

**Rutas Temáticas Alternativas a la Ruta del Café en Loja como Estrategia de  
Diversificación y Reactivación de la Oferta Turística Post- COVID 19  
Caso de Estudio: Parroquias Malacatos y Vilcabamba**

Andrés Vinicio Arévalo Romero

Trabajo de Fin de Máster presentado previo a obtener el título de  
Máster en Planificación Territorial y Gestión Ambiental

Febrero 22 del 2022

Dra. Velislava Simeonova



Centre  
universitària



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

La Universidad  
basada en ti

## **Agradecimientos**

Agradecido primeramente con Dios, por la vida y las infinitas posibilidades que ha puesto en mi camino para conocerme y superarme a diario.

A mis padres, mis hermanas, mis sobrinos y amigos, quienes han sido mi apoyo incondicional durante mi vida entera, esto es para ustedes.

A la Universitat de Barcelona y el Centro Universitario Internacional de Barcelona UNIBA, por esta valiosa oportunidad de crecer como profesional y poder aportar de manera positiva y significativa al desarrollo de mi ciudad y país.

A la Dra. Velislava Semionova, por ser mi mentora y mi guía durante el proceso de investigación, por su paciencia y aporte al desarrollo de la misma.

A mis profesores y compañeros, por convertir este máster en una experiencia enriquecedora académica y personalmente, gracias por su tiempo, sus conocimientos y su amistad, esto es para ustedes también. A mis parces, Ariadna, Antonio y Angie, que me ayudaron a superar los momentos de estrés y me alegraron el máster en general. Esto va por ustedes.

A todos los involucrados durante el proceso de investigación: colegas, productores, emprendedores y todos aquellos que se dieron el tiempo para escucharme y aportar a esta investigación con sus conocimientos.

## Resumen / Abstract

La pandemia de COVID-19, que tomó desprevenido al mundo entero a finales del 2019, y que resultó en una cuarentena a nivel global a inicios del 2020 cambió nuestra manera de vivir, socializar, laborar y viajar de manera temporal, pero con efectos secundarios permanentes. La economía mundial sufrió un declive nunca antes visto en diversos sectores productivos como el comercio, el transporte y sobre todo al turismo.

A casi dos años del inicio de la cuarentena, y aún con rezagos y consecuencias del encierro, la sociedad busca reactivar al 100% sus actividades laborales y productivas, lo que significa un largo proceso para recuperar el tiempo perdido, y una gran cantidad de ideas innovadoras para poder adaptarse a las nuevas tendencias que dejaron estos dos años. El sector turístico empezó su reactivación parcial a finales del año 2020, cuando por motivo de vacunación, algunos países abrieron sus fronteras a los visitantes, como una estrategia de reactivación de bienes y servicios turísticos. Con el proceso de vacunación avanzando de manera global, las fronteras de los demás países se fueron abriendo de a poco y el turismo se reactivó también en el Ecuador, abriendo paso a otros tipos de turismo alternativo que ya venían popularizándose y consolidándose en las últimas décadas, como lo son el agroturismo, el turismo comunitario y de aventura. Al tratarse de uno de los países con mayor biodiversidad de ecosistemas, flora y fauna del planeta, se considera de suma importancia aprovechar los recursos y atractivos naturales y culturales, y proponer proyectos de vinculación y reactivación económica que incorporen al sector turístico con las actividades agrícolas locales, dinamizando la oferta actual con escenarios naturales y actores involucrados en el desarrollo local, como una manera de intercambio cultural.

Los valles de Malacatos y Vilcabamba, en el cantón y provincia de Loja, se consideran los principales destinos turísticos, y son populares a nivel internacional por las bondades que ofrecen sus paisajes únicos, su gente y su cultura. Con estos antecedentes, la presente investigación pretende incorporar estos tres sectores: el turismo, el agro, y los valles naturales que tiene la zona, para diseñar una propuesta gráfica de rutas temáticas turísticas que permita al visitante disfrutar de los escenarios naturales de cada sector, mientras que se involucran con la sociedad local y comparten una experiencia que incluya las maneras de habitar y las técnicas ancestrales de varios productos locales como el café, la caña de azúcar, el chamico y la miel de abeja. El objetivo principal de la propuesta es diversificar la oferta actual e incentivar prácticas locales de agroturismo y turismo comunitario en el marco de la sostenibilidad, con el fin de reactivar la economía y el turismo en la región.

## Indice

Introducción .....	8
Justificación .....	10
Objetivos.....	12
Metodología.....	12
Contexto del Ámbito de Estudio .....	15
Capítulo I .....	18
Rutas Temáticas: Instrumentos de diversificación del turismo .....	18
1.1 Turismo y Desarrollo Local.....	19
1.1.1 Atractivos Turísticos.....	22
1.1.1.1 Atractivos Naturales.....	23
1.5.1.1 Manifestaciones Culturales.....	23
1.2 Turismo y Sostenibilidad .....	24
1.3 Turismo Rural: la alternativa actual para la reactivación.....	25
1.4 Tipos de Turismo Rural .....	27
1.4.1 Agroturismo .....	27
1.4.2 Turismo Comunitario.....	28
1.4.3 Eco-turismo .....	29
1.5 Rutas Culturales/ Temáticas como producto turístico .....	30
1.5.1 Clasificación de rutas temáticas según la Organización Mundial de Turismo ....	31
1.5.1.1 Rutas según su diseño y estructura.....	31
1.5.1.2 Rutas según la temática .....	31
1.5.1.3 Rutas según el territorio.....	31
1.5.1.4 Rutas según su origen histórico o reconfiguración actual .....	31
1.5.1.5 Rutas según la infraestructura .....	32
Capítulo II .....	33
Zona de estudio: Parroquias Malacatos-Vilcabamba .....	33
2.1 Malacatos .....	34
2.1.1 Generalidades.....	35
2.1.2 Características Geográficas .....	35
2.1.2.1 Ubicación.....	35
2.1.2.2 Clima .....	35
2.1.2.3 Altitud y pendiente .....	35
2.1.2.4 Hidrografía.....	36
2.1.3 Usos de suelo .....	36
2.1.4 Inventario Turístico.....	36
2.1.4.1 Atractivos Naturales.....	37
2.1.4.2 Atractivos Culturales.....	37
2.2 Vilcabamba .....	43

2.2.1 Generalidades.....	43
2.2.2 Características Geográficas .....	43
2.2.2.1 Ubicación.....	43
2.2.2.2 Clima .....	44
2.2.2.3 Altitud y Pendiente.....	44
2.2.2.4 Hidrografía.....	44
2.2.3 Usos de suelo .....	44
2.2.4 Inventario Turístico.....	45
2.2.4.1 Atractivos Naturales.....	46
2.2.4.2 Atractivos Culturales.....	49
Capítulo III .....	52
Rutas Turísticas en Ecuador: el antes y después del COVID-19.....	52
3.1 Agro-Rutas en el Ecuador como potenciadores del turismo .....	54
3.1.1 Ecuador Tierra del Chocolate.....	56
3.1.2 Ruta del Café (Pichincha) .....	56
3.1.3 El Salinerito: Modelo de sostenibilidad comunitaria.....	57
3.2 El impacto de la pandemia COVID-19.....	57
3.2.1 Inventario de Fuentes COVID-2021 .....	60
3.2.2 Muestra.....	63
3.2.2.1 Alojamiento.....	64
3.2.2.2 Producción .....	65
3.3 Encuestas .....	66
3.3.1 Modelo de encuesta para propietarios de alojamiento .....	66
3.3.2 Modelo de encuesta para productores locales .....	67
3.4 Resultados.....	68
3.4.1 Alojamiento en Malacatos .....	68
3.4.2 Producción Agrícola en Malacatos.....	71
3.4.3 Alojamiento en Vilcabamba.....	74
3.4.4 Producción Agrícola en Vilcabamba.....	77
3.5 Análisis e Interpretación .....	80
3.5.1 Alojamiento en Malacatos .....	81
3.5.2 Producción Agrícola en Malacatos .....	81
3.5.3 Alojamiento en Vilcabamba.....	82
3.5.4 Producción Agrícola en Vilcabamba.....	82
Capítulo IV .....	83
Propuesta de rutas temáticas en la Ruta del Café Sur-Oriental de Loja.....	83
4.1 Misión, Visión y Objetivos .....	84
4.2 Café: Principal Producto de la Ruta .....	86
4.2.1 Cultivo.....	87
4.2.2 Fermentación y secado.....	90
4.2.3 Trillado y tueste.....	91
4.2.4 Molido y extracción .....	92
4.2.5 Finca La Comarca.....	94

4.2.6 Piladora y Tostadora Don Víctor .....	95
4.2.7 Café Don Roberto .....	97
4.2.8 Café Capamaco .....	99
4.3 Caña de azúcar.....	100
4.3.1 Cultivo y cosecha .....	101
4.3.2 Extracción de jugo de Caña “Guarapo” .....	103
4.3.3 Aguardiente de caña “Punta” .....	104
4.3.4 Miel y Panela .....	104
4.3.5 Hacienda “La Trinidad” .....	105
4.3.6 Finca Rojas Merchán .....	107
4.3.7 Finca Álvarez .....	108
4.3.8 Fábrica de panela “San José” .....	109
4.3.9 Jugo de caña y aguardiente en Cavianga .....	110
4.4 Tabaco Artesanal “Chamico”.....	112
4.4.1 Cultivo y cosecha .....	112
4.4.2 Secado, trillado y enrolado de cigarrillos artesanales .....	113
4.4.3 Cigarrillos Artesanales “Vilcabamba” .....	114
4.5 Miel de Abeja .....	115
4.5.1 Apicultura .....	115
4.5.2 Colmenas.....	116
4.5.3 Productos derivados de la apicultura.....	117
4.6.4 Asociación de Apicultores de San Pedro de Vilcabamba .....	119
4.6 Truchas.....	120
4.6.1 Cría y alimentación .....	120
4.6.2 Pesca deportiva .....	121
4.6.3 Trucha en la gastronomía local .....	122
4.6.4 Truchas del Salado .....	123
4.6.5 Santana Ecoturismo.....	124
4.7 Cartografía y propuesta gráfica de rutas .....	125
4.7.1 Rutas según la temática.....	125
4.7.1.1 Ruta del Café.....	126
Ruta del café .....	127
4.7.1.2 Ruta de la Caña.....	128
4.7.2 Rutas según el territorio .....	130
4.7.2.1 Ruta Malacatos (Día 1).....	130
4.7.2.2 Ruta Malacatos (Día 2).....	132
4.7.2.3 Ruta San Pedro de Vilcabamba.....	134
4.7.2.4 Ruta Vilcabamba .....	136
Conclusiones .....	138
Generales:.....	138
Capitulares:.....	138
En base a los objetivos propuestos:.....	139

Bibliografía.....	140
<b>Indice de Figuras</b> .....	<b>146</b>
<b>Indice de Tablas</b> .....	<b>148</b>

## Introducción

El Turismo se considera un factor de vital importancia para el desarrollo de un territorio, ya que aumenta la demanda de actividades enfocadas al ocio y la estadía, y tiene la facultad de alterar a su provecho los usos de suelo de las localidades aledañas a sitios o atractivos turísticos, de manera que su actividad económica y sus condiciones socioculturales se ven arraigadas por la afluencia de visitantes locales y extranjeros. En el Ecuador, existe cierta tendencia de las localidades, sobre todo rurales, a desarrollarse alrededor del turismo, por la calidad de sus paisajes naturales y los escenarios que ofrecen sus diferentes regiones naturales: la Costa del Pacífico, la región sierra en la Cordillera de Los Andes, la región oriental en la Amazonía, y la región insular con las Islas Galápagos. Baños de Agua Santa en la provincia de Tungurahua, el Nangaritza, el río navegable más alto del Ecuador en la región amazónica, provincia de Zamora Chinchipe, la Cueva de los Tayos en Morona Santiago, la Isla de la Plata en Puerto López, Manabí, etc., son solo algunos de los ejemplos de comunidades rurales con una alta afluencia anual de turistas debido a sus atractivos naturales y culturales, los cuales han contribuido a generar fuentes de empleo y oportunidades de emprendimiento alrededor de los mismos. Con tales antecedentes, el turismo se encuentra dentro de las principales actividades económicas y el principal sustento de centenares de localidades urbanas y rurales en el país. El Agroturismo ofrece una alternativa al turismo tradicional que engloba las bondades naturales y ecológicas de una localidad a través de la agricultura y la combina con manifestaciones culturales, paisaje, gastronomía, modos de habitar de las comunidades rurales, y más que una experiencia turística se convierte en un intercambio cultural.

Al sur del Ecuador, en la provincia de Loja se encuentran los valles de Malacatos y Vilcabamba, populares por sus paisajes naturales, y culturales, bien conocidos por la calidad de sus productos y bienes. Estas parroquias son un destino turístico de preferencia durante todo el año por su cercanía a la ciudad (menos de 50km), y por la variedad de actividades y servicios que se ofrecen para todo tipo de vacación de fin de semana o por días festivos. A pesar de la fama de los valles por sus atractivos y actividad agrícola, existe un desconocimiento general por parte de los locales y turistas respecto a los principales productos propios de la región, así como sus procesos y quienes están detrás de ellos, lo que provoca pérdida de ingresos extra para los productores, y falta de interés y de incentivo para dinamizar el turismo en agroturismo, turismo ecológico y sostenible.



Atravesando ambos valles y con proyección en varios cantones de la provincia, se encuentra la denominada “Ruta del Café”, un proyecto turístico impulsado por el Ministerio de Turismo y el Gobierno Provincial debido a la importancia de la ruta sur y sur-oriental en la producción de café de altura, sobre todo en la provincia de Loja, por la variedad de premios a la excelencia a las que se han hecho acreedores muchos productores Lojanos. El café representa un sector fuerte en el agro del Ecuador, y tiene un fuerte impacto en el orden económico, social y ambiental, ya que presenta una adaptabilidad única para los distintos ecosistemas del país y contribuye así a su desarrollo, y al uso correcto de los recursos naturales y protección y preservación de la biodiversidad, además del mantenimiento de los flujos hídricos, genéticos, captura de carbono y consolidación y conservación del suelo. (Rojas Landacay, 2019). El café es una planta que ofrece una cantidad inigualable de beneficios en cultivo y como producto, por lo que es un cultivo bastante común y con bastante popularidad en cantones como Loja, Quilanga, Calvas, Gonzanamá, Olmedo, Paltas, Chaguarpamba y Puyango, al occidente y noroccidente de la provincia. Muchos de estos cantones han tomado la oportunidad con el cultivo de café y otros productos para poder proponer alternativas al turismo por medio del sector agrícola, complementando la actividad cotidiana con el comercio y el negocio, involucrando a los actores directos e indirectos de la producción de café de calidad en todos sus procesos y contribuyendo al desarrollo económico de su sector y cantón; así como a mantener los valores culturales y ancestrales de la región sur.

Malacatos y Vilcabamba se consideran los principales atractivos turísticos de Loja después de la ciudad capital, y constituyen un eje económico, cultural y turístico de primer orden en la provincia. Con el inicio de la pandemia del COVID-19 en marzo del 2020 y el cierre de las actividades comerciales de todo tipo por la cuarentena, la afluencia del turismo en Malacatos y Vilcabamba sufrió una caída fuerte, así como la demanda de productos, bienes y servicios locales, la pausa indefinida del comercio y las restricciones de desplazamiento. En vista de que la principal actividad económica después de la agricultura es la oferta de productos y servicios turísticos, la comunidad local requiere actualmente de nuevas medidas para reactivar la economía a través de la incorporación de estas dos actividades principales en su agenda post-pandemia.

## Justificación

La provincia de Loja, al sur del Ecuador, es una provincia caracterizada por su variedad en cuanto a geografía, paisajes naturales y condiciones climáticas, debido a que se encuentra limitando al suroeste con el desierto del Perú, al noroeste con la región Costa en la provincia de El Oro, al Norte con los andes ecuatorianos en la provincia de Azuay, y al Este con la región Amazónica en la provincia de Zamora Chinchipe <sup>(1)</sup>. Esta ubicación geográfica le permite gozar de una serie de alturas y pisos climáticos, en la que se desarrollan condiciones óptimas para la vida silvestre y especies endémicas únicas de flora y fauna. Su herencia cultural se encuentra muy arraigada a las prácticas agrícolas y ganaderas, con un alto porcentaje de población rural que aún mantiene sus tradiciones y las prácticas ancestrales que les dejaron de herencia sus antepasados.

En el caso de Loja, uno de los productos con mayor acogida en el mercado nacional e internacional es el café de altura, por lo que se ha destacado durante los últimos años y lo que ha despertado un gran interés por parte de turistas nacionales y extranjeros entusiastas del café. Otro de los productos que ha caracterizado a la región, y en particular a los valles de Malacatos y Vilcabamba, es el cultivo de caña de azúcar, que constituye el cultivo de tipo permanente con mayor producción en la provincia, abarcando un 62,58%, la cual se desplaza a todos los confines del país y también cruza sus fronteras al extranjero, y se lo puede encontrar también como producto final a manera de bloques de panela, miel y aguardiente de caña. <sup>(19)</sup>

Conformándose como una herencia cultural ancestral en la zona, se encuentra el cultivo de tabaco, el cual deriva en la elaboración de los famosos “chamicos”, cigarrillo artesanal libre de químicos y tratamientos adicionales. La apicultura también ha tomado un espacio grande a considerar para los agricultores de la zona debido a los beneficios que proporcionan las colmenas para sus cultivos y a la facilidad de la extracción de miel en las mismas, obteniendo un producto de primera calidad, totalmente orgánico y disponible en cualquier establecimiento local. La cría para venta, consumo y pesca deportiva de trucha es un atractivo tradicional en la zona, la trucha de agua dulce es un plato típico de la región.

El objetivo principal de la investigación parte del hecho de que muchas de estas prácticas ancestrales se han desvanecido con el paso del tiempo y la llegada de nuevas tecnologías e innovaciones para el campo agrícola. La automatización de los procesos de producción ha

despojado de la “humanidad” que caracteriza a los productos agrícolas, y a su vez, el público y el consumidor en general pierde el interés en saber el proceso por el cual se obtiene el producto terminado y cuáles son las para que sea un producto de calidad.

Por otro lado, se considera de suma importancia reactivar las actividades productivas enfocadas en estrategias de desarrollo endógeno de la región a través de una oferta turística alternativa a la actual, aprovechando las bondades naturales del sector, la producción comunitaria y familiar de tradición ancestral, y las nuevas tendencias de turismo que dan preferencia a lugares de menor aglomeración de personas y mayor cantidad de espacios abiertos al medio natural. Con el inicio de la pandemia de COVID-19 en 2020, se desató una nueva ola de tendencia turística que prioriza el contacto con la naturaleza y la oferta de experiencias nuevas, por lo que ha existido un aumento significativo de turismo rural en la región y en el país en general, donde los atractivos naturales han “resurgido”, y la primera opción para las vacaciones o el retiro ha de ser un lugar cerca de un río, una montaña o la playa, y de preferencia, evitando aglomeraciones y espacios cerrados.

La “Ruta del Café” hacia el sector Sur-Oriental tiene un gran potencial para el desarrollo de un eje agro-turístico al sur del Ecuador, especialmente en las parroquias de Malacatos y Vilcabamba, las cuales serán el caso de estudio de la investigación, debido a la variedad de productos alternos que se pueden incluir a manera de rutas temáticas que funcionen de manera complementaria a la ya establecida ruta, ya sea por sector, por temática o por tiempo de duración del recorrido. La propuesta se compone de un sistema gráfico de rutas locales orientadas hacia puntos de interés agro-turístico, que permita al turista identificar de manera sencilla los lugares que puede visitar, sus productos, servicios, y atractivos de carácter natural, cultural y gastronómico cercano, de manera que contribuya al desarrollo de las parroquias involucradas en el ámbito productivo y económico, reforzando el agro y la pequeña industria. Se propone involucrar al consumidor y al turista en una experiencia distinta donde puedan vivir el primer eslabón de la cadena de producción de productos locales como café, caña de azúcar, tabaco artesanal “chamico” y miel de abeja.

### **Preguntas de Investigación**

1. ¿Cuál es la oferta y demanda turística actual en las parroquias Malacatos y Vilcabamba?
2. ¿Cuál ha sido el efecto de la pandemia del COVID-19 en la actividad y el sector turístico de las parroquias?
3. ¿Cuáles son los principales productos agrícolas de la zona?
4. ¿Qué estrategias se han implementado para la reactivación económica y turísticas en las parroquias?
5. ¿Qué beneficios puede traer consigo la puesta en marcha de rutas temáticas en diferentes sectores de la zona?

### **Objetivos**

#### **Objetivo general**

Elaborar un sistema de rutas temáticas complementarias a la Ruta del Café en Loja como estrategia para diversificar la oferta actual e incentivar prácticas locales de agroturismo, y turismo comunitario con el fin de reactivar la economía y el turismo en la región.

#### **Objetivos específicos**

- Identificar y evaluar el estado del sector turístico en las parroquias Malacatos y Vilcabamba, posterior a la pandemia COVID-19.
- Establecer un inventario de los principales productos agrícolas y recursos con potencialidades turísticas.
- Diseñar un esquema gráfico de rutas y recorridos según tiempo, sector o temática.

### **Metodología**

La presente investigación se centra en aspectos teóricos fundamentados científicamente y que serán recopilados de fuentes bibliográficas, como lo son libros, artículos científicos, tesis de grado y doctorales, informes de congresos y asambleas, así como columnas de revistas científicas, etc. Esta información recopilada se complementa con el trabajo y la investigación de campo realizada por el autor, en el cual se incorporan los actores clave del campo o sector productivo en cuestión y así establecer indicadores sobre el estado actual de la zona de estudio, y de esa manera proponer estrategias de acción y puntos de interés que permitan dar solución a la problemática propuesta.

## **Tipos de investigación**

**Investigación bibliográfica:** Aquí se incluye toda búsqueda de información en fuentes de conocimiento de análisis e interpretación, como libros, enciclopedias, informes, documentos, leyes establecidas en el país y demás textos que permitan conocer sobre el planteamiento de un diseño de ruta agro-turística. La investigación bibliográfica nos permitirá recopilar información relevante a los conceptos principales del proyecto: las rutas culturales y temáticas como producto y recurso turístico que contribuya a dinamizar el turismo y generar nuevas formas de turismo sostenible, qué impacto han tenido estas rutas en la actualidad y en la región, concretamente la Ruta del Café en la provincia de Loja. Asimismo, incorpora información teórica respecto de los principales productos agrícolas que se dan en la zona de estudio, sus generalidades, procesos, consideraciones y resultados como producto final.

**Investigación de campo:** Para la realización de esta investigación es necesario el traslado a cada uno de los lugares o fincas de estudio en las parroquias, con el fin de recopilar información, entrevistar a los actores involucrados y realizar un levantamiento fotográfico.

La investigación de campo se centra en los componentes centrales y las variables de la problemática planteada: el estado actual del turismo en la región Sur, de manera específica en las parroquias Malacatos y Vilcabamba, previo y posterior a la pandemia de COVID-19 que inició en el año 2020. Aquí se emplearán enfoques de tipo cualitativos, como cuantitativos para la evaluación del sector turístico en el período de tiempo establecido, proceso que incluirá visitas de campo, encuestas y entrevistas a propietarios de establecimientos que ofrezcan servicios de alojamiento y turísticos, así como a productores locales.

El objetivo principal de las encuestas será identificar porcentajes de disminución de producción y alojamiento en la zona, observar tendencias respecto del turismo en la nueva normalidad, así como la demanda y oferta de agroturismo, y su grado de aceptación.

- **Encuestas:** Se trata de un método de recopilación de datos sencillo mediante un formato preestablecido de preguntas abiertas o cerradas dirigidas a una muestra representativa de actores involucrados en el objeto de investigación. En el presente caso, se utilizan encuestas descriptivas, las cuales pretenden documentar o recopilar datos respecto a las características, condiciones y situación presente del turismo en las parroquias de caso de estudio. Para ello, se emplearán preguntas abiertas y preguntas cerradas de opción múltiple, de carácter cualitativo, que permitan obtener información respecto al comportamiento del turista, el consumidor y el sector, en el periodo anterior y posterior a la emergencia sanitaria.

- **Entrevistas:** Consisten en una especie de diálogo entre el investigador y el actor del objeto de estudio, que tiene como fin una investigación más personal y pormenorizada respecto a uno o varios temas del cual el entrevistado tiene experiencia. En el presente caso, se realiza entrevistas a productores de diferente índole en las parroquias Malacatos y Vilcabamba, así como a propietarios, empleados y gerentes de establecimientos de alojamiento y servicios turísticos en las parroquias de caso de estudio.

**Investigación descriptiva:** La investigación descriptiva nos permite estudiar y analizar la zona donde se enfoca el proyecto como un conjunto de agentes y procesos, de esa manera se incluyen características de las parroquias analizadas que contenga generalidades, componentes biofísico y sociocultural, usos de suelo y atractivos turísticos; que se puedan vincular directamente con lo consultado en fuentes bibliográficas y como complemento de la investigación bibliográfica. El método descriptivo nos permite seleccionar las características o variables relevantes al objeto de estudio y conocer la relación que tienen entre sí.

### **Capítulos**

- En el capítulo 1 y 2 se realiza un estudio del marco conceptual y teórico que se debe tomar en cuenta para todo el desarrollo de investigación, por una parte, en el **capítulo 1** respecto a lo concerniente al turismo tradicional y rural, y las derivaciones del turismo rural como lo son el turismo comunitario y el agroturismo, haciendo hincapié en las rutas temáticas de turismo, como instrumento que permite diversificar el turismo. Por otra parte, el **capítulo 2** presenta las generalidades del medio biofísico y socio cultural de cada una de las parroquias, finalizando con un inventario de los principales atractivos turísticos naturales y culturales según la clasificación del MINTUR.
- En el **capítulo 3** se inicia el diagnóstico de la zona, analizando primero el impacto general de las rutas y estrategias de desarrollo local en el Ecuador, luego el impacto de la ruta del café en Loja de manera particular. Luego se realiza un diagnóstico de la situación actual del turismo en la zona, junto con el levantamiento de información de campo en los puntos de interés para la propuesta de la ruta y el impacto de la emergencia sanitaria en el comportamiento del turista. Se incluye un levantamiento fotográfico, entrevistas a los productores y obreros, una descripción general del lugar y la oferta de bienes y servicios que ofrecen, como diagnóstico integral de la zona para poder entender y proponer soluciones a la situación actual.

- El **capítulo 4** se concentra en la propuesta de rutas temáticas e incluye un paso a paso por los procesos de cada uno de los productos locales para llegar a su fase de producto final para ser comercializado, cuáles son los agentes y herramientas/maquinarias involucradas, su correcto manejo, etc. En este capítulo se describen el “qué, quién y cómo”, de los productos y sitios de interés agrícola de mayor importancia en la zona de estudio y sus potencialidades como producto turístico.

### **Contexto del Ámbito de Estudio**

Loja, es la última provincia perteneciente a la región sierra del Ecuador, se encuentra ubicada al sur del país limitando con las provincias de El Oro al noroeste, con la provincia de Azuay al norte, Zamora Chinchipe al este y Perú al sur y oeste. Por su ubicación geográfica goza de un clima y altitud variado debido a que es la parte más baja de la cordillera andina en el territorio ecuatoriano. La provincia se compone de 16 cantones en los cuales se encuentran parroquias urbanas y rurales.

En el cantón Loja, a 33km. de la ciudad capital se encuentra Malacatos, una de las parroquias del caso de estudio, se trata de un valle a 1470 m.s.n.m que se extiende aproximadamente 210km<sup>2</sup> entre tres grandes montañas y goza de un clima subtropical-seco la mayor parte del año, con grandes sequías en el verano y temperaturas promedio de 20-22°C. Sus barrios perimetrales, Ceibopamba, Taxiche y Landangui proporcionan una serie de alternativas de hospedaje, entretenimiento y paisajes. Malacatos se caracteriza por ser un sitio vacacional por excelencia, destacan sus centros de esparcimiento familiar, sus atractivos naturales y su gastronomía, como las famosas fritadas de la Y de Landangui, las antiguas molindas de caña, el sendero del río Campanas, la ruta del Yunanga, etc. Asimismo, es un importante productor de caña de azúcar, maíz, yuca, fréjol y café, así como la cría de truchas y producción de miel de abeja.

La parroquia que separa los valles de Malacatos y Vilcabamba lleva por nombre San Pedro de Vilcabamba, es un valle montañoso a 1700 m.s.n.m. Es una parroquia relativamente joven, por su condición montañoso posee una serie de atractivos visuales y miradores hacia los dos valles (Malacatos y Vilcabamba), así como atractivos naturales como el cañón del río Uchima y el columpio “Puerta del Cielo”. San Pedro es productor de café, caña de azúcar, maíz, tabaco y cría de truchas para venta y pesca deportiva.

A 7km del valle de Malacatos se encuentra Vilcabamba, el denominado “Valle de la Longevidad”, debido a la gran cantidad de personas por encima de los cien años de edad, característica atribuida a la gastronomía ancestral y el consumo de agua cruda, la cual popularmente se denomina “agua de hierro” en la región.

