UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

FACULTAD CIENCIAS DE LA VIDA

CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

TEMA:

EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL DEL "ESTERO PAUSHIYACU", EN EL BARRIO PAUSHIYACU, EN LA CIUDAD DE TENA, PROVINCIA DE NAPO.

AUTOR(ES):

Mariuxi Edybeth Conde Montaño

DOCENTE - TUTOR:

MSc. María Germania Gamboa Ríos

Puyo - Pastaza - Ecuador

2022

FORMATO 4
APROBACIÓN DE LOS TRABAJOS DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
(Uno por cada evaluador)

En el siguiente cuadro se detalla un conjunto de criterios a evaluar con un total de cien (100) puntos.		
Criterios	**Puntaje**	**Argumentos de la calificación**
1. TÍTULO		
El título es conciso e informativo de la idea principal del escrito. Genera expectativas de lectura que se cumplen.	5/5	Acorde a lo requerido
2. RESUMEN		
Entrega información necesaria que oriente al lector a identificar de qué se trata la investigación y su relevancia. Incorpora los objetivos, metodología, principales hallazgos y conclusiones.	5/5	Acorde a lo requerido
3. INTRODUCCION		
Entrega información sobre la temática a tratar. Describe la relevancia del tema dentro de las temáticas de investigación, vinculación y docencia. Presentación del problema y objetivos del problema del artículo de manera clara y concisa.	20/20	Acorde a lo requerido
4. MARCO TEÓRICO		
Marco teórico coherente y articulado con los objetivos. Entrega conceptos de términos que son empleados en el estudio. Sustenta el referente conceptual con adecuadas fuentes de autoridad.	10/15	Acorde a lo requerido
5. METODOLOGIA		
Describe el tipo de investigación a desarrollar. Expone con claridad el procesamiento de la información y obtención de los datos. Plantea los criterios de análisis con que se abordó la información.	15/15	Acorde a lo requerido

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS		
Entrega los resultados de manera organizada a partir del problema planteado, objetivos específicos, etc. Los cuadros y figuras son pertinentes y están claramente representados. El texto no repite información entregada en los cuadros y figuras.	25/25	Acorde a lo requerido
7. CONCLUSIONES		
Las conclusiones deben ser claras y precisas, acorde a los objetivos trazados. Discute, reflexiona sobre los resultados obtenidos.	10/10	Acorde a lo requerido
8. REFERENCIAS		
Atiende las normas APA en las citas, fuentes y referencias. Las referencias bibliográficas tienen la fuente en el texto y viceversa.	5/5	Acorde a lo requerido
VALORACIÓN TOTAL	95	

DICTAMEN

Marque la casilla correspondiente a su criterio de evaluación respecto al documento revisado.

Recomendación	**Marque con X**
Aprobar	X
No Aprobar	
CALIFICACIÓN	95

Atentamente,

Firmado electrónicamente por:
VICTOR HUGO DEL CORRAL VILLARROEL

Víctor Hugo Del Corral Villarroel
PAR CIEGO

Dado en la ciudad de Puyo, a los 24 días del mes febrero del 2022

FORMATO 4
APROBACIÓN DE LOS TRABAJOS DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
(Uno por cada evaluador)

En el siguiente cuadro se detalla un conjunto de criterios a evaluar con un total de cien (100) puntos.		
Criterios	**Puntaje**	**Argumentos de la calificación**
1. TÍTULO		
El título es conciso e informativo de la idea principal del escrito. Genera expectativas de lectura que se cumplen.	5/5	Acorde a lo requerido
2. RESUMEN		
Entrega información necesaria que oriente al lector a identificar de qué se trata la investigación y su relevancia. Incorpora los objetivos, metodología, principales hallazgos y conclusiones.	5/5	Acorde a lo requerido
3. INTRODUCCION		
Entrega información sobre la temática a tratar. Describe la relevancia del tema dentro de las temáticas de investigación, vinculación y docencia. Presentación del problema y objetivos del problema del artículo de manera clara y concisa.	20/20	Acorde a lo requerido
4. MARCO TEÓRICO		
Marco teórico coherente y articulado con los objetivos. Entrega conceptos de términos que son empleados en el estudio. Sustenta el referente conceptual con adecuadas fuentes de autoridad.	10/15	Se acerca a lo requerido
5. METODOLOGIA		
Describe el tipo de investigación a desarrollar. Expone con claridad el procesamiento de la información y obtención de los datos. Plantea los criterios de análisis con que se abordó la información.	15/15	Acorde a lo requerido

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS		
Entrega los resultados de manera organizada a partir del problema planteado, objetivos específicos, etc. Los cuadros y figuras son pertinentes y están claramente representados. El texto no repite información entregada en los cuadros y figuras.	25/25	Acorde a lo requerido
7. CONCLUSIONES		
Las conclusiones deben ser claras y precisas, acorde a los objetivos trazados. Discute, reflexiona sobre los resultados obtenidos.	10/10	Acorde a lo requerido
8. REFERENCIAS		
Atiende las normas APA en las citas, fuentes y referencias. Las referencias bibliográficas tienen la fuente en el texto y viceversa.	5/5	Acorde a lo requerido
VALORACIÓN TOTAL	95	

DICTAMEN

Marque la casilla correspondiente a su criterio de evaluación respecto al documento revisado.

Recomendación	**Marque con X**
Aprobar	X
No Aprobar	
CALIFICACIÓN	95/100

Atentamente,

Firmado electrónicamente por:
EDISON EDUARDO RUIZ MARMOL

EDISON EDUARDO RUIZ MARMOL

Dado en la ciudad de Puyo, a los 24 días del mes de febrero de 2022

Curiginal

Document Information

Analyzed document	Informe final_CondeMariuxi.docx (D129460358)
Submitted	2022-03-04T20:32:00.0000000
Submitted by	
Submitter email	tur2017160@uea.edu.ec
Similarity	6%
Analysis address	mgamboa.uea@analysis.urkund.com

