



**Universidad del Azuay**

**Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas**

**Carrera de Tecnología en Turismo Rural**

**DISEÑO DE UNA PROPUESTA DE  
ACTIVIDADES AGROTURÍSTICAS PARA EL  
APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DE  
RECURSOS EN LA FINCA SAN RAFAEL DE  
LA PARROQUIA SARAGURO**

**Autor:**

**Audi Rafael Guamán Quizhpe**

**Director:**

**Mst. Byron Alvarado Vanegas**

**Cuenca – Ecuador**

**Año 2025**

## **DEDICATORIA**

Les dedico la culminación de este trabajo, resultado de un gran esfuerzo y perseverancia. Su amor incondicional, su valiosa guía y su gran sacrificio me brindaron siempre las herramientas y la motivación necesaria para perseguir y alcanzar mis sueños. Este logro es, ante todo, una muestra de mi gratitud hacia ustedes. También lo dedico a mis queridos hermanos y hermanas por su apoyo constante e inquebrantable, por su paciencia y por el ánimo que me dieron en los momentos de mayor exigencia. Su compañía y aliento fueron un pilar fundamental que me sostuvo y me impulsó a seguir adelante en cada etapa de este camino. Este triunfo también es de ustedes.

## AGRADECIMIENTO

Agradezco, en primer lugar, a mis **Padres**, por brindarme la vida, por el apoyo incondicional, su sacrificio constante y por ser mi principal fuente de inspiración y apoyo a lo largo de toda mi formación académica. Agradezco a mis **Hermano y**

**Hermanas**, por brindarme esos ánimos y apoyo en los momentos difíciles, por demostrar que no estoy solo y que toda la familia esta para apoyarnos.

Finalmente, extendiendo mi gratitud a mis **Maestros**, por su paciencia para enseñar, su apoyo y su motivación constante, y sobre todo por compartir sus conocimientos tan valiosos. De no ser por todas estas personas hubiera sido muy complicado recorrer este camino y completar esta meta, su apoyo hizo posible la realización de este proyecto.

## Resumen

La presente investigación diseña una propuesta integral de actividades agroturísticas para la Finca San Rafael, ubicada en la parroquia Saraguro, identificando sus recursos patrimoniales, naturales y culturales como base para un modelo sostenible de desarrollo rural. Mediante un enfoque cualitativo y exploratorio, se realizó un diagnóstico territorial, productivo y sociocultural que permitió reconocer la finca como un sistema vivo en transición, donde convergen la memoria agrícola, la identidad Kichwa-Saraguro y la necesidad de diversificación económica. Se estructuraron tres circuitos experienciales: gastronómico, de bienestar y agroturístico, los cuales integran prácticas cotidianas como el cultivo, el ordeño, la preparación de alimentos tradicionales, la interpretación ambiental y el contacto con la biodiversidad local. La propuesta fue socializada con actores locales y validada como una alternativa viable para fortalecer el arraigo familiar, conservar el patrimonio biocultural y generar nuevas oportunidades económicas. Se concluye que el turismo rural, cuando se gestiona participativamente, puede convertirse en una estrategia de desarrollo sostenible.

**Palabras clave:** turismo rural, agroturismo, sostenibilidad, patrimonio cultural, Saraguro.

## **Abstract**

This research develops an integral proposal of agrotourism activities for the San Rafael Farm, located in the Saraguro parish, identifying its cultural, natural, and patrimonial resources as the foundation for a sustainable rural development model. Using a qualitative and exploratory approach, a territorial, sociocultural, and productive diagnosis revealed the farm as a living system in transition, where agricultural memory, Kichwa-Saraguro identity, and the need for economic diversification converge. Three experiential circuits were designed: gastronomic, wellness, and agrotourism, integrating everyday practices such as cultivation, livestock care, traditional food preparation, environmental interpretation, and biodiversity contact. The proposal was socialized with local stakeholders and validated as a viable alternative to strengthen family livelihoods, preserve biocultural heritage, and generate new economic opportunities. The study concludes that rural tourism, when based on community participation and territorial identity, can become a sustainable strategy for local development in Andean rural territories.

**Keywords:** rural tourism, agrotourism, sustainability, cultural heritage, Saraguro.

Abstract aprobado por:

# Contenido

DEDICATORIA .....	II
AGRADECIMIENTO .....	III
Resumen .....	IV
Abstract.....	V
INTRODUCCIÓN.....	8
CAPÍTULO I.....	10
1. RECURSOS PATRIMONIALES, CULTURALES Y NATURALES DE LA FINCA SAN RAFAEL.....	10
Introducción .....	10
1.1 Marco teórico y legal .....	11
1.2 Contextualización territorial. ....	18
1.3 Levantamiento de información patrimonial cultural y natural. ....	23
1.4 Inventario y caracterización de atractivos.....	26
Conclusión .....	33
CAPÍTULO II.....	35
2. Perspectivas de la familia en el diseño participativo.....	35
Introducción .....	35
2.1 Metodología .....	36
2.2 Caracterización territorial de la Finca San Rafael y su contexto local .....	39
2.3 Diseño de circuitos.....	40
2.4 Diseño de cronogramas turísticos para Finca San Rafael.....	48
2.5 Señalética .....	52
2.6 Guiones .....	55
2.7 Material de promoción “Posters” .....	62
2.8 Plan de capacitación.....	67
Conclusión .....	71
CAPÍTULO III .....	72
3. SOCIALIZACIÓN .....	72
Introducción .....	72
3.1 Contextualización del proceso de socialización .....	73
3.2 Descripción del proceso de socialización .....	76
3.3 Desarrollo del proceso de socialización.....	77
3.4 Evaluación del proceso de socialización.....	78

Conclusión .....	79
CONCLUSIONES FINALES .....	80
RECOMENDACIONES .....	81
REFERENCIAS .....	82
ANEXOS .....	86

## INTRODUCCIÓN

El turismo rural y el agroturismo han adquirido una creciente importancia en América Latina como alternativas de desarrollo sostenible que fortalecen las economías familiares, dinamizan los territorios y permiten revalorizar el patrimonio cultural y natural de las comunidades. En Ecuador, estos modelos han cobrado especial relevancia en zonas indígenas y rurales, donde persisten prácticas agrícolas tradicionales, saberes ancestrales y formas de organización comunitaria que constituyen un valioso capital biocultural para la construcción de propuestas turísticas auténticas y sostenibles. En este contexto, la Finca San Rafael, ubicada en la parroquia Saraguro, emerge como un espacio estratégico para comprender cómo los territorios rurales pueden transitar hacia nuevas formas de diversificación económica sin perder la esencia de sus modos de vida.

La finca se encuentra en un territorio caracterizado por una profunda identidad indígena vinculada al pueblo Kichwa Saraguro, cuya herencia cultural se expresa en la gastronomía, la agricultura, la ritualidad, la vestimenta y los sistemas de producción familiar. Sin embargo, estas prácticas conviven con desafíos contemporáneos como la migración, el desempleo juvenil, la discontinuidad de políticas públicas y la presión ambiental sobre los ecosistemas productivos. Estas tensiones revelan la necesidad de explorar alternativas que permitan equilibrar la conservación del territorio con la generación de ingresos dignos para las familias rurales. Entre estas alternativas, el turismo rural se presenta como un mecanismo viable siempre que se construya desde la participación comunitaria, la lectura del entorno y el respeto por los ciclos productivos.

La presente investigación tiene como propósito diseñar una propuesta integral de actividades agroturísticas para la Finca San Rafael, con base en un diagnóstico territorial, sociocultural y productivo que permitió comprender las dinámicas familiares, los recursos patrimoniales y las potencialidades del territorio. A lo largo del estudio se identificaron recursos naturales como el bosque nativo, senderos, fauna y vertientes de agua; así como recursos culturales y productivos vinculados a la gastronomía, la agricultura, el cuidado animal y los saberes medicinales. Estos elementos, analizados desde la agroecología, la sostenibilidad y la interpretación del patrimonio, permitieron estructurar tres circuitos experienciales: gastronómico, de bienestar y agroturístico.



El enfoque metodológico, de carácter cualitativo y exploratorio, se desarrolló en diálogo constante con la familia propietaria, permitiendo rescatar su visión, sus necesidades y sus expectativas frente al turismo. La propuesta resultante no busca transformar la finca en un producto turístico rígido, sino integrar el turismo dentro de la vida cotidiana y productiva del territorio, posicionándolo como una estrategia complementaria que fortalezca el arraigo, promueva la economía familiar y conserve el paisaje cultural y ecológico.

Finalmente, la socialización realizada con actores locales validó la pertinencia de la propuesta, confirmando que las experiencias diseñadas responden a los intereses y valores del pueblo Saraguro y constituyen una oportunidad real para impulsar un modelo de turismo vivencial coherente con la identidad y los ritmos del territorio. Esta tesis, por tanto, no solo presenta un conjunto de circuitos turísticos, sino que aporta una reflexión profunda sobre la transición de un sistema productivo agrícola hacia un modelo turístico sostenible, participativo y culturalmente significativo.

# **CAPÍTULO I**

## **1. RECURSOS PATRIMONIALES, CULTURALES Y NATURALES DE LA FINCA SAN RAFAEL.**

### **Introducción**

El desarrollo turístico de un territorio sostenible y exitoso está profundamente ligado a la correcta identificación y puesta en valor de sus recursos patrimoniales (Saxena et al., 2007; Cañizares Ruiz & Ruiz Pulpón, 2020), tanto culturales como naturales. Este proceso de diagnóstico, lejos de ser una simple lista de elementos, es la base fundamental para una planificación estratégica eficaz. Al identificar de manera sistemática lo que hace único a un lugar, estos recursos se pueden transformar en atractivos turísticos tangibles. Estos atractivos se convierten en el principal motivo de visita y, a la vez, en la materia prima esencial para crear productos turísticos auténticos y competitivos. Por lo tanto, identificar estos recursos es el primer paso para definir una oferta turística clara, diseñar una estrategia de comercialización dirigida y realizar una promoción efectiva que diferencie al destino en un mercado global muy competido. De igual manera, conocer a profundidad los recursos permite promocionarlos con veracidad, contando historias reales, y al mismo tiempo, planificar las visitas para proteger esos mismos recursos de manera preventiva, asegurando que la actividad turística se gestione de forma ordenada y sostenible, protegiendo el patrimonio para el futuro.

En el caso específico de Saraguro, Ecuador, un cantón ricamente impregnado por la cultura indígena Kichwa, se enfrenta desafíos como la migración, el desempleo y otras problemáticas sociales que limitan el desarrollo de la población. Los recursos patrimoniales de la Finca San Rafael y su entorno inmediato representan una oportunidad concreta para impulsar un modelo de turismo rural que genere alternativas económicas reales, empleo digno y arraigo territorial, ayudando así a contrarrestar varias problemáticas del territorio. La valoración de estas manifestaciones culturales, tradiciones ancestrales, gastronomía y microemprendimientos agropecuarios permite darles un valor agregado. Una vez que se estructuran y se planifican estos recursos, es posible convertirlos en productos turísticos que beneficien económicamente a las familias a largo plazo y promuevan un desarrollo local sostenible. Finalmente, este diagnóstico no solo facilita la creación de alianzas estratégicas y circuitos turísticos, también proporciona el material necesario para construir relatos y narrativas turísticas propias y contra

hegemónicas. Esto fortalece la identidad cultural y permite a la comunidad contar su propia historia, posicionándose de manera única y auténtica en el mapa turístico.

## **1.1 Marco teórico y legal**

### **1.1.1 Marco teórico**

El turismo rural se ha consolidado como una estrategia de desarrollo local que aprovecha los recursos patrimoniales de las comunidades para generar alternativas económicas sostenibles, especialmente en territorios donde las actividades primarias tradicionales no son suficientes para garantizar el bienestar de la población (Mieles, 2019; Varisco, 2016). Desde una perspectiva sistémica, este fenómeno complejo interactúa a través de distintos subsistemas: la demanda turística, la oferta de servicios, la infraestructura, la comunidad anfitriona y la superestructura; todos atravesados por dimensiones culturales, económicas, sociales, ambientales y políticas (Varisco, 2016). Esta visión supera concepciones reduccionistas que lo limitaban a actividades recreativas en espacios no urbanos y lo sitúa como una herramienta de desarrollo territorial.

En este marco, Saxena et al. (2007) proponen el concepto de turismo rural integrado, que enfatiza los vínculos entre la actividad turística y las estructuras económicas, sociales, culturales y naturales del territorio, concibiéndolo como una estrategia de desarrollo en red basada en la articulación de actores, productos y recursos endógenos. Investigaciones recientes han ido más allá del turismo rural y se han orientado hacia enfoques territoriales y en red, la sostenibilidad de paisajes agrarios y productivos, la relación entre turismo, producción local y patrimonio, el papel del turismo en la resiliencia de las comunidades rurales, entre otros (Cañizares Ruiz & Ruiz Pulpón, 2020; Farfán-Pacheco et al., 2024; Saxena et al., 2007; Varisco, 2016).

En el contexto ecuatoriano, el turismo rural se concibe como una estrategia orientada a diversificar la economía de las comunidades, apoyándose en sus recursos patrimoniales y en sus formas de vida tradicionales (Mieles, 2019; Ministerio de Turismo del Ecuador, 2021). Para el caso de la Finca San Rafael, ubicada en el cantón Saraguro, este enfoque es especialmente relevante, pues permite transformar y aprovechar los saberes agropecuarios, la biodiversidad y las manifestaciones culturales del pueblo Kichwa-Saraguro en experiencias turísticas auténticas que fortalecen el arraigo territorial y ayudan a enfrentar problemáticas como la migración (GAD Saraguro, 2022).

El éxito de esta transformación depende de la capacidad de generar una oferta diferenciada que responda a la demanda creciente de turistas nacionales e internacionales por vivencias genuinas y contacto directo con la naturaleza y la cultura local (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2021). La planificación debe ser, en consecuencia, participativa y adaptada a las particularidades de cada territorio. En la Finca San Rafael, el diseño de los tres circuitos turísticos (gastronómico, de bienestar y agroturístico) se ha realizado junto con la familia propietaria, lo que garantiza que las actividades sean culturalmente apropiadas y económicamente viables. Este enfoque metodológico permite que el turismo se constituya en un complemento de las actividades productivas tradicionales, sin sustituirlas, fortaleciendo la economía familiar y reduciendo la vulnerabilidad del hogar ante las fluctuaciones de los mercados agrarios (Vasco, 2020; Varisco, 2016).

### **Recursos Patrimoniales como base para el Turismo Rural**

El patrimonio cultural inmaterial del pueblo Saraguro constituye uno de los principales activos diferenciadores de la oferta turística. El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ha documentado que elementos como la lengua kichwa, la vestimenta tradicional, las celebraciones de los Raymis y la gastronomía conforman un sistema vivo de saberes y prácticas que debe gestionarse con respeto y desde la propia comunidad (INPC, 2017). La puesta en valor de este patrimonio en espacios como la Finca San Rafael no solo enriquece la experiencia de los visitantes, sino que también actúa como un mecanismo de revitalización cultural, especialmente entre las generaciones jóvenes, reforzando la identidad y el orgullo local (Guananga, 2021). Esta dimensión cultural se articula con la visión del Sumak Kawsay o Buen Vivir, consagrada en la Constitución del Ecuador de 2008, que plantea la necesidad de armonizar las relaciones entre sociedad y naturaleza (Constitución del Ecuador, 2008). Desde la dimensión ambiental, la biodiversidad presente en la finca (bosque nativo, vertientes de agua y fauna local) constituye la base para el desarrollo de turismo de naturaleza. De acuerdo el Ministerio de Ambiente, Agua y Transición Ecológica (2022), el turismo de naturaleza y el ecoturismo son modalidades que priorizan la conservación y la educación ambiental, orientando la visita hacia el conocimiento y la valoración de los ecosistemas. Mediante procesos de interpretación ambiental, estos recursos sensibles pueden transformarse en herramientas pedagógicas que promuevan la conservación, una mayor conciencia

ecológica y la corresponsabilidad de los visitantes respecto al cuidado del entorno (Leanza et al., 2016; Nowacki, 2021).

Dentro del amplio campo del turismo rural, el agroturismo se reconoce como una modalidad específica que combina la producción agrícola con actividades turísticas. Se define como un conjunto de servicios de hospitalidad y ocio basados en explotaciones agrícolas o ganaderas en funcionamiento, que abren sus espacios y procesos a los visitantes (Amsden & McEntee, 2011; Ciolac et al., 2021; Knežević et al., 2025). Su valor radica en permitir una experiencia directa vinculada al campo, los cultivos y los productos locales, favoreciendo la diversificación de los ingresos de las familias rurales y contribuyendo al desarrollo sostenible, siempre que se mantenga un equilibrio entre la conservación ambiental y la gestión adecuada de los recursos (Ciolac et al., 2021; Fresneda & Fresneda, 2018).

En su evolución conceptual, el agroturismo se ha entendido como una forma de contacto directo entre turistas y actividades agrícolas, donde se valoran tanto los productos como las prácticas tradicionales de producción. Amsden y McEntee (2011) introducen el concepto de *agrireisure* para describir la intersección entre agricultura, ocio y cambio social, subrayando que los espacios agrarios son lugares legítimos para el descanso, el aprendizaje experiencial y la reconexión con el origen de los alimentos. Por su parte, Knežević et al. (2025) plantean la hospitalidad agraria centrada en la comunidad como un modelo en el que la conservación del patrimonio agrícola (prácticas agrícolas tradicionales, conocimientos locales, paisajes culturales y biodiversidad agraria) se vincula con la generación de beneficios ambientales, sociales, económicos y de bienestar.

### **Dimensiones Experienciales en el turismo rural: Gastronomía, Bienestar e Interpretación**

La relación entre agroecología, producción local y turismo resulta central para comprender las posibilidades del agroturismo. La agroecología se plantea como un enfoque que integra prácticas agrícolas respetuosas con la naturaleza, la valorización de recursos locales y el fortalecimiento de sistemas productivos familiares, constituyéndose en un soporte para la creación de experiencias turísticas auténticas y coherentes con principios de sostenibilidad (Castillo Castillo, 2023; Fernández et al., 2025; Fresneda & Fresneda, 2018). La producción orgánica se ha identificado como un pilar del turismo

sostenible, debido a que los visitantes valoran productos percibidos como responsables con el ambiente (Hvizdová, 2018). En el ámbito gastronómico, se ha demostrado que los alimentos con identidad territorial, como aquellos con denominación de origen o marcas colectivas, generan un fuerte atractivo turístico al combinar autenticidad, calidad y tradición (Pamukçu et al., 2021). Investigaciones sobre productos artesanales, como el queso, muestran que estos no solo representan un alimento, sino también una expresión cultural y un recurso para el desarrollo de destinos rurales (Magri-Harsich et al., 2024). Estos hallazgos se conectan con la literatura sobre turismo gastronómico, que concibe la gastronomía como un atractivo primario capaz de configurar la imagen del destino y diferenciarlo frente a otros competidores (Cañizares Ruiz & Ruiz Pulpón, 2020; Robinson, 2021).

En el caso de Ecuador, diversos estudios subrayan que la integración de productos de la tierra en las propuestas turísticas fortalece tanto la economía local como la identidad cultural, en la medida en que los alimentos y las preparaciones tradicionales expresan historias, paisajes y formas de vida (Alvarado-Vanegas et al., 2025; Galarza Villalba & Galarza Bravo, 2018). La demanda turística por la gastronomía local se relaciona con motivaciones vinculadas al aprendizaje cultural, la búsqueda de autenticidad y el disfrute sensorial, lo que coloca a la cocina rural y a los productos agroecológicos en el centro de la construcción de experiencias memorables (Alvarado-Vanegas et al., 2025; Pamukçu et al., 2021).

Por otra parte, el turismo de bienestar se ha consolidado como una tendencia que responde a la búsqueda de equilibrio físico, mental y emocional. En contextos rurales, este tipo de turismo combina naturaleza, gastronomía saludable y cultura local, articulando actividades orientadas al descanso, la renovación personal y la desaceleración del ritmo de vida (Dini & Pencarelli, 2021; Sengel et al., 2015). A diferencia del turismo médico, centrado en tratamientos específicos, el turismo de bienestar rural enfatiza la prevención, la reconexión con la naturaleza y la incorporación de estilos de vida más equilibrados, utilizando como recursos los paisajes, las prácticas tradicionales y los productos locales (Batyhina et al., 2020; Knežević et al., 2025).

Estudios empíricos han mostrado que las experiencias que incluyen contacto con la naturaleza, socialización y actividades interpretativas generan beneficios psicológicos y contribuyen de forma significativa al bienestar de los visitantes (Clissold et al., 2022;

Robinson, 2021). En el caso de experiencias vinculadas a fincas y espacios agrarios, la hospitalidad de base familiar, la participación en rutinas cotidianas, la alimentación basada en productos frescos y las actividades suaves al aire libre se asocian con la reducción del estrés, la mejora de la salud percibida y la resignificación de los estilos de vida urbanos (Amsden & McEntee, 2011; Dini & Pencarelli, 2021; Knežević et al., 2025).

