



### Revista on line:

<http://atenas.utn.ac.cr>  
[www.infoagro.go.cr](http://www.infoagro.go.cr)

#### Consejo estratégico:

Ing. Rodney Cordero Salas  
M.Sc. Federico Arce Jiménez  
M.Sc. Manuel Campos Aguilar  
Xinia Marín González



#### Producción general:

Xinia Marín González  
XMG Publiactualidad S.A.

#### Coordinación general:

Licda. Ilse Rodríguez Morera  
Encargada de Relaciones Públicas y Mercadeo

#### Consejo editorial:

Ing. Rodney Cordero Salas  
M.Sc. Federico Arce Jiménez  
Ing. José Fabio Alpizar Bonilla  
M.Sc. Manuel Campos Aguilar

#### Edición y revisión de estilo:

Xinia Marín González

#### Periodistas:

Luis Castrillo Marín

#### Impresión:

MASTERLITHO  
la mejor impresión

#### Diseño y Diagramación:

Johnny Quesada Alfaro

#### Fotografía:

Portada y página 28: Pablo Cuevas

#### Circulación, promoción y ventas:

Xinia Marín González  
[xmarin@utn.ac.cr](mailto:xmarin@utn.ac.cr)

Universidad Técnica Nacional, Sede de Atenas  
Balsa de Atenas, Costa Rica  
Teléfonos: (506) 2455-1000 • 2455-1056  
[xmarin@utn.ac.cr](mailto:xmarin@utn.ac.cr)

## La revista oficial de la Universidad Técnica Nacional (UTN) - Sede de Atenas



## Contenido

Programas de Salud de Hato: control de mastitis y rutinas de ordeño adecuadas .....	6
Producción de huevos de codorniz .....	18
Sector ganadero CoepeMontecillos deja huella profunda.....	22
BCIE promueve el crédito para la generación de energía renovable en Costa Rica .....	24
UTN-Sede de Atenas albergará Ciudad del Conocimiento .....	30
Costa Rica tiene unos 1 782 productores .....	32
Estudiantes de la UTN-Sede de Atenas mostraron productos innovadores .....	40
Taller Nacional sobre Tecnologías Forrajeras Tropicales .....	44
Evaluación del pasto <i>Brachiaria híbrido cv Cayman</i> , en pastoreo en el trópico muy húmedo de Costa Rica.....	48
Coccidiosis aviar: prevención y control .....	56
Alltech lanza nuevo producto .....	62
Nuevos mercados ofrecen oportunidades de comercialización .....	64
Desarrollo rural a través de proyectos de turismo comunitario, que rescatan el patrimonio agropecuario y gastronómico.....	66
Cita en la UTN de Atenas, Costa Rica .....	72



Revista toma pulso a nuevos mercados.....	76
El concepto de la fibra dietética en los animales de compañía .....	78
Perros geriátricos o adultos mayores .....	83
Las mascotas: un nuevo miembro de la familia .....	85



Universidad Técnica Nacional (UTN)  
La Nueva Universidad Estatal de Costa Rica, Sede de Atenas

Lic. Marcelo Prieto Jiménez  
**Rector**

Ing. Rodney Cordero Salas  
**Decano**

# Desarrollo rural a través de proyectos de turismo comunitario, que rescatan el patrimonio agropecuario y gastronómico



► El caso del emprendimiento etnoturístico Sumak Kausay, Palacio Real, Ecuador



Ing. Agr. Félix Zumbado Morales, M.Sc.

Investigador en ProDUS-Universidad de Costa Rica  
felzum@gmail.com

## Antecedentes

**E**l fomento del desarrollo rural es uno de los ejes de investigación en los que se centran los esfuerzos en la

búsqueda de la mejora en la calidad de vida de los habitantes de las zonas rurales.

En general, el empleo en las zonas rurales se desarrolla principalmente en el campo agropecuario, pesca, minería o sector forestal. Parte de los esfuerzos realizados por los sectores académico, gubernamental, público y privado se concentran en la búsqueda de activida-

des productivas adicionales al empleo agropecuario. Las principales acciones que se han implementado a nivel general buscan fortalecer las actividades productivas existentes, mediante innovación, agroindustria o generación de valor agregado, por ejemplo, con la implementación de marcas propias de café, en lugar de exportar el grano. La otra rama principal de esfuerzo es gene-

rar actividades complementarias al sector agropecuario, por ejemplo, el turismo rural o agroturismo.

Este tipo de turismo se basa en captar el mercado meta, interesado en conocer la cultura rural y todo lo relacionado con el estilo de vida de los campesinos, pescadores, caficultores, ganaderos y otros. Esta clase de proyectos pueden generar ingresos adicionales a las familias, al mismo tiempo que se convierten en una fuente de empleo para mujeres y jóvenes.

