptar la propuesta lo vimos interesante por el lado de que en el sendero se conjugaba lo que es la ciencia con lo ancestral, debido a que nosotros somos una comunidad originaria. Nos interesó también por el lado de conocer un poco más sobre la vida de los hongos, que tenemos un montón acá. Ahora, por el momento, hay alrededor de diez variedades o más que están identificadas, a través de los estudios de este grupo científico; pero, hay muchísimas más que todavía no están analizadas. Hay una cantidad impresionante de hongos, a raíz de eso el interés del CIEFAP con Turismo Trevelin.

- **¿Cuántas familias y/o personas de la comunidad se dedican al turismo?**

La comunidad tiene 170 habitantes, alrededor de 53 familias. Sólo el 20 % de la población se dedica al turismo.

- **¿Ustedes consumen alguna de las variedades presentadas durante el recorrido?**

Sí, nosotros ya consumíamos cuatro variedades de hongos antes de desarrollar el recorrido.

- **¿Cuántas personas realizaron el recorrido desde que lo inauguraron?**

En octubre de este año cumplimos dos años y la cantidad de personas que lo recorrieron son 120, entre ellas un grupo de científicos estadounidense y mexicano (de 25 personas) el año pasado.

- **¿Qué capacitación tuvieron que hacer?**

Los guías hicimos un curso de guía de sitio; seis de los integrantes que trabajamos en turismo aquí. Entonces los guiamos nosotros que somos nativos del lugar.

(...) Agradecimiento y despedida.

2. Entrevista 2: Eva Aillapán – Prestadora Turística en Sierra Colorada (La Casita de Lala).

(...) Introducción.

Desarrollo:

- **¿Qué productos comercializan en “La Casita de Lala”?**

Vendemos dulces artesanales con frutas de temporada, por ejemplo, calafate, sauco, frutillas, guindas, ciruelas, membrillo, corinto o grosellas. También algunos escabeches de liebre, guanaco, ciervo o capón, y de verduras como berenjenas y zanahoria.

- **¿Qué platos ancestrales se venden allí? ¿Alguno posee hongos?**

Los platos de comidas ancestrales son la sopa de harina, pavo de ñaco y sopa de trigo. Con hongos, vendemos guiso de trigo o pastas con morillas.

- **¿Ustedes se encargan de la recolección y conservación de los hongos?**

No, nosotros les compramos a las personas que se dedican a cosechar en temporada.

- **¿Estaban acostumbrados a consumir setas antes de la creación de la senda?**

No, para mi es nuevo todo el uso de los hongos.

- **¿En qué eventos gastronómicos han participado en representación de la cultura mapuche-tehuelche?**

Participé en Gualjaina.

- **¿De qué manera fueron capacitados por el CIEFAP para conocer más acerca de los hongos que poseen en Sierra Colorada?**

Fuimos capacitados por técnicos del CIEFAP y a través de libros.

(...) Agradecimiento y despedida.

3. Entrevista 3: Juan Manuel Peralta – Ex-Secretario de Turismo de Trevelin.

(...) Introducción.

Desarrollo:

- **¿Cómo surgió la idea de la Senda Micoturística?**

Esto tiene que ver con un trabajo del CIEFAP, que vienen trabajando, que se llama Patagonia Fungi. Hay una Doctora en Biología que se llama Carolina Barroetaveña que viene trabajando ya hace un tiempo con todo lo que es la temática, fortaleciendo lo que es la parte gastronómica de los hongos; y, nos hace una propuesta para participar de un programa, en su momento, del gobierno nacional (cuando el gobierno nacional generaba este tipo de políticas). Estamos hablando del año 2021, en la línea que se llamó Argentina Contra el Hambre. En ese programa se presentó un proyecto de colaboración entre el Municipio de Trevelin y el CIEFAP, el Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino-Patagónico, donde se planteó hacer un desarrollo de todo lo que es la parte de hongos comestibles en Sierra Colorada y Lago Rosario, generando secaderos de hongos y, por otro lado, una visión turística con la gastronomía y con la senda de micoturismo. Obtuvimos los fondos y comenzamos a implementar el proyecto. Siempre fue validado por la comunidad, obviamente que la idea fue pensada, fue validada, fue aprobada por todos los actores de la comunidad de Sierra y ahí avanzamos.

- **¿Cómo fue el proceso de creación del circuito?**

El proceso de creación fue algo también muy de la comunidad. Fue preguntarles algún sendero o algún recorrido que sea simbólico para ellos, que permita tener distintos elementos en cuanto a lo que es distintos ambientes por el tema de los hongos (más o menos húmedos, con o sin sol), que recorra también distintos estratos arbóreos, distintos sectores de mallines o pantanos y que también recorra y ponga en valor la historia del lugar. Así se definió el circuito que conociste.