La interpretación del patrimonio natural y cultural ocupa un lugar central en la organización del turismo rural y agroturístico. Se entiende como el uso de paisajes, prácticas y elementos patrimoniales para comunicar significados, valores e historias que mejoran la comprensión de los visitantes y apoyan la conservación y la identidad territorial (Cañizares Ruiz & Ruiz Pulpón, 2020; Leanza et al., 2016; Robinson, 2021). En territorios rurales, la interpretación abarca tanto el patrimonio natural (ecosistemas, paisajes, biodiversidad) como el patrimonio cultural (arquitectura, tradiciones, conocimientos y prácticas agrarias), que suelen confluir en paisajes culturales construidos históricamente (Cañizares Ruiz & Ruiz Pulpón, 2020). La literatura destaca que la interpretación del patrimonio, a través de rutas, señalética, centros de interpretación y materiales impresos o digitales, puede mejorar la experiencia de los visitantes y favorecer la conservación, siempre que los contenidos sean claros, accesibles y culturalmente apropiados (Leanza et al., 2016; Morato Lara & Sánchez-Cuadrado, 2018; Nowacki, 2021). Sánchez-Martín et al. (2020) muestran cómo el diseño de itinerarios que incorporan patrimonio debe considerar tanto la comprensión de los visitantes como la preservación del entorno, de manera que las rutas patrimoniales contribuyan a diversificar la economía local sin comprometer los valores que les dan sentido. Desde el enfoque de sostenibilidad cultural, Robinson (2021) subraya la importancia de analizar qué elementos culturales se sostienen, para quién y por qué, a fin de evitar procesos de mercantilización que vacíen de contenido las prácticas patrimoniales.

### **Gestión, Sostenibilidad y Perspectivas Familiares del Turismo Rural**

El diseño y la gestión de experiencias turísticas rurales requieren articular sostenibilidad, identidad cultural, agroecología y planificación participativa. El marco del turismo rural integrado señala que las experiencias rurales efectivas no son productos aislados, sino sistemas que combinan recursos agrarios, paisajes, cultura local y redes de actores territoriales (Amsden & McEntee, 2011; Saxena et al., 2007). En este sentido, la planificación de experiencias en espacios como la Finca San Rafael debe basarse en la

identificación de capacidades y vulnerabilidades del territorio, la fijación de objetivos de conservación y desarrollo, y la organización de actividades turísticas coherentes con esos objetivos (Alvarado-Vanegas & Coromina, 2024; Varisco, 2016).

La literatura sobre gestión de experiencias rurales enfatiza la necesidad de integrar los recursos locales (agroecología, gastronomía, patrimonio material e inmaterial) con las expectativas y motivaciones de los visitantes (Galarza Villalba & Galarza Bravo, 2018; Nowacki, 2021). La participación de las comunidades en el diseño de los productos turísticos y en la toma de decisiones es un elemento clave para garantizar la apropiación local, la equidad en la distribución de beneficios y la sostenibilidad de largo plazo (Córdova, 2019; Knežević et al., 2025). En el caso de la Finca San Rafael, el modelo de gestión familiar articulado con las directrices del GAD Saraguro contribuye a que el proyecto turístico se consolide como herramienta de desarrollo local y no como una actividad pasajera (Córdova, 2019; GAD Saraguro, 2022).

La sostenibilidad y el enfoque familiar en el turismo rural estructuran la reflexión sobre el mediano y largo plazo. La sostenibilidad se entiende como el equilibrio entre conservación ambiental, continuidad sociocultural y viabilidad económica local, frecuentemente desde enfoques de desarrollo endógeno y agroecológico (Fernández et al., 2025; Fresneda & Fresneda, 2018; Varisco, 2016). Varisco (2016) propone evaluar la sostenibilidad a través de dimensiones ambientales, sociales, económicas, culturales y políticas, mientras que Fresneda y Fresneda (2018) y Fernández et al. (2025) muestran cómo la agroecología puede servir como herramienta para integrar agricultura, turismo y conservación en un mismo proyecto territorial. Knežević et al. (2025) plantean un modelo dual para la sostenibilidad agroturística basado en la preservación del patrimonio agrícola y el turismo de naturaleza, destacando el papel de las explotaciones familiares como custodias del territorio y del conocimiento local.

Las empresas familiares constituyen la forma organizativa predominante en el turismo rural y agroturístico, caracterizándose por la propiedad y gestión familiar, el arraigo territorial, la superposición entre vida doméstica y actividad económica, y una perspectiva intergeneracional que trasciende la mera maximización de beneficios a corto plazo (Castillo Castillo, 2023; Knežević et al., 2025). Estas empresas aportan autenticidad, hospitalidad personalizada y conocimiento del territorio, pero enfrentan desafíos de profesionalización, acceso a financiación, sobrecarga de trabajo y sucesión



generacional, especialmente en contextos marcados por la migración juvenil (Córdova, 2019; Knežević et al., 2025).

Los esquemas de certificación en turismo sostenible, producción orgánica o comercio justo pueden contribuir a mejorar la calidad y visibilidad de las experiencias, aunque su costo y complejidad suponen un reto para emprendimientos de pequeña escala (Fresneda & Fresneda, 2018; Knežević et al., 2025). En este escenario, la articulación entre políticas públicas, iniciativas comunitarias y proyectos familiares, resulta fundamental para consolidar un modelo de turismo rural y agroturístico que, además de generar ingresos, contribuya a la preservación del patrimonio biocultural, al bienestar de las comunidades y al cumplimiento de los principios de desarrollo local en las zonas rurales.

### **1.1.2 Marco legal**

En cuanto al marco legal que regula la actividad turística en Ecuador tiene como eje principal la Ley Orgánica de Turismo (Asamblea Nacional del Ecuador, 2020). Esta ley fue publicada en el Registro Oficial Suplemento 283, establece que toda prestación de servicios turísticos debe estar debidamente registrada ante el Ministerio de Turismo (Constitución de la República del Ecuador 2008). Para la Finca San Rafael, esto implica que obligatoriamente debe obtener una licencia de operación turística, que acredite el cumplimiento de estándares de calidad, seguridad y sostenibilidad. La ley reconoce expresamente al turismo comunitario y rural como modalidades prioritarias (Art. 6), lo que brinda un respaldo legal directo al proyecto.

El Ministerio de Turismo (MINTUR) ha emitido instrumentos técnicos primordiales. La Agenda de Transformación Productiva Turística 2030 (MINTUR, 2021) identifica a los territorios rurales y a los "Pueblos Mágicos" como focos de inversión y promoción, una categoría que ostenta Saraguro desde 2024 (MINTUR, 2024). Adicionalmente, el Reglamento para los Centros de Turismo Comunitario establece el marco legal y los requisitos para que las comunidades locales organizadas puedan ofrecer servicios turísticos de manera formal y regulada. Para ello, establece los parámetros específicos para la señalética, la guianza, la alimentación y el manejo de residuos, asegurando una experiencia de calidad para el visitante.

En el ámbito patrimonial, la Ley de Patrimonio Cultural (Asamblea Nacional del Ecuador, 2019) protege las manifestaciones culturales del pueblo Saraguro. Cualquier uso de estos elementos con fines turísticos debe realizarse de manera que se garantice su salvaguardia y se evite la distorsión o banalización. Este marco se complementa con los derechos colectivos de las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas reconocidos en el Art. 57 de la Constitución de la República (2008), que ampara su derecho a conservar y desarrollar su identidad y saberes ancestrales.

Para llevar de manera correcta la gestión del patrimonio natural de la finca, la Ley Orgánica del Ambiente (Asamblea Nacional del Ecuador, 2017) y su reglamento son piezas clave. Estas normativas exigen un manejo ambiental responsable, particularmente en un ecosistema frágil como el bosque montano. A nivel local, el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del GAD Cantón Saraguro es el instrumento rector que define las zonificaciones y las actividades permitidas. La viabilidad legal del proyecto depende de que esté alineado con este plan, el cual, tras la declaratoria de "Pueblo Mágico", incluye lineamientos específicos para ordenar y promover la actividad turística de manera sostenible.

Para finalizar, la formalización del emprendimiento, la Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación "Legoemprende" (Asamblea Nacional del Ecuador, 2023) simplifica los trámites para la creación de microempresas, lo que facilita a la familia propietaria establecer su negocio de manera legal y acceder a potenciales beneficios tributarios y de financiamiento.

## **1.2. Contextualización territorial.**

### **1.2.1. Saraguro**

La provincia de Loja, situada en la región sur del Ecuador, constituye uno de los territorios más representativos de la sierra sur por su diversidad cultural, productiva y ambiental. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022), su población asciende a 525.484 habitantes, con una marcada concentración en la ciudad de Loja, capital provincial y principal centro administrativo, económico y cultural. La estructura productiva de la provincia se sostiene principalmente en tres ejes: el comercio, la agricultura y la ganadería, actividades que han configurado históricamente la base del desarrollo local (Ministerio de Producción, Comercio Exterior e Inversiones, 2021). En

materia turística, la ciudad de Loja presenta un perfil particular: el 49,17% de los viajes registrados corresponden a motivos de negocios, lo que evidencia su rol como centro de servicios y gestión; además, el 87,5% de los visitantes son recurrentes, lo cual refleja la existencia de un flujo estable de visitantes y la fidelidad hacia este destino (Ministerio de Turismo, 2023).

En este contexto provincial se inserta el cantón Saraguro, localizado a 64 km al norte de la ciudad de Loja. Con una población de 14.001 habitantes (INEC, 2022), Saraguro constituye un territorio singular por su alto grado de cohesión cultural y social. Aproximadamente el 80% de sus habitantes se autoidentifica como parte del pueblo kichwa-Saraguro, cuya cosmovisión, prácticas ancestrales e idioma se mantienen vigentes, consolidando una identidad comunitaria fuertemente ligada al territorio (GAD Saraguro, 2022). Esta herencia cultural se refleja no solo en tradiciones vivas, sino también en formas de organización social y productiva que responden a una lógica agro-céntrica, centrada en la agricultura y la ganadería como actividades económicas predominantes.

Desde una perspectiva geográfica, Saraguro ocupa una posición estratégica en la región sur interandina, limitando con provincias y cantones de relevancia económica como Azuay al norte y Loja al sur, y conectando transversalmente con Zamora Chinchipe y El Oro hacia el oriente y occidente, respectivamente (GAD Saraguro, 2022). Su cabecera parroquial, situada a 2.520 m.s.n.m. y atravesada por la Carretera Panamericana (E35), constituye un nodo de conexión fundamental en el corredor vial Cuenca–Loja. La variabilidad altitudinal y climática del cantón da lugar a diversos pisos ecológicos, lo que permite una producción agrícola diversificada y crea un marco favorable para iniciativas de agroturismo y turismo de naturaleza.

El origen histórico de la población Saraguro se vincula al proceso de mitimaes impulsado por el Imperio Inca, lo que explica la fuerte cohesión social, el sentido de pertenencia y la preservación de prácticas culturales hasta la actualidad (Ospina Peralta, 2009). La consolidación administrativa del territorio se materializó en 1854 con su elevación a cantón, aunque su reconocimiento más reciente como “Pueblo Mágico del Ecuador” en 2021 (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2024) evidencia el valor cultural y turístico que ha alcanzado en el escenario nacional.

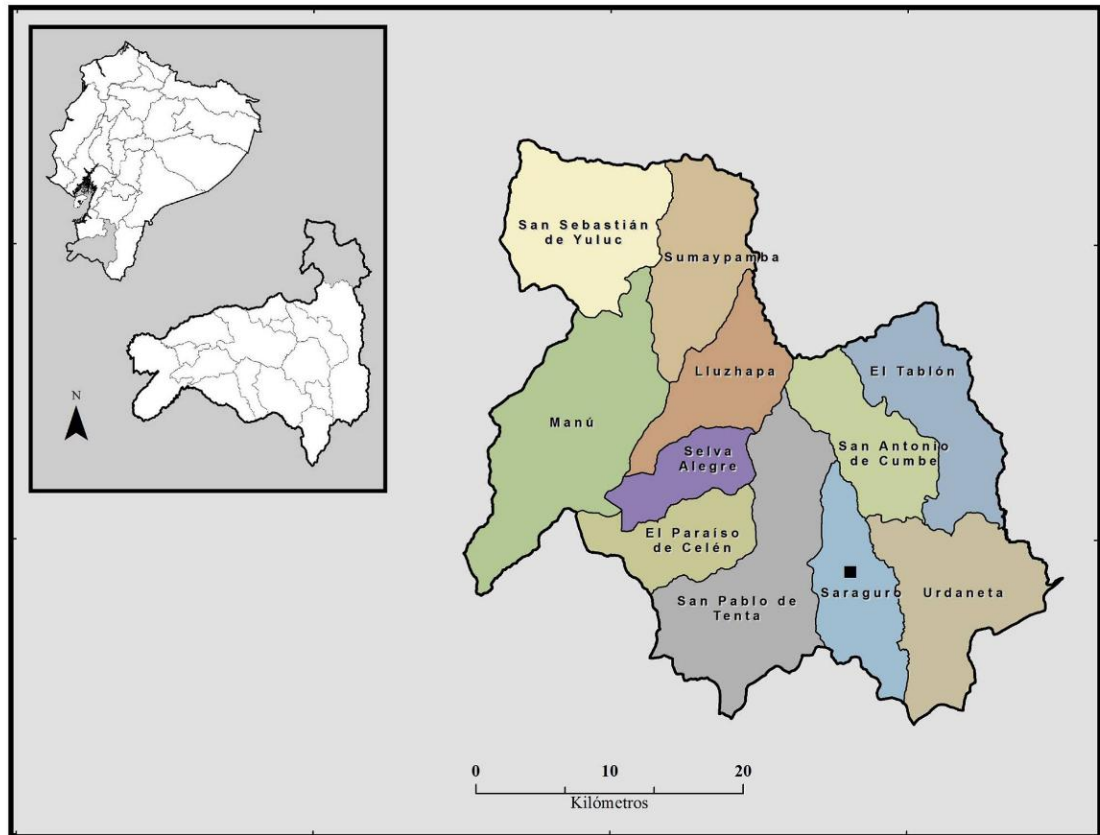
En el plano cultural, Saraguro se distingue como referente de la cultura kichwa en Ecuador. Su vestimenta tradicional (ponchos y polleras negras, sombreros y cabellos trenzados) simboliza la identidad y la pertenencia a un linaje ancestral, mientras que la persistencia del idioma kichwa refuerza la transmisión intergeneracional de la cosmovisión andina. Su calendario festivo, en el que convergen celebraciones ancestrales como el *Inti Raymi* con festividades católicas como la Semana Santa, refleja un sincretismo religioso y cultural que fortalece la identidad colectiva. Estos elementos tangibles e intangibles no solo constituyen un patrimonio vivo, sino también un activo estratégico para el desarrollo turístico.

Desde la dimensión social, los datos censales muestran que el 51,7% de la población de Saraguro vive en condiciones de pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas (INEC, 2022). Sin embargo, se identifican avances importantes en el ámbito educativo, especialmente entre la población joven de 25 a 30 años, donde 571 personas cuentan con título superior, frente a 253 que no accedieron a este nivel. Este dato revela un proceso de movilidad educativa que, aunque aún desigual, contribuye a la formación de capital humano para el desarrollo local.

En cuanto a su economía, Saraguro mantiene una base primaria sustentada en la agricultura, la ganadería lechera y la artesanía, actividades que no solo generan ingresos, sino que también forman parte de su identidad cultural. El reconocimiento como “Pueblo Mágico” ha generado un impulso adicional al promover la valorización de la cultura, la gastronomía y los microemprendimientos locales. Esta designación ha contribuido a consolidar estrategias de diversificación productiva, especialmente en torno al agroturismo y al turismo comunitario, considerados alternativas viables para frenar la migración, dinamizar la economía y fortalecer la cohesión social.

**Figura 1**

*Mapa de la Ubicación del cantón Saraguro*



*Nota:* Se muestra la ubicación de la parroquia Saraguro

Fuente: Obtenido de <https://ecuadorcantonal.blogspot.com/p/saraguro.html>

### **1.2.2. contextualización finca San Rafael**

La Finca San Rafael es un espacio productivo dentro de la parroquia Saraguro, en la provincia de Loja. De propiedad familiar desde hace 23 años, se encuentra a 2.992 metros sobre el nivel del mar, en una zona de relieve montañoso y clima frío con precipitaciones regulares a lo largo del año. Su extensión es de 19,8 hectáreas, delimitadas por quebradas y cursos de agua que marcan los límites con propiedades vecinas: al norte con terrenos de la señora Lida Ramón, al sur con los de Manuel Armijos, al este con un río y al oeste con la antigua Carretera Panamericana. Esta ubicación garantiza un acceso vial estratégico que conecta la finca con la cabecera parroquial y con la red de transporte local.

El territorio en el que se asienta la finca se caracteriza por su alta biodiversidad. Alberga un fragmento de bosque montano que actúa como refugio de flora y fauna representativa de la región andina. Entre las especies vegetales sobresalen Ramos (palma endémica en peligro de extinción), romerillo, diversas variedades de orquídeas y plantas medicinales como la menta, el laurel, el matico y el puchik. Estas especies poseen un importante valor etnobotánico para la cultura Saraguro, ya que son utilizadas en prácticas medicinales y rituales tradicionales. En cuanto a fauna, destacan aves como loros, tucanes, curiquingues y golondrinas, lo que convierte a la finca en un potencial corredor ecológico de interés para actividades de observación y turismo científico.

Históricamente, la finca ha operado bajo un modelo productivo netamente ganadero, basado en la crianza extensiva de bovinos para la producción de leche y quesillo artesanal. Si bien este sistema ha sido la principal fuente de ingresos familiares, también ha ejercido presión sobre los suelos y la cobertura vegetal, generando procesos de degradación ambiental. La finca, a pesar de su relevancia productiva, carece de servicios básicos fundamentales como agua potable y alcantarillado, aunque dispone de energía eléctrica, telefonía celular y acceso vial secundario. Estas limitaciones, comunes en gran parte del territorio rural, representan un obstáculo para la implementación de proyectos turísticos, pero al mismo tiempo configuran un escenario de autenticidad que puede ser gestionado bajo estándares de sostenibilidad.

#### Problemáticas Identificadas y Necesidad de Intervención

La situación actual de la Finca San Rafael presenta tensiones y limitaciones derivadas del modelo productivo y de las carencias de infraestructura. El manejo ambiental constituye uno de los principales retos, pues la presión de la ganadería extensiva ha generado signos de degradación del suelo y de la cobertura vegetal, lo que hace necesario implementar un plan de conservación y restauración de ecosistemas, con especial énfasis en la protección de especies nativas en riesgo como la palma Ramos. A ello se suma una importante brecha de infraestructura: la ausencia de servicios básicos como agua potable y alcantarillado limita tanto las condiciones de habitabilidad como las posibilidades de operación de proyectos de turismo comunitario, requiriendo la incorporación de soluciones técnicas sostenibles adaptadas al contexto rural.

Pese a estas dificultades, la finca cuenta con un notable potencial para diversificar sus actividades hacia formas de producción y gestión más sostenibles. La riqueza de su biodiversidad, la proximidad a la cultura Saraguro y la historia familiar de más de dos décadas constituyen una base sólida para la transición hacia un modelo que incorpore actividades de agroturismo, ecoturismo y turismo científico. Esta reconversión permitiría no solo generar ingresos adicionales, sino también contribuir a la conservación del patrimonio natural, crear empleo local y fortalecer el vínculo entre la comunidad y su entorno. En este sentido, la Finca San Rafael se configura como un caso representativo para analizar cómo los recursos patrimoniales, naturales y culturales, pueden convertirse en pilares de un desarrollo territorial sostenible en el cantón Saraguro.

### **1.3 Levantamiento de información patrimonial cultural y natural.**

#### **1.3.1. Patrimonio Cultural**

El patrimonio cultural del pueblo Kichwa Saraguro constituye un eje fundamental de su identidad y de su proyección hacia el exterior. Sus raíces se remontan a la época incaica, cuando se consolidó como un asentamiento de mitimaes, lo que explica su cohesión social, la continuidad de su lengua y la persistencia de sus prácticas rituales. Este origen les ha conferido una identidad colectiva singular dentro de la provincia de Loja y del país, basada en la preservación de saberes, símbolos y expresiones que han resistido a procesos históricos de cambio y colonización. Entre las manifestaciones más visibles de esta cultura se encuentra la vestimenta tradicional. El uso predominante de los colores blanco y negro, lejos de significar luto, representa nobleza y está asociado al ave curiquingue, considerada un símbolo sagrado. Los hombres utilizan ponchos negros y sombreros blancos de ala ancha, mientras que las mujeres visten polleras negras y blusas bordadas, complementadas con mullos (collares de chaquira). Este atuendo no solo constituye un referente estético, sino también una marca identitaria que la diferencia de otros pueblos indígenas del Ecuador.

El idioma kichwa es otro pilar del patrimonio cultural. Aunque durante varias décadas enfrentó un proceso de pérdida, en la actualidad experimenta un proceso de revitalización. El kichwa se transmite nuevamente de generación en generación no solo a través de la oralidad, sino también mediante expresiones artísticas contemporáneas como

la música y la pintura, que buscan recuperar y visibilizar el idioma como vehículo de identidad. Esta revalorización es clave para garantizar la continuidad cultural y para proyectar la cosmovisión andina hacia las nuevas generaciones.

