



INFORME DE DESTINO PUERTO ALMANZA-PUNTA PARANÁ Febrero, 2024.

ÍNDICE

Contenido

INTRODUCCIÓN	2
PUERTO ALMANZA-PUNTA PARANÁ	3
UNA PRESENTACIÓN A LA REGIÓN MÁS AUSTRAL DEL MUNDO	3
ESTUDIO DE CASO	5
UNA FOTOGRAFÍA DEL DESTINO	5
PESCA ARTESANAL Y PRODUCCIÓN LOCAL.....	12
UN PUEBLO CON TRADICIÓN	12
RELACIÓN PRODUCTO - TERRITORIO	15
LA IDENTIDAD COMO PLATO PRINCIPAL	15
OTROS ATRACTIVOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS.....	17
LA NATURALEZA EN CONJUNCIÓN CON LA GASTRONOMÍA	17
CONCLUSIONES FINALES.....	20

INTRODUCCIÓN

En base a los datos recopilados, y a partir de la información tomada de los distintos documentos consultados, se elaboró el presente informe con el objetivo de contar con un diagnóstico que refleje la dinámica de la actividad turística en los últimos años, en el asentamiento Puerto Almanza - Punta Paraná. Al ser la primera publicación oficial sobre el destino, realizada por la Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico del INFUETUR, este trabajo no representa una investigación final o acabada. Se plantea como base para próximos informes y con miras a poder seguir ampliando el alcance de sus objetivos.

La fuente de información más importante para el presente trabajo surgió de la realización de entrevistas y encuestas semiestructuradas a encargados y trabajadores de establecimientos gastronómicos de la zona, durante los meses de noviembre de 2021 a enero de 2022.

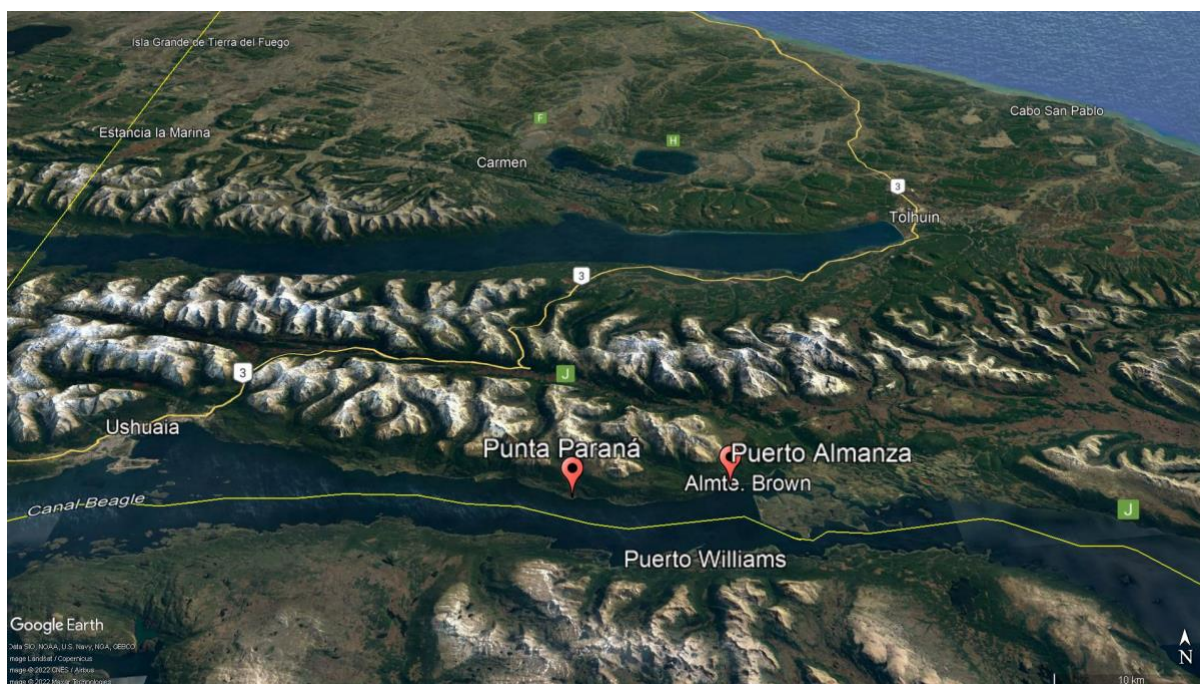
El documento se estructura en cinco bloques que componen un cuerpo teórico coherente, llevando a cabo una combinación de método de análisis cuali-cuanti de los datos obtenidos. El primer apartado se centra en presentar una pequeña introducción, que contextualiza el surgimiento y ubicación geográfica del asentamiento. En la segunda parte se exponen los resultados surgidos de los cuestionarios realizados, que expresan el volumen más importante de datos, y contribuyen a diseñar un diagnóstico válido y certero. En el siguiente capítulo se describen y detallan algunas cuestiones relacionadas a la práctica de pesca artesanal, actividad que da origen a muchos de los emprendimientos establecidos en la zona. En el cuarto apartado se profundiza sobre el vínculo producto-territorio, y en la posibilidad de reforzar una cualidad que es característica del lugar. El informe cierra con algunas puntualizaciones de los servicios turísticos habilitados que se ofrecen en el destino y sus alrededores. Finalmente, se presentan las conclusiones surgidas del análisis del mismo.

PUERTO ALMANZA-PUNTA PARANÁ

UNA PRESENTACIÓN A LA REGIÓN MÁS AUSTRAL DEL MUNDO ¹

En el año 1987 se promulgó la Ley provincial N° 308 que crea el asentamiento urbano “Almanza”, ubicado en cercanías a la desembocadura del río Almanza, sobre la ruta complementaria “K”. En la misma se establece que se declare de interés el fomento, asentamiento y desarrollo de las actividades de pesca, turismo y comercio dentro de los límites creados. Puerto Almanza es el asentamiento urbano más austral del mundo.