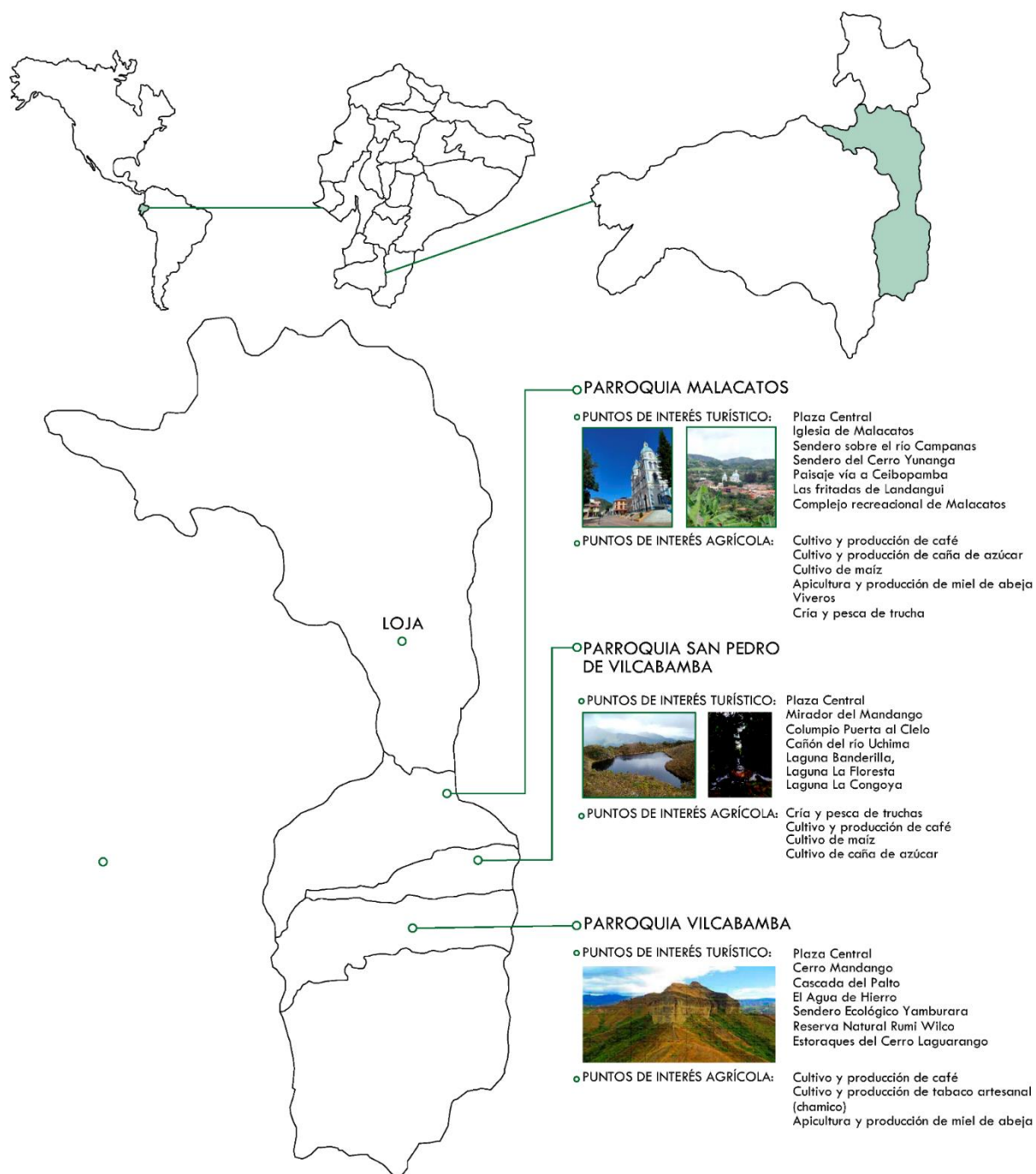
Vilcabamba se considera el principal destino turístico del cantón y la provincia después de la ciudad de Loja y constituye un eje primordial de conexión con el turismo, el agro y el comercio en la vía sur-oriental que conecta con Zamora Chinchipe y eventualmente en la frontera con Perú. En Vilcabamba se produce miel de abeja, café, y tabaco artesanal o “chamico”, frutales de cítricos, maíz, plátano, etc.; y sus mayores atractivos turísticos son el cerro Mandango, el cual es considerado un cerro sagrado y guarda un sinnúmero de leyendas y misterios detrás de su origen, la cascada del Palto, la reserva Rumi Willco, entre muchos otros que se han convertido en los destinos principales de locales y extranjeros.

Como se observa en siguiente imagen, las parroquias de Malacatos y Vilcabamba, junto a su parroquia intermedia San Pedro de Malacatos, poseen atractivos turísticos de tipo natural, histórico-cultural, gastronómico, deportivo, recreacional y cultural desplegados en una serie de escenarios y paisajes naturales únicos. En el ámbito agrícola, se presenta una variedad de productos dependiendo del sector, de la herencia cultural del producto y las propiedades del suelo y clima de la zona. Es una zona propicia para el turismo alternativo, debido a la complementariedad de sus servicios con los paisajes naturales y senderos de atractivo ecológico, los cuales contrastan bien con el alojamiento de carácter tradicional y la gastronomía local.



## Figura 1

### Contexto del ámbito de estudio



Nota. El Autor.

## Capítulo I

### Rutas Temáticas: Instrumentos de diversificación del turismo



*Nota.* El Autor.

El Turismo en todos sus tipos y variables tiene la facultad de generar cambios en la economía y las formas de habitar y producir en un determinado lugar, que mediante el aprovechamiento de sus atractivos naturales, culturales y patrimoniales puede convertirse en generador de empleo y producción. El Turismo, según la UNWTO, *“es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico”*. Se trata de una industria que incorpora todos los elementos culturales, recreativos, productivos y económicos para generar plazas de empleo, fuentes de ingreso y conexiones dentro de la cadena de valor de una localidad de una región. Con el pasar del tiempo, el turismo ha ido diversificando su conceptualización y ha derivado en prácticas muy populares en la actualidad, como lo son el turismo ecológico, el agroturismo, el turismo comunitario, etc., en los cuales se profundiza más adelante. *“Es fundamental destacar el rol del turismo como elemento clave en la estabilidad de la dolarización y su significativo aporte como fuente de entrada de divisas.”* (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2019).

Según el Plan Nacional de Turismo 2030, impulsado por el Ministerio de Turismo del Ecuador, de 2011 a 2017, el turismo incrementó su contribución al PIB nacional de un 4% del total, a un 5,4%, y en 2018 aumentó la cifra, contribuyendo el 6% total. Por otra parte, se estima que el ingreso de divisas por turismo en Ecuador experimentó un crecimiento del 121,1% desde el 2011, con un estimado de USD 1,878 millones en 2018. En este año, Ecuador alcanza el superávit en cuanto al turismo, manteniendo un saldo positivo 7 ciclos consecutivos. <sup>(12)</sup>

## **1.1 Turismo y Desarrollo Local**

El turismo también comprende toda la infraestructura temporal y permanente que permita la oferta de bienes y servicios, y tanto el viaje como las actividades realizadas durante la estancia. Esta definición incorpora también el concepto de territorio, ya que éste define que dichas actividades antes mencionadas deben realizarse en un lugar distinto al de residencia, y debe ser una estancia con una duración menor a un año para aún considerarse turismo.

Jon Buades (2006), considera al turismo como “la primera industria del mundo”, debido a que los viajes y las actividades vinculadas al desplazamiento, la visita y exploración de lugares a escala local, regional o internacional, son una actividad industrial que se compone tanto de productos como de servicios. *“Por tanto, y de acuerdo con el World Travel and Tourism Council, la contabilidad turística suma la contribución industrial directa y el impacto económico inducido en otros sectores.”* <sup>(45)</sup>

La afluencia y cifras periódicas de turistas internacionales en un país o región, son directamente proporcionales a su economía y sus ingresos. En el continente americano, el turismo ocupa el tercer lugar en número de turistas al año a nivel global, pero se caracteriza por una gran desigualdad tanto a nivel regional como internacional, lo que se hace evidente, ya que en países como Estados Unidos, México y Canadá, aportan el 67% de viajeros internacionales hasta 2019 (Andreu-Boussut; Salin, 2018), debido a la tendencia de los países más desarrollados a desarrollar ofertas turísticas más consolidadas y potencializar la actividad de sus territorios y atractivos, convirtiéndose en una industria de la que forman parte diversos actores de la administración privada, pública y agentes naturales.

Otero Urieta (2007), considera que el turismo, por su capacidad de configurar y alterar tanto espacios como actividades, se convierte en un exponente de la identidad de un lugar en concreto, y abre nuevos horizontes de consumo, hábitos, modas, y preferencias para el visitante y crea vínculos mutuos entre poblaciones y territorios, de manera que se considera un enlace entre componentes socioculturales y biofísicos. De esa manera, el contacto o intercambio cultural ya no se caracteriza por las diferencias entre etnias, culturas o maneras de habitar, sino por las similitudes que pueden tener visitante y anfitrión, las características que los relacionan, y aquellas que han sido combinadas o transformadas.

Cuando la circulación cada vez más libre y frecuente de personas, capitales y mensajes nos relaciona cotidianamente con muchas culturas, nuestra identidad no puede definirse ya por la pertenencia exclusiva a una comunidad nacional. El objeto de estudio no debe ser entonces la diferencia, sino también la hibridación (García Canclini, 1995, pág. 109)

<sup>(47)</sup>

El desarrollo local y regional, se define como un conjunto de actividades dirigidas a mejorar el bienestar económico de una zona. También debe velar por el bienestar social, ecológico, cultural y político, mediante estrategias económicas de desarrollo, investigación, mercado y tecnología. Su objetivo principal es reducir las desigualdades sociales, promover la sostenibilidad ambiental, fomentar gobiernos inclusivos y el reconocimiento de la diversidad cultural.

El desarrollo local económico no se puede medir en datos tradicionales, ya que comprende mucho más que el mero incremento o descenso de ingresos, consiste en crear un entorno en el que las personas puedan desarrollar al máximo su potencial, y alcanzar modos de vida productivos y creativos, de acuerdo a sus necesidades e intereses. El desarrollo a escala humana se concentra y sustenta en la satisfacción de las necesidades humanas fundamentales, la generación de niveles crecientes de auto dependencia, y la articulación orgánica de seres humanos con la naturaleza y la tecnología, de los procesos globales con los comportamientos locales, lo personal con lo social, la planificación con la autonomía, y de la sociedad civil con el estado. (Development Dialogue, 1986). <sup>(56)</sup>

Se considera que el desarrollo local opera a cualquier escala, desde la comunitaria, y establece procesos de crecimiento económico y cambio estructural que conducen a una mejora en la calidad y nivel de vida de la población local en 3 niveles principales: económico, socio-cultural, y político-administrativo. En este contexto, también se menciona al desarrollo endógeno (desde adentro), el cual se define como la capacidad para transformar el sistema socio-económico y a su vez, la habilidad de reaccionar a los desafíos externos, fomentando el aprendizaje social y las regulaciones locales. John Friedman <sup>(57)</sup> considera que “regiones con alta “culturalidad” tienen capacidad de desarrollarse desde adentro, o por sí mismas”. Se trata de un tipo de respuesta de actores locales a los desafíos de la globalización, utilizando las potencialidades de desarrollo existentes en el territorio y hacer frente a los desafíos planteados en determinado período histórico. La importancia del desarrollo endógeno es su carácter autónomo, el autodesarrollo, el uso de los recursos propios y la replicación del modelo en cualquier localidad o territorio. El desarrollo endógeno fomenta instrumentos de política de desarrollo local que estimulan el desarrollo sostenible, como la construcción y mejora del capital social fijo y de infraestructuras <sup>(57)</sup>. De esta manera, queda implícito el papel de actividades vinculadas al turismo dentro del desarrollo local de un territorio, debido al empleo de los recursos propios de la zona para la mejora del capital social y económico.

El Turismo se constituye como una materia multidisciplinaria que incluye la participación activa de varios sectores productivos y económicos como son la agricultura, la infraestructura y la construcción, la producción de bienes y servicios, la industria del entretenimiento y las manifestaciones culturales, gastronómicas y ancestrales propias de la región o sector. No se trata de un producto tangible, sino de la unión de varios servicios con autonomía e identidad propia. Es una disciplina compleja, ya que interviene en distintas dimensiones sociales y espaciales, así como en la economía, ya que se considera un campo laboral y científico, así como una fuente de ingresos, producción de bienes, servicios e infraestructura complementaria, factores que contribuyen al desarrollo de una localidad o región en concreto y la caracterizan. De esta manera, se puede decir que el sistema turístico es netamente integrador: integra oferta, demanda, espacio geográfico y los agentes del mercado local partiendo desde la integración total o parcial de los sectores económicos y productivos de una zona en concreto para la oferta turística, integra al medio físico y natural con los elementos socioculturales propios de la región, e integra individuos de distinto origen, etnia y nacionalidad en un intercambio cultural con las maneras locales de habitar y laborar. Es importante, en este contexto, considerar al turismo como un instrumento clave para el desarrollo local y regional, y el punto de partida para nuevas estrategias de acción y proyectos de vinculación que permitan dinamizar la economía de una zona o localidad, e incorporen a sus actores principales, proporcionando nuevas plazas de empleo y fuentes de ingreso.

### **1.1.1 Atractivos Turísticos**

Para considerar a una localidad como un “destino turístico”, es necesario que cumpla con una serie de atributos que contribuyan a motivar al desplazamiento temporal de visitantes, y constituyen la publicidad y el foco de atención al viajero para promocionar la oferta de productos y bienes turísticos. Los atractivos turísticos son un elemento base del sistema turístico, ya que es a partir de ellos que se desarrollan las diferentes ofertas turísticas, y todos los bienes y servicios complementarios prestados por la localidad. De esa manera se puede decir que existen regiones o zonas con varios atractivos de un tipo determinado, y a aquellas que tengan menor número de atractivos, pero de diversos tipos y naturalezas, de manera que puedan complementarse para formar un sistema turístico. De acuerdo al *Manual Metodológico para la Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos* del MINTUR, se pueden aplicar dos tipos de clasificación para atractivos turísticos.

La categoría define los atributos de un elemento y la naturaleza del punto de interés turístico. El tipo de atractivo son agrupaciones de elementos con características similares, y el subtipo son los elementos que caracterizan o diferencian a los tipos. <sup>(52)</sup> De acuerdo al manual, en su anexo 1, la clasificación de atractivos se puede dividir en dos categorías principales:

**1.1.1.1 Atractivos Naturales.** Dentro de esta clasificación se incluyen todos los escenarios y paisajes de dominio público que se consideren como recurso y riqueza natural, constituyendo el patrimonio natural palpable e impalpable, incluyen 11 tipos y 54 subtipos, entre ellos:

- Cuerpos de agua: ríos, lagos, lagunas, mares, cascadas.
- Montes, cerros y montañas.
- Praderas, desiertos, valles, playas.
- Bosques, aguas subterráneas.
- Fenómenos de tipo geológico o espeleológicos.

**1.5.1.1 Manifestaciones Culturales.** Los atractivos culturales son todas las manifestaciones socio-culturales y tradicionales de la localidad, consideradas patrimonio local, nacional o mundial, en las cuales se reconocen 4 tipos y 25 subtipos, incluidos:

- Arte y Arquitectura
- Arqueología
- Tradiciones culturales y fiestas populares
- Folklore
- Lugares históricos
- Manifestaciones religiosas y creencias populares
- Gastronomía y bebida típica
- Música y entretenimiento
- Teatro y Cine
- Eventos deportivos
- Carnavales
- Fiestas de canonización y fundación

## 1.2 Turismo y Sostenibilidad

El concepto de sostenibilidad y desarrollo sostenible se ha vuelto común en la actualidad, sobre todo al momento de tratar la planificación territorial y el desarrollo local, incluyendo el turismo en todos sus tipos. El desarrollo turístico es un fenómeno de tipo social, cultural, ambiental y económico con una base de sostenibilidad, debido a que, para su correcto funcionamiento deben considerarse todos los factores y relaciones objeto-acción-territorio, de manera que las actividades de la agenda no afecten negativamente al resto de sistemas. Para lograr un turismo sostenible, es necesario la integración de todos los agentes que componen el sistema turístico: poderes públicos, privados, investigadores y profesionales de distintos campos científicos, y sobre todo a la sociedad civil, con el objetivo de impulsar proyectos y estrategias que combinen la generación de ingresos, intercambio social y cultural, la equidad, la sustentabilidad ecológica, económica y política, mientras busca mejorar las condiciones y calidad de vida de un territorio determinado, ya sea urbano, rural, natural o construido.

... es teóricamente posible asumir, que el turismo (local, solidario, comunitario) podría ser una alternativa viable para promover el desarrollo siempre y cuando, fuera realizado desde las demandas de la comunidad y dándole como retorno los beneficios que este movimiento/actividad genera. (Brinckmann et al, 2010) <sup>(51)</sup>

Según la OMT (2004), el desarrollo turístico sostenible y sus prácticas de gestión sostenible pueden aplicarse a toda clase de turismo y de destino turístico, y sus directrices incluyen como base los principios de sostenibilidad ambiental, económico y sociocultural y el correcto equilibrio entre estas tres para poder funcionar de manera correcta:

- Dar correcto uso a los recursos ambientales, ayudando a la preservación y protección de los recursos naturales y la diversidad biológica.
- Respetar la identidad y autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, así como su patrimonio, contribuyendo al entendimiento y tolerancia intercultural.
- Asegurar actividades económicas viables a corto y largo plazo que permitan obtener beneficios socioeconómicos bien distribuidos.
- Participación informada y activa de todos los agentes relevantes del sistema turístico.



El desarrollo de un sistema turístico sostenible es un proceso de continuo control y seguimiento, así como de evaluación de sus impactos y niveles de aceptación. Para lograr estrategias sostenibles exitosas en el turismo, es de suma importancia capacitar a la ciudadanía para convertirse en agentes activos del control y supervisores del proceso, ya que la intervención efectiva de la sociedad en los procesos antes mencionados es lo que determina si la actividad es sostenible o no. En el año 2020, el Ministerio de Turismo implementó el Plan Estratégico de Desarrollo del Turismo Sostenible en Ecuador (PLANDETUR 2020), con el objetivo de que se practique el turismo sostenible en el país articulando las acciones de los diferentes actores involucrados en el sistema turístico, enfocado en los mismos principios de la OMT, pero también haciendo hincapié en crear condiciones óptimas para el turismo sostenible en cuanto a infraestructura y como instrumento dinamizador de la economía. (Armijos Espinoza, 2012)

### **1.3 Turismo Rural: la alternativa actual para la reactivación**

El turismo rural engloba todo tipo de actividad turística que se desarrolla en el ámbito no urbano, en el que a menudo predominan los atractivos de tipo natural, cultural, exótico con una oferta distinta a la que se puede hallar en los grandes centros urbanos. A menudo el turismo rural radica en actividades de reposo y esparcimiento, deportes de todo tipo, caza, pesca, senderismo e intercambio cultural. A menudo se asocia el turismo rural con procesos de organización comunitaria con el fin de aprovechar y potencializar los atractivos de tipo natural y cultural como parte de los bienes públicos de una localidad, y así generar actividades vinculadas a proveer bienes y servicios. De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo rural es “un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés” (OMT, 2019). En el Ecuador, es bastante común ver comunidades rurales desarrollarse a través del turismo cuando se encuentran en zonas de atractivos de tipo natural o arqueológico; esto se debe a la necesidad de los pobladores de dinamizar sus ingresos debido a que la principal actividad en suelo rural es la agricultura. Existen diversas formas de incluir la oferta turística en las actividades cotidianas de la comunidad, mediante el aprendizaje y demostración de diversas prácticas agrícolas y ganaderas, el avistamiento de flora y fauna, el paisajismo, el alojamiento comunitario y la cocina y producción local. <sup>(48)</sup>

Como ejemplos nacionales de desarrollo rural alrededor del turismo se pueden citar los siguientes ejemplos:

- **Islas Galápagos:** considerados la cuarta región natural y uno de los principales atractivos turísticos del Ecuador a los ojos del mundo. Galápagos ha desarrollado una economía circular alrededor de sus atractivos turísticos naturales y la oferta de bienes y servicios que acompañan a recorrer y explorar su flora, fauna y paisajes.
- **Baños de Agua Santa:** En la provincia de Tungurahua se encuentra la localidad rural de Baños, en las faldas del volcán Tungurahua, uno de los volcanes más activos del país. Baños de Agua Santa es uno de los destinos turísticos preferidos por los ecuatorianos debido a su oferta mixta de atractivos naturales y deportes extremos.
- **Cazaderos y Mangahurco:** Estas dos parroquias rurales correspondientes al cantón Zapotillo, en la provincia de Loja, han sabido aprovechar un evento anual único para proponer una oferta turística que convoca a miles de turistas locales y extranjeros para ser testigos del florecimiento de los Guayacanes en los meses de diciembre y enero.
- **Santa Elena:** La provincia de Santa Elena se compone de una serie de localidades rurales costeras con atractivos naturales únicos, y ofertas turísticas varias para grupos de visitantes en calidad familiar, parejas y grupos de amigos, en esta provincia los destinos turísticos más populares son: Montañita, Olón, Ayangue y Salinas, donde se ofrecen bienes y servicios que incluyen recorridos en mar y tierra, observación de fauna marina, deportes extremos, etc.
- **Región Amazónica:** probablemente el mejor ejemplo de desarrollo local rural a través del turismo, la región amazónica destaca por sus atractivos de tipo natural, en el cual se pueden destacar los recorridos por la selva amazónica, observación de flora y fauna endémica única en el mundo, deportes extremos, historia y cultura, tradiciones ancestrales, etc. Se puede decir que la región contiene la oferta de turismo más completa y más dinamizada en el país, donde destacan algunos lugares clave: el río Nangaritza, la Cueva de los Tayos, los monos en Puerto Misahuallí, el parque Nacional Yasuní, etc.

El turismo rural ha sido uno de los primeros sectores en reactivarse, posterior a la pandemia de COVID-19, debido en gran parte a que su oferta se desarrolla en zonas abiertas al aire libre, poco concurridas, y a menudo a un menor coste de desplazamiento y hospedaje, lo que contribuye a una mayor sensación de seguridad para el visitante, el huésped y el anfitrión. Actualmente, el turismo rural ya forma parte de la planificación gubernamental del Ecuador, con estrategias como la Agenda de Transformación Productiva, el Plan Nacional Toda una Vida, y el Plan de Turismo 2030. <sup>(48)</sup>

Este último se enfoca en impulsar estrategias de reactivación de turismo rural en el Ecuador, haciendo énfasis en consolidar el desarrollo sostenible del mismo, difundir la oferta de turismo comunitario, agroturismo y “Pueblos Mágicos” de Ecuador, fortalecer la legislación y los organismos de gobernanza de los destinos turísticos, y capacitar a todos los agentes del sector turístico en la agenda posterior a la crisis sanitaria para ofrecer un mejor servicio al público.

## **1.4 Tipos de Turismo Rural**

### **1.4.1 Agroturismo**

El agroturismo es la variante del turismo que se relaciona de manera directa con la agricultura y la producción agrícola, con las actividades y atractivos turísticos más importantes de una zona o región, resultando en un encuentro entre visitante y productor. La finalidad del agroturismo es conocer en primera persona los procesos vinculados a la producción de diferentes productos y materias primas de la zona, combinándolas con atractivos de tipo natural, socio-cultural y gastronómico.

La oferta agroturística se compone de diferentes productos, y entre ellos la visita y el alojamiento en la hacienda, el aprendizaje, la restauración que valoriza los productos de la granja y contemporáneamente los de la región, la venta directa de los productos agro alimenticios de la granja o sitio donde se desarrolla el agroturismo. (Sisalima, 2011)

El agroturismo es una rama importante del turismo rural, ya que es una estrategia de desarrollo local que permite al productor impulsar la venta de sus materias primas y productos, a la vez que permiten al visitante conocer procesos de cultivo, cosecha, fermentaciones y secados, cuidado de animales e insectos, elaboración de conservas y productos artesanales. Se

trata de un instrumento de difusión de información de tipo agrícola, turístico, cultural y ecológico; y a menudo combina la oferta con alojamiento en la finca o hacienda, atractivos de tipo natural, y actividades como senderismo, avistamiento de especies endémicas, deportes extremos y demostraciones culturales como arte, arqueología y gastronomía. Se considera que el agroturismo responde a las necesidades actuales de turismo local y regional actual, debido a que representa una oferta que evita aglomeraciones, lugares cerrados y contaminación en todos sus tipos, lo cual es una característica que las comunidades rurales deben tener en cuenta para su planificación y desarrollo territorial.

#### **1.4.2 Turismo Comunitario**

La comunidad se define como un grupo heterogéneo de personas que residen en una misma zona geográfica y tienen acceso a un conjunto de recursos naturales locales. (Schmink, 2019). El turismo comunitario es aquel que involucra al visitante con el residente local en un intercambio cultural, con la valoración de su patrimonio local, basado en la participación voluntaria y activa de los miembros de la comunidad y el incentivo de una alternativa al turismo tradicional. Se considera una alternativa rural para generar actividades económicas adicionales a las cotidianas, sobre todo en comunidades indígenas, campesinas de origen mestizo o afrodescendiente, reforzando su identidad y defendiendo y motivando a la protección y preservación de sus recursos naturales y culturales, ya que, en el turismo comunitario, la comunidad en sí, se considera como el producto turístico.

La FEPTCE, Federación Plurinacional de Turismo Comunitario de Ecuador (2012), propone una definición de turismo comunitario como “la relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva intercultural en el desarrollo de viajes organizados con la participación consensuada de sus miembros, garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las nacionalidades y pueblos para la distribución equitativa de los beneficios generados (pág. 80).

En el Ecuador, el turismo comunitario no es una novedad, se ha venido desarrollando desde finales de la década del 70, sin regulación alguna por parte de los organismos de control del Estado, y a menudo se trataba de una práctica espontánea, a menudo acompañada de actividades vinculadas al ecoturismo y al agroturismo, con una oferta básica de bienes y

servicios, que no siempre incluía la opción de alojamiento. No es sino hasta el año 2000, que se establece la Ley de Turismo de Ecuador, que pretende regularizar y normar las actividades vinculadas al turismo comunitario, con el objetivo de mejorar y difundir la oferta. De acuerdo al Reglamento de Centros de Turismo Comunitario del 2010 implementado por el MINTUR, los establecimientos de turismo comunitario deben restringir su oferta turística a alojamiento, alimentación, bebidas, guianza y transporte, organización de eventos, congresos y convenciones, sin ser exentas de las responsabilidades y obligaciones de la Ley de Turismo de 2012 y el Reglamento General del 2004. (Ministerio de Turismo, 2010)

### **1.4.3 Eco-turismo**

El Ecoturismo es un tipo de turismo relacionado con las actividades en el medio natural, el paisaje, la flora y la fauna de un lugar con el propósito de conocer y experimentar en primera persona la cultura e historia natural del lugar, y en muchos de los casos observar especies endémicas que no se pueden apreciar en reservas o parques naturales. Se debe desarrollar sin impactos significativos en el ambiente en el que se desarrollen las actividades, sin contaminar ni dañar la naturaleza, sino más bien contribuir a la conservación y preservación de los recursos locales, las buenas prácticas turísticas en espacios de alta biodiversidad, y la práctica de la sustentabilidad como apreciación del entorno natural y cultural.

El World Wide Fund for Nature define al ecoturismo como una forma de generar ingresos económicos a través de la preservación de los recursos naturales. Es una herramienta de vital importancia para la gestión ambiental y el ordenamiento territorial en todas las escalas ya que permite un mejor manejo y capacidad de protección y preservación de áreas naturales protegidas, mayor difusión de la importancia de los mismos, y un fondo legislativo claro que permita que se cumpla con lo anterior.

En el Ecuador, el ecoturismo ha tomado un lugar importante en la última década y ha permitido dinamizar el turismo en todas las regiones del país, sobre todo hacia las comunidades rurales cercanas a grandes atractivos ecológicos y áreas naturales protegidas, generando fuentes de empleo, productividad y emprendimiento, y políticas de gestión ambiental eficientes.

### **1.5 Rutas Culturales/ Temáticas como producto turístico**

El turismo ha experimentado un proceso de diversificación económica, social y cultural desde el siglo pasado, por lo que su dinámica ha experimentado una alteración, que viene de mano de la globalización, el avance de los sistemas de transporte e infraestructuras, el uso de tecnologías de información y comunicación (ICTs), y por supuesto, las preferencias de usuarios y consumidores. Estos últimos tienen la última palabra y el mayor poder para cambiar el mercado del turismo: las opiniones públicas vertidas en los medios de comunicación y las redes sociales. Esto conlleva a re-diseñar y re-pensar la oferta turística e implementar estrategias activas que permitan adaptarse a esta demanda segmentada de turismo, y ofrecer experiencias satisfactorias relacionadas a destinos y atractivos ubicados en una misma zona en particular.

Las rutas temáticas o turísticas son recorridos, o itinerarios programados para visitar varios atractivos o sitios de interés de tipo natural o cultural ubicados en una misma región geográfica en particular, las cuales deben estar dotadas de todos los servicios e instalaciones para recibir visitantes. A menudo, se interpretan y promocionan mediante gráficos y mapas a escala regional o local, en el cual se incluyen los lugares de salida, llegada, referencia, paradas y puntos de interés, incluyendo datos de interés de la zona, distancias, medios de transporte y accesibilidad, etc. Son el resultado del aprovechamiento de los recursos disponibles en determinada zona, sus comunidades involucradas, y la preparación de un plan de acción enfocado en generar experiencias únicas y significativas a través de una ruta que ilustre los aspectos culturales o naturales más importantes. La finalidad de las rutas turísticas es involucrar a diferentes comunidades y localidades para ofrecer un servicio turístico que contribuya a dinamizar los ingresos y la economía local, a incrementar la demanda turística local, y revalorizar el patrimonio intangible y despertar conciencia ambiental en turistas y locales por igual.

Las rutas turísticas temáticas surgen de la iniciativa de comunidades urbanas y rurales para aprovechar los atractivos turísticos de una zona o región en concreto, y atraer turistas y consumidores de los bienes y servicios que ofrece la localidad. De esa manera se da a conocer y se difunde la información y oferta turística del lugar o lugares, convirtiéndose en una ruta que sigue una temática o una línea turística en particular.