Sources included in the report

W	URL: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1960107500001_Diagnostico%20integrado_14-03-2015_10-50-59.pdf Fetched: 2021-07-12T05:49:06.3970000	4
W	URL: http://zamora-chinchipe.gob.ec/wp-content/uploads/2018/02/PDOT-ZAMORA-CHINCHIPE-2014-2019-m.pdf Fetched: 2021-06-27T23:29:44.5100000	1
W	URL: https://www.gadpalanda.gob.ec/palanda/images/PDF/COMPTERRITORIAL/PDOT-PALANDA.pdf Fetched: 2020-05-29T05:50:03.8830000	2
W	URL: https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/10469/1390/TFLACSO-2009AAST.pdf?sequence=4&isAllowed=yTurismo Fetched: 2022-03-04T20:33:00.0000000	6
W	URL: https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/bibliografia/Colectivo_I_Encuentro_de_arqueologos_Norte_Peru_Sur_Ecuador.pdf#page=23Agr Fetched: 2022-03-04T20:32:00.0000000	1
W	URL: http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14469/TESIS%20-%20FINAL.pdf?sequence=1&isAllowed=yInstituto Fetched: 2022-03-04T20:32:00.0000000	1
SA	**TFT_Hernán Cabrera.pdf** Document TFT_Hernán Cabrera.pdf (D123620315)	1
SA	**Trabajo final-Andrea-Daza.docx** Document Trabajo final-Andrea-Daza.docx (D78174151)	1
SA	**TESIS 03 DE MAYO.pdf** Document TESIS 03 DE MAYO.pdf (D19739440)	2
SA	**TESIS PEREZ BUENANO JOSELYN ELIZABETH.pdf** Document TESIS PEREZ BUENANO JOSELYN ELIZABETH.pdf (D53600422)	1

MARIA GERMANIA GAMBOA RIOS

Firmado digitalmente por MARIA GERMANIA GAMBOA RIOS
Fecha: 2022.03.04 20:18:24 -05'00'

Ruta Agroturística para la Asociación APECAP localizada en el Cantón Palanda

Mariuxi Edybeth Conde Montaño[1]
Tur2017160@uea.edu.ec
MSc. María Germania Gamboa Ríos
mgamboa@uea.edu.ec
1. Universidad estatal Amazónica, Facultad de Ciencias de la Vida, Carrera de Turismo

2. Resumen

El presente proyecto se realizó en el cantón Palanda en la asociación APECAP tiene por objetivo diseñar una ruta agroturística con el fin de contribuir nuevas propuestas que dinamicen la economía y las actividades vinculadas con el medio ambiente aprovechando el potencial turístico, natural y cultural de Palanda; para lo cual se aplicó la metodología del Ministerio de Turismo, incluyendo la matriz de productos con identidad territorial propuesto por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura en el año 2019; se realizó un inventario turístico y una caracterización de las fincas. Por lo que se propone una ruta agroturística de dos días una noche, denominada ruta agroturística BRACAMOROS COFFEE, que estará a cargo del administrador, en la que se podrá realizar actividades como: el proceso del café, el secado, los subcultivos, caminatas por la finca, observación de flora y fauna, degustación del café tradicional. Para la promoción están incluidas empresas con las que les brindan su apoyo como son: el Gobierno Autónomo Descentralizado de Palanda, redes sociales, ferias y emprendedores del cantón que apoyan a la asociación como: hoteles, restaurantes y medios de comunicación.

3. Introducción

El agroturismo, por su naturaleza, es una actividad que se sustenta en la agricultura, el mantenimiento de las actividades agrarias permite que se conserve el paisaje, actualmente es considerado como recurso económico y cuya demanda crece paulatinamente, así como todo el patrimonio histórico y cultural de las zonas rurales cuya diversidad merece ser conservada. Según Dailén Noa Guerra y González (2019) “El agroturismo puede constituir para el agricultor, una forma de remuneración de las inversiones que éste efectúa en favor de la

gestión del medio ambiente para beneficio de la colectividad". Además, el agroturismo es un fenómeno que contribuye a la revalorización de los productos locales, ya que la mayoría de los aficionados al mismo demandan productos agrarios naturales o fabricados de forma artesanal, típicos de la región que la visitan; armoniza los intereses agrarios y a su vez la protección del medio ambiente, a través de una gestión integrada del territorio en la que los agricultores han tenido y deben seguir manteniendo un protagonismo destacado (Dailén Noa Guerra & González, 2019).

Palanda, cantón de la provincia de Zamora Chinchipe al sur del Ecuador, es agricultor, conservador de lo tradicional, reconocido productor de café que reuniendo las debidas condiciones en cantidad y calidad ha participado en competencias nacionales e internacionales permitiéndole obtener adecuados niveles de rentabilidad (APECAP, 2019). Es por eso que, la Asociación de Productores Ecuatorianos de Café (APECAP) tiene mucho interés en el desarrollo del agroturismo para agregar valor a sus productos y el merecido reconocimiento de la población, especialmente para sus socios. Dicha asociación cuenta con un mercado ya establecido en países como: Canadá, Francia, Estados Unidos y Alemania, además de contar con el apoyo de empresas extranjeras las mismas que ya han financiado algunos proyectos como: el proyecto CADERS que apoya con 50 marquesinas de última tecnología para la mejora de la calidad de cafés especiales; el proyecto 2kr financiado por el MAG en convenio con la embajada japonesa donde beneficia directamente a 110 productores de APECAP en el apoyo de maquinaria como son despulpadoras e insumos y la implementación de nuevas parcelas de café, entre otros proyectos más (APECAP, 2019).

El GAD del cantón Palanda considera en su programa de Turismo incluir mesas de trabajo con la Dirección Provincial de Turismo, Cámara de Turismo, GAD Parroquiales, esto con el fin de concretar proyectos para impulsar y fomentar el turismo a nivel de cantón, con la implementación de ferias turísticas y culturales para difundir productos turísticos o sitios que motiven la visita de turistas al cantón con apoyo de material de difusión actualizado, además pretende implementar senderos ecológicos en áreas de alta biodiversidad biológica en el cantón, estudio, rescate, protección y conservación de vestigios culturales arqueológicos del

cantón Palanda, todo esto en relación con el Sitio Arqueológico Mayo Chinchipe (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014).

Sin embargo, y tal como lo señala el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Palanda, existe escasez de espacios públicos para la población, desorganización social, falta de asociaciones que elaboren proyectos en pro de su comunidad, sumado a esto la falta de disposición, interés y gestión por parte de entidades encargadas para el desarrollo sitios de interés turístico (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014). Razones por las que es necesario responder el siguiente problema de investigación: ¿Las fincas productoras de café pertenecientes a APECAP poseen potencial turístico que permita diseñar una ruta agroturística?

