



Oleoturismo

1° JORNADAS NACIONALES

7 y 8 de noviembre de 2025

La Enoteca -Av. Peltier 611

Mendoza, Argentina.



PROGRAMA

Jornada del 7 de noviembre

09:00 hs. - 10:00 hs.

Acreditaciones

10:00 hs. - 10:30 hs.

Apertura institucional

Rodolfo Vargas Arizu, Ministerio de Producción de Mendoza.

Jimena Latorre, Ministerio de Energía y Ambiente de Mendoza.

Gabriela Testa, Ente Mendoza Turismo.

10:30 hs. - 11:10 hs.

Conferencia magistral

Jaén, capital mundial del AOVE: claves de un modelo de oleoturismo competitivo.

Juan Ignacio Pulido Fernández, Universidad de Jaén, Director del LAInnTUR (España) - por streaming

11:10 hs. - 11:50 hs.

Conferencia

AOVEland: innovación, sostenibilidad y experiencia inmersiva en oleoturismo.

Joaquín Morillo Ruiz Baeza, Grupo Oleícola Jaén (España) — por streaming



PROGRAMA

12:30 hs. - 13:30 hs.

Actividad especial

Inauguración del Paseo de los Olivos
Recorrido autoguiado por el Parque Cívico,
que destaca el valor histórico y cultural de
los olivos, con elementos interactivos y
cartelería interpretativa.

14:00 hs. - 14:20 hs.

Presentación

Oleoturismo con identidad: la experiencia
Mendoza Oliva Bien.

Marcelo Reynoso, Ente Mendoza Turismo,
Dirección de Desarrollo Turístico e
Innovación

14:20 hs. - 15:05 hs.

Panel de expertos

Indicaciones geográficas y patrimonio
oleícola: claves para la identidad territorial.

Abderraouf Laajimi, Consejo Oleícola
Internacional (Túnez).

Pablo Morón, Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca de la Nación

Mario Bustos Carra, Asociación Olivícola
de Mendoza.

Susana Mattar, Universidad Católica de
Cuyo (San Juan)

Moderador: Alfredo Draque, Ministerio de
Producción de Mendoza



PROGRAMA

15:10 hs. - 15:30 hs.

Presentación

Programa Turismo Rural Productivo

Laura Scimone, Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes de la Nación

María del Lucero Glorio, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

15:35 hs. - 16:25 hs.

Mesa redonda

Paisajes del olivo: destinos oleoturísticos en Argentina

Guillermo Acevedo, Ruta del Olivo Catamarqueño (Catamarca)

Julio Luján, Camino del Olivo de Córdoba (Córdoba)

Jorge Corrales, Ruta del Olivo de General San Martín (Mendoza)

Maika Rech, Ruta del Olivo de San Juan (San Juan)

Nicolás Chumbita, Ruta del Olivo Riojano (La Rioja)

Moderador: Gabriel Fidel, Universidad Nacional de Cuyo de Cuyo.

16:25 hs. - 16:45 hs.

Coffee Break



PROGRAMA

16:45 hs. - 17:25 hs.

Conversatorio

Negocios y experiencias en oleoturismo

Gisela Rosell, Olibó

Carlos Sáez, Olivícola Laur

Cristian García, Museo del Olivo y el Aceto
(Municipalidad de Maipú)

Bettina Moral Torés, La Pocitana,
(San Juan)

Moderador: Carlos Hernández, periodista

17:25 hs. - 17:50 hs.

Conversatorio

Gastronomía & oleoturismo

Patricia Courtois, Restaurante 5 Suelos,
Durigutti Family Winemakers.

Miguel Zuccardi, Restaurante Pan y Oliva,
Olivícola Zuelo.

Beatriz Barbera, Francesco Restaurante

Moderadora: (a designar)



PROGRAMA

17:50 hs. - 18:30 hs.

Panel de expertos

Olivicultura sostenible & oleoturismo:
innovación, educación & conservación del
patrimonio

Facundo Soria, Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca de la Nación

Alfredo Baroni, Obra Don Bosco, Rodeo
del Medio

Adriana Banco, INTA EEA Junín, Banco de
Germoplasma de Olivos

Moderadora: Mónica Mirábile,
Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de
Ciencias Agrarias

18:30 hs.

Palabras finales y conclusiones

20:00 hs. - 23:00 hs.

Actividad cultural y gastronómica (arancelada)

Cata de AOVE & maridaje de cocina
mendocina

Ana Clara Castillo, Sommelier con
especialización en aceite de oliva,
Universidad de Jaén.

Luan Fernandez, Auténtico Cocina
Contemporánea.



PROGRAMA

Jornada del 8 de noviembre

9:00 hs. - 14:30 hs.

Visita técnica / FAMTour – FAMPress

El recorrido está dirigido a agencias de viajes, operadores turísticos, prensa especializada e influencers, quienes tendrán la oportunidad de conocer de manera directa la propuesta oleoturística de la provincia. La experiencia incluye visitas a olivares, almazaras y restaurantes temáticos de Maipú, donde se podrá apreciar el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra y comprender su estrecha relación con la identidad local y la gastronomía mendocina.



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Secretaría de Turismo,
Ambiente y Deportes
Ministerio del Interior



MENDOZA
ARGENTINA



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



Facultad de
CIENCIAS
AGRARIAS



Universidad de Jaén
Cátedra de Turismo de Interior



Cámara
Argentina
de Turismo



Consejo Federal de Turismo

