

Red AgriFoodTe "Turismo Agroalimentario en
Acción: Innovación y Sostenibilidad"
Martes 20 de mayo de 2025



LA OJINEGRA

Restaurante ecológico
Alojamiento sostenible

CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA AL EMPRENDER EN TURISMO AGROALIMENTARIO

- Definición
- Ramificaciones del turismo agroalimentario
- Sostenibilidad del proyecto
- Legislación sobre Turismo AgroAlimentario en Aragón

¿Qué es el Turismo AgroAlimentario?

Una modalidad de turismo que combina actividades relacionadas con la agricultura, ganadería y la producción de alimentos locales aunándolos como experiencia turística.

Ofreciendo a los visitantes/turistas la oportunidad de conocer, participar y disfrutar de procesos de elaboración de alimentos (en Aragón no), así como de la cultura agraria, la gastronomía local... apoyando a los productores y fortaleciendo la economía local a través del consumo de productos autóctonos.

Incluye catas, visitas a obradores, bodegas...

El perfil sería personas interesadas en experiencias gastronómicas, en conocer el origen de los alimentos. Una experiencia de un par de horas hasta el día completo.

¿Qué es el AgroTurismo?

Una modalidad de turismo rural donde el alojamiento está situado en pequeñas granjas o casas rurales que cuentan con actividades relacionadas con la explotación agropecuaria.

Los visitantes/turistas que realizan agroturismo tienen la oportunidad de vivir la experiencia de la vida en la finca, granja..., interactuando con el entorno natural, los animales y las actividades agrícolas, podría decir que es una inmersión a la vida diaria del medio rural.

Ramificaciones del turismo agroalimentario

Turismo rural: alojamientos en entornos rurales y actividades en el campo.

Agroturismo: Específicamente enfocado en las explotaciones agrícolas y ganaderas.

Enoturismo: Visitas a bodegas, catas de vino, aprender sobre la producción vitivinícola y participar en actividades relacionadas con la elaboración del vino.

Turismo gastronómico o agroalimentario: Enfocado en la degustación y aprendizaje sobre la gastronomía local, incluyendo mercados tradicionales, festivales gastronómicos, talleres de cocina y visitas a productores

Turismo de productos artesanales: Visitas a talleres y obradores de productos artesanales como quesos, embutidos, miel, pan...

Turismo de conservación y educación ambiental: Actividades educativas sobre la biodiversidad, la conservación del medio rural y la sostenibilidad de los recursos naturales. Esta ramificación no es excluyente y combinan en una misma experiencia turística, enriqueciendo la oferta y permitiendo a los visitantes conocer en profundidad la cultura, la gastronomía y el entorno rural de Aragón o cualquier otra región que promueva el turismo agroalimentario.

Además, todas ellas contribuyen a la economía local, la conservación del patrimonio y el desarrollo sostenible.

Emprender en Turismo Agroalimentario es una excelente oportunidad para mostrar la riqueza de la cultura, la gastronomía y el entorno rural, pero también requiere tener en cuenta varias consideraciones importantes para garantizar el éxito y la sostenibilidad de tu proyecto.

Conocer la normativa legal: Es fundamental informarse sobre las leyes y regulaciones específicas como, registros, seguridad, protección del medio ambiente... de Aragón.

Definir la oferta: Identificar qué tipo de experiencias agroalimentarias quieres ofrecer (visitas a explotaciones, talleres agroalimentarios, catas, alojamiento rural, etc.) y diseñar una propuesta atractiva y diferenciadora.

Calidad y sostenibilidad: Asegurarse de ofrecer productos y servicios de calidad, respetando el medio ambiente y promoviendo prácticas sostenibles que contribuyan a la conservación del entorno rural y la biodiversidad.

Formación y capacitación: Es recomendable contar con conocimientos en gestión turística, atención al cliente, gastronomía, agricultura o ganadería, y en la cultura local para brindar una experiencia auténtica y profesional.

Colaboración con agentes locales: Establecer alianzas con agricultoras, ganaderas, apicultoras, artesanas...cocineras...escuelas de hostelería...AgroMercados...

Marketing y promoción: Diseñar una estrategia de comunicación efectiva, utilizando plataformas digitales, redes sociales y alianzas con agencias de turismo para llegar a tu público objetivo.

