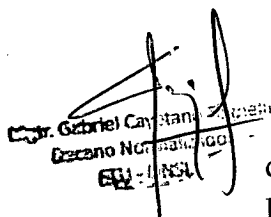




Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

VILLA DE MERLO, S. L, 29 NOV 2019


VISTO:


Gabriel Cayetano
Decano Normalizador
FTU - INTA

El EXP-USL: 15187 /2019, en el que constan las actuaciones vinculadas con el dictado de la V Jornada: "NUEVOS DESAFIOS EN LA PRODUCCIÓN Y PUESTA EN VALOR DE PLANTAS AROMATICAS Y MEDICINALES" a desarrollarse los días 6 y 7 de Diciembre de 2019 en el Campus Universitario de Barranca Colorada; y

CONSIDERANDO:

Que esta Jornada tiene como Objetivos:

- 
- Consolidar un espacio de vinculación con la comunidad que permita fortalecer y fomentar la utilización de plantas aromáticas y medicinales (PAM) y que promueva el intercambio de saberes sobre sus usos y aplicaciones.
 - Fortalecer acciones iniciadas en las ediciones anteriores de esta jornada, con énfasis en la formalización de una red interinstitucional que vincule a Universidades, INTA, Secretarías gubernamentales, asociaciones, etc.
 - Posicionar a la FTU y al INTA como unidades de desarrollo y vinculación de la temática en cuestión.
 - Vincular las PAM con el desarrollo de experiencias turísticas y económicas regionales con identidad propia.
 - Fomentar la capacitación sobre temas de investigación y desarrollo de vanguardia relacionada con la temática.
 - Fomentar el asociativismo para apuntalar el desarrollo del sector.
 - Atender a las demandas de los distintos actores para poder trabajar sobre soluciones conjuntas.

Que el Consejo Académico Consultivo tomó la intervención que le compete.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

EL DECANO NORMALIZADOR DE LA FACULTAD DE TURISMO Y URBANISMO
RESUELVE:




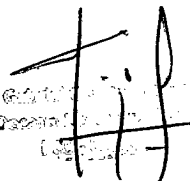
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

ARTÍCULO 1º.- Protocolizar la realización de la V Jornada de Actualización: "NUEVOS DESAFÍOS EN LA PRODUCCIÓN Y PUESTA EN VALOR DE PLANTAS AROMATICAS Y MEDICINALES", según lo expresado en Anexo I de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Comuníquese, publíquese en el Digesto de la Universidad, insértese en el Libro de Resoluciones de la Facultad y archívese.

RESOLUCIÓN D. - Nº 256


Uc. Rector
Secretaría de Gestión
Administrativa y Finanzas
San Luis, 2019


Uc. Decano
Facultad de Turismo y Urbanismo
San Luis, 2019



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

ANEXO I

[Handwritten signature]
Lic. María Elena Rodríguez
Secretaría de Turismo y Urbanismo

V Jornada: "NUEVOS DESAFIOS EN LA PRODUCCIÓN Y PUESTA EN VALOR DE PLANTAS AROMATICAS Y MEDICINALES."

PROPUESTA: Jornada

NIVEL: Actualización

DENOMINACIÓN: V Jornada de Actualización: "Nuevos desafíos en la producción y puesta en valor de plantas aromáticas y medicinales."

OBJETIVOS:

- Consolidar un espacio de vinculación con la comunidad que permita fortalecer y fomentar la utilización de plantas aromáticas y medicinales (PAM) y que promueva el intercambio de saberes sobre sus usos y aplicaciones
- Fortalecer acciones iniciadas en las ediciones anteriores de esta jornada, con énfasis en la formalización de una red interinstitucional que vincule a universidades, INTA, Secretarías gubernamentales, asociaciones, etc.
- Posicionar a la FTU y al INTA como unidades de desarrollo y vinculación de la temática en cuestión.
- Vincular las PAM con el desarrollo de experiencias turísticas y económicas regionales con identidad propia.
- Fomentar la capacitación sobre temas de investigación y desarrollo de vanguardia relacionada con la temática.
- Fomentar el asociativismo para apuntalar el desarrollo del sector.
- Atender a las demandas de los distintos actores para poder trabajar sobre soluciones conjuntas.

FUNDAMENTO:

La región de la Costa de los Comechingones y Valle del Conlara es altamente favorecida por la biodiversidad en su flora nativa debido a que su situación geográfica, climática, orográfica y peculiar ecología, sustenta una flora medicinal y aromática, abundante y variada, formada por cientos de especies. Además se presenta como una zona altamente favorable para el cultivo de especies exóticas.

