



RESUMEN

La tesis incide en el análisis del potencial que tiene el cantón Santa Isabel para el desarrollo efectivo del Agroturismo en la zona; fenómeno socioturístico que involucra tanto el espacio rural como natural para la práctica de actividades vacacionales en contacto directo con la labor agrícola. Lo que se pretende con esta investigación es determinar la viabilidad para que la comunidad anfitriona interactúe con los visitantes, permitiendo aprovechar sus técnicas agrícolas, manifestaciones productivas y en general, su cultura, para promover el desarrollo local a partir del beneficio que ofrecen las áreas rurales, los paisajes y los aspectos socioculturales como atracción turística.

El cantón seleccionado es rico en flora y fauna, con suelos notoriamente fértiles que han facilitado el desarrollo de actividades agropecuarias. Su ubicación, su gente y su cultura, representan una alternativa interesante en la búsqueda de nuevas oportunidades de ingresos para sus habitantes, los mismos que, debidamente capacitados y organizados, pueden encontrar en el Agroturismo una forma original para impulsar sus productos.

Este estudio consta de cuatro capítulos en los que se presentan básicamente el concepto e historia del Agroturismo y sus características, un análisis de las generalidades del cantón y una descripción del mismo, un estudio de las fincas y haciendas seleccionadas junto con los habitantes dispuestos a involucrarse en esta actividad y finalmente, se realiza un diagnóstico tanto de la infraestructura como de la planificación existente para el desarrollo de Agroturismo.

PALABRAS CLAVES: Agroturismo, Santa Isabel, Actividades de los habitantes, Atractivos turísticos, Servicios turísticos, Principales productos agropecuarios, Fincas y haciendas potenciales, Planificación turística, Infraestructura turística, Excursiones y tour modelos.



ÍNDICE

Introducción.....	8
1. El Agroturismo: Conceptualización y generalidades	
1.1 Concepto.....	9
1.2 Origen e Historia del Agroturismo.....	12
1.3 Características.....	18
1.4 Motivos de auge del Agroturismo en la actualidad.....	20
1.5 Factores clave para el éxito del Agroturismo.....	23
2. Análisis del cantón Santa Isabel y estudio de sus generalidades	
2.1 Descripción general de la zona.....	29
2.2 Características sociales.....	34
2.3 Estudio de los atractivos y actividades en la zona.....	40
2.4 Principales servicios y proveedores potenciales.....	48
2.5 Análisis FODA.....	56
3. Análisis del impulso existente para el desarrollo de Agroturismo en el cantón Santa Isabel	
3.1 Diagnóstico de las zonas sobresalientes en cuestión de desarrollo agrícola en el cantón.....	59
3.2 Estudio de los principales productos que se cultivan en cada zona....	62
3.3 Características de los servicios relacionados con Agroturismo.....	69
3.4 Análisis de la planificación existente.....	74



3.5 Análisis de la infraestructura existente.....84

4. Propuesta para el desarrollo de Agroturismo en el cantón Santa Isabel

4.1 Involucramiento de los habitantes interesados en participar del Agroturismo en Santa Isabel.....91

4.2 Fincas y haciendas seleccionadas..... 94

4.3 Hacia una planificación adecuada de Agroturismo.....98

4.4 Implantación o modificación de la infraestructura para un óptimo desarrollo de Agroturismo102

4.5 Excursiones y tours modelo.....106

Conclusiones.....120

Recomendaciones.....122

Bibliografía.....123

Anexos.....129



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE TURISMO

TÍTULO DE LA TESIS

Análisis del potencial agroturístico del cantón Santa Isabel

Tesis previa a la obtención del título de: “Ingeniero en Turismo”.

NOMBRE DEL AUTOR DE LA TESIS

Ana María Vega Zamora

DIRECTOR DE LA TESIS

Dr. Miguel Ángel Galarza Cordero

LUGAR, MES Y AÑO

Cuenca, Marzo de 2011



DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a mi papi, que fue la fuente de inspiración para la misma, puesto que nuestras diferencias no impidieron que tengamos un sueño en común y aunque un gran obstáculo hizo aún más dificultoso el camino para alcanzarlo, su fortaleza y empeño no decayeron ni por un segundo. A mi mamita adorada, que es un ejemplo de vida y superación, que siempre ha estado ahí para apoyarme y levantarme en mis caídas con afecto y determinación. A mis ñañitos queridos, que son un modelo de valentía y responsabilidad, que han sabido ordenar y mantener sus prioridades, dedicándose arduamente a su trabajo y a sus estudios. A mi “gorda loquita”, pues con su ternura y carisma alegra mis días y llena de luz a mi vida y de amor a mi corazón. A mis abuelitos bellos, que son mis segundos padres y perennemente han estado en los momentos más importantes de mi vida alentándome y brindándome respaldo y cariño. A mis tiitos y mis primitos preciosos, que son los pilares que me han erguido hasta la cúspide de mis metas, y siempre con sus locuras y ocurrencias me han dado ánimos para alcanzar el éxito. Finalmente, a todos mis amigos que van por el mismo camino y que han sido mi mano derecha para la realización de esta investigación.



AGRADECIMIENTO

Principalmente, quiero agradecer a Dios, que es el pilar fundamental de mi existencia, el que me llena de bendiciones y el que guía mi camino. A todos los profesores, que durante todos estos años de carrera me han sabido instruir no sólo para el turismo, sino para la vida; en especial a Miguel Ángel, mi Director de tesis, que siempre ha tenido las puertas abiertas para mi, y sobre todo la paciencia suficiente para hacer de este estudio, una investigación óptima. Finalmente, a mis padres, que se han esforzado porque nunca me falte nada y han hecho de mi una mujer completa, dedicada a Dios, a su familia y ahora, a su profesión.



RESPONSABILIDAD

Los criterios vertidos en el presente trabajo, son de absoluta responsabilidad de su autora.



INTRODUCCIÓN

Santa Isabel, cantón perteneciente a la provincia del Azuay, está asentado en lo alto del cerro Chaguarurco (en quichua “Cerro de Pencas o Cabuyas”), que se alza a un costado del cálido valle de Yunguilla y es un mirador natural del atractivo entorno lleno de paisajes contrastantes. Zona rica en flora y fauna, con suelos notoriamente fértiles que benefician a los “chabeleños” para que vivan de la agricultura y la ganadería. Su ubicación, su gente, su cultura y sus actividades, representan una alternativa interesante en la búsqueda de nuevas oportunidades de ingresos para sus habitantes, los mismos que, debidamente capacitados y organizados, pueden encontrar en el Agroturismo nuevas posibilidades de desarrollo y una nueva forma de impulsar a sus productos. El Agroturismo es una actividad que involucra a la comunidad en la prestación de servicios a visitantes, que sientan afinidad particular por el aprovechamiento agrario y la cultura rural, abriendo las puertas a la posibilidad de convertirse en un potencial atractivo turístico, puesto que combina varios elementos de interés significativo, que motivan al turista a abandonar su lugar de residencia habitual, para conocer sitios, no solamente por su paisaje natural, sino también por las actividades productivas que se desarrollan en la zona. La presente investigación radica en definir, si en este cantón existen los recursos necesarios para el desarrollo de Agroturismo, a partir de los atractivos que posee el mismo.



1. EL AGROTURISMO: CONCEPTUALIZACIÓN Y GENERALIDADES

1.1 Concepto

De acuerdo a la Asociación: “Tecnología para la Productividad Agrícola y Desarrollo Rural”, (T. P. Agro), el Agroturismo se define como *“una forma de turismo en la que la cultura rural es aprovechada económicamente para brindar diversas opciones de distracción y atraer turistas con la naturaleza, y principalmente con paisajes cultivados”*¹.

En lo que compete a la definición de paisajes cultivados, T. P. Agro considera que *“es un término clave para hacer agroturismo, ya que es indispensable desarrollar primero una cultura de cultivos sanos y como consecuencia de su sanidad vegetal, cultivos eficientes, rentables y competitivos”*².

El Agroturismo nace a partir del contacto directo con las actividades agrarias tradicionales, ofreciendo al turista la posibilidad de conocer y experimentar de manera directa con los procesos de producción de las fincas agropecuarias y agroindustria; y, a su vez, hacer disfrute de un ambiente rural, aprovechando las manifestaciones culturales y sociales productivas, de donde el campesino-agricultor pretende beneficiarse de manera alternativa, con la participación de su actividad económica mediante la agricultura y el turismo.

Además, T. P. Agro, puntualiza que:

¹ Tecnología para la Productividad Agrícola y el Desarrollo Rural, T. P. Agro. *Proyectos Agroturísticos y Ecoturísticos*. Internet. <http://www.tpagro.com/espanol/agroturismo/agroturismo.htm>. Acceso: 23 octubre 2010.

² Tecnología para la Productividad Agrícola y el Desarrollo Rural, T. P. Agro. *Proyectos Agroturísticos y Ecoturísticos*. Internet. <http://www.tpagro.com/espanol/agroturismo/agroturismo.htm>. Acceso: 23 octubre 2010.



Ningún turista querrá estar en una finca o hacienda mal cultivada, desordenada, con faltas de higiene, sin valor cultural o tecnológico. Por esa razón, el orden lógico es el de aprender y educar a todos los involucrados en la puesta en práctica de una agricultura limpia, sana, productiva y si es posible, con valor agregado, para que este emprendimiento, con esas características, por si solo se vaya convirtiendo en algo digno de ser visitado. Un centro agroturístico es el producto de un proceso en el que los aspectos cultural y educativo juegan papeles decisivos y son el componente clave de su desarrollo. Ese entorno debe tener cultivos dignos de filmar o fotografiar y un alto contenido cultural, ejemplo: diversos cultivos promisorios, rescate de especies nativas, especies medicinales, especies aromáticas, especerías, frutales y en general cultivos que disfrute el turista y que formen parte de sus inolvidables recuerdos, que represente valor hedónico. En el lugar debe haber vivencias de allí. Vivencias características del lugar tales como comida típica, bebidas propias, dulces tradicionales, música autóctona, paseos (bicicleta, triciclo, caballo, bote, canoa), conversaciones con la gente del lugar, pesca, observación de animales silvestres, excursiones, en síntesis: que haya un aprendizaje positivo para que el turista se convierta en un entusiasta promotor y difusor del lugar³.

El Agroturismo es un concepto novedoso que busca complementar la actividad agropecuaria, está concebido para viajeros pertenecientes a países desarrollados, especialmente para aquellos que viven en zonas urbanas de alta densidad y que se interesan por un turismo diferente, que involucre a la naturaleza, al arte; y, a las costumbres representativas de un sitio.

³ Tecnología para la Productividad Agrícola y el Desarrollo Rural, T. P. Agro. *Proyectos Agroturísticos y Ecoturísticos*. Internet. <http://www.tpagro.com/espanol/agroturismo/agroturismo.htm>. Acceso: 23 octubre 2010.



El Ministerio de Turismo del Ecuador, en su portal www.vivecuador.com, asegura que:

El Ecuador y su megadiversidad en especies de flora abren la posibilidad de sumergirse en el fascinante mundo de la agricultura. El Agroturismo en el Ecuador es conocer de cerca las propiedades de plantas medicinales, el cultivo de productos exóticos como la pitahaya, la uva salvaje, el plátano, la naranjilla, el maracuyá (fruta de la pasión) o las plantaciones del mejor cacao del mundo (Ruta del Cacao); y, de una inmensa variedad de rosas y flores tropicales, que permiten, conocer in situ el ambiente en el que crecen los tesoros de la Pacha Mama o Madre Tierra⁴.

Como plantean Riveros y Blanco citando a Budowski, (2001), “el agroturismo, es una disciplina aún no regulada, que nace del interés del turista por descubrir ciertas prácticas agrícolas y participar en su manejo, incluyendo la cosecha” (13)⁵.

El país al contar con zonas de alto potencial agrícola y turístico, permite tener cierta factibilidad para el desarrollo de Agroturismo en cualesquiera de sus regiones, pues cuenta con la materia prima adecuada, más no con políticas claras para aprovechar de una manera apropiada estos privilegios. El sector público debe plantear reglamentos y normativas que permitan regular el desarrollo del Agroturismo en el país, a más de facilitar la creación de condiciones de infraestructura y seguridad para que el negocio funcione adecuadamente; por su parte, la empresa privada debe poner la logística de apoyo para que la estancia en un lugar sea agradable.

⁴ Ministerio de Turismo del Ecuador. *Agroturismo*. Internet. <http://www.ecuador.travel/portal-pais/oferta-turistica-del-ecuador/agroturismo.html>. Acceso: 23 octubre 2010.

⁵ Riveros, Hernando y Marvin Blanco. *El Agroturismo, una alternativa para revalorizar la Agroindustria*. Lima, Biblioteca Orton IICA/CATIE, 2003.



Existe una confusión en la descripción de la disciplina con términos como Agroecoturismo, Turismo Rural, etc.; por lo que a continuación me permito explicar a breves rasgos el significado propio de lo que respecta al Agroturismo.

El Agroturismo constituye una modalidad de turismo rural, que se caracteriza por la visita a emprendimientos rurales ligados a actividades agropecuarias, que permiten a los turistas involucrarse directamente en las mismas, por ejemplo: conocer y participar en las prácticas que se llevan a cabo en un vivero: preparación de la tierra, siembra, cuidados (abonos, fumigación, poda), etc., hasta llegar a la época de la cosecha, en donde también pueden participar en la recolección (tal es el caso del café o de otro tipo de frutas, verduras, vegetales, etc.); a más de esto, los turistas pueden participar en los procesos de elaboración de productos, como panela o queso, junto con la degustación de los mismos, etc.; participar en actividades relacionadas directamente con los animales de granja o con la ganadería en general, tal es el caso del ordeño manual de una vaca, o simplemente asistir a una corrida típica de toros.

De acuerdo al tipo de actividades que se planteen desarrollar, se puede dar origen a diferentes modalidades asociadas tales como: hotel hacienda, pesca y paga, posada, restaurante típico, ventas directas del productor, artesanías, industrialización y otras actividades de recreación ligadas a la vida cotidiana de los pobladores del campo y a partir de este punto se pueden desarrollar otros conceptos como el de Agroecoturismo, que está enfocado a una fusión de lo que respecta al Agroturismo y al Ecoturismo.

1.2 Origen e Historia del Agroturismo

El Agroturismo nace como una forma de turismo alternativo, derivada del turismo rural; tiene sus raíces en Europa y describe la modalidad de alquilar una o más habitaciones de la casa del propietario a precios módicos, propiciando así la convivencia con las familias y sus costumbres, es decir, comida, forma de vida, etc., y se enfoca de manera prioritaria en las



prácticas agrícolas. La idea de Agroturismo apareció al final del siglo veinte; es un término introducido por los representantes de aquellas granjas agrícolas que tratan con el turismo.

Hay una creencia fundamental en el turismo, que considera que una granja agrícola común, puede proporcionar un servicio turístico que incluya infraestructura para el alojamiento, suministro de comida, etc.; creando así un ingreso adicional y por ende, incrementando los beneficios económicos del propietario y a su vez de la comunidad. Sin embargo, la práctica muestra que si bien hay otros sujetos que están interesados en la actividad turística, existen granjas, que limitan su actividad a la agricultura, a pesar de estar localizadas en un área turísticamente atractiva; esto puede variar según la región geográfica del mundo y junto con esto, al papel que la agricultura y el turismo desempeñen en un determinado país o región.

En Europa, donde cada país tiene unas características agrícolas distintas, la diferenciación entre el Agroturismo y el Turismo Rural es importante. En las áreas donde la producción agrícola está dividida y sumamente especializada y dónde es posible observar las estrechas relaciones de la comunidad rural, es aconsejable usar el término Turismo Rural frente al término Agroturismo.

El Agroturismo generalmente puede incluir algún servicio de aquellas empresas que tratan con la producción de alimentos, así como con su comercio; y de esta forma a más de ser un beneficio para el turismo, se vuelve un aspecto crucial para la promoción de productos rurales.

*Por lo tanto, el Agroturismo engloba los aspectos de política social, agrícola y económica de los países de la Unión Europea, conocida como **el desarrollo económico multifuncional de las granjas agrícolas y el desarrollo multifuncional de áreas rurales** (3)⁶.*

⁶ Education and Culture Leonardo da Vinci. *Alternative forms of occupation and continuous educational training in Agriculture.* Internet: <http://www.etsia.upm.es/ANTIGUA/DEPARTAMENTOS/economia/documentos/ProyectoAgreement/IntroductionToAgrotourismP7Sp.pdf>. Acceso: 23 octubre 2010.



Diversos incentivos públicos favorecieron el desarrollo y la diversificación de esta actividad; se crearon normativas para la mejora de la calidad de los servicios ofrecidos, se implementaron sistemas de protección para las marcas creadas, se desarrollaron estrategias de marketing que involucraron promoción y publicidad; y con ello, la publicación de catálogos, en donde fomentaron todos los sitios vinculados a esta nueva actividad, y por ende, se forjaron productos dirigidos a nuevos turistas.

Hoy en día, el Agroturismo requiere un amplio conocimiento en las áreas de economía, organización, control de comercialización y dirección.

En la actualidad, Francia posee una privilegiada diversidad de oferta y es posiblemente el país con mayor noción sobre turismo rural y sus derivados. Esto se debe a la estimulación por parte del sector público, tanto para los agricultores como para los turistas, una vez que el mismo descartó al Agroturismo y Turismo Rural como una nueva moda urbana, se entregaron subsidios para los nuevos ofertantes y bonos vacacionales para la actual demanda. Por el contrario, en España, el desarrollo de este nuevo tipo de turismo es más reciente y son las comunidades autónomas las que lo están impulsando como una manera de complementar el producto tradicional sol, mar y playa, que ya tiene un mercado establecido.

Riveros y Blanco afirman que:

De esta manera gradualmente se conquistó una parte significativa del mercado turístico, si se tiene en cuenta que actualmente esta modalidad representa un 25% de la población europea que pasa sus vacaciones en el medio rural (12)⁷.

⁷ Riveros, Hernando y Marvin Blanco. *El Agroturismo, una alternativa para revalorizar la Agroindustria*. Lima, Biblioteca Orton IICA/CATIE, 2003.



En Europa, la oferta agrícola es muy variada; se pueden encontrar granjas agrícolas, empresas de productos agrícolas e incluso, agricultores muestran una impresionante capacidad inventiva en la búsqueda de fuentes adicionales de ingreso en los servicios turísticos.

El número de turistas que pasan fines de semana en el campo es muy importante para las comunidades rurales de la mayoría de los países europeos, que se dedican a actividades que enfocan la agricultura y el turismo.

Al tener una oferta de Turismo Rural bastante variada, el éxito del emprendimiento Agroturístico, en este caso, depende de la calidad del servicio porque los turistas, por lo general, esperan ciertas condiciones.

Según la Organización Mundial del Turismo, OMT:

la calidad del servicio en el turismo se basa un precio pre-establecido para el conjunto de las condiciones ofertadas al cliente, garantizadas por la ley, y que al mismo tiempo respeta la seguridad, las reglas de higiene y la armonía del hombre con el entorno natural (4)⁸.

El sistema de control y evaluación de la calidad debe impulsar y mantener el elevado nivel de los productos alimenticios y turísticos de cada zona. El sistema de evaluación de la calidad de los productos y servicios de alojamiento, en el ámbito rural de la mayor parte de países, incide especialmente en el estándar de infraestructura y de los elementos que resaltan el carácter rural y agrícola de la oferta. Por ello, el instrumento fundamental para evaluar la calidad es la clasificación y estandarización de

⁸ Education and Culture Leonardo da Vinci. *Alternative forms of occupation and continuous educational training in Agriculture.* Internet: <http://www.etsia.upm.es/ANTIGUA/DEPARTAMENTOS/economia/documentos/ProyectoAgreement/IntroductionToAgrotourismP7Sp.pdf>. Acceso: 23 octubre 2010.



los medios agrícolas y el turismo rural. Estos sistemas de evaluación varían considerablemente de un país a otro. Por ejemplo, en Gran Bretaña la calidad de granjas agrícolas se evalúa por el (Board) Consejo Nacional de Turismo, que utiliza el mismo criterio para las áreas rurales y urbanas. En Francia, Austria y Alemania, la clasificación de los alojamientos es realizada por los inspectores de país.

En Francia, el símbolo de la calidad en la agricultura es una oveja. En Austria, el símbolo es una margarita y las granjas de mejor calidad consiguen hasta cuatro margaritas.

Resulta bastante costoso para los granjeros, conseguir la asignación de una categoría para su granja. Además de algunos requerimientos de la ley, la granja debe cumplir otros, como la propia de la marca, la conservación en buenas condiciones del camino de entrada, de los jardines y de todos los edificios, y la iluminación y temperatura apropiadas dentro de la casa.

Muchos especialistas y turistas visitan granjas agrícolas típicas con el objeto de conocer las nuevas tecnologías en la producción de granja o, simplemente, comparar las granjas propias con las extranjeras. En los viajes en el entorno de áreas rurales, es posible ver granjas especializadas en la crianza de animales salvajes. En este caso, los agricultores crían, con criterios de granja, animales como avestruces, ciervos, cocodrilos y serpientes.

En España y en Francia, los toros se crían para las “corridas de toros”. En otros países, los agricultores crían animales salvajes, en parques especiales, para la atracción de los turistas.

Los parques temáticos, como jardines botánicos o jardines de palmeras, ganan popularidad en muchos países. El primero de ellos se estableció en París para satisfacer los intereses de la gente. Con el tiempo aquellos parques fueron construidos tanto en los sitios más grandes y ricos como en los más pequeños y pobres del mundo. Además, se han construido huertos



no solo para satisfacer el interés general sino también para posibilitar la recolección de fruta. Es evidente que, el papel más importante en la empresa agrícola es la creatividad de la gente, su capacidad, conocimiento y habilidades.

En lo que compete a América Latina, Argentina, Chile, Uruguay y Colombia son los países que tienen mejor desarrollado el Turismo Rural y el Agroturismo, basándose en un concepto similar al de los países europeos.

La actividad cobró fuerte impulso en Argentina alrededor de los años 90, principalmente en estancias ubicadas en la Patagonia. Se calcula que existen unos 1500 emprendimientos bajo alguna modalidad de turismo rural, constituyendo una de las estrategias de diversificación de la producción agropecuaria, lo que genera grandes expectativas entre los empresarios del sector rural.

La crisis en Colombia, ha obligado a los cafeteros a buscar alternativas para mantener sus fincas, y que mejor manera que, complementar sus actividades agropecuarias con actividades turísticas, que han llegado a ser tan apreciadas por los turistas, que han originado un nuevo concepto del Eje Cafetero.

En varios países se maneja un concepto de agroturismo bastante amplio, mezclando tres elementos: espacio, hombre y producto. De esta manera se pueden integrar todas aquellas actividades que pueden desarrollarse en el mundo rural, lo que se traduce en una oferta integrada de ocio y servicios, que permite que las personas que se alojan en una finca agrícola con el interés de conocer y disfrutar de alguna actividad agropecuaria, contribuyan con el rescate y conservación del patrimonio natural, cultural y arquitectónico del mismo.



1.3 Características

El Turismo Rural en sus diferentes manifestaciones, muestra potencialidades, como medio para contribuir al desarrollo y el bienestar de las comunidades rurales. El Agroturismo, permite en la práctica visualizar, entender y valorizar la importancia de la consideración de algunos de los elementos conceptuales y metodológicos que se incluyen dentro de los enfoques actuales del desarrollo rural. El Agroturismo es muy importante para las comunidades tanto urbanas como rurales y puede tener varias funciones, como: ingreso, empleo, alojamiento, activación de las áreas rurales, conservación de fuentes naturales y también entretenimiento y educación de la comunidad urbana. Las funciones más comunes se pueden agrupar en: socio-psicológicas, económicas y medioambientales. Las primeras están relacionadas con el respeto creciente a la comunidad rural, la promoción de la cultura y las posibilidades de introducir el modo de vida tradicional de las áreas rurales. Las funciones económicas tratan del estímulo al desarrollo de las granjas agrícolas, hortícolas o criadoras de animales, creando fuentes adicionales de ingreso, tanto para las granjas como para las administraciones. Finalmente, las funciones ambientales se refieren a la protección del ambiente y al cuidado del medio rural.

Dentro de las principales características del Agroturismo consideramos que:

-Es una actividad dirigida a la revalorización del concepto de territorio y de su importancia para el análisis, elaboración de propuestas de intervención y la puesta en marcha de acciones colectivas.

-Es una iniciativa de desarrollo rural que crea un ámbito, en el que las actividades derivadas del turismo rural se articulan de manera sistémica y armónica dentro de un espacio específico, ya que se reúnen actores de distintos ámbitos y con diversos objetivos, para generar múltiples beneficios dentro de un marco normativo y social que regula sus relaciones.



-Es una muestra clara de multidimensionalidad del desarrollo de una zona ya que tiene un papel en la dimensión económica, al generar empleo, ingresos y desarrollar mercados de servicios interconectados; en la dimensión social, al incentivar el desarrollo artístico y la recreación, junto con la valorización y preservación de herencias culturales; en lo que compete a la dimensión ambiental, pues algunas actividades turísticas se fundamentan en la administración sostenible y gestión adecuada de recursos naturales, tal es el caso del manejo equilibrado de ecosistemas y preservación de la diversidad biológica; y finalmente en la dimensión política, puesto que generalmente en su planificación, ejecución y control, se dan procesos democráticos de toma de decisiones, fortaleciendo así la capacidad administrativa de las comunidades locales.

-Es una estrategia de vida de la población rural, al ser una vía de salida de la pobreza para muchos hogares e individuos que carecen de los recursos requeridos, para intentar otras opciones de progreso, como puede ser la emigración o el trabajo agrícola por cuenta propia; impulsando así el crecimiento de los pueblos y ciudades intermedias y el fortalecimiento de los vínculos entre comunidades con emprendimientos similares, en lo que respecta a sistemas de transporte, mayores alternativas de servicios de recreación, bancos e instituciones financieras, tiendas y almacenes, restaurantes, talleres, etc.

-Es una alternativa para la modernización del medio rural, mediante el desarrollo local de la industria y los servicios, lo que genera opciones de desarrollo laboral o profesional, que para muchos resultan más atractivas que el trabajo agrícola.

-Es un complemento para la actividad agrícola con el que se reconocen las alternativas para alcanzar una estabilidad económica y social dentro de estructuras flexibles, que se van adaptando a los continuos reordenamientos de las economías locales.



-Puede ser considerado como un emprendimiento o una manifestación de las iniciativas empresariales que se configuran dentro de conceptos y procesos enmarcados en los principios de la nueva visión rural, si se considera que este planteamiento promueve la valorización de elementos como la tradición y la historia que han permitido construir culturas que incorporan cosmovisiones particulares, tales como: lenguajes, formas de relación, valores, principios éticos, sentidos de pertenencia e identidad, expresiones de la organización social y de la base cultural de los pueblos rurales, comidas locales, etc.

-Finalmente, de acuerdo a diversas opiniones de investigadores y estudiosos del tema con relación al impacto del turismo en el desarrollo rural, el Agroturismo puede dar origen a diversos efectos, dependiendo del contexto en el que se realice. La visión positiva sobre el desarrollo está relacionada con la dinamización de la inversión y la generación de empleo e ingresos; la negativa, plantea procesos de aculturación y destrucción del estilo de vida tradicional y los procesos encarecedores que generan, manteniendo en esta forma las desigualdades existentes. Se podría decir que en el turismo primero se ha dado su desarrollo operativo y luego se han venido formulando conceptos, teorías, perspectivas y metodologías de análisis; por lo que en la actualidad se promueve y se debería realizar primero, una planificación adecuada del proyecto o emprendimiento que se pretende realizar, para así tener una visión global de beneficios y perjuicios que se puedan derivar de dicho proyecto.

1.4 Motivos de auge del Agroturismo en la actualidad

Tanto el proveedor de servicios turísticos, en este caso, el agricultor; como el turista, se ven motivados a optar por el Agroturismo como una alternativa; en el primer caso, para complementar sus actividades diarias y generar un ingreso económico extra, aprovechando al máximo todas las bondades de sus labores cotidianas; así como, las del área de trabajo; en cuanto al segundo caso, simplemente cansado de los sitios de turismo masivo o de



las ofertas típicas que ofrecen las agencias de viajes o sitios de adquisición de servicios turísticos, o sencillamente en su afán de escapar de un mundo totalmente conocido para él, en este caso, un país desarrollado, en su mayoría cubierto de zonas urbanas; busca algo nuevo, o ajeno a sus prácticas comunes, que le permita estar en contacto con la naturaleza, con actividades y entornos desconocidos o alejados de su realidad, para encontrar la satisfacción que el turista encuentra en su desplazamiento.

A más de una motivación básica como la que anteriormente mencioné; existen otros factores que han ido facilitando el desarrollo de esta modalidad de turismo, tal es el caso del rescate y conservación de elementos naturales como culturales. Esta comprobado que las diversas formas de turismo alternativo concientizan, tanto a ofertantes como a demandantes a generar y consumir respectivamente, productos sostenibles y de calidad, creando un equilibrio que permite aprovechar hasta el último recurso de un sitio, pero sin explotarlo, lo que permite la inclusión de un nuevo y especial nicho de mercado que cada día se está ampliando, de acuerdo a la elaboración de un perfil del Turista Rural, elaborado por Lowatell y ahora citado por Riveros y Blanco, el segmento de turistas que encajan en dicha modalidad hacen referencia a:

un neo-romántico desencantado con la sociedad urbana, pero sin poder renunciar permanentemente a su cotidianeidad como ciudadano. Preocupado por la naturaleza y por las culturas que, intuitivamente se considera en la frontera del cambio inminente, busca las señas de identidad y elogia lo autóctono, inmerso en un sentimiento nostálgico (14)⁹.

También lo podríamos definir como un turista de calidad, ya que no sólo busca una satisfacción alternativa propia al viajar a un sitio diferente al del turismo común, sino que también se involucra con el medio rural en donde desarrolla sus actividades turísticas, contribuyendo así al desarrollo

⁹ Riveros, Hernando y Marvin Blanco. *El Agroturismo, una alternativa para revalorizar la Agroindustria*. Lima, Biblioteca Orton IICA/CATIE, 2003.



sostenible de la zona, permitiendo la mejora de la competitividad de las empresas, solventando las aspiraciones sociales y salvaguardando el entorno cultural y natural.