La espiritualidad del pueblo Saraguro se manifiesta en la celebración de los Raymis, fiestas que siguen el calendario agrícola y astronómico. El Inti Raymi, en honor al solsticio de junio, y otros Raymis dedicados a la luna, a la tierra y a los ciclos de la naturaleza, constituyen rituales de agradecimiento y purificación que refuerzan la relación de la comunidad con la Pacha Mama. Estas celebraciones, que incluyen música, danza, ofrendas y consumo de alimentos tradicionales, se han fusionado con el catolicismo, generando un sincretismo religioso único. La Semana Santa es uno de los ejemplos más claros de esta fusión, donde las prácticas ancestrales de gratitud a la naturaleza se entrelazan con la conmemoración cristiana.

La cultura Saraguro también se expresa en el arte y en la organización social. La música, de tonos melancólicos, y la danza, cargada de simbolismo, se constituyen en elementos centrales de su vida ritual. En los últimos años, el arte plástico contemporáneo ha ganado protagonismo, con artistas saraguros que, formados en bellas artes, utilizan la pintura para representar mitos, leyendas y realidades de su pueblo. Estas obras no solo funcionan como expresión estética, sino como una forma de transmisión cultural hacia públicos más amplios.

El patrimonio material incluye la arquitectura de bareque, que durante siglos ha sido utilizada para la construcción de viviendas. Esta técnica tradicional, basada en barro, madera y caña, ha sido revalorizada como una alternativa sostenible que combina bajo costo, eficiencia energética y valor patrimonial. Hoy en día, algunas construcciones modernas integran elementos del bareque y el uso de tejas, fusionando tradición y contemporaneidad. La artesanía constituye otra expresión vital de la cultura Saraguro. Los tejidos de lana elaborados en telares manuales, las prendas bordadas y la bisutería con mullos no solo cumplen funciones económicas, sino que son símbolos de continuidad cultural. Su comercialización en ferias locales, nacionales e incluso internacionales ha permitido que la cultura Saraguro se posicione como un referente en la producción artesanal de calidad. Estas actividades se vinculan directamente con el turismo comunitario, ya que permiten a los visitantes acceder a experiencias auténticas y generar ingresos que refuerzan la economía familiar y colectiva. Es por ello que, el patrimonio



cultural de Saraguro representa un complejo entramado de símbolos, prácticas y saberes que se encuentran en constante resignificación. Lejos de ser un vestigio del pasado, se proyecta como un patrimonio vivo, capaz de adaptarse a nuevas realidades sin perder su esencia, y se constituye en la base de una oferta turística diferenciada, anclada en la identidad y en el principio del Sumak Kawsay o Buen Vivir.

### **1.3.2. Patrimonio Natural**

El cantón Saraguro también se caracteriza por la riqueza de su patrimonio natural, que se refleja en la diversidad de ecosistemas de montaña propios de la región interandina del sur del Ecuador. Esta riqueza natural constituye un soporte fundamental para la vida local, pues garantiza servicios ambientales como el agua, la biodiversidad y la fertilidad de los suelos, además de convertirse en un recurso con potencial turístico. Uno de los espacios más importantes es el Bosque Protector Huashapamba, un bosque nublado administrado por comunidades locales como Ilincho, Las Lagunas y Gunudel-Gulacpamba. Este ecosistema alberga múltiples vertientes de agua que alimentan al río Llaco, convirtiéndose en un área estratégica de provisión hídrica. Además, su vegetación densa y húmeda es hábitat de especies de flora y fauna representativas de la región.

El Cerro Fierro Urku es otro espacio emblemático, conocido como una “estrella hídrica del sur” debido a su papel clave en la conformación de cuencas hidrográficas. Desde este cerro se originan corrientes de agua que nutren tanto la vertiente del Pacífico como la del Amazonas, lo que resalta su importancia ecológica a nivel nacional. De manera complementaria, el complejo de humedales Saraguro, Oña y Yacuambi constituye una reserva estratégica de recursos hídricos y un espacio que contribuye a la regulación climática y a la preservación de la biodiversidad.

La flora de la región incluye especies de gran valor ecológico y cultural. Las orquídeas son abundantes en los bosques del cantón y representan un atractivo estético y científico de interés para la investigación y el turismo especializado. La palma de Ramos, empleada en la tradición del Domingo de Ramos, se encuentra en peligro de extinción, lo que ha generado esfuerzos comunitarios para su conservación. Asimismo, plantas medicinales como el laurel, el matico y la menta continúan siendo utilizadas por las

comunidades locales, reforzando el vínculo entre patrimonio natural y prácticas culturales de salud y bienestar.

En cuanto a fauna, el territorio alberga una variedad de especies emblemáticas. Se pueden encontrar aves como loros, tucanes y golondrinas, así como el curiquingue, que no solo forma parte del ecosistema, sino que también tiene un rol simbólico en la cultura Saraguro, al ser representado en la vestimenta y en rituales. Entre los mamíferos destacan especies como los tapires y los osos de anteojos, ambos de importancia ecológica y en riesgo de conservación. El cóndor andino, ave emblemática de los Andes, puede ser avistado en zonas cercanas como San Antonio de Cumbe, lo que incrementa el potencial del territorio para el desarrollo de turismo científico y de observación de aves. Este patrimonio natural, que combina bosques nublados, humedales, montañas y especies de flora y fauna de alto valor, se constituye en un soporte fundamental para el turismo comunitario y el ecoturismo. La riqueza natural de Saraguro se ha convertido en un elemento central de la cosmovisión local, donde la Pacha Mama es reconocida como fuente de vida y espiritualidad.

## **1.4. Inventario y caracterización de atractivos.**

### **1.4.1. Atractivos del canto Saraguro**

El cantón Saraguro se caracteriza por su gran variedad de atractivos turísticos, que son significativos para la experiencia del visitante. Estos recursos, a más de ser espacios de recreación para la comunidad local, están estrechamente vinculados a la cosmovisión y las prácticas del pueblo Kichwa Saraguro. En este apartado se describen y analizan algunos de los atractivos más relevantes, con énfasis en aquellos que, por su cercanía y complementariedad, pueden integrarse a la experiencia turística de la Finca San Rafael.

El sitio conocido como Baños del Inca constituye un espacio sagrado en el que confluyen naturaleza y espiritualidad. Se trata de un lugar de cascadas y senderos que permiten realizar caminatas, actividades de contemplación paisajística y fotografía. Además, cuenta con un mirador natural que ofrece vistas panorámicas del cantón, lo que lo convierte en un punto estratégico para fortalecer la relación entre turismo de naturaleza y turismo cultural, dado que en el imaginario local está asociado a prácticas rituales de purificación.

La Cascada de la Virgen de Agua Santa se presenta como un atractivo en el que predominan tanto los valores naturales como los religiosos. Sus caídas de agua de gran altura constituyen un escenario propicio para la fotografía y el turismo de salud, ya que es percibido por la comunidad como un espacio de tranquilidad, recogimiento y espiritualidad. Su carácter sagrado lo posiciona como un destino donde el visitante puede experimentar un acercamiento respetuoso a la tradición local, vinculando naturaleza, fe y cultura.

Otro recurso destacado es el Bosque Protector Huashapamba, un ecosistema de bosque nublado en el que se puede realizar observación de flora y fauna nativa. Sus senderos permiten el contacto directo con especies como orquídeas, aves endémicas y árboles propios de la zona montana, además de cumplir una función ecológica clave en la conservación de fuentes hídricas. La experiencia turística en este bosque se centra en la interpretación ambiental y la sensibilización, convirtiéndolo en un espacio idóneo para actividades de ecoturismo y educación ambiental.

El León Dormido constituye un atractivo natural de carácter paisajístico y simbólico. Su formación rocosa recuerda la silueta de un león recostado, lo que lo convierte en un hito visual y culturalmente significativo. En determinadas épocas del año, este lugar es escenario de eventos religiosos y comunitarios, reforzando así su valor espiritual y su potencial como espacio de turismo cultural.

El Tayta Puglla es un mirador natural de gran importancia, desde el cual se aprecian amplias vistas de los valles y montañas circundantes. Actualmente, en este lugar se desarrollan actividades deportivas como el parapente, que poco a poco gana fuerza como oferta de turismo de aventura. La complementariedad entre la contemplación paisajística, las prácticas deportivas y la dimensión espiritual de los pueblos andinos lo consolidan como un atractivo polivalente.

El Tayta Akakana se distingue por su imponentia natural y por la posibilidad de realizar senderismo a lo largo de sus faldas y hasta su cumbre. En la cima, un mirador natural permite obtener vistas panorámicas de gran valor estético, lo que lo convierte en un sitio privilegiado para la fotografía y el turismo de naturaleza.

La Laguna del Puglla representa un lugar sagrado dentro de la cosmovisión Saraguro. Se trata de un espacio natural de gran atractivo por el color oscuro de sus aguas

y por su uso ritual en ceremonias de purificación y limpias comunitarias. Este carácter espiritual le confiere un valor patrimonial especial, al combinar elementos naturales con la práctica cultural viva del pueblo Saraguro.

La Montaña de Fierro Urku constituye otro de los espacios emblemáticos del territorio. De clima frío y marcada altitud, esta montaña es reconocida por su importancia en la recarga hídrica y por la presencia de humedales y lagunas de altura. Asimismo, es hábitat de aves andinas, lo que la convierte en un lugar estratégico para la observación de fauna y la investigación científica.

Las festividades de Navidad en Saraguro se configuran como un atractivo cultural de gran relevancia. Durante varios días, se realizan danzas y representaciones protagonizadas por personajes tradicionales como wikis, ajas, sarawis, osos, leones y paileros. Esta festividad no solo constituye un espacio de celebración religiosa y cultural, sino también una oportunidad para la degustación de gastronomía típica, fortaleciendo la oferta turística en torno a la experiencia vivencial.

El Pueblo de Saraguro en sí mismo constituye un atractivo turístico integral. En sus calles es posible encontrar de manera cotidiana artesanías, gastronomía, música y vestimenta tradicional, lo que lo convierte en un espacio permanente de intercambio cultural. Además, la interacción directa con los habitantes fortalece el turismo comunitario y ofrece a los visitantes una inmersión auténtica en la vida cotidiana de la comunidad. Esta experiencia cotidiana se enriquece con la dimensión simbólica de la cultura Saraguro, marcada por una herencia incaica que se mantiene viva en la ritualidad y en las expresiones materiales. La gastronomía local, con platos como el cuy asado, la chicha de jora y el pinzhi, junto con la producción artesanal de tejidos y bisutería de mullos, complementan la experiencia de inmersión y proyectan una cultura resiliente que combina tradición, sostenibilidad y hospitalidad.




La Iglesia Matriz de San Pedro de Saraguro es un referente del sincretismo religioso que caracteriza al cantón. En este espacio, cada domingo, las mujeres de la cultura Saraguro se reúnen para elaborar arreglos florales, perpetuando una práctica tradicional que refuerza la dimensión cultural y religiosa de la comunidad. La iglesia se convierte así en un punto de encuentro donde convergen la fe católica y las expresiones culturales indígenas.

El museo de la comunidad Las Lagunas constituye un atractivo cultural de gran relevancia, creado y administrado por los propios miembros de la comunidad. Este espacio funciona como un centro de interpretación del patrimonio, donde se exhiben elementos de la historia, cosmovisión y evolución del pueblo Saraguro. El museo permite a los visitantes comprender el legado de los mitimaes incas, la resiliencia de la cultura y la permanencia de sus saberes ancestrales. Al ofrecer una experiencia de inmersión en la memoria colectiva, el museo refuerza la oferta de turismo cultural y contribuye a la sostenibilidad de la comunidad, convirtiéndose en un punto clave para visitantes nacionales e internacionales interesados en la historia y la autenticidad.


Finalmente, los Raymis, celebrados a lo largo del año, constituyen un eje central del patrimonio cultural de Saraguro. Estas festividades rituales, que incluyen danzas, música y ofrendas, representan la relación espiritual de la comunidad con los ciclos agrícolas y astronómicos. La participación en estos eventos ofrece al visitante una experiencia inmersiva en la cosmovisión andina, donde la naturaleza, la espiritualidad y la comunidad se integran en un todo inseparable.

**Tabla 1**

*Inventario y caracterización de atractivos del canto Saraguro*

ATRATIVO	TIPO	SUBTIPO	CATEGORIA	COORDENADAS	FOTOGRAFÍA
BAÑOS DEL INKA	ATRATIVOS NATURALES	RIO	CASCADA	3°38'00"S 79°13'39"W	
CASCADA DE LA VIRGEN DE AGUA SANTA	ATRATIVOS NATURALES	RIO	CASCADA	3°38'45"S 79°12'17"W	
BOSQUE WASHAPA MBA	ATRATIVOS NATURALES	BOSQUE	NUBLADO	3°39'35"S 79°16'17"W	

LEÓN DORMIDO	ATRATIVOS NATURALES	MONTAÑA	BAJA MONTAÑA	3°36'02"S 79°12'05"W	
TAYTA PUGLLA	ATRATIVOS NATURALES	MONTAÑA	BAJA MONTAÑA	3°38'29"S 79°15'33"W	
TAYTA AKAKANA	ATRATIVOS NATURALES	MONTAÑA	BAJA MONTAÑA	3°41'38"S 79°15'02"W	
LAGUNA DEL PUGLLA	ATRATIVOS NATURALES	AMBIENTES LACUSTRES	LAGUNA	3°39'03"S 79°15'36"W	
MONTAÑA DE FIERRO URKO	ATRATIVOS NATURALES	MONTAÑA	MEDIA MONTAÑA	3°41'48"S 79°20'54"W	
NAVIDAD	MANIFESTACIONES CULTURALES	ACERVO CULTURAL Y POPULAR	FIESTAS RELIGIOSAS, TRADICIONES Y CREENCIAS POPULARES	3°37'12"S 79°14'16"W	
PUEBLO SARAGURO	MANIFESTACIONES CULTURALES	ACERVO CULTURAL Y POPULAR	PUEBLO Y/O NACIONALIDAD (ETNOGRAFÍA)	3°37'12"S 79°14'16"W	
IGLESIA MATRIZ SAN PEDRO DE SARAGURO	MANIFESTACIONES CULTURALES	ARQUITECTURA	HISTORICA/VERNÁCULA	3°37'12"S 79°14'16"W	
MUSEO DEL PUEBLO SARAGURO "LAS LAGUNAS"	MANIFESTACIONES CULTURALES	ARQUITECTURA	INFRAESTRUCTURA CULTURAL	3°38'06"S 79°14'18"W	

			FIESTAS RELIGIOSAS, TRADICIONES Y CREENCIAS POPULARES	3°37'12"S 79°14'16"W	
RAYMIS	MANIFESTACIONES CULTURALES	ACERVO CULTURAL Y POPULAR			

*Nota:* Descripción y clasificación de los atractivos turísticos del cantón Saraguro

Fuente: Obtenido del canto Saraguro

#### 1.4.2. Atractivos de finca San Rafael

La Finca San Rafael dispone de un bosque nativo y un río que se convertirán en el eje central del diseño de la experiencia turística. Este espacio natural ofrece condiciones para la interpretación ambiental a través de senderos guiados en los que los visitantes pueden observar flora y fauna y al mismo tiempo, conocer sus propiedades y funciones dentro del ecosistema. La finca también posibilita realizar talleres prácticos de plantas medicinales, orientados a la identificación de especies como el matico o el laurel y a su utilización en la preparación de infusiones, lo que contribuye a la transmisión de saberes locales. Además, el entorno del bosque y del río se constituye en un espacio adecuado para actividades de meditación y bienestar, complementando la oferta de turismo de naturaleza.

La red de senderos constituye otro de los recursos relevantes de la finca. Estos caminos permiten recorridos de distinta duración y dificultad, desde rutas cortas y accesibles hasta trayectos más extensos hacia zonas de interés como la montaña Akakana. Los senderos están adaptados para realizar actividades de trekking, fotografía de paisajes y en determinados casos, para prácticas rituales vinculadas a las vertientes de agua, considerados espacios de purificación por la población local. Por su parte, los miradores ubicados en áreas elevadas de la finca son espacios adecuados para la contemplación del entorno. Estos puntos permiten incorporar actividades complementarias como servicios de alimentación al aire libre, con desayunos o cenas tradicionales y sesiones de observación astronómica gracias a la baja contaminación lumínica de la zona.



Las zonas agropecuarias, por su parte, son el eje de la propuesta de agroturismo. Entre las actividades posibles se encuentran talleres de ordeño, que introducen a los visitantes en el proceso productivo y en su importancia económica y cultural; experiencias

de recolección en huertos y posterior preparación de alimentos locales en talleres de cocina; así como la participación en la producción artesanal de derivados lácteos como quesillo, queso o yogur. Estas actividades permiten evidenciar la dinámica productiva de la finca y su vínculo con la vida rural. La interacción con animales de granja, como la alimentación de terneros o el cuidado de ovejas, aporta un componente educativo que acerca a los visitantes a las prácticas cotidianas del campo.

Finalmente, la finca ofrece condiciones favorables para la observación de aves, actividad especializada que combina naturaleza y conocimiento científico. Las excursiones guiadas, especialmente a primeras horas de la mañana, permiten identificar especies nativas mediante el uso de binoculares y con el apoyo de guías conocedores de los cantos y hábitos de las aves. Entre las especies de mayor relevancia se encuentra el curiquingue, ave de importancia simbólica para el pueblo Saraguro, así como colibríes, loros y otras especies propias de los ecosistemas de montaña. La observación de aves aporta un valor adicional a la finca, integrando la conservación de la biodiversidad con el turismo educativo y científico.

**Tabla 2**

*Inventario de atractivos dentro de finca San Rafael*

ATRATIVOS	TIPO	SUBTIPO	CATEGORÍA	FOTOGRAFÍA
Bosque Nativo	ATRATIVOS NATURALES	BOSQUES	NUBLADO	
Río	ATRATIVOS NATURALES	RÍOS	RÍO	



Flora y Fauna	ATRATIVOS			
	NATURALES	BOSQUES	NUBLADO	
Senderos	ATRATIVOS	RUTAS Y		
	NATURALES	CIRCUITOS	SENDERO	
Animales de Granja	MANIFESTACIONES	REALIZACIONES	CENTROS	
	CULTURALES	TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS	AGROPECUARIOS Y PESQUEROS	
Huerto tradicional	MANIFESTACIONES	REALIZACIONES	CENTROS	
	CULTURALES	TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS	AGROPECUARIOS Y PESQUEROS	

*Nota:* En esta tabla se describe los atractivos de Finca San Rafel

Fuente: basado en estudio de campo hecho por Guamán Audi (2025)

### Conclusión

El análisis contextual realizado en este primer capítulo permite comprender que la Finca San Rafael se inserta en un territorio con una doble condición: por un lado, una riqueza cultural excepcional vinculada al pueblo Kichwa-Saraguro (lengua, ritualidad, gastronomía, sistemas productivos) y, por otro lado, una serie de limitaciones

estructurales que afectan la estabilidad productiva y favorecen procesos como la migración o el abandono progresivo de la actividad agrícola tradicional. Esta tensión entre potencial y vulnerabilidad no constituye un obstáculo, sino un punto de partida para pensar alternativas de desarrollo que valoren los recursos existentes sin alterar su significado cultural ni su lógica productiva familiar.

El cantón Saraguro, reconocido como Pueblo Mágico del Ecuador, evidencia que el patrimonio cultural inmaterial (memoria oral, festividades Raymis, vestimenta y prácticas culinarias) puede funcionar como un elemento articulador de identidad territorial. Sin embargo, este reconocimiento no se traduce automáticamente en procesos de desarrollo sostenible. Los indicadores de pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas muestran que la riqueza cultural convive con desafíos sociales y económicos que deben ser abordados desde estrategias integrales y ajustadas al territorio. En este contexto, el turismo rural no puede concebirse como un producto aislado, sino como parte de un modelo de desarrollo local que articule producción agropecuaria, cuidado ambiental, cultura viva y gestión familiar.

La Finca San Rafael constituye un caso relevante porque no parte de un equipamiento turístico previo, sino de un modo de vida agrícola en transición y transformación (procesos de diversificación, necesidad de relevo generacional, búsqueda de ingresos complementarios). La familia ha identificado la urgencia de diversificar sus fuentes de sustento económico sin renunciar a las prácticas productivas ni a los valores culturales heredados. Esta búsqueda, sumada al capital natural presente (bosque nativo, vertientes de agua, huertos, potreros y paisajes andinos), conforma un escenario adecuado para el diseño de experiencias turísticas coherentes con la identidad territorial.

La caracterización del entorno evidencia que el turismo puede convertirse en un complemento viable a las actividades agropecuarias, siempre que se base en una planificación participativa, en el respeto a los tiempos del territorio y en la comprensión de que la familia constituye el núcleo de la gestión. No se trata de transformar la finca en un destino turístico, sino de integrar el turismo dentro de la vida cotidiana y productiva de la finca, otorgándole una función pedagógica (interpretación del entorno y de saberes locales), identitaria (afirmación cultural) y económica (fuente complementaria de ingresos).

El Capítulo I, por tanto, demuestra que la pertinencia del estudio no radica únicamente en la posibilidad de generar nuevas actividades turísticas, sino en la oportunidad de explorar un modelo de transición productiva de base familiar (sostenible, identitario y arraigado territorialmente), donde el turismo rural, el agroturismo y la valoración del patrimonio biocultural se articulen como herramientas de desarrollo local.