Las PAM son utilizadas con múltiples fines y son sometidas a procesos de transformación muy diversos. Pueden utilizarse sin transformar o con un mínimo de transformación o como materia prima para la obtención de productos elaborados. Si se utilizan sin transformación, esto es frescas, desecadas, enteras, troceadas o mezcladas, sus principales destinos son la preparación de envasados de infusiones, dietéticos, condimentarios, aromatizantes, etc. Si se transforman para la obtención de aceites esenciales, extractos o resinas, sus destinos prioritarios son las industrias



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

[Handwritten signature]

alimenticias y de bebidas, en forma de antioxidantes, colorantes, conservantes, dietéticos; la industria cosmética y de perfumería, en la elaboración de cremas, colonias, jabones, etc; la industria farmacéutica en forma de medicamentos tradicionales, para las personas y animales, y para la homeopatía y fitoterapias, la industria química en forma de componentes para fitosanitarios y pinturas. Actualmente la industria de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (amargos, vermouth, etc) y las yerbas compuestas son los mercados que más demanda producen de plantas aromáticas nativas.

Desde la perspectiva de la industria o el consumidor, la utilización de PAM y derivados son utilizadas por la presencia de principios activos que tienen propiedades específicas: principios terapéuticos, aromáticos o condimentarios. Estos eslabones han generado una infraestructura considerable fundamentalmente en las últimas etapas de los eslabones de la cadena productiva (transformación y comercialización). Sin embargo resulta primordial centrar la atención en la etapa crucial de la producción de materias primas (plantas, partes de plantas, secas o húmedas, pulverizadas o no, distintos embalajes) donde aún existe un problema notorio con la falta de productos que cumpla con los requerimientos mínimo de higiene y buenas prácticas agrícolas, y por tanto no son competitivos con las materias primas que entran mediante la importación.

Por otro lado la creciente demanda de PAM nativas no ha estado acompañada por un incentivo en su producción que permitiera el aprovisionamiento de las materias primas sin necesidad de extraerlas de las poblaciones silvestres. Esto ha producido una disminución del número de ejemplares en las poblaciones por recolección manual, para cubrir la demanda de los mercados internos y externo lo que repercute en la recolección desmedida de flora autóctona y pone en riesgo la biodiversidad de regiones ricas en especies nativas de alto valor. Este tipo de prácticas trae consigo numerosas limitaciones para una producción rentable, especialmente en lo que se refiere a la dependencia de la recolección manual y a la heterogeneidad y falta de calidad de los productos.

Las PAM ofrecen, además, beneficios indirectos hacia otros actores económicos básicamente vinculados al turismo. Cabe destacar que el fortalecimiento de las producciones regionales, identificadas con las características culturales, gastronómicas y ambientales de la zona, potencia a la región como destino turístico por presentar cualidades únicas y originales que la diferencian de otros destinos similares. Y en este sentido existen una enorme potencialidad en el desarrollo de productos turísticos multisensoriales que involucren aromáticas, desde experiencias gastronómicas, medicinas alternativas de relajación y antiestrés, paseos en ambientes naturales, etc.

Con el propósito de vincular a los diferentes actores que están relacionados con esta temática, a fin de fortalecer el sector productivo, con el desarrollo de nuevas tecnologías agrarias, la vinculación con la problemática de los recolectores, el encadenamiento que permita la generación de agregado de valor en la continuidad de una cadena productiva, el estudio sistemático que permita el conocimiento de las propiedades y bondades aunadas con el desarrollo y la transferencia desde las unidades académicas y las demandas del mercado y la sociedad se propone esta jornada, con sustento en la participación obtenida en las ediciones anteriores y apostando a una mayor vinculación con la comunidad sumando en la organización comisiones integradas por expositores de la jornada anterior, alumnos y graduados, quienes participarán en la planificación de actividades de extensión, como la realización de talleres y la exposición de productos regionales.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

MODALIDAD:

Al igual que en las anteriores ediciones, la Jornada es organizada por la Facultad de Turismo y Urbanismo - FTU - y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA -, quienes aunarán esfuerzos para su realización. El INTA aportará profesionales disertantes provenientes de esta Institución y se hará cargo de sus viáticos, en tanto la FTU pondrá la infraestructura y los recursos materiales para el desarrollo de la Jornada, docentes de la institución y asumirá los costos restantes (ver ANEXO 2). Los ingresos correspondientes a las inscripciones y auspicios serán para la FTU y se utilizarán para cubrir todos los gastos involucrados en el evento.

Esta jornada se desarrollará en dos días, Viernes 6/12 y Sábado 7/12, de 8:30 a 18:00 hs.

De manera optativa se brindarán actividades a desarrollarse al final de la segunda jornada.

