

LA ACTIVACIÓN DE LOS SIAL VÍA EL AGROTURISMO: ANÁLISIS DEL POTENCIAL DE ARTICULACIÓN EN CUATRO TERRITORIOS QUESEROS DE AMÉRICA LATINA

Blanco Murillo, Marvin¹

Recibido: 15-02-2012

Revisado: 25-03-2012

Aceptado: 01-04-2012

RESUMEN

La articulación entre la producción agroalimentaria y el turismo ha sido considerada como una de las estrategias viables para activar los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Esa propuesta se ha fundamentado en la estrecha relación entre el territorio, la proximidad de los actores y los productos típicos diferenciados que se generan en las concentraciones de agroindustrias que toman la forma de un SIAL. Desde esa perspectiva, este artículo se propone contribuir al desarrollo conceptual y metodológico de la aplicación del agroturismo como una estrategia para la activación de los SIAL. Con ese propósito, se realizó un análisis bibliográfico, complementado con giras de observación de los recursos turísticos en cuatro territorios donde se llevaron a cabo estudios de caso de concentraciones de queserías artesanales: Aculco (México), Turrialba (Costa Rica), Salinas (Ecuador) y Cajamarca (Perú). En cada uno de esos territorios, se identificaron los recursos específicos con potencial para vincularlos al turismo y se analizó la conformación de la «canasta de bienes y servicios». Se encontró que las cuatro concentraciones queseras cuentan con recursos pasivos con potencial para ser activados mediante el turismo, tales como las condiciones agroecológicas del territorio que favorecen la producción de leche y quesos de calidad, así como el saber-hacer tradicional en el manejo de los hatos ganaderos y en el uso de sistemas artesanales de producción que le han permitido a los SIAL diferenciarse de otros territorios queseros. Se concluye que el agroturismo puede ser una alternativa viable de diversificación productiva en los SIAL queseros sujetos de estudio, pues cuentan con los elementos básicos para diseñar productos agroturísticos, aunque les falta cumplir requisitos relativos a infraestructura, planta turística, organización local y posicionamiento de los territorios.

Palabras clave: SIAL, agroturismo, queserías rurales, canasta de bienes y servicios, calificación de productos.

¹ Tecnólogo de Alimentos (Universidad de Costa Rica); Máster en Gestión del Turismo (Universidad Nacional de Costa Rica); Especialista en Economía Agroalimentaria (CEFAS, Italia) y en Turismo Rural (Universidad de Buenos Aires, Argentina). Especialista en Agroindustria y Agroturismo del Programa de Agronegocios y Comercialización del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA-Sede Costa Rica. **Dirección postal:** Apdo. 55-2200, Coronado. San José, Costa Rica. **Teléfono:** +506+22160222; **e-mail:** marvin.blanco@iica.int

ABSTRACT

The possible link between tourism and agro-food products has been considered as one of the viable strategies for activating the Localized Agro-food Systems (LAS). This proposal is based on the close relationship between the territories, proximity of the actors and typical products that characterize different agro-industrial clusters that constitute a LAFs. From this perspective, the article aims to contribute to the conceptual and operational development of tourism as a strategy for activating the LAFs. For this purpose, a literature review was conducted, and then complemented with field trips to the four case studies of rural cheese factories, which are located at: Aculco (Mexico), Turrialba (Costa Rica), Salinas (Ecuador) and Cajamarca (Peru). In each of the territories under study, specific resources with potential for links to tourism were identified and the creation of the «basket of goods and services» was explored. It was found that the four concentrations of cheese factories have at their disposal passive resources that can be activated via tourism, such as agro-ecological conditions within the territory that favor the production of quality milk and cheese, as well as know-how in the management of cattle herds and in the use of artisanal production systems that have enabled the LAFs to differentiate themselves from other cheese-producing territories. It was concluded that agro-tourism could be a viable alternative in order to diversify production in the LAFs under study, considering that they have the basic elements for the design of agro-tourism products. However, it should be noted that there are also requirements for infrastructure, tourist facilities, local organization, and the positioning of the territories.

Keywords: Localized Agro-food Systems (LAS), agro-tourism, rural cheese factories, basket of goods and services, product qualification.