Imagen N°1: Ubicación Geográfica Puerto Almanza - Punta Paraná, provincia de Tierra del Fuego Antártida e Islas del Atlántico Sur.



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Las características naturales de la zona hicieron que históricamente sea un sitio de pesca, siendo parte de los circuitos que recorrían los grupos aborígenes nómades del mar en busca de alimentos.

¹ Plan Estratégico de Turismo Sustentable Tierra del Fuego 2025 (PETS TDF), p. 47.
https://uploads.infuetur.gob.ar/2022/03/PETS-2025-Final_compressed.pdf

Se estima que a principios del 1900 comenzó la pesca comercial informal de centollas, cholgas y mejillones en la zona, lo que finalmente terminó configurando su impronta de pueblo pesquero, y en la actualidad brinda el potencial de ser el polo gastronómico de la provincia de Tierra del Fuego.

En el año 2001 el gobierno provincial firma el Decreto 152/01 que establece el “Código de Zonificación, Condiciones y Restricciones de uso Costa del Canal Beagle entre Almanza y Punta Paraná”, un Programa de Desarrollo enmarcado en la Ley Provincial Nº 313 de Tierras Fiscales Provinciales. En el mismo se detallan las sub áreas que determinan y disponen el destino de uso de los terrenos, las actividades permitidas y aquellas que están prohibidas. Asimismo se definen los límites que conforman el espacio geográfico que se declara de interés público, al norte por la línea de altas cumbres de la Sierra Sorondo, al sur el Canal Beagle, al este Estancia Harberton y al oeste Estancia Remolino.

En 2010 la cantidad de habitantes era de 105 personas siendo para el año 2019 de 120 la población total², expresando un aumento de un 12,5% en casi diez años, lo cual representa un crecimiento notable para la zona.

En lo que respecta a equipamientos, el asentamiento de Almanza cuenta con la presencia de la escuela provincial “44 Héroes del Submarino ARA San Juan”, junto con el destacamento de Prefectura Naval Argentina, Policía de Tierra del Fuego, y oficinas del Ministerio de Ganadería y Pesca de la provincia.

La Asociación Ad Hoc del Cluster de la Pesca Artesanal de Tierra del Fuego se conformó en el año 2013. La misma agrupa a pescadores, marisqueros, acuicultores, de la zona de Puerto Almanza y Punta Paraná y de la ciudad de Ushuaia, actores de los sectores públicos y privados y científico académico, que tengan incumbencia directa en la cadena productiva de pesca artesanal en la provincia.

Entre los antecedentes relevantes a considerar para el presente informe se pueden mencionar el proyecto impulsado por la Agencia de Extensión Rural del INTA de Ushuaia, como parte del Programa Cambio Rural II, y el Ministerio de Agroindustria de la Nación en el año 2015, denominado “Ruta de la Centolla”; una propuesta que convocó a establecimientos gastronómicos,

² Tomado del Plan de Intervención de Almanza, “Pueblos Auténticos”, Ministerio de Turismo de la Nación, 2019.

turísticos y productivos de la zona a crear un corredor agroturístico. La iniciativa surge como parte de la idea de desarrollar una estrategia conjunta que incluya los proyectos gastronómicos, productivos y turísticos que apunten al fortalecimiento del sector y de los emprendimientos allí localizados, en una organización tipo clúster.

En este sentido, el trabajo realizado para el documento Plan de Intervención Almanza basado en el programa “Pueblos Auténticos”, publicado por el Ministerio de Turismo de la Nación en el año 2019, trabajado en conjunto con el INFUETUR, también representa un aporte significativo para la elaboración de este informe. La información tomada sobre datos históricos y estructura urbana fueron sumamente útiles para poder entender la dinámica de crecimiento y organización del asentamiento.

En esta línea, el trabajo de investigación llevada a cabo por Adrián De Antueno en su libro “Del arpón al palange”, publicado en el año 2021, en el cual se recopilan datos relevantes sobre la producción de pesca artesanal en la zona de Puerto Almanza y Punta Paraná, fue utilizado como fuente de información y consulta para el presente informe.

ESTUDIO DE CASO

UNA FOTOGRAFÍA DEL DESTINO

Durante el mes de noviembre del año 2021 y enero de 2022 se entrevistaron trece (13) establecimientos gastronómicos de la zona de Puerto Almanza y Punta Paraná. En este marco, la mayor número de entrevistas/encuestas fue realizada el día 25 del mes de noviembre, fecha en la que se llevó a cabo el examen de manipulación de alimentos, en el contexto de una salida de trabajo en conjunto con personal técnico del área de Registro y control de alimentos del Ministerio de Salud de la provincia.

El cuestionario fue formulado con el fin de poder obtener datos actualizados de los establecimientos que están actualmente en funcionamiento. Las preguntas realizadas se orientaron principalmente en torno al objetivo de poder contar con información válida sobre el tipo de organización de los emprendimientos, los servicios y productos que ofrecen, la cantidad de personas trabajando, además de indagar sobre la articulación con otros emprendedores, la utilización de productos locales, y la identificación con la marca destino que lleva adelante el INFUETUR.

Imagen N° 2. Exterior e interior de establecimientos gastronómicos de Puerto Almanza y Punta Paraná.



Fuente: Elaboración propia, 2021.