En la cita de Marchena (1991) en el libro Agroturismo en Chile:

existirían cinco razones principales del incremento de la demanda por agroturismo. Entre ellas se encuentra: valoración de parte de la población por el medioambiente, insatisfacción por el turismo tradicional, aumento de la promoción de las áreas rurales, mejoras en los accesos a las zonas rurales, diversidad de actividades alternativas a la congestión del mundo urbano. Otros motivos que explicarían el auge de esta nueva forma de turismo son la imagen bucólica de la vida campesina, el interés de los agricultores por incrementar y diversificar sus ingresos y la búsqueda de modalidades de turismo activo donde el viajero sea el protagonista de las aventuras y no un mero espectador pasivo (16)¹⁰.

En la actualidad, no sólo los turistas, sino más bien todas las personas, están inclinadas a realizar actividades con conciencia medioambiental y de sostenibilidad, permitiendo el equilibrio de nuestra especie con los [recursos](#) que nos rodean; basándose en esta nueva fase de la humanidad, las empresas relacionadas con el turismo, crean nuevas actividades establecidas en las nuevas tendencias turísticas, dejando de lado el turismo convencional o masivo, instituyendo así el turismo alternativo que pretende involucrar a las poblaciones receptoras, en las actividades y los beneficios que generan el turismo y que puedan contribuir a su desarrollo y sobre todo el calor humano que debe existir en las relaciones de los turistas con la gente y el medio geográfico. Este turismo alternativo involucra al Ecoturismo, Turismo Cultural, Turismo Vivencial, Turismo Rural y sus

¹⁰Constabel, Silvia et al. *Agroturismo en Chile. Caracterización y perspectivas*. Santiago de Chile, Universidad Austral de Chile, 2007.



diversas modalidades tales como el Agroturismo, Agroecoturismo, etc. El auténtico turismo alternativo no es un producto más en el mercado tradicional, como tampoco una ramificación agregada a la industria turística, más bien es una modalidad de nueva generación regida por un conjunto de condiciones que superan la práctica del turismo convencional de masas. Mejora tanto la infraestructura y la planta turística rural, como es el caso de alojamientos, transporte, establecimientos de alimentos y bebidas, carreteras y otros servicios básicos que facilitan no sólo el desarrollo de turismo en la zona, sino que mejoran la calidad de vida de la comunidad. Tiene una gran diversidad de actividades que proporcionan diversión, en particular a los jóvenes; expone lo que hacen las comunidades indígenas y campesinas para la conservación del entorno, sin descuidar la importancia de integrar la educación ambiental a los programas de turismo cultural para impulsar la conciencia de conservación y el disfrute, participar en las tareas rurales, degustación de productos de las diferentes tierras, en su religión, etc.; también es posible realizar caminatas con bajas dificultades, actividades combinadas, observación de fauna y paisajes etc. Lo importante es que el turista, independientemente del entrenamiento con el que cuente, todo pueda estar a su alcance, de esta forma pasa de ser un simple espectador, a ser el personaje principal de la actividad. Finalmente, el turismo alternativo tiene un valor agregado, resultado de la imaginación y creatividad de los operadores, que de acuerdo a esto, permitirá que un producto se vuelva más atractivo que otro.

1.5 Factores clave para el éxito del Agroturismo

El potencial de los recursos agroturísticos, si se saben aprovechar adecuadamente, pueden significar ingresos adicionales a los productores y a los pequeños empresarios rurales y de alguna forma, dar solución a muchos de los problemas económicos que experimentan los productores agrícolas y agroindustriales, a causa de factores como la baja de los precios internacionales.



El Agroturismo, debe sin embargo competir con otras modalidades turísticas, que llevan varios años de desarrollo y que ya están posicionadas en el mercado, por ejemplo el ecoturismo y el turismo de aventura, de ahí que es necesario que su oferta sea el resultado de un proceso serio de planificación y ejecución, con una visión a largo plazo, sobre la base de políticas claras y ampliamente divulgadas, una legislación adecuada y un código de ética con reglamentos y directrices operacionales.

Algunos de los elementos a considerar en el desarrollo agroturístico son:

-El Agroturismo debe ser un eje de desarrollo local, de manera que las poblaciones aledañas reciban beneficios económicos directos, y de esta forma evitar el despoblamiento rural. Los beneficios directos, pueden ser entre otros: la contratación de mano de obra local, la participación activa y masiva de la mujer campesina en la prestación de servicios, el alquiler de habitaciones, la contratación de servicios de transporte y alimentación; y, la compra de productos para llevar.

-El desarrollo agroturístico exige actores responsables y el involucramiento activo de autoridades públicas, tour operadores, transportistas, comunidades locales, productores, agroempresarios, administradores de parques, ONG´s, empresas privadas, etc.

-Los proyectos agroturísticos deben ser administrados por las familias propietarias de las fincas, a fin de que el valor agregado quede en el lugar y se conserven las tradiciones agrícolas, gastronómicas y culturales que son la razón de ser del Agroturismo.

-Los proveedores deben conocer la actividad turística o tener la disponibilidad de capacitarse ampliamente en el tema. Además, deben plantear el desarrollo de los servicios turísticos como un complemento a sus actividades productivas tradicionales y no como un eje único de ingresos.

-La conformación de redes empresariales locales en las que participen hoteles, restaurantes, transportistas, agencias de turismo, agroindustriales



rurales, artesanos debería propiciarse como parte del fortalecimiento de la oferta.

-Los gobiernos locales deben: generar un ambiente propicio para los inversionistas locales y para los visitantes, apoyar la creación de una imagen de territorio interesante y agradable, facilitar la identificación y verificación del inventario de recursos turísticos de la zona, apoyar y liderar tareas de señalización de rutas, desarrollo y mantenimiento mínimo de vías y una oferta razonable de servicios públicos.

-Definir muy bien el producto turístico a vender, precisando todos los servicios que se van a brindar al turista durante su estadía, los cuales deben ser de una calidad uniforme.

-Promocionar y vender el producto, ponerlo en conocimiento de los operadores de turismo, hacer el producto fácilmente localizable. Para ello hace falta una buena coordinación interinstitucional, asesoramiento técnico en mercadeo y comercialización; y, la creación de paquetes y programas sólidos y consistentes.

De acuerdo a Gurría-Di Bella (2000):

El producto turístico está constituido por el conjunto de bienes y servicios que se ponen a disposición de los visitantes para su consumo directo, los cuales son ofertados por diferentes actores, pero que el turista califica y evalúa como componentes de uno solo. Se entiende que el producto turístico no es igual en todos los lugares o regiones pero debe contar con ciertas características más o menos comunes que permitan satisfacer las necesidades de los turistas tanto en su trayecto como en su destino (22)¹¹.

¹¹ Riveros, Hernando y Marvin Blanco. *El Agroturismo, una alternativa para revalorizar la Agroindustria*. Lima, Biblioteca Orton IICA/CATIE, 2003.



En ese sentido el producto agroturístico de un territorio específico está conformado por: la oferta de alojamiento (habitaciones en casas de los pobladores rurales, cabañas, sitios para acampar, hostales y hoteles), la oferta de comida (comida en casas de pobladores de la zona, restaurantes, mesones), la posibilidad de conocer y participar en tareas de manejo de ganado, ordeño, cría de animales, preparación de terrenos, siembra, colecta, clasificación, empaque y transformación de productos agropecuarios; la posibilidad de recorrer senderos y caminos; y finalmente, la de conocer zocriaderos, jardines botánicos, ríos, cataratas, cuevas y de participar en ferias y manifestaciones culturales locales.

-Las construcciones creadas para la prestación de servicios a los visitantes, deben armonizar con el entorno y para lograr ese propósito deben utilizarse materiales disponibles en el lugar, que no agredan el medio ambiente y se integren al paisaje. Se debe alentar la utilización de técnicas tradicionales con innovaciones tecnológicas, que mejoren las características constructivas. Los aficionados al agroturismo, se sienten atraídos por la variedad de los paisajes agrícolas y rurales, la fauna y la flora, por ello, la preservación de éstos, es una condición para atraer la mayor cantidad de turistas posible para las zonas rurales.

-No todos los proyectos agroturísticos tienen las mismas posibilidades de éxito en el negocio, puesto que algunos poseen cierto tipo de ventajas que facilitan su labor, por ejemplo: la cercanía con centros poblados, lugares receptores de turismo masivo o ubicados en rutas de paso, proximidad a una zona atractiva o dotada de gran belleza paisajística o si en los alrededores hay sitios arqueológicos, ríos, lagos o volcanes

-Las visitas a los sitios cultivados o de producción deben resultar atractivas para el turista y además muy seguras. Es importante adecuar las instalaciones de modo que los visitantes puedan hacer recorridos por el lugar, observando e inclusive participando cuando las condiciones lo permitan. Estos recorridos, así como las prácticas demostrativas, deben



diseñarse de forma tal, que no haya peligro de accidentes: quemaduras, heridas, inhalación de humo o caídas en escaleras.

-Las prácticas agrícolas deben estar acordes con la protección del ambiente, en ese sentido debe haber especial atención al uso de energías renovables, a la recuperación de desechos, al tratamiento de aguas residuales, a la reducción de humo y ruido, al reciclaje de envases y embalajes; y en la mayor forma posible evitar el uso de fungicidas y tóxicos en el caso de los cultivos; y, el uso de balanceados u hormonas en los animales, de manera que toda la experiencia sea lo más natural posible.

-En el desarrollo de las actividades, ser precavidos en cuestiones de buenas prácticas agrícolas y de manufactura. Para ello, los locales de procesamiento deben estar muy limpios, disponer de un efectivo control de plagas (insectos y roedores); los operadores deben tener la indumentaria idónea para el proceso y mantener hábitos de higiene adecuados.

-De manera especial, es deseable que las instalaciones dispongan de espacios adecuados para dar explicaciones sobre los procesos, hacer degustaciones y para la exhibición y venta de productos.

Existe una gran cantidad de proyectos y programas con algunas de estas disposiciones, pero sus concepciones no son siempre integrales ni asociadas con procesos de desarrollo, o no han tenido suficiente difusión o sus resultados no han sido tan exitosos como se esperaba, por lo que se requerirá un mayor esfuerzo en la creación de nuevas estrategias en este campo y de investigación, que permita generar y aprobar metodologías de intervención, así como también de preparación y capacitación del talento humano, sobre todo a nivel de los gobiernos locales y de las instancias vinculadas con los desarrollos territoriales.

Hay elementos básicos sobre los cuales hay que trabajar, sobre todo en lo que concierne a la calidad del producto, esto engloba el mejoramiento de la oferta de agroturismo en aspectos tales como servicio al cliente, higiene,



orden, infraestructura, etc. También es importante propiciar la organización de oferentes de productos y de servicios, estableciendo así, alianzas entre dichos oferentes y los gobiernos locales para impulsar la elaboración de inventarios turísticos y rescatar las culturas y tradiciones locales que permitieron el desarrollo de un producto turístico en la zona.

Se debe tener en cuenta que las experiencias y el buen nombre desarrollado de cualquier emprendimiento agroturístico, permitirá la llegada de diferentes tipos de turistas, hasta captar un nicho de mercado más amplio y complejo, como es el caso de los turistas internacionales interesados en nuestra cultura y tradiciones.

Para finalizar, hay que reiterar la mención de que el turismo en las zonas rurales tiene aspectos tanto positivos como negativos. Si la actividad no es planificada de manera adecuada, puede acarrear impactos no deseados sobre el medio ambiente, la economía, la cultura y la sociedad; todos estos riesgos pueden ser superados si se visualizan en el proceso de desarrollo turístico y si se logran acuerdos entre las autoridades y las diferentes comunidades para prevenirlos y corregirlos.



2. ANÁLISIS DEL CANTÓN SANTA ISABEL Y ESTUDIO DE SUS GENERALIDADES

2.1 Descripción general de la zona

Asentado en una luminosa colina, el antiguo pueblo de Chaguarurco o “Cerro de Pencos”, constituye hoy una radiante y acogedora ciudad, ubicada en una elevación en medio del fértil Valle de Yunguilla (palabra que viene del quichua: Yunka, que quiere decir caliente o abrigado, y Lla que es una terminación de carácter estimativo; dando así, como significado final: “Valle Abrigadito o Calientito”).

En una cita de Toledo y León, (2001) en el sitio web de la Municipalidad de Santa Isabel, se indica que:

Santa Isabel fue fundada originalmente por los Cañaris en la actual comunidad de Cañaribamba y luego administrada por la encomienda española bajo la gobernación del Marqués Juan de Salinas durante la época colonial, con el propósito de explotar las minas de oro del cerro Shiry (3500 m.s.n.m). Esa explotación desenfrenada causó que la montaña se desplomara ocasionando la muerte tanto de indios como de españoles por igual y la desaparición de las muy codiciadas minas bajo toneladas de tierra (1)¹².

En 1771 el Corregimiento de Cuenca, por Real Cédula de Carlos III, se transformó en Gobernación, dividida en dos distritos: el de Cuenca y el de Alausí; el primer distrito se dividió en 12 parroquias: Azogues, Cañar, Cañaribamba (Santa Isabel), Déleg, Espíritu Santo, Girón, Gualaceo, Molleturo, Paccha, Paute, San Blas y San Sebastián.

¹² Historia. Internet. <http://www.santaisabel.gov.ec/historia.php>. Acceso: 4 noviembre 2010.



La villa de Cañaribamba fue administrada eclesiásticamente por un sacerdote de apellido Naranjo que según leyendas locales, pagó un alto precio por su codicia y fue luego de ese acontecimiento, a finales del siglo XVII, que la Villa entró en un período de decadencia, luego de que una epidemia arrasara con la población.

A partir de 1830, se funda la nueva población con el nombre de Chaguarurco; sitio escogido por los pobladores puesto que no quedaba lejos de la villa original y obviamente por su ubicación geográfica y panorámica, se convirtió en un lugar que inspiraba salud y tranquilidad.

En el año de 1900, la villa de Chaguarurco, no pasaba de ser un pequeño caserío de chozas construidas con paja en su mayoría, y unas contadas casitas de zinc y teja, éstas últimas, pertenecientes a las familias más acaudaladas del Valle de Yunguilla, ya que las otras que se las denomina chozas, pertenecían a la clase menos afortunada o a los aparceros como hasta la actualidad se conoce a quienes se ocupaban de las labores agrícolas en los terrenos, en lo que se refiere a: caña de azúcar, café, naranjos, limoneros, guineo, camotes, yucas, maíz, fréjol, etc., los mismos que servían para el consumo diario de las familias; por este lado se puede asegurar que nadie sufría de hambre, pero en cuanto a conseguir otros elementos indispensables para la vida y desarrollo de la comunidad tales como: sal, kerosén para las lámparas o faroles, arroz, azúcar, vestidos, medicina, herramientas y otros insumos más, era sumamente complicado conseguirlos debido a la distancia con otras comunidades y a lo dificultoso del trayecto, puesto que el camino presentaba varios obstáculos, en invierno por ejemplo, se hacía una jornada de tres a cuatro días de camino hacia Cuenca, con el barro a las rodillas para no exagerar, dadas estas circunstancias resultaba mucho mejor viajar a la provincia de El Oro, concretamente a la ciudad de Pasaje, a donde se hacía menos tiempo y se conseguía la mercadería a menor costo que en Cuenca

En el año de 1919 se forma el Comité Pro Cantonización de Chaguarurco, el mismo que estaba integrado por los más ilustres ciudadanos, que formaron con este motivo la Sociedad de Obreros “24 de Mayo” dirigidos



por el señor Manuel Eloy Galarza. Por otro lado, su esposa, Doña Rosario Hermida y Doña Abigail Plaza, forman el grupo de la Cruz Roja de Chaguarurco, que se comprometió enteramente a atender a los enfermos de paludismo y a los habitantes que por cualquier razón habían sido heridos.

En una cita de Zenteno Aguirre extraída del sitio web de la Municipalidad de Santa Isabel, se indica que:

En esa época, un grupo de señores y damas solicitan al Sr. José Félix Valdivieso, que arriende el local que era de su propiedad para el funcionamiento de la Cruz Roja, pero él generosamente dona el local para Dispensario Médico, fundándose de esta forma el primer Centro de Salud del Valle de Yunguilla, entrando de lleno a funcionar con el nombre de su benefactor, el que perdura hasta el día de hoy (1)¹³.

Chaguarurco pasa a ser parroquia del Cantón Girón hasta el 3 de Noviembre de 1922. En este año el Honorable Consejo del Cantón Girón atendiendo el pedido de los moradores de esta parroquia, acuerda cambiar el nombre de Chaguarurco por el de Santa Isabel de Castilla (España). Con este nombre continuó desarrollándose posteriormente la parroquia.

En el año 1945, en empeño de conseguir la cantonización, se vuelve a formar el nuevo Comité Pro Cantonización, ya no de Chaguarurco, sino de Santa Isabel, y valiéndose que en el Congreso estaban dos personajes muy allegados a la Villa, el Dr. Rafael Galarza Arizaga y el Lcdo. Luis Cobos Moscoso, se consigue el Decreto de creación del Cantón, un 20 de Enero, bajo la Presidencia del Dr. José María Velasco Ibarra, asignándole las siguientes parroquias: Santa Isabel (cabecera cantonal), Pucará, Shaglli, Abdón Calderón y Asunción. Más tarde, la Asunción pasó a pertenecer al cantón Girón, mientras que, Pucará se convirtió en cantón el 25 de Julio de 1988, quedando Santa Isabel con 4 parroquias: Santa Isabel (cabecera cantonal), Abdón Calderón (La Unión), El Carmen de Pijilí y San Pablo de Shaglli.

¹³ Historia. Internet. <http://www.santaisabel.gov.ec/historia.php>. Acceso: 4 noviembre 2010.



En el año de 1947, se termina la vía Girón-Pasaje y en este mismo año, se hace una donación del Ramal que une al centro cantonal con dicha arteria vial. En el año de 1956 se inaugura la vía de acceso desde el centro cantonal hasta la vía principal.

El cantón Santa Isabel se encuentra en la cuenca alta y media del río Jubones, a 74 km de la ciudad de Cuenca; está ubicado al sur de la provincia del Azuay y limita al Norte con el cantón Cuenca y el cantón Balao; al Sur con los cantones de Zaruma, Saraguro y Nabón; al Este con los cantones San Fernando, Girón y Nabón; y, al Oeste con el cantón Pucará y Balao. Tiene una superficie de 771.41 Km² siendo el 9.63% del total de la provincia del Azuay que tiene una superficie de 8008.45 Km².

El cantón Santa Isabel es una zona que comprende varios pisos ecológicos y climáticos; el clima de esta zona se encuentra influenciado por la Costa, con excepción de Shaglli que presenta temperaturas más bajas. Su clima es variado y presenta temperaturas que varían desde los 8° a los 24 °C, presenta una temperatura promedio de 18 °C. Este cantón se encuentra a una altitud que va desde los 100 hasta los 4000 m.s.n.m. por lo cual presenta una gran variedad de zonas de vida. Cuenta con gran diversidad de recursos naturales, paisajes formidables, gente trabajadora y terrenos productivos por excelencia; es considerado un cantón netamente agrícola, que destina al mercado: caña de azúcar, cebolla, tomate, café, pimienta y papas básicamente. Carmen de Pijilí es una zona privilegiada al poseer tres tipos de pisos altitudinales, yendo desde el páramo hasta la zona tropical o costanera. Abdón Calderón produce: frutos tales como; aguacate, ciruelo, chirimoya, limón, granadilla, guaba, mango, guanábana, guineo, mandarina, manzana, maracuyá, naranja, níspero, papaya, zapote y poma rosa. En Shaglli se practica una agricultura de autoconsumo familiar en pequeñas parcelas en las que se asocia maíz, fréjol, zambo y zapallo; además se realizan cultivos interanuales de arveja, papa, melloco, oca y cebada; un número aún reducido de familias producen hortalizas, sin dejar de lado su producto estrella: los lácteos y dentro de estos, sus famosos



quesos, que hacen resaltar a esta parroquia como la cuna ganadera del cantón.

Por su ubicación, el cantón posee un régimen de precipitaciones similar a los del clima costanero, registrándose promedios de 291 milímetros anuales, en la zona baja (sector Jubones) y en la zona alta de 800 milímetros anuales. Los meses de Diciembre a Mayo son los más lluviosos y los secos de Junio a Noviembre.

El principal río de Santa Isabel es el Jubones formado por la confluencia de los ríos Rircay y León; este río desemboca en el Océano Pacífico. Sus afluentes son el San Francisco, Minas, Vivar y Mollepungo por la margen derecha, mientras que en la izquierda están el Uchacay, Guanacay, Chillayaco y Casacay. El cantón Santa Isabel está dentro de 3 cuencas hidrográficas: las de los ríos Jubones, Gala y Balao. Las parroquias de Santa Isabel y Abdón Calderón están íntegramente dentro de la cuenca del río Jubones; Shaglli está en su mayor parte dentro de esta cuenca y en menor proporción dentro de la cuenca del río Gala; el Carmen de Pijilí está entre las cuencas de los ríos Balao y Gala, distribuido en similares superficies.

El uso del agua es diverso, mayormente se utiliza en actividades agrícolas y consumo humano, pero la abundancia de esta, varía según la época del año, encontrando cantidades razonables o suficientes en la época de invierno; y, con una alarmante disminución en la época de verano, afectando directamente a todos los consumidores primarios en actividades como: riego de cultivos y áreas de pastoreo, disponibilidad de agua para el consumo de los habitantes; así los terrenos y paisajes naturales se observan secos, aumentando con ello problemas de desertificación, erosión, menor cantidad de recursos para la fauna local y como respuesta directa de estos, disminuye el bienestar para el ser humano.

Según los datos levantados en el Censo de Población y Vivienda del INEC, 2001, el cantón Santa Isabel cuenta con una población de 18015 habitantes de los cuales 8680 son hombres que equivalen al 48.18% y 9335 son



mujeres, es decir, 51.82% del total (3)¹⁴.

2.2 Características sociales

Santa Isabel es un cantón con población eminentemente joven, tomando en cuenta que el 49.2% de la población tiene entre 0 y 19 años de edad. Desde los 20 años en adelante cuenta con el 42.7% de la población, notando así que el número de hombres y mujeres disminuye, siendo más notorio en los hombres debido al alto índice migratorio que existe en este cantón; y la población de la tercera edad (mayores a 65 años) corresponde al 8.1%. La población en edad activa, es decir los habitantes entre 15 y 64 años de edad, que todavía ejercen un papel impulsador para el desarrollo del cantón llega al 53.2%.

La parroquia con mayor número de habitantes es Santa Isabel, seguida de Abdón Calderón, Shaglli y por último el Carmen de Pijilí.

La parroquia Santa Isabel o centro cantonal, está formada por las comunidades de: Cañaribamba, San Alfonso, Salinas, Chalcalo, San Vicente de Totoras, Guayara, Guabopamba, Dandán, Lunduma, Huasipamba, Sulupali, San Pedro, Jubones, Cercaloma, Patapata, Tugula y Lacay. La fertilidad de los suelos es notoria en los cañaverales, árboles frutales y huertos familiares. La zona también es rica en flora y fauna. En la zona montañosa el clima es frío y en el páramo se cultiva cereales, leguminosas, maíz y hortalizas. Mientras que, en el desierto hay cactus, faiques, guarangos y acacias espinosas, vegetación propia de la zona. Muchos de sus pobladores también desempeñan actividades comerciales y turísticas, tal es el caso de tiendas, panaderías, boutiques, farmacias, ferreterías, restaurantes, bares, discotecas, etc.

Como cabecera cantonal, también alberga las instituciones tanto políticas como administrativas, financieras y eclesiásticas. En el centro de Santa Isabel funcionan las escuelas “Fernando de Aragón”, “20 de Enero”, “Isabel

¹⁴ Datos Demográficos. Internet. <http://www.santaisabel.gov.ec/demograficos.php>. Acceso: 5 noviembre 2010.



de Castilla”, “La Inmaculada”, un centro de educación especial; y los colegios “Nacional Santa Isabel”, “Mensajeros de la Paz” y dos colegios a distancia. Funcionan también dieciocho escuelas en los caseríos de la periferia cantonal. Se cuenta con instituciones públicas como: la Ilustre Municipalidad, la Jefatura Política, la Jefatura de Registro Civil, Notarías, Juzgados, Registraduría de la Propiedad, el Hospital “José F. Valdivieso”, el Banco de Fomento, una oficina del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP, una oficina de la Empresa de Telecomunicaciones del Ecuador, EMETEL, Correos, la Empresa Eléctrica, el Centro Agrícola Cantonal, el Cuerpo de Bomberos, Dispensarios Médicos del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, IESS; localizados en el centro cantonal y en la localidad de Sulupali.

Una muestra grande de su tradición y cultura, también considerada como la mayor fiesta religiosa del cantón, es la del 24 de septiembre en honor a la Virgen de las Mercedes. En esta, se realizan actividades culturales y populares como las tradicionales peleas de gallos y distintas ferias.

La parroquia Abdón Calderón, también conocida como La Unión, se localiza a siete kilómetros al Este de la cabecera cantonal; fue creada el 21 de febrero de 1945. Goza de un clima de primavera perpetua y se levanta en la parte baja del hermoso Valle de Yunguilla. Su paisaje urbanístico mantiene armonía con el entorno geográfico. Esta parroquia alberga a las comunidades de: Gualdeleg, Topalí, Naranjos, Portovelo Grande, Pilcocajas, Cercaloma, La Paz, Guashapamba, Cosari, Cataviña, y Tovachirí. En el centro de La Unión funciona la escuela y jardín de infantes “Manuel Eugenio Carrasco” y el colegio “Jaime Roldós Aguilera”. Existen escuelas en los caseríos: Naranjos, San Antonio, Yarizagua, Tobachirí, Cochaseca, Sulupali Chico, Cataviña, Guandeleleg, Cercaloma, Topale y el Molino. Otras entidades de las que dispone la parroquia son: la Tenencia Política, la Jefatura de Área, la Junta Parroquial, el Subcentro de Salud, una oficina de la Empresa de Telecomunicaciones del Ecuador, EMETEL y la Junta Administradora de Agua Potable.



La mayoría de sus habitantes viven de la agricultura, el comercio y el turismo; sobresaliendo este último por la gran acogida tanto a nivel provincial como nacional. Se calcula que cada fin de semana llegan unas mil personas, por su clima cálido, por sus características geográficas, lo que permite a los jóvenes principalmente realizar actividades deportivas como el ciclismo y el automovilismo; por las famosas molindas, que por su tradición en la elaboración de exquisitos y refinados productos de caña de azúcar, invitan a propios y a extraños a narcotizarse con su dulzón aroma y su grato sabor; y, finalmente por su cultura y tradición, Santa Isabel se ha vuelto el centro vacacional por excelencia, de ahí que sus habitantes han invertido y han creado la mayor parte de planta turística con la que cuenta el cantón, en su gran mayoría hosterías y restaurantes, en los que se muestra la diversidad gastronómica de la zona. Entre los platos típicos que se preparan en La Unión están: la cascarita, el caldo de gallina criolla y el seco de chivo.

La principal celebración religiosa es en honor a la patrona de la parroquia, “La Virgen del Carmen”; la fiesta anual se realiza el 16 de julio, y se prolonga durante tres días. Actúan danzas y grupos musicales; se queman fuegos artificiales, vaca loca, castillos, etc.

Una costumbre y tradición, es la celebración del “Festival de la Caña de Azúcar”, evento que se realiza durante el mes de agosto, se inicia con la elección de la Reina de la parroquia, se dan concursos de carros alegóricos representando a todos los barrios; el “Festival de la Canción Nacional”, que otorga el premio “La caña de azúcar” complementando con el “brindis del mapanagua”.

La parroquia de San Pablo de Shaglli se localiza a treinta y cinco kilómetros al norte de la cabecera cantonal; fue creada el 4 de noviembre de 1945. Está conformada por las comunidades de: Hornillos, Huertas, Cebadas, Turín, Nazari, Pedernales, Santa Teresa, Cuevas, Santa Rosa, Buena Vista, Tuntún, Chalasi, Ayacana, Sarama Alto, Sarama Centro y Sarama Bajo, Saramaloma y La Libertad. En el centro parroquial funcionan la escuela y jardín de infantes “Pedro Unda” y el Colegio Nacional “Shaglli”. Existen



escuelas en los caseríos: Cuevas, Santa Teresa, Hornillos, Pedernales, Cebadas, Huertas, Aurín, Saramaloma, Nazarie, Santa Rosa y La Libertad. Se encuentran además otras oficinas públicas como: la Tenencia Política, Jefatura de Área, Subcentro de Salud, Junta Parroquial, Teléfono Público y Junta Administradora de Agua Potable. La vía de acceso es transitable a pesar de lo accidentado de su suelo y se eleva entre los 3200m sobre el nivel del mar; lo que hace que presente un clima frío y páramo.

Gracias a su clima y a la calidad de los suelos, el desarrollo de pastizales es óptimo y por tanto favorece a la ganadería. Esta zona es considerada el núcleo de la cría de ganado de leche; lamentablemente, muchas áreas de bosques primarios han desaparecido para introducir los pastizales o reforestar con pinos.

En esta parroquia se encuentran no menos de siete fábricas de lácteos y la mayoría de familias también elaboran exquisitos quesos; la fábrica más grande es la Asociación de Productores de Lácteos Fernandito. Las microempresas de queso y manjares de leche han abierto mercados en Cuenca y otras ciudades del país.

A más de esto, Shaglli al igual que las otras parroquias, también posee tierra fértil para huertos en los que sus habitantes dedican largas horas para cultivar productos para el auto consumo. A pesar de la riqueza de recursos de esta parroquia, los jóvenes tienen problemas porque no hay fuentes de trabajo; aunque en la actualidad, Shaglli se está convirtiendo en uno de los sitios más imponentes de la provincia con relación al Turismo Rural y Turismo Comunitario, siendo favorecido así con la visita de turistas que llegan a conocer sitios únicos como la Ciudad Encantada de Piedra, las lagunas de Charinhuasi, Carachula, Bolarrumi, Messarrumi, Cristal, entre otros.

El clima frío de la zona también favorece para la cría de truchas en reservorios como ocurre en la comunidad de Cuevas. Toda la zona es rica en avifauna y en los cañaverales se pueden encontrar pequeños reptiles.