### **1.5.1 Clasificación de rutas temáticas según la Organización Mundial de Turismo**

Según la OMT (2015) <sup>(14)</sup>, las rutas turísticas pueden clasificarse de acuerdo a los siguientes criterios:

#### **1.5.1.1 Rutas según su diseño y estructura.**

- **Lineares:** Son aquellas rutas que están destinadas en un patrón linear y consecutivo, de manera que se empieza el recorrido en el punto A, para luego pasar al B, hasta el punto final del recorrido. Esto implica diseñar la ruta de manera ordenada y establecer etapas o paradas, contar con la infraestructura adecuada, y no salir del itinerario para lograr recorrer la ruta en su totalidad.

- **En red:** En este modelo de ruta, los puntos de interés forman una especie de red o archipiélago que no están necesariamente conectados entre sí de manera secuencial o física, es decir, no tienen continuación territorial. Las rutas en red no tienen principio ni fin, sino que se pueden recorrer de una manera más flexible y cuentan con la infraestructura necesaria para no tener que ser realizada en etapas.

**1.5.1.2 Rutas según la temática.** Una ruta temática puede tener varias clasificaciones y tipologías, pero siempre van a tener un tema de trasfondo, de manera que las rutas se pueden agrupar por su similar temática, por guardar relación entre sitios de interés, o compartir atributos que entre ellos se complementan. Por un lado, se encuentran rutas que incluyen la totalidad de atractivos y patrimonio natural, histórico, cultural y social; mientras que otros se concentran en un tema en particular y lo desarrollan de manera minuciosa como parte de su oferta.

**1.5.1.3 Rutas según el territorio.** En esta dimensión, se pueden clasificar las rutas temáticas naturales o culturales respecto al espacio y límites geográficos, por lo que pueden ser:

- Rutas locales
- Rutas regionales (intercantonales)
- Rutas nacionales (interprovinciales)
- Rutas transnacionales (internacionales)

**1.5.1.4 Rutas según su origen histórico o reconfiguración actual.** Según esta clasificación, se proponen dos tipos de rutas basados en la carga histórica y el patrimonio de un

sitio en particular, pueden ser rutas basadas en acontecimientos históricos reales, como por ejemplo la ruta del Libertador; o, rutas con antecedentes históricos que han sido modificadas en la actualidad, sin necesidad de estar arraigadas en un acontecimiento en particular, como lo son la ruta del café y del cacao en el Ecuador, las cuales llevan una gran herencia y patrimonio de prácticas ancestrales, pero no se relacionan con un hecho histórico en sí.

**1.5.1.5 Rutas según la infraestructura.** Esta clasificación se basa en la infraestructura necesaria para que el visitante pueda recorrer la ruta completa, en lo que concierne a alimentación y alojamiento. De esta manera, se clasifican de la siguiente manera:

- Rutas de ida y vuelta (sin alojamiento)
- Rutas de un día de alojamiento
- Rutas de varios días de alojamiento



## Capítulo II

### Zona de estudio: Parroquias Malacatos-Vilcabamba



*Nota.* El Autor.

La provincia de Loja, perteneciente a la zona 7 del austro ecuatoriano, se encuentra ubicada en una zona geográfica privilegiada y sirve como límite con las regiones costa y oriente, y con el vecino país, Perú. Loja es una provincia diversa debido a que se encuentra influenciada por la Cordillera de los Andes y la cordillera Oriental, así como la zona nórdica desértica del Perú y el Sur Oriente que la convierte en el hogar idóneo de muchas especies endémicas y da lugar a la diversidad cultural a la vez, lo que deriva en prácticas tradicionales y ancestrales de agricultura y producción artesanal. <sup>(15)</sup>

En el corredor sur-oriental se encuentran las parroquias Malacatos, a 32km. de la ciudad, y Vilcabamba a 38 km., dos valles inmersos en la naturaleza con la influencia de ríos, cascadas y montañas de gran atractivo para locales y visitantes de todo destino.<sup>(8)</sup> Actualmente se encuentra en proceso de expansión residencial y la oferta de bienes raíces ha incrementado posterior a la pandemia del COVID-19, por lo que se trata de una zona con uso de suelo agrícola predominante, pero que en los últimos años ha visto un gran crecimiento de uso comercial, residencial y con fines de alojamiento y entretenimiento turístico. Se trata de una zona con un gran patrimonio cultural, natural y agrícola que se ha convertido en el principal destino turístico de la provincia por la cercanía a la ciudad y la variedad de productos y servicios de la oferta actual, la cual ha ido en incremento durante la última década.

## **2.1 Malacatos**

La parroquia Malacatos lleva su nombre por el proverbio indígena “Malacatus”, tribu que ejercía dominio sobre los territorios actuales de la parroquia, y también Yangana y San Bernabé. El primer equipamiento del pueblo fue la Iglesia del parque central, que data aproximadamente del año 1860, frente al parque central que funcionaba como lugar de comercio y trueque de bienes y productos, hasta la construcción del mercado municipal. <sup>(16)</sup>

Malacatos es una parroquia rural que ha experimentado un crecimiento demográfico significativo en las últimas décadas debido en parte a la nueva ola de migración ciudad-campo, la gran cantidad de personas en edad de jubilación y retiro que deciden residir en el valle, y más recientemente la ola de migración hacia las áreas rurales que trajo consigo la pandemia del COVID-19. Asimismo, se debe destacar la gran influencia de la “población flotante”, que consiste en residentes de Loja y lugares cercanos a la parroquia que utilizan sus viviendas únicamente en los fines de semana y días festivos.

### **2.1.1 Generalidades**

Entre los años 1604 y 1690 fue bautizada con el nombre de Valladolid, hasta ser fundada como parroquia oficialmente en el año 1861, con la dignidad de capital de la circunscripción territorial, al ser la tercera en el distrito. Se conoce a Malacatos como “valle de la ciencia, la cultura y las letras”, por tratarse de un sitio de interés científico, ecológico, artístico, arquitectónico, etc. <sup>(17)</sup>

Malacatos mantiene el atractivo turístico del tradicional “pueblito de la sierra”, en la que la mayoría de las actividades destinadas al comercio, administración y legislación, además de las manifestaciones religiosas y culturales, en su plaza central, a pesar de ser un centro urbano de gran tamaño en sus periferias actualmente.

### **2.1.2 Características Geográficas**

**2.1.2.1 Ubicación.** La parroquia Malacatos se encuentra ubicada en el cantón Loja, a una distancia de 33 km. al sur-oriente de su ciudad capital, donde la ciudad termina y empieza el valle a encerrado por los cerros Cajanuma, Cararango, Yunanga, La Era, y Uritusinga. Malacatos limita de la siguiente manera:

- Al Norte: con la parroquia urbana San Sebastián
- Al Sur: con la parroquia de San Pedro de Vilcabamba, y Vilcabamba
- Al Este: con la parroquia Sabanilla y el cantón Zamora
- Al Oeste: con la parroquia rural Purunuma y el cantón Quilanga.

**2.1.2.2 Clima.** El clima predominante de la parroquia es Subtropical- seco, dado por la influencia climática del océano Pacífico, combinado a la baja altitud de la Cordillera de los Andes al sur del país, lo que permite la entrada y circulación de la corriente de El Niño de enero a abril, y de la corriente de Humboldt de mayo a diciembre, por lo que sus temporadas de lluvia y sequía son bastante marcadas. Las temperaturas medias en Malacatos oscilan entre los 18°C y 20°C, con mayor nivel de precipitación en los primeros meses del año, desde enero hasta abril. <sup>(17)</sup>

**2.1.2.3 Altitud y pendiente.** Malacatos se encuentra a 1470 m.s.n.m, y presenta suelos con pendientes predominantes mayores al 50%, en un 49% de la superficie total, pendiente entre 25 y 50% en un 30%, de 0 a 12% un 14% de la superficie total, y el 6% restante presenta pendientes entre 12 y 25%. Los suelos de Malacatos son bastante propensos a deslizamientos en la época invernal, debido a la pronunciada pendiente de terrenos. <sup>(17)</sup>

**2.1.2.4 Hidrografía.** El río Malacatos es aquel que nombra la parroquia, nace en Cajanuma y recibe en su camino varias afluentes de quebradas hasta dividirse en dos: una de las corrientes va a Loja y se une con el río Zamora y se dirige al Oriente ecuatoriano, y el otro se dirige Al río Malacatos también se une el río Vilcabamba, que nace de las afluentes de los ríos Uchima y Chamba.

### **2.1.3 Usos de suelo**

En Malacatos, una gran mayoría de sus suelos son de tipo matorrales (24,1%), seguido de bosque húmedo, con presencia predominante de Polylepis, Podocarpus, Romerillo, etc. (23,21%), suelos destinados a cultivos de ciclo anual como maíz, caña de azúcar, yuca, frutales y otros de ciclo largo como el café, en un 10,32% de la extensión total. Las zonas cubiertas por pastizales representan el 5,36% del territorio total y se usa en su mayoría para ganadería, y por último en menor extensión (0,08%) se encuentra la zona cubierta por páramo, el cual es considerado un ecosistema de vital importancia para el mantenimiento de fuentes hídricas. <sup>(17)</sup>

Adicional a esto, Malacatos se encuentra influenciado por la presencia de dos zonas naturales protegidas de gran extensión e importancia en sus periferias, se trata del Parque Nacional Podocarpus y el Parque Nacional Colambo-Yacuri, las cuales contribuyen a la conservación y preservación de especies endémicas de flora y fauna, y constituyen un destino turístico de preferencia.

### **2.1.4 Inventario Turístico**

El sector turístico, según el glosario de la UNWTO, se define como una agrupación de unidades de producción en diferentes industrias que suministran bienes y servicios de consumo para satisfacer la demanda de los visitantes. En Loja, la mayor parte del sector turístico tiene una inclinación fuerte hacia el turismo rural y ecológico, y Malacatos no es la excepción; el turismo va desde un fin de semana con buen clima y piscina, un sendero junto al río o hacia la cumbre de un cerro o montaña, degustaciones gastronómicas de tradición, y eventos de índole cultural conforme al calendario de fiestas locales.

La parroquia constituye un eje principal en el turismo de Loja, ya que presta condiciones climáticas y naturales distintas, además de una variedad de ofertas en atractivos naturales y culturales. Malacatos es el principal destino vacacional de la ciudadanía Lojana, lo que ha permitido acelerar su desarrollo en las últimas décadas y derivar en una serie de opciones al momento de visitar la parroquia solo, o en compañía de la familia. Según el *Manual Metodológico para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos 2018*, del Ministerio de Turismo del Ecuador, se exponen los principales atractivos turísticos de la parroquia, según la clasificación establecida en el documento. <sup>(52)</sup>

**2.1.4.1 Atractivos Naturales.** Dentro de la clasificación de atractivos naturales del manual antes mencionado, se reconocen 11 tipos y 54 subtipos incluyendo ecosistemas como montañas, ríos, bosques, zonas lacustres, aguas subterráneas, fenómenos geológicos, etc. En la siguiente tabla se resumen los principales atractivos naturales de la parroquia, y las categorías y subtipos a los que corresponden.

**2.1.4.2 Atractivos Culturales.** En la categoría de manifestaciones culturales del Manual Metodológico para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos, se reconocen 4 tipos y 25 subtipos. Los atractivos culturales de la parroquia Malacatos incluyen despliegues de tradición religiosa, artística, gastronómica, y arquitectónica.

**Tabla 1**

*Atractivos Naturales de la parroquia Malacatos.* Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
<b>Sendero del Cerro Yunanga</b>				
Este sendero conduce a uno de los cerros más altos de la localidad (2,280 m.s.n.m), pasando por el barrio de El Carmen. Se trata de un sendero que conduce desde Malacatos hasta la cumbre del cerro, en el cual se puede acceder con vehículo, a caballo o a pie en un recorrido de aproximadamente 3 horas, y 15km. de extensión. Es un destino de preferencia para los apasionados del senderismo, así como de los deportes extremos ya que se suelen realizar paseos en moto o auto de rally.				
<b>Cerro de La Mina</b>				
1	Montañas	3	Baja Montaña	Se trata de un cerro de 1979m. de altitud que separa los valles de Malacatos y Vilcabamba, en el barrio Santa Ana. Su nombre nace de la historia de que la empresa europea Rio Tinto quiso realizar actividades de extracción de Uranio, a lo cual desistieron después de algunos años de trabajo, pero aún se pueden apreciar vías y túneles de acceso de cuando se explotaba. Es un sendero de 2300 metros aproximadamente, en donde se puede apreciar la flora y fauna locales y una vista panorámica a los valles.

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
<b>Valle de Ceibopamba</b>				
2	Desiertos/Valles	2	Del Interior	El Valle de Ceibopamba es un barrio ubicado al oriente de Malacatos, que se considera aún en estado virgen, debido a la baja incidencia de proyectos de infraestructura y predominancia de paisajes verdes y cultivos de caña de azúcar. Se trata de una zona de vital importancia y que ha experimentado un desarrollo exponencial en la última década debido a que se encuentra en la vía de conexión intervalles que conecta el sur- oriente con la costa, ya que conduce de Malacatos hacia El Tambo y eventualmente a Catamayo.
<b>Sendero natural río Landangui</b>				
4	Ríos	5	Ribera	Este sendero es un paseo natural de 8,6 km. de extensión a la ribera del río Malacatos desde la “Y” de Landangui, hacia el casco urbano de Malacatos. Es un sendero bastante transitado ya que funciona a la vez como camino comunal entre las viviendas y quintas del sector, y en fines de semana sirve como atractivo turístico para atletas, ciclistas, familias y mascotas.

*Nota.* El Autor.

**Tabla 2**

*Atractivos Culturales de la parroquia Malacatos.* Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
				<b>Arquitectura del parque central de Vilcabamba</b>
				El parque central de Vilcabamba aún mantiene intacto la mayoría del patrimonio en su casco central, en el cual predomina la vivienda de estilo tradicional y colonial, con viviendas de dos pisos, con tejado y canecillos, carpintería de madera y portales, como manera de prevención de lluvia y calor.
1	Arquitectura	1	Histórica / Vernácula	<b>Santuario Señor de la Caridad</b>
				La iglesia central de Malacatos, con su patrono el Señor de La Caridad fue erigida en el año de 1942, después de ser derribada la antigua iglesia de adobe. El templo es de tipo neoclásico, con planta en cruz latina y tres grandes torres que rematan en cúpulas.



Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
<b>Arquitectura del parque central de Taxiche</b>				
1	Arquitectura	1	Histórica /Vernácula	<p>Taxiche, un barrio de la parroquia ubicado en la mitad de las vías Landangui-Malacatos y Landangui-Vilcabamba, se trata de un paisaje arquitectónico muy peculiar. En el parque central de Taxiche se emplaza la Iglesia Central, áreas de esparcimiento y deporte, y viviendas de una sola planta con portales rodeando totalmente la plaza. Se trata de un escenario que parece sacado de una escena del pasado, donde la cotidianidad de sus residentes llama la atención del visitante.</p>
<b>Las fritadas de Landangui</b>				
2	Acervo Cultural y Popular	7	Gastronomía	<p>La “fritada” es un plato típico de la serranía ecuatoriana, que consiste en carne de costilla de cerdo cocinado en agua con una variedad de condimentos, cebolla blanca y jugo de naranja, y luego frita en su propia grasa en una paila metálica o de arcilla. La fritada se puede encontrar en varios lugares de la región sierra, destacando la de la región sur en Cuenca y Loja, particularmente en el barrio Landangui.</p> <p>La tradición de la fritada y el sancocho de cerdo son el principal destino turístico de locales y extranjeros y se considera una tradición generacional en la zona.</p>

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
				<b>La casa del bizcochuelo</b>
2	Acervo Cultural y Popular	7	Gastronomía	<p>“El bizcochuelo” es un pastel de masa esponjosa de preparación tradicional en la provincia y el país por más de un siglo. Se trata de un pastel a base de harina de chuño, la cual se compone de varios tubérculos secos, mezclada con huevos, azúcar y jugo de naranja. El bizcochuelo lojano es uno de los bienes de la repostería ecuatoriana más popular y en el caso de Malacatos, “La Casa del Bizcochuelo” ha preparado y vendido bizcochuelos por más de 60 años.</p>

*Nota.* El Autor.

## **2.2 Vilcabamba**

“Huillopamba” es el origen etimológico de Vilcabamba y significa “Valle Sagrado”, un valle a 1700 m.s.n.m, rodeado por los ríos Uchima y Chamba, y custodiado por el cerro sagrado, el “Taita Mandango”. El centro urbano de Vilcabamba mantiene su arquitectura colonial con casas a base de adobe y madera, con patio central y planta periférica, una de las principales características de la parroquia es la gran cantidad de longevos que superan los 90 y 100 años de edad, cualidad atribuida al consumo de agua cruda, a la cual se denomina popularmente como “agua de hierro”.<sup>(10)</sup>

Vilcabamba es un lugar peculiar en la provincia debido a su capacidad de “absorber” a sus visitantes ocasionales y volverlos residentes permanentes, tal es el caso de un gran porcentaje de extranjeros de todas partes del mundo que han vuelto al “Valle de la longevidad” en su sitio de retiro, o el lugar donde empezar una familia, lo que ha provocado que la localidad tenga una “identidad propia”, que es una identidad de diversidad e intercambio cultural.

### **2.2.1 Generalidades**

Vilcabamba es una de las parroquias turísticamente más populares de la provincia, fundada oficialmente como parroquia civil de Loja en el año 1861. Posee una población de aproximadamente 5000 habitantes, distribuidos en 15 barrios, los locales se dedican en su mayoría a actividades agrícolas y ganaderas, aunque en los últimos años destacan las actividades destinadas al turismo, la gastronomía, la producción de bienes y servicios de vario tipo, y el comercio de artesanías.

### **2.2.2 Características Geográficas**

**2.2.2.1 Ubicación.** La parroquia Vilcabamba se encuentra ubicada al sur-oriente de la ciudad de Loja y limita de la siguiente manera:

- Al Norte: con el río Vilcabamba
- Al Sur: con la quebrada de Huahuanga y el cerro Lanbunuma
- Al Este: con la Cordillera Oriental
- Al Oeste: con la quebrada de Guatuche y la Cordillera de Taranza

**2.2.2.2 Clima.** Predomina el clima de tipo subtropical-seco, con temperaturas medias de 18 a 20°C, sin cambios bruscos en su temperatura, pero con fuertes episodios de humedad relativa y precipitación en el invierno. Las épocas de mayor lluvia son de agosto a abril, con un pico en octubre y noviembre, con precipitaciones oscilando entre 900mm. y 1300mm/año; así como una humedad relativa de 77% y velocidad del viento promedio de 2.4 a 3.9m/s <sup>(8)</sup>. Debido a la diversidad de alturas, Vilcabamba presenta microclimas, presentando temperaturas de 10°C en los lugares más altos (3000 m.s.n.m) y 22°C en los lugares más bajos.

**2.2.2.3 Altitud y Pendiente.** En Vilcabamba se observan altitudes en rangos desde los 1700 a 2100 m.s.n.m en los lugares más bajos del valle, y de 3200 a 3800 m.s.n.m en su parte más alta. Predominan las pendientes pronunciadas en porcentajes de hasta un 45% comprendiendo 1237.65 Ha del área total. Las pendientes consideradas muy empinadas (46-57 %) comprenden un área de 526.93 Ha, ocupando un 19.58% del área, mientras que las pendientes empinadas (36-46%) ocupan el 14.84%, con 399.36 Ha. Las pendientes moderadamente empinadas ocupan el 9.46% con 254.65 Ha de área, seguido de pendientes moderadas con 180.45 Ha, ocupando el 6.71%, y el 3.42% restante se considera planicie (menor a 12%) con un área de 92.15 Ha. <sup>(8)</sup>

**2.2.2.4 Hidrografía.** Se considera a los ríos de Vilcabamba como la fuente principal de vida del sector, no solo por sus capacidades curativas, sino por ser el albergue de rica fauna, un atractivo turístico y de ocio de primer orden y el alimento de cultivos y familias. El sistema hidrográfico de Vilcabamba se conforma por el río Capamaco, con origen en la laguna de las Montañas negras y el río Yambala que nace de las lagunas Rabadilla de Vaca y Margarita. Vilcabamba se encuentra rodeado por los ríos Chamba (formado por la unión de los ríos Yambala y Capamaco) y el río Uchima, de origen en San Pedro de Vilcabamba. <sup>(8)</sup>

### **2.2.3 Usos de suelo**

La cobertura vegetal de los suelos de Vilcabamba predomina con el tipo de vegetación siempreverde, con una extensión de 2174 Ha, lo que corresponde al 79,80% del total del área total, un 11,39% de vegetación de páramo con 307 Ha de extensión, y por último suelos de tipo silvopastura con un total de 8,82% del área de la superficie total, con 237 Ha. La región presenta una tenencia de la tierra compuesta al 100% en predios rurales, con 2690Ha de extensión. <sup>(8)</sup>

#### **2.2.4 Inventario Turístico**

Vilcabamba es uno de los principales destinos turísticos de Loja, debido al clima subtropical que presenta la región en comparación al frío de la ciudad, su condición de rural, con un porcentaje aún bajo de espacio urbano construido y la posibilidad de una experiencia que permita experimentar la naturaleza en primera persona, respirar aire puro y abrir los ojos hacia el cielo abierto. La parroquia tiene fama a nivel mundial, lo que lo convierte en un destino con alta demanda de turistas durante todo el año, los cuales son llamados en su mayor parte por las bondades naturales de la zona, como un refugio de descanso, por lo que la oferta se centra mayormente en el contacto con lo natural. Los atractivos principales de Vilcabamba son de tipo natural, aunque destacan las manifestaciones culturales y las tradiciones locales en días festivos.

### 2.2.4.1 Atractivos Naturales

**Tabla 3**

*Atractivos Naturales de la parroquia Vilcabamba.* Fuente: MINTUR

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
<b>Cerro Mandango</b>				
1	Montañas	3	Baja Montaña	Es considerado un cerro sagrado, o un “dios acostado”, se trata de una montaña con una formación geológica similar a una pirámide en la cumbre debido a procesos erosivos pasados. Es protagonista de una serie de historias y leyendas que aumentan el carácter místico del cerro y han llevado a ser el foco de investigaciones por parte de antropólogos, historiadores, e incluso ufólogos.
<b>Sendero Ecológico Yamburara</b>				
4	Ríos	5	Ribera	Es un camino natural a orillas del río Yambala, que contiene algunos atractivos de tipo ecológico como el orquideario y el zoológico, ahora convertido en una reserva para aves y una zona recreativa.
<b>Río Vilcabamba</b>				
2	Desiertos/Valles	2	Del Interior	El río que lleva el nombre de la parroquia se extiende a lo largo del valle y es el principal atractivo de los locales debido a la pureza y los privilegios de sus aguas, combinado con piscinas

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
				naturales y pequeñas áreas de estancia formadas por roca natural.
				<b>Sendero natural río Landangui</b>
				Este sendero es un paseo natural de 8,6 km. de extensión a la ribera del río Malacatos desde la “Y” de Landangui, hacia el casco urbano de Malacatos. Es un sendero bastante transitado ya que funciona a la vez como camino comunal entre las viviendas y quintas del sector, y en fines de semana sirve como atractivo turístico para atletas, ciclistas, familias y mascotas.
4	Ríos	5	Ribera	
				<b>Cascada El Palto</b>
				Aproximadamente a 2km. del centro urbano se encuentra la cascada “El Palto”, un paisaje natural al cual se accede a pie o en caballo por medio de un antiguo camino de servidumbre, en una aventura por la montaña que dura aproximadamente 1 hora y media, hasta llegar a la cascada de aproximadamente 30 metros de altura, donde los visitantes pueden bañarse y disfrutar del escenario natural.
		4	Cascada	

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
<b>Reserva Natural Rumi Wilco</b>				
5	Bosques	3	Nublado	Hogar del Huilco, una de las especies de árboles más enigmáticas del Ecuador, la Reserva Natural Rumi Wilco es el espacio que contiene la mayor biodiversidad dentro de la parroquia en un espacio de menos de 40 Ha. Contiene más de 700 especies de plantas endémicas, y 142 especies de aves, donde se puede realizar observación y fotografía.
<b>Cañón en el Río Uchima</b>				
4	Ríos	1	Río	En el barrio de San Pedro de Vilcabamba, se encuentra el río Uchima, vía a Sacapo al norte del cerro Mandango. En esta zona, el río se encauza en un cañón de roca de tonalidades rojizas, lo que resulta en un paisaje natural de gran atractivo.

*Nota.* El Autor.



### 2.2.4.2 Atractivos Culturales

**Tabla 4**

*Atractivos Culturales de la parroquia Vilcabamba.* Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
				<b>Arquitectura vernácula y colonial</b>
				La arquitectura de Vilcabamba mantiene una tipología tradicional con cubierta de teja y portales, como una técnica tradicional y ancestral de mitigar las condiciones climáticas adversas como la incidencia solar y la lluvia, asimismo se pueden aún observar viviendas vernáculas a base de adobe y madera.
1	Arquitectura	1	Histórica / Vernácula	<b>Parque Central de Vilcabamba</b>
				El parque central y la iglesia de Vilcabamba son la carta de presentación del valle y el escenario de una variedad de eventos de tipo cultural, religioso, artístico y gastronómico donde existen despliegues de talento de locales y extranjeros, además de ser el albergue cotidiano de las actividades diarias de los residentes.

Código	Tipo	Código	Subtipo	Descripción
<b>Artesanías y Gastronomía</b>				
2	Acervo Cultural y Popular	3	Artesanías y Artes	Vilcabamba, en su condición de destino turístico y lugar de intercambio y residencia multicultural, presenta una oferta variada de cocina local e internacional, gastronomía híbrida y alternativas de consumo vegetariano y vegano. Asimismo, existe una inclinación fuerte hacia la orfebrería y la elaboración de artesanías, es una práctica común en la localidad y uno de los productos con más acogida por parte de los turistas.
		7	Gastronomía	

*Nota.* El Autor.



### Capítulo III

#### Rutas Turísticas en Ecuador: el antes y después del COVID-19



*Nota.* El Autor.

Las rutas temáticas se han convertido en una forma de turismo que combina la oferta de un producto alternativo, y una demanda creciente de destinos turísticos, como tendencia posterior a la pandemia del COVID-19. Asimismo, la difusión de información publicitaria en los medios de comunicación y las redes sociales, permiten tener un mayor conocimiento de sitios de interés para rutas temáticas dentro de una localidad; lo que despierta el interés del turista y brinda oportunidades al residente para ofrecer productos o servicios de diferente tipo: culturales, artesanales, gastronómicos, ecoturísticos, naturales, etc.

“Las comunidades en todo el Ecuador han optado por el turismo de rutas turísticas naturales para tener un ingreso extra a partir de la demostración de sus costumbres, tradiciones y formas de vida, que al mismo tiempo llegan a ser un contacto directo con el turista.” (Viteri, 2018) <sup>(7)</sup>

La Ruta del Café en la provincia de Loja es una iniciativa de la coordinación zonal 7 del Ministerio de Turismo en el año 2011, con el objetivo de establecer una ruta a través de los municipios con mayor producción cafetalera, a través de alrededor de 29,552 hectáreas de producción de grano, y que beneficia a alrededor de 250 familias de caficultores, cuyo sustento básico es la producción y comercialización de café. Se estima que en Loja se producen y exportan unos 130.000 quintales anuales aproximadamente, y los cantones de mayor producción son Loja, Olmedo, Chaguarpamba, Puyango, Paltas, Quilanga, Calvas y Gonzanamá, entre otros. (Ministerio de Turismo, 2013).

A pesar de la iniciativa positiva del MINTUR con respecto al proyecto, la ruta del café no ha generado el impacto deseado, justamente por la falta de información al respecto, la poca propaganda turística enfocada a la producción de café, y principalmente la falta de incentivos a ciudadanos y productores para sus actividades económicas. Al momento, no se puede considerar a la ruta del café como un producto turístico en el sur debido a que no se han expuesto ni aprovechado sus principales puntos de interés relacionados con la producción de café o alguno de los cultivos anuales propios de la zona; predomina la oferta de producto terminado para consumo (café empacado, cafeterías, restaurantes), más no de recorridos que incluyan el cultivo, cosecha y proceso de producción de los bienes propios de la zona. La ruta del café debe ser una ruta agro-turística que incluya puntos de interés agrícola, establecimientos turísticos, zonas de abastecimiento de varios tipos o temáticas, acompañado de una serie de políticas locales que contribuyan al desarrollo endógeno de las parroquias de Malacatos, Vilcabamba, y que se constituya como modelo replicable.

En los últimos años, la ruta se ha popularizado y se ha difundido su oferta debido a la gran calidad del café , y a la gran cantidad de premios a los que se han hecho acreedores los productores locales alrededor de la provincia, incluyendo las dos calificaciones más importantes del país: la Taza Dorada y la Taza de Excelencia, impulsados por la Asociación de Cafés de Especialidad del Ecuador ACEDE, en donde se analizan las muestras participantes mediante un estricto control de calidad, y se exponen los resultados al público con el porcentaje de pureza (0-100%), así como el precio de la libra de los cafés posicionados en los primeros lugares, valores que en 2021 alcanzaron hasta los USD73,00 por libra en el mercado internacional (ACEDE,2021). Es importante destacar estos logros por parte de los productores locales, ya que han permitido posicionar a Loja como una provincia cafetera, y así despertar el interés por parte de locales y extranjeros, y de las autoridades locales y nacionales para incentivar el desarrollo de productos para exportación y circuitos turísticos que permitan apreciar la cultura, la gastronomía y los valores ancestrales de la agricultura y la producción artesanal. El objetivo principal de la ruta del café en Loja es la de crear una identidad alrededor del cultivo, producción y consumo del café, y que se convierta en un modelo de desarrollo endógeno sostenible, que se pueda replicar en otras comunidades o regiones, adaptándose a los recursos y necesidades propias de su población. De esa manera, se propone un sistema de rutas complementarias que permitan que se dé a conocer otro tipo de cultivos, técnicas ancestrales, modos de producir y habitar de la región suroriental del Ecuador mediante la visita y el contacto directo con los actores detrás de los productos que se consume a diario, basándose en los principios del desarrollo endógeno y el turismo sostenible.