RÉSUMÉ

Le possible lien entre les productions agroalimentaires le tourisme a été considéré comme l'une des stratégies d'activation des systèmes agroalimentaires localisés (SYAL), une proposition qui est basée sur la relation étroite entre le territoire, la proximité des acteurs et productions typiques différentes qui caractérisent les concentrations des agro-industrielles qui ressemblent au SYAL. Dans cette perspective, l'article vise à développer la mise en œuvre conceptuelle et opérationnelle du tourisme comme une stratégie d'activation du SYAL. Dans cette perspective nous avons effectué une analyse bibliographique, complétée par des voyages d'observation aux territoires, des ressources touristiques dans quatre études de cas de concentrations de producteurs de fromage situés dans: Aculco (Mexique), Turrialba (Costa Rica), Salinas (Équateur) et de Cajamarca (Pérou). Nous avons identifié des ressources spécifiques à fort potentiel pour les relier avec le tourisme et a également analysé la conformation du «panier de biens et de services» dans chacun des territoires étudiés. Il a été constaté que les quatre concentrations de ressources fromage sous réserve des passifs ont été activés par le biais du tourisme, tels que les conditions agro-écologiques du territoire qui favorisent la production de lait et du fromage de qualité, le savoir-faire traditionnel dans la gestion des troupeaux de bovins et les systèmes de production artisanale, qui ont permis la différenciation des autres territoires SYAL producteurs du fromage. Nous concluons que l'agro-tourisme peut être une alternative viable pour la diversification productive des SYAL des producteurs du fromage de l'étude, étant donné qu'ils ont des éléments de base pour la conception des produits agro-touristiques, mais il y a aussi des exigences pour les infrastructures, les installations touristiques, l'organisation locale et le positionnement des territoires.

Mots-clés: SYAL, l'agro-tourisme, fromageries rurales, panier de biens et de services, qualification des produits, l'Amérique latine

1. INTRODUCCIÓN

En la aplicación de la metodología SIAL se identifican tres fases principales: diagnóstico, diálogo para la activación y activación del SIAL (Boucher y Reyes, 2011) y, como resultado surgen una serie de propuestas operativas de activación de los recursos pasivos del SIAL dirigidos a elevar la competitividad de éste; por ejemplo, coordinación entre los actores, asociacionismo, marcas colectivas, sellos de calidad territorial y el agroturismo, entre otros.

Aunque no hay muchos estudios que relacionen directamente los conceptos de SIAL y de turismo, sí hay

referencias sobre la oportunidad de promover el agroturismo² como estrategia de desarrollo rural con base en el aprovechamiento del patrimonio natural y cultural del territorio, el saber hacer, la identidad territorial de los productos y el carácter multifuncional de los sistemas agroalimentarios localizados. Al respec-

² Se entiende por agroturismo la modalidad de turismo en espacios rurales que consiste en viajar al campo para aprender y disfrutar de prácticas tradicionales de cultivos, cosechas y procesamiento de productos agropecuarios, forestales y pesqueros, además de la artesanía y la cultura local (Riveros y Blanco, 2003).

to, Requier-Desjardins (2007) señala que lo que interesa discutir es si el agroturismo puede ser un elemento para el desarrollo rural local, tomando en cuenta su integración dentro del conjunto de actividades del SIAL; es decir, promoviendo una combinación de la actividad turística con la producción agroalimentaria. Agrega que la presencia de la actividad turística dentro de un SIAL podría ser también un incentivo para el desarrollo de la acción colectiva, que exige la colaboración entre actores muy distintos tales como agricultores, transformadores, propietarios de hoteles y restaurantes, transportistas y guías, entre otros. También, señala que la demanda de productos regionales, impulsada por el agroturismo, representa una oportunidad económica para las áreas rurales porque impulsa a los productores locales a transformar productos en el territorio con una mayor calidad y a encontrar cierto nivel de competitividad, valorizando las cualidades específicas de los productos locales.

Sin embargo, el mismo autor advierte que la activación del SIAL vía el agroturismo puede dar lugar a procesos de exclusión porque algunos de los actores del SIAL tendrán ventajas comparativas en términos de tamaño y localización de su finca, accesibilidad y atractivos. Asimismo, el establecimiento de la infraestructura turística y la prestación de servicios de alojamiento y alimentación requieren competencias más especializadas que las de la producción agroalimentaria, por cuanto no todos los actores interesados califican para ser oferentes de servicios turísticos.