Las principales fiestas están dedicadas a su patrono religioso San Pablo; lo celebran dos veces al año, la primera el 29 de junio por el lapso de cinco días y la siguiente, la segunda semana del mes de noviembre. Durante las fiestas se desarrollan las vísperas, con la presentación de danzas folklóricas, baile de disfraces; se queman fuegos artificiales, castillos, vaca loca, etc., siempre animados por la banda de músicos.

Además se conservan varias costumbres tradicionales, entre ellas tenemos:

-El “Randimpa” o “cambia manos”; en el sepelio todos los acompañantes botan a la fosa un puñado de tierra, con la creencia de que así el difunto descansará en paz.

-El “cinco”, que consiste en el lavado de la ropa del difunto a los cinco días del fallecimiento.

-El estrechón de manos, que se utiliza para los negocios, puesto que no se firman documentos, ya que la palabra empeñada está sobre todo.

Finalmente, tenemos a la parroquia de El Carmen de Pijilí, que está ubicada al occidente de Shaglli y se eleva sobre los 2800m sobre el nivel del mar en la falda oriental del majestuoso cerro de Pichilcay; fue creada en julio de 1960, en unión de las comunidades de: Santa Teresa, Pahuancay, Rosa de Oro, La Trinchera, 24 de Septiembre, Naranjos, Milagro, Pujilí, Chico, Palmas, Jesús María, Sucos, Lagunas, La Florida, Unión Azuaya, San Pedro y Libertad. Posee tres pisos climáticos con estaciones marcadas: una lluviosa y otra seca. Desde la parte alta de la parroquia, se pueden observar las planicies de la costa (Guayas) y el mar. Así mismo, es común encontrar en el sector de la Trinchera, en la zona baja de la parroquia, crustáceos como el cangrejo. Los 17Km de la carretera principal que conduce a la parroquia están en buenas condiciones.

Al estar en las estribaciones de la cordillera occidental presenta un paisaje de bosques tropicales primarios, con cascadas y ríos que hacen interesante la actividad para el turista primerizo; se le considera un lugar óptimo para el desarrollo del Turismo de Aventura.



Este pueblo es bastante conservador y tiene bien marcada su fe en la imagen de la Virgen de El Carmen, a quién veneran el mes de julio. De esta zona han emigrado decenas de jóvenes y adultos a los Estados Unidos de Norteamérica. Por eso, los cambios culturales se van afianzando sobre todo en la juventud. Los jueves y domingos son días de ferias. Entonces, muchas familias aprovechan para sacar los productos agrícolas a lomo de caballo y comercializarlos. También es momento para reencontrarse con vecinos y parientes, y departir momentos propicios en comunidad.

Santa Isabel, según sus habitantes, hasta hace poco tiempo era un cantón olvidado por los gobernantes, administrado por terratenientes, que por su poder económico se creían omnipotentes, grabando en la mente de los pobladores que el poder, la excelencia personal y la mejora de la calidad de vida, estaban basados en las riquezas que poseían, frenando así el desarrollo del cantón puesto que la gente se veía doblegada y exiliada del mundo real y de los beneficios que como seres humanos y habitantes de este país les correspondía, teniendo que vivir momentos bastante difíciles desde muy pequeños en las labores del campo, con excesivo trabajo físico y poco desarrollo ilustrativo, dando como resultado que en la actualidad, muchos de los habitantes, en especial los adultos mayores, no hayan alcanzado ni a culminar la educación primaria, sino simplemente a educarse en los campos, adquiriendo conocimientos de sus antecesores para la cría de animales, cultivo de los campos, etc. , métodos utilizados por culturas ancestrales ahí asentadas y que con el tiempo poco a poco se fueron perfeccionando para adquirir así, su bien nombrado título, de agricultores por excelencia. Más el entusiasmo de los pobladores por aprender y adquirir conocimientos más amplios, sumados el ánimo, los buenos sentimientos y la calidez de cada uno de ellos, junto con las nuevas y buenas administraciones políticas, les abrió un antes desconocido camino para cambiar los viejos esquemas, permitiendo así, que los niños y adultos de las comunidades tengan acceso a la educación, a los servicios básicos (que todavía se siguen implementando), a la igualdad de trato, etc. , permitiendo la superación de sus habitantes y por ende el desarrollo de un mejor futuro para el cantón.



La población del cantón Santa Isabel es muy participativa y se involucra de buena manera en los procesos de desarrollo de cada una de sus comunidades e íntegramente de su Cantón; ya que a pesar de tener diferentes niveles de progreso, y una que otra diferencia con relación a creencias, actividades laborales, clima, suelo, etc., es gente alegre, capaz y emprendedora, dispuesta a trabajar en conjunto para alcanzar un fin común, un cantón equitativo, inclusivo y solidario.

2.3 Estudio de los atractivos y actividades en la zona

De acuerdo al sitio web de la Municipalidad de Santa Isabel, basándose en estudio de Plan Turístico realizado por la Fundación Yanapay:

el Cantón Santa Isabel tiene muchas cualidades y potencialidades para cristianizarse en un polo de desarrollo del turismo de la provincia del Azuay, y en el mediano plazo convertirse en una vitrina de oferta turística a nivel regional, nacional e internacional, tanto en el ámbito de recursos naturales, culturales arqueológicos y áreas de recreación (5)¹⁵.

En el año 2004, se identificaron algunos lugares que representan un atractivo turístico en base a los recursos naturales que se distribuyen en todas las zonas del Cantón, y otros atractivos de carácter arqueológico, incluyendo restos Incas, Cañaris y coloniales, especialmente en las zonas de Cañaribamba y Shaglli. Es importante mencionar que estos lugares no cuentan con infraestructura, siendo este, el principal problema para el desarrollo de un turismo adecuado en el Cantón.

En el centro cantonal encontramos una gran cantidad de edificaciones que tienen valor histórico-cultural, ya que corresponden a la época Republicana y se encuentran en regular estado de conservación. Sin embargo, el crecimiento desordenado que ha experimentado la ciudad, tanto en su aspecto físico como en la dotación del equipamiento e infraestructura, ha

¹⁵Turismo. Internet. <http://www.santaisabel.gov.ec/turismo.php>. Acceso: 5 noviembre 2010.



transformado su imagen por la adaptación de modelos y formas modernas, que son producto de la migración.

A diez kilómetros de la cabecera cantonal, encontramos un antiguo asentamiento cañarí denominado Cañaribamba; sitio en donde actualmente se realiza la caminata hacia la Cruz, hecha con troncos de árboles, que se encuentra en la cima de una elevación vecina; el recorrido dura una hora aproximadamente y se ha constituido como el principal atractivo del sector. Además, aquí también encontramos La Piedra del Castigo, una piedra en la que se dice los españoles flagelaban a sus vasallos en la época de la colonia.

A veinte kilómetros del centro cantonal, se encuentra Huasipamba, en cuyo cerro se encuentra La Piedra Movedora, que consiste en una piedra aparentemente suspendida sobre otra y que al contacto de una persona esta piedra gira sobre la otra sin perder el equilibrio.

A cuarenta kilómetros de la cabera cantonal, se encuentra el Bosque Petrificado de San Pedro, que posee una exuberante vegetación, además de restos petrificados de lo que fue la flora y fauna de hace miles de años; a pesar de que el acceso a este sitio no está en buenas condiciones, quienes acceden a este paraje, pueden apreciar un área natural única.

Las playas del Jubones se pueden apreciar a lo largo de las orillas del Río Jubones, cuyo principal atractivo es su paisaje, en el que sobresalen los bosques de mango con frondosas figuras que adornan el lugar. Además se vuelven muy concurridas en la época de carnaval, pues ahí se desarrollan festivales con presentaciones musicales y se vuelven un sitio estratégico para los bañistas y junto con ellos, comerciantes que venden diferentes platos típicos, artesanías, etc. Igualmente los deportes extremos han tomado fuerza en esta zona para realizar lo que es parapente, alas delta y rafting, pero solo por profesionales que tienen sus propios equipos; además por cuestiones de seguridad, se ha sugerido practicar estos deportes en la zona del Rircay.



En el período seco se pueden apreciar las quebradas áridas de los desiertos de Jubones y de Tugula, donde se pueden encontrar las cuevas de pájaros nocturnos como los Tayos y Guacharos, así como también observar la vegetación xerofítica como Cactus, Tunas, Gurarangos , Yuyos, Acacias Espinosas, etc. Siendo esto su principal llamativo. Aunque en la actualidad, se presta también para la práctica de deportes extremos tales como escalada, rapel, motocross, bicicross, downhill, automovilismo, etc., debido a las formaciones rocosas que existen en la zona y al terreno irregular.

En el sector de Patapata ya es tradición de todos los años el rally y el motocross de verano.

En la comunidad de Cercaloma desde hace seis años en las festividades de cantonización, se realiza el ya tradicional Rodeo Montubio, a más de que se pueden disfrutar de otros deportes extremos como el automovilismo y el motocross.

En lo que se refiere a las actividades de la zona, se basan fundamentalmente en la agricultura y la ganadería. El comercio de la producción agrícola y ganadera, se realiza en la feria de los días miércoles, sábados y domingos en el centro cantonal. Mercados importantes son las ciudades de Pasaje, Machala y Cuenca. Una gran parte de la población se dedica al comercio; por otro lado se nota que en los últimos tiempos han crecido considerablemente los talleres artesanales para la prestación de servicios. Dentro de esta jurisdicción se encuentran numerosas moliendas, dedicadas a la producción de aguardiente y de panela; actividad que contribuye a mejorar la economía de la población.

Según los datos del último censo del 2001, declararon pertenecer a la población económicamente activa un total de 5250 personas; de ellos, el 64,4% son hombres y el 35,6% mujeres. Se dedica a la agricultura y ganadería el 54%, en las industrias manufactureras se ocupan un 4%, destacándose dentro de ellas, la elaboración de productos alimenticios y bebidas. En la industria de la construcción laboran el 9% de la población



activa del centro cantonal y periferia. El 9% se dedica al comercio y dentro de esta actividad, el comercio al por menor es el más importante; y, el resto de la población, se encuentra ocupada en la rama de los servicios, destacándose los servicios de transporte, administración pública, enseñanza, actividades de servicio social y de salud, y servicio doméstico, como los más representativos. El crecimiento poblacional y la falta de fuentes de empleo, han provocado una gran migración a las ciudades de Cuenca, Machala, Pasaje, a las zonas mineras, de Bella Rica, Tres Chorreras, etc. Según los datos del último censo de población 2001, durante los últimos 5 años (a partir de noviembre de 1996), salieron del centro cantonal y periferia y aún no retornan 781 personas, distribuidos en 585 hombres y 196 mujeres; el principal país de destino es Estados Unidos con el 84%, el 13% migró a España; y, el 3% restante migraron a otros países (2)¹⁶.

Para el cantón Santa Isabel, la parroquia más desarrollada turísticamente hablando, es Abdón Calderón, ya que cuenta con un clima muy acogedor, lo que hace que la mayoría de los visitantes escojan este lugar como un espacio de recreación, y descanso; siendo un valle que se encuentra aproximadamente a 45 minutos de la ciudad de Cuenca, hace que se desarrolle un turismo de tipo estacional; los visitantes llegan especialmente los fines de semana y feriados, así como en las vacaciones de verano.

Entre los atractivos naturales que ofrece la parroquia están las playas del río Rircay, las mismas que tienen mayor afluencia los meses de enero, febrero y marzo; especialmente en la época de Carnaval.

Además podemos encontrar una reserva ecológica de propiedad de la Fundación de Conservación Jocotoco, una Organización No Gubernamental, ONG, que se dedica a la protección de espacios naturales con el fin de preservar especies de aves en peligro de extinción; reserva que puede además ayudar a fomentar el Turismo Ecológico o el Aviturismo

¹⁶ Asociación de Juntas Parroquiales del Azuay, AJUPA. *Parroquia Santa Isabel*. Internet. <http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=50>. Acceso: 8 noviembre 2010.



en este cantón azuayo. Esta reserva cuenta con 56 hectáreas de matorral seco y pastos, hábitat perfecto para diferentes especies de aves; tal es el caso del Matorralero Cabecipálido (*Atlapetes pallidiceps*), ave endémica ecuatoriana que solo se puede encontrar en este sitio.

El principal atractivo turístico de La Unión e inclusive del cantón mismo, es el Valle de Yunguilla, que cuenta con varias hosterías y restaurantes que mejoran la visita turística del sector, sumado a esto, una nueva instalación turística como es el Parque Extremo; sin dejar de lado las moliendas que son sitio obligado de visita de los turistas para degustar el sabor propio de la caña.

La principal ocupación de los pobladores de Abdón Calderón (La Unión) está concentrada en la agricultura; aunque últimamente se está incursionado en la floricultura; existen en la zona algunas plantaciones de flores, actividad que da ocupación a unos 500 trabajadores agrícolas aproximadamente. Este hecho de alguna manera ha venido a solucionar la escasez de fuentes de trabajo. Es de destacar la existencia de fábricas de aguardiente y de una artesanía especial que consiste en dar una variedad de formas a las raíces de los árboles, representando a personas, animales y objetos, trabajos que se realizan en “Artesanías El Valle”.

Según los datos del último censo del 2001, declararon pertenecer a la población económicamente activa un total de 1950 personas, el 71,6% son hombres y el 28,4% mujeres. Se dedica a la agricultura y ganadería el 55%, en las industrias manufactureras se ocupan un 7%, destacándose dentro de ellas, la elaboración de productos alimenticios y bebidas (5%). En la industria de la construcción labora el 10% de la población activa de la parroquia. Además el 7% se dedica al comercio y dentro de esta actividad, el comercio al por menor es el más importante; y, el resto de la población, se encuentra ocupada en la rama de los servicios, destacándose los servicios de hoteles y restaurantes, transporte, enseñanza, y servicio doméstico, como los más representativos. El crecimiento poblacional y la falta de fuentes de empleo, han provocado una gran migración a las ciudades de Cuenca,



Machala, Pasaje, a las zonas mineras de la provincia. Según los datos del último censo de población 2001, durante los últimos 5 años (a partir de noviembre de 1996), salieron de la parroquia y aún no retornan 259 personas, distribuidos en 192 hombres y 67 mujeres; el principal país de destino es Estados Unidos con el 88%, el 10% migró a España; y, el 2% restante migraron a otros países (1)¹⁷.

En la actualidad también destaca la parroquia de Shaglli para el desarrollo de Turismo Rural; forma parte de la Red Pakariñan de Turismo Comunitario, impulsada por la Universidad de Cuenca, con el respaldo de la Federación Plurinacional de Turismo Comunitario, FEPTCE. Dentro de esta modalidad la comunidad que se distingue, es la comunidad de Huertas, que fue elegida como zona de intervención, puesto que cuenta con recursos naturales y culturales potenciales para convertirse en atractivos, a más de tener condiciones para ofrecer una variedad de actividades turísticas. Entre sus recursos naturales figuran: bosques nativos, bosques húmedos, montañas, aves, aguas termales, lagunas, ríos y cascadas, formaciones geológicas, formaciones espeleológicas. Entre sus recursos culturales principalmente dispone de: artesanías, restos arqueológicos, arquitectura popular, medicina tradicional, danzas juegos y máscaras, mitos y leyendas, trabajos en minga, huertos orgánicos, producción de vinos y mermeladas de manzana, producción de quesos, avicultura, entre otros. Es importante resaltar que sobre la identificación de sus recursos, lo más destacable en esta comunidad es su hospitalidad con los visitantes, su apertura y cobijo para que sus huéspedes se sientan como en casa, invitándoles a compartir momentos reales en la cotidianidad de su vida.

Dentro de la parroquia de Shaglli, encontramos Carachula, denominada localmente como La Ciudad de Piedra; tiene interesantes formaciones rocosas, así como también los picos empinados que son propicios para el montañismo. Se dice que en el tiempo de los incas fue un oratorio para rendir culto a los dioses. Además se puede observar vegetación herbácea y

¹⁷ Asociación de Juntas Parroquiales del Azuay, AJUPA. *Parroquia Abdón Calderón (La Unión)*. Internet. <http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=51>. Acceso: 8 noviembre 2010.



arbustiva. La pesca de la trucha en los ríos Masucay, Tasqui y San Francisco, y en las lagunas de Condorcocha y Verdecocha, son frecuentes.

Bolarrumi es un sector donde destacan las formaciones rocosas con paredes muy escarpadas y formas curiosas; sobresale en una roca gigante la forma de una esfera, de ahí surge el nombre del sitio. Cerca de ahí, se encuentra Frailerrumi, que es un conjunto de rocas, una de las cuales se asemeja a un fraile con sotana. También podemos encontrar Mesarrumi o La Mesa de Piedra, que es una formación natural que se asemeja a una gran mesa, a su pie encuentra un bosque de quínoa junto al río Chilca.

Además está Sambohuaico, que es un bosque primario, y junto con este, otros atractivos naturales de gran importancia como son: La Sábana, Chorrohuaico, Río cristal, Yaguarcocha, Charunhuasi, Atajada, Tres Lagunas, Habacota, Truenococha, Aurincocha, Patojapina, Huicundo, Malpaso, y Cochaurco; que son ríos, quebradas, cascadas, aguas minerales y lagunas respectivamente.

En lo que compete a las principales actividades de la zona, tenemos que la principal ocupación es la agricultura y la ganadería; se cultiva maíz, papas, arveja, fréjol, trigo y cebada. Se tiene una muy buena producción ganadera de carne, y de leche; se elaboran quesillos y quesos. El comercio de los productos agrícolas como del ganado, se realiza en los mercados de Santa Isabel y Machala.

Según los datos del último censo del 2001, declararon pertenecer a la población económicamente activa un total de 1436 personas, el 66,3% son hombres y el 33,7% mujeres. Se dedica a la agricultura y ganadería el 86%, en las industrias manufactureras se ocupan menos del 2%. En la industria de la construcción laboran el 2% de la población activa de la parroquia. Menos del 1% se dedica al comercio y dentro de esta actividad, el comercio al por menor es el más importante; y, el resto de la población, se encuentra ocupada en la rama de los servicios, destacándose la enseñanza, y servicio doméstico, como los más representativos. La falta de fuentes de trabajo, ha obligado a la



población de Shaglli a emigrar a otros lugares del país, especialmente a las minas de oro de “Bella Rica”, a Cuenca, a la zona oriental y al exterior. Según los datos del último censo de población 2001, durante los últimos 5 años (a partir de noviembre de 1996), salieron de la parroquia y aún no retornan 86 personas, distribuidos en 68 hombres y 18 mujeres; el principal país de destino es Estados Unidos con el 54%, el 44% migró a España; y, el 2% restante migraron a Bélgica (3)¹⁸.

En la parroquia de El Carmen de Pijilí se encuentran diversos atractivos naturales, que dotan a esta parroquia de un exquisito recurso paisajístico. Al igual que la mayoría de los sitios turísticos del cantón, en esta parroquia no se cuenta con infraestructura adecuada para prestación de servicios.

Algunas de las bellezas naturales de Pijilí son: El Patahuasi, que es una montaña alta de mucho atractivo; El Chorro, que es una cascada con más de 100m de altura; El Panecillo, que es un cerro alto que sirve de parador para divisar la planicie; Los Muyos de Pichilcay, cerros en círculo desde donde se divisa Guayaquil y Perú; Las Peñas de Campañas; La Cascada de la Mina, antes de llegar al centro parroquial; aguas termales, en la Florida y Baños Yunga en Sucus.

La comunidad, fundamentalmente depende de la ganadería, existe buenos criaderos de ganado vacuno para carne; la agricultura es otra actividad en la que se ocupa la población, se cultiva: yuca, plátano, caña de azúcar, maíz y fréjol. Una buena parte de la producción es destinada para el autoconsumo y el sobrante se lo vende en los mercados de Naranjal, Balao, Ponce Enríquez y Machala. En lo que se refiere a la explotación del oro, hay una sola cooperativa de mineros, denominada “Cooperativa de producción minera El Carmen de Pijilí”.

Según los datos del último censo del 2001, declararon pertenecer a la población económicamente activa un total de 948 personas, el 72% son

¹⁸ Asociación de Juntas Parroquiales del Azuay, AJUPA. *Parroquia Shaglli*. Internet. <http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=53>. Acceso: 8 noviembre 2010.



hombres y el 28% mujeres. Se dedica a la agricultura y ganadería el 75%, en la extracción de minerales metalíferos intervienen el 4%, a las industrias manufactureras se dedica un 2%, destacándose dentro de ellas, la producción de madera y fabricación de productos de madera. En la industria de la construcción labora el 4% de la población activa de la parroquia. Tienen otras actividades, el 2% se dedica al comercio y dentro de esta actividad, el comercio al por menor es el más importante; y, el resto de la población, se encuentra ocupada en la rama de servicios, destacándose los servicios de administración pública y defensa, enseñanza y actividades de servicios sociales y de salud. No hay las suficientes fuentes de empleo, razón por la cual sus habitantes han emigrado en busca de trabajo, especialmente a las zonas mineras: Bella Rica, 24 de Enero, Pueblo Nuevo y San Gerardo, localizadas en los cantones Ponce Enríquez y Pucará. Según los datos del último censo de población 2001, durante los últimos 5 años (a partir de noviembre de 1996), salieron de la parroquia y aún no retornan 176 personas, distribuidos en 113 hombres y 63 mujeres; los principales países de destino son Estados Unidos con el 75%; y, el 25% restante, migraron a España (4)¹⁹.

2.4 Principales servicios y proveedores potenciales

Lamentablemente el cantón Santa Isabel cuenta con una planta turística incompleta, ya que solo se pueden encontrar sitios para el alojamiento, alimentación y recreación, más no, agencias de viajes y transporte turístico.

En lo que compete a sitios de alojamiento, se pueden encontrar los siguientes establecimientos:

¹⁹ Asociación de Juntas Parroquiales del Azuay, AJUPA. *Parroquia El Carmen de Pijilí*. Internet. <http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=52>. Acceso: 8 noviembre 2010.



ESTABLECIMIENTO	CATEGORÍA	SERVICIOS	UBICACIÓN	TELÉFONO
HOSTERÍA SOL Y AGUA	Primera clase	Hospedaje, restaurante, bar, discoteca, piscina, jardines y áreas recreativas, canchas deportivas, sala de conferencias, salón de eventos y recepciones, lavandería, garaje.	Km 72 vía Cuenca-Girón-Pasaje	2270596 – 2270436 E-MAIL: ibustoscalle@yahoo.es
HOSTERÍA JARDÍN DEL VALLE	Primera clase	Hospedaje, restaurante, bar, salón de eventos y recepciones, jardines y áreas recreativas, piscina, hidromasaje, internet wireless, garaje.	La Unión	2262046
HOSTERÍA LOS CISNES	Segunda clase	Hospedaje, restaurante, bar, discoteca, jardines y áreas recreativas, canchas deportivas, piscina, internet en recepción, lavandería, garaje.	Portovelo	2262514 – 2262515 E-MAIL: hosterialoscisnes@hotmail.com
HOSTERÍA SOL DEL VALLE DE YUNGUILLA	Segunda clase	Hospedaje, restaurante, bar, jardines y áreas recreativas, canchas deportivas, piscina, sauna, hidromasaje, garaje.	El Portón, San Antonio, antes del Parque Extremo vía Girón-Pasaje	2262891 E-MAIL: juliaperez6@hotmail.es
HOSTERÍA VISTA DEL	Segunda	Hospedaje, restaurante,	Av. 9 de	2270088



VALLE	clase	bar, discoteca, piscina, sauna, garaje.	octubre	
HOSTERÍA PRIMAVERI	Segunda Clase	Hospedaje, restaurante, bar, discoteca, paseo a caballo, pesca deportiva, jardines y áreas recreativas, tarabita, canchas deportivas, piscina, sauna, turco, hidromasaje, gimnasio, lavandería, garaje.	Av, Velasco Ibarra	2270601 E-MAIL primaveri@hotmail.com
HOSTERÍA LA MOLIENDA Cía. Ltda.	Segunda clase	Hospedaje, restaurante, bar, minimercado, internet en recepción, piscina, jardines y áreas recreativas, garaje.	Km 61 vía Girón-Pasaje	2262217 E-MAIL lamolienda@hotmail.com
HOSTERÍA GUABOPAMBA	Tercera clase	Hospedaje, restaurante, bar, piscina, sauna, hidromasaje, jardines y áreas recreativas, paseo a caballo, canchas deportivas, garaje.	Guabopamba	2270272 – 082892033
HOSTAL PARADERO DE YUNGUILLA	Primera clase	Hospedaje, restaurant, minimercado, internet wireless, jardines y áreas recreativas, lavandería, garaje.	El Ramal	2270005
HOSTAL EL MIRADOR	Tercera clase	Hospedaje, garaje.	Bolívar y Tomebamba	2271074



HOSTAL MI ESTACIÓN	Tercera clase	Hospedaje, lavandería, garaje.	El Ramal	2270006
COMUNIDAD DE HUERTAS	Turismo Comunitario	Hospedaje, restaurante (comida típica), paseo a caballo, senderismo, visitas guiadas, pesca deportiva, observación de flora y fauna, participación en fiestas tradicionales, convivencia con familias campesinas.	Shaglli	

Fuente: Propia, 17-Noviembre-2010

En lo que compete a sitios de alimentación se encuentran los siguientes establecimientos:

ESTABLECIMIENTO	CATEGORÍA	SERVICIOS	UBICACIÓN	TELÉFONO
BAMBÚ	Primera clase	Grill, restaurante	La Unión	2262794 – 2843001-097910539
PUERTO BOLÍVAR	Primera clase	Marisquería	La Unión	22631711
ZÓCALO	Primera clase	Cafetería, heladería, restaurante (comida nacional y platos típicos).	Bolívar y Tomebamba	2271218
EL TAZÓN	Segunda clase	Encebollados, Juguería, restaurante (comida nacional).	El Ramal	081776332
EL TURISMO	Segunda clase	Restaurante (comida nacional)	La Unión	2262880



CHICKEN BROSTER	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	Av. Rafael Galarza	2270420
LA CHIFA RESTAURANTE	Tercera clase	Chifa, restaurante (comida nacional).	Av. Rafael Galarza	2270278
DON POMPY	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	Av. Rafael Galarza	2271219
SEÑOR DE ANDACOCHA	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	Av. Rafael Galarza	2271159
SANTA ISABEL	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	El Ramal	088882528
AZUAY	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	El Ramal	2270751
MELANY	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	El Ramal	2270518
SANTA ANA	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	El Ramal	2270767
EL CRIOLLITO	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	El Ramal	2270522
EL SABROSÓN	Tercera clase	Asador, restaurante (comida nacional)	El Ramal	2270278
EL RAMAL	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	El Ramal	2270513
LAURITA	Tercera clase	Comida rápida, restaurante (comida nacional)	La Unión	2262367
LA Y DE LA UNIÓN	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	La Unión	2262291
EL PARAÍSO	Tercera clase	Restaurante (comida nacional)	La Unión	097016341



Fuente: Propia, 18- Noviembre-2010

En lo que compete a recreación, el único sitio reconocido por el Ministerio de Turismo y las autoridades locales, es el Parque Extremo de Yunguilla, el sueño de cualquier amante de la aventura, ubicado en el sector de San Antonio, en la vía Cuenca-Girón-Pasaje; cuenta con una laguna artificial, diseñada para la práctica de deportes extremos tales como jet ski, además de una pista de dirt, una pista de bicicross y una pista de motocross, también cuenta con una pared y una roca para escalada, juegos recreativos extremos para chicos y grandes; y como si esto fuera poco, existe una pista de rally, que fue cubierta con varias capas de tierras diferentes, aplanada y diseñada específicamente para este propósito y tan grande que da la vuelta a casi todo el parque.

En lo que respecta a los potenciales servicios y proveedores se pueden encontrar:

-La Finca Ganadera El Tablón del Señor Jorge Jarrín Maldonado, es un modelo de hacienda integral, en donde se pueden observar diferentes animales de granja, de los cuales se pueden obtener diversos productos derivados, dependiendo de la especie a la que pertenezcan, tales como la [carne](#), la [leche](#), los [huevos](#), los [cueros](#), la [lana](#) y la [miel](#). En esta finca además, la ganadería y la agricultura van de la mano, puesto que mediante técnicas y conocimientos se ha logrado que el ganado aporte con estiércol que después de cierto tratamiento, es utilizado como abono, permitiendo que el suelo sea más apto para el crecimiento de las siembras, y así, podemos encontrar diferentes cultivos tales como: [frutas](#), [hortalizas](#), [pastos](#) cultivados y [forrajes](#).

-Las Moliendas del Señor Segundo Ordoñez Durán y del Señor Manuel Albarracín Cabrera, son productoras propiamente de aguardiente, panela y miel de caña. En estas moliendas se cultiva y se cosecha la caña, para posteriormente extraer el jugo de la misma mediante un proceso en el que la caña pasa bajo unas cuchillas desmenuzadoras, para luego pasar al [trapiche](#); el jugo obtenido es depurado por una serie de filtros y puede



consumirse en este momento como jugo fresco de caña, más conocido como guarapo.

El aguardiente se obtiene mediante un trabajo duro que se lo reparte entre cortadores, cargadores, destiladores y el hortelano, los mismos que utilizan técnicas artesanales para su elaboración. La destilación dura aproximadamente unas 6 horas y el excelente producto que se obtiene es solicitado por comerciantes de diferentes sectores.

Para producir la panela, el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa que se coloca en unos moldes en forma de [cubo](#) donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja. A partir de la panela elaborada, se elaboran también melcochas, iniciando por escoger una buena panela, que posteriormente se derretirá en una paila con agua por un tiempo aproximado de 40 minutos, de ahí se la traslada a otra paila también con agua para hervirla hasta encontrar su punto especial de temperatura; una vez hervida, se la lleva a una piedra grande, que sirve de molde para que se enfríe, pero no totalmente, ya que puede endurecerse y no se la puede trabajar; finalmente, se la lleva a un tronco de madera, llamado gancho, donde se bate la masa obtenida para darle suavidad y color.

Finalmente, en lo que se refiere a producción, estas molindas elaboran la melaza o miel de caña, que es un producto líquido espeso derivado de la [caña de azúcar](#) y que se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua que éste contiene, formándose un producto meloso semicristalizado. Su aspecto es similar al de la [miel](#) aunque de color parduzco muy oscuro, prácticamente negro.