### **3.1 Agro-Rutas en el Ecuador como potenciadores del turismo**

Ecuador es un país pionero en ofrecer rutas y recorridos como producto turístico. De esa manera, se han impulsado proyectos a nivel regional y nacional para crear rutas temáticas de diferente índole, con productos locales como el cacao, el banano, el café, así como proyectos de vinculación y sostenibilidad a nivel comunitario, aprovechando los recursos naturales y las prácticas tradicionales y ancestrales de agricultura, de esa manera se exponen los siguientes ejemplos, con el afán de justificar como las actividades agrícolas de una localidad y el turismo pueden resultar en modelos sostenibles de producción y desarrollo local.

Como parte de la nueva constitución vigente desde el 2008, Ecuador incluye en su agenda los derechos de la naturaleza como principal recurso a ser protegido y preservado, y propone al turismo como uno de los principales sectores productivos y económicos del país, lanzando dos campañas en los últimos 12 años: “All you need is Ecuador”, y “Ecuador Ama la Vida”, cuyo objetivo principal es posicionar al país entre los 20 destinos turísticos principales en el mundo, y lo hace poniendo a disposición del turista un sistema de rutas temáticas enmarcadas en los principios de sostenibilidad y desarrollo local, respetando el patrimonio natural y cultural en todo el territorio. Estas rutas se configuran como modelos de recorrido con temáticas de tipo natural, cultural y gastronómico, que se han convertido en grandes referentes del turismo nacional y la portada principal del país en los ojos del mundo, tales como:

- Ruta del Spondylus (Esmeraldas-Santa Elena)
- Ruta de las Iglesias - Quito
- Ruta de las Iglesias - Cuenca
- Avenida de los Volcanes (Cordillera de los Andes)
- Ruta de las Cascadas - Baños de Agua Santa
- Ruta del Tren de la Mitad del Mundo
- Ruta del Libertador
- Ruta del Cacao- Ecuador Tierra del chocolate
- Ruta del Café – Quito

Cada ruta mencionada tiene su trasfondo histórico y cultural, así como una temática y una oferta turística distinta, que depende de las características geográficas y el tipo de atractivo principal que ofrece la ruta, ya sea de tipo natural o cultural, y la extensión que va a tener dicha ruta respecto a la demanda de visitantes. Se considera que, así como las rutas naturales y ecológicas existentes en la oferta turística actual, es importante proponer modelos sustentables de rutas con temática agro-turística como un instrumento de diversificación de la economía y dinamización del turismo, mediante prácticas comunitarias que incentiven los productos y bienes naturales y culturales de la región, generando conciencia ambiental e interés en las buenas prácticas agrícolas y turísticas de localidades y parroquias con patrimonio natural.

### **3.1.1 Ecuador Tierra del Chocolate**

El Theo broma cacao, o “Alimento de los Dioses”, es un producto de primer orden en la economía del Ecuador, de donde es originario. La cultura “Mayo-Chinchipec”, asentada en la actual provincia de Zamora Chinchipe, fue la primera en perfeccionar y difundir las técnicas de cultivo y consumo de cacao, al cual consideraban un alimento sagrado. En el sitio arqueológico Santa Ana, en la localidad de Palanda, se encontraron residuos de cacao en recipientes ceremoniales de esta cultura, los mismos que revelaron tener entre 5300 y 5500 años de antigüedad según las pruebas de Carbono 14, siendo el registro más antiguo de cacao que se tiene hasta la fecha.

La “Ruta del Cacao” tiene origen en el siglo XVI, con el recorrido de los actuales cantones de Guayaquil hasta Vinces, provincia del Guayas, por parte de los colonizadores españoles, por lo que se conoce popularmente como “Cacao Arriba”. El gobierno ecuatoriano, a través del Ministerio de Turismo, lanza el proyecto “Ecuador: Tierra del Chocolate” como parte de su agenda turística “Ecuador ama la vida”, en el cual se expone la historia y la cultura del cacao en el país, y propone 3 rutas temáticas para conocer los puntos de interés de este producto en las tres regiones continentales: Ruta Andes (región sierra), Ruta Costa del Pacífico (región costa), y Ruta Amazonía; asimismo, establece opciones de recorridos por ubicación geográfica, número de días y propone itinerarios y sitios atractivos para complementar la oferta. (Ecuador Tierra del Chocolate – MINTUR, 2017)

### **3.1.2 Ruta del Café (Pichincha)**

La provincia de Pichincha es una de las mayores receptoras de turistas de todo tipo en el país, debido a que allí se encuentra la capital de la república, Quito, la cual se considera el centro ejecutivo y económico del país. El cantón Quito ocupa la mayor parte de la provincia, por lo que las localidades rurales alrededor de la capital se consideran relativamente cercanos. De esa manera, la Municipalidad del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), la agencia QuitoTurismo, y ConQuito, han impulsado un proyecto para promocionar el café de altura de la mitad del mundo, tanto dentro de la urbe, como en sus cantones y parroquias rurales. De esa manera, se propone una ruta para degustación de café de altura en 5 barrios del DMQ, y las parroquias rurales de Nanegal, Nanegalito, Pacto, San José de Minas, Guayllabamba, Guala y Lloa. (Grupo El Comercio, 2019)



### **3.1.3 El Salinerito: Modelo de sostenibilidad comunitaria**

Para los ecuatorianos, hablar de “El Salinerito”, es sinónimo de orgullo y fuerte apego a los valores de la comunidad como célula esencial de la economía y la industria. Esta iniciativa parte en los años 70, cuando la comunidad de Salinas, parroquia Guaranda, provincia de Bolívar, en el corazón de la serranía ecuatoriana, se encontraba sumida en la pobreza, a pesar de ser propietarios de tierras fértiles y minas de sal para producción local y nacional. En 1975, Queserías Rurales, un proyecto impulsado por la Cooperación Suiza y la misión Salesiana en Ecuador, decidió asentar sus actividades en Salinas, y proponer un modelo de cooperación comunitaria para el desarrollo de la localidad a través de la producción sostenible.

En primera instancia, se capacitó a los locales en la fabricación de quesos maduros y semimaduros artesanales, empezando por un incentivo económico que se pudo repartir equitativamente a través de la formación de una cooperativa de ahorro y crédito, y posteriormente un mercado propio denominado “Queseras de Bolívar”. De esa manera, los habitantes de Salinas empezaron a producir derivados lácteos para el mercado regional, derivando en una oferta amplia de productos en la actualidad, incluyendo embutidos, chocolates, cárnicos, turrone, hilos y fibras de ovinos, hierbas aromáticas e incluso turismo comunitario, en donde el 60% de sus ingresos son reinvertidos y más del 65% queda en la localidad como estrategia de conservación de la cadena de valor. Actualmente la marca se denomina “El Salinerito”, y exporta sus productos a países como Suiza, Italia, Alemania, Bélgica, Francia, etc. (Revista Ekos, 2017)

### **3.2 El impacto de la pandemia COVID-19**

Para el diagnóstico del sector turístico en la zona, se establecen criterios de evaluación conforme a un período determinado de tiempo con el objetivo de establecer una diferenciación entre la situación del turismo previo a un determinado período o evento en el tiempo, y los resultados obtenidos de la investigación de campo. El diagnóstico turístico tiene los siguientes objetivos:

- Analizar y definir la situación actual del sector turístico en la región, estableciendo puntos de mejora y limitaciones.
- Servir como respaldo para la toma de decisiones en el proyecto de investigación, basado en una calificación cualitativa y cuantitativa.
- Establecer planes de acción y estrategias de desarrollo local y turístico mediante la diferenciación y mejora de lo analizado en la situación previa.
- 

Según el Plan Nacional de Turismo 2030, no se puede considerar todos los arribos internacionales al país como turistas, debido al alto número de ecuatorianos que residen en el exterior y vienen al país para visitar a la familia y amigos, o extranjeros con motivo de negocios. Visitantes provenientes de países sudamericanos como Perú, Colombia, Panamá, Chile y Argentina representan un perfil de gasto bajo, los cuales limitan su estadía a las principales ciudades del país, zona costera y áreas naturales protegidas y parques nacionales, dando la prioridad al coste de la oferta, más que a los atributos que le ofrece. Para el año 2018, Ecuador recibía un aproximado de 530,000 turistas provenientes en su mayoría de los Estados Unidos, Perú, Colombia, España, Reino Unido, Alemania, Chile, Argentina, Canadá y Venezuela. En su mayoría, los visitantes llegaban al país con motivos de recreo y ocio (56,9%), negocios o trabajo (17,1%), y visitas familiares (18%).

Un dato importante del turismo en Ecuador es que aproximadamente un 60% de las actividades y puntos de interés de mayor popularidad están relacionadas al turismo cultural, un 21% al ecoturismo, 15% turismo de zona costeras, y el restante 4% en turismo deportivo y actividades varias. Pichincha y Guayas son las provincias que reciben un aproximado del 58% de los visitantes extranjeros, debido en parte a la presencia de sus aeropuertos internacionales, mientras que el 42% restante se divide en provincias como Manabí, Santa Elena, por sus playas y atractivos costeros, y las islas Galápagos, principal destino turístico de nacionales y extranjeros. En el año 2016, el total de recaudación por motivo de desplazamiento por turismo interno alcanzó los USD 285 millones, siendo las fechas de preferencia para viajar el feriado de carnaval, semana santa y los feriados de navidad y año nuevo. (Ministerio de Turismo, 2018).

Por otro lado, Loja como provincia tiene en su sector económico primario a la agricultura durante las últimas dos décadas. "(...) si se analiza detalladamente el sector primario de la provincia de Loja se tiene que, las actividades que mayor porcentaje ocupan en este sector son la agricultura, ganadería, caza y silvicultura debido a que en los años 2001 y 2010 tuvieron una

representación del 97,7% y 99,5%, respectivamente.” (Silva Burgos, 2016). Con la llegada de la pandemia del COVID-19 en diciembre del 2019, y la posterior cuarentena a nivel mundial que empezó desde marzo del 2020 y se extendió varios meses del año, la economía sufrió estragos en la economía mundial y sobre todo en la pequeña industria y el comercio. El turismo sufrió una paralización total de sus actividades al restringirse no solo los desplazamientos entre ciudades y países, sino que los desplazamientos a nivel local y comunitario también se encontraban restringidos a lo estrictamente necesario.

Según los estimativos del OMT, se estima una pérdida de 1.300 millones de dólares en las exportaciones mundiales por turismo (Organización Mundial del Turismo, 2021).

La caída del turismo afectó también a los demás sectores productivos dentro del sistema que lo compone, y este retroceso impacta en los niveles de pobreza y desigualdad en el planeta, ya que éste contribuye al desarrollo local y contribuye a los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) propuestos por la ONU. La agricultura también sufrió un retroceso fuerte, debido a la paralización del transporte y comercio entre regiones, lo que debilitó el sector productivo y alimentario, frente a la gran demanda de alimentos que se tenía al momento.

Con el pasar de los meses, y el avance en el estudio y conocimiento del coronavirus, sus efectos, sus causas y formas de prevención, las restricciones fueron suavizándose poco a poco y la gente pudo finalmente salir de sus hogares y tomar aire puro, con todas las medidas de prevención y cuidado.

En este punto de la pandemia, aproximadamente en septiembre del 2020, las opciones de turismo alternativo se encontraron con una alta demanda de visitantes que, dadas las circunstancias, preferían destinos turísticos que eviten la aglomeración de personas y los espacios reducidos, y es el caso hasta el día de hoy, cuando la demanda de turismo alternativo ha despertado varios emprendimientos y ofertas de toda índole para responder a las necesidades de los turistas.

La crisis sanitaria continúa imponiendo trabas en la industria turística, con la llegada de nuevas cepas y mutaciones del virus, aún no se ha podido volver al ritmo que se tenía antes de que la pandemia se desate, sin embargo, presenta una oportunidad para evaluar y replantear las prácticas turísticas tradicionales. Durante el 2020, se pudo tomar nota y dar cuenta de las

falencias del sistema turístico actual y las maneras en las que impacta la economía mundial y el resto de sistemas productivos, así como la volatilidad de las economías dependientes del turismo. Por otra parte, se ha experimentado una reactivación sorprendentemente rápida del turismo en un tiempo relativamente corto, lo que implica que el afán y las puestas en marcha de planes y estrategias de reactivación están un su pico, por lo que es el momento adecuado para modernizar la oferta actual de turismo y adaptarse a las nuevas condiciones que dejó la paralización mundial por COVID-19.

### 3.2.1 Inventario de Fuentes COVID-2021

El Consejo Nacional de Estadística y Censos CONEC, a través de los datos proporcionados en el Instituto Nacional de Estadística y Censo del Ecuador (INEC), y su Programa Nacional de Estadística 2017-2021, pone a disposición su inventario de fuentes COVID como anexo. El inventario contiene una guía metodológica que contiene las fuentes o registros necesarios para evaluar el impacto de la crisis sanitaria por COVID-19, la institución responsable de recopilar la información, el objetivo de la fuente y cuáles serán los resultados obtenidos. Con ayuda de la guía, se han podido determinar directrices para la recopilación de información respecto a la zona de estudio, con el fin de evaluar el estado actual del turismo con relación a la situación pre-pandemia.

**Tabla 5**

*Inventario de Fuentes COVID.* Fuente: INEC

Fuente COVID	Institución Responsable	Objetivo de la fuente	Resultados obtenidos
1. Ventas y Pérdidas en actividades económicas vinculadas al turismo según actividad período marzo-junio de 2020	Ministerio de Turismo - MINTUR	Estimación de consumo intermedios para actividades económicas seleccionadas	Monto de Ventas y Pérdidas en actividades económicas vinculadas al turismo según actividad para el período marzo-junio de 2020

Fuente COVID	Institución Responsable	Objetivo de la fuente	Resultados obtenidos
2. Encuesta sobre el comportamiento del turista dada la nueva normalidad generada por la afectación del COVID-19	Ministerio de Turismo - MINTUR	Encuesta sobre el comportamiento del turista con la nueva normalidad	Línea de tendencia respecto a las variantes de comportamientos, analizar los gustos y preferencias en cuanto a desplazamientos, viajes y destinos de residentes en los distintos lugares del país.
3. Evaluación de impactos del COVID-19 en la seguridad alimentaria, producción y medios de vida agrícolas.	Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG	Evaluación de la seguridad alimentaria, producción y medios de vida agrícolas.	Se evalúan las afectaciones en estas temáticas: - Medios de vida - Producción Agrícola - Producción Ganadera - Comercialización - Seguridad alimentaria - Afrontamiento
4. Encuesta Operatividad de Terminales Terrestres	Agencia Nacional de Regulación y Control de Transporte Terrestre, Tránsito - ANT	Conocimiento del funcionamiento y re apertura de los Terminales Terrestres durante los meses de pandemia.	Saber el funcionamiento de las terminales terrestres, si se cumplió con las ordenanzas municipales y si se manejó correctamente las medidas de bioseguridad durante la pandemia

Fuente COVID	Institución Responsable	Objetivo de la fuente	Resultados obtenidos
5. Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo Telefónica – ENEMDU Telefónica	Instituto Nacional de Estadística y Censos – INEC	Proveer información del mercado laboral ecuatoriano durante la emergencia sanitaria.	Se miden las variables: -Condición de actividad -Población económicamente. activa -Empleo -Desempleo
6. Establecimientos con autorización para procesar RT-PCR, toma de muestras, pruebas rápidas.	Agencia de Aseguramiento de la Calidad de los Servicios de Salud y Medicina Prepagada - ACCESS	Determinar información estadística oportuna sobre el número de autorizaciones emitidas para procesador RT-PCR, toma de muestras y pruebas rápidas.	Número de establecimientos autorizados procesador RT-PCR, toma de muestras y pruebas rápidas covid 19, a nivel nacional.
7. Encuesta de medición de impacto al Sector Productivo por COVID	Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca	Medir afectaciones que ha generado la presencia de COVID-19 en el desarrollo normal de actividades económicas, así como cuantificar pérdidas netas de los sectores	-Afectaciones cualitativas -Afectaciones cuantitativas -Sector, provincia, propietario, tamaño de empresa -Porcentaje de empresas que requieren financiamiento -Porcentaje de pérdidas netas de los sectores económicos

Fuente COVID	Institución Responsable	Objetivo de la fuente	Resultados obtenidos
8. Encuesta de tendencia de consumo y perfil del consumidor	Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca	Identificar oportunidades para emprendedores / PYMES	Porcentaje de productos de mayor consumo por tipo de mercado. Porcentaje de visitas a mercados por tipo de consumidor. Frecuencia de uso de medios de pago

*Nota.* El Autor.

Para el inventario del impacto de la crisis sanitaria por COVID-19, se utilizarán los recursos del Ministerio de Turismo del Ecuador, en base a las fuentes número 1 y 2 de la tabla, aplicadas a productores locales, y propietarios de establecimientos que proveen de servicios turísticos, particularmente de alojamiento. De esa manera, se establece una muestra, o conjunto de actores vinculados al sistema turístico y agrícola, que se consideran representativos, con la finalidad de aplicar una encuesta, que permita establecer con datos reales e indicadores tanto cuantitativos como cualitativos, cuál ha sido el impacto de la pandemia sobre el sistema turístico de las parroquias Malacatos y Vilcabamba.

### **3.2.2 Muestra**

Para el cálculo de la muestra, se cuenta con un universo finito dentro de los cuales constan establecimientos turísticos de alojamiento, y productores locales. Aplicando la fórmula de Murray y Larry (2005), dentro de un universo finito que contiene de 12 a 15 establecimientos por parroquia y por categoría, se obtiene una muestra de valor 5,2, con un grado de confianza de 95% (1.96), y un límite de error muestral del 1% (0,01), y una desviación estándar de población de 0,5.

De esta manera se obtiene una muestra de 5 individuos o establecimientos por parroquia y categoría, lo que corresponde a un aproximado de 33,3% de la población total involucrada en el campo del turismo y la producción agrícola. Las entrevistas y encuestas se llevan a cabo en los días 12-13, 19-20, 26-27 de octubre del año 2021.

### 3.2.2.1 Alojamiento

**Tabla 6**

*Muestra de alojamiento de la parroquia Malacatos.*

Nombre Comercial	Razón Social	Dirección	Hab	Plazas
Quinta Esperanza	Hostería	Vía Malacatos- Ceibopamba	13	22
Las Lagunas	Hostería	Vía a Vilcabamba	18	36
Hotel Villa Colonial	Hotel	Via a Malacatos	26	48
Cabañas del Sol	Hostería	Vía Landangui-Malacatos	6	14
El Remanso	Hostería	Vía Landangui-Taxiche	11	31

*Nota.* El Autor.

**Tabla 7**

*Muestra de alojamiento de la parroquia Vilcabamba*

Nombre Comercial	Razón Social	Dirección	Hab	Plazas
Hostería Paraíso	Hostería	Av. Eterna Juventud	9	27
El Descanso del Toro	Hostería	Diego Vaca de Vega	21	52
El descanso Ramsés	Hostería	Agua de Hierro s/n	24	58
Hostería Vilcabamba	Hostería	Entrada de Vilcabamba	23	50
Villa Beatriz	Hostería	Plaza Vieja Alto	9	27

*Nota.* El Autor.



### 3.2.2.2 Producción

**Tabla 8**

*Muestra de producción de la parroquia Malacatos año 2019*

Nombre Comercial	Producto	Dirección	Toneladas
Finca La Comarca	Café	Barrio El Carmen	1.13
Finca Rojas Merchán	Caña	Ceibopamba	40
Hacienda La Trinidad	Caña	Ceibopamba	96
Fábrica de panela San José	Panela	Barrio San José	156.25
Piladora y Tostadora Don Víctor	Café	Malacatos	18.14

*Nota.* El Autor.

**Tabla 9**

*Muestra de productores de la parroquia Vilcabamba año 2019*

Nombre Comercial	Producto	Dirección	Cantidad
Café Don Roberto	Café	Vía a Cucanamá	2 ton.
Café Capamaco	Café	Vía a Capamaco	34 ton
Cigarrillos Vilcabamba	Chamico	Izhcayluma Bajo	192,000 unid.
Truchas del Salado	Trucha	Vía a El Salado	20,000 unid.
Abejita Longeva	Miel de abeja	San Pedro de Vilcabamba	36,000 lt

*Nota.* El Autor.

### 3.3 Encuestas

#### 3.3.1 Modelo de encuesta para propietarios de alojamiento

1. ¿Cuál era su promedio de plazas ocupadas por año en el período 2018-2019?
2. ¿Cuál ha sido su promedio de plazas ocupadas por mes/año en el período 2020-2021?
3. Considera que la disminución en:
  - 3.1 Número de huéspedes, por la crisis sanitaria es:  
a) 0-30%       b) 30-50%       c) mayor al 50%
  - 3.2 Servicios complementarios (piscina/bar/comida), por la crisis sanitaria es:  
a) 0-30%       b) 30-50%       c) mayor al 50%
4. ¿Al momento, en qué porcentaje considera usted que su negocio se encuentra reactivado frente a la crisis sanitaria?  
a) 0-30%       b) 30-50%       c) 50%-80%
5. ¿Considera la implementación de prácticas de agroturismo como una herramienta útil para la reactivación económica del sector turístico y de la parroquia?  
Sí       No
6. ¿Estaría usted de acuerdo en incluir su establecimiento como parte de una ruta agro-turística?  
Sí       No

### 3.3.2 Modelo de encuesta para productores locales

1. ¿Cuál era su promedio de producto final vendido en el período 2018-2019?

2. ¿Cuál ha sido su promedio de producto final vendido en el período 2020-2021?

3. Considera que la disminución de su:

3.1 producción final, por la crisis sanitaria es:

a) 0-30%       b) 30-50%       c) mayor al 50%

3.2 capital final, por la crisis sanitaria es:

a) 0-30%       b) 30-50%       c) mayor al 50%

4. ¿Al momento, en qué porcentaje considera usted que su negocio se encuentra reactivado frente a la crisis sanitaria?

a) 0-30%       b) 30-50%       c) 50%-80%

5. ¿Considera la implementación de prácticas de agroturismo como una herramienta útil para la reactivación económica del sector turístico y de la parroquia?

Sí       No

6. ¿Estaría usted de acuerdo en incluir su establecimiento como parte de una ruta agro-turística?

Sí       No

### 3.4 Resultados

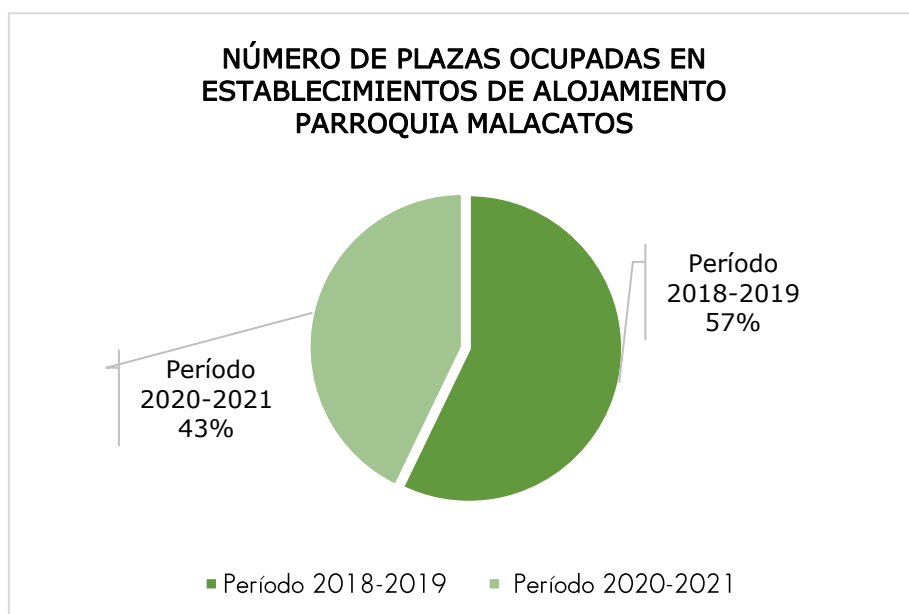
Para el análisis e interpretación de la información receptada en las encuestas, se establece un universo de muestra de 5 individuos para categoría, y cada categoría dividida por parroquias.

#### 3.4.1 Alojamiento en Malacatos

Preguntas 1 y 2, se establece una operación simple de diferencia, así se define si existe incremento o disminución de huéspedes y servicios adicionales entre los dos periodos planteados.

#### Figura 2

*Número de plazas ocupadas 2018-2019 / 2020-2021*

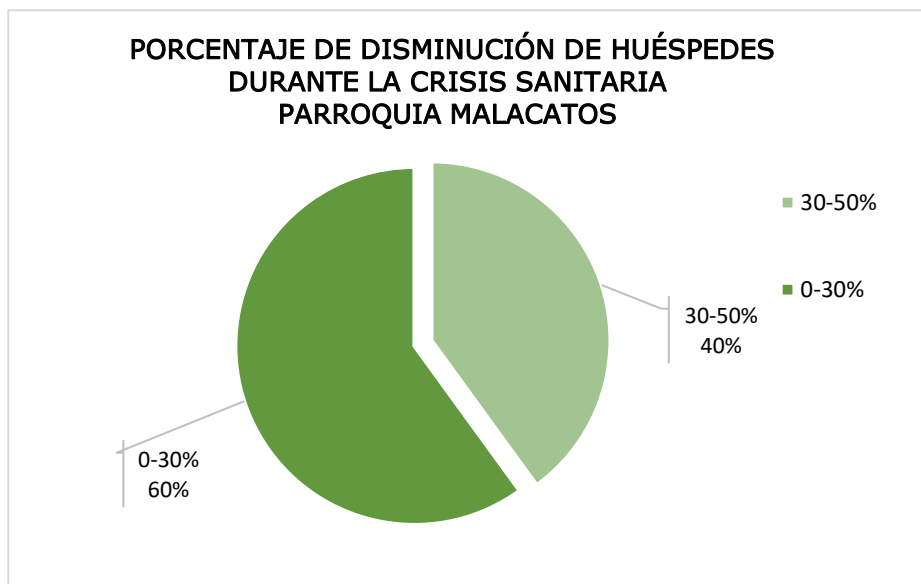


Nota. El Autor.

Pregunta 3. Se suma las respuestas iguales y se expone un promedio entre los encuestados con el fin de determinar el porcentaje de disminución en la demanda de alojamiento y servicios complementarios durante la crisis sanitaria.

**Figura 3**

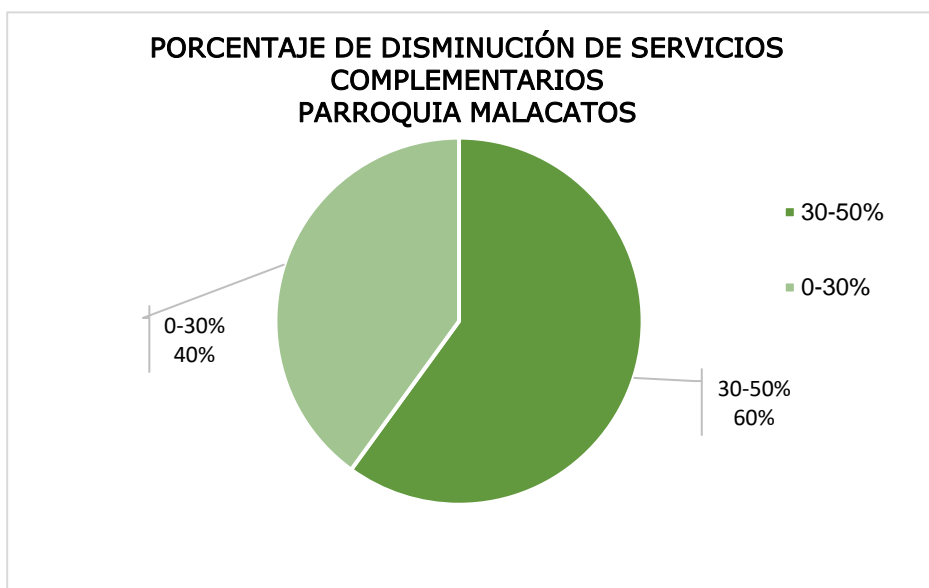
*Porcentaje de Disminución de Huéspedes, Parroquia Malacatos*



*Nota.* El Autor.

**Figura 4**

*Porcentaje de Disminución de Servicios Complementarios, Parroquia Malacatos.*

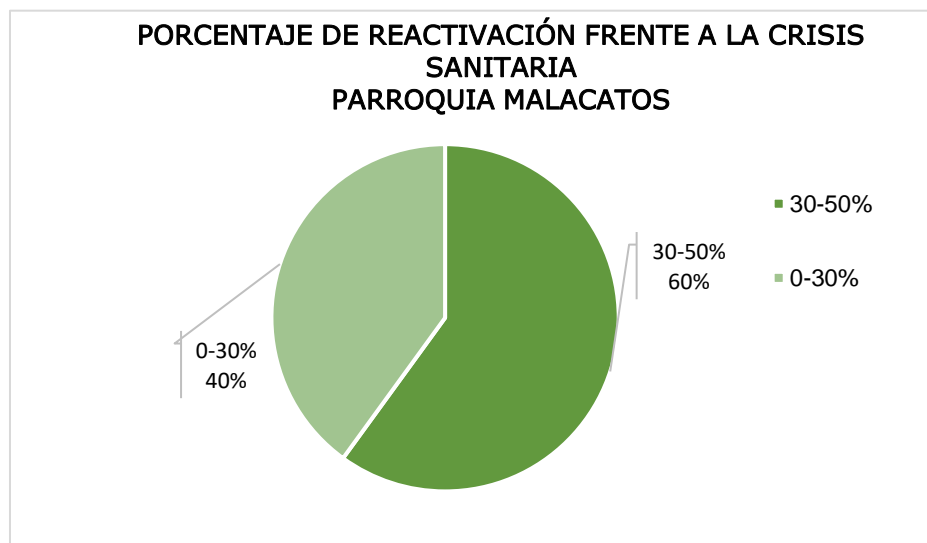


*Nota.* El Autor.