El proyecto de una ruta agroturística en el cantón Palanda, dentro de la asociación APECAP, tiene como propósito contribuir nuevas propuestas que mejoren las condiciones de vida, sean económicamente viables y sustentables con el medio ambiente, proporcionando fuentes de empleo, fortalecer las actividades y manejo de los recursos naturales, manteniendo a la vez la cultura, sus tradiciones y aprovechando el potencial turístico natural y cultural. Además, que ayudará al mejoramiento de los cultivos de manera agroecológica, ofreciendo al turista la convivencia dentro de la finca con los productores y sus familias, permitiendo conocer su diario vivir en la vida rural, participando de las actividades diarias, en un ambiente de paz y tranquilidad rodeados de naturaleza. El diseño de una ruta agroturística beneficiará directa e indirectamente a la población del cantón y especialmente a sus socios de APECAP; por lo que esta investigación se planteó los siguientes objetivos:

- Caracterizar las fincas productoras de café pertenecientes a APECAP.
- Evaluar la potencialidad agroturística de las fincas de APECAP.
- Proponer un producto de agroturismo para las fincas productoras de café pertenecientes a APECAP.

4. Metodología

El presente estudio se llevó a cabo en el cantón Palanda, ubicado al sur del Ecuador en la provincia de Zamora Chinchipe (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014); para la presente investigación se aplicó los siguientes tipos de investigación: exploratorio, etnográfico y documental, con enfoque cualitativo. El nombre de Palanda se deriva de la legua quichua que significa "plátano" (Tapia, 2009). El cantón está constituido por 5 parroquias que son: El Porvenir del Carmen, La Canela, Valladolid, San Francisco, y su cabecera cantonal Palanda (GRANDA, 2018).

El rango altitudinal de cantón Palanda fluctúa entre los 800 hasta los 3480 msnm, por lo que está rodeado por un conjunto de cordilleras como: Sabanilla, Paredones, Tunantza y El Cóndor; debido a su rango altitudinal existe variedad de temperaturas, su temperatura media anual oscila entre 6ºC y 12ºC (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014). En las parroquias Valladolid, Palanda y el Porvenir del Carmen situadas al norte; tiene una temperatura que oscila entre los 18ºC y 24ºC al sur en la parroquia San Francisco del Vergel, con relación a los vientos, éstos tienen una velocidad promedio de 20 km/h en todo el territorio cantonal, los vientos alisios más fuertes se presentan en los meses de agosto a octubre (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014).En las parroquias Valladolid, Palanda y el Porvenir del Carmen situadas al norte; tiene una temperatura que oscila entre los 18ºC y 24ºC al sur en la parroquia San Francisco del Vergel, con relación a los vientos, su velocidad promedio es de 20 km/h en todo el territorio cantonal, los vientos alisios más fuertes se presentan en los meses de agosto a octubre (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014).

Las precipitaciones promedio del cantón es desde los 1000mm hasta los 2000mm anuales, se caracteriza por tener lluvias distribuidas uniformemente todo el año, su clima es de tipo Tropical Megatérmico Húmedo que representa el (46,5%) (INEC, 2001). El cantón cuenta con una gran riqueza en recursos hídricos, el agua representa alrededor de 247,20 ha; Palanda se encuentra rodeado por subcuencas naturales que escurren de las partes altas de la cordillera hacía el rio Valladolid, siguiendo su curso, se une con el río Palanda, con un área de 71.105,01 ha, hasta la unión con el río Numbala, que tiene un área de 72.570 ha, para finalmente convertirse en el río Mayo. La microcuenca y fuente

de agua para la cabecera cantonal Palanda es la quebrada del Suhi (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014).

La necesidad de conservación principalmente del agua ha provocado que organizaciones gubernamentales y no gubernamentales delimiten y realicen declaratorias para la protección santuarios naturales como de áreas protegidas y reservas del cantón que brindan múltiples servicios ambientales a los pobladores (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014). Entre las principales áreas están: el Parque Nacional Yacuri, Parque Nacional Podocarpus, Reserva El Condor, Reserva Biológica Tapichalaca, Reservas Tres Picachos y Las Sabanas, Reserva parroquial Corazón de la Amazonía, Reserva Ciudad de Loyola, Reserva Numbala, Reserva la Palmitera, Cascada San Vicente de Loyola, Cascada Agua Dulce, Cascada La Tenebrosa, Cascada Fátima, Cascada San Luis, Sitio Arqueológico Santa Ana (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014). Palanda es protectora de especies endémicas como Jocotoco Antpitta (ave), *Glacidium parkeri* (ave), Centrolene mariaelenae (anfibio) por los que se creó la Reserva Biológica Tapichalaca reconocida por ser el hábitat del ave Jocotoco (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014)

Para cumplir los objetivos específicos planteados se procedió a realizar revisión bibliográfica de informes técnicos y otros documentos de investigación elaborados por APECAP; además se aplicó entrevistas a los productores, administradores y presidente de la Asociación y, fichas de observación para trabajo de campo. Para el reconocimiento de atractivos turístico se utilizó el Inventario de atractivos turísticos conforme la metodología del Ministerio de Turismo (MINTUR, 2017) incluyendo la matriz de productos con identidad territorial propuesto por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2019), finalmente para el establecimiento de un producto turístico se aplicó la guía número 6 del manual de diseño de una ruta de café del IICA 2019. La sistematización de la información se realizó a través de los paquetes informáticos Microsoft Word y Excel.

5. Resultados y discusión

El cantón Palanda cuenta con 40203,05 de hectáreas de suelo dedicadas a la producción, el 55.30% está ocupado por bosques protegidos; a actividad agropecuaria ocupa la

mayor parte de la población, para el cultivo del café y la crianza de ganado bovino, así como el aprovechamiento de la madera (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014).

En el año de 1980 Latinoamérica y Ecuador entran en la lógica neoliberal, es cuando los campesinos de Palanda y la Amazonia empiezan a potencia la producción de café de exportación y ganadería, teniendo como objetivo cubrir la demanda (Tapia, 2009). En el año 1998 se inicia un proyecto cafetalero, que tenía como finalidad poder organizar, capacitar y certificar las fincas de los caficultores del cantón Palanda por un lapso de cuatro años; en el año 2001, la Fundación del Apoyo Comunitario y Social del Ecuador (FACES) inició el proyecto "Incremento de los ingresos a través del café pergamino lavado y productos alternativos sustentables en Palanda" proyecto que fue financiado por el Fondo Ecuatoriano Canadiense para el Desarrollo (FECD); como resultado dio inicio a la creación de una Asociación, llamada APECAP, dicha asociación fue promovida en el año 2001 y legalmente constituida el 20 del 2002 con acuerdo Ministerial No. 662 del Ministerio de Industrias Integración Comercialización y Pesca MICIP (Tapia, 2009).