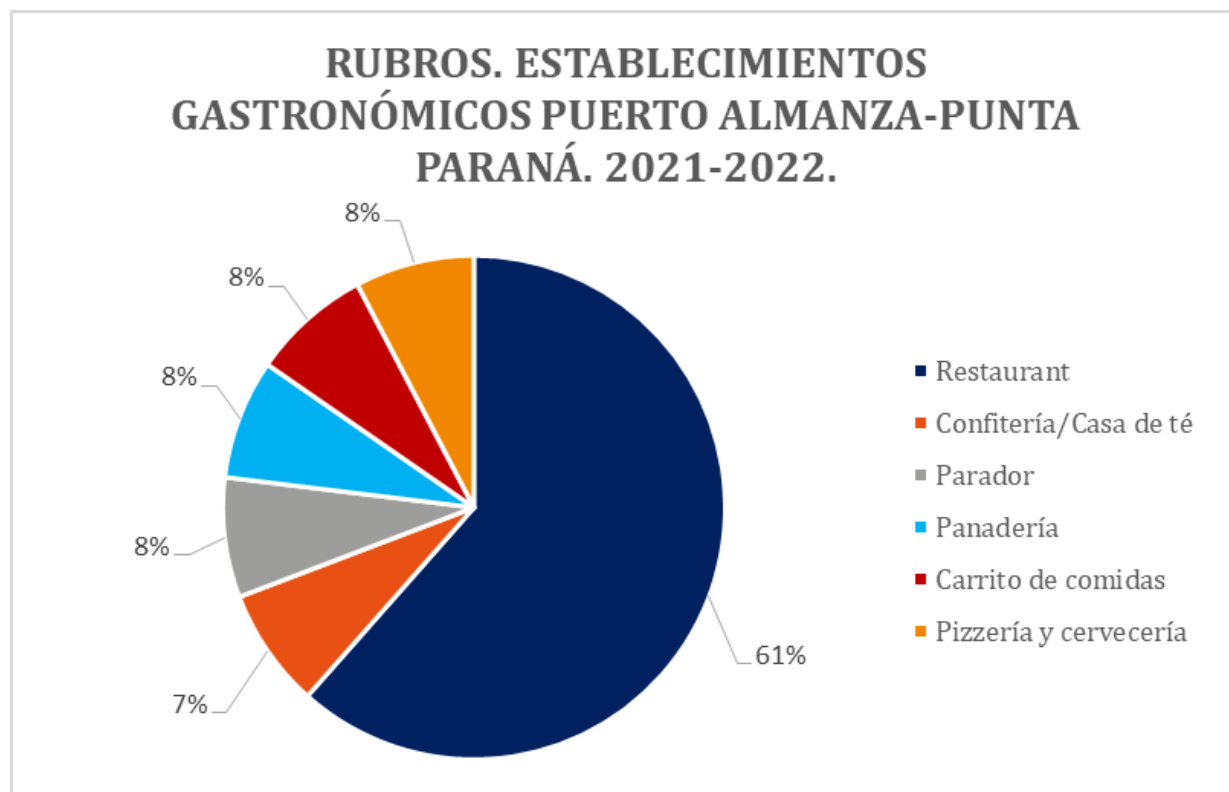
En cuanto a las habilitaciones correspondientes, al momento de ser realizado este informe (2022), solamente uno del total de los establecimientos entrevistados cuenta con N° de Inscripción de Comercio, que otorga la Secretaría de Comercio del Ministerio de Finanzas Públicas de la provincia, y otros dos de ellos se encuentran en proceso de obtenerlo.

En esta misma línea, todos los establecimientos y emprendimientos en marcha se encuentran emplazados en tierras fiscales pertenecientes a la provincia de Tierra del Fuego. Varios de los entrevistados mantienen una situación al menos regularizada, en términos de los procesos administrativos y legales en cada uno de sus expedientes. El avance y resolución de estas situaciones no son facultades y competencias del INFUETUR, sin embargo, la regularización de las mismas posibilitaría un mejor marco para la planificación y ejecución de proyectos turísticos en la zona.

Con respecto al destino de los establecimientos los rubros identificados fueron varios, en su mayoría pertenecientes al rubro de restaurantes, representando un 61,5%. El resto del total se

divide en distintas propuestas que incluyen desde casa de té hasta carrito de comidas, expresados en el siguiente gráfico.

Gráfico N°1.



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Aunque tradicionalmente cuenta con el reconocimiento de pueblo pescador, se desarrolla en la zona una propuesta que se diferencia del resto. Una chacra donde se lleva a cabo una producción hortícola y de fruta fina que comenzó su actividad de cultivo en el año 2011, y desde el 2018 cuenta con una cafetería/casa de té propia. Esta iniciativa, como las anteriores, refleja un recorrido que comienza en un trabajo de producción local que luego desemboca en un establecimiento de oferta gastronómica. El perfil de polo gastronómico se acentúa cuando se diversifican y mejoran las opciones, pero también tiene un valor agregado que los alimentos, y platos elaborados, se originen en el territorio a partir del trabajo artesanal de los emprendedores del lugar.

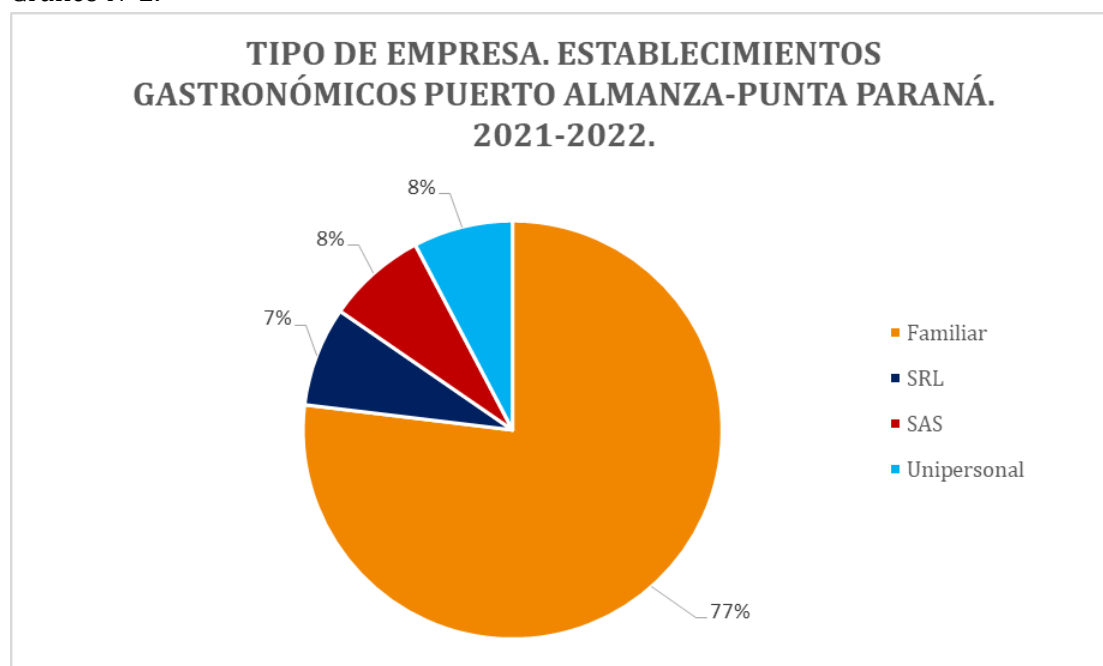
Imagen N° 3. Producción de fruta fina. Punta Paraná. 2022.