Desde el punto de vista de la multifuncionalidad³ de la agricultura, Rodríguez (2008) destaca que en la incorporación de nuevas funciones a los SIAL es probable que se articulen nuevas cadenas de valor y nuevos actores, no necesariamente ligados al sector agroalimentario; entre ellas la actividad del agroturismo, lo cual provoca que nuevos actores sociales se vinculen como operadores turísticos, transportadores, paisajistas, guías especializados, turistas, etc. Este aspecto puede constituir un factor dinamizador para la activación y fortalecimiento de los SIAL, pero también puede constituir una amenaza a su sostenibilidad y permanencia, si los

3 El término de «agricultura multifuncional» fue definido en 1998 por la Organización para la Cooperación Económica y el Desarrollo, en los siguientes términos: «Además de su función primaria de producir alimentos y fibras, la actividad agrícola puede también moldear el paisaje, proveer beneficios ambientales como la conservación del suelo, el manejo sostenible de los recursos naturales renovables y la preservación de la biodiversidad, y contribuir a la viabilidad socioeconómica de muchas áreas rurales. La agricultura es multifuncional cuando tiene una o varias funciones adicionales a su rol primario de producir alimentos y fibras» (OCDE, 1998; citado por Rodríguez, 2008).

actuales actores locales no logran participar en forma equilibrada en los beneficios.

Otro concepto a considerar en este análisis, es el de «canasta de bienes y servicios», que se refiere a que cuando en un territorio dado se elaboran una serie de productos, éstos pueden conformar una canasta que se puede valorizar en conjunto. De esta manera, cada producto aprovecha el renombre de los otros que integran la canasta y generan a su vez externalidades positivas para los otros. Esta situación es ilustrada por Boucher y Pomeón (2010), para el caso del SIAL quesero de Cajamarca, Perú. Explican estos autores que existe una concentración de tiendas queseras que tienen como productos líderes el queso *mantecoso* y el *manjar blanco*, pero también, ofrecen otros tipos de quesos y mantequilla, así como productos típicos de la zona tales como: jamones, chocolate de Celendín, miel, mermeladas y rosquillas. Además, la venta de esos productos se combina con una serie de servicios y atractivos turísticos, de forma que ambas dinámicas se refuerzan mutuamente y contribuyen a la formación de una canasta que se asocia con un efecto «arrastrador» de la calidad para el desarrollo de diversas actividades en un mismo territorio.

Siguiendo esa línea de pensamiento, la activación del SIAL vía el turismo derivaría de la capacidad de combinación de los varios bienes y servicios del territorio con cierto renombre. Un ejemplo de canasta de bienes y servicios en un territorio SIAL se muestra en el Cuadro N° 1.

En algunos territorios la canasta puede estar bien identificada y articulada alrededor de una oferta turística, en otros casos será necesario construir esta canasta a partir de la identificación de los productos con calificación territorial. Este último concepto hace referencia a que los productos del SIAL pueden tener atributos de calidad específicos que les vienen dadas por factores propios del territorio como pueden ser el suelo, el agua, la luminosidad, la temperatura, el saber-hacer u otros. Esa relación entre atributos de los productos y recursos de los territorios se puede valorizar y proteger mediante sellos de calidad, entre los que están las identificaciones geográficas protegidas y las denominaciones de origen. Tal como lo explica Muchnik (2004), existe una estrecha relación biológica y social entre el consumidor y lo que consume, que lo llevan a asociar el producto por su calidad organoléptica, pero también con representaciones simbólicas de su identidad cultural y de asociación con el origen del alimento. En esa línea, las rutas alimentarias europeas son un claro ejemplo de activación de productos locales que partiendo de una concepción «conservacionista del patrimonio»

Cuadro 1

| Elementos que conforman la canasta de productos y servicios de un territorio | |
|--|--|
| Productos y Servicios | Ejemplos |
| Productos agroalimentarios | Quesos, vinos, licores; embutidos y chacinados; dulces, jaleas y panes; miel y derivados; conservas, fruta seca y variantes. |
| Gastronomía | Tradicional y de colonias de migrantes. |
| Artesanías | En cuero, madera, papel, tejidos, cerámica, pinturas, etc. |
| Fiestas y festivales | Fiestas patronales, ferias agroalimentarias, festivales temáticos |
| Arquitectura / patrimonio | Iglesias de estilo, museos, establos, bodegas, agroindustrias, monumentos, calles, etc. |
| Turismo | Rutas agroalimentarias y tours, productos de turismo de aventura y de salud, ecoturismo y etnoturismo. |