Durante cada una de las jornadas se expondrán disertaciones a cargo de diferentes especialistas en temas afines. La modalidad de la exposición será libre y la decidirá el disertante. Se prevé un tiempo de 50 minutos por disertante y 10 minutos para preguntas sobre el final de cada una.

Al igual que en la segunda edición se desarrollarán actividades específicas de divulgación:

- a) La realización de talleres, dirigidos a la comunidad en general, que tendrán una orientación práctica en diversos temas a fines con las PAMs. Duración aproximada: una hora y media (1,5 hs). Estas actividades estarán organizadas por una comisión integrada por alumnos y graduados, supervisado por un organizador.
- b) Feria de Exposición. Esta se desarrollará en el mismo predio y funcionará en simultáneo con las demás actividades. Se presentarán productos regionales y artesanales donde se utilizan las PAMs como materia prima. La modalidad será en stands. Esta actividad estará organizada por una comisión integrada por los expositores de la segunda jornada supervisado por un organizador.

La actividad optativa incluyen una visita a una recolectora regional en la Zona del Valle del Conlara.

La segunda actividad corresponde a la visita a un emprendimiento Aromáticas del Conlara, un cultivo intensivo de orégano, iniciado en el marco del programa Nuevas Empresas de Jóvenes Sanluisenses, donde se mostrarán nuevas tecnologías de riego por goteo en fase de experimentación en el cultivo de orégano.

Para las mencionadas actividades se hará una inscripción a las mismas el día de la acreditación. Estas se desarrollarán con un mínimo de cinco participantes.

• CERTIFICACIONES:

Se extenderán certificados a los asistentes y disertantes en el ciclo de conferencias y a los responsables del dictado de talleres. Los participantes en talleres y los expositores en la feria no tendrán certificado de participación.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

* CARACTERÍSTICAS

- A. CRÉDITO HORARIO: 19 hs reloj.
- B. FRECUENCIA: Dos días de 8:30 a 18 hs
- C. CRONOGRAMA DEL CURSADO: Ver anexo 1.
- D. FECHAS DE INICIO CIERRE: 6 y 7 de Diciembre de 2019.
- E. CUPOS DE INSCRIPTOS: Sin cupo

* ARANCEL: Ciclo de conferencias: Publico en general: \$150.
Docentes y Alumnos : Gratuito

• LUGAR DE CURSADO: La Jornada se desarrollará en la sede de la Facultad de Turismo de la UNSL, Avda. Libertador, s/n Barranca Colorada. Con tal motivo se prevé la utilización del aula mayor del nuevo módulo para el desarrollo de las conferencias, la utilización del laboratorio y el predio para los talleres y galerías para el montado de la feria de exposición.

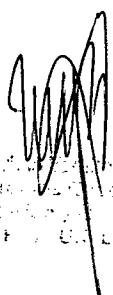
• DESTINATARIOS:

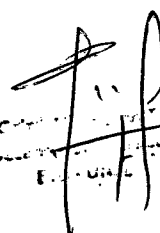
Esta jornada está abierta a productores, acopiadores, recolectores regionales, organismos públicos municipales, provinciales y nacionales, alumnos y egresados de la FTU, universidades, unidades académicas y público en general.

• RESPONSABLES:

- A. Coordinación: Dra. Ariana POSADAZ (FTU), Lic. Alejandro SUYAMA (FTU), Ing. Carolina GALLI (INTA) .Dra Sonia OCAÑO (FTU) Ariel RISSO ((INTA)
- B. Organización: Dr. Fransisco POLOP, Tec. Cecilia GENOVESE, Tec. Melina COSTA Agustina GENEROSO, Ing. Daniel SUAREZ, Mg Marcela DE LUCA
- C. Disertantes: Tec. Miguel JUAREZ (INTA); Mg. Miguel ELECHOSA (INTA), Dra.Catalina BAN VAREN (UBA), Dra. Carla ARIZO (INTA), Dr. Rubén OLMEDO (UNC), Dra. Brenda KONIGHEIM (UNC), Dra. Susana SUAREZ (UNRC), Dr. Gastón FERNANDEZ (UNSL), Dr. Eduardo DELLACASA (Univ. Montevideo Uruguay).

ANEXO I RES. D.-Nº 254


Lic. Alejandro Suyama
Secretaría de Turismo
Vinculación y Promoción
F.T.U.