Este proyecto les permitió llevar a cabo actividades, tales como: capacitación, infraestructura, dotación de maquinaria y equipos. APECAP ha continuado procesos de coordinación y gestión con otras instancias de financiamiento, actualmente ellos asumieron tecnologías y formas de producción que se institucionalizó dentro de la asociación (Tapia, 2009). En el año 2002 se forjan el reto de con otras organizaciones del Sur del Ecuador localizadas en las provincias de Zamora Chinchipe y Loja, estableciéndose la Federación de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur, integrada con un número aproximado de 1000 familias. Esta entidad es la encargada de comercializar el café a nivel internacional y está conformada por 6 organizaciones: 1) APECAP del cantón Palanda, 2) ASOPROMARCA del cantón Marcabelí, 3) PROPAC del cantón Puyango, 4) PROCAFEQ del cantón Quilanga, 5) ACRIM del cantón Zumba y 6) APECAEL del cantón Loja. A partir del 2008 FAPECAFES establece relaciones con tostadores de EE. UU. y Europa que demandan cafés altamente diferenciados, por lo cual están dispuestos a pagar precios muy altos por la calidad

dependiendo del puntaje en taza. En este sentido los productores de las organizaciones de la Federación se han propuesto y están realizando el esfuerzo en producir cafés de altísima calidad con el objetivo de satisfacer la demanda de estos clientes (FAPECAFES, 2002).

La asociación APECAP se encuentra ubicada en el cantón Palanda y sus fincas están distribuidas tanto en zona urbana como rural en las diferentes parroquias. Abarca el 20 % del territorio del cantón Palanda para su producción cafetalera, distribuidos en las diferentes parroquias, todas las fincas cuentan con un código y pertenecen a un grupo, esto les facilita para la entrega y venta de café en la asociación. APECAP está conformado por un directorio que es la junta general, administrador, presidente, contador, asistente de contador, sistema interno de control y bodeguero. Este directorio es cambiado cada dos años por elección en una asamblea general. El Administrador en conjunto con el bodeguero son los encargados de llevar el café hasta FAPECAPES para que este sea exportado (APECAP, 2019).

La exportación de cafés especiales y con certificación orgánica permite que el productor incremente sus ingresos por ventas de café en un 40% como mínimo. Sus principales fuentes de ingreso son la agricultura, ganadería, silvicultura, pesca; además la asociación es apoyada por otras organizaciones para que las familias tengan sus propios huertos familiares y animales menores. La venta de sus productos alternativos dentro de la asociación como la miel, papaya, maracuyá, naranja, plátano, yuca, cacao, pudiendo equilibrar de esta manera la economía del productor, además la asociación gestiona proyectos de fortalecimiento organizativo tanto para la mejora de la productividad, como asociatividad. APECAP tiene una producción anual de 6700 quintales de café por año aproximadamente de café pergamino lavado al 12% de humedad, toda esta producción es con certificación orgánica, tiene variedades de café sembrado como: típica mejorada, borgon cidra, hibrido F1, catimoro y castillas.

La buena organización y administración les ha permitido seguir creciendo como asociación y expandirse a nivel internacional en países como: Alemania, Estados Unidos, Francia, Canadá y Colombia, con clientes y empresas como: CARABELA,

KIJOTE COFFEE, MAISON P. JOBIN, COOPERATIVE COFFEE, SUSTAINABLE HARVEST, BENECKE COFFEE y CAFECON. Con un total 3656.59 hectáreas de superficie cultivada de café, cada quintal de café contiene 100 libras por saco y su pago es de acuerdo con su rendimiento y calidad. En el año 2020 tuvo una venta 5155,76 QQ de café pergamino, con un total de 973.478,80 dólares en café de exportación. Para que el café sea exportado primeramente pasa por un proceso de postcosecha y sistemas de separación, el café es cultivado en cerezas maduras y rojas, después sigue el proceso de boyado y fermentado, para proceder a lavarlo y ubicarlo en los secadores al sol; una vez que llega el café a la asociación en pergamino se procede a hacer el control de humedad que debe ser al 12% de humedad, finalmente continúan con la comercialización.

La asociación tiene convenios con instituciones privadas y empresas nacionales y extranjeras como: DebeloPPP. De en Ecuador, PROAMAZONÍA, MOCCA RICOLTA, Veco Andino, Kijote Coffe, la Embajada Japonesa, CADERS, Comunidad Valenciana de España, gracias al apoyo les ha permitido tener proyectos para el mejoramiento de fincas con apoyo de maquinaria, capacitaciones para el mejoramiento, diversificación y producción orgánica, insumos, repotenciación del centro de acopio. Además de su producción de café se produce papaya, naranja, maracuyá, miel de abeja, papa china los cuales se comercializan a nivel local y otros productos como el cacao y plátano son exportados a otros países. Adicionalmente también se dedican a la ganadería y la producción de verduras en sus huertos familiares. La asociación APECAP con el fin de dar a conocer y empezar a ganar espacios y reconocimiento la producción de café de calidad nace la iniciativa de crear una feria denominada la feria “BRACAMOROS COOFFE” que se realiza anualmente durante una semana. La feria acoge personas de nivel nacional e internacional, clientes más importantes y catadores internacionales. El mejor café es subastado entre los compradores extranjeros llegando a pagar por el café con mejor puntaje hasta $700 por cada quintal (APECAP, 2019).

APECAP también concursa anualmente en la feria nacional “TAZA DORADA” este evento lo organiza la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFÉ) donde se premia la mejor cosecha de café arábigo especial del país (ANECAFÉ, s.f.). Durante

los años 2010 y 2012 la Asociación obtuvo el primer lugar y en los años 2013 y 2015 alcanzó el tercer lugar. El mejor café de especialidad de Ecuador será ofertado en una subasta a clientes, catadores nacionales y extranjeros, poniendo en los mejores sitiales a nivel nacional al cantón y a la provincia demostrando que se produce los mejores cafés especiales con un nivel muy alto en taza con sabores muy apetecidos (ANECAFÉ, s.f.).

Ante el crecimiento de oportunidades en el turismo a nivel mundial y el reconocimiento con el que cuenta la asociación, es que los socios se plantean explorar nuevas oportunidades en el agroturismo aprovechando sus áreas naturales y tradiciones en el café, potencializando sus fincas sin necesidad de hacer a un lado su actividad principal y ofreciendo una actividad económica sostenible para sus futuras generaciones (APECAP, 2019). En consecuencia, de que el café y otros productos son considerados como identidad territorial de Palanda, además de poseer alrededor de 5 atractivos contiguos a las fincas donde se desarrollan estos productos, se propone la siguiente ruta agroturística: Ruta Agroturística Bracamoros Coffee, se consideró este nombre ya que proviene del quechua Pukamuru que significa Cara Pintada, se le asume por la existencia de numerosos grupos tribales indígenas amazónicos que habitaron en la cuenca del rio Mayo Chinchipe, vestigios que fueron encontrados en el cantón Palanda, además por la feria de organizaciones productoras de café especial del Ecuador, que se realiza cada año y que es un reconocimiento para nuestros productores.