-La Finca de Crianza de Chivos del Señor Rogelio Lalvay Pizarro, está ubicada en la comunidad de Lunduma; estos animales son también conocidos como cabras y son criados por su leche que frecuentemente es utilizada en la producción de quesos; también por su carne, que dentro de la gastronomía nacional es muy apetecida y sobretodo en este cantón para la elaboración del famoso seco de chivo; su piel y pelo también son utilizados



para elaborar prendas de vestir u objetos decorativos o de diversos usos tales como instrumentos musicales.

-La Fábrica de Quesos Fernandito en Shaglli pertenece a una asociación de artesanos de productos lácteos que viene llevando adelante el proyecto microempresarial desde hace 4 años, iniciando con la producción de queso fresco, el mismo que es comercializado en los mercados de Cuenca. El crecimiento de la demanda del queso fresco y de nuevos subproductos lácteos, ha motivado a la asociación a desarrollar y adquirir nuevas tecnologías para la producción de productos lácteos tales como el yogurt y el manjar de leche.

-La Asociación de Productores Orgánicos de Bananos de Exportación de La Florida en El Carmen de Pijilí, nace como una respuesta para mejorar la calidad de vida de los habitantes de esta comunidad, mediante la generación de ingresos a partir del cultivo, cosecha, venta y exportación de un producto típico de la zona, como es el banano. Muchas familias de esta comunidad se han unido para cultivar en sus fincas pequeñas extensiones de bananos, con el fin de unificar todas sus cosechas y a su vez venderlas de manera masiva dentro y fuera del país como un producto innovador, ya que es 100% orgánico.

-La Asociación de Cafeteros de Santa Isabel, ASOPROCSI, es un grupo de habitantes decididos a aprovechar la crisis actual como una oportunidad para fortalecer la producción interna. La organización se creó en el año 2000, en la comunidad de Guayara, perteneciente a la parroquia de Santa Isabel. En el 2004, con el financiamiento de El Centro para la Profesionalización de los Gobiernos Locales en América Latina, PROLOCAL, se inicia la ejecución de un proyecto de industrialización y comercialización del café, bajo la marca Guayara, propuesta que en la actualidad se ha fortalecido con muchos más actores; al momento están integradas a la actividad 26 familias de las comunidades de Guayara, Guabopamba, La Paz de Portovelo y Tugula, sumando 26 hectáreas de siembras. Aparte del café, Manuel Pando, presidente de esta organización,



tiene en mente fortalecer en la zona la producción de maní y hierbas para aguas aromáticas.

2.5 Análisis FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none">-Ubicación Geográfica.-Diversidad de Zonas Climáticas.-Atractivos Turísticos.-Presencia de servicios de alojamiento y de alimentación.-Recursos Naturales.-Flora y Fauna endémicas.-Riqueza minera.-Suelos productivos.-Variedad en la producción.-Disponibilidad de Mano de Obra.-Gente trabajadora y progresista.-Presencia de una vía de primer orden.-Parlamentos participativos.	<ul style="list-style-type: none">-Convenios para el desarrollo de proyectos ambientales y productivos con diversas instituciones.-Creación de Programas de Desarrollo Cantonal.-Programas de creación, apoyo y fortalecimiento de microempresas y diversas organizaciones.-Convenios con instituciones turísticas para capacitación de los servidores turísticos y de los habitantes en general.-Creación de eventos para captar gran número de turistas.-Competitividad de los productos en el mercado.-Capacitación integral a las comunidades sobre temas de importancia para el desarrollo del cantón.-Creación de centros educativos.-Proyecto de implementación de servicios básicos necesarios para todas las parroquias.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">-Falta de vialidad interna y de mantenimiento de las vías.-Escasez de agua potable y agua de riego.-Insuficiencia de servicios e instalaciones de salubridad.-Infraestructura y servicios de salud deficientes.-Falta de telecomunicaciones.-Ausencia de organización territorial.-Uso de sistemas de agua de riego inadecuados o rudimentarios.-Comercialización desorganizada.-Presencia de intermediarios.-Inexistencia de centros de acopio.-Producción no tecnificada.-Productos transgénicos-Fuentes hídricas desprotegidas.-Falta de organización de las comunidades.-Carencia de ordenanzas y control de las	<ul style="list-style-type: none">-Falla geológica.-Territorialidad.-Intereses políticos.-Alcoholismo y drogadicción.-Desintegración familiar.-Pérdida de valores.-Introducción de culturas ajenas.



<p>existentes.</p> <ul style="list-style-type: none">-Migración.-Bajo nivel educativo.-Analfabetismo.-Escases de fuentes de trabajo.-Erosión del Suelo.-Tala y quema de bosques.-Pérdida de Flora y Fauna.-Mala administración de recursos naturales.-Inexistencia de una institución, departamento u oficina turística.-Falta de promoción turística.	
---	--

Fuente: Propia, 20-Noviembre-2010

Las fortalezas de Santa Isabel, en su gran mayoría son por cuestiones geográficas, climáticas, turísticas y sociales, mientras que las oportunidades se presentan en forma de proyectos, convenios, alianzas y programas que permitirán a corto, mediano y largo plazo, mejorar la calidad de vida de sus habitantes y por ende habilitarán el desarrollo holístico del cantón.

En cuanto a las debilidades, la mayor parte de ellas se presentan por cuestión administrativa y por la falta de organización y concientización de los habitantes.

Referente a las amenazas, se tiene por prioridad este evento natural de reciente manifestación como es la activación de la falla geológica en el sector de Tugula, un fenómeno que sorprendió al cantón y al país entero al finalizar el mes de junio de 2010, y que obligó a la evacuación de catorce familias debido a la magnitud del problema, ya que se abrieron grietas de gran profundidad en una superficie de más de 600 hectáreas y que involucraron a la carretera Girón-Pasaje, ya que alrededor de 4Km de la vía quedaron parcial o totalmente destruidos; lo que dio paso a la creación de dos desvíos, uno que se dirige al cantón Pucará y el otro que va hacia la costa. De acuerdo a estudios realizados por diferentes instituciones, el problema se dio por una falla geológica que existe a lo largo de la provincia del Azuay y que probablemente se vio influida por la presencia de grandes reservorios de agua construidos en las partes altas, los mismos que habrían provocado una sobresaturación de humedad y a su vez, el deslizamiento de la tierra. Lamentablemente este problema lo vivieron y lo están viviendo de



cerca no sólo los habitantes del cantón, sino también de las diferentes provincias, debido al impedimento comercial, a la incomunicación provincial, a las pérdidas materiales, etc. En un caso personal, tristemente con mi familia resultamos afectados también por este desastre en cuestión económica, pero debo decir que de manera especial en cuestión emocional, ya que perdimos completamente una hacienda de aproximadamente 12 hectáreas, propiedad de la familia desde hace 21 años y considerada como una de las mejores fincas integrales del cantón, la misma que inspiró mi tema de tesis y que posteriormente sería la base principal de mi proyecto de vida, y de la que ahora solo quedan recuerdos. Las diversas autoridades se encuentran realizando estudios para evitar situaciones similares en el futuro, y también proyectos e investigaciones para reconstruir el tramo perdido. En cuanto a las demás amenazas, son de carácter social y en parte económico y político, debido a que la población se basa en la capacidad de sus líderes para desarrollarse o por el contrario, para hundirse; por lo tanto, se deben poner prioridades y plantear políticas claras para cambiar el panorama cantonal.



3. ANÁLISIS DEL IMPULSO EXISTENTE PARA EL DESARROLLO DE AGROTURISMO EN EL CANTÓN SANTA ISABEL

3.1 Diagnóstico de las zonas sobresalientes en cuestión de desarrollo agrícola en el cantón

En el cantón Santa Isabel existen alrededor de 5448 hectáreas cultivadas, de las cuales 1049 hectáreas pertenecen a la parroquia Santa Isabel, 1229 hectáreas a la parroquia Abdón Calderón (La Unión), 1247 hectáreas a la parroquia San Pablo de Shaglli y 1923 hectáreas a la parroquia El Carmen de Pijilí.

La parroquia Santa Isabel es una zona muy importante y rica en la producción de frutas tales como: naranja, limón, mandarina, naranjilla, guaba, guayaba, granadilla, chirimoya, tomate de árbol y mango, entre otras. De estos cultivos aquellos que se destinan al mercado son: caña de azúcar, cebolla, tomate riñón, café, pimienta y papas básicamente. Esta parroquia, especialmente en la parte media y baja, por sus condiciones climáticas propicias para la siembra de frutales, a derivado en cultivos con extensiones considerables, incluyendo desde luego a la caña de azúcar. En la parte alta, las extensiones de los cultivos son más pequeñas, dedicando más territorio a la actividad pecuaria. El limitante a la producción, es la falta de agua, por lo que gran parte del territorio de la parroquia ha sufrido un proceso de desertificación que se presenta de manera natural por fenómenos climáticos, pero que son acelerados por la sobreexplotación o la explotación irracional de los recursos naturales.

Dentro de la actividad pecuaria los rubros que tienen especial importancia son: la crianza de vacas, cuyes, pollos y cerdos. Muchos de los terrenos dedicados al pastoreo, lucen degradados por su inapropiado manejo, declinando considerablemente su productividad.

Abdón Calderón es una zona en la que predomina el cultivo de caña de azúcar; seguido de otros productos como maíz, fréjol, tomate y papas. Entre los cultivos de ciclo corto, y en pequeñas cantidades existen hortalizas y



avena. La parroquia tiene un gran potencial para la producción de frutas, tanto en variedades como en productividad, así, se cultiva: ciruelo, chirimoya, limón, granadilla, guaba, guanábana, guayaba, guineo, mandarina, mango, manzana, maracuyá, naranja, níspero, papaya, zapote. Los productos que se destinan al mercado en un mayor porcentaje son los siguientes: tomate riñón, cebolla, yuca, fréjol y la caña de azúcar; el resto de producción forma parte de la dieta de las familias.

En la parroquia Abdón Calderón, los principales rubros de la actividad pecuaria son: los cuyes y los pollos, seguidos de vacas, ovejas, chivos y cerdos.

En la parroquia Shaglli, se practica una agricultura de autoconsumo familiar en pequeñas parcelas en las que se asocia maíz, fréjol, zambo y zapallo; además se realizan cultivos interanuales de arveja, papa, melloco, oca y cebada; un número aún reducido de familias producen hortalizas dentro de su sistema; en la zona existe una mínima producción de frutas. Estas parcelas están ubicadas generalmente cerca de las casas de los distintos centros poblados, en algunos casos, como en la zona alta, se encuentran dispersos y lejanos de las viviendas.

Las principales crianzas dentro del sistema de producción pecuario de la parroquia están: vacas, seguido de ovejas, cerdos, cuyes y pollos. La presencia de caballos no está generalizada en todas las comunidades. El espacio ocupado para las actividades pecuarias es mayor; en lo que respecta a los pastos, éstos están presentes en toda la parroquia ya sea en la parte media o alta, y sus límites son los chaparros o bosque secundario del sector.

Las actividades productivas que predominan en la zona alta de El Carmen de Pijilí son la agricultura, la ganadería y la minería en pequeña escala. Por la topografía accidentada y la existencia de microclimas existe una gran variedad de producción, tales como: ocas, mellocos, papas, arvejas, hortalizas, cebada, camote, trigo, habas, maíz, fréjol, etc. Desde Campanas, Pahuancay, Pijilí Chico y Pijilí Centro, se produce: yuca, papa china,



camote, café, maíz, fréjol, variedades de guineo, naranjas, tomate de árbol, naranjilla, granadilla, piña, y por supuesto caña de azúcar de la que se elabora panela. En su gran mayoría, la producción es para el autoconsumo y sus excedentes para la venta.

Los principales rubros en cuestión pecuaria se basan en la crianza de: cuyes, pollos, ovejas, cerdos, caballos y mulas que sirven como medio de transporte.

En la Zona Media, la producción agrícola es muy variada, se produce: plátano, guineo, tomate de árbol, piña, papaya, naranja, limón, naranjilla, aguacate, yuca, papa china, maíz, hortalizas de ciclo corto, caña de azúcar y cacao. La producción es más para el autoconsumo. La ganadería bobina es la que predomina en la zona.

En la Zona Baja, en las comunidades de la Florida, Río Balao, Unión Azuaya y la Adelina, existe producción de: cacao, caña de azúcar, maíz amarillo, yuca, banano, plátano, orito, naranja, limón, maracuyá, toronja, mandarina, papaya, tomate de árbol; hortalizas de ciclo corto: nabo, cebolla, ají, pimienta, hierbita, pepinillo, tomate riñón, fréjol, achiote, incluso arroz en la Florida y Río Balao. La topografía de la zona y la presencia de vías han posibilitado que la producción sea más extensiva e intensiva principalmente de cacao y banano orgánico cuyo destino es la exportación.

La ganadería es baja a excepción de las comunidades que se ubican en la parte alta de ésta, como por ejemplo en la Trinchera, en Santa Teresa, en la Libertad y en San Pedro; existe producción de animales menores como aves de corral: pollos, patos, gansos; y cerdos, en pequeña escala para la venta.



3.2 Estudio de los principales productos que se cultivan en cada zona

Parroquia Santa Isabel

Hectáreas	Cultivo	Mercado	Problemas
553	Caña de azúcar	Santa Isabel y Cuenca.	-Falta de agua para riego.
176	Maíz	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Falta de vías de acceso o falta de mantenimiento de las existentes.
100	Cebolla	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Intervención de intermediarios en la distribución y comercialización de productos.
64	Fréjol	Santa Isabel y Cuenca.	-Ausencia parcial de plazas para la comercialización de productos.
54	Papa	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Precios bajos.
28	Tomate Riñón	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	
25	Café	Santa Isabel, Cuenca y Guayaquil.	
20	Pimiento	Santa Isabel y Cuenca.	
15	Yuca	Santa Isabel y Cuenca.	
8	Arveja	Santa Isabel y Cuenca.	
4	Hortalizas	Santa Isabel y Cuenca.	
2	Habas	Santa Isabel y Cuenca.	

Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.

Elaboración: Biólogo Favián Mosquera O.

Parroquia Abdón Calderón (La Unión)

Hectáreas	Cultivo	Mercado	Problemas
1100	Caña de azúcar	Santa Isabel y Cuenca.	-Falta de agua para riego.
75	Maíz	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Falta de vías de acceso o falta de



29	Fréjol	Santa Isabel y Cuenca.	mantenimiento de las existentes.
17	Tomate Riñón	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Intervención de intermediarios en la distribución y comercialización de productos.
8	Papa	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Ausencia parcial de plazas para la comercialización de productos. -Precios bajos.

Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.

Elaboración: Biólogo Favián Mosquera O.

Parroquia Shaglli

Hectáreas	Cultivo	Mercado	Problemas
401	Papa	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Falta de agua para riego.
329	Meloco	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Falta de vías de acceso o falta de mantenimiento de las existentes.
200	Pasto	Consumo propio	
152	Maíz	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Intervención de intermediarios en la distribución y comercialización de productos.
112	Fréjol	Santa Isabel y Cuenca.	
35	Otros Cultivos	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Ausencia parcial de plazas para la comercialización de productos.
11	Habas	Santa Isabel y Cuenca.	-Precios bajos.
7	Hortalizas	Santa Isabel y Cuenca.	

Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.

Elaboración: Biólogo Favián Mosquera O.



Parroquia El Carmen de Pijilí

Hectáreas	Cultivo	Mercado	Problemas
1347	Pasto	Consumo propio.	-Falta de agua para riego.
173	Otros cultivos	Santa Isabel, Cuenca y Pasaje.	-Falta de vías de acceso o falta de mantenimiento de las existentes.
115	Guineo	Cuenca, Estados Unidos y países europeos.	-Intervención de intermediarios en la distribución y comercialización de productos.
96	Cacao	Santa Isabel, Pasaje, Guayaquil.	-Ausencia parcial de plazas para la comercialización de productos.
96	Maíz	Santa Isabel, Cuenca, Pasaje.	-Precios bajos.
77	Fréjol	Santa Isabel y Cuenca.	
19	Yuca	Santa Isabel y Cuenca.	

Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.

Elaboración: Biólogo Favián Mosquera O.

Como se puede apreciar en los cuadros y por información recogida entre los habitantes del cantón, los principales problemas que sufren son similares en las cuatro parroquias, siendo los más frecuentes: la presencia de plagas y enfermedades, la dificultad de acceso a los mercados, la poca disponibilidad de agua para riego, la presencia de intermediarios, la falta de mano de obra, vías y medios de transporte deficientes, la falta de tecnificación en los cultivos, la poca organización entre los productores y los precios bajos de sus productos; a todos estos problemas podemos sumar la utilización excesiva de agroquímicos en el caso de algunos cultivos como son: la papa, la cebolla, el banano, el tomate riñón, entre otros.

Además observamos que el producto estrella en las parroquias de Santa Isabel y Abdón Calderón es la caña de azúcar, seguida del maíz, la cebolla y el tomate riñón, que son los productos que se encuentran con mayor facilidad en los mercados; aunque en la parroquia Santa Isabel, está



tomando mucha fuerza el cultivo del café, gracias a la excelente acogida que ha tenido a nivel nacional.

En lo que se refiere a la parroquia de Shaglli, en su mayoría cultivan hortalizas, tubérculos y pasto, que sirve de alimento para su ganado.

En El Carmen de Pijilí, debido a sus diferentes zonas climáticas, encontramos diferentes productos, siendo el principal el pasto que de igual forma se utiliza como alimento para el ganado, seguido de otros cultivos como son las frutas y la caña de azúcar; además el guineo ha alcanzado gran importancia pues se produce de manera orgánica y se exporta a diferentes países; el cacao y el maíz, también ocupan gran parte del territorio cultivado, siendo el primero muy importante para el mercado nacional.

Se ha podido constatar que en el cantón solo se dan tres tipos de transformación de productos primarios: la caña de azúcar, el café y la leche, por lo que la generación de valor agregado en general es baja.

En lo que se refiere a la actividad pecuaria, los rubros que tienen especial importancia son la crianza de vacas, cuyes, pollos y cerdos; todos básicamente de raza criolla.

Los productos y subproductos de esta actividad se destinan principalmente al consumo familiar, salvo la producción de leche y sus derivados (especialmente quesos), que se destinan en su mayor cantidad a los mercados de Cuenca y Santa Isabel.

Los principales problemas que afectan la actividad pecuaria son la presencia de plagas y enfermedades como: ronquera, pestes, viruela, garrapatas, aftosa, entre otras, la poca disponibilidad de alimentos en ciertas épocas del año y los bajos precios que pagan por los animales y sus subproductos ocasionados por la presencia de competencia que viene de fuera.



Casi no existe actividad piscícola en la zona, salvo en la comunidad de Patapata en la que se cultiva tilapia, y en algunas comunidades de la zona alta en la que se cultiva trucha y tilapia respectivamente.

Los principales rubros de la actividad pecuaria en la parroquia Abdón Calderón, son los cuyes y los pollos, con un promedio de 10 a 15 animales por familia, mientras que las vacas, ovejas, chivos y cerdos, se encuentran presentes en un promedio de 1 a 2 animales por familia; todas las especies animales son de raza criolla.

La mayoría de animales están destinados para el autoconsumo, sin embargo aquellos que se destinan al mercado presentan limitaciones de precios bajos impuestos por los intermediarios. Los factores que afectan a la comercialización de los productos pecuarios, al igual que con los productos agrícolas, principalmente, son el mal estado de las vías y la falta de transporte permanente.

Las principales crianzas dentro del sistema de producción pecuario de la parroquia de Shaglli están integradas por: 8 a 10 unidades bovinas, 5 ovejas, 1 a 2 cerdos, 10 a 20 cuyes y 5 a 8 pollos; la presencia de caballos no está generalizada en todas las comunidades. Alrededor del 97% de la población de la parroquia se dedica a la producción pecuaria.

A pesar de ser una zona que se dedica en un buen porcentaje a la ganadería esta actividad presenta algunas limitaciones relacionadas a la falta de mejoramiento de los pastizales y a la escasez de agua de riego para suplir las deficiencias de forraje en verano.

En Shaglli existen siete microempresas dedicadas a la transformación de la leche en productos derivados tales como: quesos, yogurt y manjar; siendo la parroquia más importante con relación a la producción de queso; producto que se comercializa en Santa Isabel, Cuenca, Machala, Tangeo, Pijilí y San Fernando; además podemos añadir que en esta parroquia se producen alrededor de 600 quintales de queso mensualmente.

En El Carmen de Pijilí, podemos encontrar que el 84.37% de la población posee por lo menos una cabeza de ganado, el 100% tiene al menos un



chanchos en sus propiedades, en lo que se refiere a los animales menores como es el caso de cuyes, pollos, el 100% de la población tiene estos animales y tan solo el 3.34% de la población tiene ovejas, el 1.10% tiene criaderos de truchas del cual el 3% es para el consumo y el 97% es para la venta.

Como se puede observar el cantón Santa Isabel al poseer diferentes pisos altitudinales y una gran variedad de microclimas es una zona privilegiada ya que se puede producir gran variedad de animales domésticos, siendo uno de los cantones más ricos de la provincia del Azuay y porque no de la región.

En lo que se refiere a la actividad forestal es diferente en cada una de las parroquias del cantón; en la parroquia Santa Isabel no se realizan actividades forestales con fines económicos, las familias extraen del medio, especies como: guagual, jalo, capulí y eucalipto que los utilizan para la fabricación de arados y como materiales para la construcción.

En la parroquia Abdón Calderón, se puede apreciar que en mínimas cantidades se extrae madera de eucalipto y ciprés de un sector denominado Cochaseca para la elaboración de tablas y vigas, las mismas que son exclusivamente para el consumo local. Especies forestales como el faique, sauce y níspero de las zonas bajas igualmente sirven para el consumo interno.

En la parroquia de Shaglli, se detectan pequeñas extracciones de cedro que es utilizado para la elaboración de tablas y tiras, que se utilizan en las construcciones y en la elaboración de muebles que se venden dentro de las mismas comunidades. La especie que más se utiliza con fines maderables en los procesos de construcción al igual que en la parroquia Santa Isabel es el eucalipto.

En esta parroquia, según un estudio realizado por la Fundación Ecológica Rikcharina, *la reforestación en la zona es un proceso de última data, no*



lleva más allá de 5 años. Las especies que más se han utilizado con estos fines son: pino, ciprés, eucalipto, acacia y aliso (39)²⁰.

En la parroquia existen algunos viveros forestales que juntos tienen una capacidad de producción de 69200 plantas al año. Las principales especies son: quishuar, aliso, quínoa, acacia, pino, ciprés, huayllo, molle, porotillo, sauce, principalmente y en menor cantidad: fresa, mora, tomate de árbol, granadilla y taxo.

Viveros Forestales presentes en la parroquia

NOMBRE	PLANTAS / AÑO	PROPIEDAD
Ayacaña	5.000	Grupo de familias
Unión y Progreso	5.000	Organización
Trabajando para un futuro	5.700	Grupo de familias
Hornillos	4.500	Grupo de familias
Empresa comunal de producción y comercialización Huertas	5.000	Organización
La Esperanza	5.000	Grupo de familias
Nasari	4.000	Grupo de familias
Desarrollo Forestal Comunal	5.000	Promotores
Santa Teresa	15.000	Privada
Sarama Alto	5.000	Comunidad
Sarama Alto	3.000	Privada
Loma de capulí	2.000	Privada
El Progreso	5.000	Comunidad
TOTAL	69.200	

Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.

Elaboración: Fundación Ecológica Rikcharina

²⁰ Mosquera, Favián. *Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2008.



Los principales árboles utilizados en las actividades forestales de El Carmen de Pijilí son: el cedro y el copal, los cuales son extraídos del medio, especialmente de los sectores denominados Panecillos y Tres Banderas; y a su vez, son utilizados en la fabricación de tablas, tiras, pingos, etc. Estos productos son vendidos en el cantón Camilo Ponce Enríquez y en Tenguel.

3.3 Características de los servicios relacionados con Agroturismo

El desarrollo de Agroturismo será factible en la medida que las decisiones críticas sobre los factores claves de éxito sean tomadas acertadamente. En este sentido, es vital que el diseño del servicio turístico sea compatible con los atributos buscados por los potenciales usuarios. Esto implica que ellos deben aprovechar sus recursos naturales y estar preparados para servir adecuadamente las necesidades específicas de quienes lleguen a visitar los predios.

La calidad de la experiencia para los visitantes dependerá del servicio y de la capacidad de hacerlos sentirse bienvenidos a convivir con la naturaleza y las tradiciones. Las comunidades agrícolas tienen la oportunidad de desarrollar Agroturismo, debido a las tendencias actuales de incremento en la conciencia de la sociedad sobre las necesidades de proteger el entorno; nostalgia de los días placenteros y de convivencia natural; necesidades de escapar y de desconectarse de la estresante vida cotidiana urbana, y la tendencia hacia estilos de vida activos y participativos en espacio rurales.

El Agroturismo, al igual que el resto de la industria turística, debe tener alternativas de servicios que satisfagan las necesidades de segmentos específicos; ya que los habitantes de las grandes ciudades, que son los potenciales demandantes de este tipo de turismo, ya tienen un conocimiento considerable sobre esta modalidad, y a su vez, pretenden satisfacer necesidades tales como respirar aire puro, recuperar el contacto



con la naturaleza, adquirir conocimientos sobre otras formas de vida, etc.; siempre en un ambiente que denote calidad.

Hay que tener presente, que el principal factor de éxito en mercados competitivos, es la orientación al mercado; esto quiere decir, centrar la actividad empresarial a la satisfacción de las necesidades del cliente, creando un producto que las satisfaga. La tarea fundamental de una empresa es determinar las necesidades y deseos del mercado objetivo y entregar satisfacciones de un modo más efectivo y eficiente que los competidores. El empresario agroturístico debe considerar la importancia clave de la orientación a la satisfacción del cliente; ya que de esta depende el éxito empresarial a largo plazo en esta industria.

Estudios realizados para llevar a cabo proyectos agroturísticos en zonas rurales, señalan que las inversiones necesarias no son elevadas, puesto que se pretende destacar el entorno natural y humano característico de la región, mostrando la zona tal cual es, de tal forma que su modo de vida se constituya en uno de sus principales atractivos turísticos. Las modalidades consideradas como auténticos servicios de Agroturismo, para efectos de este estudio, van desde proyectos que ofrecen actividades específicas, hasta formas de hospedaje incorporadas al medio rural y proyectos de desarrollo de áreas rurales completas.

En materia de alojamiento agroturístico se pueden distinguir las siguientes categorías:

-Hosterías agroturísticas: Que son establecimientos de tamaño pequeño o mediano destinados principalmente a brindar el servicio de hospedaje y alimentación en edificaciones especialmente habilitadas o construidas para el efecto, ubicadas en zonas o poblados rurales dedicados principalmente a la agricultura y cuyos propietarios la vinculan con los servicios de hospedaje y alimentación.

-Cabañas agroturísticas: Son pequeñas viviendas destinadas a brindar el servicio de hospedaje en instalaciones construidas especialmente para



el efecto, en zonas o poblados rurales dedicados principalmente a la agricultura, y cuyos propietarios residen en sus propias viviendas y administran las unidades agropecuarias y turísticas.

-Hospedajes agroturísticos: Son viviendas y dependencias anexas de agricultores y campesinos, ubicadas en áreas rurales en las que sus ocupantes, propietarios brindan el servicio de alojamiento y alimentación compartiendo sus instalaciones con los huéspedes.

-Albergues y refugios: Son establecimientos de construcción rústica, con amplia capacidad, que brindan el servicio de alojamiento de forma sencilla y destinada preferentemente a excursionistas, jóvenes y deportistas, ubicados en áreas de difícil acceso.

-Agrocampings: Son instalaciones que brindan un servicio para acampar y merendar cerca de las zonas agrícolas. El camping rural particular o comunitario, como un negocio de baja inversión es uno de los tipos de proyectos más interesantes para pobladores y comunidades rurales²¹.

En lo que denominaremos oferta integrada es posible distinguir:

-Campamentos ecológicos y Granjas-escuelas: Que son aquellos establecimientos que combinan la recreación con la educación ambiental en el terreno mismo y que ofrecen servicios especialmente adaptados para niños, niñas y jóvenes.

-Complejos Agroturísticos: Son aquellos que brindan alojamiento y alimentación en instalaciones campestres reacondicionadas con visitas a instalaciones agropecuarias, excursiones de ecoturismo, turismo de aventura, otros²².

²¹ Constabel, Silvia *et al.* *Agroturismo en Chile. Caracterización y perspectivas*. Santiago de Chile, Universidad Austral de Chile, 2007.

²² Constabel, Silvia *et al.* *Agroturismo en Chile. Caracterización y perspectivas*. Santiago de Chile, Universidad Austral de Chile, 2007.



Entre los establecimientos que brindan el servicio de alimentación se encuentran:

-Restaurantes y paradores agroturísticos: Que son emprendimientos que ofrecen principalmente el servicio de alimentación, utilizando productos propios de la comunidad e incorporando al turista en la elaboración de alimentos y bebidas de forma tradicional.

-Fogones: Son instalaciones de carácter tradicional, que constituyen un atractivo de arquitectura popular y que se dedican a la producción artesanal de alimentos y bebidas para la prestación de servicios de alimentación, a más del desarrollo de actividades y talleres de cocina típica²³.

La oferta complementaria está compuesta por una amplia gama de prestadores de servicios que ofrecen actividades tales como: cabalgatas, visitas guiadas, talleres de diferentes especialidades artesanales y artísticas, visitas a agroindustrias, paseos en bote, entre otros; que facilitan el recorrido de circuitos y rutas agroturísticas que combinan tanto el conocimiento de parajes naturales, como el modo de vida de las comunidades de la zona. Además de algunos eventos esporádicos como: ferias, festivales y encuentros campesinos, destinados a presentar las tradiciones musicales, artesanales, gastronómicas y lúdicas propias del modo de vida rural.

Los servicios Agroturísticos deben ser innovadores, de manera que permita a la comunidad seguir en la competencia aportando nuevas posibilidades para la generación de cambios en los sistemas existentes; permitiéndole desarrollar un Agroturismo de tipo:

²³ Constabel, Silvia *et al.* *Agroturismo en Chile. Caracterización y perspectivas*. Santiago de Chile, Universidad Austral de Chile, 2007.