Dentro del entorno rural, el sector gastronómico juega un papel importante. Cada comunidad es propietaria de una lista de tradiciones culturales propias, que incluyen la preparación de alimentos. Uno de los aspectos que más llama la atención de los visitantes a una comunidad es la posibilidad de compartir nuevas formas de preparar los alimentos o de comer aquellos que nunca antes se han probado o que son nuevos para su paladar.

En el caso de Costa Rica, los proyectos de turismo rural han contribuido al desarrollo de muchas comunidades y son un ejemplo de éxito a nivel regional. Entre otros, se pueden citar el proyecto de CODECE (Asociación para la Conservación y Desarrollo Sostenible de los Cerros de Escazú) en Escazú, las Damas del Albergue de isla Chira, Nacientes Palmichal y el proyecto Homestay, en sitio de Mata Turrialba.

Estas iniciativas, junto a otras, han originado un sector de turismo rural de base local, que trae beneficios a las comunidades en las cuales se desarrollan.

Uno de los aspectos en los que se puede fortalecer este sector es con una mayor incorporación del patrimonio gastronómico y su revalorización como atractivo turístico (Zumbado, 2007).

Como ejemplo de los esfuerzos que se han realizado por rescatar la cultura gastronómica costarricense, se pueden citar los certámenes de "comidas y bebidas típicas", elaborados por el Centro de Conservación del Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura. Estos certámenes han recopilado cientos de recetas con

ingredientes tradicionales y con gran potencial para incorporarlas en la oferta turística costarricense. Los documentos de las recetas tradicionales, según provincia en Costa Rica, se encuentran en formato PDF en el enlace <http://www.visitcostarica.com/ict/paginas/recetarios.asp> del Instituto Costarricense de Turismo.

Adicionalmente, es necesario desarrollar estrategias y acciones para que estos elementos, sean incluidos en los lineamientos de planificación del sector del turismo costarricense. En Costa Rica existe una red de apoyo al sector de turismo rural, que ha logrado favorecer el factor gastronómico y agropecuario, en muchos de los casos de éxito. Estos esfuerzos han sido liderados por grupos como ACTUAR, CANTURURAL y COOPRENA, entre otros.

El objetivo de este documento es presentar un proyecto de turismo rural comunitario, destacando la innovación y la incorporación del factor gastronómico local, que han sido claves para el éxito y, con ello, motivar a los involucrados en el sector a generar esfuerzos por fortalecer la gastronomía local y su incorporación en la oferta turística costarricense.

### Descripción del estudio de caso:

Durante el segundo semestre del año 2013, el autor de este documento visitó la zona de Riobamba, capital de la provincia de Chimborazo en Ecuador, en compañía de la Máster Nancy Tierra Tierra, investigadora de la Escuela Politécnica Superior del Chimborazo (ESPOCH). Durante la visita, se realizó un recorrido por varios proyectos etnoturísticos. Como parte del trabajo en la zona, se recibieron charlas informativas sobre los componentes turísticos y su funcionamiento.

La comunidad indígena de la etnia Kichwa Puruwa de Palacio Real, se ubica a 15 kilómetros de la ciudad de Riobamba. La comunidad está conformada por 80 familias, que tradicionalmente se han dedicado a la agricultura y a la ganadería de bovinos. Según cuenta la historia, el nombre de la comunidad se debe a la visita del libertador Simón Bolívar a la zona,

donde pasó una noche en la comunidad y al día siguiente expresó que había dormido como en un palacio. De ahí en adelante, se le siguió llamando Palacio Real a dicha comunidad (Tierra, 2013).

El pueblo de Palacio Real se caracteriza por poseer un clima fresco, un ambiente de tranquilidad, paisajes agropecuarios y una población que conserva sus tradiciones en vestimenta, lengua y tejidos, entre otros. La comunidad se ubica a 3 200 m.s.n.m. y las temperaturas promedio fluctúan entre 15 y 18 grados centígrados en el día y 8 grados centígrados en la noche (Viaje Sostenible, 2014).

Las condiciones socioeconómicas de la zona han generado problemas comunes a otras comunidades rurales latinoamericanas. Dentro de los principales problemas que han enfrentado los pobladores de esta zona, se tienen el desempleo y empleo informal, falta de oportunidades laborales para jóvenes y mujeres, emigración hacia ciudades, falta de oportunidades de capacitación y educación formal e informal.