APECAP cuenta con un total de 197 fincas asociadas, distribuidas en el área urbana y rural del cantón Palanda, de las cuales han sido escogidas 5 fincas tomando en cuenta su potencialidad, premios y antigüedad; estas fincas corresponden a los siguientes propietarios: Álvarez Jiménez José Miguel, Sánchez Paccha Vitaliano Efraín, Troya Jiménez Yadira Germania, Cordero Alverca Manuel Francisco, Luzuriaga Maza Telmo Camilo.

“Los productos que tienen una tradición y una reputación vinculada con la biodiversidad, cultura, historia y/o el saber hacer de los territorios rurales que les permite competir desde sus ventajas únicas o comparativas en el mercado de consumos y

servicios" (González et al., 2019): conocido como Producto con Identidad Territorial (PIT) que se identifican en las fincas seleccionadas son los siguientes:

- Café de altura, corresponde a la categoría de producto: agropecuario, este tipo de café se encuentra al sur del Ecuador y son producidos en todas las fincas de APECAP, este café es orgánico lo que hace que sea muy apetecido por las personas de la localidad y especialmente por extranjeros que son sus principales compradores.
- Cacao, corresponde a la categoría de producto: agropecuario, este producto es producido en las fincas de los muy reconocidos palandenses Álvarez Jiménez José Miguel, Troya Jiménez Yadira Germania, este cacao se reconoce como un producto orgánico de exportación.
- Plátano corresponde al producto de categoría agropecuario/alimento, son producidos en las fincas de los siguientes socios de APECAP: Sánchez Paccha Vitaliano Efraín, Troya Jiménez Yadira Germania, Cordero Alverca Manuel Francisco, Luzuriaga Maza Telmo Camilo. Es un producto de exportación, una vez procesado se los comercializa como "chifles" orgánicos en el mercado local y nacional.
- Guayaba corresponde a la categoría de producto de tipo agropecuario, son producidos en las fincas de: Álvarez Jiménez José Miguel, Castillo Jiménez Gonzalo, Sánchez Paccha Vitaliano Efraín, Troya Jiménez Yadira Germania, Cordero Alverca Manuel Francisco, Luzuriaga Maza Telmo Camilo. Este producto es orgánico y se lo comercializa en la localidad y a nivel nacional.
- Naranja corresponde al producto correspondiente a la categoría agropecuario, son producidos en la finca del socio: Sánchez Paccha Vitaliano Efraín. Es un producto orgánico de exportación, este producto es procesado en empresas de Quito y consumido en tiendas orgánicas y supermercados nacionales e internacionales.

- Yuca corresponde a la categoría agropecuario/alimento, son producidos en las fincas: Troya Jiménez Yadira Germania, Luzuriaga Maza Telmo Camilo. Reconocido como producto orgánico de exportación y venta local.

Palanda tiene historia cultural que se vinculan a las actividades agroproductivas y que tienen una antigüedad de por lo menos 5000 años de antigüedad, los vestigios arqueológicos dan testimonio de ocupaciones humanas como es el yacimiento Santa Ana La Florida de Palanda, este sitio posee la evidencia más antigua de la vida aldeana en la región amazónica; al realizar pruebas de carbono se descubrió que el origen del cacao está en Palanda y el Complejo cultural Mayo Chinchipe (Valdez, 2013).

Para integrar la ruta agroturística es importante identificar y describir los atractivos turísticos que se encuentran en el entorno de las fincas seleccionadas para esta actividad, por lo que a continuación se detallan los atractivos turísticos que posee la cabecera cantonal de Palanda:

- El Sitio Arqueológico Santa Ana La Florida es un referente de la cultura Mayo-Chinchipe, se encuentra en el área rural a 5 km de Palanda, tiene una extensión aproximada de una hectárea. corresponde a la categoría de atractivo turístico: manifestaciones culturales, de tipo arquitectónico y subtipo área arqueológica; el ingreso para los visitantes es libre; cuenta con un Centro de facilitación turística; senderos; baterías sanitarias y estacionamientos. Se realizan actividades de: recorridos guiados y autoguiados, exposiciones temáticas permanentes, temporales, eventuales y fotografía; por los atributos y características que posee para el desarrollo del turismo alcanza una jerarquía III(GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014).
- Las cascadas de Nanchima se encuentran ubicadas en la parroquia de Valladolid, del cantón Palanda, desde la vía principal se debe caminar 25 minutos para observar la primera caída de agua; recorriendo por unos 15 minutos más se encuentra la segunda cascada y posterior a 10 minutos más de caminata se encuentra con la última caída de agua. Corresponde a un atractivo de categoría: atractivo natural del tipo ríos y subtipo cascada, el ingreso al sitio es libre

lastimosamente no posee senderos ni señalética; se pueden realizar actividades de aventura como caminata, senderismo, picnic, avistamiento de flora y fauna. El atractivo alcanza una jerarquía II (GAD MUNICIPAL PALANDA, 2014).

- Tapichalaca es la primera reserva de la Fundación Jocotoco, fue creada para proteger el hábitat de la Grallaria Antpitta, se encuentra ubicada en la provincia de Zamora Chinchipe, Cantón Palanda, parroquia Valladolid. Esta área natural es el hogar de más de la mitad de la población global de la especie Jocotoco (Fundación Jocotoco, s.f.). Tiene una categoría de atractivos naturales, tipo bosques, subtipo nublado y alcanza una jerarquía III porque cuenta con infraestructura adecuada, señalética, recorridos guiados, fotografía. El precio para el ingreso es de $3 para adultos y $1.50 para niños, además en lugar cuenta con hospedaje.
- Balneario del rio Valladolid sector La Florida se encuentra ubicado a 5km de la cabecera cantonal Palanda al pie del complejo cultural Mayo Chinchipe. Tiene una categoría sitio natural, tipo rio, subtipo riveras y alcanza una jerarquía I porque presenta condiciones mínimas de infraestructura, pero llama la atención a los turistas; el acceso al balneario no tiene costo.
- Iglesia San Juan Bautista se encuentra ubicada en el centro del cantón Palanda. Tiene una categoría manifestación cultural, tipo histórica, subtipo arquitectura religiosa y alcanza una jerarquía III ya que presenta condiciones adecuadas para el desarrollo del turismo, señalética. De ingreso libre.