Fuente: elaboración propia, 2022.

En relación al tipo de empresas se pudo identificar que gran parte de los establecimientos tienen una organización familiar, siendo los integrantes de la misma quienes se hacen cargo de llevar adelante todos los trabajos necesarios. Existen, en pequeña proporción, organizaciones de tipo societario.

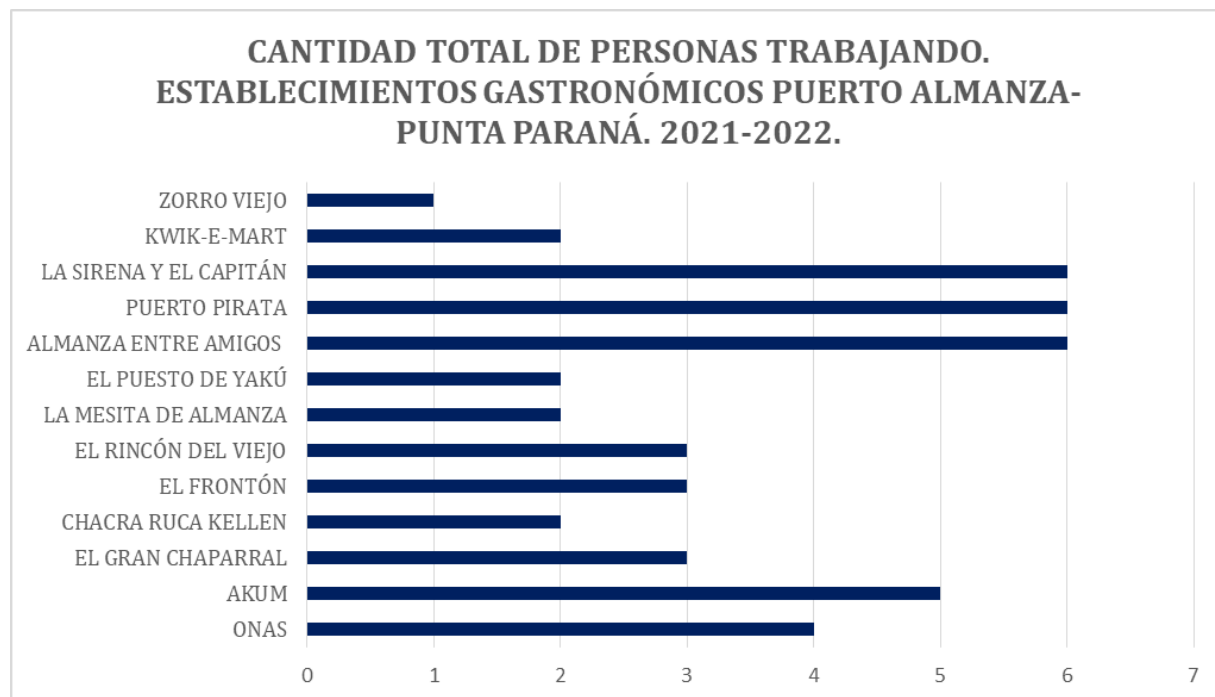
Gráfico N°2.



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Sobre la cantidad de personas que se encuentran actualmente trabajando en los distintos establecimientos, los datos recopilados arrojan un promedio de casi cuatro personas por lugar. Al momento de ser consultados algunos entrevistados, al no tener una cantidad fija, respondieron en rangos de números. Para el siguiente gráfico fueron considerados los valores más altos dados por cada entrevistado.

Gráfico N° 3.



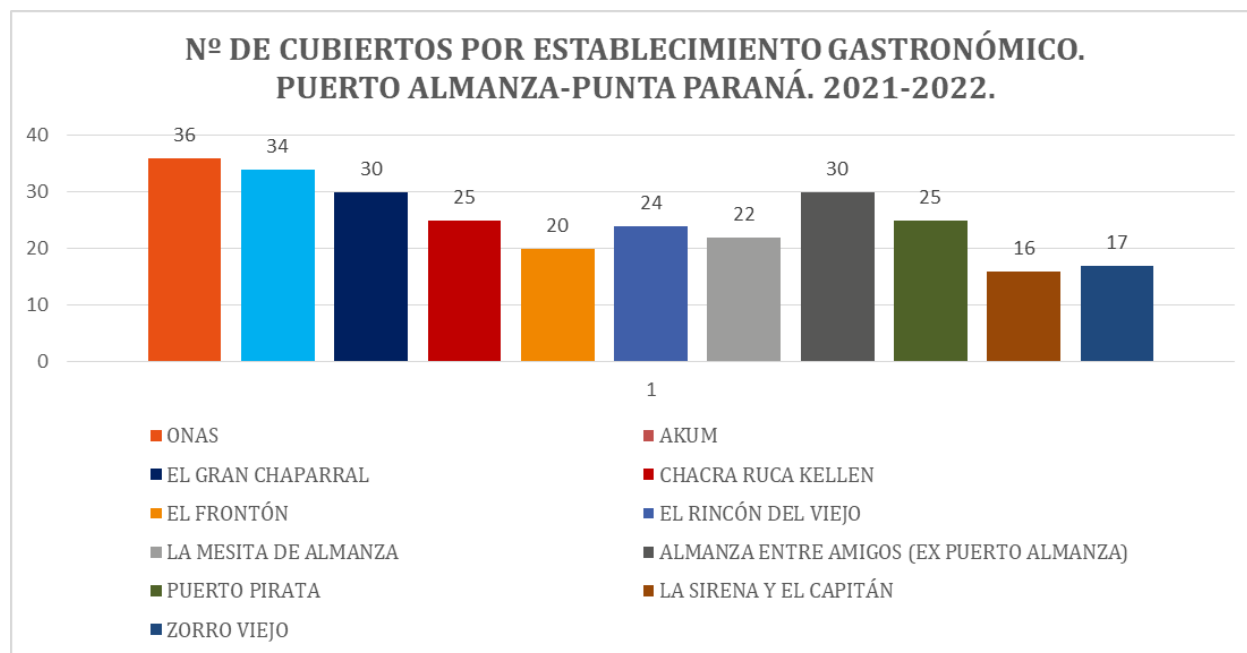
Fuente: Elaboración propia, 2022.