### Situación de la llama (*Lama glama*) en el Ecuador y su relación con el proyecto, las tradiciones agropecuarias y la gastronomía en el turismo de base local o turismo rural comunitario:

Desde su domesticación en el altiplano sur-peruano hace 6 000 años, la cría de alpacas y llamas (*Lama glama*), se difundió siguiendo el eje de los Andes. Los camélidos domésticos llegaron al territorio del actual Ecuador hace por lo menos 2 300 años y su cría se extendió, eventualmente, hasta Ipiales, Colombia. La reconstrucción del avance progresivo de la cría de camélidos se basa en numerosos hallazgos de sus huesos en excavaciones arqueológicas. El proceso fue deteni-

do abruptamente por la Conquista Española a partir de 1532. En pocos años, se desplomó la población de camélidos en el Ecuador, quedando sólo un relicto de llamas y, finalmente, la extinción de alpacas a fines del Siglo XIX.

Desde 1985, se ha realizado un esfuerzo en el Ecuador por reestablecer la población de camélidos, alcanzando una población, actualmente, de más de 10,000 llamas y de 6,000 alpacas. En especial, las comunidades indígenas del país buscan recuperar este patrimonio animal prehispánico, para reconstruir su sistema ancestral de producción en el páramo (White, 2012).

El aporte de la llama a la comunidad de Paso Real es de gran importancia y se vincula estrechamente con el desarrollo del proyecto de turismo comunitario (Tierra, 2013). (Foto 1).

## El nacimiento del turismo rural en la comunidad de Palacio Real

El desarrollo del turismo comunitario, con componente étnico, en la comunidad de Palacio Real se debe, en gran medida, al apoyo del sacerdote católico Pierrec Van Dorpe, quien al llegar a ese lugar y ver el nivel de necesidades de la misma, organizó las 17 comunidades que conforman a la parroquia de Calpi y, mediante un esfuerzo de trabajo conjunto, se desarrollaron proyectos que, entre sus logros, tienen la entrega de llamas a la comunidad (Tierra, 2013).

Los camélidos lograron una gran adaptación en la comunidad. Tanto fue el éxito, que se inició una sobrepoblación de machos en la zona, por lo que se decidió incursionar en un restaurante especializado en recetas de llama. Este es uno de los grandes atractivos del proyecto "Sumak Kausay", que en lengua indígena significa la filosofía del buen vivir.

Este proyecto de turismo nace en el año 2006, mediante un esfuerzo conjunto de organizaciones, entre ellas, la iglesia católica de la comunidad, los pobladores,



Foto 1. Campo de pastoreo de llamas en Riobamba, Ecuador

los gobiernos locales, el gobierno central, organizaciones no gubernamentales y casas de educación superior como la Escuela de Turismo de la Universidad de Riobamba. En este centro de estudios, investigadores como la Máster Nancy Patricia Tierra, han apoyado los alcances del turismo comunitario de la zona, para lograr el trabajo unido, así como las capacitaciones en temas claves.

Dentro de los atractivos del proyecto turístico se tiene:

- Restaurante temático basado en platiillos de llama.
- Museo de la llama.
- Tienda y sala de exhibición de productos elaborados con llama.

Otros de los atractivos que se ofrecen son: caminatas, observación de aves, charlas sobre la cosmovisión y cultura de la comunidad, ciclismo, montañismo, entre otros.

Para lograr distribuir las ganancias del proyecto en la comunidad, estos han ideado un método de trabajo, basado en componentes como: la tienda, el restaurante, la crianza y el cultivo. Para el componente de la tienda, las personas entregan sus productos y cuando se da una venta, ellos reciben el dinero correspondiente. La administración del restau-

rante se reparte entre las familias de la zona. Cada familia tiene asignada la administración por unos meses, obteniendo las ganancias correspondientes en ese periodo. Cierta porcentaje es dedicado al mantenimiento y al rubro de gastos fijos. La infraestructura es propiedad comunal y todos los vecinos son dueños del restaurante y museo. Con respecto a las zonas de crianza y cultivo, mucha de la tierra es comunal y se asigna temporalmente a las familias, según las necesidades y capacidad de trabajo de las mismas (Foto 2).

## Lineamientos de importancia y enseñanzas generales del proyecto:

De este breve texto, se rescatan los siguientes aspectos de interés: la concepción de comunidad difiere en cada grupo étnico, la capacitación y la innovación son agentes de cambio, de gran valor en las zonas rurales latinoamericanas.