RUTA AGROTURÍSTICA BRACAMOROS COFFEE

Las reservas para un recorrido de la ruta se podrán realizar contactando con la secretaria de la asociación, los recorridos se llevarán a cabo los viernes, sábado y domingo, ya que son días donde los socios pueden organizarse mejor y brindar un buen servicio.

El recorrido por ruta agroturística “BRACAMOROS COFFEE”, tendrá una duración de dos días una noche, el primer día iniciará el recorrido en la asociación APECAP, donde serán recibidos por el administrador quien les dará su bienvenida. Se les llevará un

recorrido por las instalaciones de APECAP y su historia de cómo nació la asociación, esta actividad tendrá una duración de 45 minutos.

Después se procederá a trasladarlos a la finca del Sr. Camilo Luzuriaga, al llegar a la finca se les brindará el delicioso y tradicional café pasado de la zona, mientras conocen las instalaciones y comparten con los productores las actividades diarias que conlleva la finca y la producción de café y otros productos. Durante el recorrido por las instalaciones de la finca mostrándoles el proceso del secado, los subcultivos y cual es proceso del café una vez que ha sido cosechado. Al finalizar el recorrido se volverá a la finca para disfrutar de una deliciosa merienda tradicional del lugar.

En el segundo día se comenzará con el desayuno, para después proceder al recorrido por las plantaciones de café y demás cultivos en la finca. Explicándoles el mantenimiento y cosecha de los cultivos. También se les enseñara como se siembra y como es el despulpado manual del café. El visitante puede integrarse a las actividades antes mencionadas.

Después del almuerzo nos dirigiremos hasta las instalaciones de APECAP donde se hará la catación y degustaciones de cafés de distintas fincas asociadas, para luego proceder a la observación del proceso de secado y pesado del café previo a la venta a los mercados nacionales e internacionales.

Por último, los turistas visitarán el Sitio Arqueológico Santa Ana la Florida, en el lugar los recibirá un guía turístico quien les contara la historia y observarán vestigios de hace más de 5000 años A.C, una vez terminado este recorrido a tan solo 15 minutos se procederá a visitar las cascadas de Nanchima donde podrán observar hermosas paisajes, flora y fauna del lugar, para terminar nuestro recorrido se visitará la fundación Jocotoco un lugar para proteger áreas de importancia crítica para la conservación de especies amenazadas en Ecuador como *Grallaria Ridgelyi*, el Jocotoco Antpitta especie en peligro de extinción. Concluyendo el recorrido se procederá a merendar para después despedir a los turistas y brindarles un presente.

Para gestionar y promocionar la ruta estará a cargo el administrador de APECAP, la persona responsable del sistema interno de control y el propietario de la finca quienes serán los encargados de recibir y guiar en toda la estadía de los turistas. Para la promoción están incluidas empresas con las que les brindan su apoyo como son: el Gobierno Autónomo Descentralizado de Palanda, redes sociales, ferias y emprendedores del cantón que apoyan a la asociación como: hoteles, restaurantes y medios de comunicación.

6. Conclusiones

- El Cantón Palanda comprende, áreas protegidas y reservas, logrando riqueza de flora y fauna, y su historia cultural que brindan múltiples servicios a los pobladores, cuyo desenvolvimiento económico gira en torno a la ganadería y la agricultura, especialmente al cultivo de café. El lugar cuenta con un elevado potencial turístico evidenciados es sus atractivos turísticos, relacionados a la producción cafetalera.
- APECAP se encuentra ubicada en cantón Palanda, fue constituida legalmente hace 20 años y cuenta con un total de 197 fincas asociadas, ocupando el 20% del territorio cantonal para su producción. La asociación exporta a diferentes países cafés especiales y con certificación orgánica, cuenta con el apoyo de convenios con instituciones privadas y empresas nacionales e internacionales. APECAP es reconocida por su café de altura y ha sido ganador varios años del primer lugar en feria nacional TAZA DORADA. Además, tiene otros productos PIT asociados que se identifican como: café, cacao, plátano, guayaba, naranja y yuca, son productos orgánicos de venta local y de exportación.
- El diseño de una ruta agroturística denominada BRACAMOROS COFFEE se diseñó la ruta con un itinerario turístico centrado en el café, integrando todos los atractivos del proceso de producción, exportación y manejo del café, teniendo como propósito contribuir nuevas propuestas que mejoren las condiciones de vida, sean económicamente viables y sustentables con el medioambiente, incorporando un nuevo producto turístico al cantón y posicionando como destino agroturístico a nivel nacional.

7. Bibliografía

"Uso social de la arqueología en el sitio Santa Ana-La Florida", en I er Encuentro de Arqueólogos del Norte de Perú y Sur del Ecuador: Memorias (Cátedra Abierta de Historia de Cuenca y su Región ed.). (2010). Cuenca. Obtenido de https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/bibliografia/Colectivo_I_Encuentro_de_arqueologos_Norte_Peru_Sur_Ecuador.pdf#page=23

Agrícolas, C. N. (2008). GUÍA TÉCNICA DE BUENAS PRÁCTICAS RECURSOS NATURALESAGUA, SUELO, AIRE Y BIODIVERSIDAD. Obtenido de https://www.conaf.cl/cms/editorweb/GEF-BM/Apendice-7_04-Guia_Buenas_Practicas_Recursos_Naturales.pdf

ANECAFÉ. (s.f.). *CONCURSO TAZA DORADA*. Obtenido de https://www.anecafe.org.ec/

APECAP. (2019).

FAPECAFES. (2002). *Historia de la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur.* Obtenido de https://fapecafes.org.ec/

Fernández Fuster, L. (1981). *Teoria y Tecnica del Turismo.* Madrid: Editora Nacional Cultura y Sociedad.

Fundación Jocotoco. (s.f.). *Fundación Jocotoco*. Obtenido de https://www.jocotoco.org/wb#/ES/Tapichalaca

Gallo, G. I., & Peralta, J. M. (2014). El turismo rural comunitario como viabilizador para la revalorización de culturas y recursos. La importancia de imprimir vivencias y compartir saberes.