Pregunta 4. Se suma las respuestas iguales y se expone un promedio entre los encuestados para determinar el porcentaje consideran que ha avanzado la re-activación de su negocio.

### Figura 5

*Porcentaje de Reactivación, Parroquia Malacatos*

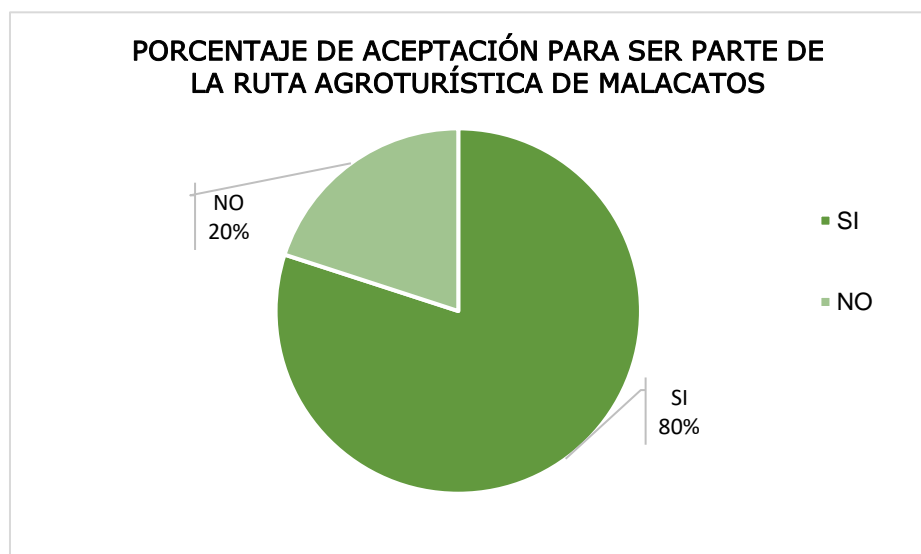


*Nota. El Autor.*

Pregunta 5. Se cuantifica la cantidad de respuestas negativas y positivas, para establecer el porcentaje de aceptación respecto a la implementación de estrategias de agroturismo como herramienta para la reactivación económica del sector turístico y de la parroquia.

### Figura 6

*Porcentaje de aceptación de propuestas de agroturismo*

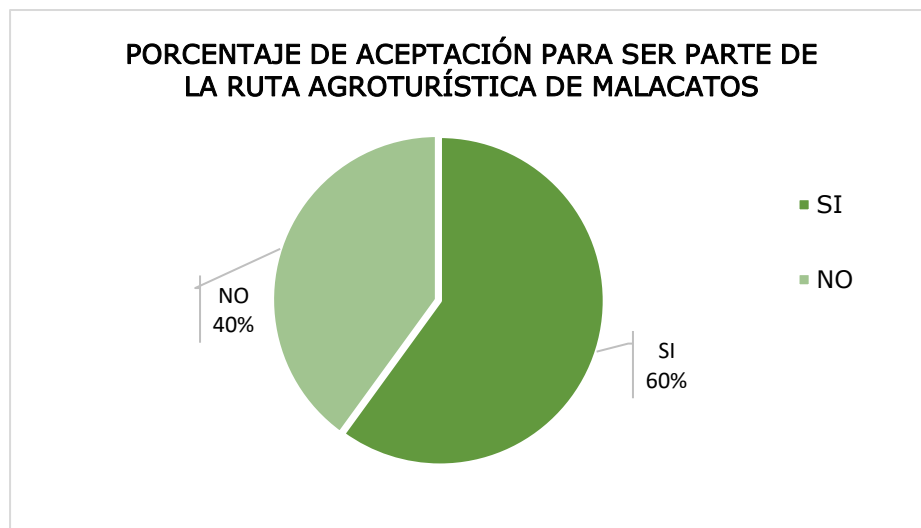


*Nota. El Autor.*

Pregunta 6. Se cuantifica la cantidad de respuestas negativas y la cantidad de respuestas positivas, de manera que se pueda establecer el porcentaje de aceptación respecto a la implementación de una ruta agroturística que incluya un recorrido por su establecimiento.

### Figura 7

*Porcentaje de aceptación de ser parte de la ruta agroturística*



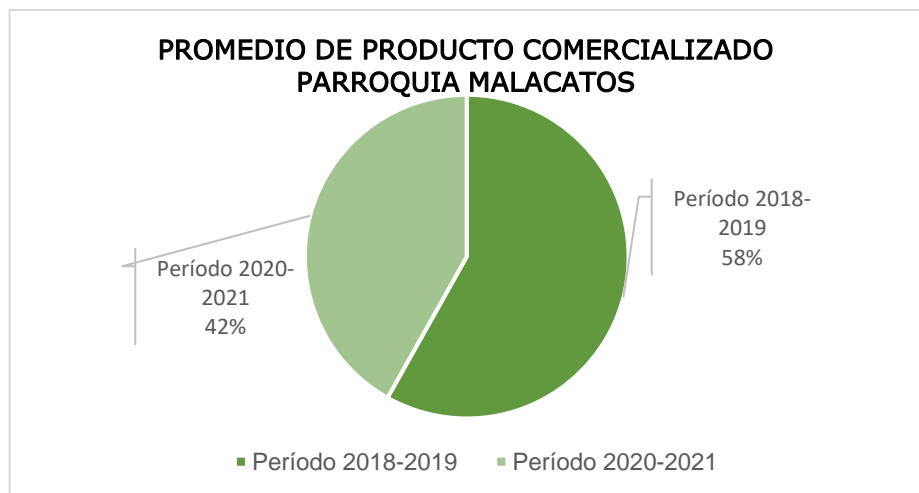
Nota. El Autor.

### 3.4.2 Producción Agrícola en Malacatos

Preguntas 1 y 2, se establece una operación simple de diferencia, así se define si existe incremento o disminución entre los dos periodos planteados.

### Figura 8

*Promedio de producto comercializado 2018-2019/ 2020-2021*

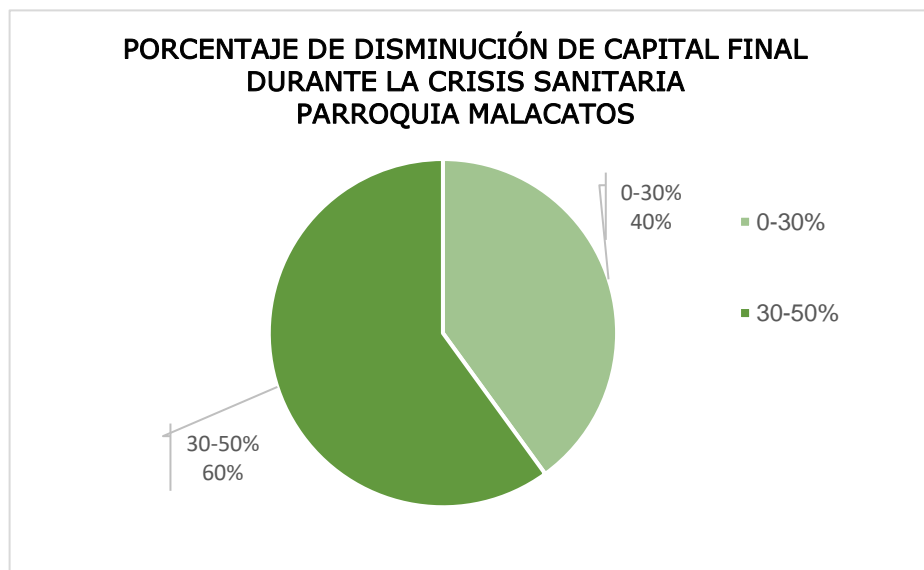


Nota. El Autor.

Pregunta 3. Se suma las respuestas iguales y se expone un promedio entre los encuestados con el fin de determinar el porcentaje de disminución en su producto, así como de su capital final durante la crisis sanitaria.

### Figura 9

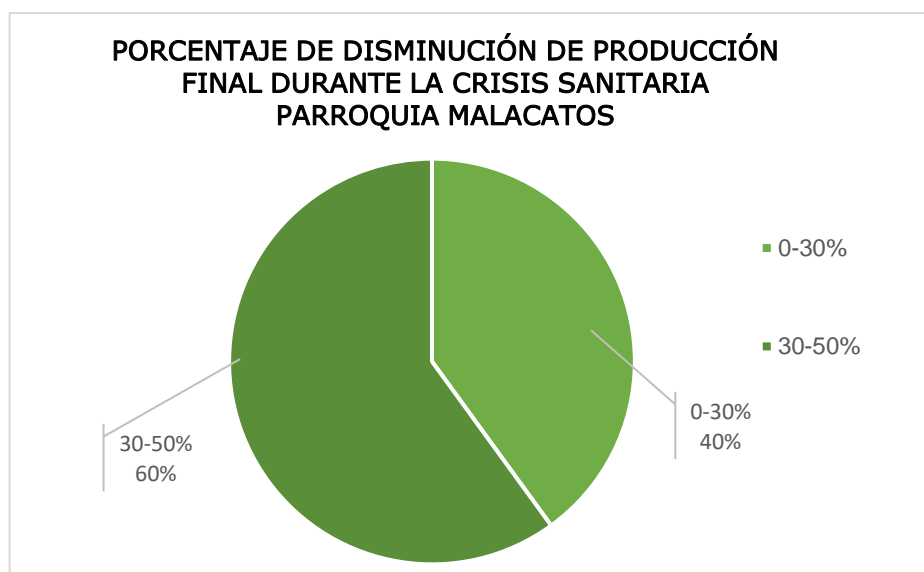
*Porcentaje de disminución de producción final. Parroquia Malacatos.*



*Nota. El Autor.*

### Figura 10

*Porcentaje de reactivación. Parroquia Malacatos*



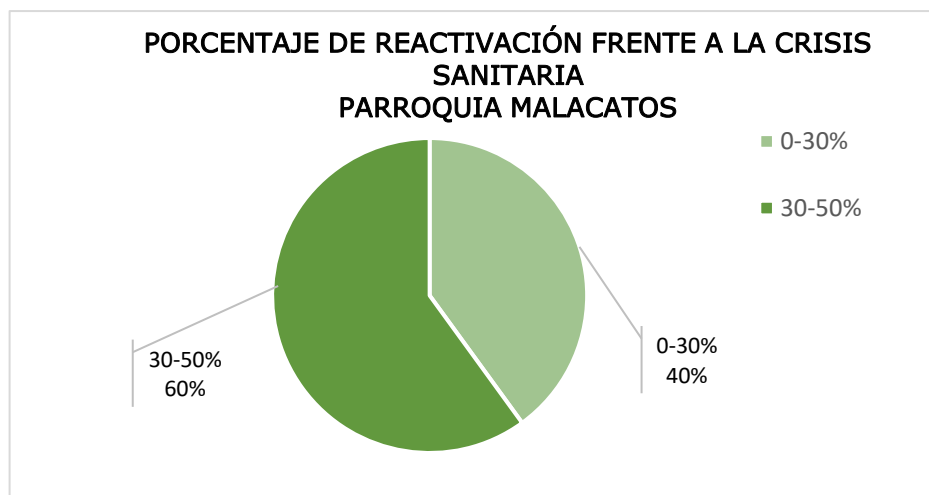
*Nota. El Autor.*



Pregunta 4. Se suma las respuestas iguales y se expone un promedio entre los encuestados para determinar el porcentaje consideran que ha avanzado la re-activación de su negocio.

**Figura 11**

*Porcentaje de reactivación. Parroquia Malacatos*

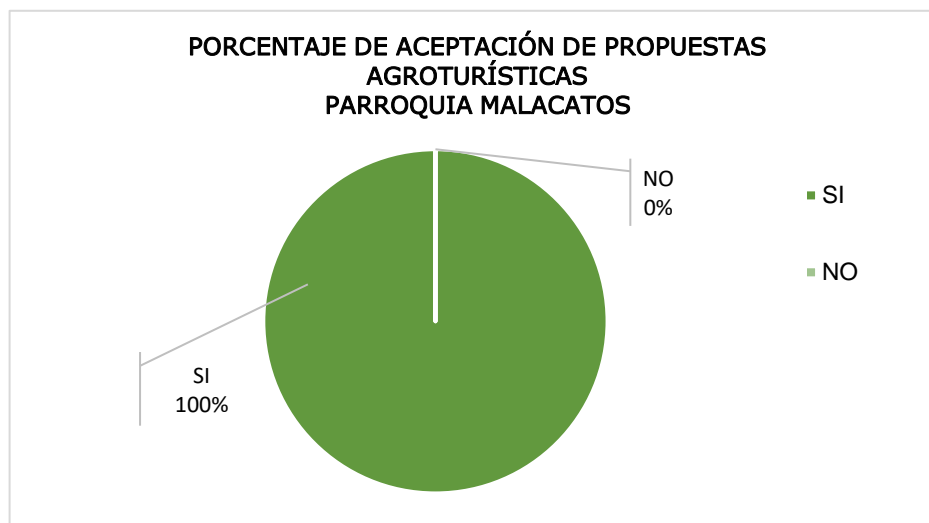


*Nota. El Autor.*

Pregunta 5. Se cuantifica la cantidad de respuestas negativas y la cantidad de respuestas positivas, de manera que se pueda establecer el porcentaje de aceptación respecto a la implementación de estrategias de agroturismo como herramienta para la reactivación económica del sector turístico y de la parroquia.

**Figura 12**

*Porcentaje de aceptación de propuestas agroturísticas. Parroquia Malacatos*

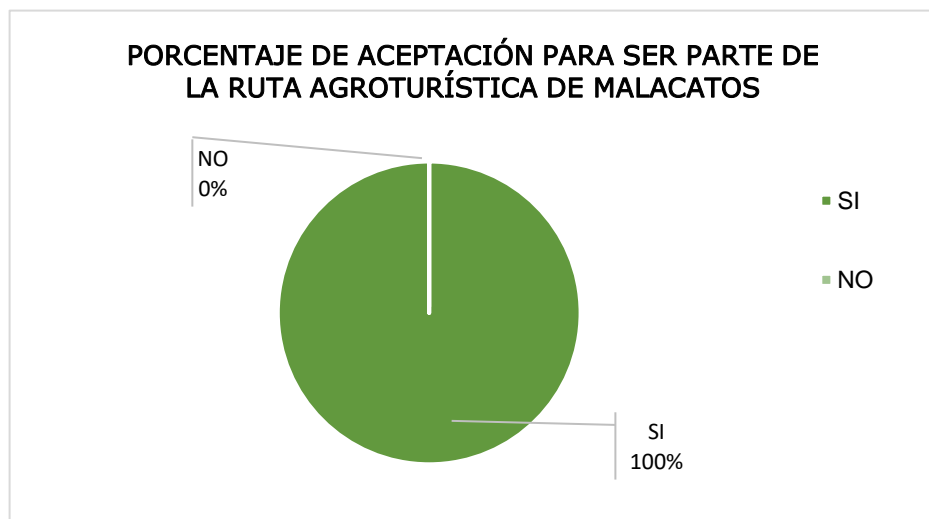


*Nota. El Autor.*

Pregunta 6. Se cuantifica la cantidad de respuestas negativas y la cantidad de respuestas positivas, de manera que se pueda establecer el porcentaje de aceptación respecto a la implementación de una ruta agro turística que incluya un recorrido por su establecimiento.

**Figura 13**

*Porcentaje de aceptación para ser parte de la ruta agroturística. Parroquia Malacatos.*



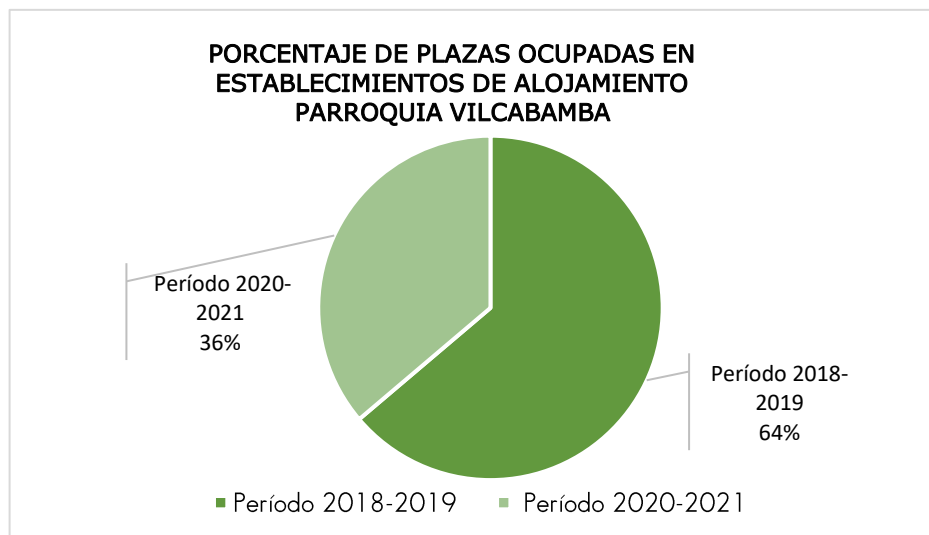
Nota. El Autor.

### 3.4.3 Alojamiento en Vilcabamba

Preguntas 1 y 2, se establece una operación simple de diferencia, así se define si existe incremento o disminución de huéspedes y servicios entre los dos periodos.

**Figura 14**

**Porcentaje de plazas ocupadas, período 2018-2019/ 2020-2021 Parroquia Vilcabamba**

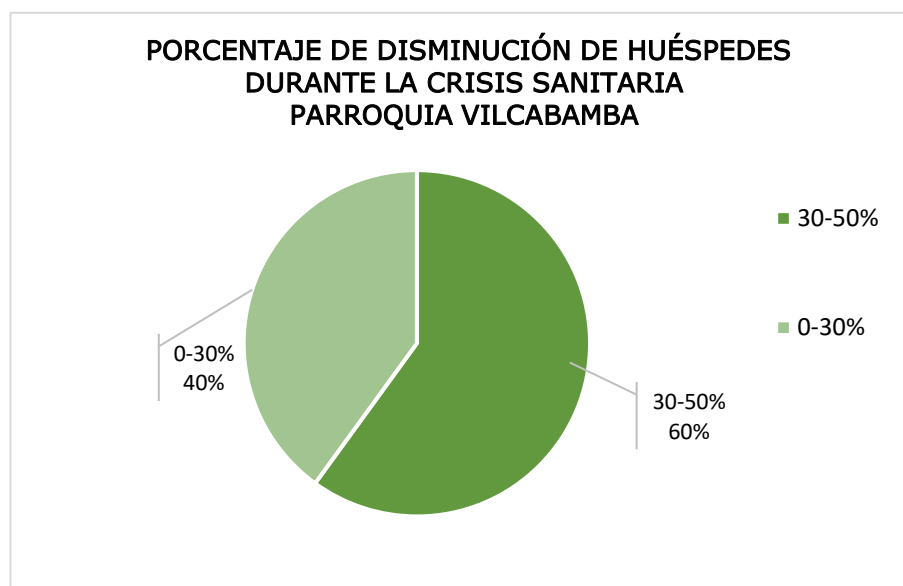


Nota. El Autor.

Pregunta 3. Se suma las respuestas iguales y se expone un promedio entre los encuestados con el fin de determinar el porcentaje de disminución en la demanda de alojamiento y servicios complementarios durante la crisis sanitaria.

**Figura 15**

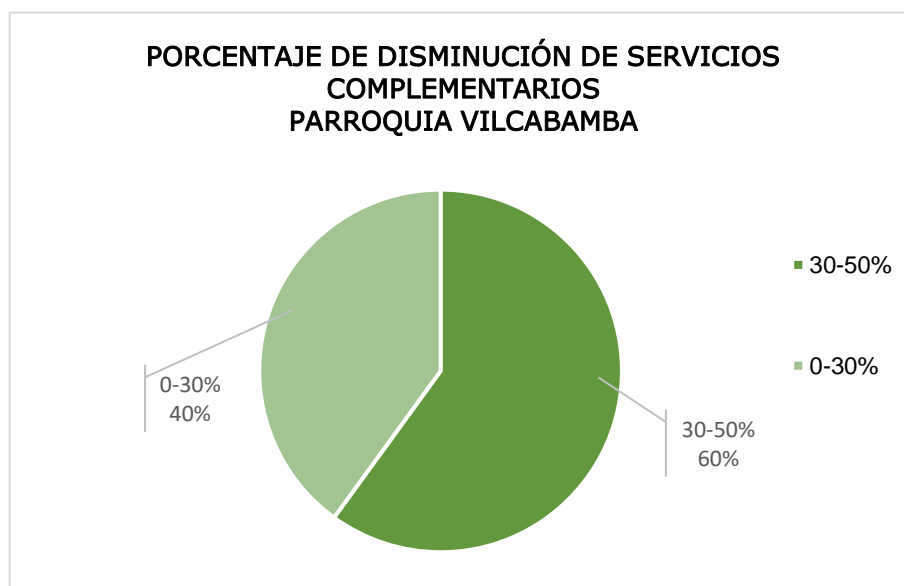
*Porcentaje de disminución de huéspedes. Parroquia Vilcabamba*



Nota. El Autor.

**Figura 16**

*Porcentaje de disminución de servicios complementarios. Parroquia Vilcabamba*

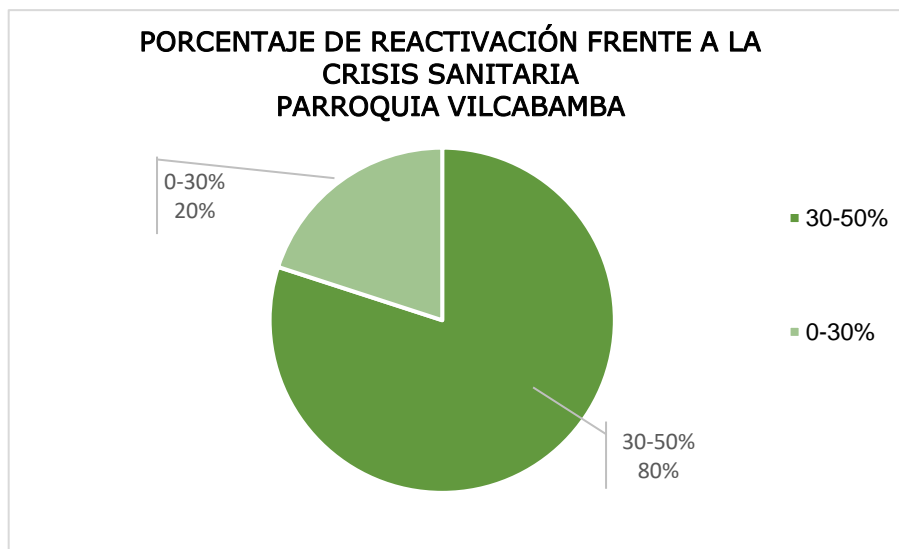


Nota. El Autor.

Pregunta 4. Se suma las respuestas iguales y se expone un promedio entre los encuestados para determinar el porcentaje consideran que ha avanzado la re-activación de su negocio.

**Figura 17**

*Porcentaje de reactivación. Parroquia Vilcabamba*

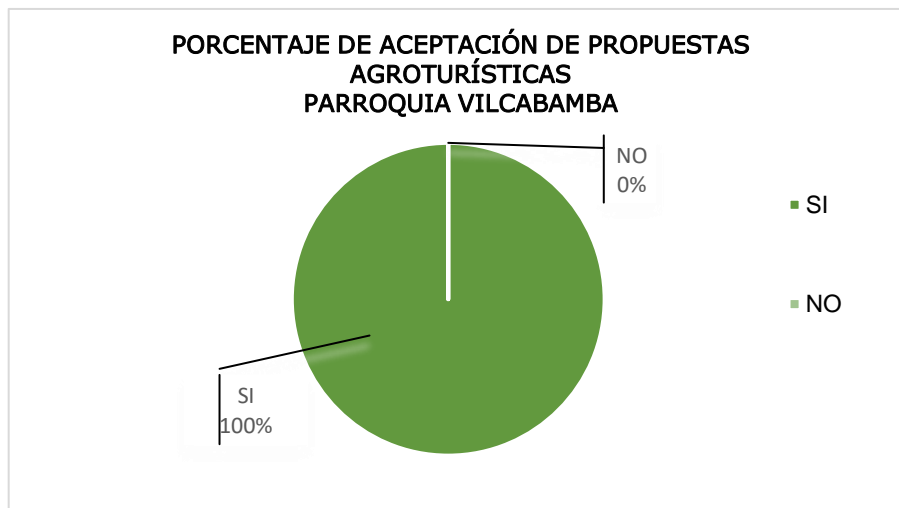


*Nota. El Autor.*

Pregunta 5. Se cuantifica la cantidad de respuestas negativas y la cantidad de respuestas positivas, de manera que se pueda establecer el porcentaje de aceptación respecto a la implementación de estrategias de agroturismo como herramienta para la reactivación económica del sector turístico y de la parroquia.

**Figura 18**

*Porcentaje de aceptación de propuestas de agroturismo. Parroquia Vilcabamba*

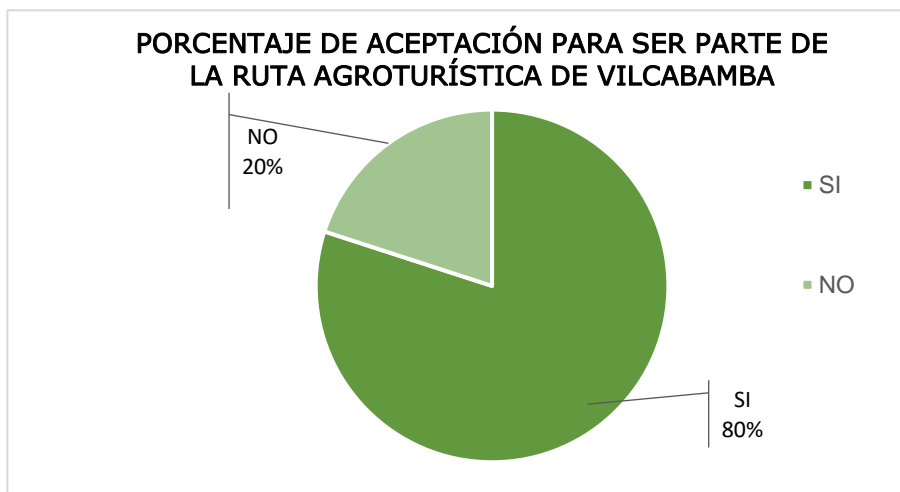


*Nota. El Autor.*

Pregunta 6. Se cuantifica la cantidad de respuestas negativas y la cantidad de respuestas positivas, de manera que se pueda establecer el porcentaje de aceptación respecto a la implementación de la ruta agro turística que incluya un recorrido por su establecimiento.

**Figura 19**

*Porcentaje de aceptación para ser parte de la ruta agroturística. Parroquia Vilcabamba*



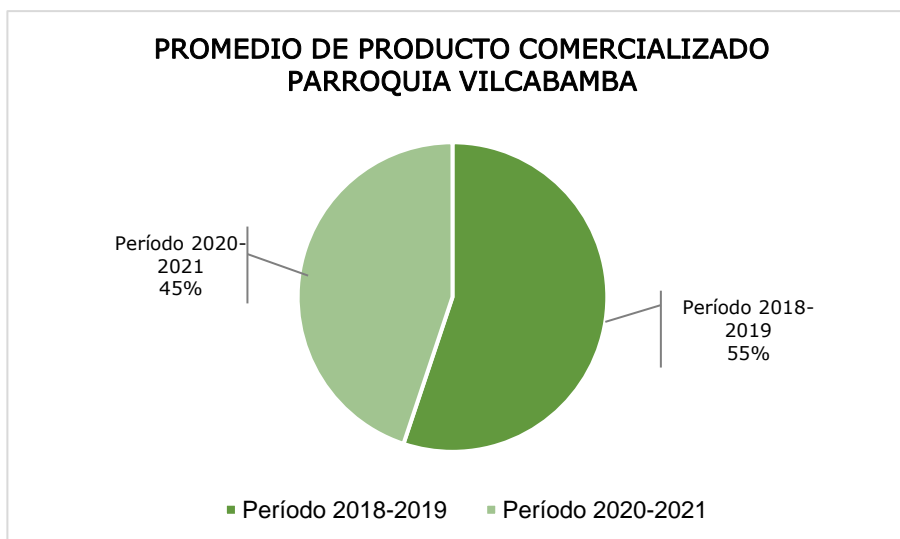
Nota. El Autor.

#### **3.4.4 Producción Agrícola en Vilcabamba**

Preguntas 1 y 2, se establece una operación simple de diferencia, así se define si existe incremento o disminución entre los dos periodos planteados.

**Figura 20**

*Promedio de producto comercializado período 2018-2019/2020-2021. Parroquia Vilcabamba*

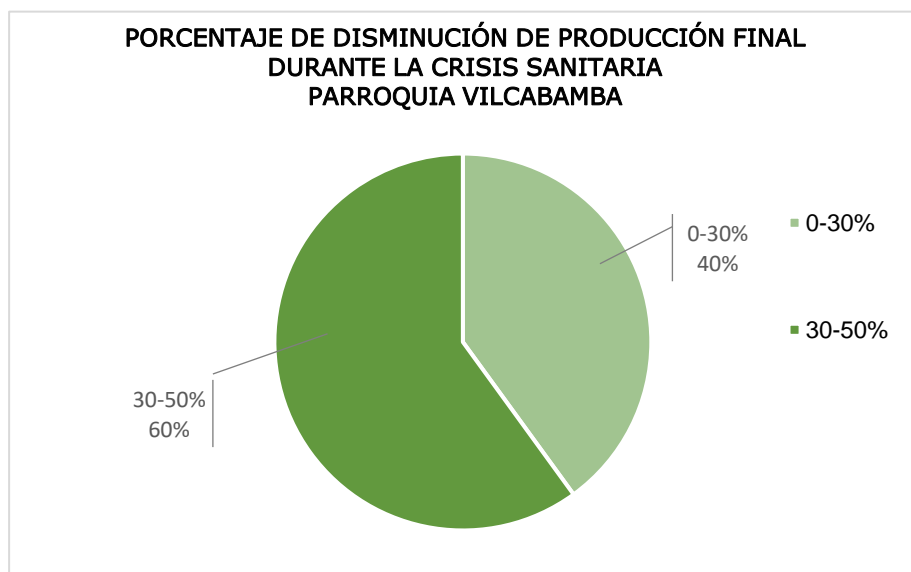


Nota. El Autor.

