



# *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  
LAIInnTUR (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 cartelera 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.



Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Secretaría de Turismo,  
Ambiente y Deportes  
Ministerio del Interior



MENDOZA  
ARGENTINA



FACULTAD DE  
CIENCIAS  
AGRARIAS



CAT Cámara  
Argentina  
de Turismo

CFT Consejo Federal de Turismo

Slow Olive  
Argentina