- **Me comentaron Eva y Daniel Aillapán que debieron realizar diferentes cursos, ¿podrías comentarme más sobre los mismos?**

Los cursos son la misma parte del proyecto que te comentaba, Argentina contra el Hambre, donde contempló instancias previas de capacitación, de identificación de hongos, de identificación de saberes medicinales de los hongos y de otros tipos de usos. Se generó todo un proceso, primero de diagnóstico de conocimiento, y después se generó una capacitación al grupo de prestadores de Sierra en cómo transmitirle esa información al visitante. Esto también llevó un proceso de diseño, de qué contar, cómo contar, cómo se elaboraron los carteles, qué poner en cada cartel. Todo eso fue parte del mismo proyecto que te comenté recién.

- **¿Cómo conocieron a las personas del CIEFAP?**

La cuarta ya te la contesté antes. Importante que en el punto cuatro también hay un antecedente donde hicimos un proyecto con el CIEFAP de trineos elaborados con madera nativa, de coihue, donde se elaboraron más de 30 trineos que usan los prestadores para alquilarlos en el invierno y poder así tener un ingreso. Es muy interesante porque se habilitaron tres pistas de trineo y las personas van alquilan los trineos y se quedan todo el día jugando con la nieve y, a la vez, se genera un impacto económico positivo en el lugar. Este proyecto (...) se hizo en el 2021.

- **¿Tienen pensado continuar creando, en conjunto con el CIEFAP, otros senderos interpretativos de setas?**

Sí, seguimos trabajando. Hay una segunda senda de micoturismo en Alto Río Percey, en la ciudad de Esquel; que también estoy colaborando pero, digamos, más como asesor externo si se quiere, y que también está ya en funcionamiento en el Parador La Roca.

- **¿Qué otros actores formaron parte del proyecto?**

Esto ya te lo mencioné en las respuestas anteriores.

- **¿Crees que este tipo de atractivos turísticos fomentan el turismo rural comunitario? ¿Por qué?**

Sí, claro. Fomentan el turismo comunitario porque la prestación de servicios de este tipo fortalece la identidad. También la senda la pueden guiar distintos prestadores, no solamente lo hace el grupo de Pein Mawiza sino también, por ejemplo, Daniela Almendra de Ruka Kūwū. Sí, sí, claro que es parte de la oferta de la oferta del turismo rural comunitario que venimos trabajando en Sierra Colorada desde, en mi caso, el año 2012.

- **Y, por último, ¿qué políticas públicas (económicas, turísticas, ambientales, de salud, etc.) crees que son necesarias para desarrollar iniciativas de turismo rural comunitario?**

A ver, lo más importante en cuanto al turismo rural comunitario es la validación de las acciones con la comunidad. Es fomentar un rol de escucha (creo que la parte de la escucha es principal), es que las ideas sean endógenas, que surjan de la comunidad hacia afuera, que haya sentido de pertenencia. Desde nuestro lugar de técnicos poder acompañar esas ideas, fortalecerlas, pero que sean los mismos pobladores quienes las lleven adelante. Creo que tiene que darse ese proceso, sino no existiría el turismo rural comunitario. Por otro lado, creo que la organización social, que se organice el grupo, que tengan contacto, fomentar el concepto de “coopetencia”, más que el de competencia; que cooperen entre ellos, eso también creo que es fundamental. En cuanto a cuestiones económicas, cualquier incentivo

siempre viene bien pero, no siempre que hay dinero quiere decir que va a haber un impacto positivo. Hay veces donde se generan inconvenientes a partir de la administración de fondos o de acciones que se generan, por eso siempre hay que ir con mucho cuidado y respetando los tiempos de la comunidad. En cuanto a la parte turística, la promoción desde la Secretaría de Turismo; yo tengo hoy la gran oportunidad de acompañar a la comunidad de Sierra como Secretario de Turismo de Trevelin y darle mucha importancia a la promoción que es fundamental y poder siempre plantear un turismo con identidad. (...) avísame si querés que refuerce alguna información.

- **Me gustaría saber más acerca de los cursos que tuvieron que realizar las personas de la comunidad, porque me comentó Daniel Aillapán que tuvo que realizar un curso de guía de sitio y, por otro lado, Eva Aillapán me contó que fue capacitada por el CIEFAP.**

Los cursos que te referís sí, son cursos de la Secretaría de Turismo de Trevelin en el marco de una Ordenanza de Guía de Sitio. Para ser guía de sitio tenes que tener una preparación vinculada principalmente a lo que es la parte de la cultura, la historia, la naturaleza, el trato del turista, de las redes sociales y de primeros auxilios. Más o menos son ocho módulos que se dividen en clases que pueden ser uno o dos encuentros. Lo que fuimos haciendo es dar los cursos por comunidad, dimos un curso en Sierra, otro en Lago Rosario, otro en Aldea Escolar y otro en Los Cipreses. Pero son cosas distintas, por un lado estuvo el proyecto de hongos que se capacitaron en hongos puntualmente y, por otro lado, lo que tiene que ver más con el servicio donde se generan estos cursos de fortalecimiento del turismo rural.

(...) Agradecimiento y despedida.