-Participativo o vivencial, ya que los habitantes son actores de su propio desarrollo y no sólo espectadores de las actividades turísticas.

-Asociativo, pues cuando se opera en forma agrupada, se obtiene mejores resultados que cuando se lo hace en forma aislada.

-Formador, ya que la adquisición de nuevos conocimientos en diversas materias tales como gestión, organización, contabilidad, normativas y otros, no sólo eleva el nivel de los servicios ofrecidos a la clientela agroturística, sino que también aporta un beneficio general al desarrollo rural.

-Cultural, debido a que justamente, el Agroturismo fomenta toda la cultura, el folklore, las tradiciones regionales, la artesanía, las comidas, etc., en el mismo espacio rural.

-Ecológico, pues hablando de que es un tipo de turismo alternativo en el que juega un papel muy importante la parte de sostenibilidad ambiental, motiva a la valorización de los medios naturales por parte de los agricultores.

-Recreativo, según las características geográficas propias de cada lugar, deben proponerse actividades complementarias al alojamiento, tales como paseos a caballo, senderismo, recorridos en bicicleta, montañismo, pesca, deportes diversos, entre otras.

-Social, puesto que por sus características, los campesinos han logrado mejorar sus condiciones de vida gracias a los recursos generados por dicho turismo.

-Pedagógico, ya que a menudo, como resultado de convenios con establecimientos educacionales, ciertas estructuras agroturísticas proponen programas de educación ambiental y de divulgación agrícola, acogiendo a grupos de escolares y haciéndolos participar en diversas actividades.

En Santa Isabel apenas comienza a desarrollarse el Agroturismo, a partir de pequeñas organizaciones dedicadas a la agricultura o a la ganadería que



pretenden obtener un ingreso adicional al derivado de la producción y elaboración de productos varios de diferentes zonas del cantón; entre ellas encontramos: molindas, fincas cafeteras, granjas para la crianza de distintos animales, piscinas para la producción de tilapia y trucha, entre otras.

3.4 Análisis de la planificación existente

La planificación turística que existe en Santa Isabel, está enfocada en 3 tipos de turismo: Turismo Comunitario, Turismo Cultural y Ecoturismo. En lo relacionado con Turismo Comunitario, encontramos a la comunidad de Huertas, ubicada en la parroquia de Shaglli, que hasta el año 1949 era una hacienda denominada Hornillos, que pertenecía al Dr. Gustavo Montesinos Chica; a su muerte, deja como herencia esta propiedad, y sus herederos venden la parte que hoy es conocida como Huertas. En el siglo XIX y principios del XX existía una hacienda con una huerta considerable de cascarilla (corteza del quino) que aún se exportaba, en lo posterior se le empezó a denominar “La huerta de cascarilla”, pero con el paso del tiempo se simplificó a “La huerta” y finalmente quedó en “Huertas”. El proyecto turístico con su modalidad comunitaria ha tenido un papel importante; inclusive, el Estado ha brindado capacitación para la formación de guías nativos. La comunidad de Huertas dispone de dos alojamientos familiares con capacidad para doce personas; la alimentación para los visitantes corre a cargo de las familias que ofrecen el alojamiento; existen cuatro guías nativos; además existe transporte público con dos turnos diarios desde Santa Isabel, y también se puede contratar transporte particular desde, Santa Isabel y Shaglli. Entre las principales actividades que se realizan en esta comunidad, se destacan: caminatas por senderos y bosque secundario, paseos a caballo, pesca deportiva, visita a sitios arqueológicos, observación de flora y fauna, participación en fiestas tradicionales, convivencia con familias campesinas y visita a un impresionante sistema geológico denominado “Carachula” o “Ciudad perdida”.



Dentro de la arquitectura tradicional, encontramos viviendas de una sola planta. Los materiales utilizados son fundamentalmente el adobe y la madera (ahora comúnmente eucalipto), con techos de paja y en ocasiones de teja; las puertas y ventanas son de madera y relativamente pequeñas, así como los pasamanos o balcones, los mismos que tienen forma de rombos o están constituidos por barandas verticales; la mayoría de las viviendas cuentan con el portal. Es también tradicional la vivienda de bahareque (lodo batido con paja introducido en un armazón de madera amarrado con bejuco), construcción típica del campo. Por influencia del medio externo y por el ingreso de remesas de los migrantes, en la actualidad se utilizan materiales como bloque y ladrillo para la construcción de las viviendas.

Dentro de las tradiciones y costumbres, nos encontramos con algunas festividades como por ejemplo: las fiestas religiosas, entre la cuales se destacan:

-La Cuaresma y Semana Santa: Durante la Cuaresma cada sector toma un día para la celebración; además es tradicional que durante el Viernes Santo en la iglesia de la parroquia los moradores recen durante toda la noche hasta el amanecer del día sábado.

-Fiestas en honor a San Pedro y San Pablo: Esta fiesta se celebra el 29 de junio en honor a San Pedro y San Pablo, patrono de la parroquia, es tradicional que durante la noche cada comunidad presente actos, el baile popular y la quema de la "chamiza", así también es costumbre tomar café con humas.

-Fiestas de noviembre: Las fiestas del mes de noviembre son las más reconocidas a nivel cantonal, puesto que se celebran simultáneamente la parroquialización de Shaglli y las fiestas patronales en honor a San Pablo; durante estas, cada sector de la parroquia toma un día para venerar a una imagen: San Pablo de Shaglli, Virgen de la Nube, Señor de los Milagros y San Juan. Quince días antes de estas fiestas se elige a la chola Shagllense en un acto popular. La fecha de celebración de estas fiestas es el segundo



sábado del mes de noviembre de todos los años, se celebran cuatro días de fiesta, que inician el sábado y concluyen el martes.

-Navidad: Luego de la celebración eucarística y del tradicional Pase del Niño, la escuela de la parroquia, la junta parroquial, el pueblo, los residentes de Shaglli en otros lugares (Cuenca o Costa) obsequian juguetes a los niños de la parroquia.

En lo referente a fiestas familiares tenemos:

-Día de la madre: Luego de la celebración de la eucaristía cada familia se dirige a sus casas para festejar a las madres.

-Primero de enero: Se celebra la venida del nuevo año con la quema de los monigotes y la lectura del testamento.

En lo que respecta a las costumbres y tradiciones, en las fiestas patronales y de parroquialización efectuadas en noviembre, se elijen a los priostes quienes inauguran las fiestas con un “pregón”, que consiste en que los niños y niñas de la parroquia elegidos por el prioste vestidos de blanco sostienen cada uno una cinta que cuelga de un palo, semejante al “Tucumán”, dicho acto se realiza durante la procesión. Luego de la misa el prioste reparte a los niños el tradicional pan con dulce de leche y el vaso de chicha. Así también se cocinan diferentes platos tradicionales, con el objeto de brindar alimentos a toda la gente que participa de las fiestas.

En mayo durante el mes de la Virgen, un niño subido en una torre de cajones localizados en medio de la calle durante la procesión de la Virgen Inmaculada grita agitando un pañuelo, “venga María, viva María”.

En lo que concierne a la comida típica de la parroquia, encontramos que en carnaval se hace gala de las tradiciones culinarias características de la misma, así se puede disfrutar de: buñuelos con miel, quesillo y queso ahumado, mote pata con tocino de chanco, dulce de leche que también se lo realiza todo el año, chicha de jora, típico de las fiestas shagllenses, mote pelado, entre otros. En las fiestas regulares se prepara: caldo de gallina



criolla, cuyo asado con papas, mote pelado, queso ahumado, etc. Además es característico de la parroquia, que cada familia engorde un chanco el cual será sacrificado para ser consumido en una fiesta familiar que se realiza de manera anual, la costumbre es comer la cáscara, hacer los chicharrones, morcillas y el picadillo. La bebida tradicional es la chicha de jora, sin embargo también se bebe mapanagua del valle y trago de punta que se mezcla con cola o agua caliente de naranjilla o agua de canela, cada hogar prepara la bebida según sus gustos, algunos lo hacen mezclándolo con piña otros lo maceran con uvas, etc. Un preparado especial consiste en la mezcla de la salsa de tomate de la sardina con el trago, este debe tomarse al momento mismo de su preparación.

La tradicional Pampamesa no podía faltar, y se la realiza durante las mingas generales o los paseos. Las mingas generales se realizan sobre todo en las comunidades para efectuar un trabajo comunitario; también son tradicionales en el pueblo para el cuidado del sistema de agua, para componer un carretero, para limpiar el pueblo, las cunetas, etc. Cada persona lleva el fiambre o la “tonga”; sentados en ruedo en el campo todos colocan y comparten su comida en el centro del círculo distribuyéndolo de tal manera que todos los participantes puedan degustar de la comida existente. Algunas expresiones populares son tradicionales durante la pampamesa: “me comen todo o me dejan todo” por lo que cuando no es posible comer todo hay que ir girando la paila para tratar de terminar, otra expresión es “poca gusha hay harto mote”, esto significa que no hay que comer mucho porque se deja el mote. Sin embargo cuando no se ha terminado todo el alimento las participantes pueden llevar la comida que deseen “la guanlla”. Es típico llevar cuchichaquis, timbulos y las humas, según la temporada.

En cuanto a los relatos de la zona, los más famosos mitos y las leyendas más conocidas se tejen en torno al atractivo Carachula, sin embargo existen varias narraciones vivenciadas por pobladores de la parroquia que forman ya parte de la riqueza cultural del pueblo shagllense. En una entrevista con



la Señora Silda Cabrera Delgado, persona encargada de facilitar información turística sobre la zona, nos relató algunas leyendas como:

-Carachula “la Ciudad Encantada”: Cuenta la leyenda que una ciudad cañarí conocida como centro de mercadeo comercializaba principalmente oro, un hechizo la encantó para protegerla de los colonos españoles convirtiéndola en la ciudad de piedra “Carachula”. Sólo quien sea puro de corazón podrá presenciar en la tarde del Viernes Santo la rotura del hechizo y convertirse en el soberano de la ciudad.

-Lagunas bravas de Carachula: Las aguas de dichas lagunas eran mansas pero cuando las fastidiaban estas perseguían a quien las molestaba; así también las famosas “huacas” que existían en el sitio raptaban a los hombres que transitaban por ahí y los “huacos” se robaban a las mujeres.

-El misterio del Cerro Frailerrumi: Se cuenta que durante viernes santo este lugar es un misterio, razón que motivó a un señor de la parroquia a visitar el lugar en viernes santo durante la noche; el hombre partió desde Santa Rosa con una linterna en mano, aproximadamente quince minutos para las doce de la noche cuando el individuo estaba cerca de una piedra grande ubicada en el sitio escuchó el sonido de un río que corría, algo extraño porque este no existe, por tanto el hombre enfocó a la piedra de donde venía el ruido y en ese instante la linterna se quemó, a raíz de eso se produjo un estruendo fuerte y un movimiento de la tierra similar a un temblor, esto aterrorizó al individuo quien se quedó a oscuras y pensó que la piedra podía caer sobre él, motivo que lo impulsó a correr con dirección a Santa Rosa, pero en el trayecto tropezaba y se caía sobre las pajas huyendo horrorizado del lugar.

-La Extraña Dama: Se cuenta que en las aguas minerales del río Cristal se ha visto a una hermosa dama blanca de cabello rubio bañarse en una paila en medio del río*.

*Fuente: Relatos de la Sra. Silda Cabrera Delgado en la visita realizada el 18 de Noviembre de 2010.



Referente a la vestimenta tradicional, tenemos que, a mediados del siglo XX usualmente los moradores de Shaglli andaban descalzos, los primeros zapatos que aparecieron fueron las alpargatas de caucho con tres flores para las mujeres, luego se utilizaron los zapatos siete vidas.

-Mujeres: Prácticamente la vestimenta tradicional está desapareciendo por la imposición de la moda del medio externo a la parroquia. La vestimenta tradicional consistía en: una pollera de “bayetilla” (ahora de tela) bordadas con lentejuelas y perlas, una blusa blanca bordada, el paño, el sombrero, dos trenzas amarradas con cintas rojas y las zapatillas; esta vestimenta es similar a la de la tradicional chola cuencana. Antes utilizaban dos polleras el “ucunchi” que era bordado y se utilizaba como pollera interior y el bolsicón que se lo vestía por encima del ucunchi, estas eran largas, por lo que se decía que las mujeres barrían las calles. Para los matrimonios igualmente se utilizaba el ucunchi, el bolsicón, el paño arreglado y almidonado y el reboso, así también el sombrero y las blusas bordadas. Quien aún utiliza vestimenta tradicional viste una sólo pollera, debido fundamentalmente al alto costo que estas representan.

-Varón: Su vestimenta tradicional está compuesta por un pantalón negro de tela, una camisa blanca, un sombrero de paño negro y el poncho.

En la parroquia, no existe música autóctona, sin embargo se puede mencionar que hace años atrás se escuchaba sanjuanitos, pasillos pero hoy los jóvenes prefieren la música de moda. El primer instrumento para escuchar música era la “vitrola” que funcionaba a manivela; luego se utilizaron los radios portátiles que servían también para dar serenatas a las enamoradas. Lo anecdótico de esto es que cuando se lo hacía de repente en medio de la serenata se escuchaba propagandas de la radio, así en una ocasión en medio de una serenata se oyó la propaganda, “mentol chino frotando alivia”. Las danzas intentan mostrar lo característico de los pueblos andinos haciendo uso de la vestimenta tradicional de Shaglli; no existe una



danza propia del lugar sino se baila con canciones ajenas pero ecuatorianas, por ejemplo se danza al ritmo de la “cuchara de palo”.

Dentro de la producción artesanal, destacan, el Señor Salvador Cabrera morador del centro de la parroquia y el Señor Alcibíades Sánchez perteneciente a la comunidad La Libertad confeccionan con el hilo de la lana de borrego las bayetas, usando un telar tradicional. También encontramos la elaboración artesanal de queso ahumado, que consiste en fabricar de manera normal el queso, y posteriormente, llevar este a la “escusa” una especie de jaula construida con palos y forrada de malla, en su interior se coloca paja y sobre esta el queso, la escusa es colocada sobre el fogón de leña pegada al tumbado, así mientras se cocina el humo que se desprende del fogón va ahumando al queso, este proceso se realiza por unos ocho días promedio para obtener un queso bien ahumado y seco. Además encontramos el famoso pan negro, que lo elabora la Señora Oliva Bermeo Chimbo, única persona en el pueblo dedicada a esta artesanía; y finalmente, el fino arte de la ebanistería, practicado por el Señor Enrique Guerrero, quién talla figuras en madera y también pinta hermosos murales.

En lo que compete al Turismo Cultural y al Ecoturismo, la ilustre Municipalidad de Santa Isabel ha creado tres rutas: Huasipamba-Piedra Movedora, Carachula “La Ciudad de Piedra” y El Corredor Turístico Jubones.

Huasipamba es una comunidad perteneciente a la parroquia de Santa Isabel. Posee gran cantidad de viviendas construidas con bahareque, las cuales hasta la actualidad se mantienen en condiciones aptas para ser habitadas; un menor grupo son de adobe y corresponden a las construcciones más recientes; estas viviendas constituyen un atractivo arquitectónico y cultural en la zona. La inversión de migrantes ha determinado el uso de materiales diferentes en las construcciones; es así, que desde hace tres años se utilizan materiales como el ladrillo y el bloque, aunque solamente tres casas sean de este material. La mayoría de viviendas son de una planta, sin embargo las que están alrededor del



parque son de dos pisos. En cuanto a las costumbres y tradiciones, nos encontramos con dos fiestas religiosas importantes en la comunidad, una que se realiza en el mes de junio, y la otra en el mes de diciembre; en estas, se saca a relucir la cultura autóctona, destacándose valores propios de los pueblos andinos como es la quema del castillo, la vaca loca, el uso de juegos pirotécnicos, etc. La celebración de la Santa Misa es la parte central y la que marca el inicio de las festividades. En los últimos años se han realizado danzas, presentación de artistas aficionados, juegos deportivos con la participación de otras comunidades, y los tradicionales bazares de donde se recaudan fondos para actos solidarios o para la comunidad. En junio se celebra el Jubileo del Sagrado Corazón de Jesús y en diciembre la fiesta de la santísima Virgen de la Nube. Existen todavía priostes para cada una de estas fiestas, ya que a decir de la gente “cuando se trata del Padre Dios todos están dispuestos a trabajar y a colaborar”.

No se cuentan con fiestas cívicas propias pero celebran una fiesta en la escuela el 10 de diciembre por la fundación de la misma.

Se tienen fiestas esporádicas de los clubes, organizaciones o de algún padre de familia. Se festeja también los onomásticos, donde participan la familia y miembros de la comunidad que deseen acompañar al “santo” o a la “santa”.

La comida típica de las fiestas, celebraciones o recepción de autoridades está constituida por: cuy con papas, caldo de gallina criolla, queso y mote, mientras que en carnaval es tradicional el mote pata, los chaquis, las humitas y los timbulos, así como los chanchos asados o “chaspados”.

La pampamesa, es característica de las mingas, mismas que se efectúan seis u ocho veces durante el año con el objeto de realizar trabajos comunitarios, limpieza de vías, cuidado del sistema de agua. La pampamesa consiste en que la “tonga” o fiambre que lleva cada participante de la minga es colocada en el centro del círculo formado por los asistentes, en este momento “todos comen de todo”; el alimento restante puede ser llevado por las personas que deseen, lo que se conoce como “guanlla”. Además en esta comunidad existe la elaboración artesanal de queso.



En cuanto a la vestimenta tradicional, está prácticamente desaparecida, pero consiste en:

-Mujeres: Pollera, blusas bordadas, sombrero, chales y sandalias.

-Hombre: Pantalón y camisa de tela, sombrero de paño y poncho.

No existe música ni danza autóctona de la zona, sin embargo se escucha todavía música nacional: sanjuanitos, pasillos, albazos. Hoy ha ganado terreno la música moderna o de moda sobre todo en la juventud.

En cuanto a mitos y leyendas, existen un sinnúmero de relatos vivenciados por los habitantes de la comunidad y ajenos a ella que en conjunto forman parte de la tradición y la cultura del pueblo de Huasipamba; a partir de una entrevista con el Señor Alfonso Cevallos Domínguez, dirigente de esta comunidad, se determinó que los más famosos son:

-El misterio de "La Movedora": Un hombre que se encontraba en la piedra movedora la impulsó y parecía que iba a volcarse, en este momento el hombre se dio cuenta que por el antiguo camino de Shaglli a San Fernando localizado en la parte inferior de la piedra transitaba mucha gente y por no lastimarlos se detuvo, luego que ellos pasaron por el lugar intentó volcarla nuevamente pero fracaso una y otra vez entendiéndolo que esto no era posible desistió regresando al poblado para contar lo ocurrido.

-La laguna brava: Un morador que se encontraba en la laguna cercana a la piedra movedora en un momento de ocio empezó a arrojar piedras a sus aguas, en este instante el sitio se nubló y la laguna empezó a desbordarse, el hombre asustado echó a correr hacia abajo pero veía que las aguas lo perseguían y sonaban como un gran río caudaloso, así mismo observó que sobre la laguna volaba un ave podría haber sido un cóndor o un gallinazo grande, desde entonces difundió su vivencia recomendando a quienes visitaran el lugar el respeto hacia la laguna.

-El hombre encantado: Durante su caminata un hombre que se encontraba cerca de la piedra movedora distinguió una pequeña piedra



interesante, la cogió y la guardó en su bolso, durante tres días no pudo encontrar el camino de regreso sin embargo no tenía hambre, sueño o frío a pesar que esta es una característica de la zona alta; al encontrarse perdido se sentó a meditar y recordó que había guardado una piedra, por lo que la sacó de su bolso y la botó pudiendo en este preciso momento encontrar el camino de regreso a la comunidad.

-Además se dice que en el sector de la Piedra Movedora existen destellos de luz y a esta se acercan los OVNIs, suponiendo que la piedra puede ser una especie de guía en la ruta de los mismos.*

***Fuente:** Relatos del Sr. Alfonso Cevallos Domínguez en la visita realizada el 19 de Noviembre de 2010.

Desde el año 2001 la I.Municipalidad de Santa Isabel ha emprendido una serie de acciones tendientes a rescatar, difundir y promover la actividad turística en las orillas del Río Jubones en el tramo comprendido entre el puente de Sulupali y el sector de la Tarabita.

Se ha organizado anualmente la carnavalada en el sector de Sulupali con una aceptación mayoritaria manifiesta en la presencia de al menos 2000 visitantes por día en el feriado de carnaval. Se ha suscrito un convenio con el Municipio de Saraguro para integrar a comunidades de la provincia de Loja en el proyecto; y un documento con el Señor Eleuterio Quezada, quien entrega una hectárea de terreno en el sector de Chiqueros para el equipamiento turístico que permita el aprovechamiento de las fosas naturales en el río Jubones propicias para el baño de los visitantes.

Para el rescate y difusión de la cultura la I. Municipalidad de Santa Isabel, ha financiado e impulsado escuelas de música y danza, de ellas ha surgido el grupo cultural “Nuestras Raíces”, quienes en la actualidad cuentan con personería jurídica y se presentan como los llamados a la ejecución de un componente recreativo-cultural en los sectores mencionados.

Una de las comunidades de mayor desarrollo en la zona geográfica en la que se plantea el corredor turístico es Jubones, quienes en el mes de diciembre celebran sus fiestas religiosas, festividad que cuenta con



espectáculos musicales, deportivos y actos religiosos dignos de ser rescatados y fomentados.

La ruta del corredor turístico jubones es de doble dirección tal como está planteada el ingreso puede ser desde el norte por el sector de Santa Ana de Lacay hasta el puente de Sulupali de aquí por la vía marginal al río se traslada al sector de la Tarabita por un trayecto de 67.5Km. para luego por la misma vía llegar al complejo Chiqueros, al momento está pendiente la apertura de un tramo de 1.8Km. y finalmente a Minas de Huascachaca por una longitud de 6Km (92)²⁴.

3.5 Análisis de la infraestructura existente

En lo que se refiere a infraestructura turística, el cantón Santa Isabel está medianamente desarrollado, tomando en cuenta que en las zonas urbanas es más fácil el acceso a los servicios básicos que en las rurales; pero sabiendo que éstas últimas superan en número a las primeras.

De acuerdo a la información obtenida, se conoce que en el cantón se dispone de varios sistemas que lo abastecen de agua para consumo humano; en la parroquia Santa Isabel 3042 familias están beneficiadas con el servicio de agua para el consumo domiciliario, de las cuales 1521 cuentan con sistema para agua potable y el resto con sistema de agua entubada; en el caso de la parroquia Abdón Calderón:

el 74% de la población cuenta con este servicio disponiendo de 23 sistemas de los cuales 11 son de agua tratada y 12 de agua entubada; en lo que se refiere a la parroquia Shaglli el 46% de la población dispone de agua para consumo humano, y por último en la parroquia El Carmen de Pijilí, el 5.03% de la población cuenta con este servicio (9)²⁵.

²⁴ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel. *Fortalecimiento del Turismo Ecológico y Cultural en el Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2005.

²⁵ Mosquera, Favián. *Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2008.



En consecuencia podemos decir que menos del 50% de la población del cantón cuenta con el servicio de agua para consumo humano. Cabe recalcar que de acuerdo a la información recopilada en los planes de desarrollo parroquial, el agua para consumo humano no presenta los estándares de calidad adecuados para el efecto.

La mayoría de sistemas de agua para consumo humano tienen tratamientos previos que resultan deficientes, siendo los más importantes la cloración y la utilización de filtros.

Referente a luz eléctrica tenemos que:

en la parroquia Santa Isabel el 87.7% cuenta con este servicio, mientras que en la parroquia Abdón Calderón existe un 89% de cobertura; en lo que concierne a la parroquia Shaglli, en el 75% de las viviendas existe electricidad; finalmente, en El Carmen de Pijilí, el 61.8% de la población tiene acceso a este recurso (10)²⁶.

Realizando un análisis de todos estos datos se llega a la conclusión que el cantón Santa Isabel cuenta con una cobertura de alrededor de 75% de la población que cuenta con este servicio.

La parroquia Santa Isabel a pesar de tener dentro de sus límites a la cabecera cantonal, no cuenta con la mayor cobertura de servicio eléctrico, esto puede deberse a que esta parroquia es la que tiene mayor superficie en relación a las otras tres y todavía no se ha alcanzado a dotar del servicio a la gran mayoría de sus habitantes.

Dentro del saneamiento básico y eliminación de desechos y aguas servidas, se determinó que en la parroquia Santa Isabel el 70% de viviendas tienen algún tipo de eliminación de excretas, sean estas letrinas, pozos ciegos o servicios higiénicos. En la parroquia Abdón Calderón el 69% de viviendas posee alguno de estos sistemas; tomando en cuenta, que solo el centro parroquial cuenta con un sistema de alcantarillado, mientras que el resto de comunidades disponen únicamente de letrinas. En la parroquia Shaglli

²⁶ Mosquera, Favián. *Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2008.



únicamente el 18% de la población dispone de este servicio. Por último, en el Carmen de Pijilí encontramos que solo el 7% de la población cuenta con un sistema de eliminación de excretas, esto quiere decir que el 93% de la población elimina al aire libre lo cual es una fuente de contaminación y transmisión de enfermedades especialmente a los niños.

En cuanto a la eliminación de desechos, solo en la cabecera parroquial de Santa Isabel y Abdón Calderón se recoge la basura mediante el sistema de recolección de residuos sólidos de la Ilustre Municipalidad del cantón. En lo que se refiere a las comunidades de estas y a las otras parroquias, no existe un tratamiento de residuos sólidos, por lo que estos se eliminan al aire libre, se utilizan como abono o simplemente los queman, provocando un daño ambiental y social, puesto que la contaminación afecta no solo a la naturaleza, sino también a la salubridad de la población.

En lo relacionado a vivienda:

la parroquia Santa Isabel tiene un total de 2286 viviendas, de los cuales, 36.2% pertenecen a la cabecera parroquial y 63,8% a la zona rural. Por otro lado, en la parroquia Abdón Calderón encontramos alrededor de 1458 viviendas. En lo que se refiere a las parroquias Shaglli y El Carmen de Pijilí, encontramos 579 y 285 viviendas respectivamente (14)²⁷.

Se pudo determinar que los materiales de construcción utilizados en las viviendas de las parroquias Santa Isabel y Abdón Calderón son ladrillo y bloque, seguidos de adobe y bahareque, para edificación de las casas; mientras que en la parroquia Shaglli, el adobe aún sigue siendo el material predominante en las construcciones; en la parroquia de El Carmen de Pijilí, el material predominante es la madera.

En lo que compete al tema de seguridad, se puede decir que en el cantón Santa Isabel no existen delitos frecuentes, especialmente en la zona rural, a excepción de algunos robos furtivos de ganado y otras pertenencias.

²⁷ Mosquera, Favián. *Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2008.



Entre las principales actividades delincuenciales se encuentra: Desorden y alteraciones públicas, contravenciones diarias principalmente por embriaguez, problemas psicológicos y maltrato familiar, hurtos especialmente en las fincas vacacionales en las parroquias Santa Isabel y Abdón Calderón. La manera de resolver estos delitos es mediante la actuación de la fuerza pública y si son casos de menor importancia con llamados de atención, labor comunitaria y concienciación a los pobladores.

El Municipio ha conformado la Unidad de Control Integrado, ubicado estratégicamente para revisar y velar el orden en la vía principal que conecta a Loja, El Oro, el Valle de Yunguilla y Cuenca, en la cual se realiza estrictos controles salvaguardando la integridad de los viajeros.

La Policía Nacional está siempre presente en todos los actos sociales que se realicen en las diferentes comunidades de las parroquias del cantón protegiendo el orden público.

Referente a los servicios de salud, el cantón Santa Isabel solo cuenta con cuatro centros de salud pública ubicados uno en cada una de las cabeceras parroquiales. Estos centros de atención médica cuentan con una enfermera, un doctor y un odontólogo siendo su horario de atención variado en cada una de las parroquias del cantón. Por otro lado las principales enfermedades del cantón varían de una región a otra debido a la diversidad de pisos altitudinales y climas del cantón pero podemos citar las siguientes: gripes, infecciones, parásitos, hernia inguinal, infarto, edema agudo pulmonar, tumor maligno, ahogamiento, insuficiencia renal, senectud, fracturas, hipertensión arterial, y bronco neumonía, etc.

La medicina tradicional aún es utilizada en las parroquias del cantón; se pueden encontrar 8 agentes no formales de salud en la parroquia de Santa Isabel, en Abdón calderón 22, en Shaglli 10, de los cuales 6 son comadronas y están reconocidas por el Ministerio de Salud Pública; en lo que se refiere a El Carmen de Pijilí, existen 2 comadronas y 6 curanderos, lo cual demuestra la poca confianza de la gente a la medicina de los centros de salud o simplemente es por la inexistencia de los mismos en las comunidades.



En lo que se refiere a educación, podemos observar que la educación en el cantón es deficiente.

Los niveles más altos de educación primaria se encuentran en la parroquia Shaglli con el 78.4%, seguido de Santa Isabel con 50.1%, El Carmen de Pijilí 43 % y por último Abdón Calderón 36.11%. Referente a la secundaria se repite el mismo patrón Shaglli 12.7 %, Santa Isabel 9.32%, Carmen de Pijilí 2.6 % y Abdón Calderón 2.3 %; mientras que en el nivel superior Santa Isabel con el 4.41 %, El Carmen de Pijilí 1.9 %, Abdón Calderón 0.78 % y Shaglli 0.26 % (20)²⁸.

De acuerdo a estos datos podemos decir que la parroquia con menor nivel de instrucción educativa es Abdón Calderón.

Relacionado al tema de vialidad, tenemos que el estado de las vías de acceso a las comunidades en la parroquia Santa Isabel es malo, sin embargo se determinó que:

el 76% de los carreteros son permanentes y 24% son utilizados solo en verano esto por las lluvias que deterioran las carreteras. En total, la parroquia cuenta con un sistema vial de 222.9 Km., dividido en 61.6 Km. De vías principales, y 161.3 Km., de vías secundarias y terciarias, distribuidos, de acuerdo al material utilizado, de la siguiente manera, 63% son lastradas, 16,6% son de tierra (45)²⁹.