Fuente: Adaptado de Benedetto (2008).

han sido valorizados a través de la introducción de innovaciones tanto en lo técnico productivo como en los aspectos comerciales y organizativos (Velarde *et al.*, 2002). Así, la calidad específica y el origen territorial de productos como el vino, los quesos o el aceite de oliva, han sido protegidos y diferenciados con el otorgamiento de sellos de calidad, lo que les da una reputación que posteriormente ha sido aprovechada para diseñar recorridos turísticos por los territorios de producción.

2. METODOLOGÍA

El interés de este trabajo está en contribuir al desarrollo conceptual y operativo de la aplicación del agroturismo como estrategia de activación de los SIAL, en cuyos estudios de diagnóstico se haya identificado un determinado potencial turístico. Con ese propósito se realizó un análisis comparativo de los recursos turísticos de 4 estudios de caso SIAL sobre queserías artesanales ubicadas en: Aculco (México), Turrialba (Costa Rica), Salinas (Ecuador) y Cajamarca (Perú).

De acuerdo con lo anterior, en este trabajo se plantean los siguientes objetivos: i) reflexionar sobre la oportunidad que representa el agroturismo como instrumento de diversificación de la economía de los territorios rurales; ii) promover el estudio de la vinculación entre agroturismo y SIAL; y, iii) ilustrar casos SIAL con potencial para promover el agroturismo.

3) RESULTADOS

3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS DE CASO

En los cuatro casos considerados se trató de identificar atractivos y recursos turísticos, así como propuestas específicas para una posible activación del SIAL por medio del agroturismo. Esta información se describe a continuación:

3.1.1. QUESERÍAS DE SANTA CRUZ DE TURRIALBA, COSTA RICA

El territorio SIAL cuenta con atractivos naturales tales como el volcán Turrialba, el sitio arqueológico Guayaabo, el paisaje rural y el clima. Además, hay cerca de 300 fincas lecheras y 200 plantas queseras artesanales. Desde el 2002 se celebra una feria anual del queso y está en marcha un proyecto para obtener el sello de denominación de origen para el queso Turrialba. Existen en la comunidad algunos hoteles y restaurantes que atienden la demanda de los turistas que visitan el volcán Turrialba, mientras que el agroturismo es una actividad incipiente que surgió a raíz de la propuesta de activación del estudio SIAL realizado en 2002. Un proyecto posterior propuso el diseño de una ruta agroalimentaria del queso, con recorridos por las comunidades donde se localizan las fincas y queseras; además, se trabajó en la organización local y en el mercadeo de la ruta.

No obstante, el desarrollo turístico enfrenta ciertas limitaciones: la agroindustria quesera es poco diversificada, la mayoría de plantas producen únicamente el queso fresco Turrialba y sólo unas cuantas elaboran quesos semi-maduros y maduros; no existen empresas conexas y la oferta de artesanía y gastronomía es reducida. Asimismo, la organización turística local es incipiente y se requiere realizar inversiones en la infraestructura de las lecherías y queseras para atender visitantes, así como mejorar el estado de la red vial vecinal para que sea transitable todo el año (Cascante, 2003; Cascante y Blanco, 2011).

3.1.2. QUESERAS ARTESANALES DE CAJAMARCA, PERÚ

Los quesos frescos y maduros, los jamones, chocolates y rosquillas, las comunidades y paisajes andinos son los principales atractivos en el territorio SIAL. También destaca la Feria Agropecuaria, Agroindustrial, Artesanal y Turística-Fongal, donde en 2010 se elaboró el queso mantecoso más grande del país: pesó más de una tonelada y utilizó aproximadamente 15 mil litros de leche, suministrados por los socios de la Asociación de Productores de Derivados Lácteos (APDL). El estudio no hace una propuesta específica para la activación del SIAL vía el turismo, pero sí lo menciona dentro de la canasta de bienes y servicios del territorio y sitúa a las tiendas queseras como un elemento de articulación entre la oferta de queso, otros productos típicos y la demanda del turismo (Boucher, 2003).