La resistencia al cambio no debe verse como un obstáculo para desarrollar proyectos novedosos que puedan generar impactos positivos en las comunidades rurales. Estos no modifican radicalmente el estilo de vida de las poblaciones, ni se espera enriquezcan desmedidamente a sus pobladores. Se busca que mediante



Foto 2. Mujer de la comunidad de Riobamba, tejiendo con lana de llama

acciones, de bajo impacto en el ambiente y en la cultura local, se logren cambios que mejoren la calidad de vida de los pobladores. Como ejemplo se tiene: el acceso tanto a puestos de trabajo bien remunerados, especialmente para las mujeres y para los jóvenes, como a la educación formal e informal, a la tecnología, a la generación de oportunidades laborales en empleo no agrícola y acceso a tierra, a la atención de la salud, entre otros.

El turismo rural, con sus diferentes variantes como el etnoturismo, turismo comunitario, agroturismo entre otros, constituye una opción a considerar como aporte al mejoramiento en la calidad de vida de los pobladores rurales; sin embargo, no es la solución a todos los problemas de desempleo, migración o falta de acceso a servicios básicos. Todas las comunidades son diferentes y su capacidad potencial para desarrollar actividades productivas difiere de un sitio a otro, por lo que el atractivo turístico de cada una de ellas también es diferente. Algunas comunidades tienen una vocación totalmente agropecuaria, sin condiciones para desarrollar proyectos paralelos de turismo, otras pueden tener una gran vocación turística y una baja factibilidad para el sector agro. Otros sitios pueden presentar condiciones para desarro-

llar ambos componentes. Es preciso observar que se utiliza el ejemplo de los proyectos turísticos como actividad productiva no agropecuaria para zonas rurales; no obstante, existen muchas otras actividades que deben tomarse en cuenta de los sectores de pesca, artesanal, extracción de minerales, productos no maderables del bosque, entre otros.

Los proyectos de turismo en zonas rurales deben tener como eje transversal, el respeto por la cultura local y por sus pobladores, así como por el entorno ambiental y cultural de las comunidades. Este tipo de proceso, a diferencia del turismo tradicional o masivo, no genera un incremento acelerado en las cifras de los indicadores económicos de una región, pero sí una mejora en la calidad de vida de sus pobladores. Otro de los beneficios de estos proyectos de turismo de base comunal es que respetan la tenencia de la tierra de sus pobladores. Se mantienen las actividades productivas tradicionales de la comunidad, disminuyendo la emigración y, generalmente, el impacto ambiental es muy bajo, si se da un adecuado estudio al mismo.

## Temáticas de aprendizaje y aplicaciones:

### Rescate de tradiciones

En Costa Rica existen muchos ingredientes y recetas que forman parte del patrimonio gastronómico local, las cuales se utilizan en una determinada región o zona, por lo que permanecen desconocidas para el resto del país. Como ejemplo, se puede citar el picadillo de la planta Zorrillo (*Cestrum racemosum*), que es un platillo tradicional en localidades como Mora y Puriscal. Este plato es desconocido en otras localidades de Costa Rica, siendo un patrimonio gastronómico que tiene potencial de encadenarse con el turismo.

Para aprovechar esta oportunidad, se debe incentivar el consumo de estos alimentos tradicionales y crear encadenamientos productivos, a fin de que, en los diferentes sitios turísticos, incluyan en su oferta, platillos elaborados con estos ingredientes.

En algunas ocasiones, los costos son un factor en contra de los empresarios locales. Comprar los productos al por mayor o importados puede ser más económico para los empresarios; sin embargo, esta situación atenta contra los principios de apoyo a los productores locales. Parte de la responsabilidad social empresarial y de las políticas del turismo sostenible, se refieren al apoyo de los productores locales. Este costo extra que podrían tener los productos locales puede ser compensado mediante capacitación, para lograr aumentar la producción y bajar los costos. En este tema, el estado puede brindar apoyo para mejorar las condiciones de producción de microempresarios en zonas rurales. El Ministerio de Cultura ha realizado grandes esfuerzos en la recolección y sistematización de recetas e ingredientes tradicionales en Costa Rica. Ahora, este esfuerzo debe complementarse con una política nacional dirigida a incorporarlos en la oferta turística de Costa Rica.

En la Foto 3, se muestra un platillo elaborado con carne de llama, lo que representa el rescate de tradiciones y su incursión como atractivo turístico.

## Encadenamientos productivos

El potencial para el desarrollo de agro-cadenas en Costa Rica es alto. Un país que ha fortalecido el turismo, como una de sus actividades principales, debería enfocarse en lograr que los productores agropecuarios sean incluidos en la cadena de suministros de los sitios de hospedaje y de venta de alimentos.