En la parroquia Abdón Calderón se encuentra atravesada por la carretera Girón-Pasaje, en una longitud de aproximadamente 6 Km.; en la actualidad esta vía de primer orden se encuentra en buen estado debido al constante mantenimiento de su capa asfáltica. El resto de vías que existen en la parroquia y que comunican a las diferentes comunidades, son de segundo y tercer orden, en muy pocos casos estas se encuentran lastradas, la mayoría presentan un alto deterioro debido principalmente a la falta de mantenimiento de las cunetas. La longitud de vías de segundo orden que

²⁸ Mosquera, Favián. *Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2008.

²⁹ Mosquera, Favián. *Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2008.



existe en toda la parroquia es de alrededor de 25,38 Km. Las vías de verano y los caminos vecinales tienen una extensión aproximada de 17,45 Km.

Dentro de la parroquia Shaglli existe un sistema vial que tiene una longitud de 38,27 Km., que podría ser clasificado como vías de segundo orden en donde encontramos los tramos de (Tramo Santa Isabel – Shaglli) y vías de tercer orden (Shaglli-Pedernales-Cuevas) (Shaglli-Huertas-Hornillos). Finalmente, en El Carmen de Pijilí encontramos vías de segundo y tercer orden.

Concerniente a transporte en el cantón, este está representado por la empresa Santa Isabel, que tiene entre 28 y 30 turnos diarios desde y hacia la ciudad de Cuenca, los turnos son desde las 4:30 de la mañana hasta las 6:00 de la tarde y cuentan con 28 unidades y 32 socios, el pasaje cuesta 1.50 dólares. Además esta cooperativa presta sus servicios a otras comunidades y parroquias del cantón como es el caso de Shaglli.

El alquiler de camionetas es el medio de transporte más utilizado dentro de las parroquias del cantón, estas no tienen turnos definidos. También existen taxis que hacen recorridos de una comunidad a otra.

Para la salida a la costa, se puede tomar cualquiera de las líneas interprovinciales como: la Cooperativa Azuay, la Pullman, Rutas Orenses, etc., que pasan por la vía Cuenca-Girón-Pasaje.

En lo que se refiere a instalaciones para prestación de servicios agroturísticos, existen potenciales servidores mencionados anteriormente que disponen de sitios recreativos y diversos atractivos que les permitirían ser los pioneros del Agroturismo en el cantón; más no cuentan con infraestructura adecuada para alojamiento o alimentación.

Existe una hostería en el sector de Guabopamba, que utiliza el mismo nombre como razón social, que al contrario de los potenciales servidores agroturísticos, cuenta con servicios de alojamiento y alimentación, pero que



recién se está iniciando con un enfoque agroturístico, creando sitios recreativos y atractivos vinculados a este tema.

La idea de plantear un proyecto agroturístico en el cantón, sería que los potenciales prestadores de servicios turísticos y los habitantes que deseen involucrarse con el Agroturismo, trabajen en conjunto, creando rutas temáticas que incluyan fincas de distinta producción (con sus respectivos senderos, señalización, guías capacitados, etc.), implementando en predios estratégicos los servicios de alojamiento y alimentación, y repartiéndose obligaciones y responsabilidades que hagan de este emprendimiento, un concepto participativo, permitiendo la creación de un producto estrella para el cantón y por ende, la mejora de la calidad de vida a partir de un ingreso económico adicional para sus habitantes, extra de los beneficios que trae el turismo a las zonas no aprovechadas.



4. PROPUESTA PARA EL DESARROLLO DE AGROTURISMO EN EL CANTÓN SANTA ISABEL

4.1 Involucramiento de los habitantes interesados en participar del Agroturismo en Santa Isabel

Uno de los rasgos distintivos del Agroturismo es el deseo de ofrecer a los visitantes un contacto personalizado, de brindarles la oportunidad de disfrutar del entorno físico y humano de los destinos, y en la medida de lo posible, de participar en las actividades, tradiciones y estilos de vida de la población local. Es habitual que este tipo de turismo propicie un acercamiento entre los habitantes de las ciudades y las comunidades campesinas. Además, mientras los turistas disfrutan del ambiente natural y aprenden sobre las labores del campo, las comunidades receptoras se benefician al recibir los ingresos generados por la actividad turística.

En muchos países, las comunidades rurales constituyen usualmente los grupos menos prósperos de la sociedad. Su involucramiento en actividades de Agroturismo podría contribuir en mucho a mejorar su situación económica y a elevar su nivel de vida en general.

En virtud de que dichos grupos humanos normalmente han tenido una larga permanencia en su región respectiva, especialmente los grupos indígenas, muchos de sus miembros, sobre todo los de mayor edad, poseen vastos aunque empíricos conocimientos en relación a su medio ambiente natural y a las tradiciones locales. Por tal motivo, con un poco de capacitación, los habitantes locales pueden convertirse en excelentes guías agroturísticos. La instrucción ancestral transmitida de generación en generación y la respectiva experiencia adquirida con relación a la producción agropecuaria, junto con habilidades natas para la pesca y la caza de muchos de los habitantes que les ha permitido obtener un gran conocimiento sobre la fauna silvestre y su entorno natural, será altamente valorada por los turistas puesto que les da la opción de vivir la realidad del campo.



Es indudable que el objetivo principal del involucramiento de la población local en el Agroturismo es que este proceso les brinde oportunidades concretas de beneficio socioeconómico dentro de patrones de sostenibilidad. Para que exista una participación idónea de las diferentes poblaciones rurales en el proceso agroturístico de Santa Isabel, hacen falta programas de asesoría, concientización y capacitación de los habitantes en diferentes ámbitos, los cuales en gran medida deberían ser subsidiados por las autoridades locales en convenio con otras instituciones. A fin de cuentas, quienes deberán decidir sobre el involucramiento de alguna comunidad en el proceso agroturístico, son los habitantes de la misma y en su representación, los líderes comunales. Sólo en caso de que la decisión sea afirmativa, las autoridades cantonales en cuestión deberán tomar una serie de medidas que coadyuven al éxito de este proyecto.

Resulta improcedente el pedirle a las comunidades rurales locales que mantengan sus tradiciones tan sólo para entretenimiento y agrado de los turistas. Muchas tradiciones, sabiduría sobre la naturaleza, conocimientos y prácticas ancestrales sobre agricultura y patrimonio cultural podrán ser conservados si se deja a los propios habitantes locales la decisión sobre qué tanto contacto desean tener con turistas, así como dónde y cuándo. En ese sentido, el Agroturismo habrá de ser visto como lo que realmente es: una herramienta potencialmente útil para el desarrollo rural basada en los tres pilares de la sostenibilidad. Los beneficios económicos que obtenga la comunidad local quizá no sean espectaculares en términos absolutos, pero a nivel local y en términos relativos pueden significar un ingreso adicional de gran importancia. Además se puede enfatizar en la reinversión de los beneficios dando lugar a procesos de enseñanza-aprendizaje que funcionen en ambos sentidos, con lo que lugareños y visitantes se enriquezcan mutuamente. Asimismo, habrá que involucrar de diferentes formas a la población local en el proceso de conservación del patrimonio natural y cultural del cantón, de manera que sientan que dicho patrimonio les pertenece. Finalmente, si no se logra involucrar de manera efectiva y directa a los pobladores locales en el proceso agroturístico, de manera que éstos se sientan parte de un proyecto que genera beneficios tangibles, entonces



dichos grupos se convertirán en los primeros enemigos de la propuesta en cuestión y de toda actividad agroturística que se pretenda desarrollar ahí, presentando todo tipo de obstáculos y oposición.

Muchas comunidades requerirán, además de apoyo financiero, una amplia gama de otros servicios a fin de adquirir las habilidades necesarias para atender la demanda de turistas. Dichos servicios incluyen, pero no se limitan a aspectos de capacitación, administración, marketing, entre otros.

A fin de coadyuvar al logro de lo anterior, los siguientes cuatro lineamientos pueden resultar útiles:

- a) Dar a conocer experiencias exitosas en otros lugares,
- b) Fomentar iniciativas conjuntas entre las diversas fincas,
- c) Suministrar un enfoque de marketing integrado, y
- d) Ofrecer servicios locales de asesoría e incentivos financieros.

Se recomienda que las autoridades incentiven a los habitantes locales para que se organicen a fin de discutir y decidir sobre el nivel y tipo de turismo que desean para su cantón. Se puede brindar asesoría y capacitación a personas que deseen ofrecer servicios de alojamiento, guianza, alimentación, etc. Este esquema obviamente distribuirá los ingresos del turismo de una manera más equitativa entre la población residente.

A más de los potenciales proveedores de servicios turísticos nombrados anteriormente, encontramos a 144 personas que están decididas a involucrarse en el desarrollo de un proyecto agroturístico en el cantón; 45 personas pertenecientes a la comunidad de Guayara, 10 personas de Portovelo, 6 personas de Sulupali, 12 personas de Guabopamba, 4 personas de Dandán y 67 personas de Huertas; 14 de ellas son profesionales en distintas ramas, y las demás poseen amplios conocimientos en materia agropecuaria. En una reunión con los habitantes interesados, se planteó que a más de la buena voluntad que tienen para



trabajar, necesitarían capacitación en lo que respecta a infraestructura en las áreas de cultivo para la tecnificación y mejora de la siembra, abonos, sistemas de riego, cosecha, cría de animales, y producción; a más de una adecuada construcción y distribución de las instalaciones agroturísticas. Referente a su desenvolvimiento personal, requieren adquirir conocimientos sobre idiomas, relaciones humanas, marketing, atención al cliente, administración empresarial, entre otras.

4.2 Fincas y haciendas seleccionadas

Para la selección de las fincas y haciendas propicias para el desarrollo de Agroturismo, se han tomado en cuenta diferentes características, siendo una de las más importantes, el atractivo que representa para el turista.

En lo que se refiere a materia pecuaria, se han escogido tres fincas y una hacienda:

-Finca Ganadera El Tablón y Finca de Crianza de Chivos, nombradas anteriormente entre los proveedores potenciales de servicios.

-Finca Ganadera de la Asociación de Artesanos de Productos Lácteos de Shaglli. De acuerdo al recorrido realizado por las fincas pertenecientes a dichos artesanos, se ha logrado definir que cualquiera de ellas es apta para el desarrollo de actividades agroturísticas, ya que tienen cualidades similares en cuanto a distribución de terreno (vivienda, establos y zonas cultivadas), cultivos (forrajes y pastizales, huertas de hortalizas, granos y tubérculos) y ganado (priorizando en la crianza de Vacas Pintas Holstein Frisona, que son conocidas por su alta producción de leche). En estas fincas, los ganaderos se encargan de adquirir y criar animales que doten de materia prima de excelencia para la Fábrica de Quesos Fernandito.

-La Hacienda Ganadera del Alcalde del Cantón, Señor Rodrigo Quezada Ramón, ubicada en el sector de El Tablón, perteneciente a la comunidad de San Pedro; tiene una extensión de más de 100 hectáreas, las cuales están cultivadas en mayor parte por forrajes y pastizales para alimentar a



los animales, seguidos de árboles frutales, café, caña, entre otros. En cuestión de ganado se pueden encontrar, vacas Holstein Frisona, borregos Merinos y caballos pura sangre; además de cerdos, gallinas y tilapia.

Relacionado con el tema agrícola se han escogido cuatro fincas:

-Las Fincas-Molienda de los señores Segundo Ordoñez Durán y Manuel Albarracín Cabrera, mencionadas dentro de los potenciales proveedores de servicios turísticos, poseen cultivos de caña blanca y criolla que al alcanzar cierto punto de crecimiento son cosechadas de dos formas: al verde o realizando una quema previa, que tiene como finalidad reducir la cantidad de materia extraña que va a las moliendas y facilitar [el trabajo](#) de los hortelanos al momento de cortar. Estas cosechas se realizan de manera manual produciéndose dos tipos de corte; el corte convencional y el corte limpio. El corte convencional es aquel en el cual el hortelano corta el tallo de la caña de azúcar por la base, lo despunta eliminando el cogollo y lo coloca en forma perpendicular a los surcos formando un motón, para que más tarde sea cargado a la unidad de [transporte](#); en este [sistema](#) los tallos de caña de azúcar llevan las hojas adheridas a éste. En el corte limpio, el hortelano remueve las hojas adheridas al tallo, corta el tallo en la base, descogolla y coloca la caña en el motón; adicionalmente realiza una completa limpieza de la cama y de la zona lateral entre los motones de caña para evitar que los residuos sean cargados junto con los tallos de caña de azúcar. Una vez cosechada la caña de azúcar, es trasladada a las respectivas moliendas, en donde será trasformada en panela, aguardiente, miel de caña o simplemente se extraerá su jugo para beberlo como guarapo.

-En representación de la Asociación de Productores Orgánicos de Bananos de Exportación de La Florida, se ha elegido la finca del Señor Daniel Juncay Brito, ubicada en el sector de La Independencia, perteneciente a la comunidad de La Florida. El banano que ellos cultivan para la exportación es el Cavendish, más conocido como el guineo de seda; para su cultivo se realiza una selección y preparación del suelo, junto con la creación de sistemas de riego y drenaje; y de acuerdo al crecimiento y desarrollo de la



planta, se van realizando algunos procesos como el Deshojado, que radica en la eliminación y limpieza de hojas secas o dobladas en la base de los racimos que estén interfiriendo en su desarrollo con el fin de obtener una mejor exposición de los racimos a la luz, el aire y el calor. El corte debe realizarse lo más cerca posible de la base de la hoja. El Apuntalado, que se hace necesario en todas aquellas plantas con racimo para evitar su caída ocasionando pérdida de fruta. Algunos de los materiales que se utilizan para el apuntalado son la caña de bambú, caña brava, pambil, alambre, piola de yute y piola de plástico o nylon. Los más generalizados son la caña de bambú y la caña brava, utilizándose dos palancas o cuajes según la variedad cultivada, colocados en forma de tijera con el vértice hacia arriba, en posición tal que no tope con el racimo. El Enfundado, que consiste en proteger el racimo con una funda de polietileno perforada de dimensiones convenientes, evitando cualquier tipo de daños causados por insectos, hojas y productos químicos, presentando un aspecto limpio y de excelente calidad. Finalmente, está el Desmane, que reside en eliminar ocasionalmente la última mano o falsa mano y una o las dos siguientes que se estime que no llegarán a adquirir el tamaño mínimo requerido, favoreciendo al desarrollo de las restantes. Una vez que los racimos hayan alcanzado el tamaño estándar, se los cosecha y acarrea a la empacadora, dónde se seleccionan los frutos de calidad y se hace el tratamiento previo al embalaje, como lavado de la fruta y colocación de las etiquetas con la marca de la exportadora. De allí el productor carga, transporta y descarga en el puerto de embarque, donde el exportador la lleva a las bodegas del buque que la conduce a su destino final.

Además del banano, en esta finca podemos encontrar cultivos de cacao y como un atractivo adicional, encontramos la Piedra Lagarto, que es una formación rocosa natural que mide 4.50m de largo por 1.50m de ancho y 1.50m de alto.

-Finalmente, encontramos la Hostería Guabopamba, perteneciente al Señor Modesto Ordoñez Patiño, finca seleccionada, en representación de la Asociación de Productores de Café de Santa Isabel, ASOPROCSI, que a



más de tener instalaciones para alojamiento y alimentación, cuenta con un área cultivada con diferentes especies, siendo su producto estrella el café. Para el cultivo del café, se necesita preparar el suelo y crear sistemas de riego óptimos, junto con técnicas de sombra, para evitar el exceso de luz solar y viento. El tiempo necesario para que un cafeto joven empiece a producir es de 3 a 4 años. A continuación el arbusto puede vivir numerosas décadas. La copa se rebaja para evitar un excesivo desarrollo en altura. Cuando los [frutos](#) llegan a la [madurez](#), (de 6 a 8 meses) después de la [floración](#) para el café Arábigo, de 9 a 11 meses para el café Robusta, puede comenzar la cosecha; para la cual se emplea el método de recolección, que consiste en recoger manualmente sólo los granos de café maduros en su punto. El café es trasladado a la fábrica, ubicada en el centro cantonal, donde los pequeños productores dan inicio al proceso de transformación del mismo mediante el despulpado de los frutos, labor que se ejecuta generalmente con la utilización de máquinas conocidas comúnmente como “despulpadoras”, las cuales retiran la pulpa de los granos para posteriormente realizar el lavado y preseleccionamiento de los mismos. Posteriormente los granos se secan con ayuda del sol y pasan por un proceso de limpieza y selección, antes del tostado o torrefacción. Una vez terminado el tueste, se coloca el café en la enfriadora para que baje la temperatura y evitar la pérdida de aroma. Los granos fríos de café se colocan en la tolva de alimentación del molino. El grado de molido depende del uso al que se destinará: hogar, cafetería, etc., ya que el tamaño de las partículas y su distribución afectan el grado de turbidez, y otras propiedades de la bebida final. A continuación, se realiza un control de calidad que incluye pruebas de catación; una vez finalizado el control, se procede con rapidez a su envasado en fundas de envoltura trilaminada, con el fin de impedir la pérdida de aromas y de evitar el paso de la humedad. Finalmente, las fundas de café tostado y molido serán transportadas hasta los diferentes puntos de venta.

En esta finca también podemos encontrar piscinas de tilapia, criadero de cuyes, gallinas y caballos.



4.3 Hacia una planificación adecuada de Agroturismo

El Agroturismo es el conjunto de actividades organizadas específicamente por agricultores en complemento de su actividad principal, y que constituyen un servicio que les genera ingresos económicos adicionales, permitiendo el involucramiento de los turistas al ofrecerles la posibilidad de conocer aspectos de la cultura local, aprender sobre prácticas tradicionales de cultivos, cosechas y procesamiento de productos agropecuarios, y al mismo tiempo, conocer el paisaje rural, y junto con él, la vida del productor y su familia.

El Agroturismo es una alternativa de desarrollo para las zonas agrícolas de la cuenca del río Jubones ubicadas en el territorio cantonal y para las zonas aledañas a ella, en donde se siembra la cebolla, principal producto de la zona; la caña de azúcar, los mangos, etc.; y así en conjunto con lugares como Sumaypamba, sitio que pertenece a la provincia de Loja, pero que por su cercanía al cantón podría incorporarse a esta actividad, creando un circuito regional de Agroturismo y permitiendo el desarrollo de estas zonas ricas en producción agrícola, pero sumidas en la pobreza por la falta de impulso de sus productos y por la ausencia de apoyo gubernamental.

La propuesta que el cantón plantea es la de consumir los productos propios de nuestro país y producidos de manera natural por nuestros agricultores, pagando el precio justo por los mismos. Una excelente alternativa, es visitar los lugares donde se producen y obtienen los productos que consumimos y adquirirlos, para de esta forma colaborar con el desarrollo de nuestra agricultura. En la mayoría de sitios, el único y principal inconveniente es la ausencia o mal estado de las vías de comunicación; por lo tanto, al dotar de mejores vías de acceso a estos lugares facilitará el desplazamiento de turistas a las diferentes zonas, y por supuesto, el traslado de los productos por parte de los agricultores hacia los diferentes mercados, logrando así venderlos directamente, o con la llegada de visitantes generar una nueva estrategia para la economía local como es el Agroturismo; de manera que las comunidades obtengan la mayor cantidad de ingresos posibles, por



ejemplo: a partir del alojamiento en las fincas y haciendas, al prestar servicios de restauración, al prestar servicios complementarios como alquiler de caballos, alquiler de botes, visitas guiadas a atractivos turísticos cercanos, etc., y por supuesto, al vender los productos elaborados en la zona.

El Agroturismo en el cantón Santa Isabel puede vincularse además con las actividades agroindustriales que se desarrollan en cada zona, tal es el caso de circuitos que incluyeran los trapiches paneleros, que se dedican a la producción de alcohol y aguardiente, a más por supuesto de la panela; empresas manejadas por pequeños y medianos productores de las zonas bajas; creando así paquetes turísticos enfocados en los diferentes productos agrícolas.

Para que el Agroturismo se convierta en una verdadera alternativa de desarrollo, los pequeños y medianos productores deben dar mayor valor agregado a sus tierras, productos y servicios; debe ser un proyecto bien planificado, ejecutado y controlado, a fin de que promueva los resultados esperados, respetando los principios de sostenibilidad. Requiere de acciones concertadas entre los gobiernos y los operadores locales, que les permita revalorizar el concepto de territorio agrícola, mediante la elaboración de propuestas de intervención con acciones colectivas que contribuyan al desarrollo de actividades agrícolas articuladas de una manera armónica e integral, propiciando el desarrollo de las comunidades involucradas a partir de la generación de empleos e ingresos adicionales y a la dinamización de dichos beneficios.

Otro punto importante es la capacitación adecuada para los comuneros por parte de organismos públicos y privados que estén vinculados a la rama turística, con el fin de que estos tengan los conocimientos suficientes para crear y administrar proyectos agroturísticos de calidad.

Finalmente, los gobiernos locales tienen la responsabilidad de: generar un ambiente propicio para las inversiones locales y para los visitantes, apoyar



la creación de una imagen de territorio interesante y agradable, facilitar la identificación y verificación del inventario de recursos turísticos de la zona, suministrar seguridad tanto para los pobladores como para los visitantes en el sentido más amplio de la palabra, apoyar y liderar tareas de señalización de rutas, desarrollo y mantenimiento de vías y caminos vecinales y finalmente, implementar los servicios básicos en todas las comunidades.

Para que el Agroturismo pueda desarrollarse, deben cumplirse varias condiciones. Entre ellas se cuentan:

-Un paisaje mayormente natural o un paisaje cultural de pequeños espacios, ricamente estructurado. Grandes superficies de monocultivos ofrecen pocos atractivos.

-Además de la belleza del paisaje deben existir otras atracciones: culturales, históricas o de historia natural.

-Estabilidad política, ya que de lo contrario no es posible comercializar incluso importantes atracciones turísticas.

-Aceptación entre la población, la población debe estar de acuerdo con los fines turísticos.

-Implantación o modificación de la infraestructura para un óptimo desarrollo de Agroturismo; tomando en cuenta que debe existir: medios de transporte, alojamiento, restaurantes, etc.

-Buenas conexiones de acceso, ya que incluso regiones atractivas casi no pueden aprovecharse turísticamente si no están conectadas con centros fáciles de alcanzar.

-Una planificación adecuada vinculando tanto a la comunidad que pretende desarrollar Agroturismo, como al gobierno local y a las instituciones públicas y privadas relacionadas al ámbito turístico.



Para la planificación adecuada de un proyecto agroturístico, se deben realizar las siguientes acciones:

-Identificación y establecimiento de mecanismos de concertación con actores principales (gobiernos locales, regionales y nacionales; empresas rurales; gremios; universidades; cámaras de comercio y otros que se consideren).

-Análisis institucional del sector turismo: reglamentación legal, funciones de las instituciones, gremios empresariales locales.

-Creación de una institución o departamento interesado en el desarrollo turístico del cantón.

-Vinculación de esta organización con los actores de desarrollo.

-Caracterización socioeconómica del Cantón.

-Inventario de atractivos turísticos, servicios e infraestructura disponible: Identificación de recursos turísticos de la zona: naturales, históricos y culturales y análisis de la oferta.

-Estudio sobre la visión de la modalidad de turismo a desarrollar.

-Análisis de la demanda: perfil del turista, origen, etc.

-Recorrido de la zona y trazado de posibles rutas turísticas.

-Encuentros con las comunidades de la zona para validar la información e incorporar nuevos recursos.

-Organización entorno a las rutas y desarrollo de las propuestas de proyectos a lo interno de cada ruta. Esto permite una competencia sana



entre las diferentes rutas del cantón, así como una mayor apropiación por parte de los interesados en el turismo.

-Integración de los proyectos y recolección de insumos por ruta.

-Identificación de actores claves, así como profesionales de diferentes ramas (antropólogos, ingenieros civiles, agrónomos, arquitectos, planificadores, administradores) que faciliten el desarrollo de la planificación basada en las rutas identificadas.

-Desarrollo de los recursos turísticos priorizados: rutas turísticas, selección de segmentos de mercado, “marketing” e imagen, eslabonamiento con otros destinos turísticos, formación de recursos locales (guías, promotores empresariales, agentes municipales, otros), diseño de un código de ética, estimativos de inversiones requeridas (públicas y privadas).

-Diseño de una estrategia de promoción, difusión y comercialización de la oferta desarrollada.

-Diseño de un sistema de monitoreo y evaluación del impacto (económico, social y ecológico).

-Presentación del plan a las autoridades respectivas: Ministerio de Turismo, Cámara de Turismo y Municipalidad para la validación de la propuesta.

-Implementación del proyecto.

4.4 Implantación o modificación de la infraestructura para un óptimo desarrollo de Agroturismo

Con relación a la infraestructura necesaria en el cantón, encontramos algunos puntos primordiales a tratar. En lo que se refiere al tema de recursos naturales, debemos tomar en cuenta tres premisas importantes:



-Conservación y manejo sustentable de las fuentes hídricas: Creando sistemas adecuados de distribución de agua (construcción de la represa Tasqui) tanto para riego como para el consumo humano, evitando la contaminación y el uso indebido de las mismas, para evitar la escasez de este recurso.

-Gestión de residuos sólidos en el cantón: Instituyendo la planta de tratamiento de residuos orgánicos, junto con la de reciclaje; y permitiendo el acceso de todas las parroquias al servicio de recolección de desechos.

-Recuperación de suelos a nivel cantonal: Implantando viveros con especies endémicas para la reforestación de sitios erosionados, de manera que se mitiguen los impactos sociales, ambientales y productivos que provoca este fenómeno; y que, a largo plazo, se obtengan suelos aptos para realizar prácticas agrícolas y pecuarias.

Referente al tema económico, encontramos dos propuestas interesantes:

-La creación de un departamento de producción y comercialización: Que mejore las condiciones de vida de los productores, optimizando su competitividad al organizarlos de manera que cultiven los productos de acuerdo a las cualidades del suelo, además de incentivarlos para que utilicen tecnologías adecuadas que les permitan obtener productos de calidad y por ende, captar un mayor mercado.

-La fundación de un mercado artesanal: Para organizar el territorio cantonal, apoyando al desarrollo y mejora de las condiciones de vida de la población, rescatando las artesanías de la zona y atrayendo turistas a la misma.

Con relación a los servicios de salud, son necesarias:

-La implementación de laboratorios clínicos en las cuatro cabeceras parroquiales para prevenir y mejorar la salud de la población, disminuyendo el riesgo de enfermedades infecto-contagiosas.

-La creación de dispensarios médicos, hospitales o centros de salud, que tengan todos los servicios y equipos necesarios, así como personal calificado para la atención de los habitantes y que a su vez, sean de fácil



acceder para la mayoría de ellos, evitando que tengan que trasladarse a otros sitios para estas diligencias.

Relativo a los servicios básicos:

-Se pretende dotar de servicio telefónico a todas las comunidades del cantón para mejorar los sistemas de comunicación de la ciudadanía.

-Se proyecta implementar sistemas de agua potable en las parroquias y comunidades del cantón en especial en la parroquia El Carmen de Pijilí, Shaglli y a las comunidades de Salinas, San Alfonso, Guayara, Lacay, Chalcalo, Totoras, San Pedro y Chuvín.

-Se planea proveer de letrinas y alcantarillado a todo el cantón para mejorar la salubridad y las condiciones de vida de la población.

-Se está realizando el proyecto de ordenamiento territorial del cantón para realizar de una manera más organizada cada una de las actividades que ahí se efectúan facilitando el desarrollo del cantón.

-Se procurará mejorar e implementar el sistema vial en forma integral en las cuatro parroquias del cantón, gestionando con instituciones nacionales e internacionales la adquisición de equipo caminero y creando empresas comunitarias que se dediquen al cuidado y manejo de la vialidad del cantón.

En lo que concierne al tema de seguridad, se plantea:

-La creación de brigadas comunitarias de seguridad avaladas por la Policía Nacional, que cuenten con su respectivo puesto de auxilio, estableciendo además un plan de comunicación y concienciación a nivel cantonal.

-La construcción de retenes de Policía en lugares estratégicos tales como: Shaglli, El Carmen de Pijilí, Chalcalo, entre otros; identificando las zonas de alto riesgo.

Dentro del asunto educativo tenemos:

-Implementar y mejorar la infraestructura de los establecimientos educativos; creando nuevos centros en las comunidades donde no existan,



y mejorando las instalaciones de los existentes, de manera que se garantice la seguridad de los estudiantes, junto con la mejora del aprendizaje de los mismos.

-Crear un instituto de nivel superior en el cantón Santa Isabel, para asegurar la continuidad de los estudios de los nuevos bachilleres y evitar que estos tengan que trasladarse fuera del cantón para estudiar.

-Integrar la tecnología en los establecimientos educativos del Cantón, de manera que los sistemas de enseñanza se modernicen y faciliten el aprendizaje a los estudiantes.

En lo que se refiere al tema turístico, es necesario:

-Realizar un inventario turístico y cultural en Santa Isabel, para organizar de manera adecuada al cantón y promover las actividades relacionadas con estas ramas.

-Crear un fondo de rescate de las tradiciones ancestrales y de apoyo a los artistas del cantón, permitiendo que propios y extraños aprecien las costumbres hereditarias y respaldando las diferentes formas de expresión de sus habitantes.

-Señalar y difundir los sitios turísticos de manera que faciliten la estadía y el acceso de los visitantes del cantón.

-Crear un departamento de turismo y cultura en el cantón, para que se dedique íntegramente a promocionar y difundir los atractivos de la zona; a más de proveer información a los visitantes.

En lo que se refiere a la infraestructura de los sitios en donde se va a desarrollar el Agroturismo, es necesario que:

-Cuenten con los servicios básicos: Agua, luz, teléfono, letrinas o servicios higiénicos, acceso a un botiquín de primeros auxilios o a un centro hospitalario, etc.



-Se creen o se adecuen sitios para el alojamiento: Hosterías agroturísticas, agrocampings, hospedajes agroturísticos, cabañas agroturísticas, albergues y refugios.

-Se establezcan sitios para la alimentación: restaurantes y fogones.

-Se acondicionen de manera pertinente los sitios que van a ser visitados por los turistas: de manera que los sitios de cultivo estén bien definidos y sean variados; que los establos, gallineros, chancheras, piscinas de tilapias o truchas, estén marcados y que cuenten con todas con las condiciones necesarias para realizar un recorrido o actividad en ellas; que exista una bodega con todos los implementos de seguridad, equipo y herramientas, que va a necesitar cada uno de los visitantes para ejecutar las diferentes labores.