3.1.3. QUESERÍAS RURALES DE SALINAS, ECUADOR

El territorio donde se asienta el SIAL posee números atractivos naturales, tales como el paisaje andino, farallones rocosos; flora y fauna endémicas, como el tigrillo y algunas aves. Por su parte, entre los atractivos culturales se encuentran las antiguas minas de sal, la cría de camélidos y 87 empresas agroindustriales asociadas al Grupo Salinerito (27 plantas procesadoras de lácteos, una hilandería, cuatro talleres de artesanías, un taller de carpintería, cinco talleres de textiles, dos embudadoras de carne, seis deshidratadoras de hongos, cuatro plantas de procesamiento de turrónes, una fábrica de mermeladas, una fábrica de chocolates, varias microempresas de panadería, galletería y elaboración de fideos, un centro de acopio y seis granjas piscícolas). Además, la comunidad mantiene sus costumbres ancestrales especialmente aquellas de carácter religioso, como la Fiesta de los Reyes y celebraciones populares como el Pase del Chagra y los toros de pueblo. Existe una oferta integrada de turismo, gestionada por la Fundación Grupo Juvenil Salinas, que dispone de un hotel con capacidad para 80 personas y guías nativos

especializados en ecoturismo, turismo de aventura y agroturismo. La principal debilidad del territorio frente al desarrollo turístico está en la distancia desde Quito (dista 5 horas en autobús), que limita el desplazamiento (Bravo, 2003; González, 2008).

3.1.4. QUESERÍAS DE ACULCO, MÉXICO

La arquitectura colonial de la cabecera municipal, los bosques y cascadas en la zona de montaña y la producción de cerca de 10 tipos de quesos en 37 queseras tradicionales son los mayores atractivos para el turismo de este SIAL. Además, la excelente infraestructura vial que conecta al municipio con ciudades grandes como Toluca, Querétaro y México DF, facilita que la comunidad ya tenga cierto posicionamiento turístico. Se debe agregar una amplia oferta de restaurantes y tiendas donde se venden los quesos y otros productos como licores, productos de panadería y dulces típicos, que completan la canasta de bienes y servicios del territorio. Todavía las queseras no se han articulado con la actividad turística aunque hay algunas propuestas académicas que apuntan en ese sentido (Espinoza *et al.*, 2010)

3.1.5. IDENTIFICACIÓN DE RECURSOS ESPECÍFICOS PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO

Los resultados del análisis de los cuatro estudios de caso, que se resumen en el Cuadro N° 2, indican que todos los SIAL cuentan con una serie de recursos potenciales, tales como las condiciones agroecológicas que posibilitan que el producto marca alcance una calidad territorial que lo diferencian de otras zonas del país; asimismo, recursos específicos tales como la tradición en el manejo del hato ganadero y de los procesos agroindustriales que en algunos casos data de 100 años o más (queso Turrialba) y que ha dado lugar a un saber-hacer tradicional que se transmite de generación en generación. Asimismo, el tamaño de la concentración es por sí solo un factor de atracción para un posible desarrollo turístico puesto que facilitaría el diseño de rutas turísticas para visitar algunas de las unidades empresariales. Además, hay elementos de innovación que pueden despertar el interés de algunos segmentos de turistas tal es el caso de la organización de ferias, la obtención de sellos de calidad o el desarrollo de nuevos tipos de queso.

También, hay que destacar que en los cuatro territorios se identificaron acciones de articulación de las concentraciones queseras con el turismo. En Ecuador y Costa Rica se han diseñado productos de agroturismo que integran recorridos por las agroindustrias queseras con el disfrute de otros atractivos en los territorios, mientras en los casos de Cajamarca y Aculco están al nivel de propuestas.