## **CAPÍTULO II**

### **2. Perspectivas de la familia en el diseño participativo.**

#### **Introducción**

Tras la caracterización territorial y socio productiva presentada en el capítulo anterior, resulta evidente que la Finca San Rafael constituye un espacio en transición, donde convergen la memoria agrícola, el arraigo cultural y la necesidad de diversificación económica. No se trata de un caso aislado, sino de un ejemplo representativo de las transformaciones que atraviesan numerosas familias rurales del cantón Saraguro, quienes buscan alternativas que les permitan sostener sus modos de vida sin desvincularse de sus raíces culturales ni de sus prácticas productivas tradicionales. En este contexto, el turismo rural y el agroturismo aparecen como estrategias posibles, pero solo adquieren sentido cuando se construyen desde la lógica del territorio y no como productos impuestos externamente.

La Finca San Rafael no posee un modelo turístico previo ni ha sido diseñada originalmente para recibir visitantes. Por el contrario, emerge como un espacio vivo, donde el trabajo agrícola cotidiano y los saberes familiares constituyen un capital biocultural que no ha sido aún traducido en propuestas concretas de experiencia turística. Este capítulo, por tanto, no parte de la creación de productos turísticos “desde cero”, sino de la lectura situada del paisaje, de los ciclos productivos y de los ritmos familiares para identificar qué prácticas pueden transformarse en experiencias turísticas sin perder su autenticidad ni alterar la coherencia de la vida cotidiana de la finca.

En este apartado se plantea una lectura del territorio y de la vida cotidiana de la familia, con el fin de identificar los elementos que, sin perder su autenticidad, podrían convertirse en experiencias turísticas viables y coherentes. En lugar de buscar actividades

ajenas a la realidad productiva de la finca, el enfoque se orienta a comprender cuáles de las prácticas existentes (el cultivo, la preparación de alimentos, las rutinas del cuidado animal, los espacios de descanso o los momentos rituales) contienen potencial interpretativo y pedagógico para visitantes interesados en conocer la vida rural desde dentro.

La reflexión que se desarrolla aquí no pretende romantizar la vida campesina ni idealizar el turismo como solución automática a las dificultades del campo. Más bien, cuestiona cómo determinados elementos del paisaje agrario, del patrimonio cultural y de la organización familiar pueden generar valor cuando son gestionados con criterios de sostenibilidad, identidad y respeto por los ritmos propios del territorio. La posibilidad de articular turismo y agricultura no depende únicamente de la existencia de recursos, sino de la capacidad de traducirlos en experiencias significativas sin desvirtuar su función original (Ciolac et al., 2021; Amsden & McEntee, 2011).

Por ello, este capítulo constituye un puente entre el diagnóstico territorial y la futura estructuración de propuestas turísticas. Busca mostrar que la Finca San Rafael no debe pensarse como un escenario preparado para recibir visitantes, sino como un sistema vivo cuyas dinámicas permiten comprender los sentidos del trabajo agrícola, las relaciones humanas, los vínculos con el entorno natural y la continuidad de los conocimientos locales. Desde esta perspectiva, el turismo rural se analiza como una estrategia potencial para fortalecer el territorio, siempre que mantenga como núcleo el compromiso con la sostenibilidad biocultural y la permanencia digna de la vida en el campo.

## **2.1. Metodología**

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, de carácter exploratorio y corte transversal, orientado a comprender la lógica territorial, productiva y sociocultural de la Finca San Rafael, así como su viabilidad para implementar circuitos turísticos coherentes con los principios del desarrollo rural sostenible. El estudio partió del reconocimiento de que el territorio no puede interpretarse únicamente desde categorías teóricas, sino desde los saberes locales y las dinámicas cotidianas que estructuran la vida familiar y productiva del lugar. Más que validar hipótesis predefinidas, el diseño metodológico buscó reconstruir los intereses de los propietarios de la hacienda y contrastarlos con los marcos conceptuales del turismo rural, agroturismo y

agroecología. Ello implicó asumir la metodología como un proceso flexible, no lineal, articulado mediante contrastes sucesivos entre teoría, campo y memoria local.

El diseño metodológico se estructuró en tres fases complementarias que no siguieron una secuencia rígida, sino que se combinaron tempranamente a través de ajustes continuos, retornos al territorio y revisiones teóricas, lo que permitió que el diseño de los circuitos turísticos emergiera de un diálogo permanente entre los hallazgos documentales, las percepciones de los actores locales y la experiencia real de la finca. Esta perspectiva evitó que la propuesta final adoptara un carácter idealizado o reproductivo de modelos turísticos externos, lo cual permitió situarla con mayor solvencia frente a los principios del desarrollo endógeno y la sostenibilidad agraria.

#### Fase 1 – Revisión crítica de fuentes secundarias y diagnóstico territorial

La fase inicial consistió en una revisión crítica de fuentes secundarias destinada a construir un diagnóstico territorial sólido y contextualizado. Se analizaron documentos oficiales de planificación cantonal y parroquial como el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial y el Plan de Uso y Gestión del Suelo, así como normativa vigente del Ministerio de Turismo (MINTUR) y del Ministerio de Ambiente, Agua y Transición Ecológica. Asimismo, se revisaron informes técnicos del GAD Saraguro relacionados con turismo rural, informes académicos previos sobre el pueblo Kichwa-Saraguro y estudios vinculados a los territorios indígenas de la Sierra sur. Esta revisión documental permitió identificar brechas de infraestructura, restricciones legales, oportunidades de articulación y tensiones existentes entre los discursos institucionales sobre “potencial turístico” y la realidad cotidiana de las familias rurales. A través del análisis de contenido, los documentos fueron sistematizados para identificar variables críticas que posteriormente fueron contrastadas en el territorio mediante trabajo de campo y diálogo con actores locales, entendiendo que el diagnóstico no es una fotografía estática del lugar, sino un proceso interpretativo que interpela discursos, decisiones políticas y límites ambientales.

#### Fase 2 – Conversaciones con actores locales y lectura situada del territorio

La segunda fase consistió en la construcción de conocimiento situado mediante conversaciones y entrevistas informales con la familia propietaria de la finca, vecinos,

productores agroecológicos, emprendedores cercanos y actores del entorno inmediato. Este proceso no se limitó a recopilar opiniones, sino que buscó comprender las percepciones y expectativas reales en torno al turismo, así como los temores y condiciones mínimas para su posible implementación. Se realizaron también intercambios directos con personas vinculadas a la vida productiva rural, lo que permitió comprender que el turismo no debe imponerse como modelo económico sustitutivo, sino integrarse a las dinámicas productivas existentes. De esta lectura situada del territorio surgieron los primeros criterios para estructurar los circuitos: articulación con redes locales, respeto por la cotidianidad productiva, limitación de grupos y necesidad de procesos formativos progresivos para quienes puedan asumir el rol de anfitriones turísticos.

### Fase 3 – Reconocimiento territorial y pilotaje de los circuitos

La tercera fase correspondió al trabajo de campo orientado al reconocimiento territorial y al pilotaje preliminar de los posibles circuitos turísticos. Se recorrieron los accesos, áreas productivas, zonas de bienestar y puntos de interés cultural y ambiental, registrando tiempos de desplazamiento, pendientes, ausencia de señalética, riesgos físicos y espacios frágiles desde un enfoque de sostenibilidad. Esta etapa permitió contrastar el diseño teórico con la realidad material y logística de la finca. Posteriormente se diseñaron los itinerarios de los productos turísticos de la finca y fueron validados por tres académicos vinculados al turismo. Así también, los recorridos se socializaron con los propietarios de la hacienda, vecinos y actores locales para conocer su percepción sobre las actividades turísticas planificadas.

La triangulación entre la revisión documental, las conversaciones con los actores locales y las observaciones del pilotaje hizo posible convertir información fragmentada en una propuesta operativa de circuitos turísticos vinculados a la lógica productiva y sociocultural de la finca. Este resultado no debe leerse como un diseño definitivo, sino como la consecuencia de un proceso investigativo progresivo que fue ajustándose a la realidad del territorio. El avance metodológico permitió identificar límites, validar saberes locales y reconocer que la sostenibilidad turística solo puede sostenerse mediante

acuerdos claros, participación constante y decisiones que nazcan desde la familia y no desde modelos externos.

## **2.2. Caracterización territorial de la Finca San Rafael y su contexto local**

La Finca San Rafael se localiza en el cantón Saraguro, provincia de Loja, un territorio donde coexisten prácticas agrícolas tradicionales con dinámicas socioeconómicas en transformación. La matriz productiva ha estado históricamente basada en sistemas familiares de agricultura y crianza de animales (organizados según esquemas de autoconsumo, reciprocidad comunitaria y venta de excedentes), lo cual ha configurado un modelo de vida estrechamente vinculado a la tierra y a los ritmos del entorno natural. Sin embargo, los cambios estructurales del mercado, el aumento de los costos de producción y la migración juvenil obligan a reconsiderar la sostenibilidad de estas prácticas en el mediano plazo.

Lejos de constituir un mero espacio de producción, la finca representa un sistema cultural en el que convergen memoria familiar, conocimiento agrícola intergeneracional y estrategias de subsistencia adaptadas a los nuevos desafíos territoriales. La familia Guamán Quizhpe perteneciente al pueblo Kichwa Saraguro, sostiene una organización cotidiana basada en huertos diversificados, manejo tradicional del suelo y división del trabajo doméstico, cuya lógica no responde únicamente a parámetros económicos, sino también a la conservación de una forma de vida situada. No obstante, esta base productiva se encuentra tensionada ante la falta de mercados estables, la variabilidad climática y las limitaciones en el acceso a servicios como educación, salud, conectividad y transporte.

El análisis de la finca revela que el trabajo agrícola continúa siendo la base de la economía familiar, pero es relevante su complementariedad con otras actividades para garantizar la sustentabilidad de la finca. Frente a este escenario, la búsqueda de alternativas como el turismo rural o agroturismo no puede ser entendida como un sustituto del agro, sino como una estrategia complementaria capaz de fortalecer el arraigo territorial y, simultáneamente, preservar los conocimientos campesinos tradicionales. Es fundamental evitar una lectura idealizada del contexto rural e identificar los factores que condicionan la sostenibilidad rural contemporánea (migración, envejecimiento poblacional, discontinuidad de políticas públicas, acceso desigual a mercados y cambios en los hábitos de consumo de alimentos).

El territorio enfrenta dificultades que deben ser consideradas en cualquier propuesta turística. La infraestructura vial es limitada, la señalética es escasa, los canales de comercialización se encuentran fragmentados y los programas estatales de apoyo productivo muestran discontinuidad y baja capacidad de seguimiento. No obstante, Saraguro ha evidenciado avances sostenidos en la visibilización de su identidad indígena mediante emprendimientos gastronómicos, ferias productivas y circuitos culturales de base familiar, lo que ofrece condiciones favorables para la articulación de redes locales y la construcción de propuestas colectivas.

En este sentido, la Finca San Rafael no debe estudiarse como un recurso aislado ni como un “producto turístico en potencia”, sino como un espacio dinámico donde se negocia diariamente la permanencia, la identidad y el proyecto de futuro familiar. La dimensión territorial implica comprender cómo los paisajes agrarios, los ciclos productivos, los vínculos con los animales, los saberes alimentarios y la organización doméstica pueden traducirse en experiencias para visitantes, sin vaciar de contenido su sentido original. Esto exige evitar diseños turísticos estandarizados y reconocer que la autenticidad rural no reside en una estética prefabricada, sino en la capacidad de interpretar y narrar el territorio desde la memoria social y la experiencia cotidiana.

Por tanto, la caracterización territorial debe entenderse como un ejercicio analítico que va más allá de describir la localización y los recursos físicos. Implica reconocer a la finca como un espacio vivo, en el que confluyen tensiones y aspiraciones, ciclos productivos y decisiones familiares, vínculos identitarios y presiones del mercado. Solo a partir de esta lectura compleja es posible justificar el diseño de una propuesta turística coherente con el territorio y evitar el riesgo de transformar la vida rural en una escenografía para visitantes externos. Desde esta mirada, la sostenibilidad del turismo en la Finca San Rafael no depende únicamente de los atractivos que pueda ofrecer, sino de la manera en que se articule con la historia, la economía familiar y la identidad cultural que sostienen su existencia.

### **2.3. Diseño de circuitos**

El diseño de los circuitos de la Finca San Rafael constituye la fase operativa del proyecto y traduce los fundamentos metodológicos en experiencias concretas ancladas al territorio. La propuesta se organiza en tres recorridos vivenciales que responden a



criterios de sostenibilidad, interpretación del patrimonio y articulación entre prácticas productivas y conocimiento ancestral. Si bien cada circuito aborda dimensiones específicas (gastronómica, de bienestar y agroturística), todos comparten una estructura secuencial que permite no solo mostrar actividades, sino también construir un relato territorial donde el visitante transite de la observación a la participación activa. En ese sentido, el diseño no persigue únicamente la atracción turística, sino la generación de vínculos significativos entre el visitante y la finca, fortaleciendo tanto la transmisión de conocimientos locales como la identidad familiar y comunitaria.

Los tres circuitos se conciben como unidades independientes, pero interrelacionadas, lo que permite ofrecer una experiencia integral del territorio. Cada uno opera bajo el principio de interpretación del patrimonio, entendido como una forma de comunicar los valores culturales, productivos y ambientales del territorio de manera accesible y situada. Esta lógica permite que las actividades no se limiten a su carácter recreativo, sino que adquieran profundidad al vincularse con las prácticas cotidianas del pueblo Kichwa-Saraguro.

Así, el recorrido gastronómico (“Del campo a la mesa”), el circuito de bienestar (“Armonía y Sanación”) y la propuesta agroturística (“La Vida en la Finca”) funcionan como entradas diferenciadas a un mismo sistema agro-productivo y cultural. Cada secuencia fue diseñada considerando tiempos reales de trabajo, momentos de pausa, espacios de diálogo y las dinámicas cotidianas de la finca; por ello, actividades como el almuerzo se ubican intencionalmente al mediodía, no solo como una necesidad logística, sino como parte estructural del guion experiencial.

### **2.3.1. Primer circuito gastronómico” Del campo a la mesa”**

El circuito gastronómico “Del Campo a la Mesa” se conceptualiza como una narrativa integral en torno a la soberanía alimentaria, abordando el origen de los productos, los actores involucrados en su producción, las condiciones de cultivo y su transformación hasta la presentación final. Su atractivo principal no se limita a la degustación, sino que reside en la posibilidad de que el visitante participe en cada fase

del proceso, desde la recepción en la finca hasta el taller de cocina andina. De esta manera, el turista se integra de forma progresiva al ritmo productivo, transformando la experiencia gastronómica de un evento puramente sensorial a una comprensión integral del territorio.

La jornada inicia con una infusión de altura, la cual cumple una función simbólica de bienvenida. Este primer contacto, a través de una bebida elaborada con plantas locales por la familia anfitriona, establece la intención del circuito de operar a través de los sentidos y de destacar la historia agrícola y cultural inherente a cada elemento. A partir de este momento, el visitante se introduce en una dinámica temporal distinta a la urbana, alineada con los ciclos productivos de la finca.

La fase de cosecha constituye una experiencia distintiva. La interacción directa con el terreno, que incluye la identificación de productos estacionales y la explicación sobre la rotación de cultivos y el manejo del suelo, permite comprender que los alimentos no son un recurso abstracto. Esta actividad se configura como un acto pedagógico donde se evidencian los esfuerzos, decisiones y conocimientos que sustentan la soberanía alimentaria familiar, un componente clave para que el visitante contextualice el valor del plato final.

La transformación láctea, centrada en la producción de quesillo, representa la transición del producto primario al alimento elaborado. La observación del proceso de manejo de la leche, los parámetros técnicos y el rol de cada miembro de la familia permite comprender la centralidad de este producto en la economía de la finca. Esta experiencia busca revalorizar el trabajo de los productores lácteos y queseros, cuyo esfuerzo, saberes técnicos y recetas transmitidas a lo largo del tiempo posibilitan la presencia de este producto en la mesa familiar.

El almuerzo comunitario, programado al mediodía, concentra una parte significativa del sentido del circuito. Este acto constituye un espacio para la interacción, la degustación de preparaciones basadas en lo cosechado y la observación de la organización familiar de la mesa, que integra productos de la huerta con derivados lácteos, junto con relatos asociados a las recetas. La posterior pausa con narrativas y mitos del maíz refuerza esta dimensión, vinculando los alimentos con los relatos, rituales y símbolos de la cultura Kichwa Saraguro.

El circuito gastronómico culmina con un taller participativo de cocina andina. Guiados por la familia anfitriona, los visitantes utilizan ingredientes cosechados en la huerta, complementados con el queso previamente elaborado, para preparar platos tradicionales. La preparación no está estandarizada, ya que depende fundamentalmente de la estacionalidad y disponibilidad de los ingredientes en cada época del año. En esta instancia se materializa la propuesta de valor del circuito: la cocina trasciende su función de "servicio" para convertirse en un espacio de transmisión intergeneracional donde el visitante se incorpora de manera respetuosa. Lo que se ofrece no es solo una comida, sino la oportunidad de comprender y practicar un sistema alimentario campesino vigente.

## Figura 2

*Recorrido del circuito número 1 dentro de la finca*



*Nota:* Se muestra el recorrido del circuito gastronómico dentro de la finca

Fuente: Elaborado mediante Google maps

### 2.3.2. Segundo circuito de salud y bienestar “Armonía y Sanación en la Finca Saraguro”

El circuito “Armonía y Sanación en la Finca Saraguro” se posiciona como una experiencia de bienestar que no replica modelos de spa o terapias estandarizadas, sino que se alimenta de la relación histórica entre el pueblo Kichwa Saraguro y su entorno natural. Su propuesta de valor radica en la posibilidad de transitar un pequeño proceso de reconexión interior a partir de prácticas que la comunidad ha desarrollado y resignificado en su propio territorio.

El ritual inicial de armonización cumple una función clave de umbral. El uso de sahumerios y hierbas, la forma en que se prepara el espacio y la manera en que se invita a las personas a entrar en silencio marcan una ruptura con el ruido y la velocidad del día a día. Este momento crea un marco de respeto hacia el territorio y hacia las prácticas de sanación que se comparten. El visitante entiende desde el inicio que no acude a una “actividad exótica”, sino a un espacio donde se condensan creencias, saberes y modos de percibir el cuerpo y la energía.

El sendero de reflexión en el bosque nativo profundiza esta lógica. La caminata no se diseña como un itinerario para “ver cosas”, sino como un recorrido que organiza pausas, tiempos de silencio y momentos de observación guiada. Escuchar cómo los anfitriones nombran los árboles, señalan cambios en el bosque, comentan historias vinculadas a ciertos lugares o relatan experiencias familiares asociadas al monte, permite al visitante percibir el bosque como un sistema con memoria y agencia. El circuito, en esta etapa, “vende” la posibilidad de experimentar otra forma de estar en la naturaleza, más atenta y menos instrumental.

El taller de etnobotánica, centrado en la farmacopea Kichwa, traduce ese vínculo con el entorno en un lenguaje aplicado a la salud. Identificar plantas, conocer cómo se recolectan, en qué contextos se utilizan, qué combinaciones se evitan y qué cuidados se requieren al administrarlas, coloca al visitante ante una racionalidad médica que no encaja en la dicotomía occidental entre medicina “moderna” y “tradicional”. El almuerzo nutritivo que se incorpora al mediodía da continuidad a esta perspectiva al proponer un menú coherente con el circuito, en el que la comida se entiende como parte de un proceso de cuidado, no como un complemento.

La ceremonia de limpieza energética en la vertiente del río articula los elementos anteriores en un gesto simbólico fuerte. El agua no aparece como un simple recurso, sino como un elemento con el que se establece un pacto temporal: el visitante se somete a una práctica de purificación dirigida por un sabedor local, en un espacio que ha sido elegido precisamente por su significado para la familia. La meditación guiada con la “música del viento y la Pacha Mama” cierra el circuito dejando un tiempo de resonancia, en el que cada persona puede procesar lo vivido sin prisas.

Desde la perspectiva de diseño de producto, este circuito se dirige a un perfil de visitante que busca descanso, pero también claridad, silencio y experiencias que descolocan suavemente la forma habitual de habitar el cuerpo. Lo que se ofrece no es una terapia milagrosa ni un paquete de bienestar genérico, sino un encuentro cuidadoso con prácticas que forman parte de la vida espiritual y cotidiana del territorio.

### Figura 3

*Recorrido del circuito número 2 dentro de la finca*



*Nota:* Se muestra el recorrido del circuito de salud y bienestar dentro de la finca

Fuente: Elaborado mediante Google maps

### 2.3.3. Tercer circuito, agroturismo” La Vida en la Finca”

“La Vida en la Finca” se construye como el recorrido que permite observar con mayor nitidez el engranaje productivo de San Rafael. Su valor reside en organizar a manera de circuito lo que la familia hace todos los días para sostener la finca, de manera que el visitante puede comprender la densidad de trabajo, organización y conocimiento que hay detrás de la idea aparentemente simple de “vivir del campo”.

La recepción y planificación de la jornada productiva funciona casi como una reunión de trabajo. Se explica qué se hará, por qué se hace en ese momento del día, qué importancia tiene cada actividad dentro del calendario agrario y cómo influyen factores como el clima, el precio de los insumos o la disponibilidad de mano de obra familiar. En

este inicio el visitante entiende que no participa en un juego temático, sino que entra a un esquema real de gestión de la finca, aunque de forma adaptada a su condición de huésped.