-Se equipen los sitios de visita con refugios que cuenten los servicios básicos, sala de descanso, oficina de información turística, tienda de recuerdos, cafetería o bar, etc.

-Se definan las rutas y senderos propicios para desarrollar de manera adecuada y organizada las actividades que se planean llevar a cabo.

-Se señalicen apropiadamente todos los atractivos a visitar, junto con los senderos que se van a recorrer y los sitios en los que no haya explicación por parte de un guía, se incluya además la información necesaria para realizar un tour autoguiado.

4.5 Excursiones y tours modelo

El principal beneficio buscado por el cliente del Agroturismo es el relajamiento, diversión, descanso y conocimiento de la cultura, fauna y otras; en contacto con la naturaleza y los residentes del un medio rural. Los demandantes son residentes de áreas urbanas, quienes han perdido contacto con la naturaleza. Generalmente las personas que visitan los espacios rurales buscan algo natural, como un cambio de ambiente, un tipo



de vida diferente, un acercamiento a la naturaleza y un alejamiento de la rutina o vida cotidiana citadina regular.

De acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, INEC, “*alrededor de 968.499 de turistas ingresaron al Ecuador en el año 2009*”³⁰, mientras que, de acuerdo al Ministerio de Turismo, “*cerca de 3.000.000 de ecuatorianos se desplazaron a diferentes sitios dentro del país*”³¹; de los cuales, 384.354 visitaron la provincia del Azuay, siendo Santa Isabel motivo de traslado de alrededor de 12.324 visitantes, tanto nacionales como extranjeros. Tomando en cuenta que la mayoría de turistas habitan en grandes ciudades, y que, se desplazan a otros sitios buscando nuevas alternativas de turismo, es sencillo captar mercado para el Agroturismo en el cantón, enfocándose en un producto sostenible e innovador, que da origen a cinco excursiones modelo y un tour completo, que fusiona a los atractivos del cantón y a las fincas y haciendas seleccionadas:

-Excursión 1: Incluye el recorrido por las fincas de caña, para observar la práctica de actividades previas al traslado de materia prima a las molineras. Posteriormente se realizará una explicación y demostración del uso del trapiche antes de que los turistas puedan utilizarlo. Después de extraer el jugo de caña, se saboreará el delicioso guarapo, para seguidamente exponer brevemente acerca de los usos y transformaciones subsiguientes de dicho jugo, a la vez se hará la exhibición y degustación de los productos finales. Entrada la tarde, mientras se prepara la panela para elaborar melcochas, los visitantes podrán disfrutar de un buen mapanagua, así “agarrar fuercitas” y poder batir la panela derretida aún caliente, para finalmente obtener este exquisito manjar.

FINCAS Y MOLIENDAS DE CAÑA DE AZÚCAR

³⁰ Entradas y salidas de ecuatorianos y extranjeros período 2004-2009. Internet. http://www.inec.gob.ec/web/guest/ecu_est/reg_adm/est_mig_int. Acceso: 10 enero 2011.

³¹ Turismo interior. Internet. http://www.turismo.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=459:estadisticas-turisticas&catid=62:servicios&Itemid=95. Acceso: 10 enero 2011.



HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
07:30	Inicio de los Servicios. Traslado a la Finca del Señor Manuel Albarracín Cabrera.	-Centro Cantonal -El Portón/San Antonio
07:50	Recorrido por los cultivos de caña blanca y caña criolla. Demostración del cultivo de caña y explicación de los diversos cuidados que recibe hasta alcanzar el punto de crecimiento adecuado para la cosecha.	-Finca del Señor Manuel Albarracín Cabrera/El Portón/San Antonio.
08:50	Observación y participación en la cosecha al verde y con quema previa, poniendo en práctica el corte convencional y el corte limpio.	-Finca del Señor Manuel Albarracín Cabrera/El Portón/San Antonio.
10:50	Cargamento y traslado de la materia prima hacia la Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán.	-Finca del Señor Manuel Albarracín Cabrera/El Portón/San Antonio. -Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
11:15	Explicación y demostración del uso del trapiche. Práctica de los turistas para obtener el guarapo. Degustación.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
11:45	Descripción del proceso de destilación del Aguardiente y práctica.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
12:45	Almuerzo	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
13:45	Exposición y práctica en la elaboración de la panela.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
14:45	Elaboración de Miel de Caña. Degustación.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
15:45	Degustación de Mapanagua mientras se derrite la panela para elaborar melcochas y se da una breve explicación del procedimiento a seguir.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
16:15	Elaboración y degustación de melcochas.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
17:15	Traslado al Centro Cantonal.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión. -Centro Cantonal
17:30	Fin de los servicios.	-Centro Cantonal



-Excursión 2: Se realizará un recorrido por la finca de crianza de chivos, donde se observarán los métodos de crianza, así como los productos que se obtienen de estos animales, para luego degustarlos. Posteriormente, se visitarán la finca y hacienda ganaderas, en dónde podrá apreciarse los diferentes cultivos y animales que poseen. Se dará una explicación de los cuidados y alimentación que recibe cada animal y consecutivamente, los visitantes podrán escoger a uno de ellos, para brindarles las atenciones respectivas y el cariño que va a despertar en cada uno de los turistas. Además se podrán realizar recorridos a caballo o caminatas, a lo largo de las propiedades, en donde podrán observar también flora y fauna nativas.

FINCA DE CRIANZA DE CHIVOS + FINCA Y HACIENDA GANADERAS

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
07:30	Inicio de los Servicios. Traslado a la Finca de Crianza de Chivos del Señor Rogelio Lalvay Pizarro.	-Centro Cantonal -Finca del Señor Rogelio Lalvay Pizarro/Lunduma.
08:00	Recorrido por la finca, exposición, demostración y práctica por parte de los turistas sobre los cuidados de los chivos. Degustación de los productos elaborados a partir de estos animales.	-Finca del Señor Rogelio Lalvay Pizarro/Lunduma.
10:00	Traslado a la Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón.	-Finca del Señor Rogelio Lalvay Pizarro/Lunduma. -Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
10:40	Observación de los animales.	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
11:40	Paseo a caballo o caminata alrededor de la hacienda.	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
12:40	Almuerzo	-Hacienda Ganadera



		del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
13:40	Observación de especies nativas de flora y fauna.	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
14:40	Traslado a la Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado.	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro. -Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado/El Tablón/San Pedro.
14:50	Recorrido por las áreas de cultivo.	-Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado/El Tablón/San Pedro.
15:20	Demostración del cuidado de los animales. "Adopta tu favorito", que consiste en escoger un animal de granja para brindarle los cuidados necesarios.	-Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado/El Tablón/San Pedro.
17:20	Traslado al Centro Cantonal	-Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado/El Tablón/San Pedro. -Centro Cantonal
18:00	Fin de los Servicios	-Centro Cantonal.

-Excursión 3: Se visitará la cadena de fincas pertenecientes a los artesanos de productos lácteos, en donde se procederá a brindar los alimentos y cuidados al ganado, mientras que el hacendado da una breve explicación y demostración del ordeño de las vacas, previamente a que lo realicen los visitantes. Posteriormente se trasladará la leche a la fábrica de quesos Fernandito, en donde se hará un recorrido en donde se podrá apreciar la transformación que sufre la materia prima, antes de obtener los diferentes productos, de los cuales se hará una degustación al final del trayecto.



FINCAS GANADERAS DE LA ASOCIACIÓN DE ARTESANOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE SHAGLLI

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
07:00	Inicio de los Servicios. Traslado a Shaglli.	-Centro Cantonal. -Shaglli
08:30	Recorrido por las áreas cultivadas y establos de las diversas fincas de la Asociación.	-Shaglli
10:30	Demostración y práctica de los cuidados que recibe diariamente el ganado.	-Shaglli
11:30	Explicación, demostración y práctica del ordeño.	-Shaglli
12:30	Almuerzo	-Shaglli
13:30	Traslado de la materia prima a la Fábrica de Quesos Fernandito.	-Fábrica de Quesos Fernandito/Shaglli.
13:40	Recorrido por la Fábrica y explicación del proceso de transformación de la leche en sus diferentes productos.	-Fábrica de Quesos Fernandito/Shaglli.
15:40	Intervención de los turistas en la transformación de algún producto. Degustación.	-Fábrica de Quesos Fernandito/Shaglli.
17:10	Traslado al Centro Cantonal	-Fábrica de Quesos Fernandito/Shaglli. -Centro Cantonal
18:40	Fin de los Servicios	-Centro Cantonal

-Excursión 4: Se procederá a la visita de una de las fincas bananeras, en dónde se podrá participar del cultivo, cuidado y cosecha del banano, antes de trasladarlo a la empacadora. Una vez ahí, los turistas podrán ayudar en el proceso de selección, lavado, tratamiento, etiquetado, embalaje y empaquetamiento de los frutos. Finalmente, después de una ardua jornada, los visitantes podrán saborear este exquisito producto como recompensa de sus excelentes labores.



FINCA DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ORGÁNICOS DE BANANOS DE EXPORTACIÓN DE LA FLORIDA

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
06:00	Inicio de los Servicios. Traslado a la Finca del Señor Daniel Juncay Brito.	-Centro Cantonal -Finca del Señor Daniel Juncay Brito/La Independencia/La Florida.
10:30	Recorrido por la finca. Demostración y práctica del cultivo y cuidados que recibe el banano.	-Finca del Señor Daniel Juncay Brito/La Independencia/La Florida.
12:30	Almuerzo	-Finca del Señor Daniel Juncay Brito/La Independencia/La Florida.
13:30	Cosecha, cargamento y traslado del banano hacia la empacadora.	-Finca del Señor Daniel Juncay Brito/La Independencia/La Florida. -Empacadora/La Florida.
15:30	Demostración y práctica en el proceso de selección, lavado, tratamiento, etiquetado, embalaje y empaquetamiento de los frutos.	-Empacadora/La Florida.
16:50	Degustación del banano. Traslado al Centro Cantonal.	-Empacadora/La Florida. -Centro Cantonal
21:20	Fin de los Servicios.	-Centro Cantonal.

-Excursión 5: Se visitará la finca que representa a la Asociación de Productores de Café de Santa Isabel, ASOPROCSI, en la cual se está buscando integrar la materia agrícola con la pecuaria para ofrecer un producto completo y de calidad a los turistas, siendo la base principal el café. Los visitantes podrán participar en el proceso de cultivo y cosecha del café, al igual que en la transformación del mismo, después de trasladarlo a la fábrica ubicada en el centro cantonal; y, como es costumbre, a las cinco de la tarde, la hora ideal para deleitarse tanto con el aroma como con el sabor de este hechizante producto.



FINCA DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ DE SANTA ISABEL

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
08:00	Inicio de los Servicios. Traslado a la Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño.	-Centro Cantonal -Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
08:20	Recorrido de la Finca	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
09:50	Demostración y práctica del cultivo de café.	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
11:50	Cosecha de los granos de café.	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
13:00	Almuerzo	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
14:00	Empaquetamiento y traslado de los granos a la fábrica.	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba. -Centro Cantonal.
14:35	Explicación y demostración del proceso de transformación del café.	-Fábrica/Centro Cantonal
16:00	Intervención de los turistas en la transformación y enfundado del producto.	-Fábrica/Centro Cantonal
17:00	Degustación.	-Fábrica/Centro Cantonal
17:45	Fin de los Servicios.	-Centro Cantonal.

-Tour Completo: Se realizarán las cinco excursiones mencionadas anteriormente, a más de la visita de los atractivos que posee el cantón, a medida que se vayan recorriendo las distintas zonas seleccionadas para el desarrollo de Agroturismo; además se podrá participar de las festividades y actividades culturales que se realizan a lo largo del año, así como también de la interacción con diferentes miembros de cada comunidad, para el acercamiento de los turistas con las costumbres, las tradiciones, los mitos y las leyendas de cada sector.

**SANTA ISABEL AGROTURÍSTICO****5 Días/4 Noches****DÍA 1**

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
07:30	Inicio de los Servicios. Traslado a la Finca del Señor Manuel Albarracín Cabrera.	-Centro Cantonal -El Portón/San Antonio
07:50	Recorrido por los cultivos de caña blanca y caña criolla. Demostración del cultivo de caña y explicación de los diversos cuidados que recibe hasta alcanzar el punto de crecimiento adecuado para la cosecha.	-Finca del Señor Manuel Albarracín Cabrera/El Portón/San Antonio.
08:50	Observación y participación en la cosecha al verde y con quema previa, poniendo en práctica el corte convencional y el corte limpio.	-Finca del Señor Manuel Albarracín Cabrera/El Portón/San Antonio.
10:50	Cargamento y traslado de la materia prima hacia la Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán.	-Finca del Señor Manuel Albarracín Cabrera/El Portón/San Antonio. -Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
11:15	Explicación y demostración del uso del trapiche. Práctica de los turistas para obtener el guarapo. Degustación.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
11:45	Descripción del proceso de destilación del Aguardiente y práctica.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
12:45	Almuerzo	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
13:45	Exposición y práctica en la elaboración de la panela.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
14:45	Elaboración de Miel de Caña. Degustación.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
15:45	Degustación de Mapanagua mientras se derrite la panela para elaborar melcochas y se da una breve explicación del procedimiento a seguir.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.
16:15	Elaboración y degustación de melcochas.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión.



		Durán/La Unión.
17:15	Traslado al Río Rircay.	-Molienda del Señor Segundo Ordóñez Durán/La Unión. -Río Rircay/La Unión.
17:30	Observación de flora y fauna silvestres. Atardecer a orillas del río.	-Río Rircay/La Unión.
18:20	Traslado al centro parroquial de La Unión.	-Río Rircay/La Unión. -Centro Parroquial de La Unión.
18:40	Merienda	-Centro Parroquial de La Unión/Restaurante por definir.
19:40	Traslado al lugar de Alojamiento. //	-Centro Parroquial de La Unión/Alojamiento por definir.

DÍA 2

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
06:30	Desayuno	-Centro Parroquial de La Unión/Restaurante por definir.
07:30	Traslado a la Finca de Crianza de Chivos del Señor Rogelio Lalvay Pizarro.	-Centro Parroquial de La Unión. -Finca del Señor Rogelio Lalvay Pizarro/Lunduma.
08:10	Recorrido por la finca, exposición, demostración y práctica por parte de los turistas sobre los cuidados de los chivos. Degustación de los productos elaborados a partir de estos animales.	-Finca del Señor Rogelio Lalvay Pizarro/Lunduma.
10:10	Traslado a la Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón.	-Finca del Señor Rogelio Lalvay Pizarro/Lunduma. -Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
10:50	Observación de los animales.	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
11:50	Paseo a caballo o caminata alrededor de la hacienda.	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El



		Tablón/San Pedro.
12:50	Almuerzo	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
13:50	Observación de especies nativas de flora y fauna.	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro.
14:50	Traslado a la Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado.	-Hacienda Ganadera del Señor Rodrigo Quezada Ramón/El Tablón/San Pedro. -Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado/El Tablón/San Pedro.
15:00	Recorrido por las áreas de cultivo.	-Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado/El Tablón/San Pedro.
15:30	Demostración del cuidado de los animales. "Adopta tu favorito", que consiste en escoger un animal de granja para brindarle los cuidados necesarios.	-Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado/El Tablón/San Pedro.
17:30	Traslado al Bosque Petrificado de San Pedro.	-Finca Ganadera del Señor Jorge Jarrín Maldonado/El Tablón/San Pedro. -Bosque Petrificado de San Pedro.
17:45	Recorrido del Bosque	-Bosque Petrificado de San Pedro.
18:45	Traslado al Centro Cantonal	-Bosque Petrificado de San Pedro. -Centro Cantonal.
19:25	Merienda	-Centro Cantonal/Restaurante por definir.
20:25	Traslado al lugar de Alojamiento. //	-Centro Cantonal/Alojamiento por definir.



DÍA 3

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
07:00	Desayuno	-Centro Cantonal/Restaurante por definir.
08:00	Traslado a Cañaribamba.	-Centro Cantonal. -Cañaribamba.
08:20	Recorrido y explicación de la historia de este sitio. Visita a la Piedra del Castigo.	-Cañaribamba
10:00	Traslado a Huasipamba.	-Cañaribamba. -Huasipamba.
10:30	Caminata hacia la Piedra Movedora.	-Huasipamba
11:10	Traslado a la Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño.	-Huasipamba -Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
11:25	Recorrido de la Finca	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
12:55	Almuerzo	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
13:55	Demostración y práctica del cultivo de café.	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
14:55	Cosecha de los granos de café.	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba.
15:05	Empaquetamiento y traslado de los granos a la fábrica.	-Finca del Señor Modesto Ordóñez Patiño/Guabopamba. -Centro Cantonal.
15:45	Explicación y demostración del proceso de transformación del café.	-Fábrica/Centro Cantonal
16:30	Intervención de los turistas en la transformación y enfundado del producto.	-Fábrica/Centro Cantonal
17:30	Degustación.	-Fábrica/Centro Cantonal
18:00	Traslado a Shaglli	-Centro Cantonal. -Shaglli
19:30	Merienda	-Centro Parroquial/Restaurante por definir.
20:30	Fogata y narración de leyendas.	-Shaglli
21:30	Traslado al lugar de Alojamiento. //	-Centro Parroquial/Alojamiento por definir.

DÍA 4

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
06:00	Desayuno	-Centro Cantonal/Restaurante por definir.
07:00	Recorrido por las áreas cultivadas y establos de las diversas fincas de la Asociación.	-Shaglli
09:00	Demostración y práctica de los cuidados que recibe diariamente el ganado.	-Shaglli
10:00	Explicación, demostración y práctica del ordeño.	-Shaglli
11:00	Traslado de la materia prima a la Fábrica de Quesos Fernandito.	-Fábrica de Quesos Fernandito/Shaglli.
11:15	Recorrido por la Fábrica y explicación del proceso de transformación de la leche en sus diferentes productos.	-Fábrica de Quesos Fernandito/Shaglli.
12:15	Intervención de los turistas en la transformación de algún producto. Degustación.	-Fábrica de Quesos Fernandito/Shaglli.
13:30	Pampamesa	-Shaglli
14:30	Traslado a Bolarrumi.	-Shaglli. -Bolarrumi/Shaglli.
14:50	Observación de las formaciones rocosas de Bolarrumi, Frailerrumi y Mesarrumi.	-Bolarrumi/Shaglli.
15:30	Traslado a El Carmen de Pijilí.	-Bolarrumi/Shaglli. -El Carmen de Pijilí.
20:30	Merienda	-Centro Parroquial de El Carmen de Pijilí.
21:30	Traslado al lugar de Alojamiento. //	-Centro Parroquial de El Carmen de Pijilí/Alojamiento por definir.



DÍA 5

HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
06:00	Desayuno	-Centro Parroquial de El Carmen de Pijilí/Restaurante por definir.
07:00	Traslado a la Finca del Señor Daniel Juncay Brito.	-Centro Parroquial de El Carmen de Pijilí. -Finca del Señor Daniel Juncay Brito/La Independencia/La Florida.
07:45	Recorrido por la finca. Demostración y práctica del cultivo y cuidados que recibe el banano.	-Finca del Señor Daniel Juncay Brito/La Independencia/La Florida.
09:45	Cosecha, cargamento y traslado del banano hacia la empacadora.	-Finca del Señor Daniel Juncay Brito/La Independencia/La Florida. -Empacadora/La Florida.
11:45	Demostración y práctica en el proceso de selección, lavado, tratamiento, etiquetado, embalaje y empaquetamiento de los frutos.	-Empacadora/La Florida.
13:15	Degustación del banano. Almuerzo	-Empacadora/La Florida. -La Florida/Restaurante por definir.
14:15	Traslado al Centro Cantonal.	-La Florida. -Centro Cantonal.
19:30	Fin de los Servicios	-Centro Cantonal.



CONCLUSIONES

Una vez culminada la tarea investigativa de determinar el potencial agroturístico en el cantón Santa Isabel perteneciente a la provincia del Azuay, presento las siguientes conclusiones:

-Santa Isabel es un cantón rico en recursos naturales, culturales y recreativos, mismos que han sido detallados a lo largo de esta investigación y que resultan sumamente atractivos para toda aquella población tanto nacional como extranjera, ansiosa de encontrar áreas en las cuales disipar el estrés de las grandes ciudades, convirtiendo a esta localidad en un destino turístico por excelencia.

-Este lugar cuenta además con habitantes caracterizados por ser gente trabajadora y progresista, que con una capacitación adecuada y el apoyo tanto de las autoridades locales como de instituciones vinculadas al sector turístico, pueden emprender en proyectos agroturísticos de gran magnitud, ya que la hospitalidad y la acogida que brindan a los visitantes, no falta.

-El Agroturismo, es la principal opción para que los pobladores tengan la oportunidad de trabajar en equipo, integrando a diferentes comunidades que se beneficiarán equitativamente mejorando su calidad de vida, a más de que su unión eliminará cualquier tipo de competencia directa y facilitará la creación de rutas que muestren al turista un producto completo y diversificado.

-Santa Isabel no cuenta con una infraestructura completa, ni con una planificación turística adecuada, aunque existen varios proyectos por parte de las autoridades locales en alianza con otras instituciones, para satisfacer la demanda de servicios básicos a nivel cantonal, así como la necesidad de implementar un plan turístico que beneficie a todos los sectores, especialmente a aquellos menos favorecidos, como son: mujeres, adultos mayores, campesinos, etc.

-El cantón necesita mejorar el marketing en general de lo que es el turismo en la zona, creando nuevas estrategias de promoción y publicidad, así como implementando una adecuada señalización de los sitios turísticos.



-En definitiva, puedo concluir diciendo que Santa Isabel es un cantón medianamente apto para el desarrollo de Agroturismo, puesto que aunque combina una amplia gama de prestadores de servicios, como de atractivos y actividades turísticas, carece de la infraestructura y planificación necesarias para promover óptimamente dicha actividad.



RECOMENDACIONES

De igual manera, cumplido con el trabajo de investigación, he planteado las siguientes recomendaciones:

El Municipio y/o las autoridades pertinentes, a través de los departamentos y organismos correspondientes deben:

-Instaurar una oficina o departamento turístico en el Municipio, de manera que este se encargue de toda la planificación, capacitación, marketing e información turística de la zona.

-Establecer un fondo para el rescate de las costumbres y tradiciones propias del cantón, así como determinar las personas que tengan los conocimientos apropiados para realizar esta actividad.

-Levantar un inventario tanto de atractivos turísticos como de los respectivos prestadores de servicios.

-Instituir ordenanzas y normas que rijan todos los aspectos turísticos a nivel cantonal.

-Desarrollar un plan de ordenamiento territorial que distribuya de manera adecuada a la población.

-Incentivar y facilitar el desarrollo de proyectos y emprendimientos turísticos de los habitantes propios del cantón.

-Definir, señalar y difundir los diversos atractivos y rutas turísticas que existen en Santa Isabel.



BIBLIOGRAFÍA

Libros

Boullon, R. *Planificación del espacio Turístico*. México, Grupo Planeta México, 1997.

Constabel, Silvia *et al. Agroturismo en Chile. Caracterización y perspectivas*. Santiago de Chile, Universidad Austral de Chile, 2007.

Enríquez, Alberto. *Hacia una delimitación conceptual de turismo local*. San Salvador, Editorial Ahora, 2001.

Ilustre Municipalidad de Santa Isabel. *Fortalecimiento del Turismo Ecológico y Cultural en el Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2005.

Lundberg, Donald. *Manual de Organización y Administración del Turismo*. Madrid, Editorial Centrum Técnicas y Científicas S.A., 1986.

Monroy, Rafael y Hortensia Colín, eds. *Turismo rural, agroturismo y ecoturismo*. México, Universidad Autónoma del Estado de Morelos, 2002.

Mosquera, Favián. *Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel*. Santa Isabel, 2008.



Patri, Jacques. *Agroturismo: una opción innovadora para el sector rural*. Santiago de Chile, Fundación para la Innovación Agraria, 1999.

Riveros, Hernando y Marvin Blanco. *El Agroturismo, una alternativa para revalorizar la Agroindustria*. Lima, Biblioteca Orton IICA/CATIE, 2003.

Szmulewicz Espinosa, Pablo y Aurora Lagos Cantero. *Agroturismo y turismo rural en Chile*. Santiago de Chile, Instituto de Turismo/ Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas/ Universidad Austral de Chile, 1997.

Internet

[Agroturismo, el turismo para un viajero diferente.](http://iviajar.es/espana/agroturismo-el-turismo-para-un-viajero-diferente) Internet.
[http://iviajar.es/espana/agroturismo-el-turismo-para-un-viajero-diferente.](http://iviajar.es/espana/agroturismo-el-turismo-para-un-viajero-diferente)
Acceso: 17 enero 2010.

Agroturismo: viaje a la naturaleza. Internet.
[http://www.viajeros.com/articulos/agroturismo-viaje-a-la-naturaleza.](http://www.viajeros.com/articulos/agroturismo-viaje-a-la-naturaleza)
Acceso: 17 enero 2010.

Asociación de Juntas Parroquiales del Azuay, AJUPA. *Parroquia Santa Isabel*. Internet. [http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=50.](http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=50)
Acceso: 8 noviembre 2010.

Asociación de Juntas Parroquiales del Azuay, AJUPA. *Parroquia Abdón Calderón (La Unión)*. Internet.



<http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=51>. Acceso: 8 noviembre 2010.

Asociación de Juntas Parroquiales del Azuay, AJUPA. *Parroquia Shaglli*. Internet. <http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=53>. Acceso: 8 noviembre 2010.

Asociación de Juntas Parroquiales del Azuay, AJUPA. *Parroquia El Carmen de Pijilí*. Internet. <http://www.ajupa.gov.ec/parroq.aspx?cant=8&parr=52>. Acceso: 8 noviembre 2010.

Chica Andrade, María José e Inti Medardo Patiño Rojas. *Proyecto de desarrollo turístico para el Cantón Buena Fe en la provincia de los Ríos*. Internet. <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6641/7/D-39189.ps>. Acceso: 30 octubre 2009.

Datos Demográficos. Internet. <http://www.santaisabel.gov.ec/demograficos.php>. Acceso: 5 noviembre 2010.

Dieckow, Liliana María. *Factores de gestión claves para la incursión, continuidad y éxito en el Agroturismo*. Internet. <http://www.eumed.net/tesis/2007/lmd/index.htm>. Acceso: 17 enero 2010.

Diseño, gestión y negociación de de productos turísticos en comunidades altoandinas: alternativas de negocios prometedores en zonas de montaña. Internet.



<http://www.condesan.org/memoria/CAJ0600.PDF>. Acceso: 15 enero 2010.

Ecoturismo rural. Internet.
http://www.ecototal.com/amp_articulos.php?tipo=18. Acceso: 31 octubre 2009.

Education and Culture Leonardo da Vinci. *Alternative forms of occupation and continuous educational training in Agriculture*. Internet:
<http://www.etsia.upm.es/ANTIGUA/DEPARTAMENTOS/economia/documentos/ProyectoAgreement/IntroductionToAgrotourismP7Sp.pdf>.
Acceso: 23 octubre 2010.

El Agroturismo, turismo rural y ecológico en Ecuador, con aroma a cacao. Internet. http://www.elnuevoempresario.com/noticia_3806_el-agroturismo-turismo-rural-y-ecologico-en-ecuador-con-aroma-a-cacao.php. Acceso: 15 enero 2010.

El Agroturismo. Internet.
http://www.ecotur.es/ecoturismo/agroturismo/casa-hotel-rural-ecologico/destacados/accueil-paysan-en-espana_3620_247_3844_1_1_in.html. Acceso: 1 noviembre 2009.

Entradas y salidas de ecuatorianos y extranjeros período 2004-2009. Internet.
http://www.inec.gob.ec/web/guest/ecu_est/reg_adm/est_mig_int. Acceso: 10 enero 2011.



Historia. Internet. <http://www.santaisabel.gov.ec/historia.php>. Acceso: 4 noviembre 2010.

Illa, Juan. *El Agroturismo: una nueva opción para no quedarse en casa*. Internet. <http://www.cranwell.com.uy/el-agroturismo/contenido/286/>. Acceso: 15 enero 2010.

Ministerio de Turismo del Ecuador. *Agroturismo*. Internet. <http://www.ecuador.travel/portal-pais/oferta-turistica-del-ecuador/agroturismo.html>. Acceso: 23 octubre 2010.

Misión de Identificación de Oportunidades de Cooperación Técnica en Turismo Rural en Ecuador. Internet. <http://www.iica.int/Esp/organizacion/LTGC/agroturismo/Estudios%20Andina/Identificaci%C3%B3n%20de%20oportunidades%20de%20cooperaci%C3%B3n%20t%C3%A9cnica%20en%20turismo%20rural%20en%20Ecuador.pdf>. Acceso: 19 enero 2010.

Reinoso, Rubén. *Agroturismo: la actividad rural como atractivo*. Internet. <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=2851>. Acceso: 15 enero 2010.

Schaerer, Jorge y Martine Dirven. *El turismo rural en Chile. Experiencias de Agroturismo*. Internet.



http://www.fidamerica.org/admin/docdescargas/centrodoc/centrodoc_219.pdf. Acceso: 19 enero 2010.

Tecnología para la Productividad Agrícola y el Desarrollo Rural, T. P. Agro. *Proyectos Agroturísticos y Ecoturísticos*. Internet. <http://www.tpagro.com/espanol/agroturismo/agroturismo.htm>. Acceso: 23 octubre 2010.

Turismo. Internet. <http://www.santaisabel.gov.ec/turismo.php>. Acceso: 5 noviembre 2010.

Turismo interior. Internet. http://www.turismo.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=459:estadicas-turicas&catid=62:servicios&Itemid=95. Acceso: 10 enero 2011.