Experiencia del cliente: Crear actividades interactivas, personalizadas y memorables que hagan que los visitantes quieran volver y recomendarte.

Infraestructura adecuada: Disponer de instalaciones seguras, cómodas y en armonía con el entorno rural, que cumplan con los requisitos de seguridad y accesibilidad.

Evaluación y mejora continua: Recoger feedback de los visitantes y estar dispuesto a adaptar y mejorar continuamente la oferta para mantener la calidad y la competitividad.

Conciencia social y cultural: Respetar las tradiciones, la cultura local y promover un turismo responsable que beneficie a la comunidad y conserve su identidad.

Legislación sobre Turismo AgroAlimentario en Aragón

Está regulada principalmente por la Ley 10/2014, de 3 de diciembre, de Turismo de Aragón, y por el Decreto 124/2015, de 24 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de actividades de turismo en el medio rural, agroturismo en Aragón e incluyendo el turismo agroalimentario.

Estar dado de alta en el Registro de Turismo y el número de registro deberá constar en toda la publicidad, folletos y documentación referida a la empresa.

Este régimen jurídico también es para el agricultor

<https://www.aragon.es/temas/cultura-turismo-deportes-ocio/turismo-hosteleria/turismo-activo-actividades-aire-libre>

Estas normativas buscan garantizar que el turismo agroalimentario en Aragón sea una actividad responsable, sostenible y que nos proporcione un marco sólido.

Es fundamental que todos los actores implicados conozcan y cumplan estas normativas para aprovechar al máximo las oportunidades que ofrece este sector para diversificar la economía rural.

Ejemplo: normativa legal para ofrecer catas de alimentos a turistas/visitantes/alojados

Registro Sanitario y autorizaciones:

Si vas a manipular, preparar o servir alimentos en tu actividad de cata, debes cumplir con la normativa de higiene y seguridad alimentaria.

Esto implica registrarte en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y de Servicios Alimentarios (RGSEAA) del Ministerio de Sanidad o en el registro autonómico correspondiente en Aragón.

La actividad puede requerir una autorización sanitaria específica, dependiendo de si realizas actividades en un establecimiento fijo o móvil.

Normativa de Seguridad Alimentaria

Cumplir con el Reglamento (UE) 2017/625 y el Reglamento (UE) 852/2004, que establecen las normas para la higiene de los alimentos.

Garantizar buenas prácticas de manipulación, conservación y presentación de los alimentos.

Tener un plan de higiene (programa de autocontrol) y un responsable de seguridad alimentaria.

Formación del personal:

Es recomendable que todo el equipo tenga formación en manipulación de alimentos y buenas prácticas higiénico-sanitarias.

El Certificado de Manipulador de Alimentos es obligatorio.

Normativa Local y de Turismo:

Además de la normativa sanitaria, debes cumplir con las regulaciones específicas del sector turístico en Aragón, que pueden incluir permisos para actividades de turismo activo o experiencias culturales y gastronómicas.

Etiquetado y Presentación:

Los alimentos que ofrezcas en la cata deben estar correctamente etiquetados según la normativa de etiquetado de la Unión Europea.

Seguridad y Responsabilidad:

Asegúrate de contar con un seguro de responsabilidad civil que cubra posibles incidentes relacionados con la actividad.

Te recomendamos:

Consultar con la Oficina de Seguridad Alimentaria del Gobierno de Aragón o con un inspector de normativa sanitaria y turística para asegurarte de cumplir con todos los requisitos específicos de tu actividad y ubicación.

Además el reglamento también establece los requisitos y condiciones que deben cumplir los agricultores que desean ofrecer servicios de agroturismo o turismo agroalimentario, incluyendo aspectos como:

Requisitos de infraestructura y calidad. El agricultor debe contar con instalaciones adecuadas y cumplir con los estándares de seguridad y calidad establecidos por la normativa.

Autorización y registro: Es necesario solicitar una autorización previa a la autoridad competente en Aragón para inscribir la actividad en un registro oficial de actividades turísticas.

Condiciones de protección del entorno: La actividad debe respetar el medio ambiente y promover la conservación del patrimonio rural. Se establecen límites en cuanto a número de visitantes y actividades permitidas.