Gonzalez , M., Blanco, M., Araujo, N., & Escarramán, A. (JUNIO de 2019). Diseño y operación de productos agroturísticos por IICA. *IICA*, 14. Obtenido de file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/dise%C3%B1o%20de%20una%20ruta%20del%20cafe.pdf

González, M., Blanco, M., Araujo, N., & Escarramán, A. (Junio de 2019). Diseño y operación de productos agroturísticos. *Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)*. Obtenido de https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/8653/BVE20017778e.pdf?sequence=1&isAllowed=y

GRANDA, I. P. (2018). *FORTALECIMIENTO DE MODOS DE VIDA LOCAL SOSTENIBLES DE LAS COMUNIDADES ASENTADAS EN LA ZONA DE AMORTIGUAMIENTO DEL PARQUE NACIONAL PODOCARPUS Y CONSERVACIÓN DEL OSO DE ANTEOJOS EN EL CANTÓN PALANDA PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.* Quito. Obtenido de http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14469/TESIS%20-%20FINAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Instituto Nacional de Estudios y Censos. (2001). *Censo de la Poblacion y Vivienda.* Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonales/Zamora_Chinchipe/Fasciculo_Palanda.pdf

Landacay, D. E. (Agosto de 2019). La ruta agroturística del café en Loja. *Polo del Conocimiento: Revista científico - profesional*. Obtenido de file:///C:/Users/Mariuxi%20Conde/Downloads/Dialnet-LaRutaAgroturisticaDelCafeEnLoja-7164329%20(1).pdf

MINISTERIO DE TURISMO. (2017). *Metodología dediczación de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador, 1ra Parte.* Quito. Obtenido de https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Guia_MetodologicaInventarioAtractivosGeneracionEspacios2017.pdf

MINISTERIO, C. D. (2017). *Arqueo Ecuatoriana*. Obtenido de https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/blogs/palanda/FlyerPalandaMCPNyC.pdf

Noa Guerra, D., & Gascón González, D. (2019). LOS PRODUCTOS AGRO-TURÍSTICOS COMO UNA INICIATIVA DE DESARROLLO LOCAL EN CUBA. *Unica*, 197-206. Obtenido de file:///C:/Users/Mariuxi/Downloads/yplacencia,+ART%C3%8DCULO+DNG.pdf

Peralta, J., & Li, S. (Septiembre 2017). *AGROTURISMO: UNA ACTIVIDAD QUE PONE EN VALOR EL TRABAJO DE LAS COMUNIDADES RURALES.* Obtenido de Programa Cambio Rural II: https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_eeaf_esquel_agroturismo_092017.pdf

(2014-2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Palanda.* Obtenido de https://www.gadpalanda.gob.ec/palanda/images/PDF/COMPTERRITORIAL/PDOT-PALANDA.pdf

Reguero Oxinalde, M. (1994). *Ecoturismo, nuevas formas de turismo en el espacio rural.* Barcelona: Bosch. Obtenido de https://bibliotecadigital.infor.cl/browse?value=Reguero%20Oxinalde,%20Miguel%20del&type=author

SEFOTUR. (2018). Obtenido de Secretaría de Fomento Turístico: http://www.sefotur.yucatan.gob.mx/secciones/ver/turismo-de-naturaleza

Tapia, Á. A. (2009). *Cambios en las estrategias campesinas por la intervención de la cooperación externa: elcaso de la Asociación de Productores Agro Ecológicos de Café de Palanda APECAP, MAESTRÍA DE DESARROLLO LOCAL Y TERRITORIO.* FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES, Quito. Obtenido de https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/10469/1390/TFLACSO-2009AAST.pdf?sequence=4&isAllowed=y

Turismo y Cultura Huila, G. (s.f.). Ruta Mágica del Café. *El alma del Huila*. Obtenido de https://elalmadelhuila.com/rutas-turisticas/ruta-magica-del-cafe/

UNWTO. (s.f.). Tourism Definitions. Obtenido de https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858

Valdez, F. (2013). *Mayo Chinchipe: Hacia un replanteamiento del origen de las sociedades complejas en la Civilización Andina In: Arqueología Amazónica: Las civilizaciones ocultas del bosque tropical.* IRD Editions. doi:10.4000/books.irdeditions.18809

Viaja-Perú. (s.f.). *Viajes Agrotur*. Obtenido de La Ruta Mágica de Perú: https://www.viaja-peru.com/selva_central/chanchamayo_ruta_cafe.htm

Villasante, W. M. (2016). RUTA TURISTICA. *Asesores en Turismo Peru*.

Anexos

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Ruta Mágica del Café

El Huila es el principal productor de café de Colombia y tiene el mayor número de tazas de la excelencia por su calidad, su café ha sido declarado bajo la protección del Café de Huila como Denominación de Origen, el cual se identifica sensorialmente por tener una impresión global balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancia/aroma intenso con sensaciones frutales y acarameladas, lo que ha forjado su reputación nacional e internacional durante largo tiempo; esta ruta agroturística les permite a los turistas disfrutar de experiencias únicas de agroturismo en torno al café, conocer el proceso del café desde la selección de semilla y siembra, hasta tomar la mejor taza de café con una gran variedad de paisajes, gastronomía y artesanías típicas del lugar (Turismo y Cultura Huila).

La Ruta Mágica de Perú

Esta ruta agroturística les brinda a los turistas una experiencia fascinante de turismo alternativo en la Selva Central del Perú, el viajero recorre caminos entre la selvática vegetación al encuentro de las fincas industriales y de nativos en Chanchamayo y Villa Rica, en donde podrá apreciar los sembríos y los procesos de transformación, de uno de los cafés con mayor reconocimiento mundial, rodeado de paisajes impresionantes, flora

exuberante y cánticos de gran variedad de aves, que harán que su experiencia sea inolvidable (Viaja-Perú, s.f.).

La Ruta Agroturística del Café en Loja

La ruta agroturística permite mostrar y aprovechar las bondades de los recursos naturales, atractivos turísticos y la producción de café en la provincia, admirar los sitios relevantes y resaltando el desarrollo agroindustrial de cada sector (Rojas-Landacay, 2019). La provincia de Loja se caracteriza por su gran actividad en el agro, es reconocida en el Ecuador además de las cualidades culturales, por la dedicación a la producción y comercialización de café, fortaleciendo esta actividad de manera responsable, considerando el valor agregado que se le debe dar a esta actividad y aprovechando la práctica del agroturismo con el fin de generar mayores fuentes de empleo. El café constituye uno de los productos emblemáticos de la provincia, en dónde es posible llegar a conocer desde el cultivo hasta la cosecha, además su proceso de elaboración (Rojas-Landacay, 2019).

Agroturismo

Es una actividad que brinda a los productores y comunidades rurales, la oportunidad de vincular el desarrollo agropecuario con el desarrollo de una actividad recreativa, a través de la prestación de servicios como la gastronomía, alojamiento, paseos guiados, muestra de actividades rurales cotidianas y venta de productos artesanales, provee a los productores de un ingreso que impacta positivamente en su economía (Peralta & LI, 2017).