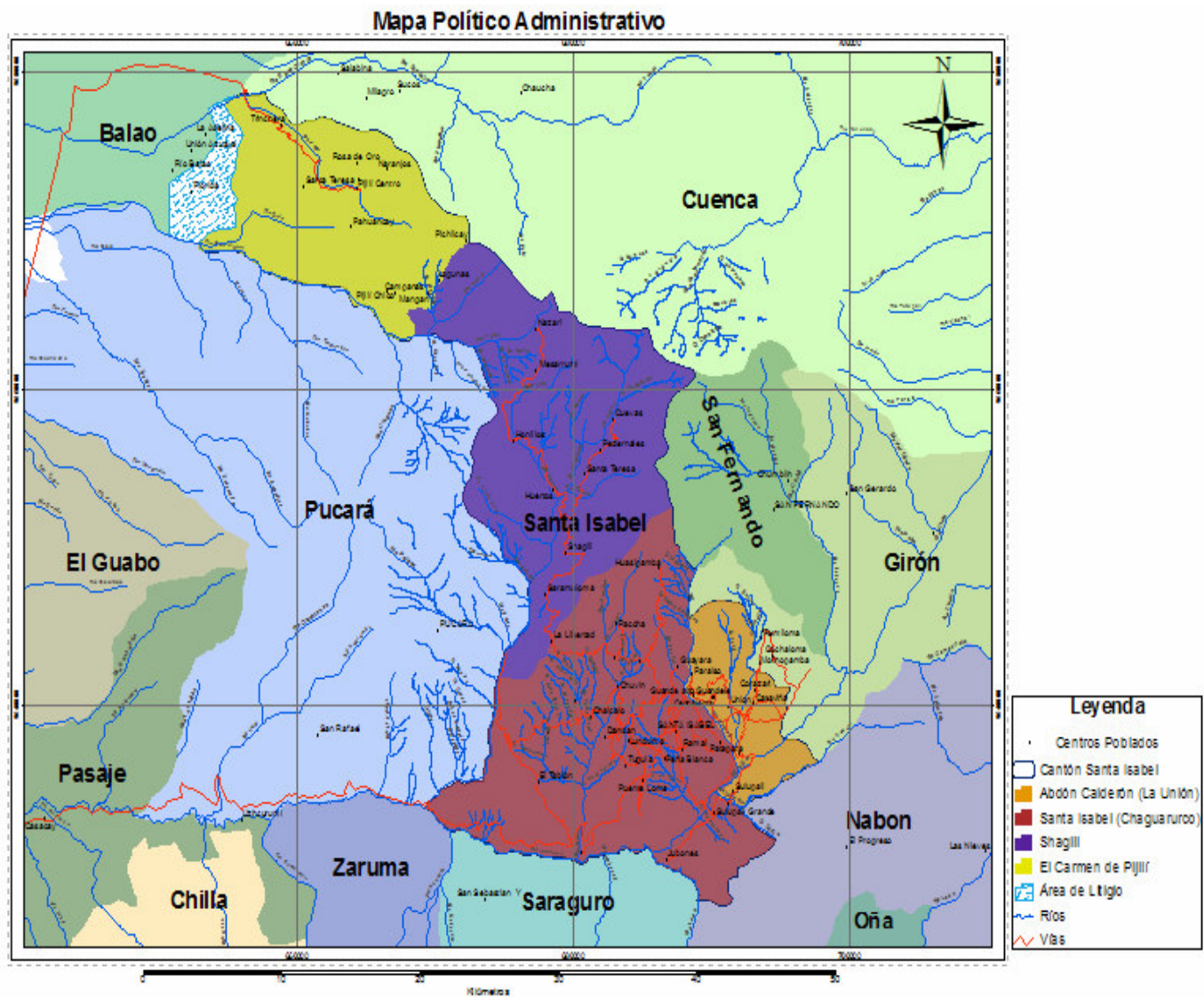
ANEXOS



ÍNDICE DE LOS ANEXOS

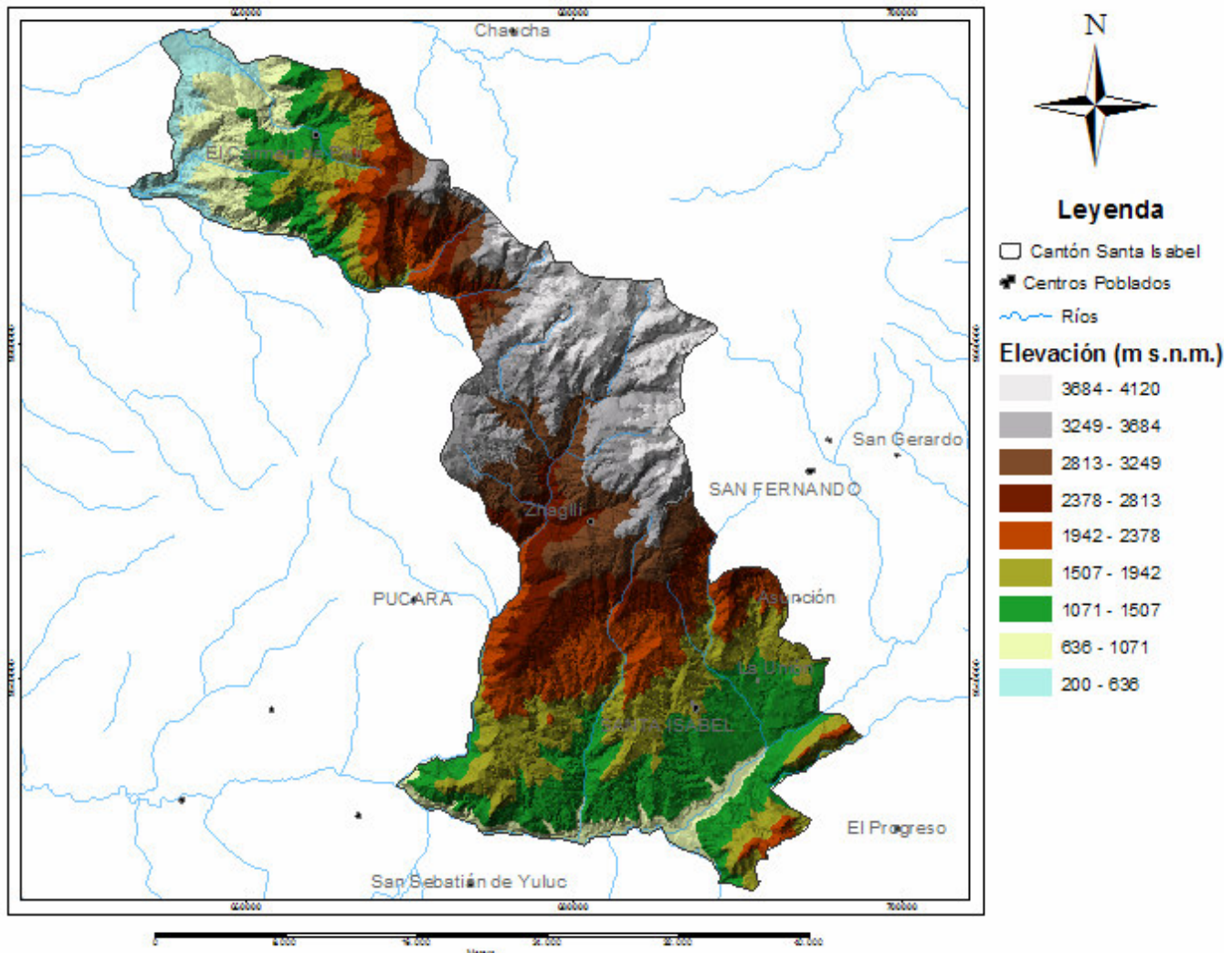
- 1. Anexo Cartográfico**
- 2. Rutas Turísticas implementadas por el I. Municipio de Santa Isabel.**
- 3. Galería Fotográfica**
 - 3.1 Vista general del cantón Santa Isabel**
 - 3.2 Parroquia Santa Isabel**
 - 3.3 Parroquia Abdón Calderón (La Unión)**
 - 3.4 Parroquia Shaglli**
 - 3.5 Parroquia El Carmen de Pijilí**
 - 3.6 Atractivos Turísticos**
 - 3.7 Planta Turística**
 - 3.8 Visión de su gente: Cultura, costumbres y tradiciones**
 - 3.9 Agroturismo**
 - 3.9.1 Actividad Agrícola**
 - 3.9.1.1 Productos**
 - 3.9.2 Actividad Pecuaria**
 - 3.9.3 Actividad Piscícola**
 - 3.9.4 Transformación de Productos**

1. Anexo Cartográfico



Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.

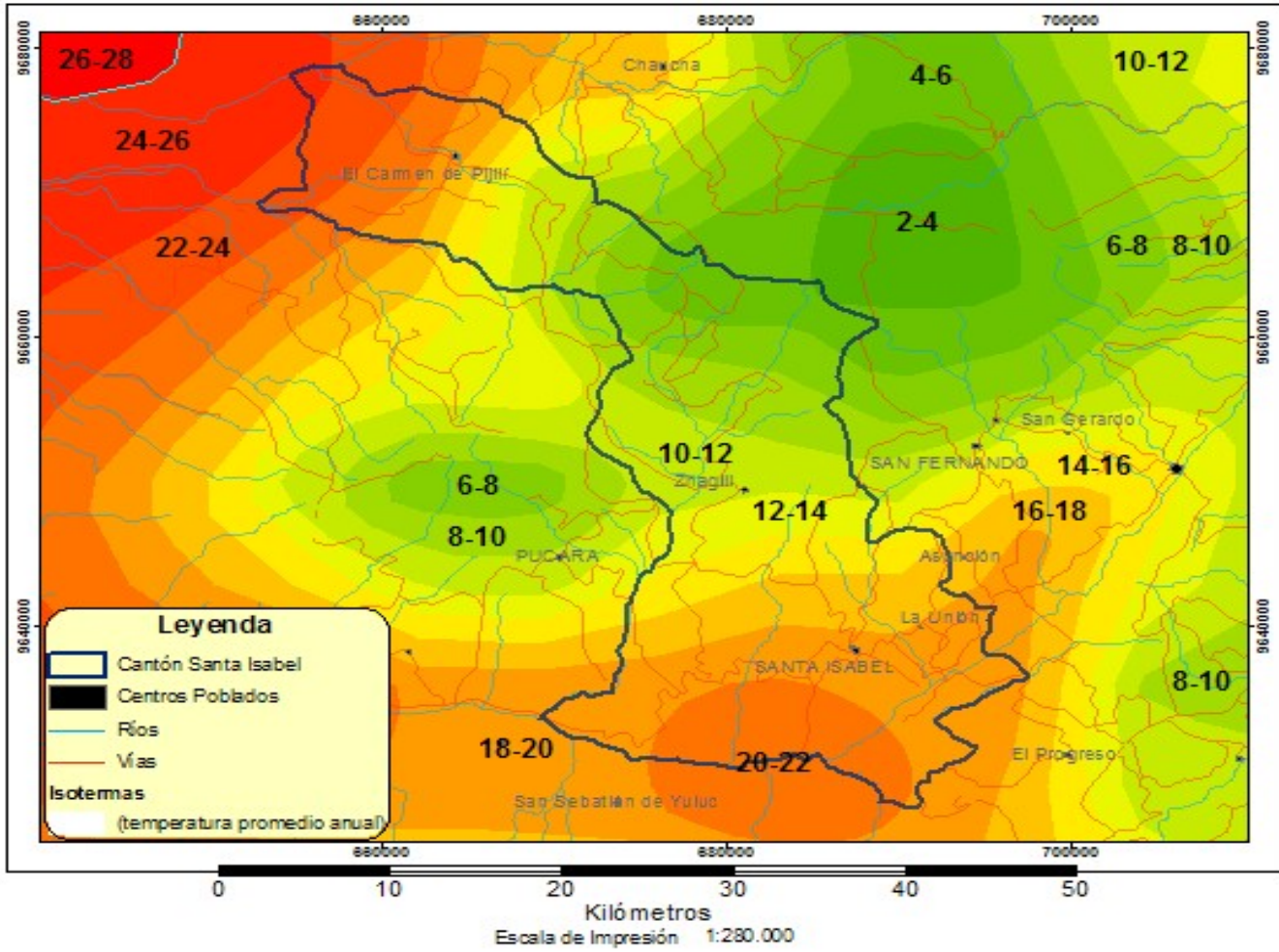
MODELO DIGITAL DEL TERRENO



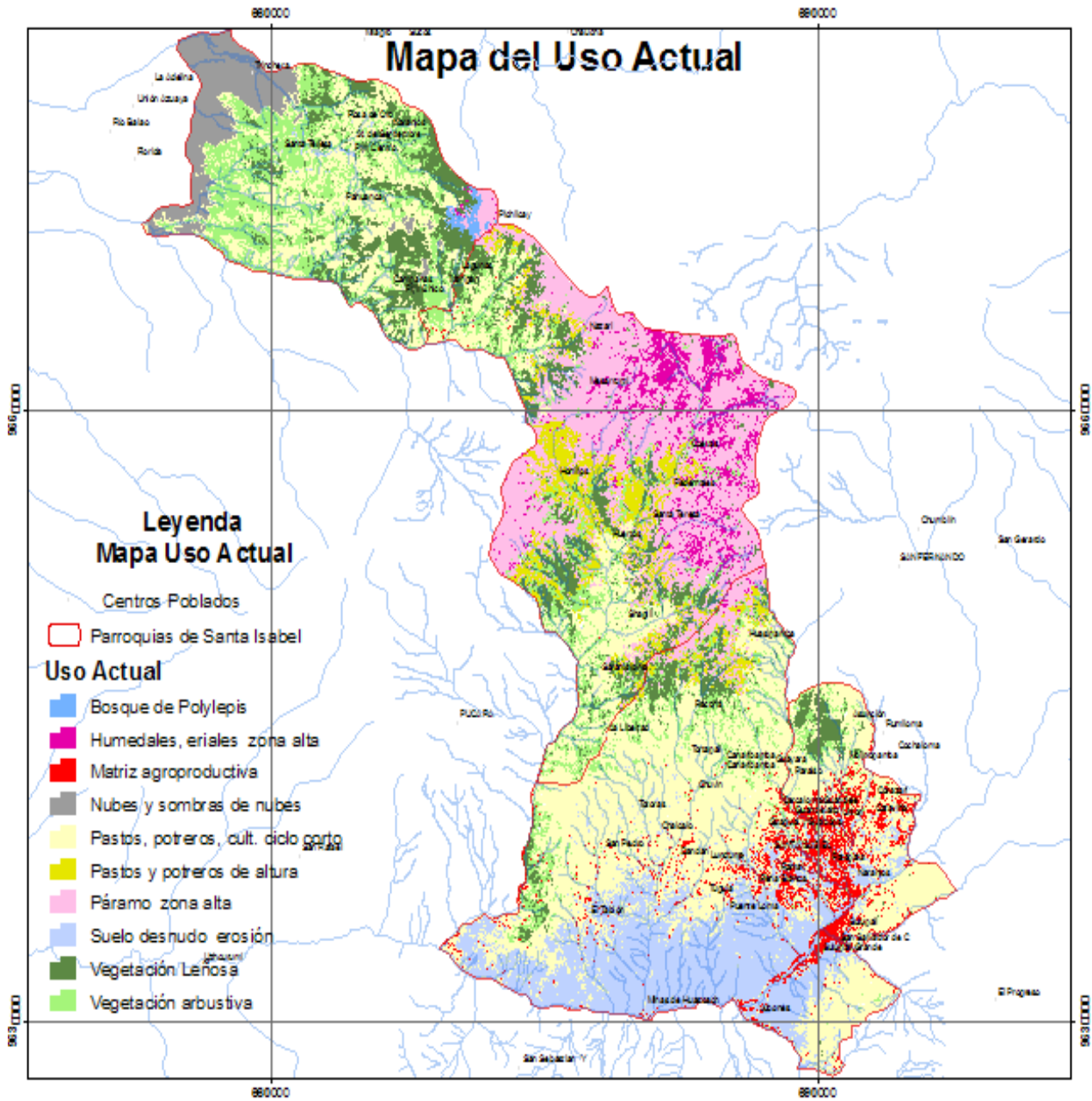
Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.



Mapa de Isothermas

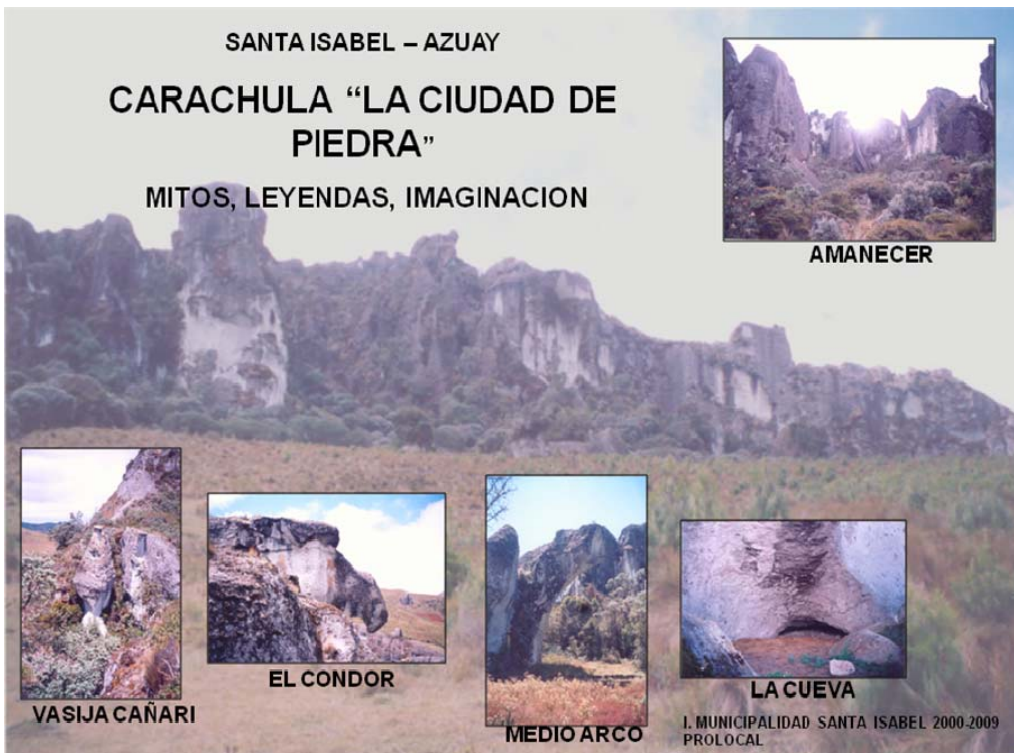
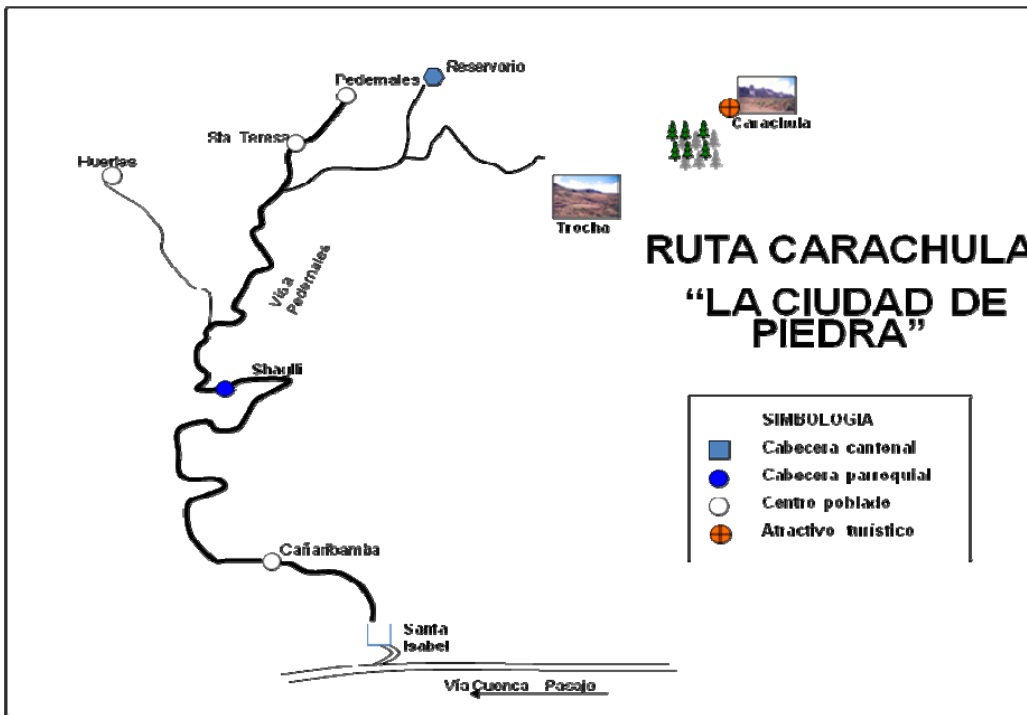


Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.



Fuente: Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel, 2008.

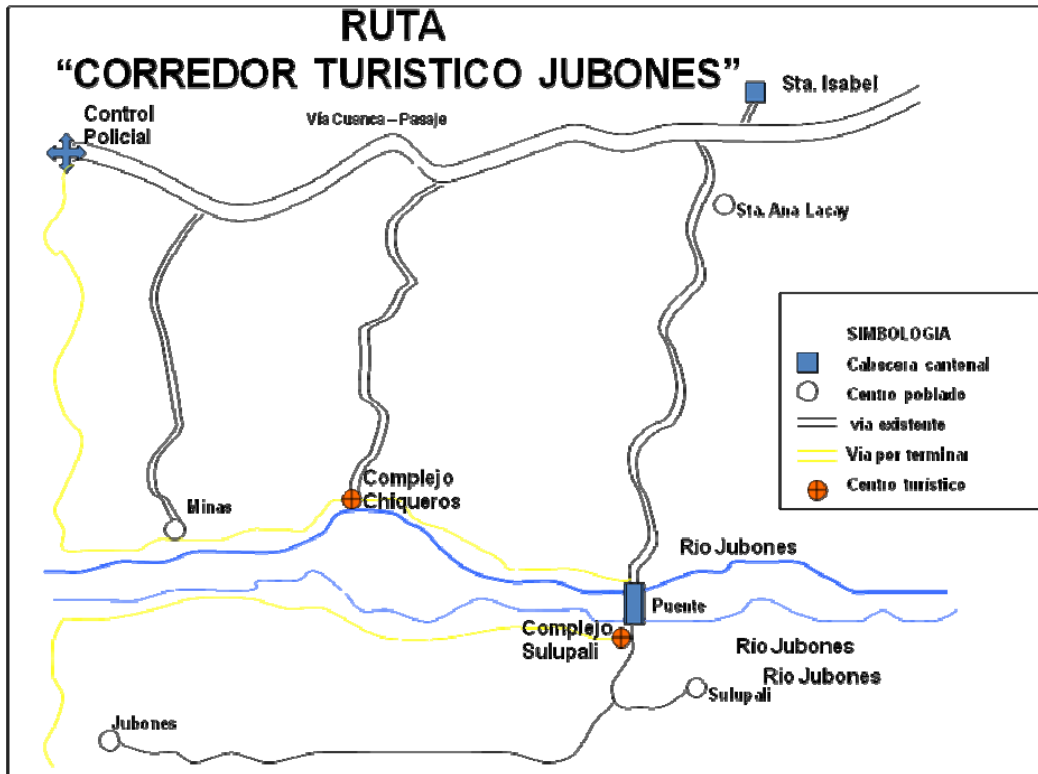
2. Rutas Turísticas implementadas por el I. Municipio de Santa Isabel.



Fuente: Fortalecimiento del Turismo Ecológico y Cultural en el Cantón Santa Isabel, 2005.



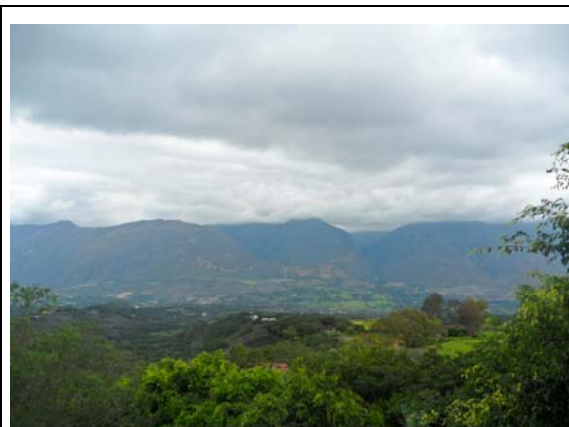
Fuente: Fortalecimiento del Turismo Ecológico y Cultural en el Cantón Santa Isabel, 2005.



Fuente: Fortalecimiento del Turismo Ecológico y Cultural en el Cantón Santa Isabel, 2005.

3. Galería Fotográfica

3.1 Vista general del cantón Santa Isabel



Vista Panorámica del Valle de Yunguilla
Fuente: Propia Fecha: 12/01/2011



Vista Panorámica del Desierto del Jubones
Fuente: Propia Fecha: 12/01/2011

3.2 Parroquia Santa Isabel



Parque Central

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Mercado Principal

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Monumento a la Madre

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Hospital José Félix Valdivieso

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Colegio Nacional Mixto Santa Isabel

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Sector "El Ramal" (Ingreso al Centro Cantonal)

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011

3.3 Parroquia Abdón Calderón (La Unión)



"Y de La Unión"

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Centro Parroquial

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Iglesia de La Unión

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Quinta Vacacional

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Río Rircay

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Vivero Ever Green

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011

3.4 Parroquia Shaglli



Vista Panorámica de Shaglli

Fuente: Propia Fecha: 27/03/2010



Iglesia de Shaglli

Fuente: Propia Fecha: 27/03/2010



Casa tradicional

Fuente: Propia Fecha: 27/03/2010



Principal medio de transporte intercomunitario

Fuente: Propia Fecha: 28/03/2010

3.5 Parroquia El Carmen de Pijilí



Iglesia de El Carmen de Pijilí

Fuente: Propia Fecha: 05/08/2010



Los Muyos de Pichilcay

Fuente: Propia Fecha: 05/08/2010

3.6 Atractivos Turísticos



Rodeo Montubio 2011 en Puenteloma
Fuente: Propia **Fecha:** 22/01/2011



Motocross 2011 en Puenteloma
Fuente: Propia **Fecha:** 23/01/2011



Centro Cantonal
Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Cañaribamba
Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Bosque Petrificado de San Pedro
Fuente: Propia **Fecha:** 27/03/2010



Piedra Movedora
Fuente: Propia **Fecha:** 28/03/2010



Río Jubones

Fuente: Propia

Fecha: 05/08/2010



Rally Patapata

Fuente: Propia

Fecha: 07/08/2010



Reserva Ecológica de la Fundación de Conservación Jocotoco

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Parque Xtremo de Yunguilla

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Turismo Comunitario en Shaglli

Fuente: Propia

Fecha: 28/03/2010



El Cóndor

Fuente: Propia

Fecha: 27/03/2010



Condorcocha
Fuente: Propia **Fecha:** 27/03/2010



Chorrohuaico
Fuente: Propia **Fecha:** 27/03/2010



Frailerrumi
Fuente: Propia **Fecha:** 28/03/2010



Cascada de la Mina
Fuente: Propia **Fecha:** 05/08/2010



El Chorro
Fuente: Propia **Fecha:** 05/08/2010



Las Peñas de Campañas
Fuente: Propia **Fecha:** 06/08/2010

3.7 Planta Turística



Hostería Sol del Valle de Yunguilla

Fuente: Propia Fecha: 12/01/2011



Hostería Guabopamba

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



El Bambú Grill

Fuente: Propia Fecha: 12/01/2011



Hostería Los Cisnes

Fuente: Propia Fecha: 12/01/2011

3.8 Visión de su gente: Cultura, costumbres y tradiciones



Fogón tradicional

Fuente: Propia Fecha: 28/03/2010



Virgen de las Mercedes

Fuente: Propia Fecha: 12/01/2011



Feria Agrícola por las fiestas de Cantonización
Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Habitantes de la Cabecera Cantonal
Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Vestimenta tradicional
Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Pampamesa
Fuente: Propia **Fecha:** 28/03/2010



“El refrigerador natural”
Fuente: Propia **Fecha:** 27/03/2010



“Canelazo para el frío”
Fuente: Propia **Fecha:** 27/03/2010



Tejedora

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Gastronomía Típica: Fritada y Llapingachos

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Gastronomía Típica: Cuy

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Gastronomía Típica: Hornado

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011

3.9 Agroturismo



Terapia con Animales

Fuente: Propia

Fecha: 07/01/2011



Terapia con Plantas

Fuente: Propia

Fecha: 13/02/2010

3.9.1 Actividad Agrícola



Cultivo de Maíz

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Cultivo de Cebolla

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011



Cultivo de Café

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Cultivo de Caña

Fuente: Propia

Fecha: 12/01/2011

3.9.1.1 Productos



Cacao

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Banano

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Lechuga y Col Morada

Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Tomate Riñón

Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Cebolla

Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Maíz

Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Naranja

Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Pimiento

Fuente: Propia **Fecha:** 15/01/2011



Mango

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



Café

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011

3.9.2 Actividad Pecuaria



Pavos Blancos

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



Llama

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



Vacas Holstein Frisona

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



Pollos

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



Chivo

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Caballo

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Cerdos

Fuente: Propia

Fecha: 13/02/2010



Borregos y Llama

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011

3.9.3 Actividad Piscícola



Piscina de Tilapias

Fuente: Propia

Fecha: 15/01/2011



Pesca de Trucha de río

Fuente: Propia

Fecha: 28/03/2010

	
<p>Trucha Fuente: Propia Fecha: 27/03/2010</p>	<p>Piscina de Trucha Fuente: Propia Fecha: 27/03/2010</p>

3.9.4 Transformación de Productos

	
<p>Transporte de la Caña hacia la molienda Fuente: Propia Fecha: 11/01/2011</p>	<p>Trapiche Fuente: Propia Fecha: 11/01/2011</p>
	
<p>Guarapo Fuente: Propia Fecha: 11/01/2011</p>	<p>Elaboración de la Panela Fuente: Propia Fecha: 11/01/2011</p>



Mezcla de para preparar melcochas

Fuente: Propia Fecha: 11/01/2011



Elaboración de melcochas

Fuente: Propia Fecha: 11/01/2011



Molino de Café

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



Enfundado del Café

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



Café Guayara

Fuente: Propia Fecha: 15/01/2011



Proceso de Ordeño

Fuente: Propia Fecha: 27/03/2010



Elaboración del Queso

Fuente: Propia **Fecha:** 27/03/2010



Queso Fresco

Fuente: Propia **Fecha:** 27/03/2010



Manjar de Leche

Fuente: Propia **Fecha:** 27/03/2010



Proceso de Lavado del banano

Fuente: Propia **Fecha:** 06/08/2010