El taller sobre elaboración de abonos orgánicos introduce a la dimensión técnica de la sostenibilidad. El diseño del circuito permite observar materiales, proporciones, tiempos de descomposición y efectos en el suelo, pero también escuchar las razones por las que la familia ha optado por este tipo de insumo. En este espacio aparecen reflexiones sobre el costo de los fertilizantes químicos y sus efectos negativos en la salud del suelo, los cambios observados en la productividad y la calidad de los alimentos. La actividad, por tanto, no se limita a “aprender a hacer compost”, sino a entender que la decisión de producir abonos orgánicos es una apuesta política y económica por mantener cierta autonomía.

La interacción pecuaria en el ordeño vespertino pone al visitante frente a una de las labores más exigentes y constantes de la finca. El contacto directo con el ganado, la explicación de horarios, cuidados, higiene, volumen de producción y destino de la leche permite dimensionar el peso que tiene esta actividad en la economía familiar. El visitante observa y, en algunos casos, puede acompañar una tarea que no se suspende por vacaciones ni feriados, y que asegura la presencia de leche y derivados en la mesa diaria.

El almuerzo, que se ofrece al medio día, refuerza la idea de reciprocidad. Compartir la comida después de haber participado en actividades de la mañana genera una lectura distinta de los platos servidos: la persona que visita la finca ya ha trabajado, aunque sea parcialmente, para que esa mesa exista. Esto abre espacio a conversaciones sobre organización del trabajo, roles de género, distribución de tareas entre generaciones y decisiones de diversificación productiva.

La recolección de frutos del bosque y la apicultura didáctica concluyen el circuito, desplegando la base ecológica de la finca. El recorrido por la parte productiva de la finca permite ver cómo se organizan los espacios, qué se protege, qué se produce para autoconsumo y qué se destina a la venta. La explicación sobre el rol de las abejas, el cuidado de las colmenas y la obtención de miel permite comprender la relación entre biodiversidad, polinización y economía circular. El circuito, por lo tanto, ofrece una inmersión que no romantiza la vida rural, sino que la muestra con su complejidad, su carga de trabajo y su capacidad de innovación silenciosa.



Desde el punto de vista comercial, este circuito puede resultar especialmente atractivo para visitantes interesados en procesos productivos, estudiantes de carreras vinculadas al turismo, la agronomía o la gestión ambiental y familias urbanas que desean que niñas y niños conozcan de primera mano cómo se produce lo que consumen. Lo que se propone es una experiencia que combina aprendizaje práctico, contacto con animales, reflexión sobre la sostenibilidad y reconocimiento del esfuerzo que implica sostener una finca familiar en el contexto actual.

**Figura 4**

*Recorrido del circuito número 3 dentro de la finca*



*Nota:* Se muestra el recorrido del circuito de agroturismo dentro de la finca

Fuente: Elaborado mediante Google maps

### 2.3.4. Comparación de circuitos

**Tabla 3**

*Cuadro comparativo de los tres circuitos de la Finca San Rafael (Saraguro)*

Aspecto de análisis	Circuito 1 – “Del Campo a la Mesa”	Circuito 2 – “Armonía y Sanación”	Circuito 3 – “La Vida en la Finca”
Enfoque central	Soberanía alimentaria, gastronomía tradicional y cultura del alimento.	Bienestar integral, sanación y conexión con la naturaleza desde la cosmovisión Kichwa-Saraguro.	Trabajo agrícola sostenible y cotidianidad del sistema productivo de la finca.
Tipo de experiencia	Participativa, sensorial y pedagógica.	Introspectiva, emocional y vivencial.	Práctica, productiva y formativa.

Valor cultural	Recupera recetas, rituales del maíz y procesos domésticos del alimento como memoria viva.	Integra saberes ancestrales (etnobotánica, rituales de agua, silencio en bosque).	Evidencia el conocimiento campesino y la lógica productiva familiar como patrimonio vivo.
Valor ambiental	Explica la relación entre suelos, cultivos, pastos y manejo agroecológico básico.	Interpreta el bosque, el río y las plantas medicinales como sistema de salud y equilibrio.	Muestra la gestión del suelo y la biodiversidad productiva (aves, abejas, ganado, frutos).
Aprendizajes clave	Cadena agroalimentaria, respeto a la tierra, cocina tradicional, historia del maíz.	Manejo del silencio, uso medicinal de plantas, ritualidad como técnica de bienestar.	Abonos orgánicos, manejo pecuario, apicultura, roles familiares y diversificación económica.
Perfil de visitante ideal	Turista familiar, estudiantes de gastronomía, visitantes interesados en cultura local y alimentación sostenible.	Turista de bienestar, público urbano que busca desconexión, profesionales del área de salud holística o educación ambiental.	Estudiantes de turismo / agro / ambiente, familias con niños, y visitantes interesados en procesos productivos reales.
Recursos transversales	Cocina, huerto, ganado, narrativas del maíz.	Bosque, río, etnobotánica, silencio y ritual.	Tierra, animales, abonos, colmenas y vida familiar.
Posibilidades de combinación	Puede articularse con agroturismo al incluir cosecha y transformación de productos agrícolas.	Puede integrar gastronomía saludable y pausas reflexivas del primer circuito.	Puede vincularse a bienestar mostrando que el trabajo rural también implica salud y comunidad.
Potencial educativo	Alto: se puede sistematizar como taller o jornada pedagógica.	Medio-alto: permite diseñar programas de bienestar o talleres cortos.	Muy alto: ideal para pilotajes educativos, prácticas profesionales o estudios territoriales.
Potencial de mercado	Familiar y gastronómico. Fortalece la imagen del territorio y la oferta local.	De nicho. Enfocado en bienestar, salud emocional y “desaceleración rural”.	Formativo y experiencial. Puede atraer turismo académico y estudiantil.
Desafíos principales	Necesita constancia de provisión y cuidados culinarios.	Requiere manejo respetuoso y guías calificados.	Demanda preparación logística y seguridad operativa.

*Nota:* En esta tabla se comparan los tres circuitos planteados

Fuente: basado en los circuitos planteados, hecho por Guamán Audi (2025)

## 2.4 Diseño de cronogramas turísticos para Finca San Rafael

### 2.4.1 Primer cronograma, gastronómico” DEL CAMPO A LA MESA”



Objetivo del circuito: Favorecer la comprensión integral del ciclo agroalimentario andino mediante una experiencia sensorial, productiva y gastronómica, reconociendo el valor cultural del alimento y los saberes familiares que lo sostienen.

**Tabla 4**

*Cronograma del circuito gastronómico*

Fase / Actividad	Horario estimado	Duración	Objetivo
Recepción + Infusión de altura	08:30 – 09:00	30 min	Introducir sabores del territorio y desacelerar el ritmo del visitante.
Cosecha en los campos	09:00 – 10:30	1h 30 min	Reconocer la tierra como origen del alimento y participar en la recolección.
Pausa técnica	10:30 – 10:45	15 min	Hidratación. Preparación para la siguiente fase.
Transformación láctea: sabiduría del quesillo	10:45 – 12:15	1h 30 min	Observar el valor agregado del alimento y las técnicas tradicionales.
Almuerzo comunitario	12:30 – 13:30	1h	Momento de convivencia y reconocimiento del trabajo colectivo.
Narrativa cultural: mitos del maíz	13:30 – 14:00	30 min	Conectar alimentación con cosmovisión y memoria histórica local.
Taller de cocina andina	14:00 – 15:30	1h 30 min	Preparación de alimentos cosechados y cierre experiencial.
Evaluación vivencial y despedida	15:30 – 16:00	30 min	Espacio de diálogo sobre aprendizajes y percepciones del circuito.

*Nota:* Detalla las actividades a realizarse en el circuito gastronómico

Fuente: Realizado por Guamán Audi (2025)

**Requerimientos operativos básicos**

- Talento humano: 1 guía principal, 1 asistente logístico, 1 representante de cocina.
- Materiales esenciales: cuchillos, tablas, utensilios de cocina, recipientes, protectores e higiene.
- Condiciones mínimas: señalización interna, acceso a sombra, servicios higiénicos, botiquín.
- Manejo de grupo: máximo recomendado: 12 personas por recorrido.
- Adaptaciones posibles: circuito acortado (solo cosecha y almuerzo) o circuito extendido (con degustación guiada).

**2.4.2 Segundo cronograma, salud y bienestar “Armonía y Sanación en la Finca Saraguro”**

Objetivo del circuito: Promover el bienestar físico, emocional y simbólica a través de prácticas vinculadas a la medicina tradicional andina, la contemplación del entorno natural y la desaceleración consciente del ritmo cotidiano.

**Tabla 5***Cronograma del circuito de salud y bienestar*

Fase / Actividad	Horario estimado	Duración	Propósito vivencial
Recepción y ritual de armonización	08:30 – 09:00	30 min	Uso de hierbas y sahumerios para transición hacia un espacio de calma.
Sendero de reflexión en el bosque nativo	09:00 – 10:40	1h 40 min	Práctica de silencio y diálogo sensorial con el entorno natural.
Pausa técnica	10:40 – 10:55	15 min	Hidratación y reorientación del grupo.
Taller de etnobotánica: Farmacopea Kichwa	10:55 – 12:15	1h 20 min	Identificación de plantas medicinales y explicación de usos y preparación.
Almuerzo nutritivo	12:30 – 13:30	1h	Alimentación equilibrada y consciente acorde al ciclo natural.
Ceremonia de limpieza energética en la vertiente del río	13:30 – 14:30	1h	Rito guiado que utiliza el agua como elemento de purificación.
Meditación guiada: “La música del viento y la Pacha Mama”	14:30 – 15:30	1h	Cierre contemplativo mediante sonidos ambientales y respiración consciente.
Conversatorio final y despedida	15:30 – 16:00	30 min	Espacio reflexivo para recoger percepciones y aprendizajes.

*Nota:* Detalla las actividades a realizarse en el circuito de salud y bienestar

Fuente: Realizado por Guamán Audi (2025)

### Requerimientos operativos

- Talento humano: guía principal, actor local portador de saber medicinal, apoyo logístico.
- Infraestructura básica: sendero seguro, sombrillas o puntos de sombra, botiquín, acceso a baño.
- Condiciones sensibles: capacidad máxima de 10 personas por recorrido. Evitar días de lluvia intensa.
- Variantes posibles: se puede ofrecer versión corta sin ceremonia en el río (solo bosque y almuerzo).
- Observación de riesgo: algunos participantes pueden requerir seguimiento emocional si no están habituados al silencio prolongado; se debe prever acompañamiento.

### 2.4.3. Tercer cronograma, agroturismo” La Vida en la Finca Saraguro”

Objetivo del circuito: Concientizar sobre la vida en el campo una inmersión directa en los procesos productivos de la finca mediante actividades reales de trabajo rural,

valorando la economía familiar, la soberanía alimentaria y la relación simbiótica entre humanos y ecosistema.

**Tabla 6**

*Presupuesto de señalética*

<b>Fase / Actividad</b>	<b>Horario estimado</b>	<b>Duración</b>	<b>Propósito</b>
Recepción y planificación productiva	08:30 – 09:00	30 min	Simulación del inicio del día laboral rural y asignación simbólica de roles.
Taller: elaboración de abonos orgánicos	09:00 – 10:30	1h 30 min	Comprender técnicas sostenibles de fertilización y cuidado del suelo.
Pausa técnica	10:30 – 10:45	15 min	Descanso breve y preparación para el cambio de actividad.
Interacción pecuaria: ordeño vespertino	10:45 – 12:15	1h 30 min	Contacto directo con el ganado para explicar función económica y cultural.
Almuerzo en la finca	12:30 – 13:30	1h	Momento de compartir el fruto del trabajo, reforzando valores de reciprocidad.
Paseo: observación de fauna por la finca	13:30 – 14:00	30 min	Actividad ligera para equilibrar esfuerzo del taller previo.
Actividad final: recolección de frutos y apicultura didáctica	14:00 – 15:30	1h 30 min	Visibilizar diversificación productiva y valor ecológico de la abeja.
Cierre reflexivo	15:30 – 16:00	30 min	Evaluación vivencial y reflexión sobre el rol del agroturismo.

*Nota:* Detalle el cronograma con las actividades de agroturismo.

Fuente: Realizado por Guamán Audi (2025)

### Requerimientos operativos

- Talento humano: guía especializado, responsable de ganado, apoyo de cocina y logística.
- Materiales: guantes de trabajo, recipientes, equipo básico para abonos y apicultura.
- Condiciones clave: máxima capacidad por grupo: 15 personas. Recomendado uso de ropa adecuada.
- Variantes posibles: módulo corto sin apicultura o módulo ampliado con taller de tomate de árbol.
- Observación: el circuito tiene mayor demanda física; se debe informar al visitante con anticipación.

## 2.5 Señalética

La señalética constituye un componente estratégico para la consolidación de los circuitos turísticos de la Finca San Rafael, ya que permite orientar, informar e interpretar el territorio de forma clara, accesible y culturalmente pertinente. Su diseño y distribución se fundamentan en los lineamientos técnicos establecidos por el Manual de Señalización Turística del Ministerio de Turismo del Ecuador (2021), el cual establece que la señalética debe cumplir funciones de orientación, seguridad, accesibilidad, educación e identidad visual del destino. En este contexto, la finca no requiere una señalética generalista sino una señalética situada, diseñada conforme a las actividades reales de los circuitos gastronómico, de bienestar y agroturístico, respetando la escala familiar de la finca y la autenticidad de sus dinámicas productivas.

El sistema de señalización propuesto se estructura a partir de tres principios rectores que orientan tanto su contenido como su ubicación dentro de la finca. En primer lugar, se privilegia la funcionalidad productiva y turística, garantizando que los letreros faciliten la orientación del visitante sin interrumpir el funcionamiento interno de la finca. La señalética favorece la circulación peatonal, la movilidad por senderos claramente definidos y la ubicación de puntos de prevención de riesgos y espacios de interacción educativa. En segundo lugar, se plantea la interpretación patrimonial activa, de modo que cada señal no solo indique un espacio, sino que también explique lo que ocurre allí, transformándose en un recurso pedagógico que comunica el valor cultural, ecológico y productivo de cada actividad (como el ordeño, la siembra en los cultivos, el taller de quesillo, la medicina ancestral o la apicultura didáctica). Finalmente, se destaca el principio de identidad Saraguro, mediante el uso de elementos visuales coherentes con la estética del pueblo kichwa (paleta cromática tradicional, iconografía simbólica, texturas textiles y bordes inspirados en la vestimenta ancestral).

A continuación, se presentan los tipos de señalética que se pueden plantear:

**Tabla 7**

*Tipos de señalética que se puede plantear*

Tipo de señalética	Función principal	Ubicación sugerida
Señales direccionales	Orientan el recorrido y los accesos	Cruces de senderos y caminos interiores
Señales informativas	Explican actividades agrícolas y culturales	Zonas de talleres y circuitos
Señales interpretativas	Contextualizan los procesos productivos	Cultivos, vertiente, establo, biohuerto

Señales de seguridad	Previenen riesgos y alertas	Establo, herramientas, cercas eléctricas
Señales de identidad	Marca visual de la finca	Casa principal y puntos de reunión

*Nota:* Se detalla las características de los diferentes tipos de señalética

Fuente: Obtenido del Manual de Señalización Turística del Ministerio de Turismo del Ecuador (2021)

A partir de las especificaciones técnicas del manual oficial de señalización turística del MINTUR y considerando los requerimientos específicos de la Finca San Rafael, el sistema señalético se plantea como un componente estructural del diseño de los circuitos. Su objetivo no es únicamente orientar, sino ordenar los flujos de circulación, facilitar la comprensión del entorno productivo y garantizar la seguridad del visitante durante las actividades vivenciales. El diseño se ajusta rigurosamente a las dimensiones y criterios normativos establecidos en el manual (700 mm de alto por 500 mm de ancho), respetando los colores institucionales: azul para actividades y servicios turísticos y café para recursos naturales y culturales. No se incluye simbología local o identidad Saraguro fuera de los parámetros oficiales del MINTUR, a fin de cumplir con la normativa vigente y facilitar su incorporación futura en registros turísticos formales.

Los letreros serán elaborados en madera inmunizada y tratada, siguiendo las recomendaciones visuales y estructurales expuestas en el manual. La altura de instalación será de dos metros desde el nivel del suelo hasta el inicio del pictograma, lo que garantiza adecuada visibilidad y coherencia con los estándares nacionales. Cada señal se instalará utilizando postes de madera redonda de eucalipto inmunizado, con un diámetro no menor a 12 cm, enterrados en una base de hormigón ciclópeo de 30 cm x 30 cm, con una profundidad mínima de 50 cm. Para asegurar durabilidad y resistencia frente a la intemperie, se aplicará barniz protector y acabado en madera teca con calado superficial, permitiendo la integración visual con el paisaje rural sin comprometer la estética oficial requerida.

Se propone la instalación inicial de trece letreros, distribuidos estratégicamente en los puntos clave de los tres circuitos: ingreso principal de la finca, área de recepción, inicio del sendero del bosque, zona de ordeño, espacio de taller de quesillo, área de cultivos, zona de apicultura, punto de almuerzo comunitario, sector de medicina ancestral,

inicio del sendero de reflexión, zona de descanso, taller de plantas medicinales y fin de recorrido. Cada señal tendrá función dual: orientar y explicar. Esto responde a la necesidad de integrar interpretación patrimonial con funcionalidad turística, especialmente en actividades donde el turista participa activamente (ordeño, elaboración de abonos orgánicos, preparación de alimentos, identificación de plantas medicinales). Los pictogramas y textos serán breves y claros, colocados en un máximo de dos líneas y aplicados según lo estipulado en el manual.

Presupuesto estimado

**Tabla 8**

*Presupuesto estimado para la implementación de señalética*

Ítem	Cantidad	Costo unitario (USD)	Total (USD)
Diseño gráfico profesional según MINTUR	1	550	550
Letreros en madera inmunizada (700x500 mm)	13	70	910
Postes de madera eucalipto inmunizado	13	45	585
Hormigón ciclópeo para bases (30×30×50 cm)	13	30	390
Barniz protector / acabado de teca (10 L)	1	40	40
Mano de obra e instalación especializada	1	380	380
Imprevistos técnicos (10%)	—	—	325
<b>Total estimado</b>			<b>3.180 USD</b>

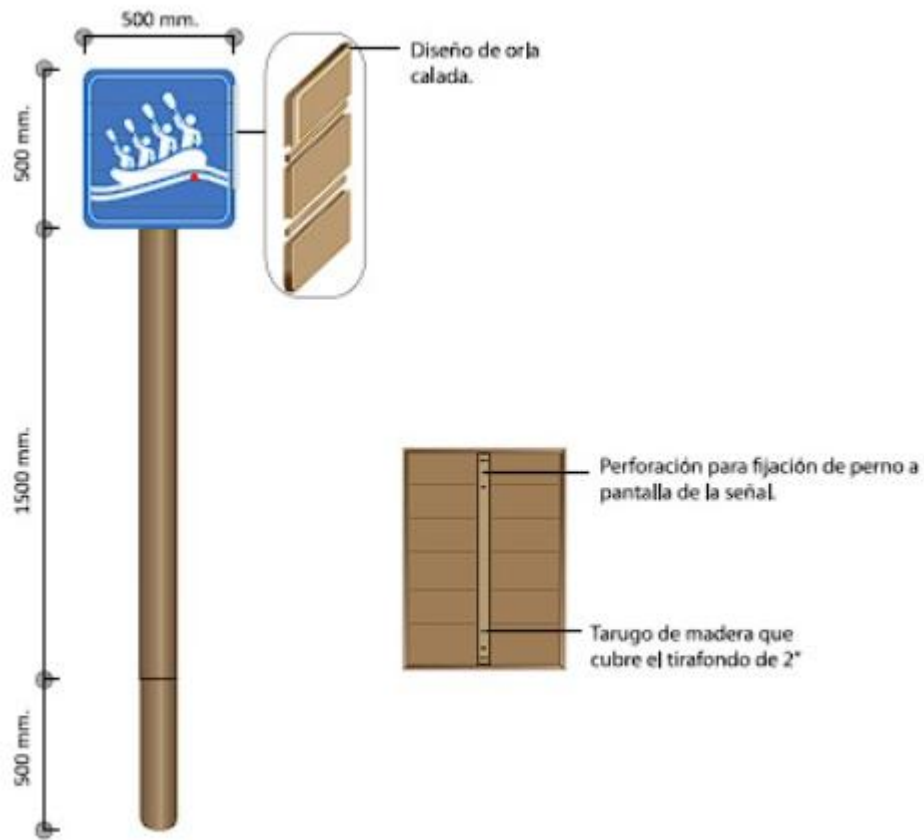
*Nota:* Se detalla los costos estimados para la señalética

Fuente: Realizado por Guamán Audi (2025)

Alternativa de diseño de señalética

**Figura 5**

*Ejemplo de cómo se podrá ver la señalética*



*Nota:* Se muestra ejemplo del diseño para la señalética

Fuente: Obtenido del Manual de Señalización Turística del Ministerio de Turismo del Ecuador (2021)

## 2.6 Guiones

### 2.6.1 Primer guion gastronómico “Del campo a la mesa”

**Duración estimada:**

4 a 5 horas

**Público objetivo:** viajeros lentos (slow tourism), estudiantes, investigadores, turistas interesados en gastronomía, cultura andina y experiencias vivenciales.