Pregunta 3. Se suma las respuestas iguales y se expone un promedio entre los encuestados con el fin de determinar el porcentaje de disminución en su producto, así como de su capital final durante la crisis sanitaria.

**Figura 21**

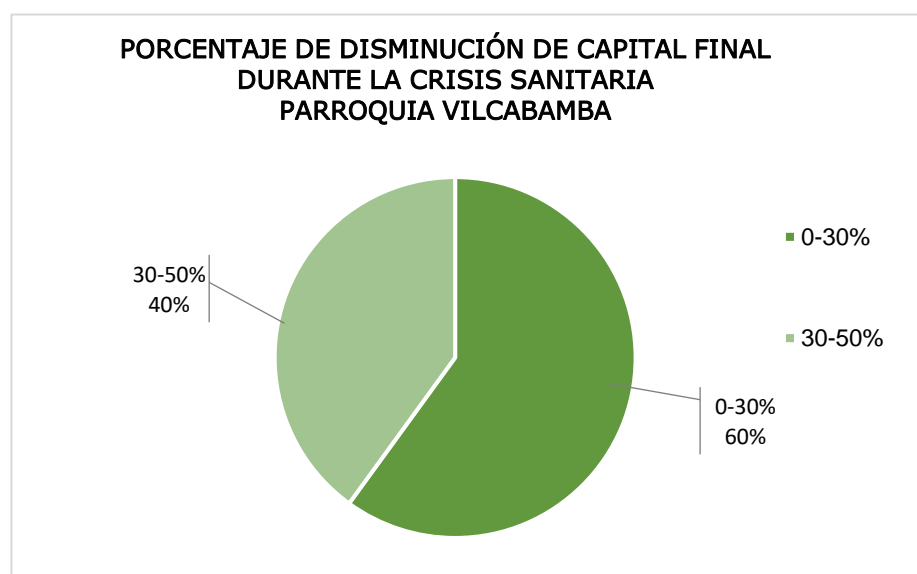
*Porcentaje de disminución de producción final. Parroquia Vilcabamba*



*Nota. El Autor.*

**Figura 22**

*Porcentaje de disminución de capital final. Parroquia Vilcabamba*

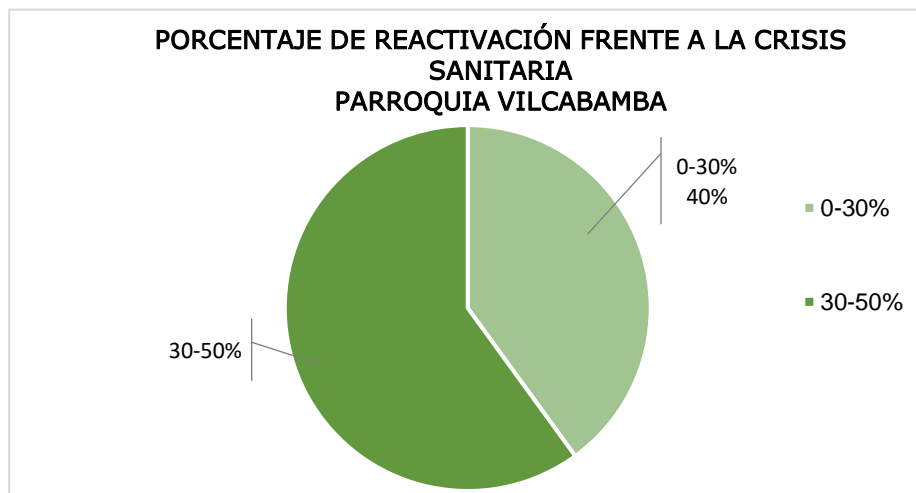


*Nota. El Autor.*

Pregunta 4. Se suma las respuestas iguales y se expone un promedio entre los encuestados para determinar el porcentaje consideran que ha avanzado la re-activación de su negocio.

**Figura 23**

*Porcentaje de reactivación. Parroquia Vilcabamba*

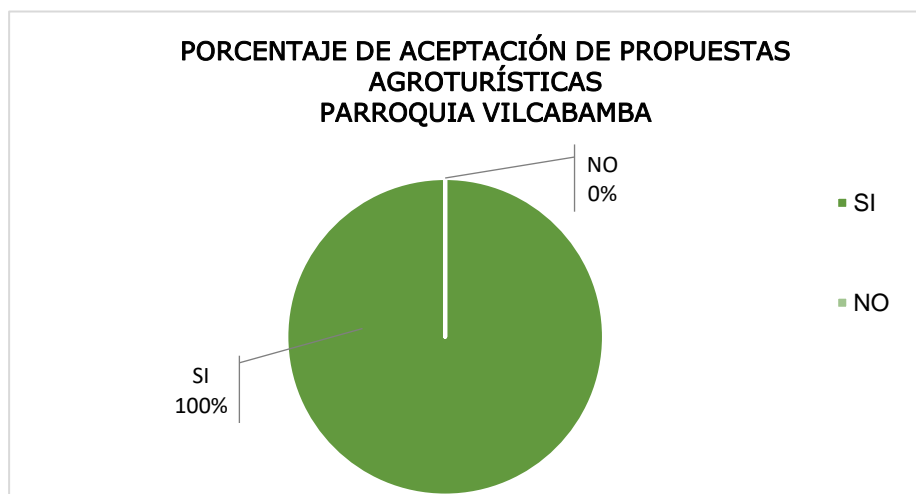


*Nota. El Autor.*

Pregunta 5. Se cuantifica la cantidad de respuestas negativas y la cantidad de respuestas positivas, de manera que se pueda establecer el porcentaje de aceptación respecto a la implementación de estrategias de agroturismo como herramienta para la reactivación económica del sector turístico y de la parroquia.

**Figura 24**

*Porcentaje de aceptación de propuestas de agroturismo. Parroquia Vilcabamba*

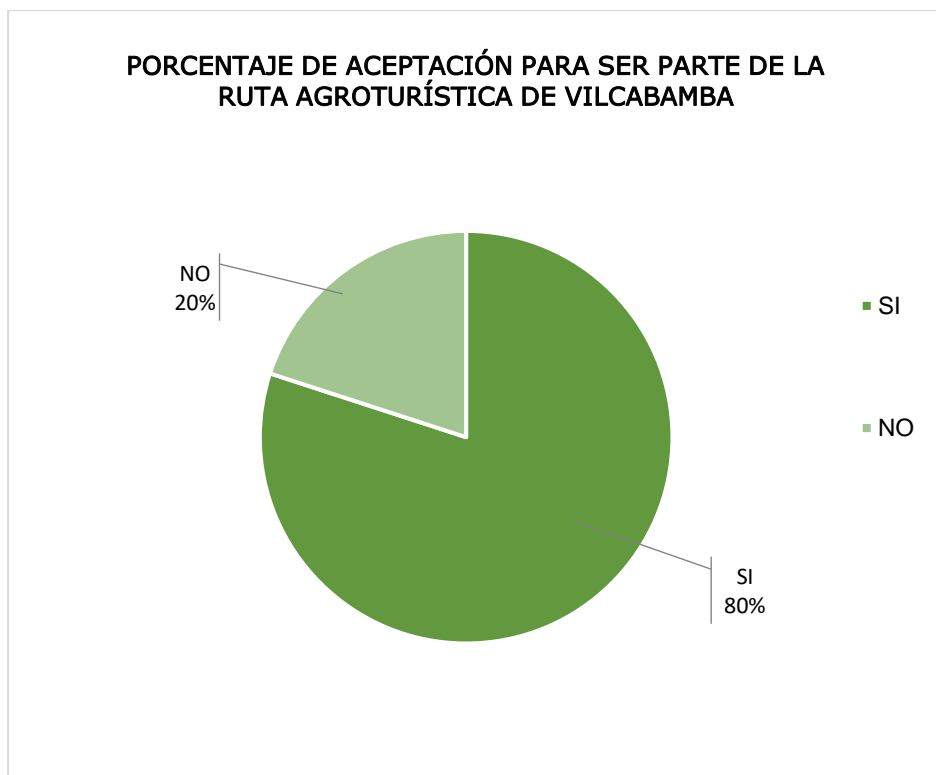


*Nota. El Autor.*

Pregunta 6. Se cuantifica la cantidad de respuestas negativas y la cantidad de respuestas positivas, de manera que se pueda establecer el porcentaje de aceptación respecto a la implementación de una ruta agro turística que incluya su establecimiento.

**Figura 25**

*Porcentaje de aceptación para estar en la ruta agroturística. Parroquia Vilcabamba*



*Nota.* El Autor.

### 3.5 Análisis e Interpretación

En base a los resultados obtenidos en las encuestas, se pueden determinar indicadores cuantitativos y cualitativos respecto de la situación actual de la ruta del café en Loja, tanto de su planta e infraestructura turística, como en el estado de los bienes y productos locales que se encuentran en la zona de estudio. De esa manera se exponen las siguientes conclusiones:



### **3.5.1 Alojamiento en Malacatos**

- En comparación al período 2018-2019, la ocupación de plazas de alojamiento en establecimientos turísticos de Malacatos ha disminuido en un 20%.
- 70% de los encuestados afirman que han sufrido una disminución de huéspedes en sus establecimientos en los rangos del 0-30%.
- 70% de los encuestados afirman que han sufrido una disminución de servicios complementarios en sus establecimientos entre los rangos del 30-50%.
- 70% de los encuestados afirman que el porcentaje de reactivación de su negocio se encuentra entre el 30-50%.
- 85% de los encuestados están de acuerdo en la implementación de estrategias de reactivación económica post- crisis sanitaria vinculadas al agroturismo, mientras que un 70% está de acuerdo con formar parte de la ruta propuesta.

### **3.5.2 Producción Agrícola en Malacatos**

- Los productores de la parroquia Malacatos han experimentado una disminución del 15-20% en la comercialización de sus productos en el período 2020-2021, en comparación al período 2018-2019.
- 70% de los encuestados afirman que han sufrido una disminución de producción final en los rangos del 30-50%, con respecto al período 2018-2019.
- 70% de los encuestados afirman que han sufrido una disminución de capital final entre los rangos del 30-50%, con respecto al período 2018-2019.
- 70% de los encuestados afirman que el porcentaje de reactivación de su negocio se encuentra entre el 30-50%.
- 100% de los encuestados están de acuerdo en la implementación de estrategias de reactivación económica post- crisis sanitaria vinculadas al agroturismo, y están de acuerdo con formar parte de la ruta propuesta.

### **3.5.3 Alojamiento en Vilcabamba**

- En comparación al período 2018-2019, la ocupación de plazas de alojamiento en establecimientos turísticos de Vilcabamba ha disminuido en un 20%.
- 70% de los encuestados afirman que han sufrido una disminución de huéspedes en sus establecimientos en los rangos del 0-30%.
- 70% de los encuestados afirman que han sufrido una disminución de servicios complementarios en sus establecimientos entre los rangos del 30-50%.
- 80% de los encuestados afirman que el porcentaje de reactivación de su negocio se encuentra entre el 30-50%.
- 100% de los encuestados están de acuerdo en la implementación de estrategias de reactivación económica post- crisis sanitaria vinculadas al agroturismo, mientras que un 80% está de acuerdo con formar parte de la ruta propuesta.

### **3.5.4 Producción Agrícola en Vilcabamba**

- Los productores de la parroquia Malacatos han experimentado una disminución del 35-40% en la comercialización de sus productos en el período 2020-2021, en comparación al período 2018-2019.
- 70% de los encuestados afirman que han sufrido una disminución de producción final en los rangos del 30-50%, con respecto al período 2018-2019.
- 70% de los encuestados afirman que han sufrido una disminución de capital final entre los rangos del 30-50%, con respecto al período 2018-2019.
- 70% de los encuestados afirman que el porcentaje de reactivación de su negocio se encuentra entre el 30-50%.
- 100% de los encuestados están de acuerdo en la implementación de estrategias de reactivación económica post- crisis sanitaria vinculadas al agroturismo, y están de acuerdo con formar parte de la ruta propuesta.

De lo analizado, se puede concluir que la reactivación tanto del sistema turístico, como del productivo, se encuentra en proceso y en un rango entre el 30-50%, por lo que se considera de suma importancia implementar la puesta en marcha del proyecto como una iniciativa que contribuya al desarrollo y reactivación de la economía local, y como respuesta a las inquietudes de los actores involucrados, los cuales brindan su apoyo a la propuesta y a formar parte de ella.

## **Capítulo IV**

### **Propuesta de rutas temáticas en la Ruta del Café Sur-Oriental de Loja**

La propuesta de rutas temáticas dentro de la ruta principal del café en la provincia de Loja, particularmente en las parroquias de Malacatos y Vilcabamba, en la región sur-oriental del país es el objetivo principal de la presente investigación y parte de la información recopilada de la bibliografía en el marco teórico, así como del diagnóstico del sector turístico y productivo respecto al impacto de la pandemia del COVID-19, y la implementación de estrategias de desarrollo local endógeno como rutas temáticas, como una estrategia de reactivación. Los resultados de las encuestas en cuanto al proyecto de una ruta agro turística en la zona de estudio y su apoyo como productores y propietarios de servicios turísticos, se puede concluir que existe el apoyo de la comunidad local y el proyecto se considera viable.

#### 4.1 Misión, Visión y Objetivos

**Tabla 10**

*Misión, Visión y Objetivos de las rutas propuestas*

Misión	Visión
“Incentivar prácticas de desarrollo local y agroturismo en el corredor Sur-Oriental de Loja como estrategia de reactivación económica posterior a la pandemia”	“Consolidar a las parroquias Malacatos y Vilcabamba como principal destino turístico de Loja y como modelo económico de sostenibilidad comunitaria”
Objetivo General	Objetivos Específicos
Crear un sistema gráfico de rutas complementarias a la ruta del café, que incluya puntos de interés agrícola en las parroquias Malacatos y Vilcabamba, que permitan dinamizar la oferta turística actual y reactivar la economía en la región.	Destacar puntos de interés agrícola en productos locales como: café, caña de azúcar, miel de abeja, chamico, truchas, etc.
	Incluir los procesos y mano de obra involucradas dentro de cada sitio dentro de la ruta, así como la misión, visión y principios de la empresa o productor.
	Vincular a otros sectores económicos como actores complementarios a la ruta: establecimientos de alojamiento y entretenimiento, restaurantes, proveedores de bienes y servicios turísticos, guías, etc.

*Nota.* El Autor.

Se considera que, con la puesta en marcha del proyecto, se podrá obtener mayor información y difusión de los productos locales que se desarrollan y producen en la zona, y la gente involucrada detrás de los mismos, de manera que la ruta del café en Loja se consolide como un producto turístico que aporte identidad a la zona, sacando provecho del auge del café Lojaño para promocionar otros cultivos y productos de la zona, generando interés por la agricultura y dinamizando la oferta turística.

La propuesta se compone de una serie de cartografías que incluyen los puntos de interés de las parroquias Malacatos, Vilcabamba y San Pedro de Vilcabamba considerados para ser parte de la ruta, ya sea por sus características como finca o hacienda productora, centro de acopio y plantas de beneficio, o con servicios mixto (producción y servicio). Las rutas se dividen en 3 tipos:

**Tabla 11**

*Tipologías de rutas propuestas según la clasificación de la OMT (p.32)*

Tipología de ruta	Subtipo	Ruta propuesta
Según su diseño y estructura	Lineares	Ruta de Malacatos día 1 y 2
		Ruta de Vilcabamba
	En red	Ruta del café
		Ruta de la caña
Según la temática	Agro-turísticas	Ruta San Pedro de Vilcabamba
		Ruta del café
		Ruta de la caña - Malacatos
Según el territorio	Parroquiales	Ruta de Malacatos día 1 y 2
		Ruta de San Pedro de Vilcabamba
		Ruta de Vilcabamba

Tipología de ruta	Subtipo	Ruta propuesta
Según su origen histórico o reconfiguración actual	Patrimonio de producción artesanal	Ruta de la caña - Malacatos
		Ruta Malacatos
Según la infraestructura	Rutas de ida y vuelta	Ruta San Pedro de Vilcabamba
		Ruta de Vilcabamba
	1 día de alojamiento	Ruta de Malacatos día 1 y 2
	Varios días de alojamiento	N/A

*Nota.* El Autor.

Cada ruta contiene los puntos de interés expuestos a continuación, una breve reseña histórica de cada uno de ellos, sus productos y actividades económicas principales, sus objetivos y motivaciones, y los procesos detrás de cada uno de los productos locales.

#### **4.2 Café: Principal Producto de la Ruta**

Partiendo con el café como producto principal de la zona sur-oriental de la provincia de Loja y la razón por la que la ruta actual lleva ese nombre, motivo por el cual se quiere sacar provecho de la misma. Se analizan cuatro ubicaciones (dos en Malacatos y dos en Vilcabamba) de alto prestigio dentro de la industria local, en los cuales se pueden observar varios procesos de la cadena del café incluyendo cultivo, secado, fermentación, tueste y molido.

El café en el Ecuador, más que una bebida de tradición constituye un patrimonio cultural, se ha cultivado por más de un siglo en el país, con el café de Jipijapa, en Manabí, que data del año 1830.

El mercado internacional de café en el país se abrió casi al mismo tiempo que el cacao, por lo que lograron un desarrollo conjunto en los años noventa, siendo 1982 el año pico con una exportación que superaba el millón de sacos (1.2 millones). (Ortega, 2003).<sup>(9)</sup>

En la última década, el mercado de café de especialidad ha despegado en el Ecuador, alcanzando precios récord en el quintal, esto viene dado con el descubrimiento del alto potencial de los suelos ecuatorianos en provincias como Manabí, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Bolívar, El Oro, Zamora Chinchipe, Morona Santiago, Napo, Galápagos, y Loja. (Corral y Kruft, 2004). Loja, se caracteriza por la producción de cafés de especialidad, seleccionados y de orígenes, haciéndose acreedora al premio de taza dorada en los años 2011, 2014, 2015, 2016, 2019 y 2020. Según los datos de ANECAFE, el total de hectáreas sembradas de café en Ecuador es de 230.000 hectáreas distribuidas de la siguiente manera:

- Región Costa: 112.000 Ha
- Región Sierra: 62.000 Ha
- Región Amazónica: 55.000 Ha
- Galápagos: 1.000 Ha.

#### **4.2.1 Cultivo**

El sistema tradicional de cultivo presenta una serie de ventajas frente a los procesos industrializados, respecto de la variedad vegetal, los terrenos de cultivo con solvente todo el año, los ciclos nutricionales diferenciados en abonos y rotaciones, además de la conservación de suelos, especies y cultivos para la soberanía alimentaria. Este sistema ofrece una riqueza inigualable en conocimiento adquirido, y a medida que pasa el tiempo, se engrandecen las técnicas ancestrales pasadas de generación en generación. Dentro del cultivo de café tradicional (en la zona) se pueden diferenciar tres etapas principales: la etapa de semillero, la etapa de plántula enfunda de polietileno, y la de planta cultivada en suelo.<sup>(21)</sup>

Para la primera fase, se dispone de las semillas de café, las cuales deberán ser previamente analizadas y calificadas para cumplir requerimientos de calidad, así como características deseables por productores y consumidores, y la dota de su cualidad de “variedad mejorada”. Una vez seleccionadas las semillas, se procede a realizar la siembra en vivero.

Los viveros necesitan ser abiertos, pero poseer un elemento de protección contra las inclemencias de la lluvia y el sol, de manera que se pueda tener un cierto control sobre la temperatura y la presencia de agentes extraños en el vivero.

Los cajones donde se siembra la semilla consisten en espacios delimitados por madera o ladrillo, de dimensiones rectangulares (1,00m x 2,00m / 1,20m x 2,40m), los cuales se llenarán de arena fina, para ser abonados con compost. Para la siembra, se realizan surcos en la arena de manera transversal, separados aproximadamente 10cm. de cada surco, y se depositan las semillas dentro de los surcos separadas entre ellas aproximadamente 3-5cm., para asegurar su correcto crecimiento. <sup>(21)</sup>

## Figura 26

*Siembra de semillas de café*



*Nota.* El Autor.

Cabe recalcar que el vivero o semillero deberá estar protegido por una cubierta ligera o tela zarán, y se debe empezar el proceso de siembra en la época seca, para evitar que los cultivos sufran daños por el agua. Una vez que la semilla se ha convertido en plántula (aproximadamente 8-10 semanas), se realiza su trasplante a las fundas de polietileno. Para esto, se saca a la plántula del semillero, evitando daños en su tallo; luego se realiza un corte de 0,5cm. o menor en la punta de la raíz, y se la ubica en la funda de 6x7 pulgadas, ya llenas y dosificadas con tierra enriquecida con abono y compost.



Las fundas son colocadas en hileras de menos de 1m. de ancho para poder realizar monitoreo de las mismas, y deben encontrarse a resguardo de las inclemencias del clima, al igual que en el semillero. Para su correcto crecimiento las plantas deben ser fertilizadas con caldo microbiológico al 5% y Biol cada 15 días.

Para la fase de cultivo en suelo se debe primero realizar la preparación del terreno donde se van a sembrar las plantas de café, esto incluye:

- Estudio de suelos SPT para laboratorio.
- Arado y eliminación de maleza.
- Ubicación de puntos para plantas a 1,50m. de distancia entre ellas en hileras de 2,00m de separación cada una.

Se tiene que tomar muy en cuenta la densidad de las plantas en el terreno. Normalmente se ocupa un terreno de 1 hectárea con aproximadamente 3,000-3,500 plantas, ya que varía dependiendo del terreno y también de la variedad del cafeto. Las plantas de café deben ya tener al menos 1 año de edad y se debe realizar la siembra en época lluviosa, y colocar vegetación seca cerca del tallo, así como compost, humus, estiércol procesado, o similares en el hueco donde se va implantar el cafeto para su correcto desarrollo.

**Figura 27**



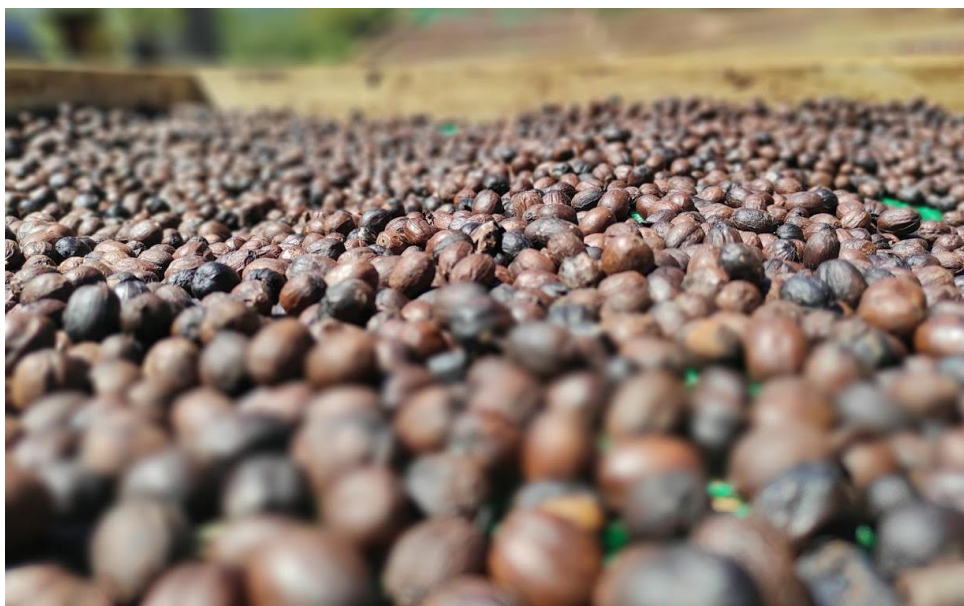
*Plántulas de café.*

*Nota. El Autor.*

#### **4.2.2 Fermentación y secado**

Una vez que los frutos del cafeto han madurado lo suficiente, hasta alcanzar un tamaño considerable y una coloración rojo-vino, son cosechados a mano teniendo en cuenta la selección de granos y evitar granos defectuosos, con deficiencias nutricionales o verdes. Posterior a la cosecha, se realiza una clasificación y selección exhaustiva de granos, la cual consiste en colocar los granos en grandes contenedores o baldes de agua y se desecha todo aquel que flote, ya que se considera que todo fruto bajo en azúcares, aminoácidos y agua flota y debe ser desechado. Con los frutos ya seleccionados, se comienza con el proceso de fermentación del café. Es un proceso de vital importancia en la cadena de producción debido a que, aquí, se ha de considerar las características del grano y la variedad del cafeto para dotar del sabor final al producto. En la fermentación se miden el porcentaje de humedad de los granos, sus grados brix (azúcares), nivel pH, tanto previo, como posterior al proceso. <sup>(23)</sup> Esta parte de la cadena, depende de la parte del fruto denominado “mucílago”, el cual es una capa gelatinosa que contiene los azúcares, levaduras y bacterias propias del fruto, por lo que existen tres tipos de fermentación:

- **Proceso Natural:** en este proceso los frutos se fermentan dentro de su misma cáscara, es decir, sin pelado. La fermentación resultante es de tipo anaeróbica con alto contenido de azúcares.
- **Proceso Honey:** para este proceso, se retira la cáscara del fruto, pero se conserva el mucílago, de manera que la fermentación resultante es semi-aeróbica y el fruto se dota de una coloración marrón por el alto contenido de azúcares del mucílago.
- **Proceso Lavado:** en este proceso, se retira la cáscara y el mucílago del fruto y se fermenta la semilla limpia, por lo que la fermentación resultante es aeróbica, lo que aporta acidez al producto final.

**Figura 28***Secado de café al natural*

*Nota.* El Autor.

Para el secado del café, los granos son colocados en camas africanas, a menudo dentro de un invernadero para poder controlar la temperatura interior, de manera que los granos se deshidraten y eliminen el gran porcentaje de agua que guardan después de la fermentación, y que disminuya del 90-92% al 11-12% aceptable para los procesos posteriores. Durante el proceso de secado es importante mantener un monitoreo constante de temperatura, pH y humedad, así como mantener en constante movimiento a los granos, para que la humedad de un grano sobre otro no cause hongos.

**4.2.3 Trillado y tueste**

Con los granos de café secos y seleccionados, se realiza el proceso de trillado, el cual consiste en retirar la capa denominada “pergamino” al café y en el proceso detectar posibles defectos en el grano en cuanto a coloración, forma, uniformidad, etc. El trillado se puede realizar con la ayuda de máquinas trilladoras, para luego colocar los granos en mallas denominadas cribas, con diferentes tamaños de rendijas donde los granos serán clasificados por tamaño. La clasificación de granos por tamaño es sumamente importante para el proceso de tueste, ya que la uniformidad en el tamaño de los granos va a garantizar un tueste uniforme y sin granos quemados. <sup>(24)</sup>

El tueste es una de las singularidades que aporta el sabor al café luego del correcto cultivo y fermentación, ya que durante este proceso se debe alcanzar la curva de tueste ideal, la cual se establece mediante los parámetros de calidad del producto que se quiere obtener, así como las especificaciones técnicas del fruto en cuanto a sus procesos, tipo de planta, etc. Se trata de un proceso de transmisión de energía hacia los granos, que permite que se lleven a cabo interacciones termodinámicas entre las sustancias que componen la semilla, para intensificar sus atributos originales y generar sabores más complejos. Existen diversas maneras de realizar el tueste, artesanalmente y por tradición, los caficultores tradicionales tostaban el café en grandes pailas metálicas con hornilla de leña y con la ayuda de pailones para mover los granos. Actualmente se lo puede realizar en máquinas tostadoras de gas o electricidad, de operación manual, digital, automático, etc.

### **Figura 29**

*Tueste de café*



*Nota.* Pablo Eguiguren Calisto, finca El Aguacate, Loja, Ecuador. 2019

#### **4.2.4 Molido y extracción**

Como último eslabón en la cadena productiva del café, se tienen los procesos de molido del café y la elección del método de extracción que se desea. Cabe recalcar, que para este punto el café ya es un producto final, y su venta y exportación como grano tostado se ha vuelto la elección popular del consumidor debido a que ellos pueden emplear herramientas caseras para su molido y extracción, además de que las cualidades de café se mantienen mejor en el grano tostado.

En el proceso de molido se trituran los granos en molinos que pueden ser de tipo manual, o de tipo industrial, y el grosor del tueste dependerá siempre del método de extracción que se va a emplear posteriormente, por lo que el molido no será el mismo siempre, normalmente se emplea una molienda gruesa para métodos de goteo como el filtro y la cafetera tradicional, y molienda fina para métodos de espresso. En el proceso de extracción, se abre una vez más un universo de posibilidades que se basan en los procesos anteriores de la cadena, en la que se toman en cuenta las propiedades de la variedad, el grano, la fermentación, el tipo de tueste y tipo de molienda del producto para poder extraer sus propiedades en agua.

Los métodos tradicionales incluyen el filtro casero, “chuspa” o “chucho” denominado popularmente; métodos eléctricos como la cafetera tradicional, métodos alternativos como los populares “cold brew”, y los métodos profesionales, en el que se incorpora un nuevo actor: el barista. Todos los métodos de extracción deberán tomar en cuenta la cantidad de agua y el tiempo de extracción para poder dotar a la bebida del sabor que se intenta generar.