Cuadro 2

| Identificación de recursos específicos para el Agroturismo en casos de estudio SIAL en América Latina | | | |
|---|--|--|---|
| Casos | Descripción del producto tradicional | Atractivos y recursos turísticos | Acciones de articulación con el Agroturismo |
| Queso Cajamarca, Perú | Queso andino tipo suizo, mantecoso y fresco | <ul style="list-style-type: none"> - 300 queseras artesanales - Paisaje andino - Feria Agropecuaria, Agroindustrial, Artesanal y Turística - Organización de productores | <ul style="list-style-type: none"> - Feria agropecuaria y turística con participación de los productores de queso. - Información turística en las tiendas queseras. |
| Queso Turrialba, Costa Rica | Queso fresco y semi-maduro | <ul style="list-style-type: none"> - 200 queseras artesanales - Fama y prestigio del queso - Feria del Queso - Volcán Turrialba - Sitio arqueológico | <ul style="list-style-type: none"> - Proyecto de diseño de la Ruta Turística del queso Turrialba. - Expoferia anual del queso Turrialba. |
| Queserías de Aculco, México | Quesos Oaxaca, molido y botanero | <ul style="list-style-type: none"> - 37 queserías tradicionales - Arquitectura colonial - Destino turístico de fin de semana | <ul style="list-style-type: none"> - Propuestas de tipo académico todavía sin implementar. |
| Queserías de Salinas, Ecuador | Quesos Dambo, Tilsit, Provolone, Mozzarella, Andino, Fresco, Fondue, Parmesano y Gruyere | <ul style="list-style-type: none"> - 47 plantas de queso - Organización comunitaria - Paisaje andino - Agroindustrias conexas (aceites, animales menores, artesanías, embutidos, chocolates, hongos, mermeladas, turrónes, hilandería, microingenio, molino, panadería, piscicultura, vivero). | <ul style="list-style-type: none"> - Oferta de turismo que incluye visitas a las queseras y demás agroindustrias asociadas. |

Fuente: Elaboración propia, con base en estudios de caso.

3.2. CONFORMACIÓN DE LA CANASTA DE BIENES Y SERVICIOS PARA EL TURISMO

La construcción de una «canasta de bienes y servicios» del territorio se considera un paso indispensable en el proceso de activación del SIAL y que en el caso específico del turismo es determinante en el diseño de productos y en el posicionamiento turístico del destino. Para ilustrar la aplicación de este concepto se realizó una comparación entre los SIAL, a partir de los informes de casos y de lo observado sobre el terreno (Cuadro N° 3).

Del análisis comparativo se observa que el SIAL de Salinas (Ecuador) es el que tiene la canasta más completa, pues además de la concentración de queserías han diversificado hacia otras agroindustrias, todas articuladas a la misma organización comunal. Además, cuentan con atractivos turísticos de jerarquía y ya operan servicios de turismo, entre los cuales se incluyen tours de agroturismo a las distintas agroindustrias. En este SIAL se identifica la activación de las ventajas pasivas mediante acciones colectivas formales, progra-

Cuadro 3

Comparación de la canasta de bienes y servicios en los SIAL queseros de Aculco (México), Turrialba (Costa Rica), Salinas (Ecuador) y Cajamarca (Perú)

| Territorio SIAL | Salinas de Bolívar-Ecuador | Santa Cruz de Turrialba-Costa Rica | Cajamarca-Perú | Aculco-México |
|--------------------------------|---|--|--|--|
| Elementos de la canasta | | | | |
| Productos no alimentarios | - Quesos frescos y maduros, hongos, chocolates, turrones, miel de abeja, aceites esenciales, mermeladas, embutidos, truchas | - Queso fresco y semi-maduro | - Queso andino tipo suizo, mantecoso y fresco | - Quesos frescos y - Dulces típicos - Productos panadería, licores |
| Productos no alimentarios | - Textiles, alimentos balanceados, balones, cerámica, muebles, artesanías | - Muebles | - Textiles, cerámica | - Textiles |
| Atractivos naturales | - Paisaje andino, - Fauna y flora endémica | - Volcán Turrialba - Sitio arqueológico Guayabo | - Paisaje andino - Aguas termales | - Bosques y cascadas |
| Atractivos culturales | - 87 empresas agroindustriales integradas - Fiestas religiosas - Comunidades indígenas - Santuario Virgen de Aguacachi | - 300 fincas lecheras 200 queseras artesanales - Feria del queso | - Arquitectura colonial - Zonas arqueológicas - Feria FONGAL | - 37 queseras tradicionales - Minas de cantera - Arquitectura colonial - Casas de hacienda - Pueblo con Encanto - Patrimonio Cultural de la Humanidad |
| Artesanía | - Tejidos y productos alimentarios | - Piezas pequeñas en madera | - Tejidos en lana de oveja y fibras vegetales | - Tejidos y bordados en lana y maguey, trajes típicos, cerámica |
| Oferta turismo | - Rutas y tours de ecoturismo, aventura y agroturismo - Hotel 80 pax - Guías locales | - Tours de ecoturismo y turismo arqueológico, tour del queso | - Tours de ecoturismo y turismo arqueológico | - Tour a la ciudad y de aventura |