#### 1. Recepción y Bienvenida con Infusión de Altura

**Lugar:** Casa Principal – Fogón de bienvenida

[El guía espera a los visitantes mientras el fogón emite aroma a leña. La mesa está servida con tazas y hojas frescas de hierbas.]

### **Guion narrativo ampliado:**

*Hola, soy [nombre del guía]. Bienvenidos a la Finca San Rafael. Para empezar, les invito a beber esta infusión de altura: cada hierba ha sido recolectada esta mañana. Lo primero será desacelerar. No venimos a consumir comida... venimos a **comprender el viaje que cada alimento hace desde la tierra hasta nuestra mesa**. Aquí, el tiempo tiene otro ritmo, la naturaleza marca la agenda y la cocina se convierte en lenguaje.*

*Beban lentamente. Van a sentir frío, aroma a leña, aire fresco... todos son ingredientes que también hacen parte del plato. Hoy la gastronomía no será un servicio, será un camino para entender nuestra relación con la tierra.*

[El guía explica brevemente la finca, protocolos, ética fotográfica y pide una respiración lenta para iniciar el recorrido.]

## **2. Cosecha Ritual y el Ciclo de los Tubérculos Andinos**

**Lugar:** Huerto y zona de cultivos

[El grupo llega al huerto, el guía camina en silencio y se detiene frente al terreno.]

### **Guion ampliado:**

*Antes de tocar la tierra, hacemos una pausa. Lo que ven no son cultivos aislados: son el resultado de siglos de conocimiento campesino. La papa, el melloco y los tubérculos andinos son considerados vida y memoria. Para la cosmovisión agrícola, cada tubérculo tiene un espíritu, un tiempo y un ciclo. La comida que se sirve en un plato comienza con un gesto de respeto. Por eso, cuando cosechamos, lo hacemos con cuidado: es un acto simbólico.*

*Vamos a trabajar brevemente como productores: verán cómo la tierra responde a la energía del cuerpo; cada paso, cada movimiento tiene una enseñanza. Y mientras cosechamos, les invito a observar lo que sienten físicamente: ¿cansa? ¿alivia? ¿genera placer? ¿les recuerda algo? Esa experiencia no puede trabajarla ninguna fábrica.*

[Mientras trabajan, se puede incluir una frase como:]  
*Cuando cosechen algo, sosténganlo con la mano, mírenlo unos segundos... piensen cuánto tiempo le tomó a la tierra producirlo. Cosechar es entender el tiempo de la vida misma.*

## **3. Transformación Láctea: El Saber del Quesillo**

**Lugar:** Área de lechería artesanal

[Transición guiada hacia la lechería. El guía abre las ventanas, entra luz natural.]

### **Guion ampliado:**

*Ahora dejamos la tierra y entramos al proceso de transformación. La gastronomía también es química, pero una química natural, artesanal, aprendida por generaciones. La leche es símbolo de cuidado: hay que alimentarla, calentarla con paciencia, no forzarla.*

*En la ciudad, los lácteos entran en una máquina y salen en minutos. Aquí, la técnica manual permite sentir el proceso: su olor, su textura, su evolución. Hoy no haremos un producto industrial, sino un alimento con carácter. La cocina andina enseña que el sabor nace del tiempo. Los alimentos necesitan reposo... así como las personas.*



*Observen el cuajo: no es un químico, es un agente natural que transforma lo líquido en sólido. Este simple gesto puede enseñarnos algo: una pequeña acción puede cambiar completamente la materia. Hagamos silencio mientras la leche se transforma. Escuchen el sonido de la olla. Eso también es gastronomía.*

#### **4. Almuerzo Comunitario y Convivencia Cultural**

**Lugar:** Comedor Principal

##### **Guion ampliado:**

*El almuerzo empieza antes del primer bocado. Lo que ven en la mesa es parte de un sistema de trabajo compartido. En la cultura andina, se llama minga: unión de fuerzas para un objetivo común. Hoy ustedes ya han aportado su energía —en la cosecha, en la elaboración— y por eso este almuerzo es el cierre simbólico del ciclo.*

*Les invito a comer con calma. Cada ingrediente ha sido producido por una familia, por una historia, por una memoria. No estamos ante un plato turístico, sino ante un capítulo de vida. Mientras comen, piensen en cuántas manos intervinieron para que este alimento esté aquí. La sobremesa no es rellena... es una forma de conversación que conecta a las personas con la experiencia.*

[El guía puede abrir un diálogo con preguntas:

- ¿Qué sabor les sorprendió?
- ¿Qué sensaciones despertó el trabajo en el campo?
- ¿Qué diferencias encuentran con su forma de comer en la ciudad?]

**Objetivo:** vincular gastronomía con identidad, tiempo, trabajo y relación con la naturaleza.

#### **5. Momento de Desaceleración: Cuentos y Mitos del Maíz**

**Lugar:** Jardín o taller de telares

[Acondicionar cojines, sombra y silencio.]

##### **Guion ampliado:**

*El cuerpo ya trabajó. Ahora le toca a la memoria. Este espacio está dedicado al descanso de la mente. Van a escuchar un relato breve sobre el origen del maíz, porque este cultivo es mucho más que alimento: dio forma a las sociedades agrícolas, a los calendarios, a los rituales.*

*Les invito a cerrar los ojos un momento. Imaginen cómo sería vivir en una época donde todo dependía del maíz: el clima, la familia, la memoria, la fiesta... el alimento definía la vida. Este momento es una pausa para honrar la palabra ancestral. El silencio también alimenta.*

[El guía narra un mito o leyenda del maíz.]

#### **6. Taller Participativo: Cocina Andina y Degustación**

**Lugar:** Cocina tradicional

##### **Guion ampliado:**

*La cocina es también un lugar de encuentro. Hoy cerramos el proceso con nuestras manos. Ustedes ya cosecharon y participaron en la transformación láctea: ahora vamos*

*a cocinar un plato tradicional. Puede ser una tortilla de tiesto, un ají artesanal o mote con queso.*

*Lo importante no es copiar una receta. Lo que queremos comprender es que la gastronomía nace de la cotidianidad del campo. El sonido del tiesto, el color del ají, el vapor, la leña... todo es parte del sabor. Cocinar no es reproducir: es sentir el proceso.*

[El guía muestra primero la técnica, luego cada participante la replica con supervisión.]

## **7. Cierre y Entrega de Recuerdo Gastronómico**

**Lugar:** Casa principal

### **Guion ampliado:**

*Hoy no probaron platos... vivieron el ciclo completo de la alimentación campesina: tierra, trabajo, transformación, sabores y memoria. Esta experiencia termina con un gesto humilde: les entrego estas semillas (o hierbas secas) para que se lleven una parte del territorio a su hogar. Cuando las huelan o las siembren, recordarán que todo empieza en la tierra.*

*Gracias por compartir el día. En esta región no decimos adiós, decimos **Minchakaman**, que significa 'hasta otro día'.*

### **Cierre técnico (no mostrar al turista)**

Este guion expresa una lógica pedagógica basada en:

- **Aprendizaje vivencial y sensorial** (experiencial learning).
- **Pedagogía agroalimentaria** enfocada en soberanía y patrimonio gastronómico.
- **Slow tourism**: desacelerar para comprender.
- **Vinculación emocional**: narrativa de la memoria, alimento y trabajo.

Puede evolucionar según la época agrícola, disponibilidad de productos y participación comunitaria. Es adaptable para educación, turismo especializado y creación de productos gourmet de finca.

## **2.6.2. Segundo guion salud y bienestar “Armonía y Sanación en la Finca Saraguro”**

### **1. Recepción y Ritual Inicial de Armonización**

**Lugar:** Casa Principal – Área de Bienvenida

[El guía espera con un sahumero encendido. La luz ingresa con suavidad y hay sillas dispuestas en semicírculo.]

### **Guion narrativo:**

*Hola, soy [nombre del guía], y hoy inicia un recorrido que no busca velocidad, sino conciencia. Para empezar, les invito a respirar profundo mientras el aroma a hierbas abre los sentidos. Este ritual marca la transición: dejamos afuera el ruido cotidiano y nos adentramos en un espacio donde el cuerpo y la naturaleza se escuchan mutuamente.*

*Este sahumero, hecho con plantas locales como ruda, menta o eucalipto, representa la limpieza del pensamiento. No se bendice ni se reza, se respira. Y en esa respiración empieza el proceso de sanación. Les invito a observar cómo el aire cambia la postura del cuerpo... y quizás cambie también nuestra forma de mirar.*

[Breve explicación del recorrido, normas de silencio y ética de participación. El guía pide que cada persona sienta el piso con los pies antes de iniciar la caminata.]

## **2. Sendero de la Reflexión y el Silencio en el Bosque Nativo**

**Lugar:** Bosque protector Huashapamba

[El grupo camina en fila en completo silencio. Solo se oye el viento y el pisar de hojas secas.]

### **Guion narrativo:**

*A partir de ahora, caminaremos en silencio estricto. No es una regla, es una herramienta: el silencio es lo que nos permite escuchar al bosque. Para muchas comunidades, el bosque es terapeuta y testigo. Al callar, emergen sonidos que normalmente pasan desapercibidos: insectos, pájaros, hojas, el propio corazón.*

*Les invito a caminar sin apuro. El objetivo no es llegar, sino percibir. Si sienten cansancio, observen el cansancio; si sienten calma, observen la calma. El cuerpo es el primer territorio.*

[En medio del sendero, se realiza una pausa para que el guía indique ejercicios respiratorios breves. No se explica nada: solo se hace.]

### **Preguntas posibles durante la pausa:**

*¿Qué sonidos aparecen cuando dejamos de hablar?  
¿Qué parte del cuerpo sienten más activa?  
¿El silencio incomoda o acompaña?*

## **3. Taller Práctico de Etnobotánica – “La Farmacopea Kichwa”**

**Lugar:** Jardín de Plantas Medicinales

[Sobre una mesa de madera se disponen hojas frescas y morteros sencillos.]

### **Guion narrativo:**

*Este jardín es una farmacia viva. Cada planta tiene un nombre, un uso y una historia familiar detrás. Aquí no buscamos copiar una receta, sino comprender por qué la medicina tradicional sigue vigente en muchas comunidades. Les presento [planta clave], conocida por aliviar inflamaciones. Obsérvenla, huélenla. La naturaleza comunica sin intermediarios.*

*El conocimiento medicinal que verán hoy no nace de un libro, sino de la experiencia acumulada de varias generaciones. Para muchas familias, la salud se trata de equilibrio, no de urgencia.*

[El guía puede preparar una infusión sencilla mientras explica el uso de 3 a 5 plantas.]

### **Posibles preguntas de diálogo:**

*¿Qué relación tienen ustedes con la medicina natural?  
¿Cómo cambia la percepción del cuerpo cuando conocemos el origen de los remedios?*

## **4. Almuerzo Nutritivo – Equilibrio de Sabores Andinos**

**Lugar:** Comedor principal

### **Guion narrativo:**

*La pausa del mediodía es también parte de la sanación. El almuerzo que tendrán ahora se ha preparado con alimentos de cosecha reciente y técnicas de cocción suave para cuidar la energía del cuerpo. Coman despacio. Este no es un banquete: es una forma de cuidar lo que absorbemos.*

*La digestión es otro lenguaje. Al comer lento, el cuerpo entra en un estado más receptivo, y lo que se digiere no es solo alimento, sino ritmo. Si la mente está acelerada, el cuerpo no entiende el mensaje del alimento.*

[Se fomenta el silencio durante los primeros minutos. Luego puede abrirse una conversación reflexiva.]

## **5. Ceremonia de Limpieza Energética en la Vertiente del Río**

**Lugar:** Orilla de la vertiente

### **Guion narrativo:**

*Este es uno de los espacios más simbólicos de la finca. El agua no es solo un recurso: es memoria en movimiento. Les invito a acercarse lentamente y a poner las manos en el agua fría. Mientras lo hacen, piensen en algo que deseen soltar. No hace falta decirlo, basta con sentirlo.*

*La ceremonia no pretende cambiar su vida, pero sí puede cambiar la forma en que se habita el cuerpo. El agua se lleva aquello que ya no necesitamos.*

[El guía acompaña de forma atenta, sin apuro.]

## **6. Meditación Guiada – “La Música del Viento y la Tierra”**

**Lugar:** Claro del bosque o mirador natural

### **Guion narrativo:**

*La mente ha recibido estímulos intensos. Ahora le toca reposar. Busquen una postura cómoda. Siéntense sobre el suelo y perciban la temperatura de la tierra. Vamos a meditar escuchando solo sonidos naturales. La respiración será la herramienta para volver al ritmo interno.*

*No se busca dejar la mente en blanco, solo observarla sin juzgar. El viento será nuestra guía. Si el pensamiento corre, déjenlo correr. Si la calma llega, déjenla quedarse.*

[Breve sesión guiada con respiraciones lentas y silencios prolongados.]

## **7. Despedida y Objeto Simbólico**

**Lugar:** Casa Principal

### **Guion narrativo:**

*Gracias por permitir que este territorio los acompañe. Les entrego este objeto simbólico —puede ser una piedra del río o una hoja seca— como recordatorio de que el bienestar está también en lo cotidiano. Hoy no aprendimos trucos, solo aprendimos a detenernos.*

*En esta región no decimos adiós. Decimos **Tupanakama**, que significa “hasta que el camino vuelva a cruzarnos”.*

## **2.6.3. Tercer guion, agroturismo “La Vida en la Finca” – Experiencia Vivencial del Trabajo Rural**

### **1. Recepción y Planificación de la Jornada Productiva**

**Lugar:** Casa Principal – Corral

**Guion narrativo:**

*Hoy, por unas horas, serán productores rurales. No venimos a observar, sino a participar en el ciclo real del trabajo agrícola. En la vida campesina, el día inicia con un propósito. Por eso ahora les invito a planificar la jornada. Verán que cada actividad tiene sentido: alimenta, sostiene o prepara el entorno para el siguiente día.*

*En la ciudad, a veces trabajamos sin ver el resultado. En el campo, todo trabajo tiene rostro y destino. Esa es la diferencia más profunda y también la principal lección del agroturismo vivencial.*

[Se reparte un pequeño refrigerio energético: mote tostado, fruta o infusión.]

**2. Manejo Sostenible – Elaboración de Abonos Orgánicos**

**Lugar:** Aboneras y zona de compostaje

**Guion narrativo:**

*Esta es una de las tareas más importantes de la finca, aunque a veces no se nota. Sin suelo sano, no hay futuro. Lo que ven aquí no son desechos: son ingredientes para construir fertilidad natural. Vamos a mover la mezcla y a sentir su temperatura. Si está tibia... la vida ya está actuando.*

*En la lógica rural, abonar también es alimentar. Hay que esperar, volver, cuidar, revisar. La tierra devuelve lo que recibe. Si la tratamos bien, responderá con abundancia.*

**Preguntas detonantes:**

*¿La tierra es un recurso o un ser vivo?  
¿Qué enseña esperar el tiempo del compost?*

**3. Interacción Pecuaria – Ordeño Vespertino**

**Lugar:** Establo

**Guion narrativo:**

*La relación entre productor y animal es de mutua dependencia. El ordeño no es solo extracción: es confianza. La vaca debe sentirse segura; el productor debe ser cuidadoso. En este establo veremos una técnica que se ha transmitido por generaciones. No existe un botón automático... existe un vínculo.*

*Les invito a observar en silencio la respiración del animal. Después podrán intentar el ordeño, siempre con respeto. La lechería familiar es el corazón económico de muchas casas rurales, y al mismo tiempo, una escuela de disciplina y paciencia.*

[El guía supervisa estrictamente la interacción.]

**4. Almuerzo de la Cosecha**

**Lugar:** Comedor Principal

**Guion narrativo:**

*Este almuerzo resume la lógica del día: el alimento no aparece, se construye. Hoy pueden comer con la confianza de haber aportado su energía a la finca. En la cultura andina, almorzar después del trabajo genera un sentido de recompensa: el cuerpo agradece y el ánimo cambia.*

*Les invito a conversar con calma: ¿cómo cambia el sabor de la comida después del esfuerzo físico? ¿Qué aprendimos hoy sin que alguien lo explicara? La experiencia vivencial no necesita teoría... necesita tiempo.*

#### **5. Paseo Lúdico: Identificación y Nombres de los Animales**

**Lugar:** Pastizales y zona ganadera menor

##### **Guion narrativo:**

*Este momento está pensado para relajar el cuerpo y permitir que el vínculo emocional surja. Cada animal tiene un nombre, una personalidad y una función en el ecosistema productivo. No hay que tener prisa: el paseo es parte del aprendizaje.*

*A veces el trabajo duro se equilibra con juegos, con anécdotas, con gestos de afecto. En las fincas, los animales no son solo recursos: también enseñan paciencia, cuidado y presencia.*

#### **6. Recolección de Frutos de Bosque y Apicultura Didáctica**

**Lugar:** Zona de frutales y meliponario

##### **Guion narrativo:**

*La finca es un sistema integral: ganado, frutales y abejas trabajan juntos sin competir. Les invito a recolectar algunos frutos observando cómo crecen sin intervención química. Tóquenlos, huelan, observen su forma. Cada fruto es información que la tierra entrega.*

*Ahora miren el meliponario: estas abejas sin aguijón son pequeñas maestras de sostenibilidad. Nos enseñan que la cooperación es la base de cualquier estructura de vida. Sin ellas, no habría polinización... y sin polinización, no habría alimentos.*

#### **7. Reflexión sobre el Ciclo Productivo y Despedida**

**Lugar:** Casa Principal

##### **Guion narrativo:**

*Hoy recorrieron un día completo en la vida rural. No fue actuación: fue trabajo real adaptado para aprendizaje. Si algo queremos que se lleven, es esta idea: detrás de cada alimento hay una historia, un esfuerzo y un territorio que lo hizo posible.*

*Esta experiencia termina aquí, pero puede seguir en su forma de consumir, de pensar y de mirar lo cotidiano. Gracias por su presencia. Como decimos en esta tierra: **Tupanakama**, hasta que nuestros caminos vuelvan a encontrarse.*

## **2.7 Material de promoción “Posters”**

La estrategia de promoción que se utilizó para crear los circuitos agroturísticos de la Finca San Rafael se basa en alinear la comunicación con los patrones de consumo digital que se usan actualmente. La utilización de pósteres creados para redes sociales, en vez del tríptico impreso tradicional, esto por su capacidad de maximizar la legibilidad inmediata y el impacto emocional.

El turismo vivencial busca despertar el interés y transmitir una experiencia significativa. Por esta misma razón, la comunicación debe ser clara, concisa y visualmente llamativa, superando la saturación informativa propia de los folletos impresos.

### **2.7.1 Primer poster, gastronómico “Del campo a la mesa”**

El diseño que se utilizó para la creación del póster para el circuito “Del Campo a la Mesa” se fundamenta en la representación visual de la conexión directa entre el entorno rural y la experiencia gastronómica artesanal. La composición centra su narrativa en una mesa rústica iluminada por luz cálida, evocando la atmósfera acogedora de una cocina tradicional.

En el plano principal se destacan productos locales como el quesillo, pan y una infusión, todos realizados de manera artesanal y dispuestos cuidadosamente para transmitir frescura, sencillez y pureza. Este enfoque realza la idea de una alimentación consciente y sana, basada en ingredientes naturales y procesos sostenibles.

El uso de tonos tierra y dorados crea una sensación de cercanía y autenticidad, mientras que la tipografía limpia y de gran contraste mejora la legibilidad sin romper la armonía visual. Los íconos minimalistas de cosecha, quesillo artesanal y cocina tradicional integran el mensaje de forma clara y moderna, sintetizando el recorrido que el visitante experimenta: desde la producción hasta el consumo.

El resultado es una pieza visual que equilibra la estética con la esencia cultural andina, transmitiendo un mensaje de identidad, respeto y orgullo por las raíces rurales del territorio.

**Figura 6**

*Ejemplo de poster para el circuito gastronómico*



*Nota:* Se muestra ejemplo de diseño tipo poster para redes sociales

Fuente: Realizado por Guamán Audi (2025)

### **2.7.2. Segundo poster salud y bienestar**

El diseño que se utilizó para la creación del póster “Reconecta y Sana” se basa en la representación inmersiva de la naturaleza como principal agente de sanación y paz. La composición centra su narrativa en una fotografía de gran impacto que captura la esencia pura y vital de los paisajes de Saraguro.

En el plano principal domina la imagen de un río de montaña, e este caso el que se encuentra dentro de los límites de “Finca San Rafael” con sus aguas fluyendo suavemente sobre rocas cubiertas de musgo, enmarcado por una densa vegetación. En esta imagen buscamos transmitir una sensación de calma, movimiento constante y profunda serenidad. Este entorno visual refuerza la idea de limpieza, renovación y refugio.

El texto, en un blanco de alto contraste, garantiza una excelente legibilidad y proyecta un mensaje de claridad y esperanza. Los íconos minimalistas como una hoja,



una figura en meditación y un matraz de laboratorio, se integran el mensaje de forma visual y moderna, sintetizando las tres actividades centrales de este circuito: Limpieza Energética en el Río, Meditación Guiada y la sabiduría ancestral de la Etnobotánica.