### **Figura 30**

*Extracción de café con V60*



*Nota. El Autor.*

#### 4.2.5 Finca La Comarca

La Comarca es una finca cafetalera de propiedad familiar ubicada en la vía Landanguí-Malacatos, a una altitud de entre 1600 y 1650 m.s.n.m, en las faldas del cerro Yunanga, barrio El Carmen, perteneciente a la parroquia Malacatos.

#### Figura 31

*Panorámica de la finca “La Comarca”*



*Nota.* Javier Coronel Burneo, Finca La Comarca. Loja, Ecuador

En La Comarca se produce una variedad de plantas y frutos, incluyendo guayaba, guanábana, guineo, naranja, mandarina, así como cría de animales de corral como gallinas y patos, y también caballos. La finca fue establecida como sitio de producción en el año 2018 por la iniciativa de dos de sus propietarios más jóvenes: los ingenieros Javier Coronel y Daniel Burneo, quienes tuvieron la iniciativa de utilizar los terrenos de su hacienda de campo familiar para crear un modelo sostenible de producción a corta escala, que permita establecer una marca de productos orgánicos.

Actualmente la finca produce café de especialidad en sus 3 procesos: cultivo, fermentación, lavado y secado; dulce de guayaba y dulce de guanábana, todo con ingredientes propios de la finca y bajo procesos de producción artesanal tradicionales.

La Comarca tiene un plan de producción totalmente libre de pesticidas y herbicidas, además de elaborar sus propios fertilizantes y mezclas físicas de acuerdo a un plan de nutrición previamente estudiado y establecido a través de indicadores como el suelo y el clima; así como un reciclaje de los desechos de cada proceso para elaborar abonos y enmiendas en suelo, y tratamiento de aguas miel antes de su desecho final

### Figura 32

*Café de la finca La Comarca*



*Nota.* Javier Coronel Burneo, finca La Comarca, Loja, Ecuador.

#### **4.2.6 Piladora y Tostadora Don Víctor**

“Café Don Víctor” es un negocio familiar de los hermanos Victor Román y José Román, quienes aprendieron la práctica del pilado y tueste de café de parte de sus padres y abuelos. Hace 34 años, estos dos hermanos decidieron emprender en un negocio que les permita tostar y moler café de la región de Malacatos en grandes cantidades, para ser comercializado al por mayor en la ciudad de Loja y el resto de la provincia, por lo que decidieron invertir en la maquinaria necesaria y lanzaron su primera marca: “Café Malacatos”.

## Figura 1

### Café “Don Víctor



Nota. El Autor.

Con el pasar del tiempo y con el éxito de las operaciones, el menor de los hermanos decide independizarse y lanzar su propia marca al mercado: Café Don Víctor. Las operaciones en la piladora y tostadora son la de acopio de lotes y micro-lotes de más de 100 caficultores locales de la zona, pilado y selección de granos, tostado en horno industrial, molido según especificación del cliente, y empacado para venta y transporte final. El producto final varía dependiendo de las preferencias del cliente: en grano, molido, tueste fuerte o ligero, etc.

Café Don Víctor representa un eslabón esencial en la cadena de valor del café en la zona, además de un modelo que incentiva prácticas de consumo y emprendimiento local, y que brinda apoyo a los pequeños productores para poder sacar su producción al mercado y dinamizar sus fuentes de ingreso. Según Don Víctor, se planea extender las operaciones de la empresa en las nuevas instalaciones que se encuentran actualmente en construcción, lo que permitirá acopiar y procesar más producto del actual



**Figura 33***Maquina piladora de café**Nota. El Autor.***Figura 34***Tueste de café en horno**Nota. El Autor.***4.2.7 Café Don Roberto**

“Café Don Roberto” es una marca de café de Vilcabamba que ha ido ganando protagonismo entre las marcas de café de altura local, debido a que incorporan todos los procesos de la cadena en sus instalaciones en el valle de Vilcabamba. Roberto Rengel, su propietario y gerente general, nos relata que la idea de cultivar café empezó desde el año 1994, él corresponde a la tercera generación de caficultores de su familia. En la finca de la familia Rengel se cultiva café de variedad Bourbon rojo y amarillo, Sidra, Catucaí, Caturra, etc., a una altitud de aproximadamente 1500-1530 m.s.n.m.; además de poseer abundantes frutales, aguacates, pitajayas, entre otros.

**Figura 35***Panorámicas Café Don Roberto. L**Nota. Roberto Rengel, Loja, Ecuador***Figura 36***Procesos producción café “Don Roberto”**Nota. Roberto Rengel, Loja, Ecuador*

Café Don Roberto es una iniciativa comunitaria que pretende incorporar a varios productores pequeños de la localidad para incorporar micro-lotes de distinto origen al mercado nacional e internacional, además de ofrecerles asesoría en procesos y maquinaria, manejo de cultivos, control de plagas, control de calidad de producto terminado, etc.

#### 4.2.8 Café Capamaco

Café Capamaco y Capamaco Trading Co., es una empresa exportadora de café fundada en el año 2010 por el Ec. Roberto Jiménez, basado principalmente en la ciudad de Loja, pero con centros de acopio y productores asociados alrededor de toda la provincia. Empezó como una empresa productora de café a pequeña escala en la finca “Capamaco”, ubicada en el valle de Vilcabamba.

Actualmente, se trata de una empresa que funciona como un gremio o cooperativa para productores pequeños o de los denominados “micro lotes”, que ayude a impulsar la venta de su producto cada año en el mercado internacional, con estrategias como el acceso al mercado, asesoramiento técnico y entrenamiento dentro de los procesos, y sobre todo una venta a mayor precio que el local. Roberto nos cuenta que Capamaco nació como una solución a las necesidades de los productores al sur del Ecuador, que no tenían acceso a los mercados de café de especialidad masivos, por lo que su producto, de altísima calidad, se desperdiciaba.

#### Figura 37

*Finca Capamaco*

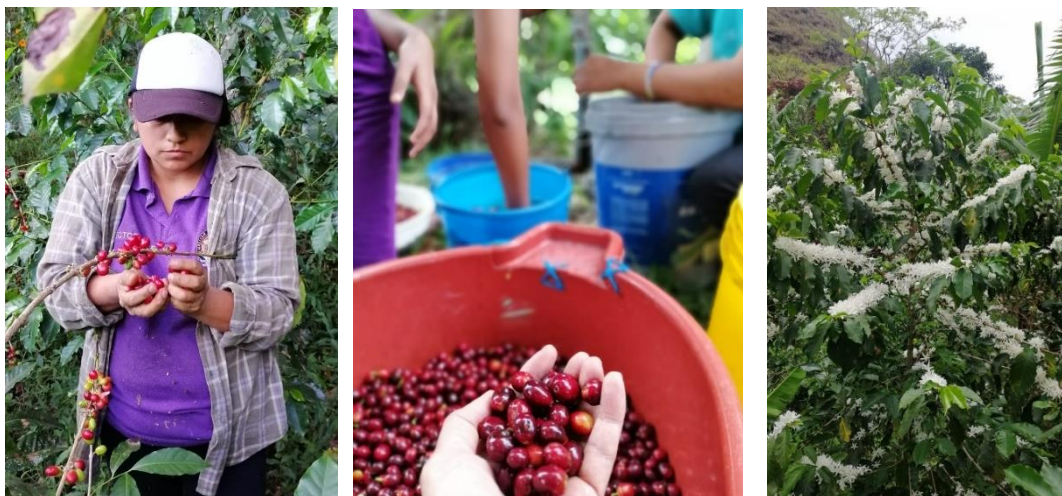


*Nota.* Roberto Jiménez, Loja, Ecuador

Según dijo Roberto Jiménez: como Capamaco Trading en el 2020 exportamos 3 contenedores con alrededor de 750 qq y para el 2021 esperamos un ligero incremento de un 5%. En la pandemia la demanda creció, pero los problemas logísticos limitaron las ventas.

### Figura 38

Cosecha de café en finca Capamaco



Nota. Roberto Jiménez, Loja, Ecuador

### 4.3 Caña de azúcar

La caña de azúcar es el producto más común y de mayor consumo en la zona después del café, y es que Loja y el sur del Ecuador tienen una cultura de alto consumo de caña, de la cual surgieron las primeras industrias locales de las que se tiene conocimiento histórico y que operan hasta nuestros días, como por ejemplo el Ingenio Azucarero Monterrey, en el valle de Catamayo, y la empresa ILELSA (Industrial Licorera Embotelladora de Loja S.A), la cual funciona desde el año 1961 por la visión de varios cañicultores visionarios de los valles de Malacatos, Vilcabamba y Quinara.

A continuación, se exponen 5 puntos de interés de la cadena productiva de la caña de azúcar ubicados en la parroquia de Malacatos, que incluyen cultivo y cosecha, extracción de jugo para aguardiente, fabricación de panela y miel, y venta de productos terminados. Científicamente conocida como *Saccharum officinarum*, la caña de azúcar es una gramínea tropical con tallos de bastante espesor y que pueden alcanzar hasta los 5 metros de altura. Es un cultivo de gran importancia en el país y el mundo, debido su alto contenido de glucosa y sacarosa, elementales en la alimentación de humanos y animales; y su capacidad para generar diversos productos tradicionales de consumo local e industrial. La caña de azúcar se ha venido cultivando en el Ecuador incluyendo su región Sur, desde hace varias décadas debido a la facilidad que implica sus cuidados, y a la poca tecnología que requiere para su cosecha y procesamiento, de los cuales depende qué productos se extrae de la misma, dependiendo del nivel de instrucción e industrialización del agricultor. <sup>(30)</sup>

Al sur del Ecuador, la caña se aprovecha de manera general para obtener azúcar, la cual es comercializada a todo el país en un proceso que incluye un tratamiento industrial y especializado para poder obtener productos de calidad. Por otro lado, el cultivo de caña de azúcar se utiliza tradicionalmente para obtener productos de manera artesanal, como los bloques de panela, la miel, y mediante el uso de los tradicionales “trapiches”, obtener el jugo de la caña o “guarapo”, y el famoso aguardiente, conocido como “punta de caña”. Es bastante común observar paisajes cargados de planicies con cañaverales en Loja, sobre todo en los valles de Malacatos y Catamayo. Loja produce un 4% del total de caña de azúcar del país y comparte el tercer lugar con Imbabura, después de las provincias de Guayas (65%) y Cañar (26%). (SINAGAP,2017).

#### **4.3.1 Cultivo y cosecha**

La variedad de caña de azúcar que predominaba en el Ecuador es la caña “Ragnar”, la cual traía consigo una serie de plagas y enfermedades que perjudicaban a los agricultores y los ingenios azucareros, por lo que, con la finalidad de fortalecer la especie se crea en el año 1997 la CINCAE, Centro de Investigación de la Caña de Azúcar del Ecuador, con el apoyo del gobierno nacional y el aporte financiero de los grandes grupos azucareros del país. Con la creación de este centro de investigación, se incorporan especies mejoradas e híbridas que funcionan de mejor manera en el territorio nacional, para sustituir a la variedad Ragnar, la cual ocupa actualmente un 25% de la producción nacional, después de las variedades Cenicaña Colombia, y ECU-01<sup>(30)</sup>. No todos los países pueden producir caña de azúcar, debido a las estrictas condiciones climáticas y naturales que tiene esta planta para poder crecer, de manera que un 51,3% de la producción mundial se encuentra en el continente americano, y un 40,6% en Asia.

Para el cultivo de caña se necesitan temperaturas medias de 18° a 30°C para no alargar los procesos vegetativos, y una altura comprendida entre los 700 y 1000 m.s.n.m, pero en Ecuador llega hasta a los 2400 m.s.n.m.<sup>(32)</sup> La caña de azúcar es un cultivo anual que se puede manejar en dos períodos principales:

- Caña planta: ciclo que comprende desde la siembra hasta el primer corte.
- Caña seca: desde el primer corte y con el último, antes de empezar con una nueva siembra.

La propagación de caña se realiza por estaca, y para alcanzar su desarrollo total necesita de 11 a 17 meses, dependiendo de la variedad de caña, la altura, la zona climática, etc. Es un cultivo que requiere de abundante agua, fósforo, nitrógeno, potasio y azufre para su fertilización. Es un cultivo que permite obtener varios ciclos productivos debido a que se utiliza la planta en su totalidad (incluyendo el desecho o bagazo para fertilizantes y generación de energía), lo que lo convierte en viable para toda forma tradicional de cultivo, así como permite la mejora de sus condiciones genéticas de resistencia a plagas y contenido de azúcar mediante biotecnología. <sup>(28)</sup>

### **Figura 39**

*Plantación de caña de azúcar, Malacatos, Loja, Ecuador*



*Nota.* El Autor.

Para la cosecha de la caña de azúcar se utilizan métodos industriales y mecánicos, aunque tradicionalmente se corta el tallo, el cual contiene el producto bruto, los azúcares y carbohidratos, dejando un pedazo del tallo pegado a la raíz para luego ser trasplantado a manera de estaca.

El tallo de la caña puede variar en su coloración, generalmente es verde amarillento, pero puede presentar coloraciones moradas, rojizas y amarillas a causa de los rayos solares y los pigmentos propios de la planta. El resultado es un tallo de caña que se componen en un 70% por agua, 14% sacarosa, 14% parte leñosa, y 2% impurezas. Con el tallo cortado, se podan las hojas y se abonan en el suelo para la próxima siembra.

### 4.3.2 Extracción de jugo de Caña “Guarapo”

Una vez cosechados los tallos de la caña y podadas las hojas, se procede a ubicarlos en el molino o “trapiche”, que consiste en un sistema de engranajes operados a máquina, mediante propulsión a caballo o burro, o manuales que se encargan de hacer girar las ruedas del molino, mientras los tallos son triturados en dos rodillos pesados. <sup>(28)</sup> El resultado es el jugo que ha sido exprimido de las cañas, el cual tiene un sabor dulce y se degusta a menudo con limón o jugo de naranja. El desecho de los tallos, al cual se denomina “bagazo”, tiene gran potencial como combustible y se utiliza en las destilerías como leña.

#### Figura 40

*Extracción de jugo de caña en trapiche*



*Nota.* El Autor.

### 4.3.3 Aguardiente de caña “Punta”

Al jugo de la caña cosechada se la dispone en tanques para su fermentación, ya sea con levadura o al natural, para que los azúcares se conviertan en dióxido de carbono y alcohol en el lapso de 36 a 48 horas. <sup>(29)</sup> El resultado es un tipo de vino denominado “aguardiente” que contiene hasta 7 grados de alcohol, el cual es envasado con elementos que aportan sabor (menta, chicle, cereza, mora), y se vende al por mayor y menor al interior de la provincia y a nivel nacional, así como puede degustarse a manera de bebida tradicional, con 3 partes de guarapo y una de punta, en diversos lugares de la parroquia Malacatos, donde se lo conoce como “draque”.

### 4.3.4 Miel y Panela

Para la elaboración de bloques de panela, el jugo de caña se dispone en un molde o recipiente donde es hervido a altas temperaturas, eliminando los desechos o “cachaza”, la cual a menudo es empleada como alimento para porcinos. El resultado de la ebullición del jugo de caña es la obtención de miel de panela rica en azúcares naturales, y una vez seca se solidifica, formando los bloques de panela, los cuales tienen diversos usos cotidianos, medicinales y gastronómicos. <sup>(28)</sup>

#### Figura 41

*Elaboración de panelas*



*Nota. El Autor.*



### 4.3.5 Hacienda “La Trinidad”

**Figura 42**

*Fachada frontal Hacienda “La Trinidad”.*



*Nota.* David Palacios, Loja, Ecuador

La hacienda “La Trinidad” es probablemente el sitio de la ruta con mayor interés histórico y cultural. Se trata de una casa de hacienda ubicada en el barrio Ceibopamba, la cual contiene una herencia única y constituye un patrimonio local en el cultivo y producción de caña de azúcar. Sus primeros registros datan de finales del siglo XIX cuando en la hacienda funcionaba el primer ingenio azucarero de tipo hidráulico, en el cual se producía principalmente panecillos de azúcar morena. En las décadas posteriores, La Trinidad tendría otros dos propietarios, hasta que en 1926 se deja de lado las actividades del ingenio y se instala molinos de grano para producir panela a partir de la caña de azúcar. 50 años más tarde, la hacienda pasa a manos de sus actuales propietarios, las familias Palacios Jaramillo y Merchán Aguirre, quienes parcelaron los terrenos para dividir a sus hijos y nietos, y aún mantienen la casa de hacienda y los equipos originales del ingenio y la panela. Así nos lo relata la Sra. Rosa Jaramillo de Palacios, actual propietaria y residente de la hacienda.

La Trinidad ofrece al visitante una parte esencial de cada tipo de recurso turístico: una herencia artística, arquitectónica y cultural única en su casa de hacienda del siglo XIX, la fábrica y el ingenio antiguos propiamente restaurados, su paisaje natural, sus sembríos, los establos, las áreas comunes, la historia, la cultura local y la gastronomía.

**Figura 43***Cultivos de caña de azúcar Hacienda “La Trinidad”*

*Nota.* David Palacios, Loja, Ecuador

La Hacienda La Trinidad es un modelo de hacienda productora a gran escala que ha ido transformando su espacio y usos para adaptarse a las necesidades de varios periodos históricos por generaciones. Actualmente se sigue utilizando como casa de campo para la familia Palacios, cultivo de caña para venta en tallo, producción de aguardiente y panela, cría de animales de corral y caballos, además de prestar sus servicios como salón de eventos, hotel bajo reserva previa, y escenario para rodajes y sesiones de fotos.

**Figura 44***Interiores Hacienda “La Trinidad”*

*Nota.* David Palacios, Loja, Ecuador

#### 4.3.6 Finca Rojas Merchán

##### Figura 45

*Cultivo de caña Finca Rojas-Merchán*



*Nota.* El Autor.

La finca Rojas Merchán es una hacienda de campo familiar ubicada en el barrio Ceibopamba, vía de ingreso a la Trinidad, dentro de la parroquia Malacatos. Se trata de una finca de producción mixta a pequeña escala que contiene cultivo de caña, café, papaya, frutales de todo tipo, además de extracción de miel de abeja y apicultura a pequeña escala, con la visión de convertirse en un modelo comunitario de sostenibilidad para los miembros de la familia y el barrio. La finca Rojas Merchán pertenece a la parcelación de la Hacienda la Trinidad desde 1976, por lo que conserva sus raíces de finca productora de caña de azúcar y sus productos derivados.

##### Figura 46

*Cultivo de caña Finca Rojas-Merchán*



*Nota.* El Autor.

### 4.3.7 Finca Álvarez

**Figura 47**

*Panorámica de la finca Álvarez*



*Nota.* El Autor.

La finca Álvarez es un gran referente de producción a mediana escala. La propiedad se encuentra ubicada en la vía Malacatos-Vilcabamba, en la parroquia de Malacatos. Se trata de una finca de producción de caña de azúcar que corresponde a la chispa inicial que inició el gremio de cañicultores de Loja ahora conocido como ILELSA, fabricante de la famosa bebida de aguardiente de caña “Cantaclaro”.

**Figura 48**

*Antigua destilería Finca Álvarez*



*Nota.* El Autor.

**Figura 49***Panorámica de antigua destilería, finca Alvarez**Nota. El Autor.***4.3.8 Fábrica de panela “San José”****Figura 50***Fábrica de Panela “San José”**Nota. El Autor.*

La fábrica de panela “San José”, es un negocio de propiedad familiar del Sr. Luis Granda, quien ha laborado en procesos de caña de azúcar y elaboración de panelas artesanales desde su niñez, que durante muchos años buscaba fábricas y máquinas para arrendar y poder elaborar sus productos, hasta que su hermano José y él, decidieron comprar el terreno donde ahora se emplaza su fábrica. El Sr. Granda se encarga de reclutar productores de caña de azúcar y servicios de flete para poder conseguir materia prima de su producto, mientras que sus compradores son hijos y son ellos quienes establecen la demanda de panelas, la cual estima entre 13.000 y 15.000 unidades semanales.

La materia prima es recibida y almacenada en el área de molido y extracción, donde sus residuos se desplazan para luego ser utilizado como leña para los hornos. Luego se coloca el juego en bandejas metálicas donde se hierve y remueve a altas temperaturas, para luego ser colocada en moldes y secados en los hornos para su posterior transporte y venta.

### **Figura 51**

*Proceso de fabricación de panelas*



*Nota. El Autor.*

#### **4.3.9 Jugo de caña y aguardiente en Cavianga**

El barrio Cavianga, al este del parque central de Malacatos, en la vía Malacatos-Vilcabamba, ha ganado popularidad en las últimas décadas debido a que se lo conoce como el sector “de los guarapos”. Aquí se pueden encontrar diversos establecimientos pequeños que ofrecen productos derivados de la caña de azúcar, a menudo de sus propios cultivos y con métodos artesanales de extracción como el “trapiche” y los molinos manuales, de los cuales se extrae el jugo de caña o guarapo, además del aguardiente de caña, panelas, mieles, etc.

El consumo de guarapo y “punta”, como se denomina comúnmente al aguardiente, es muy común en la zona y se trata de un producto tradicional de origen ancestral derivado de las prácticas agrícolas con la caña de azúcar, de ella se extrae la miel y panela que endulzan naturalmente las bebidas y platos dulces de la gastronomía local

**Figura 52***Jugo de caña en Cavianga**Nota. El Autor.*

Mario Carrión, más conocido como “El flaco Mario”, es propietario de uno de los sitios más populares para tomar guarapo en Cavianga, quien ha tenido el negocio por más de 50 años. Don Mario nos indica que empezó con un trapiche manual, y los tallos de caña que producía en su propiedad, hasta que la popularidad del jugo de caña y el aguardiente lo llevaron a agrandar sus operaciones y comprar caña de azúcar local para cumplir con la demanda.

**Figura 2***Jugo de Caña “Flaco Mario”**Nota. El Autor.*

#### **4.4 Tabaco Artesanal “Chamico”**

El “Chamico” es un cigarro artesanal tipo habano, enrolado en hoja o papel, y producido durante décadas en la parroquia de Vilcabamba. El consumo de chamico es un aspecto cultural importante en la zona, aunque con el pasar del tiempo el consumo ha disminuido debido a la llegada del denominado “tabaco fronterizo”, el cual era un tabaco de elaboración industrial (cigarrillo) más económico y más fácil de hallar. A menudo los agricultores tenían un par de plantas de tabaco para su consumo personal, pero en Vilcabamba el cultivo de tabaco también se consideraba una actividad económica ya que la hoja se vendía en otros cantones de la provincia como Cariamanga, Catacocha, Gonzanamá, Zumba y a veces hasta a otras provincias, como es el caso de Azuay. <sup>(37)</sup>

Se cuenta que, para el tiempo de la conquista de América, el consumo de tabaco era bastante común en todo el continente: se lo fumaba, se lo inhalaba, se lo comía, se lo bebía y se usaba a manera de pomada o ungüento, e incluso como gotas para los ojos. Otra parte del relato es que el centro original del tabaco es la zona andina comprendida entre Ecuador y Perú, donde se ubica Loja y las parroquias Malacatos y Vilcabamba.

Hoy en día, el chamico no ha desaparecido del todo, se mantiene aún la costumbre de “rolar” los tabacos con las manos y consumirlos sin filtro, pero también se puede hallar chamicos rolados y empacados, con la marca de “Cigarrillos Artesanales Vilcabamba”, en cualquier tienda o supermercado del pueblo, así como en tiendas artesanales en Loja y alrededor de la provincia. El chamico es una letanía de los pueblos del sur, y constituye un patrimonio cultural.

##### **4.4.1 Cultivo y cosecha**

La planta de tabaco se diversifica en una infinidad de variedades de su género *Nicotiana tabacum*, con más de 60 especies que producen diferentes tipos de productos tabacaleros y a base de nicotina. Se considera al cultivo de tabaco como de ciclo adecuado ya que se desarrolla en 55 a 78 días dependiendo de la variedad sembrada, y llega a medir entre 1,80m. y 3,00m. de altura hasta su cosecha. (TABACOPEDIA,2021) Para el cultivo de la planta de tabaco, primero se procede a preparar la tierra donde se va a realizar la siembra y se recomienda realizarse en los últimos meses del año, a partir de octubre. Al igual que en otros procesos, el tabaco deberá primero ser sembrado en un semillero, para luego ser trasplantado a los 40 días.



Como abono se puede emplear abonos orgánicos y compost a base de nitrógeno, fósforo, potasio, calcio y magnesio, que contribuyen al correcto desarrollo de la planta durante su cultivo. Asimismo, por tratarse de un cultivo de ciclo corto necesita un sistema de riego constante, ya que la planta en estado vegetativo se compone de agua en un 90%. El riego debe ser constante pero no excesivo, ya que atrofia el crecimiento normal de la planta y acelera su fermentación, mientras que una deficiencia de agua provocará que las hojas sean poco combustibles y no sirven para la elaboración del cigarrillo posteriormente. Para el proceso de cosecha se procede a retirar primero las flores, y luego una a una las hojas que componen la planta. Las hojas del tabaco son bastante densas y pueden medir entre 20 a 60cm. de largo, por 10 y hasta 20cm. de ancho, pero de igual manera son bastante frágiles y despiden un fuerte olor a nicotina, por lo que se recomienda usar guantes y protección facial al momento de la cosecha. La cosecha puede ser a mano o mediante maquinaria especial, donde se colocan en cubetas o contenedores para luego ser secadas. <sup>(36)</sup>

#### ***4.4.2 Secado, trillado y enrollado de cigarrillos artesanales.***

Para el proceso de secado se emplean técnicas tradicionales como las camas africanas, pero también se puede acelerar el proceso mediante secaderos en masa, los cuales consisten en sistemas de curado en contenedores a los cuales se les aplica una ventilación vertical que puede ser controlado manual o automáticamente, en los parámetros de humedad y temperatura según el tamaño de las hojas y la variedad del tabaco. Con las hojas secas, se procede al trillado, donde las hojas son depositadas en un molino manual para extraer las “venas” de las hojas y separarlas del resto. El proceso tradicional incluye trillar las hojas mediante un sistema de sogas y luego se lo secaba bajo sombra durante cuatro días para obtener así un producto “más fuerte”.

El proceso final de la hoja es por la prensa, y luego por la guillotina armada, la cual consiste en un torno que va picando y cortando las hojas a medida que giran para obtener un tamaño de hoja fino para ser rolado en el producto final. Los chamicos se enrollan en papel artesanal de aproximadamente 5cm., colocando una porción pequeña de hoja en el centro, doblando la parte inferior y enrollando la hoja sobre sí misma para poder lograr el tubo o cono, y dejando la parte superior destapada, que será el lugar por donde se encenderá el chamico para su consumo. <sup>(37)</sup> Se puede encontrar los chamicos en papel blanco y en cajetilla como lo son los nuevos chamicos, y en amarrados, que vendrían a considerarse los chamicos tradicionales.

**Figura 53**

*Proceso de molido y enrolado de tabaco artesanal “chamico”*



Nota. El Autor.

#### **4.4.3 Cigarrillos Artesanales “Vilcabamba”**

El emprendimiento de la marca de cigarrillos artesanales “Vilcabamba”, nace de la idea de crear un oficio o microempresa que pueda dar oportunidades de trabajo y remuneración para adultos mayores. Como se ha mencionado antes, Vilcabamba es famoso por sus longevos, personas que llegan a vivir 100 o más años, y que durante su vejez encuentran un entretenimiento y un oficio placentero el rolar de los cigarrillos artesanales. La asociación es presidida por la Sra. Zoila Aguirre de Cortés, quien relata que el programa tiene el objetivo de darle utilidad al tiempo de los adultos mayores, mientras se generan ganancias que permitan atender de mejor manera a los ancianos y poder seguir produciendo. A pesar de aún no poseer un Registro Único de Contribuyentes (RUC), el producto se comercializa en las parroquias de Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, así como en el Oriente y Perú.)

## **4.5 Miel de Abeja**

Las abejas, y toda la cadena de producción apícola constituye una actividad productiva y económica de gran importancia ambiental, debido a su papel clave para polinizar los cultivos. “Se estima que cerca de las 100 especies de cultivos que otorgan el 90% del suministro de alimentos para 146 países, 71 son polinizados por abejas”. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO, 2002)

No se tiene conocimiento ni datos exactos de cuándo comenzó la apicultura como práctica agrícola, sin embargo, la recolección de miel de los panales es una práctica que se ha podido observar a lo largo de la historia en lugares como el antiguo Egipto, los Himalaya, Borneo y Sumatra. Previo al siglo XVI, se cree que la abeja melífera solo se podía encontrar en el Viejo Continente: Asia, África y Europa, y es durante la colonización española, que con orden del rey Carlos V, se transportaron abejas hacia América, donde los nativos la apodaron “mosca del hombre blanco”.<sup>(33)</sup>

### **4.5.1 Apicultura**

La Apicultura se define como la ciencia que abarca la crianza, estudio, protección y preservación de abejas y los productos que estas nos ofrecen: miel, cera, jalea real, polen, propóleos y apitoxina (el veneno del aguijón). Su origen deriva del latín “apis”, que significa abeja y “cultura”, que hace alusión al cultivo y cuidado de la especie. Las abejas son un elemento primordial para la preservación del ecosistema y el medio ambiente, y su crianza es sencilla siempre y cuando las abejas han aceptado su nido y establecido su colmena en los espacios establecidos por el apicultor.<sup>(33)</sup>

La función principal de la apicultura es preservar y proteger las colmenas de abejas, mientras contribuyen a la polinización de cultivos y a la elaboración de sus productos para consumo propio o comercialización. A pesar de no existir documentación certera del año de introducción de la apicultura al país, se cree que empieza su historia desde el siglo XIX, cuando los Hermanos Cristianos de la Salle, importaron colmenas de abejas desde Francia, para el consumo de miel al interno del convento, y fue como la apicultura tomó fuerza en Cuenca. El Dr. Luis Cordero Crespo, presidente de la República del Ecuador en el período 1892-1895, escribió un libro de texto que se considera el primero en el país, titulado “Nociones de Apicultura”, publicado en el año 1909. Cabe recalcar que al Ecuador han llegado diferentes colmenas y tipos de abeja.