Fuente: Elaboración propia, a partir de estudios de caso y observación de campo.

mas de generación de empleo, vivienda, educación, redes de comercialización propias y agroturismo. Las artesanías y los diferentes productos agroindustriales que se pueden adquirir en las tiendas de la comunidad completan una amplia canasta de bienes y servicios para este SIAL. No obstante, la localización geográfica del territorio (a casi 5 horas de la capital Quito por carreteras lastradas), aunado a problemas de diseño del producto y de gestión administrativa se señalan como limitaciones para un desarrollo turístico eficiente alrededor del SIAL (González, 2008).

Por su lado, el territorio de Santa Cruz de Turrialba (Costa Rica), presenta una canasta pequeña porque básicamente se elabora queso fresco, con poca diversificación en cuanto a presentaciones y no existen agroindustrias conexas. Asimismo, la oferta gastronómica es limitada y la artesanía es muy incipiente. La feria del queso, que se celebra anualmente desde 2002, es un evento bien posicionado; pero no contribuye directamente al turismo, porque se celebra fuera del territorio⁴. Hubo una propuesta para activar el SIAL por la vía del agroturismo, pero la falta de experiencia en el negocio turístico, aunada a la poca capacidad de inversión por parte de los productores y el mal estado de las vías de comunicación han atrasado el despegue de la actividad turística, aunque sí operan tours a algunas de las fincas y queseras artesanales (Blanco y Masís, 2010).

En cuanto al SIAL de Cajamarca (Perú), éste presenta una canasta bastante completa, que incluye quesos frescos y maduros, conservas típicas y artesanías. Cuenta con atractivos naturales como los paisajes andinos y las aguas termales, su arquitectura colonial, diversas zonas arqueológicas y su gastronomía variada. Existe una oferta turística que incluye productos de agroturismo tales como el ordeño de vacas y cosecha de hortalizas, pero hacen falta productos específicos que integren las visitas a las agroindustrias y tiendas queseras, con los atractivos naturales y culturales.

Por último, en Aculco (México), la canasta de bienes y servicios del territorio es amplia: atractivos naturales, arquitectura colonial, artesanía; queseras artesanales y otros productos agroalimentarios típicos, además de contar con planta turística y muy buena conectividad vial con algunas grandes ciudades. Lo que falta para activar el SIAL, por vía del turismo, es el diseño de productos turísticos que integren visitas a las

lecherías y queserías artesanales; por ejemplo, una ruta agroalimentaria.

4. CONCLUSIONES

De acuerdo con la revisión de casos de concentraciones SIAL queseras realizada en este estudio, el agroturismo puede ser una de las alternativas a promover en los territorios para activar los recursos específicos del SIAL. Sin embargo, hasta ahora son escasas las experiencias documentadas donde se hayan propuesto o implementado iniciativas de agroturismo como resultado directo de acciones de activación.

Sería necesario emprender nuevos estudios en algunos de los SIAL ya diagnosticados para profundizar en el análisis de los recursos específicos para el turismo, en la definición y/o construcción de la canasta de bienes y servicios y en el diseño y operación de productos turísticos donde se puedan integrar los atractivos de tipo agroalimentarios con los naturales y culturales. Además, las experiencias de activación de los SIAL vía el agroturismo indican que además de contar con una canasta de bienes y servicios suficientemente amplia hay otros requisitos a cumplir: productos turísticos bien diseñados, organización de los actores del territorio, planta turística adecuada y posicionamiento del territorio como destino turístico. Por otra parte, hay factores externos necesarios para el visitante pueda disfrutar los productos turísticos como son la infraestructura de transporte y comunicaciones y la seguridad en el territorio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENEDETTO, A. 2008. «¿Valorizamos y valorizan nuestros productos locales? Dinámicas entre actores y nuevas simpatías por el territorio». En: *II Seminario Taller de la Red SIAL Argentina Mendoza*, 16 al 18 de abril.