### **Figura 7**

*Ejemplo de poster para el circuito de salud y bienestar*



*Nota:* Se muestra ejemplo de diseño tipo poster para redes sociales

Fuente: Realizado por Guamán Audi (2025)

### **2.7.3. Tercer guion, agroturismo “La Vida en la Finca” – Experiencia Vivencial del Trabajo Rural**

El diseño que se utilizó para creación del póster "Agroturismo Vivencial: La Vida en la Finca" se basa en una fotografía documental impactante que actúa como la invitación principal. La imagen captura un momento auténtico de la vida rural con una vaca pastando en un pastizal de intenso color verde y una persona con atuendo tradicional interactuando con ella, esto evoca una sensación del trabajo tradicional, conexión con la naturaleza y

respeto por los ciclos ancestrales. El título en color blanco garantiza un alto contraste y claridad, mientras que el esquema de color general se mantiene orgánico y terroso, reforzando la promesa de una experiencia genuina y enraizada en el campo.

Para la parte inferior del diseño se utilizó iconos para organizar la información clave de manera moderna y legible. Tres íconos circulares y minimalistas resumen las actividades centrales de la jornada: Abonos Orgánicos, Ordeño Manual y Agroecología, fusionando la tradición visual con un formato que actualmente se usa en redes sociales. El mensaje final, "¡AGENDA TU JORNADA!", sirve como una llamada a la acción enérgica y directa, completando un diseño que equilibra exitosamente la autenticidad rústica de la imagen con una presentación gráfica clara y efectiva.

### Figura 8

*Ejemplo de poster para el circuito gastronómico*



*Nota:* Se muestra ejemplo de diseño tipo poster para redes sociales

Fuente: Realizado por Guamán Audi (2025)

## 2.8 Plan de capacitación

La implementación turística de la Finca San Rafael requiere que los propietarios y los posibles colaboradores desarrollen competencias técnicas, comunicativas y socioemocionales para responder a los estándares de calidad del turismo vivencial. El diseño de los circuitos gastronómico, de bienestar y agroturístico exige un perfil profesional que no se limita a ejecutar actividades, sino que debe encarnar una lógica pedagógica, interpretativa y sostenible del territorio.

La capacitación propuesta no se concibe como un curso puntual, sino como un proceso progresivo de formación que fortalezca la autogestión familiar, la profesionalización rural y la permanencia generacional del proyecto. Este plan busca acompañar la transición productiva hacia un modelo turístico que no rompa la dinámica familiar ni productiva, sino que la complemente mediante nuevas herramientas de interpretación, hospitalidad y gestión organizacional.

Objetivo general: Fortalecer las capacidades técnicas, comunicativas, interpretativas y organizacionales de los propietarios y colaboradores de la Finca San Rafael para implementar los tres circuitos turísticos con estándares de calidad, sostenibilidad y coherencia territorial.

### Estructura Modular y Cronograma

Duración total: 6 semanas (1 módulo semanal, 6 horas por módulo).

**Tabla 9**

#### *Módulos de capacitación a trabajar*

Semana	Módulo	Objetivo Específico
1	Identidad territorial y sentido del proyecto	Consolidar una visión compartida del turismo vivencial y su vinculación con la historia productiva.
2	Interpretación del patrimonio y narrativa	Desarrollar habilidades para comunicar el territorio con sentido pedagógico y emocional.
3	Hospitalidad rural y manejo del visitante	Fortalecer protocolos de recepción, contención e interacción con diversos perfiles de turistas.
4	Técnicas productivas aplicadas al turismo	Adaptar saberes agrícolas y gastronómicos para su transmisión segura y pedagógica.
5	Bienestar, ritualidad y conexión cuerpo-territorio	Guiar experiencias de bienestar desde el respeto a la cosmovisión local y el cuidado del visitante.

6	Gestión básica del emprendimiento turístico	Implementar herramientas administrativas para la sostenibilidad económica del proyecto.
---	---	---

*Nota:* Se detalla los módulos a trabajar y objetivos a alcanzar cada semana

Fuente: Realizado por Guamán Audi (2025)

### **2.8.1 Estructura del Plan de Capacitación**

Se propone un modelo modular de aprendizaje, con metodologías participativas, ejercicios prácticos en campo y evaluaciones ligeras de desempeño. Cada módulo está vinculado directamente con las exigencias operativas reales de los circuitos.

#### **MÓDULO 1. Identidad territorial y comprensión del proyecto turístico**

**Objetivo:** consolidar una visión compartida del proyecto, su enfoque vivencial y su relación con la historia productiva de la finca.

##### **Contenidos principales:**

- ¿Qué es turismo vivencial? Retos y oportunidades.
- Diferencia entre atender turistas y construir experiencias.
- El territorio como relato (memoria familiar – memoria ambiental – patrimonio cultural).
- Liderazgo familiar y responsabilidades/opciones de rol.
- Actividad práctica: construir una “línea de tiempo del territorio” con recuerdos familiares y procesos productivos.

#### **MÓDULO 2. Interpretación del patrimonio y narrativa para los circuitos**

**Objetivo:** formar habilidades para comunicar el territorio con sentido pedagógico y emocional.

##### **Contenidos:**

- ¿Qué significa interpretar? (no informar, sino explicar el porqué).
- Detalles esenciales para la narrativa de cada circuito.
- Técnicas básicas de guiado: pausas, preguntas, silencios, ritmo.
- Preguntas estratégicas para activar la memoria colectiva del visitante.

- Uso del espacio como herramienta pedagógica (mirador, aroma, caminata, contacto, sombra).
- Práctica: simulación de guiado real en cada punto del circuito. Los propietarios ejercen como guías y se graban para retroalimentación.

### **MÓDULO 3. Hospitalidad rural y manejo del visitante**

**Objetivo:** fortalecer la capacidad de recepción, cuidado y contención de los visitantes sin perder autenticidad familiar.

**Ejes:**

- Manejo de expectativas: la importancia de decir lo que sí y lo que no se ofrece.
- Normas de seguridad y protocolos de bienvenida.
- Códigos de comunicación: trato respetuoso, tiempos, escucha activa.
- Gestión de grupos diversos: turistas silenciosos, demandantes, curiosos o apurados.

**Ejercicio: juegos de rol con casos problemáticos:**

“Turista apurado”, “turista fotográfico”, “turista incómodo”, “turista enfermo”.

### **MÓDULO 4. Técnicas productivas aplicadas al circuito**

**Objetivo:** reforzar conocimiento técnico para transmitirlo con seguridad al visitante.

- Contenidos prácticos según circuito:
- Cosecha segura y uso de herramientas (sin poner en riesgo al turista).
- Elaboración de quesillo y normas de higiene.
- Transformación de cultivos (limpieza, manipulación, conservación).
- Talleres de cocina andina: cómo explicar mientras se cocina.
- Manejo y cuidado de animales: límites claros para la interacción.

**Observación:** esto no es formación agrícola básica, sino adaptación del conocimiento técnico para que pueda ser explicado al visitante.

### **MÓDULO 5. Bienestar, ritualidad y relación cuerpo-territorio**

Asociado especialmente al circuito “Armonía y Sanación”.

- Respiración y guía de silencios.
- Cómo explicar la etnomedicina sin exotizarla.

- Cuando usar los términos kichwa y cuándo traducirlos.
- Cuidado del cuerpo del visitante: pausas, agotamiento, sensación térmica.
- Diferenciar ritual de espectáculo: protocolos de respeto.

**Ejercicio:** actividad real en bosque: caminar, detener, hablar bajo, interpretar.

## **MÓDULO 6. Gestión básica del emprendimiento turístico**

**Objetivo:** garantizar sostenibilidad económica básica.

- Protocolo de reservas, pagos y cupos.
- Gestión de tiempos: turnos y carga operativa.
- Costos reales de actividad turística.
- Caja mínima, registro de gastos, distribución familiar del ingreso.
- Evaluación del visitante: cómo mejorar con su retroalimentación.

**Propuesta:** crear una plantilla operativa de costos para cada circuito.

Los resultados esperados tras la implementación del plan de capacitación apuntan a consolidar una base humana y técnica capaz de sostener la operación turística de la Finca San Rafael sin perder su esencia familiar y territorial. Se espera que los propietarios y colaboradores desarrollen seguridad para guiar y explicar las actividades, adquiriendo la confianza necesaria para conducir recorridos, interpretar procesos productivos y responder con criterio a preguntas o imprevistos de los visitantes. Asimismo, deben alcanzar la capacidad de equilibrar la autenticidad cotidiana del trabajo agrícola con estándares mínimos de calidad turística, evitando que la experiencia se convierta en una representación folclorizada o meramente escénica.

A nivel operativo, la capacitación debe permitir que los participantes gestionen visitantes diversos, comprendan sus ritmos, necesidades y comportamientos, y cuenten con herramientas para manejar situaciones que puedan generar incomodidad, malentendidos o desequilibrio emocional durante el recorrido. De igual manera, se espera que logren instaurar una organización básica para administrar reservas, controlar tiempos, calcular costos reales y proyectar ingresos, lo que permitirá tomar decisiones informadas y sostener el proyecto en el tiempo sin depender de actores externos.

En el plano interpretativo, se espera que los propietarios y colaboradores ganen soltura para adaptar sus intervenciones a distintos públicos, improvisar según el contexto del grupo y enriquecer la experiencia con ejemplos cotidianos, anécdotas o reflexiones personales que transmitan el valor de su territorio desde una voz auténtica. La comprensión de la historia familiar, las técnicas agrícolas y la relación simbiótica entre personas y naturaleza debe permitirles construir relatos fluidos, sensibles y empáticos, capaces de responder a preguntas diversas sin perder la coherencia del mensaje central. Finalmente, se prevé que la finca adquiera autonomía suficiente para ajustar los circuitos según la temporada productiva, la disponibilidad de productos, la condición climática o el perfil de los visitantes, asumiendo la flexibilidad como un elemento distintivo del modelo turístico. Con ello, la experiencia no dependerá de estructuras rígidas, sino de un sistema vivo y adaptativo que evolucione en función del territorio y sus ciclos productivos.

## **Conclusión**

La construcción del modelo turístico para la Finca San Rafael ha demostrado que los territorios rurales no requieren fórmulas importadas para integrarse al turismo, sino procesos de reflexión y análisis capaces de reconocer los ritmos productivos, la memoria local y la sensibilidad del paisaje como pilares para una experiencia auténtica. El diagnóstico rural permitió comprender que la finca es un organismo vivo donde el trabajo agrícola, el parentesco familiar y los ciclos ecológicos conforman una unidad inseparable. Desde esta lógica, el turismo no aparece como un producto adicional, sino como un lenguaje alternativo para comunicar lo que el territorio ya sabe hacer: producir alimentos, cuidar la tierra y sostener la vida cotidiana.

La identificación de los circuitos no respondió a una visión prediseñada, sino a una comprensión progresiva del territorio mediante observación de campo, diálogo con los propietarios y análisis de las prácticas agrarias que estructuran la productividad. Así, los trayectos turísticos emergieron desde la experiencia real de la finca: la cocina y la alimentación como eje identitario, el vínculo simbólico entre cuerpo, tierra y trabajo, y la dimensión pedagógica implícita en cada tarea del campo. Los circuitos gastronómicos–educativos no buscan ofrecer una “atracción”, sino generar un proceso formativo donde el visitante se enfrente a los tiempos, esfuerzos y significados que sostienen la vida rural. Este enfoque cuestiona la lógica turística tradicional basada en la rapidez, el consumo

inmediato y la búsqueda del espectáculo, proponiendo en su lugar una experiencia que desacelera, interpela y sensibiliza.

El diseño de la señalética y el plan de capacitación profundizan esta perspectiva, ya que colocan al factor humano en el centro del desarrollo turístico. La finca no depende de instalaciones costosas, sino de la capacidad crítica de quienes la habitan para interpretar su espacio y comunicarlo con sentido. El proyecto muestra que la sostenibilidad no es un resultado final, sino una disposición constante a escuchar el territorio, ajustar los recorridos según la temporada agrícola, evitar la folclorización de la cultura y sostener la autonomía productiva como principio rector. En esta lógica, el turismo se convierte en una estrategia de arraigo y continuidad familiar, no en un mecanismo de dependencia económica.

## **CAPÍTULO III**

### **3. SOCIALIZACIÓN**

#### **Introducción**

La socialización representa la fase culminante del proyecto de vinculación con la sociedad desarrollado en la Finca San Rafael, parroquia Saraguro. Este capítulo describe el proceso mediante el cual se difundieron y validaron colectivamente los resultados del trabajo “Diseño de una propuesta de actividades agroturísticas para el aprovechamiento sostenible de recursos en la finca San Rafael”, cumpliendo con el mandato institucional de devolver a la comunidad y a los actores territoriales el conocimiento generado durante las prácticas preprofesionales.

A través de un evento participativo cuidadosamente planificado y ejecutado el 14 de noviembre de 2025, se presentó la propuesta de cuatro circuitos agroturísticos, se abrió



un espacio de diálogo con representantes del gobierno local, la comunidad, el sector privado y la sociedad civil, y se obtuvieron compromisos concretos que sientan las bases para la implementación real de la iniciativa. Este proceso no solo permitió validar la pertinencia técnica, cultural y económica de los circuitos diseñados, sino que consolidó una alianza multisectorial que contribuye al fortalecimiento económico de la familia propietaria, al incremento del flujo turístico en la parroquia y al desarrollo sostenible del cantón Saraguro.

A continuación, se detalla la contextualización, propuesta, ejecución, desarrollo y evaluación de dicho proceso de socialización.

### **3.1 Contextualización del proceso de socialización**

La socialización constituyó la fase final y estratégica del proyecto de vinculación, cuyo objetivo principal fue difundir y validar colectivamente los resultados alcanzados durante la ejecución del trabajo “Diseño de una propuesta de actividades agroturísticas para el aprovechamiento sostenible de recursos en la finca San Rafael de la parroquia Saraguro”.

Este proceso se orientó a presentar de manera técnica y participativa la propuesta de cuatro circuitos agroturísticos que integran recursos naturales como: cascadas, senderos interpretativos, áreas de producción agroecológica; y elementos culturales del pueblo kichwa Saraguro como: cosmovisión, gastronomía ancestral, artesanías y medicina tradicional; generar espacios de diálogo con actores clave del territorio para validar la pertinencia, viabilidad y sostenibilidad de la propuesta; y fomentar compromisos institucionales y comunitarios que permitan la implementación futura del proyecto, contribuyendo al fortalecimiento económico de la familia propietaria de la Finca San Rafael, al incremento del flujo turístico en la parroquia Saraguro y al desarrollo sostenible del cantón

#### **3.1.1 Estructura del Plan de Capacitación**

La propuesta de socialización consistió en la realización de una única reunión presencial de carácter participativo a llevarse a cabo el viernes 14 de noviembre de 2025 a las 15:00 en el salón de la casa comunal de la comunidad Las Lagunas, con la

participación estratégica de representantes del gobierno local, la comunidad, el sector privado y la sociedad civil, específicamente:

- Zoila Victoria Morocho Puchaicela (Vicealcaldesa del GAD Saraguro)
- José María Vacacela Gualán (Vicepresidente de la comunidad Las Lagunas)
- Rosa Quizhpe Vacacela y Rafael Guamán Andrade (propietarios de la Finca San Rafael)
- Laura María Quizhpe Vacacela (representante de Quesos Saraguro)
- Miembros de la comunidad

El propósito de esta reunión fue presentar de manera técnica y participativa los cuatro circuitos agroturísticos diseñados, validar colectivamente su pertinencia, viabilidad y sostenibilidad, y generar los primeros compromisos institucionales y comunitarios para su futura implementación.

### **3.1.2 Descripción de los actores locales involucrados**

Para la socialización se convocó e invitó estratégicamente a representantes de los cuatro sectores clave del territorio: gobierno local, comunidad, sector privado y sociedad civil. Los actores que confirmaron asistencia y participaron fueron los siguientes:

#### **Gobierno local**

- Zoila Victoria Morocho Puchaicela – Vicealcaldesa del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Saraguro.

#### **Representantes de las comunidades**

- José María Vacacela Gualán – vicepresidente de la Comunidad Las Lagunas.
- Miembros y personas de la comunidad Las Lagunas.

#### **Empresarios y sector privado**

- Laura María Quizhpe Vacacela – Representante de la empresa Quesos Saraguro.
- Rosa Quizhpe Vacacela y Rafael Guamán Andrade – Propietarios de la Finca San Rafael (emprendimiento familiar receptor directo de la propuesta agroturística).

## Sociedad civil y ONGs

No se registró la asistencia de organizaciones no gubernamentales; el sector sociedad civil estuvo representado por los propios comuneros de la comunidad Las Lagunas presentes en el evento.

La selección de estos actores respondió a la necesidad de contar con una representación multisectorial que permitiera validar la propuesta desde las perspectivas institucional, comunitaria y empresarial del territorio Saraguro.

### **3.1.3 Métodos y herramientas utilizadas para la socialización**

Para la realización de la socialización se empleó como método principal una reunión presencial de carácter participativo, llevada a cabo en el salón de la casa comunal de la comunidad Las Lagunas; para los cuales se utilizaron las siguientes herramientas:

Presentación audiovisual mediante diapositivas en PowerPoint, en las que se expuso de forma estructurada el diseño de la propuesta de actividades agroturísticas para el aprovechamiento sostenible de los recursos de la Finca San Rafael, destacando sus atractivos naturales y culturales.

Exposición oral complementaria que enfatizó los beneficios de la propuesta para el desarrollo del cantón Saraguro y, en particular, para las personas y familias de las comunidades locales.

Espacio de diálogo abierto al concluir la presentación, en el que los asistentes manifestaron sus comentarios, reconocimiento y disposición de apoyo.

Degustación de productos de la finca y productos locales al cierre del evento (queso artesanal con bizcochuelo, yogur griego con mora y nueces, infusiones de flores).

Este método combinado de presentación técnica y diálogo participativo permitió difundir los resultados del trabajo, validar la aceptación de la propuesta y generar compromisos iniciales por parte de los actores locales presentes,

## **3.2 Descripción del proceso de socialización**

El proceso de socialización se ejecutó mediante una única reunión presencial participativa realizada el viernes 14 de noviembre de 2025 a las 15:00 en el salón de la casa comunal de la comunidad Las Lagunas, con la asistencia de los actores locales convocados. El evento duró dos horas y combinó presentación técnica, diálogo abierto y degustación de productos de la finca, cumpliendo plenamente los objetivos de difusión, validación y generación de compromisos iniciales.

### **3.2.1 Fecha y localización del evento de la socialización**

La socialización se realizó el viernes 14 de noviembre del 2025 a las 03:00 pm en el salón de la casa comunal de las Lagunas.

### **3.2.2 Descripción del evento**

El evento se realizó con normalidad; tuvo una duración de 2 horas y nuestro el itinerario fue el siguiente:

- 15:15 – 15:30 PM Palabras de bienvenida y agradecimiento a cargo del estudiante Audi Guamán
- 15:30 – 16:15 PM Presentación técnica de la propuesta (exposición oral + soporte audiovisual)
- 16:15 – 16:35 PM Ronda de preguntas, comentarios y recomendaciones (modalidad presencial y vía Zoom para quienes no pudieron asistir físicamente)
- 16:35 – 17:00 PM Degustación de productos locales: queso artesanal con bizcochuelo, yogur griego con mora y nueces, infusión de cedrón, muña y arrayán cultivados en la finca
- 17:00 PM Fotografía grupal, despedida y cierre oficial

### **3.2.3 Observaciones**

El evento se desarrolló en un ambiente de total apoyo y entusiasmo. Los asistentes destacaron el valor de la propuesta y manifestaron interés inmediato en su implementación. La única observación técnica fue una falla momentánea del proyector (resuelta en segundos con cable de contingencia). La degustación de productos locales al cierre generó un impacto positivo muy alto, reforzando la aceptación y el compromiso de todos los presentes. No se registraron observaciones negativas ni resistencias.

### **3.3 Desarrollo del proceso de socialización**

#### **3.3.1 Descripción de los temas tratados durante la socialización, la ruta necesidades de la comunidad, costó a de pago a los involucrados y costos del valor del paquete turístico.**

Durante la socialización se presentó como tema central el diseño detallado de los cuatro circuitos turísticos propuestos para la Finca San Rafael, así como las actividades específicas que integran cada uno de ellos, enmarcados en un modelo de turismo rural sostenible que aprovecha los atractivos naturales y culturales de la propiedad y del territorio; Esto se expuso con los siguientes puntos:

- La descripción completa de cada ruta y circuito (recorridos, duración y atractivos incluidos).
- Las principales necesidades identificadas en la comunidad y en el territorio (diversificación de ingresos familiares, generación de empleo local, comercialización de productos agroecológicos y artesanales), explicando cómo la propuesta contribuye directamente a su solución.
- Los beneficios directos e indirectos para los diferentes actores: ingresos adicionales para los propietarios, oportunidades de empleo y venta de productos para los comuneros, y fortalecimiento del posicionamiento turístico del cantón.
- Los precios sugeridos para cada circuito y paquete turístico, tanto individuales como grupales.
- Las prácticas de conservación ambiental incorporadas en cada circuito para garantizar la sostenibilidad a largo plazo.

##### **3.3.1 Desafíos y obstáculos durante la socialización**

,

#### **3.3.2. Desafíos y obstáculos durante la socialización Visión**

El único inconveniente suscitado fue una falla momentánea del proyector durante los primeros minutos de la presentación, ocasionada por un problema de conexión HDMI. Este obstáculo se resolvió de inmediato utilizando un cable alternativo que se tenía preparado como contingencia.