Con respecto a la contratación de más personal en temporada alta (de octubre a marzo), solamente el 38,5% de los establecimientos lo realiza.

Ninguno de los establecimientos en funcionamiento tiene una antigüedad mayor a diez años; después del año 2016 se crearon el 76,9% del total de los establecimientos entrevistados, lo cual habla de un sector que se encuentra todavía en conformación.

Al ser consultados sobre el tema de infraestructura, se preguntó si se habían hecho ampliaciones o mejoras significativas desde que comenzaron la actividad. El 69,2% de los establecimientos respondió de manera afirmativa, tratándose sobre todo de mejoras en el lugar, y en varios casos, de ampliación de cocina o salón, permitiendo de esta manera poder aumentar la cantidad de comensales. En la siguiente tabla se puede observar el número total de cubiertos por cada establecimiento.

Gráfico N°4.



Fuente: Elaboración propia, 2022.

La suma total del número de cubiertos es de 279. Los datos recopilados para el presente informe no llegan a cubrir el universo de los establecimientos gastronómicos de la zona, pero sí expresan una muestra representativa, lo cual refleja una fotografía cercana al escenario real.

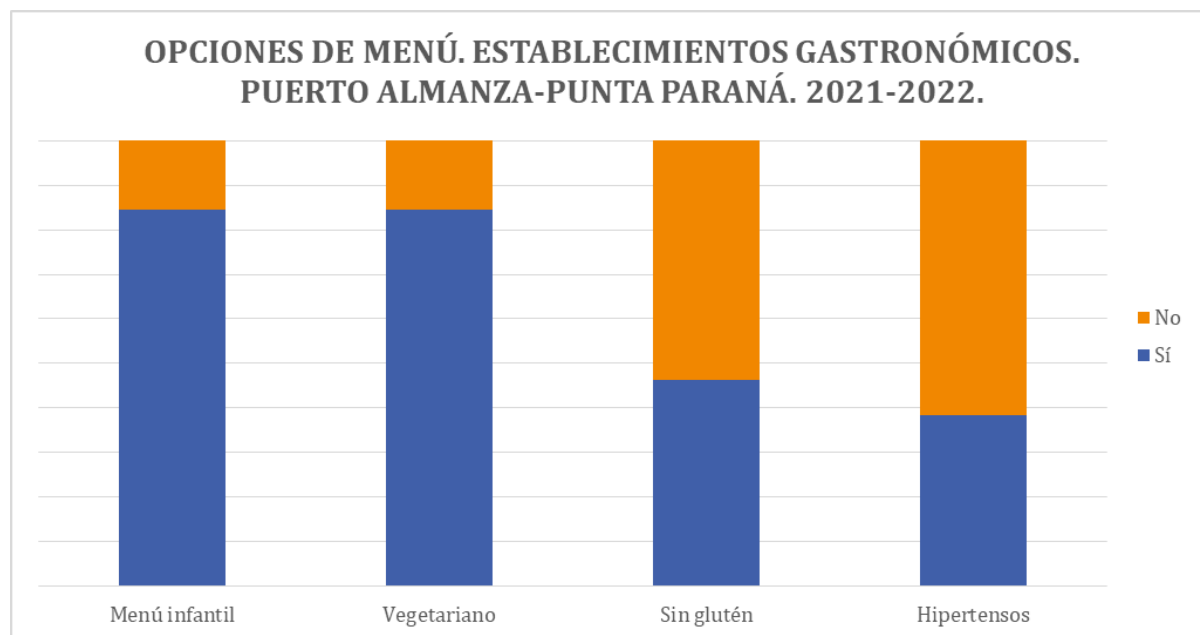
En cuanto a los platos que ofrecen, la mayoría cuenta con preparaciones que incluyen productos de pesca y recolección del Canal Beagle, con una gran presencia de centolla. La totalidad de los entrevistados utiliza productos locales, o elaboraciones hechas por ellos mismos como el caso de mermeladas y licores. En síntesis, lo que predomina es el acervo cultural de pueblo pesquero acompañado de las características naturales que posibilitan la producción en viveros.

Con respecto a la proveniencia del resto de la mercadería que utilizan, la mayoría debe trasladarse hasta la ciudad de Ushuaia para abastecerse. Sobre este tema, un 53,8% de los entrevistados declaró mantener algún tipo de articulación con otros productores gastronómicos de la zona, solamente cuatro de ellos especificó el intercambio con otros establecimientos.

En torno a esta cuestión, también se consultó sobre los tipos de bebidas que se ofrecen. Del total de los establecimientos entrevistados, solamente el 30,0% de ellos cuenta con la opción de cerveza artesanal local en su carta. En pocos casos además se ofrece licor producido por los dueños, o un tipo de gin local.