BLANCO, M.; MASÍS, G. 2010. *Las ferias agroalimentarias de Costa Rica: espacios para promocionar la agroindustria, los productos típicos y el turismo en los territorios rurales*. Ponencia EAAE-SIAL Parma, octubre.

BOUCHER, F. 2003. *El sistema agroalimentario localizado de los productos lácteos de Cajamarca: una nueva perspectiva para la agroindustria rural. Estudio de caso*. Costa Rica: IICA, CIRAD.

BOUCHER, F.; POMEÓN, T. 2010. *Reflexiones en torno al enfoque SIAL: evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. Ponencia presentada en el V Congreso Internacional de la Red SIAL, Parma, Italia, 18-20 de octubre.

4 Debido a la estrechez de la carretera de acceso a la comunidad y a la amenaza de erupción del volcán Turrialba, la Comisión Nacional de Emergencias no autoriza la celebración de la feria en el centro del pueblo, por lo tanto han tenido que trasladarla a un campo ferial en la ciudad de Turrialba.

- BOUCHER, F.; REQUIER-DESJARDINS, D. 2002. «La concentración de las queserías rurales de Cajamarca: retos y dificultades de una estrategia colectiva de activación vinculada con la calidad». En: *Coloquio SIAL Montpellier* (Francia), 16-18 de octubre.
- BOUCHER, F.; REYES, J. A. 2011. *Guía metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. México: IICA-CIRAD-RESIAL México Europa.
- BRAVO, D. 2003. *Estudio sobre la concentración de empresas agroindustriales en Salinas, Ecuador*. Quito: Redar Ecuador-FURNOSAL.
- CASCANTE, M. 2003. *Concentración de queserías en las faldas del volcán Turrialba, Costa Rica*. San José: Universidad Nacional de Costa Rica.
- CASCANTE, M.; BLANCO, M. 2011. «Análisis del proceso de activación del SIAL de las queserías rurales de Santa Cruz de Turrialba, Costa Rica». En: F. Boucher y V. Brun, *De la leche al queso. Queserías Rurales en América Latina*, San José: Universidad Nacional de Costa Rica, pp. 269-292.
- CEDER. 2010. «Nuevos vínculos entre la industria agroalimentaria y turismo». En: *Revista digital del Somontano de Barbaastro España*. (En: <http://www.rondasomontano.com>; consulta: 30/04/2011).
- ESPINOSA-AYALA, E.; ARRIAGA-JORDÁN, C.M., BOUCHER, F., ESPINOZA-ORTEGA A. *La competitividad de un Sistema Agroalimentario Localizado productor de quesos en el Altiplano Central de México*. Ponencia Congreso Internacional EAAE-SIAL, Parma, 27-30 octubre.
- GONZÁLEZ, M^a E. 2008. *Informe sobre turismo rural en Ecuador*. Quito: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
- PERÚ LÁCTEA. *Multitud degustó queso más grande del Perú*. En: <http://www.perulactea.com/2010/08/02/multitud-degusto-queso-mas-grande-del-peru-en-tradicional-fongal-2010-en-cajamarca>; consulta: 30/04/2011.
- REQUIER-DESJARDINS, D. 2007. «Puede ser el turismo una ventaja para el desarrollo de los SIAL? Un enfoque desde algunas perspectivas analíticas». En: *VI congreso de la Asociación Mexicana de los Estudios Rurales (AMER)*; Veracruz, México, octubre.
- RIVEROS, H.; BLANCO, M. 2003. *El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural*. San José: PRODAR-IICA.
- RODRÍGUEZ, G. 2008. *La multifuncionalidad: aplicación del concepto a los Sistemas Agroalimentarios Localizados de países en desarrollo*. Ponencia del IV Congreso red SYAL, Mar del Plata.
- VELARDE, I; GARAT, J. J.; MARASAS, M.; SEIBANÉ, C. 2002. «Sistemas de producción locales en el Río de La Plata, Argentina: concertación de actores, diferenciación y valorización de productos típicos». En: *Actas del Congreso Sistemas Agroalimentarios Localizados: Productos, empresas y dinámicas locales*, Montpellier, 16 al 18 de octubre.