Es considerado una estrategia de desarrollo territorial para la reactivación de las zonas rurales, dando valor y jerarquía a la identidad local y a los procesos productivos, mediante una visión comercial y turística. En este contexto, el agroturismo ofrece “experiencias” en un ambiente rural con oportunidades de diferenciación, posibilitando situaciones de interacción positiva con visitantes de las ciudades para sembrar en ellos un espíritu de cuidado del entorno natural y el respeto por el estilo de vida local. Contar lo que hago, cómo lo hago y cuál es el vínculo con la naturaleza anima a otros a investigar, a prestar atención, a ser permeables a sensaciones y experiencias nuevas (Graciela et al., n.d.).

Beneficios del agroturismo

El agroturismo genera diversos beneficios sociales, económicos y medioambientales, una vez que permite la diversificación productiva, genera empleo y arraigo cultural, incorporando en las actividades a mujeres y jóvenes y revalorizando el patrimonio cultural, ambiental y la vida rural, además fomenta el trabajo asociativo, entre otros (González et al., 2019)

MODALIDADES TURISTICAS QUE SE INTEGRAN CON EL AGROTURISMO

Ecoturismo

Modalidad turística ambientalmente responsable, que consiste en visitar áreas naturales relativamente sin generar disturbios, con el fin de disfrutar, apreciar y estudiar los atractivos naturales (paisaje, flora y fauna) de dichas áreas, así como cualquier manifestación cultural del presente o del pasado que pueda encontrarse ahí (González et al., 2019)

Turismo de naturaleza

El Turismo de naturaleza es la actividad turística que se desarrolla sin alterar el equilibrio del medio ambiente promoviendo la conservación de la naturaleza y los ecosistemas existentes realizando actividades recreativas de apreciación y conocimiento de la naturaleza a través de la interacción con la misma. La cual provee a las comunidades receptoras el medio para una mejora en la calidad de vida buscando incentivar un desarrollo sustentable (SEFOTUR, 2018).

Turismo vivencial

Se denomina turismo vivencial a todas las actividades que pueden desarrollarse en el ámbito rural y que resultan de interés para los habitantes de las ciudades. Consiste en una modalidad que tiene como particularidad que familias dedicadas principalmente a actividades agropecuarias, deportivas y de pesca artesanal, abran sus casas para alojar al

visitante. Tiene el objetivo de hacer del turismo algo más humano en un proceso de encuentro y de diálogo entre personas de culturas distintas (Reguero Oxinalde, 1994).

Turismo cultural

El concepto de patrimonio cultural es muy amplio y registra una larga evolución histórica, verdadera huella cultural y esencia misma de todas las identidades nacionales y locales. La memoria colectiva y el patrimonio cultural de cada comunidad son insustituibles. El desarrollo de proyectos destinados a poner en valor el patrimonio cultural y natural constituye uno de los pilares del turismo. Este rubro abarca a un vasto número de expresiones artístico-culturales del pasado y presente (Fernández Fuster, 1981).

Potencialidad turística

Un producto turístico es un conjunto de atractivos (naturales y artificiales), servicios (alojamiento, alimentación, actividades de entretenimiento y servicios básicos) y accesibilidades (vías de comunicación, puertos y demás medios de transporte) puestos a disposición del turista para que disfrute una experiencia de vida.



Figura 1-1 Conectores de un producto turístico.
Fuente: Blanco, (2008).

Por medio de la combinación de los diferentes atractivos y servicios se pueden organizar distintos tipos de productos turísticos. En el caso de la actividad cafetalera, algunos posibles productos turísticos son: tours de café, las caminatas, el cicloturismo, la observación de aves y los talleres gastronómicos, para mencionar algunos (González et al., 2019).

Atractivos turísticos

Un atractivo turístico es aquel recurso que, por sí mismo o en combinación con otros, puede despertar el interés para realizar una visita con fines recreativos o culturales. Es decir, es todo elemento capaz de generar desplazamientos turísticos. De ahí su importancia de identificarlos y evaluarlos, a fin de que funcionen como base del desarrollo de una oferta

agroturística articulada al flujo turístico habitual o generador de nuevas demandas (González et al., 2019).

Inventario de Atractivos turísticos

El inventario de atractivos turísticos se concibe como un registro valorado de todos los atractivos que por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación constituyen parte del patrimonio turístico nacional (MINTUR, 2017).

Productos con Identidad Territorial (PIT)

Se entiende por productos con identidad territorial (PIT) aquellos que tienen una tradición y una reputación relacionada con la biodiversidad, la cultura, la historia y/o los saberes de los territorios rurales, atributos que agregan valor a productos turísticos y, por tanto, ventajas únicas o comparativas (González et al., 2019).

Producto turístico

Un producto turístico es una combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales, para los posibles clientes. Un producto turístico se comercializa a través de los canales de distribución, que también fijan el precio, y tiene un ciclo vital (UNWTO, s.f.).



Figura 2. Secuencia de desarrollo de un producto turístico.
Fuente: (UNWTO, s.f.).

Recursos naturales

Los recursos naturales se pueden definir como aquellos elementos de la naturaleza que proveen bienes materiales y servicios valiosos para las sociedades humanas que contribuyen a su bienestar y desarrollo de manera directa (materias primas, minerales, alimentos) o indirecta (servicios ecológicos indispensables para la continuidad de la vida en el planeta). Entre ellos podemos distinguir el agua, el suelo, el aire y la biodiversidad (Manzur & Villalba, 2008)

Rutas turísticas

Una ruta puede ser una carretera o camino, un recorrido o un itinerario. turístico, por su parte, es aquello relacionado con el turismo (la actividad que consiste en realizar un viaje y pernoctar en un lugar diferente al habitual, generalmente por ocio o placer). Se conoce como ruta turística al camino o recorrido que se destaca por sus atractivos para el desarrollo del turismo. estas rutas pueden sobresalir por sus características naturales o por permitir el acceso a un patrimonio cultural o histórico de importancia (Villasante, 2016).

Ruta agroturística

Consiste en organizar recorridos en torno a un producto agroalimentario con identidad territorial, el cual lo caracteriza y les otorga su nombre. En una ruta se integran actividades de varias modalidades turísticas, oferta que permite al visitante conocer prácticas productivas tradicionales, degustar la gastronomía local y productos agroalimentarios y disfrutar de la naturaleza y de otras manifestaciones culturales del territorio (González et al., 2019).