Parte del reto que se debe superar en este país, se refiere a las cadenas de abastecimiento y producción local. Muchas de las zonas de mayor auge turístico como La Fortuna, en el cantón de San Carlos, abastecen a sus sitios de hospedaje y de venta de alimentos, con productos adquiridos en el Valle Central. Paradójicamente, el producto se cosecha en San Carlos, los intermediarios lo compran y lo llevan hasta el Valle Central. Estos mismos productos son comprados y llevados nuevamente a San Carlos para abastecer la demanda de hoteles y restaurantes. La solución sería lograr que los productores vendan directamente en los mercados, para aumentar el margen de ganancia del que más trabaja (productores) y poder así bajar el precio que pagan los consumidores finales (propietarios de hoteles o restaurantes).

Este tipo de sistema encarece la ganancia que reciben los productores y favorece que los intermediarios se dejen el mayor margen. Un ejemplo de esta situación lo viven los productores de queso de la zona de los distritos de Cutris y Pocosol, de San Carlos. Este mismo escenario, se repite en otras zonas turísticas, desperdiciando la oportunidad de aumentar la distribución de las ganancias y de mejorar la calidad de vida de los productores de la zona.

## Asociatividad

La conformación de grupos organizados de productores (asociados) ha demostrado ser una de las herramientas claves, generadoras de cambio en las zonas rurales. La asociatividad se puede considerar



Foto 3. Platillo elaborado con carne de llama, en el proyecto "Sumak Kausay"

como uno de los elementos que brinda la oportunidad de mejorar la calidad de vida de las familias rurales. En Costa Rica existen muchos ejemplos de los beneficios de conformar grupos organizados de productores. Este texto no pretende más que recordar la importancia de este tema y resaltar la oportunidad de fomentar más grupos organizados de productores en las zonas rurales. Como ejemplo de productores que podrían conformar una asociación son los de raicilla y queso en los distritos de Cutris y Pocosol de San Carlos.

A manera de cierre de este documento, se puede afirmar que la experiencia del proyecto "Sumak Kausay" sirve de muestra de un caso exitoso de desarrollo rural, que ofrece la posibilidad de obtener aprendizajes que se pueden extrapolar a la realidad costarricense. La innovación, la asociatividad, el rescate de tradiciones en gastronomía local y el esfuerzo de las comunidades, son claves en el desarrollo de proyectos de turismo en zonas rurales.

Las zonas rurales latinoamericanas están sufriendo una transformación. A medida que la tecnología facilita la producción agropecuaria, se corre el riesgo de la disminución de mano de obra y esto debe ser un factor que motive a los tomadores de decisiones de los Gobiernos a desarrollar una política de generación de alternativas

de empleo no agropecuario, en zonas rurales. Asimismo, fortalecer los programas estatales que fomenten el turismo rural, el agroturismo, los encadenamientos entre el sector agropecuario y el turismo, para fomentar la innovación y la organización en las comunidades rurales costarricenses.

## Referencias:

- Corporación de Desarrollo Comunitario y Turismo de Chimborazo CORDTUCH. 2014. CORDTUCH (en línea). Consultado 25 may 2014. Disponible en: [http://www.cordtuch.org.ec/cms/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1&Itemid=28](http://www.cordtuch.org.ec/cms/index.php?option=com_content&view=article&id=1&Itemid=28).
- Tierra, N. P. 2013. El etnoturismo en Riobamba, Ecuador y el apoyo de la ESPOCH mediante la cátedra de turismo sostenible. Ecuador, ESPOCH, Facultad de Turismo de la ESPOCH (Comunicación personal).
- Viaje Sostenible. 2014. Sumak Kawsay (En línea). Consultado 28 may 2014. Disponible en: <http://www.viajesostenible.org/perfil/342>
- White, S. 2012. Alpacas y llamas como herramientas de conservación del Páramo (en línea). Consultado 25 may 2014. Disponible en: [http://www.infoandina.org/sites/default/files/publication/files/STUART\\_Alpacas\\_y\\_Llamas\\_como\\_Herramientas\\_de\\_Conservaci\\_n\\_del\\_P\\_ramoversi\\_n\\_final\\_Foro\\_P\\_ramos.pdf](http://www.infoandina.org/sites/default/files/publication/files/STUART_Alpacas_y_Llamas_como_Herramientas_de_Conservaci_n_del_P_ramoversi_n_final_Foro_P_ramos.pdf)
- Zumbado, F. 2007. El agroecoturismo en Costa Rica. Propuesta para mejorar el desarrollo del sector. Tesis de Maestría para optar por el grado de Máster en Gestión Ambiental y Ecoturismo. Ciudad Universitaria, Universidad de Costa Rica. 160 p.