Sobre las opciones de menú infantil, sin gluten, hipertensos, vegetariano y/o vegano, que ofrecen los establecimientos, los resultados fueron los siguientes:

Gráfico N° 5.



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Todos los establecimientos cuentan con conexión a una red de wifi propia, lo cual facilita sus medios de comunicación y de pago. Este es un dato que cobra aún mayor relevancia en un sitio donde las redes de teléfonos móviles no llegan, ya que en la zona de Almanza y Punta Paraná no hay señal, y que además es algo clave para zonas alejadas de los grandes centros urbanos.

En lo que respecta a la articulación con operadores turísticos, el 46,2% de los establecimientos manifestó trabajar con agencias de viaje, mientras que el resto declaró hacerlo pero de manera eventual, sin reservas o acuerdo previo.

Acerca del tema de manejo de residuos, el 61,5% de los entrevistados expresó hacer algún tipo de separación, que en general se trata de orgánicos, plástico y vidrio. Sin embargo, el resto es desechado y trasladado a la ciudad de Ushuaia donde se realiza su deposición final.

Referente a promoción y publicidad, la mayoría aseguró que “el boca en boca”, de recomendación por parte de clientes satisfechos, es lo más efectivo como estrategia de difusión. Aun así, muchos tienen presencia también en redes sociales.

Del total de los establecimientos (13), seis cuentan con venta de artesanías o souvenirs de producción local, y otro de ellos está evaluando empezar a hacerlo. La oferta de artículos auténticos colabora a reforzar una identidad propia, además de sostener una actividad comercial vinculada a la elaboración artesanal.

En relación a la marca destino *Tierra del Fuego-Fin del Mundo*, fueron consultados si se identifican o se sienten parte de la misma, obteniendo un 83% de respuestas afirmativas. En esta misma línea, también se hizo la pregunta de si consideran que la población de Puerto Almanza-Punta Paraná tiene un posicionamiento propio, habiendo expresado de manera unánime que sí.

Las observaciones expresadas incluyen un mejor manejo de los residuos, ya que los volquetes suelen saturarse, sobre todo en temporada alta, y la reposición de los mismos puede tardar varios días. También se remarcó la necesidad de contar con una sala de primeros auxilios.

Se constata que todos los encuestados realizaron el examen de manipulación de alimentos, ya que la mayoría de ellos respondió el cuestionario el mismo día y lugar donde se llevó a cabo el mismo. Del total de personas que concurrieron a rendir solamente dos de ellas no lo aprobaron.

PESCA ARTESANAL Y PRODUCCIÓN LOCAL

UN PUEBLO CON TRADICIÓN

Las especies que se ofrecen en los establecimientos gastronómicos de la zona de Puerto Almanza y Punta Paraná, son mayormente aquellas que son de origen marino.

Imagen N° 4: Barcos pesqueros sobre la costa de la Bahía Almirante Brown, Puerto Almanza.



Fuente: Elaboración propia, 2022.

La pesca artesanal es una práctica que se desarrolla hace ya varios años en la zona. En 1984 existió un intento por parte de la legislatura territorial de crear un puerto pesquero, pero es recién en el año 1987 cuando finalmente se aprueba la Ley N° 308 que da origen de manera formal al asentamiento urbano “Almanza”.

En base a investigaciones previas (De Antueno, 2021), los datos encontrados sobre los primeros pobladores establecidos en el lugar indican que eran pescadores hombres, la mayoría de nacionalidad chilena, que arribaron a la provincia en la década del 70 del siglo pasado, dedicándose a oficios ligados a la pesca, y radicados de manera permanente en Almanza a principios de 1990. Al día de la fecha, en algunos casos son sus hijos quienes se encargan de continuar el negocio familiar, que a lo largo de los años ha crecido, ya que no solamente se dedican a la pesca artesanal sino que también han abierto restaurantes donde se comercializan y ofrecen los platos preparados con productos propios.

Es importante destacar que en Punta Paraná se encuentra la particularidad del primer emprendimiento dirigido por una mujer. En el mismo se ofrece una experiencia en la que el visitante puede capturar su propia centolla, que luego es servida por la dueña del lugar en su propio restaurante. Está asentada en la zona desde 1995.

Tradicionalmente el trabajo que llevan a cabo los pescadores de la zona es la captura y el procesamiento de centollas, centollones, y otros frutos del mar como almejas, erizos, caracoles, trucha, siembra de mejillones y, en menor medida, pulpo.

En lo que respecta a la cuestión normativa, en el año 1995 se sancionó la Ley provincial N° 244 de pesca, la cual tiene por objetivo regular la actividad pesquera en todo el ámbito del territorio provincial.

En el año 2000 se firmó el Decreto Provincial N° 2159/00 que aprobó el proyecto de desarrollo a escala piloto comercial de emprendimientos acuícolas marinos en el Canal Beagle por una duración de dos años. En el mismo se estableció que el proyecto era a realizarse entre el sector productivo y el gobierno provincial en la zona de Almanza y áreas de influencia. El poder ejecutivo provincial otorgó los permisos experimentales de acuicultura marina de acuerdo a los requerimientos y especificaciones técnicas consignadas en el mismo decreto.

Posteriormente nace *La Ruta de la Centolla*, una estrategia agroturística emplazada en la zona más austral del mundo. La iniciativa surgió como respuesta a la necesidad de pescadores artesanales y productores locales que buscaban encauzar sus emprendimientos en actividades vinculadas al turismo urbano-rural. De esta manera se conforma en el año 2015, con el objetivo de crear un corredor agroalimentario en la zona. Varias familias, ya asentadas hace algunos años, junto con el equipo técnico del INTA Ushuaia se agruparon para diagramar un circuito que integre los emprendimientos productivos y turísticos de la zona.