Dra. Sonia Ocaño
Secretaría de Turismo
F.T.U.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

ANEXO II

PROGRAMA DE ACTIVIDADES de la IV Jornada de Extensión: "NUEVOS DESAFÍOS EN LA PRODUCCIÓN Y PUESTA EN VALOR DE PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES"

CICLO DE CONFERENCIAS

Viernes 6 de Diciembre:

- 8:30 hs. Acreditación y bienvenida
- 9:30 hs. Apertura. Mg. Gabriel TOGNELLI, Decano de la Facultad de Turismo y Urbanismo,
Dr. Ricardo SAGER, Director de la Estación Experimental EA- INTA San Luis.
- 10:00 hs. De espontáneas a cultivadas: un camino importante para el desarrollo del sector de plantas aromáticas. Ing. Miguel ELECHOSA (INTA)
- 11:00 hs. Experiencia educativa
- 11:10 hs. Refrigerio
- 11:25 hs. Un trayecto por la diversidad química de las plantas aromáticas y sus aplicaciones. Tec. Miguel JUAREZ (INTA)
- 12:15 hs. Presentación del libro Manual de Buenas Prácticas para Recolección, Cultivo y Manufactura de "marcela" (*Achyrocline satureioides*). Dra Susana SUÁREZ (UNRC), Mgster Daniel SUAREZ (INTA)
- 13:00 hs. Almuerzo
- 14:30 hs. Mesa Experiencias en la producción de Lúpulo regional. Perspectivas del sector. Coordina Dra. Ariana POSADAZ
 - Proyecto "Lúpulo en el paralelo 32". Dra. Sonia OCAÑO (FTU), Lic Alejandro SUYAMA (FTU), Dra. Ariana POSADAZ (FTU), Mg. Ing Carolina GALLI (INTA), Mg. Ing Ariel RISSO (INTA) - GRIDACER y su vinculación con el sector cervecero. Dr. Gastón FERNANDEZ (UNSL)
- 16:00 hs. Refrigerio
- 16:45 hs. TALLERES

A cargo de docentes, alumnos y egresados de la carrera Tecnicatura Universitaria en Producción de Plantas Aromáticas. La modalidad es itinerante en las diferentes estaciones.

1. Destilación de Aceites esenciales utilizando Trampa Clevenger y observación en lupas estereoscópicas. Dra. Sonia OCAÑO (FTU), Tec. Soledad SEGUY (graduada TUPPA-FTU).
2. Destilación Escala Piloto en PEM 100 y experiencias regionales. Dra Ariana POSADAZ (FTU), Anahí CORNEJO (estudiante TUPPA-FTU), Tec. Camila



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

VENERO (graduada TUPPA-FTU).

3. Reconocimiento de plantas aromáticas y medicinales nativas de nuestra región.
Responsables: Lic Alejandro SUYAMA (FTU), Dra Susana SUAREZ (UNRC), Ing Ariel RISSO (INTA), alumnas 2º año TUPPA y Tec. Leonel MORANDI (graduado TUPPA- FTU).
4. Recorrido por senderos y visita al campo. Mg Carolina GALLI (INTA), Mg. Daniel SUAREZ, Tec. Cecilia GENOVESE (FTU), Tec. Melina COSTA (FTU).
5. Plantas aromáticas de uso gastronómico. Tec Myriam Leal (graduada TUPPA y TUPJyF-FTU), Asociación de Cocineros Merlino.
6. Técnicas de multiplicación por macro propagación - Tec Carlos Cangiano (INTA), Tec. Santiago Molina (graduado de TUPJyF y estudiante de TUPPA-FTU).

Sábado 7 de diciembre:

- 9:00 - 11:00 hs. Mesa Cannabis medicinal.

- Marco legal para implementar proyectos de cultivo de Cannabis sativa en Argentina. Dra. Carla ARIZIO (INTA)
- Avances en estudios sobre preparados a base de Cannabis sativa L. Dra. Catalina VAN BAREN (UBA)

11:00 hs Refrigerio

- 11:00-12:30 hs Mesa Nuevas aplicaciones y potencialidades de las plantas aromáticas
- Productos naturales para el control de plagas obtenidos de especies de la flora aromática nativa latinoamericana: experiencias en fruticultura. Dr Eduardo Dellacasa (Univ. de la República).
 - Uso potencial de plantas aromáticas como conservantes en alimentos. Dr. Rubén OLMEDO (UNC).
 - Estudios de la actividad antiviral y larvicida de plantas aromáticas y Medicinales Argentinas. Dra Brenda Konigheim (UNC).


12:30 hs. Homenajes y reconocimientos. CIERRE DE LA JORNADA

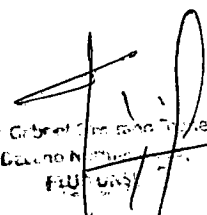
13:00 hs Almuerzo

Actividad OPTATIVA

14:30 hs. Visita a Experiencias Regionales

ANEXO II RESOLUCIÓN D.-Nº **254**


Lic. Mariana Suarez
Secretaría General,
Vinculación y Extensión
FTU - UNLS


Mg. Gabriela Gonzalez
Docente Normalista
FTU - UNLS