No se registraron resistencias, discusiones, conflictos de intereses ni comentarios negativos; por el contrario, predominó un ambiente de apoyo y entusiasmo durante todo el evento.

### **3.3.3. Reflexiones y lecciones aprendidas**

La socialización evidenció que las iniciativas de turismo rural sostenible solo alcanzan verdadera legitimidad cuando incorporan procesos participativos desde su diseño hasta la validación final. La alta aceptación lograda por parte de todos los actores confirmó que, al responder a las necesidades reales del territorio y respetar la cosmovisión y los saberes del pueblo kichwa Saraguro, se generan alianzas sólidas entre academia, comunidad y gobierno local.

Se comprobó que incluir una degustación de productos locales al cierre del evento aumentó significativamente el impacto emocional y favoreció una mayor recordación de la propuesta. Asimismo, la presencia de autoridades locales no solo legitimó la iniciativa ante la comunidad, sino que abrió puertas concretas de apoyo institucional y acceso a posibles financiamientos. Finalmente, la experiencia reforzó la importancia de preparar contingencias técnicas en entornos rurales donde la infraestructura tecnológica es limitada.

A nivel personal, este proceso consolidó la convicción de que el turismo rural no debe ser una actividad extractiva, sino un verdadero instrumento de redistribución de beneficios económicos, revalorización de la identidad cultural y puesta en valor del conocimiento ancestral indígena, contribuyendo así a un desarrollo auténticamente equitativo y sostenible del territorio Saraguro

## **3.4 Evaluación del proceso de socialización**

El proceso de socialización cumplió íntegramente los objetivos planteados: se presentó de manera técnica y participativa la propuesta completa de los cuatro circuitos agroturísticos, se logró la validación unánime de su pertinencia, viabilidad y sostenibilidad por parte de todos los actores presentes y se obtuvieron compromisos concretos verbales de apoyo institucional, comunitario y familiar. La Vicealcaldesa manifestó la disposición del GAD Saraguro para brindar respaldo y apoyo al desarrollo de este proyecto; el vicepresidente de la Comunidad Las Lagunas expresó total apertura para trabajar conjuntamente en la comunidad; y la familia propietaria reafirmó su

compromiso para adecuar infraestructura y mantener estándares de calidad. La ausencia de resistencias, el entusiasmo generalizado y la alta participación confirmaron que la propuesta responde efectivamente a las necesidades del territorio y cuenta con el respaldo necesario para su implementación real, transformando la socialización en el punto de partida de una alianza multisectorial sólida para el desarrollo del turismo rural sostenible en la parroquia Saraguro

## **Conclusión**

La socialización realizada el 14 de noviembre de 2025 en la casa comunal de Las Lagunas marcó el cierre efectivo del proceso de vinculación y, al mismo tiempo, el inicio real de la propuesta agroturística para la Finca San Rafael. Lejos de ser un mero acto protocolario de devolución académica, el evento se convirtió en un espacio de reconocimiento mutuo donde la propuesta dejó de pertenecer exclusivamente al estudiante y a la institución formadora para pasar a ser propiedad colectiva del territorio Saraguro.

La aceptación unánime y el entusiasmo demostrado por los actores locales (autoridad municipal, directiva comunitaria, familia propietaria y comuneros) confirmaron que los cuatro circuitos diseñados responden genuinamente a las necesidades y aspiraciones del pueblo kichwa Saraguro: diversificar ingresos sin abandonar la producción agroecológica, generar empleo digno para los jóvenes, revalorizar los saberes ancestrales y fortalecer la identidad cultural sin caer en la folclorización. Los compromisos adquiridos ese día (apoyo técnico y promoción institucional del GAD Saraguro, apertura comunitaria para la capacitación de guías locales y disposición familiar para adecuar infraestructura) transformaron la propuesta de un ejercicio académico en un proyecto viable con respaldo multisectorial real.

La experiencia demostró que en contextos indígenas y rurales la legitimidad de cualquier iniciativa turística no se obtiene mediante grandes inversiones o publicidad externa, sino mediante procesos participativos que respeten los tiempos, los espacios y las formas propias de organización comunitaria. La socialización no solo validó técnicamente los circuitos, sino que consolidó una alianza estratégica entre academia, gobierno local y comunidad que constituye la mejor garantía de sostenibilidad a largo plazo.

## CONCLUSIONES FINALES

La presente investigación demostró que la Finca San Rafael posee un alto potencial para el desarrollo de actividades agroturísticas sustentadas en su patrimonio cultural Kichwa-Saraguro, su riqueza natural y su tradición agrícola familiar. El diagnóstico territorial y productivo evidenció que la finca es un sistema vivo en transición, donde la identidad rural y la memoria agrícola conviven con desafíos como la migración, el envejecimiento poblacional, la presión sobre los ecosistemas y la falta de oportunidades económicas. Ante este contexto, el agroturismo se revela como una oportunidad real para diversificar la economía familiar, fortalecer el arraigo territorial y conservar los conocimientos ancestrales del pueblo Saraguro.

El diseño de los tres circuitos experienciales se construyó a partir de un proceso participativo con la familia propietaria, lo que permitió generar una propuesta coherente con los ritmos productivos y culturales del territorio. Esta metodología basada en la lectura situada del paisaje y en los saberes locales evitó la creación de un producto turístico artificial, enfocándose más bien en integrar el turismo dentro de la vida cotidiana de la finca, sin alterar su lógica productiva ni su autenticidad cultural.

La socialización con actores locales validó la pertinencia de la propuesta y permitió identificar retos importantes: la falta de organización comunitaria, la escasa infraestructura turística básica, la necesidad de capacitación y la importancia de generar alianzas institucionales. Sin embargo, se constató un interés real en avanzar hacia un modelo de turismo sostenible, siempre y cuando se respete la cultura Saraguro y se garantice la participación activa de la comunidad.

En síntesis, la tesis demuestra que el turismo rural y agroturístico solo puede consolidarse como una estrategia de desarrollo sostenible cuando se articula con la identidad cultural, la agroecología, la gestión familiar y la gobernanza territorial. La Finca San Rafael no se plantea como un destino turístico convencional, sino como un espacio de transición productiva, donde el turismo se convierte en un puente entre el pasado agrícola y las oportunidades de futuro para las nuevas generaciones del campo.



## RECOMENDACIONES

Se recomienda fortalecer la organización familiar y comunitaria mediante la creación de un comité de gestión turística que integre a la familia, actores del GAD Saraguro y emprendedores locales. Esto permitirá coordinar acciones, evitar la informalidad y garantizar la continuidad del proyecto agroturístico una vez puesto en marcha.

Es fundamental implementar un plan de capacitación progresivo para los actores involucrados, en temas como atención al visitante, interpretación del patrimonio, seguridad turística, agroecología, marketing digital y normativa legal. La profesionalización de estas capacidades permitirá ofrecer experiencias turísticas de calidad sin alterar la identidad cultural del territorio.

Se sugiere iniciar con infraestructura mínima pero funcional, como señalética oficial, puntos de descanso, áreas sanitarias ecológicas y zonas seguras de tránsito. A medida que el flujo de visitantes aumente, el Centro de Interpretación y Registro podrá convertirse en un componente esencial para regular los recorridos y generar estadísticas reales de demanda.

Desde la sostenibilidad ambiental, se recomienda diseñar un plan de conservación comunitaria, con límites de carga turística, monitoreo de ecosistemas sensibles y estrategias para preservar especies en riesgo como la palma Ramos. La observación de aves, los talleres de plantas medicinales y los senderos interpretativos deben gestionarse bajo criterios pedagógicos y científicos que garanticen la conservación del entorno.

Finalmente, se aconseja establecer alianzas estratégicas con universidades, organizaciones especializadas y operadores turísticos responsables, de manera que la finca no enfrente sola el proceso de transición productiva. El turismo debe entenderse como un modelo gradual, no como una solución inmediata: su éxito dependerá de la continuidad, la gestión participativa y el respeto por la cultura Kichwa-Saraguro, entendida como el núcleo identitario de la propuesta.

## REFERENCIAS

- Alvarado-Vanegas, B., & Coromina, L. (2024). Social impacts in a coastal tourism destination: Effects of COVID-19 pandemic. *Journal of Marine and Island Cultures*, 13(2), 155–174. <https://doi.org/10.21463/jmic.2024.13.2.10>
- Alvarado-Vanegas, B., Coromina, L., & Espinoza-Figueroa, F. (2025). Motivation, satisfaction and recommendation behaviour model in a touristic coastal destination—Pre and during the COVID-19 pandemic compared. *Sustainability*, 17(19), 1–22. <https://doi.org/10.3390/su17198520>
- Amsden, B. L., & McEntee, J. (2011). Agrileisure: Re-imagining the relationship between agriculture, leisure, and social change. *Leisure Studies*, 30(2), 237–254. <https://doi.org/10.1080/02614367.2010.505403>
- Barrera, M. (2022). Turismo comunitario en el Ecuador: Retos y oportunidades pospandemia. *Revista Iberoamericana de Turismo*, 55–72. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6789012>
- Batyhina, P., Porto, S. M. C., Sapienza, V., & Cascone, S. M. (2020). Recreational lands as a component of health care: Some aspects of legal regulation. *Wiadomości Lekarskie*, 73(12), 226–230.
- Cañizares Ruiz, P., & Ruiz Pulpón, A. (2020). Turismo gastronómico y paisaje agrario: Nuevos vínculos para el desarrollo local. *Cuadernos de Turismo*, 45, 25–47. <https://doi.org/10.6018/turismo.45.01>
- Castillo Castillo, M. (2023). Agroecología y turismo rural: Estrategias de sostenibilidad para fincas familiares. *Revista Agroecológica Andina*, 6(2), 55–72.
- Ciolac, R., Iancu, T., Brad, I., Adamov, T., & Mateoc-Sîrb, N. (2021). Agritourism—A business reality of the moment for Romanian rural area's sustainability. *Sustainability*, 13(11), 6313. <https://doi.org/10.3390/su13116313>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Registro Oficial* 449. Montecristi.
- Córdova, M. (2019). Gobernanza y participación comunitaria en el turismo rural andino. *Revista de Estudios Rurales*, 7(1), 38–52.
- Dini, M., & Pencarelli, T. (2021). Wellness tourism and the components of its offer system: A holistic perspective. *Tourism Review*, 76(3), 709–728. <https://doi.org/10.1108/TR-08-2020-0373>
- Fernández, J., López, A., & Mena, P. (2025). Agroecología y planificación participativa para el turismo rural. *Estudios Sociales Latinoamericanos*, 22(3), 115–132.

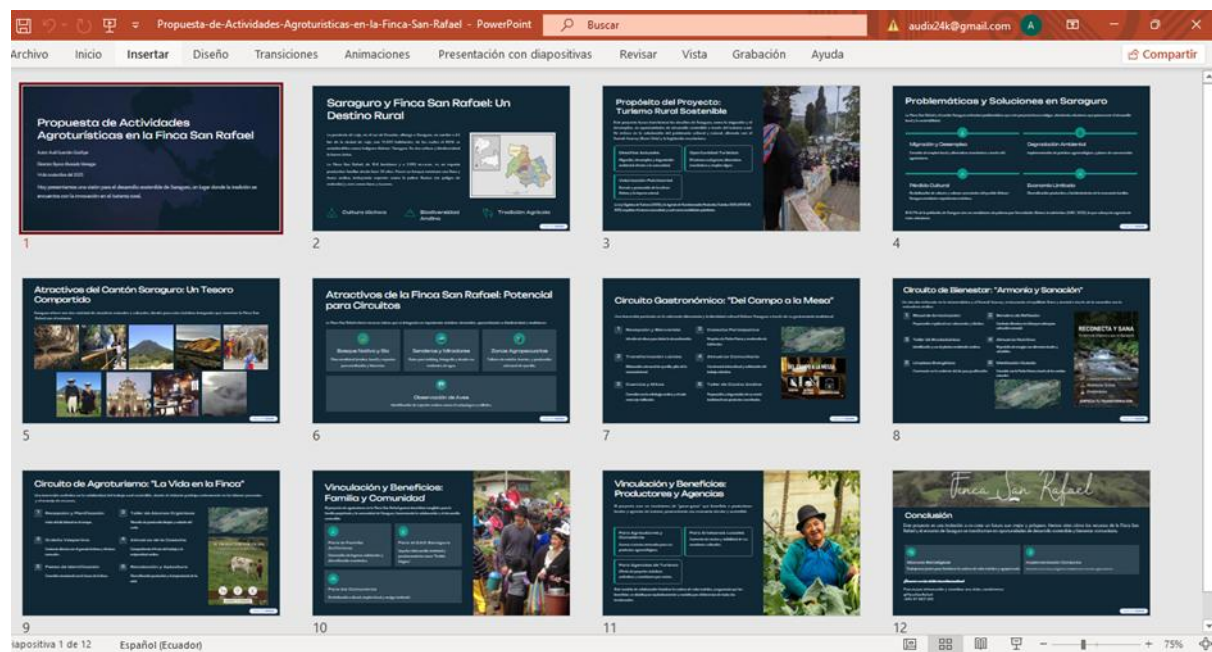
- Fresneda, E. J., & Fresneda, J. A. (2018). Agroecología, instrumento para la gestión del turismo rural en Quintana Roo. *Estudios Sociales*, 28(51), 1–17. <https://doi.org/10.24836/es.v28i51.509>
- GAD Saraguro. (2022). *Plan de desarrollo turístico para el cantón Saraguro*. GAD Municipal de Saraguro.
- Galarza Villalba, M. F., & Galarza Bravo, F. A. (2018). Desarrollo sostenible del agro-turismo en comunidades rurales de carácter agrícola. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 3(10), 27–32. <https://doi.org/10.26910/issn.2528-8083vol3iss10.2018pp27-32p>
- Guananga, A. (2021). Revitalización cultural y patrimonio vivo en comunidades kichwa-saraguro. *Revista Patrimonio y Territorio*, 4(2), 51–67.
- Hernández, J. (2020). Marketing digital y turismo: Estrategias para la competitividad en destinos emergentes. *Revista Internacional de Marketing y Turismo*, 8(1), 33–47.
- Hvizdová, E. (2018). Organic farming as a key pillar of sustainable tourism development—rural tourism, agro-tourism and eco-tourism. *Economics & Management*, 1(51), 197–200. [https://doi.org/10.24144/2409-6857.2018.1\(51\).197-200](https://doi.org/10.24144/2409-6857.2018.1(51).197-200)
- INPC. (2017). *Patrimonio cultural inmaterial del pueblo Saraguro*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural
- Knežević, D., Vuković, A., & Mlinar, J. (2025). Community-based agritourism hospitality models in rural Europe. *Journal of Rural Hospitality Studies*, 9(1), 55–72.
- Leanza, P. M., Porto, S. M. C., Sapienza, V., & Cascone, S. M. (2016). A heritage interpretation-based itinerary to enhance tourist use of traditional rural buildings. *Sustainability*, 8(1), 47. <https://doi.org/10.3390/su8010047>
- López-Guzmán, T. B. (2021). Community-based tourism in Latin America: A comparative analysis. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(4), 567–585. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1849231>
- Magri-Harsich, G., Fusté-Forné, F., Fernandes, C., & Vidal-Casellas, D. (2024). Artisanal food production in rural Argentina: Finding solace in cheese tourism? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100888. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100888>
- Maldonado, J. (2021). Turismo rural comunitario: Limitaciones y perspectivas en los Andes ecuatorianos. *Anuario de Estudios Regionales*, 9(2), 88–105.

- Mieles, M. (2019). Turismo rural y desarrollo local en la Sierra ecuatoriana. *Revista de Economía y Territorio*, 5(2), 88–103.
- Ministerio de Ambiente, Agua y Transición Ecológica. (2022). *Norma Técnica NTE INEN 2288: Ecoturismo en áreas naturales*.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). *Plan Estratégico de Turismo Rural del Ecuador 2021–2030*.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). *Reactiva Turismo: Línea de crédito para el sector turístico*. Gobierno del Ecuador. <https://www.turismo.gob.ec>
- Ministerio de Turismo. (2021). *Manual de señalización turística*. [https://servicios.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/MANUAL-SENALIZACION-2021\\_compressed.pdf](https://servicios.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/MANUAL-SENALIZACION-2021_compressed.pdf)
- MINTUR. (2002). *Ley de Turismo*. [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2022/05/ECLEX-PRO-MERCANTI-LEY\\_DE\\_TURISMO.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2022/05/ECLEX-PRO-MERCANTI-LEY_DE_TURISMO.pdf)
- MINTUR. (2024). *Ley orgánica para el fortalecimiento de las actividades turísticas*. <https://www.lexis.com.ec/noticias/se-promulga-en-registro-oficial-ley-organica-para-fortalecimiento-de-actividades-turisticas>
- Morato Lara, J., & Sánchez-Cuadrado, S. (2018). Evaluación de la comprensión de los paneles interpretativos en parajes naturales. *Revista del Patrimonio Cultural*, 12(1), 55–68.
- Nowacki, M. (2021). Heritage interpretation and sustainable development: A systematic literature review. *Sustainability*, 13(8), 4383. <https://doi.org/10.3390/su13084383>
- Organización de las Naciones Unidas (ONU). (2015). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Naciones Unidas. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>
- Pamukçu, H., et al. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Robinson, M. (2021). Tourism, wellbeing and slow rurality: A conceptual approach. *Journal of Rural Studies*, 88, 145–158.
- Sánchez-Martín, J.-M., Gurría-Gascón, J.-L., & García-Berzosa, M.-J. (2020). The cultural heritage and the shaping of tourist itineraries in rural areas: The case of Extremadura, Spain. *ISPRS International Journal of Geo-Information*, 9(4), 200. <https://doi.org/10.3390/ijgi9040200>
- Saxena, G., Clark, G., Oliver, T., & Ilbery, B. (2007). Conceptualising integrated rural tourism. *Tourism Geographies*, 9(4), 347–370.

- Torres, G., & Pérez, L. (2020). Gestión comunitaria y sostenibilidad económica en proyectos turísticos rurales. *Revista Estudios Sociales Andinos*, 15(2), 77–93.
- UNESCO. (2020). *Qhapaq Ñan: Sistema vial andino, gestión comunitaria y conservación*.
- UNWTO. (2019). *International Tourism Highlights: 2019 Edition*. World Tourism Organization. <https://doi.org/10.18111/9789284421159>
- UNWTO. (2021). *Tourism and rural development: Building back better*. World Tourism Organization. <https://doi.org/10.18111/9789284422456>
- UNWTO. (2022). *Tourism and visitor management in World Heritage sites*. World Tourism Organization. <https://doi.org/10.18111/9789284424372>
- Varisco, H. (2016). Turismo rural y desarrollo territorial: Enfoque sistémico y participación comunitaria. *Anales de Geografía*, 36(2), 145–165. <https://doi.org/10.1657/ag.2016.36>
- Vasco, D. (2020). La planificación participativa en emprendimientos turísticos rurales. *Revista de Planificación Local*, 11(3), 33–49.
- Villacís, D., & Pérez, M. (2023). Diagnóstico de sostenibilidad en destinos rurales del Azuay. *Revista Ecuatoriana de Estudios Turísticos*, 5(1), 25–39.
- Wu, C. K., Wang, C.-N., Le, T. T. T., & Nhieu, N.-L. (2022). Sustainable agritourism location investigation in Vietnam by a spherical fuzzy extension of integrated decision-making approach. *Sustainability*, 14(17), 10555. <https://doi.org/10.3390/su141710555>

# ANEXOS

## Proyecciones



## Trip

**Vivencias en Burgay**.  
Incluye:  
Bienvenida y desayuno campesino  
Taller de huertos agroecológicos  
Visita a establos y ordeño mecanizado  
Almuerzo típico "Pompa Mesa"  
Taller de quesos artesanales  
Caminata al mirador "Casa del Árbol"  
Cada experiencia acompañada con foto y breve descripción.

**Zona de ordeño**

Taller de quesos artesanales  
Caminata al mirador "Casa del Árbol"  
Cada experiencia acompañada con foto y breve descripción.

**Sendero educativo**

**30 USD POR PERSONA**

**VIVE LAS VACACIONES DE TU VIDA**

**VISITA LA GRANGA DE BURGAY**

Nuestro proyecto está dirigido a familias, estudiantes y viajeros nacionales e internacionales interesados en experiencias rurales, sostenibles y educativas que combinan la naturaleza, la cultura y la producción agrícola.

Conecta con la naturaleza y la cultura cañari

**¡Contáctanos para un presupuesto a tu medida!**

**Agroturismo**  
**GRANGA DE BURGAY**  
**Cañar**

Cristina Medina  
Gabriela Andrade  
2025



Fotos

# INVITACIÓN

Como estudiante de la carrera de Tecnología superior en Turismo Rural, tengo el agrado de invitarle cordialmente a la socialización de la propuesta: 'Diseño de una propuesta de actividades agroturísticas para el aprovechamiento sostenible de recursos en la Finca San Rafael de la parroquia Saraguro'. Esta iniciativa busca potenciar el desarrollo turístico y sostenible del territorio, poniendo en valor nuestros recursos locales. Su participación es fundamental para la validación de un programa de actividades diseñado para generar un impacto positivo y fortalecer el patrimonio de nuestra zona

<b>Fecha</b>	<b>Lugar</b>	<b>Hora</b>
14 de noviembre de 2025	Casa comunal de Las Lagunas	3h00 pm