En lo que respecta a la cuestión legal, la Ley provincial N° 114: “Pesca de centolla y centollón: Regulación en aguas de jurisdicción provincial”, fue promulgada en diciembre de 1993, posteriormente derogada, y reemplazada por la Ley N° 931: “Recursos Naturales: Captura de *Lithodes santolla* (Centolla) y *Paralomis Granulosa* (centollón). Regulación en aguas del canal Beagle de jurisdicción provincial”, vigente desde el mes de mayo del año 2013. La nueva Ley rige la captura de crustáceos marinos en el Canal Beagle desde el límite oeste con el país hermano de

Chile, hasta Punta Final al este de la provincia. Establece requisitos, permisos, prohibiciones, y fija medios y números de capturas; de igual modo, define periodos y zonas autorizadas.

El nuevo muelle para pescadores fue inaugurado en el año 2019 por el gobierno de la provincia, sobre la Bahía Almirante Brown, en Puerto Almanza. Su administración está a cargo del área de Pesca y Acuicultura Artesanal, dependiente del Ministerio de Producción y Ambiente de la provincia.

El trabajo realizado entre el Ministerio de Turismo de la Nación y el INFUETUR, en el marco del programa *Pueblos Auténticos*, establece, en base a las características que conforman el perfil de la zona, su proyección como “pueblo gastronómico”.

En el mes de diciembre del año 2021 la Cámara de Senadores del Congreso Nacional aprobó, dando media sanción, el proyecto de Ley que establece: *Declárese de interés “La Ruta de la Centolla” comprendida entre Puerto Almanza y Punta Paraná*. Una iniciativa que, de concretarse, contribuiría a la formalización del corredor, y además, se traduciría en un mayor impulso a la promoción del destino.

RELACIÓN PRODUCTO - TERRITORIO

LA IDENTIDAD COMO PLATO PRINCIPAL

Sobre la base de los desarrollos teóricos sobre el tema, reforzar el vínculo entre producto y territorio es parte de una estrategia que aporta a la consolidación de una identidad propia y a la búsqueda de la mejora de los productos elaborados y comercializados en determinado lugar.

Imagen N° 5. Presentación de platos. Establecimientos gastronómicos. Puerto Almanza-Punta Paraná. 2022.



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Los nombres elegidos, así como también los logos e imágenes utilizados por algunos de los establecimientos, expresan una característica identitaria a resaltar, un valor arraigado a la región, sus ancestros y referencias geográficas.

La recuperación y reivindicación de la historia de los pueblos originarios se ve reflejada en los nombres de varios de los establecimientos de la región como lo son: Onas, A'kum, Chacra Ruca Kellen, El puesto de Yakú. Otros, por ejemplo, hacen referencia a sitios geográficos cercanos: El Frontón de Gable, La mesita de Almanza. Afirmando de esta manera el anclaje territorial que tienen los mismos.

Retomar sus prácticas, aprendizajes, y estilos de vida, es importante al momento de otorgarle una particularidad distintiva al emprendimiento, pero también es un aporte significativo al relato del producto turístico que allí se desarrolla.

La presencia del pueblo Yámana en las costas de Puerto Almanza y Punta Paraná se encuentra reflejada en los restos arqueológicos allí encontrados, así como también es parte del registro de los primeros exploradores.

En esta línea, los productos comercializados y las prácticas artesanales para obtenerlos, reflejan la continuidad y vigencia de esas costumbres provenientes de los primeros pobladores de la zona. Actualmente la oferta gastronómica local se asienta sobre las tradiciones que marcaron el territorio y su historia.

OTROS ATRACTIVOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS

LA NATURALEZA EN CONJUNCIÓN CON LA GASTRONOMÍA

La protagonista del lugar es sin dudas la gastronomía local, sin embargo, existen y se están desarrollando otros y nuevos atractivos que colaboran a la conformación del destino, su posicionamiento, y a su vez, a la diversificación del mismo. En el presente apartado se describen aquellas operadores que, al momento de la confección de este informe, se encuentran habilitados por el área de Servicios Turísticos del INFUETUR.

El perfil productivo que se desprende de las características naturales de la zona, es aprovechado por algunas agencias de turismo que han tenido la iniciativa de ofrecer excursiones que incluyen la vivencia de remar en el canal Beagle; realizar una práctica de pesca artesanal con productores locales de la zona; caminatas y recorridos en las cercanías al pueblo pesquero, así como también, en la isla que se encuentra frente al mismo. Además, en varias de ellas la salida se complementa con la experiencia gastronómica de probar especies de peces, mariscos y moluscos locales, acentuando su costado más artesanal.

Desde la agencia “Tierra Turismo” se ofrece la *Experiencia Centolla Patagónica/ BEAGLE FOODIE EXPERIENCE*, es una de las actividades que incluye la colocación de trampas para la pesca de centollas *in situ*. La excursión se realiza en bote. Es una salida que dura aproximadamente nueve horas, desde la salida de la ciudad hasta su regreso. En el transcurso de la misma se detienen para el almuerzo, que tiene a la centolla como figura central.

La agencia “Kaitek” cuenta con distintas propuestas que se llevan a cabo en la zona, entre ellas *Ruta de la Centolla con Almuerzo y Snack*, que tiene dentro de su itinerario una caminata por la zona. La salida se realiza en camionetas 4x4, donde se incluye, como su nombre lo indica, un almuerzo con platos que se componen de productos autóctonos; la *Experiencia Gastronómica en Puerto Almanza* se caracteriza por la degustación de la reconocida centolla fueguina, que se da junto a la compañía de un chef del lugar encargado de la preparación de recetas de la cocina local.

La agencia “Tours by design” ofrece la excursión *Puerto Almanza con canoas*, que dura aproximadamente ocho horas, en la cual se pueden realizar actividades de remo en canoas en las cercanías al asentamiento de Puerto Almanza, sobre el canal Beagle, en un recorrido de 7 kilómetros. Esta es una de las salidas que incluye una parada para almorzar y la misma se realiza en alguno de los restaurantes típicos de la zona, donde los visitantes pueden probar los productos del mar que son recolectados por los propios habitantes del lugar.

Así mismo, la agencia “Canal” cuenta con un tour que se realiza desde hace más de diez años, *Isla Gable y pingüinera con canoas*, que incluye una caminata por la reserva natural privada **Isla Gable**. Esta isla se encuentra a escasos kilómetros de la costa, cercana a la Bahía Almirante Brown, en la zona donde se conectan las rutas “J” y “K”. La salida también comprende un recorrido en canoas por el **Paso Guaraní** del Canal Beagle. La excursión es de día completo, con una duración de alrededor de diez horas.

Entre otras actividades que se pueden realizar en la zona se encuentra el sendero que finaliza en la **Cascada del Duende**, en Punta Paraná sobre el kilómetro 11 de la ruta “K”. Es un recorrido de menos de un kilómetro de distancia, entre el acceso y la llegada a la cascada, de baja dificultad y con buena señalización. Es una salida que permite adentrarse al bosque nativo que cubre el paisaje del poblado. La excursión *Puerto Almanza, cocina remota* de la agencia Latitud, es una de las que ofrece como parte de su itinerario la caminata hasta la cascada, también se incluye un almuerzo en el lugar, y una parada de observación de **turbales**; tiene una duración de seis horas.

Como parte de los atractivos que conforman la zona de influencia del destino se encuentra **Estancia Harberton**, la primera estancia de la provincia de Tierra del Fuego, ubicada a 19 kilómetros de distancia de Puerto Almanza, sobre la ruta “J”. La estancia cuenta con visitas guiadas a la casa principal y a todos los antiguos establecimientos que conforman la misma. Además cuenta con un restaurante/casa de té, y en el ingreso se puede también acceder, pagando una entrada, a los museos “Acatushun”, de aves y mamíferos marinos, y también el museo histórico, donde se puede conocer un poco más sobre los primeros pobladores de la estancia, originarios del país de Inglaterra, quienes a su llegada interactuaron con los grupos aborígenes de la zona, de los cual dejaron considerables registros.

Imagen N° 6. Estancia Harberton y Cascada del Duende.



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Desde el área de Servicios Turísticos de este organismo no se registran, al momento de ser realizado este informe (febrero 2022), en Puerto Almanza-Punta Paraná habilitaciones de hospedajes o campings, así como tampoco presentaciones de proyectos de alojamientos, sectores de acampe y campings. En su zona de influencia se encuentran las áreas de acampe agrestes del **río Varela**, y **del río Larsipharshak**, ambas ubicadas sobre la Ruta Provincial N°30 en los km. 46 y 38, respectivamente. Esto refleja el perfil todavía naciente del destino, y del estado de desarrollo de varios de los servicios que en el lugar se ofrecen.

De esta manera, todas las excursiones desarrolladas en el destino colaboran en la concreción de los objetivos específicos planteados en el Plan Estratégico de Turismo Sustentable Tierra del Fuego 2025 (PETS 2025), de aumentar la estadía promedio y aportar en la distribución de los flujos. Una salida a Puerto Almanza - Punta Paraná, con una duración aproximada de ocho horas, se traduce en un incremento en las pernoctaciones en la provincia.

CONCLUSIONES FINALES

Como fue explicitado al principio, este informe no persigue la finalidad de ser un análisis acabado del destino, sino más bien un primer acercamiento que contribuya a elaborar un diagnóstico certero del asentamiento Puerto Almanza-Punta Paraná.

Entre las variables de estudio consideradas se pueden resaltar aquellas que hacen referencia a las instalaciones y los servicios ofrecidos por cada uno de los emprendimientos. La obtención de estos datos se pensó como una manera de poder contar con información actualizada sobre los distintos establecimientos ubicados en la zona. Los cuestionarios diseñados se orientaron sobre la base de poder conocer el tipo de organización, la comercialización de productos locales, y la identificación/apropiación que los entrevistados tienen de la marca destino *Tierra del Fuego-Fin del Mundo*.

Es importante remarcar el crecimiento sostenido que en los últimos años ha tenido el destino. La mayoría de los entrevistados comenzó su actividad después del año 2016, acentuando su rasgo más incipiente. El aumento de las propuestas gastronómicas en la zona, y las ampliaciones y mejoras realizadas en varios de los establecimientos, reflejan las potencialidades del territorio.

Se puede observar que la identidad de “pueblo pesquero” se mantiene viva en diferentes dimensiones. Desde lo gastronómico, las preparaciones a base de productos locales, principalmente centolla, ofrecidos en gran parte de los establecimientos sigue representando la protagonista de la cocina. Con respecto a su ordenamiento y condiciones edilicias, la mayoría se encuentran ubicados frente al canal, y se caracterizan por ser casitas de madera y chapa, de estilo rústico. La identidad del lugar se refuerza aún más en los nombres elegidos, ya que son varios los emprendimientos que han optado por hacer referencia a vocablos pertenecientes a idiomas de pueblos originarios, y sitios geográficos cercanos.

Puerto Almanza - Punta Paraná es un destino en pleno desarrollo, que por sus condiciones naturales y culturales tiene mucho para ofrecer tanto al turista como al residente. Es un sitio donde se llevan a cabo cada vez más actividades turísticas, y que en los últimos años ha ido acentuando su proyección de polo gastronómico. La ausencia de infraestructura básica, la regularización de los títulos de propiedad, la estandarización, el trabajo en conjunto de la estrategia de promoción, y la necesidad de una mayor capacitación en servicios relacionados al

sector turístico y gastronómico son variables claves para seguir potenciando los recursos existentes.

A nivel provincial, la decisión de seguir impulsando y acompañando el desarrollo del destino se enmarca dentro los objetivos planteados por este organismo en el PETS 2025 de contribuir a extender la estadía de los visitantes que arriban al Fin del Mundo, poniendo en valor los atributos propios, y haciendo énfasis en el trabajo de ofrecer una experiencia turística de calidad.