Como se menciona anteriormente, las primeras abejas importadas por los colonos eran las abejas italianas, luego llegan las abejas francesas con los hermanos de La Salle, y más tarde con la introducción de las abejas africanas, empiezan a desaparecer las especies de Francia e Italia, debido a que la abeja africana poseía mejores características físico-biológicas para establecerse en el medio natural del Ecuador, de modo que su adaptación fue casi inmediata. La sierra ecuatoriana posee las condiciones geográficas, climáticas y vegetales óptimas para la aparición y aprovechamiento de las abejas, debido a la gran cantidad de especies melíferas y poliníferas que abundan de manera silvestre y en parcelas de cultivos, y montañas, como lo son: el eucalipto, el aguacate, el trébol, los cítricos (naranja, mandarina, limón), la alfalfa, el nabo, el rábano, el diente de león, etc.

En Ecuador, hasta fines de 2014, había aproximadamente 900 apicultores según la Agencia Ecuatoriana de Calidad del Agro (Agrocalidad), de los cuales un 22% se encuentra en la provincia de Pichincha; por lo que para el restante 78%, el Programa Nacional Apícola recomienda la creación de asociaciones y gremios, que faciliten la promoción y venta de los productos.

#### **4.5.2 Colmenas**

El éxito de la apicultura, radica en el cuidado y la preservación de las abejas, por lo que es de suma importancia determinar su tipo y especie, de manera que se puedan establecer colmenas, acorde a las necesidades de las mismas. Dependiendo de la habilidad y la experiencia del apicultor, se puede extraer la miel y la cera producidas sin causar la muerte de muchas abejas, pero si se elimina la colonia completa, la colmena quedará vacía algún tiempo hasta que un nuevo enjambre las utilice como nido. <sup>(33)</sup> Existen diversos tipos de colmenas según su funcionamiento y construcción, entre las cuales destacan:

- **Colmenas Layens:** Son el tipo de colmena más utilizado en el país, que consiste en una colmena de 10 a 14 panales en orientación horizontal, con luces internas de 30 x 35cm.
- **Colmena Dadant:** La de mayor uso en Europa, sobre todo en Francia. Consiste en criaderos de dimensiones internas de 42 x 47cm., con alzas de 42x13cm. para la producción de miel, y a menudo se necesita menos atención del apicultor ya que disponen un área más extensa para cría y provisiones.

- **Colmena Langstroth:** Es una colmena orientada verticalmente, de medidas aproximadas 43x20cm y se considera el modelo universal de colmena, patentado en los Estados Unidos de América a principios del siglo XIX.
- **Colmenas de Observación:** Consisten en colmenas con paneles laterales traslúcidos, a menudo de vidrio o policarbonato, con la intención de observar la actividad al interior de la colmena. Este tipo de colmenas no es reciente, se trata de un mecanismo de monitoreo y control de las colmenas empleados por los romanos, de manera que se pueda comprender la biología y el comportamiento social de las abejas.
- **Colmenas tradicionales:** Las colmenas tradicionales que se utilizan para la apicultura pueden ser de varios materiales naturales o de desecho: troncos huecos, cilindros de madera o arcilla, caña entretrejida, mamposterías, etc. El objetivo principal de la colmena es que las abejas se sientan cómodas y empiecen a anidar, tal y como lo hacen en la naturaleza.
- **Colmenas de marcos móviles:** Es el modelo más aceptado en Sudamérica y Asia, el cual consiste en un sistema de cajones rectangulares de plástico o madera que sostienen los panales. Este modelo permite una mejor manipulación e inspección de las colonias, facilita su transporte, e incrementa la recolección de miel ya que se pueden reutilizar los cuadros de panales sin ser destruidos.
- **Colmenas de barras superiores:** Similares a las colmenas de cuadros móviles ya que son sencillas de emplear y no implican un alto coste para el apicultor. Para esto, se coloca una serie de barras verticales (con la misma distancia entre barras que las abejas hallan en sus nidos naturales, y así empiecen a construir sus panales alrededor, lo que facilita la extracción y manipulación de la cosecha.

#### **4.5.3 Productos derivados de la apicultura**

Como actividad productiva, la apicultura proporciona una serie de productos de uso cotidiano, además de la codiciada miel de abeja para consumo y cocina, se pueden destacar productos secundarios como el polen, la cera de abeja, propóleos y jalea real. <sup>(34)</sup> Para la recolección y extracción de los productos, se extraen los panales de las colmenas y se someten a métodos tradicionales o actuales de centrifugado, desoperculado y extracción, para luego ser empacados o envasados.

- **Miel:** es una sustancia dulce y viscosa que producen las abejas a partir del néctar de las flores, mielatos y la excreción de insectos, las cuales son recogidas, transformadas, combinadas y almacenadas en colmenas. (Duttman, Demedio, Verde, 2013.) Su composición es variable dependiendo de su origen, época del año, humedad, temperatura, y especies de plantas; un 75-

77% de la miel se compone de azúcares, seguido de fructosa en un 28-44%, glucosa 28-44%, y el porcentaje restante se divide en otros componentes como maltosa, sacarosa, proteínas, minerales, cenizas, y agua.

Existe una variedad de tipos de miel con diferencias marcadas en su aroma, color y sabor debido a la diferencia en el origen botánico de la especie. El aroma de la miel lo determina su cantidad de aminoácidos y ácidos. La mayoría del sabor de la miel la componen los azúcares, mientras que la fructosa determinará si es más dulce, y la glucosa si es menos dulce. El color de la miel depende en gran medida con el contenido mineral y de compuestos fenólicos de la miel, así como de la cantidad de polen, por lo que puede ser de tonos ámbar y dorados, y otras veces marrón y café oscuro.

- **Cera:** La cera de abeja es el ingrediente que éstas utilizan para la construcción de sus panales y reservas de alimentos, que también funcionan como su hogar, y que varía mucho en su composición, dependiendo de la especie de abeja, su alimentación, y las condiciones externas. La cera se puede obtener de dos maneras: la principal fuente es de los panales, cuando se sustituyen por panales nuevos posterior a la cosecha de miel y productos complementarios. El segundo método es mediante opérculos, del sello que cierra las celdas de donde se obtiene la miel. La miel es un producto cotizado, pero de baja utilidad cotidiana; la mayoría de consumidores son los propios apicultores, que utilizan la cera para recuperarla en láminas.
- **Polen:** El polen es el elemento “masculino” de las flores, recogido por las abejas obreras y depositado en las colmenas, donde se aglutina mediante una sustancia que elaboran las mismas abejas. Se considera la más amplia fuente de vitaminas, minerales e hidratos de carbono, además de una gran cantidad de proteínas y aminoácidos indispensables. Como producto terminado, el polen se utiliza en una variedad de productos, principalmente para la salud, debido a sus propiedades antioxidantes, para tratar anemia infantil, la gripe, el sarampión, la diarrea, caída de cabella, e incluso para tratar trastornos depresivos e insomnio. El polen no pierde sus propiedades al estar almacenado y sus bondades naturales son de uso variado en la industria y la medicina.
- **Propóleo:** El própolis o propóleo es una sustancia elaborada por las abejas a partir de resinas y ácidos extraídas de flores y plantas, con la función de sellar las grietas que pueda haber en la colmena y evitar así el ingreso de cualquier agente exterior. El propóleo se utiliza para fortalecer el sistema inmunológico y prevenir enfermedades e infecciones, ya que cuenta con propiedades antibacterianas y anti fúngicas, por su composición a base de aceites esenciales y oligoelementos, los cuales participan en los procesos vitamínicos, metabólicos y fermentativos del cuerpo.

- **Jalea Real:** La jalea real es el alimento de las larvas de abejas obreras y zánganos durante sus primeros días de vida, y de la abeja reina durante casi toda su vida, y se trata de un alimento proveniente de las abejas con un muy alto valor nutricional, de color blanco amarillento y sabor ligeramente ácido. Se compone en su mayoría de agua (60%), proteínas y aminoácidos (13%), ácidos grasos (5%), hidratos de carbono (13%), vitaminas, minerales, etc. El consumo de jalea real previene problemas de hipertensión, sensibilidad, aumenta resistencia al frío, vitalidad, persistencia, y eleva el contenido de hemoglobina en la sangre, estimulando la circulación.

#### **4.6.4 Asociación de Apicultores de San Pedro de Vilcabamba**

Esta asociación nace en el año 1994 con la iniciativa de 16 agricultores con pocas posibilidades económicas y el ánimo de emprender en la apicultura, y con la ayuda de varias organizaciones y el apoyo de USAID, se consolida como un proyecto que entre sus metas principales tiene mejorar la situación económica y ambiental, elevar el espíritu de organización comunitaria y evitar la migración de los jóvenes, fortaleciendo la organización social en la parroquia.

#### **Figura 54**

*Asociación de Apicultores de San Pedro de Vilcabamba*



*Nota.* Feria Cero Latitud. 04-05 de octubre. Quito. 2014.

Cosechando miel en el bosque. Sacapo/SPV-Loja.2015.

<https://landportal.org/es/library/resources/caso-mrxt-56/tierras-para-miel-y-bosques>

Desde entonces, la AASPV ha desarrollado e incentivado proyectos de vinculación y propuestas de canje “miel por bosque”, que consiste en un pago de 10% de producción apícola a los propietarios de los terrenos para conservar el remanente de bosque dentro del Parque Nacional Podocarpus. El proyecto de canje miel por bosque tuvo gran acogida en los años posteriores, por lo que, en 1996, se construyó la primera base de operaciones de la Asociación, donde se realizan actividades de postcosecha, manejo de la miel, envasado, venta y capacitaciones. Actualmente la Asociación cuenta con 20 socios activos con más de 130 colmenas y 40 fincas por canje por miel.

La AASPV está comprometida con brindar a sus clientes productos de calidad, 100% orgánicos, así como incentivar la apicultura como práctica ancestral que contribuye al medioambiente y el ecosistema, mientras que la iniciativa de la empresa permite conservar bosques naturales protegidos.

#### **4.6 Truchas**

La trucha, o como se la conoce con su nombre científico *Salmo Trutta*, es un tipo de pez originaria de la costa oeste de los Estados Unidos, la cual ha sido introducida en varios países del mundo como una variación del salmón del orden de Salmoniformes, llegando a la acuicultura ecuatoriana en la década de 1930. En el mercado ecuatoriano se puede encontrar la trucha viva o entera, ya sea refrigerada o congelada; eviscerada, y en filete o lista para la degustación. La trucha es un animal que se ha convertido en fuente de ingresos en diversos lugares del país, sobre todo en la región Sierra, donde se puede degustar trucha en todas sus presentaciones desde la provincia de Cañar en la frontera con Colombia, hasta Loja, frontera con el Perú. <sup>(41)</sup>

Dentro de las actividades económicas relacionadas a la trucha, se pueden destacar la pesca deportiva, el comercio al por mayor y menor, y la oferta gastronómica de trucha en establecimientos turísticos.

##### **4.6.1 Cría y alimentación**

Las crías de trucha, denominadas “alevines”, deben ser de alta calidad una vez que sean adquiridos, asegurándose una población mayoritariamente compuesta por machos, debido al rápido desarrollo en comparación a las hembras <sup>(39)</sup>. Para su correcta alimentación y dieta, se hace una diferenciación por etapas y peso correspondiente:



- **Fase Inicial:** truchas de 0,5-1,5g., que requieren de 8 a 10Kg de alimento.
- **Fase Crecimiento 1:** truchas de 1,5-4,5g., que requieren 25Kg de alimento.
- **Fase Crecimiento 2:** truchas de 4,5 -15g., que requieren 37,1Kg de alimento.
- **Desarrollo 1/8:** truchas de 15-100g., que requieren 820Kg de alimento.
- **Desarrollo 3/16:** truchas de 100 a 220g., requieren aproximadamente 1500Kg.
- **Pigmentado:** fase final con truchas de 220-300g., que requieren 1000Kg. de alimento.

Los alevines se consideran como un cultivo, ya que se emplean abonos y compost para poder sembrar las crías y cosechar los peces grandes. El agua en la que se encuentran las crías o truchas debe ser de alta calidad, con niveles de oxígeno que oscilen los 7-15ml por litro, una temperatura por debajo de los 20°C, y un pH de máximo 8. Las truchas tienen un tiempo de cosecha de aproximadamente 10 meses, que es donde alcanzan su peso ideal para poder ser comercializadas o consumidas.

#### **4.6.2 Pesca deportiva**

La pesca deportiva es una actividad que ha ido ganando espacio en el turismo rural durante las últimas décadas, y se ha convertido en una actividad popular como opción económica de hacer turismo, y a la vez degustar un plato típico. Se puede realizar pesca deportiva en zonas lacustres y cuerpos de agua natural como ríos, lagos, lagunas y quebradas, y también se dispone de ofertas en establecimientos turísticos, los cuales cuentan con piscinas controladas, donde el visitante puede pescar truchas con anzuelo o mosca, dependiendo del lugar y la tradición.

Para la pesca deportiva, los propietarios de los establecimientos turísticos y de alojamiento a menudo crían y producen sus propias truchas, y en otros casos compran la trucha ya grande al por mayor para colocar en sus piscinas y como ingrediente en su oferta gastronómica. En Loja, la cría de truchas para pesca deportiva se ha popularizado en la última década, con la variedad de ofertas que se tiene en la ciudad y en las parroquias Malacatos y Vilcabamba, donde la trucha es un producto de primer orden en la economía local y se considera un rasgo cultural fuerte de la región.

### 4.6.3 Trucha en la gastronomía local

La trucha, al ser de la familia de los salmónidos, presenta sabores tenues, una textura fina al paladar y una pulpa jugosa. A pesar de la gran producción de trucha en el país, son limitadas las formas de consumo del pescado, al tratarse de una especie de agua dulce. Entre las principales formas de cocción y demostraciones culinarias de la trucha podemos destacar:

- **Cocción húmeda:** Consiste en “hervir” o cocinar mediante humedad y vapor la carne del pescado hasta el punto donde la carne esté lista para el consumo. En este proceso, las altas temperaturas modifican las propiedades organolépticas de la trucha, dependiendo del tipo de plato que se está preparando.
- **Cocción gaseosa:** Consiste en cocinar el pescado elevando la temperatura de su medio, logrando que la cocción se realice mediante los propios jugos y grasas, provocando que la carne sea blanda y jugosa.
- **Cocción con grasa:** En este método, se utiliza aceite vegetal, animal o mantequilla para freír el pescado, tratando de no superar los 120°C de temperatura, procurando utilizar trozos pequeños de filete y poco aceite para evitar que se deshidrate.
- **Cocción mixta:** Aquí se combinan los métodos húmedo y graso, de manera que el pescado se cocina tanto en sus propios jugos, como con la adición de extractos y otros elementos líquidos. Con este método se logra obtener la caramelización de la cocción con grasa, y la consistencia blanda de la cocción húmeda.

De esta manera se pueden obtener platos típicos de la región a base de trucha, como son:

- Trucha salteada
- Trucha frita
- Trucha apanada o empanizada
- Trucha al vapor
- Trucha al grill o parrilla
- Trucha al horno
- Trucha braseada
- Trucha a la plancha
- Trucha ahumada
- Trucha al vino

La preparación de la trucha dependerá tanto del tipo y especie de trucha de la que se disponga, su tamaño, peso y la calidad culinaria del establecimiento que la prepara. Los platos más comunes que se encuentra en la localidad es la trucha frita o apanada, al vapor y a la plancha. <sup>(40)</sup>

#### **4.6.4 Truchas del Salado**

##### **Figura 55**

*Panorámica de “Las Truchas del Salado”*



*Nota.* El Autor.

Este establecimiento turístico se ubica a 3km. de Malacatos, en el barrio Sacapo, en la parroquia San Pedro de Vilcabamba, cerca de la ribera del río Uchima. Aquí se cría truchas, además de ofrecer servicios de pesca deportiva, y preparación de las truchas de diversas maneras tradicionales de la zona. Se trata de un sitio de íntima conexión con la naturaleza y el entorno de la montaña el río, donde el visitante puede disfrutar del río, caminatas hacia el agua Soda, música y shows en vivo, y bebidas de todo tipo. Roberto Jara Lapo, propietario del establecimiento relata que la idea del negocio surgió como la idea de tener una cafetería, debido al alto índice de turistas extranjeros en el sector, pero debido a su conocimiento en la cría y reproducción de truchas, se decidió incorporar este elemento para que destaque por una oferta turística alternativa.

**Figura 56***“Truchas del Salado”**Nota. El Autor.*

#### **4.6.5 Santana Ecoturismo**

La finca “Santana”, es una propiedad familiar de alrededor de 26Ha. de extensión a las faldas del cerro La Mina, en el barrio Ceibopamba, junto al río Campanas, a una altura de 1450m.s.n.m. Sus propietarios, Arturo Torres y María Montaña decidieron incorporar a su propiedad unas piscinas de cría de peces para consumo familiar y de sus allegados, cuando adquirieron la propiedad en el año 2008. Algunos años después, cuando los propietarios decidieron ir a residir permanente en la finca, nace la idea de Santana Ecoturismo, como una alternativa a la falta de una oferta turística recreativa en la zona, por lo que incorporan cabañas, senderos, zonas de camping y restaurante para complementar su oferta, además de huertos ecológicos, una granja, y varios animales de corral. El establecimiento ofrece hospedaje, música y shows en vivo, pesca deportiva, comida típica, pan elaborado en horno de leña, todo elaborado con ingredientes propios de la finca y de manera artesanal. Santana Ecoturismo es un gran ejemplo de producción y emprendimiento familiar y comunitario bajo los principios del desarrollo sostenible, los cuales tienen muy claros en sus valores como empresa: la conservación de los recursos naturales y la reserva de Wilcos en la zona, agricultura ecológica y producción orgánica, alimentación y cría saludable, y turismo sostenible con la cultura y naturaleza propios del sector y la zona de estudio.

**Figura 57***Finca “Santana”*

*Nota.* <https://santanaecoturismo.com/actividades-en-naturaleza/>

#### **4.7 Cartografía y propuesta gráfica de rutas**

La presente propuesta es el resultado de la investigación presentada recopilada de fuentes bibliográficas, investigación de campo, análisis de resultados de entrevistas y encuestas a representantes tanto del sector turístico como agrícola, de manera que la puesta en marcha del proyecto presentado cumpla con los objetivos presentados en un inicio y cumpla con las pautas establecidas por la ONU respecto a la clasificación y características de las rutas presentadas.

##### **4.7.1 Rutas según la temática**

De acuerdo a la clasificación presentada en el apartado 1.5.1.2, las rutas se pueden clasificar en varios subtipos y tipologías según su temática, pero coinciden en centrar varios lugares o actores relacionados a un tema principal. Las rutas temáticas en la propuesta de trabajo se relacionan al sector agrícola como potenciador de turismo comunitario e iniciativas de desarrollo endógeno sostenible. En las parroquias Malacatos y Vilcabamba, según la investigación, los principales productos agrícolas son el café de altura y la caña de azúcar.

**4.7.1.1 Ruta del Café.** La ruta con temática de café lleva como protagonista el producto con mayor demanda en el mercado nacional e internacional en la actualidad, y ha servido como punto de referencia a lo largo de toda la investigación con el fin de demostrar la importancia de los productos agrícolas locales como potenciadores de turismo. La ruta del café de este proyecto propone una aproximación a la cadena productiva como una expresión de intercambio cultural entre turista y productor que engloba su entorno natural y social, sus maneras de habitar, costumbres, tradiciones y métodos para obtener productos de calidad. La ruta se compone de 4 puntos de interés relacionados a la cadena productiva de café, 4 puntos de interés socio-cultural y 4 puntos opcionales de interés ecológico.

Puntos de interés de café:

- Finca La Comarca (Cultivo-Secado-Fermentación)
- Café Don Victor (Acopio-Selección-Tueste-Molido-Empaque)
- Café Don Roberto (Cultivo-Secado-Fermentación-Tueste-Molido-Empaque)
- Café Capamaco (Cultivo-Secado-Fermentación-Exportación)

Puntos de interés socio-cultural:

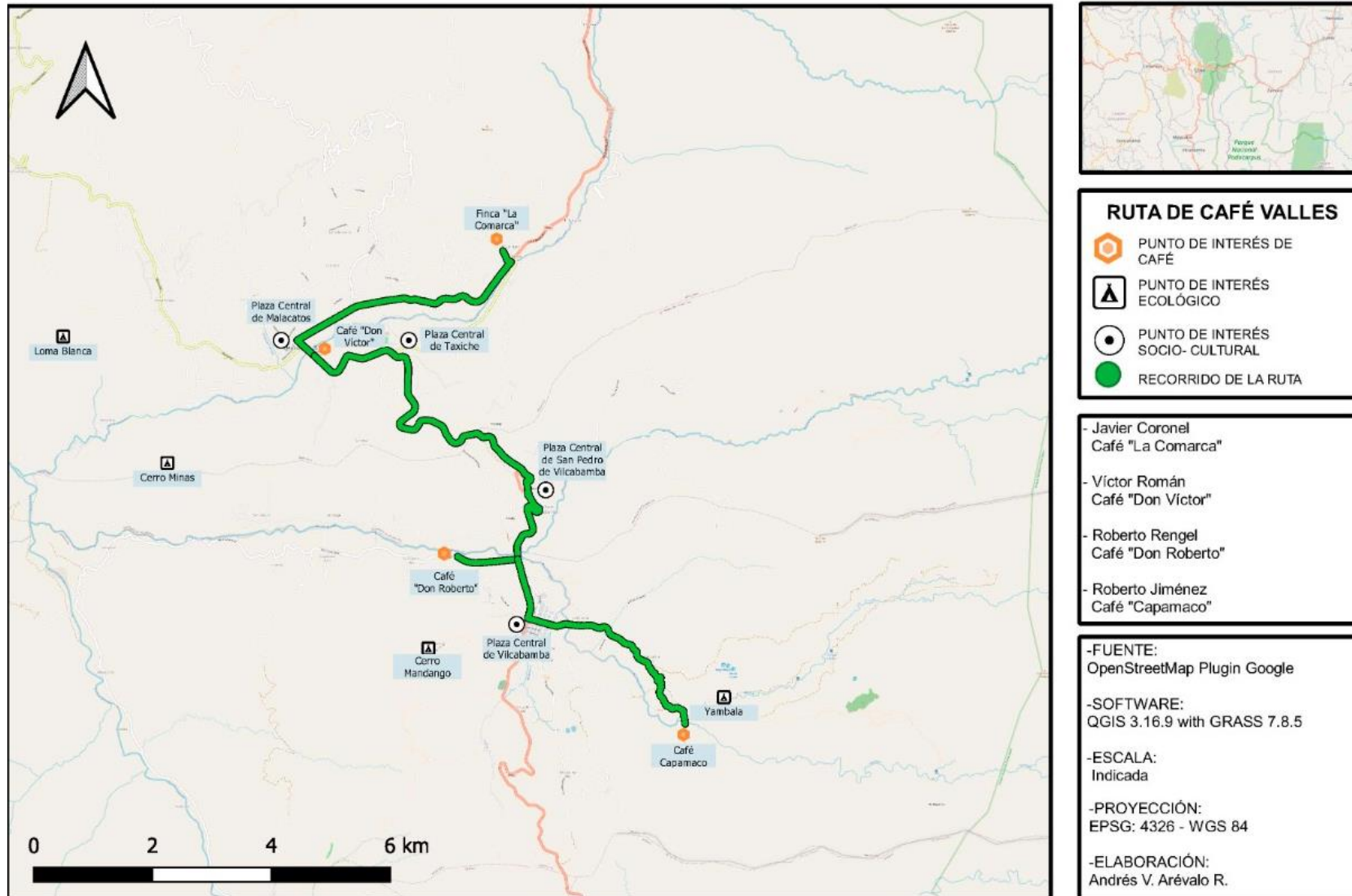
- Plaza Central de Malacatos
- Plaza Central de Taxiche
- Plaza Central de San Pedro de Vilcabamba
- Plaza Central de Vilcabamba

Puntos de interés ecológico:

- Loma Blanca
- Cerro Minas
- Cerro Mandango
- Yambala

**Figura 58**

*Ruta del café*



**4.7.1.2 Ruta de la Caña.** La ruta con temática de caña propone una aproximación más histórica de la parroquia Malacatos, haciendo hincapié en la producción de caña de azúcar como práctica ancestral del sector agrícola en Loja y potenciadora de una de las primeras y más grandes industrias de la ciudad: ILELSA. La caña de azúcar se produce de distintas maneras a lo largo de la ruta e involucra actores de gran importancia y renombre histórico en el tema, en 6 puntos de interés relacionados a la cadena productiva de la caña de azúcar, 1 punto principal de interés socio-cultural, y 2 puntos opcionales de interés ecológico.

Puntos de interés de caña de azúcar:

- Fábrica de Panela San José (Acopio-Molienda-Hervido-Horneado-Venta)
- Finca Rojas Merchán (Cultivo-Cosecha-Venta)
- Hacienda La Trinidad (Cultivo-Cosecha-Venta-Hospedaje-Patrimonio histórico de molienda e ingenio azucarero)
- Finca Álvarez (Cultivo-Cosecha-Venta-Patrimonio histórico de molienda)
- Jugo de Caña “El Flaco Mario” (Acopio-Extracción de Jugo- Destilería)
- Jugo de Caña “El Drake” (Acopio-Extracción de Jugo-Venta de aguardiente)

Puntos de interés socio-cultural:

- Plaza Central de Malacatos

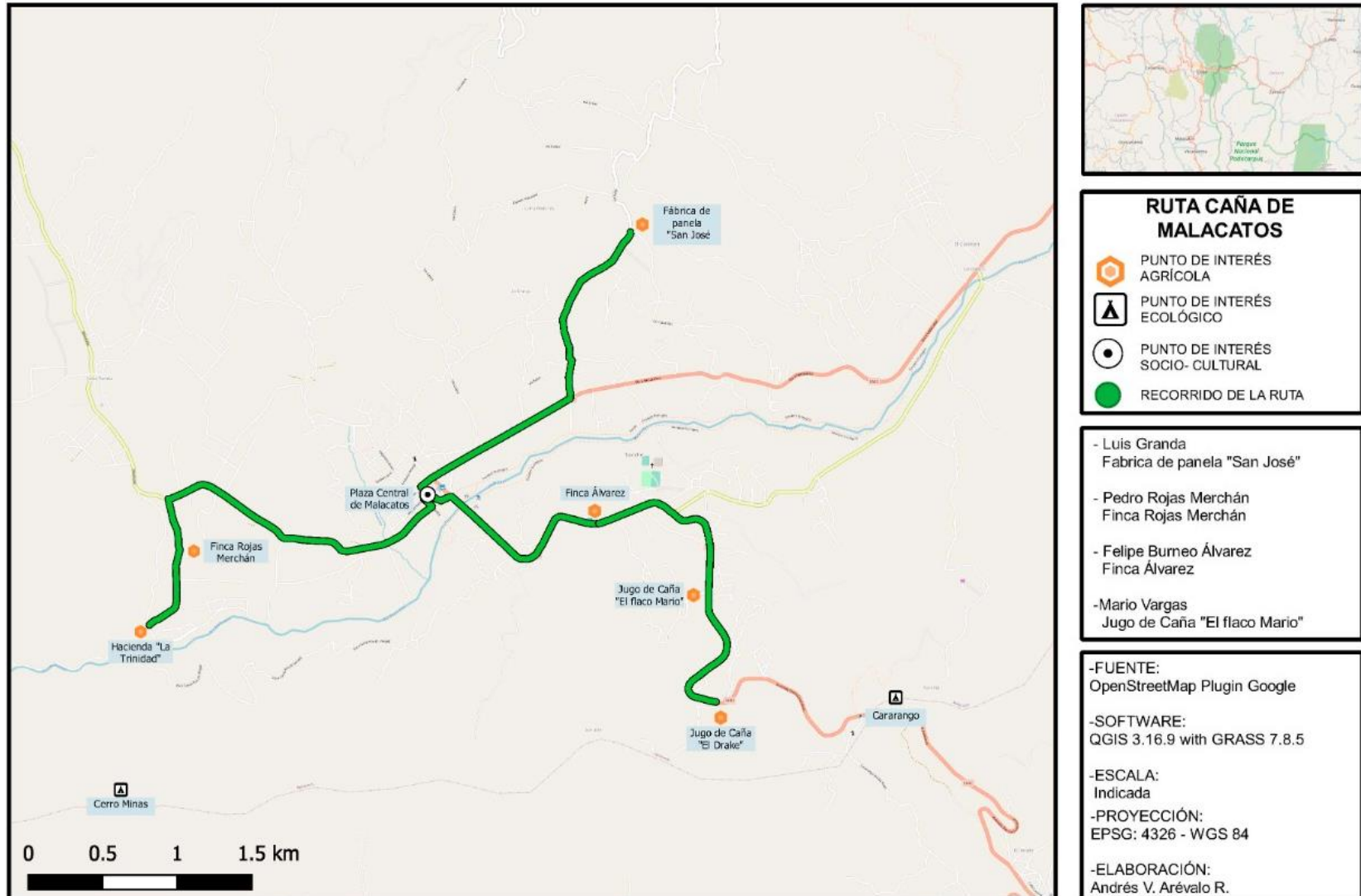
Puntos de interés ecológico:

- Cerro Minas
- Cerro Cararango



**Figura 59**

*Ruta Caña de Malacatos*



### **4.7.2 Rutas según el territorio**

En este contexto, las rutas se clasifican respecto al espacio y límites geográficos, por lo que las rutas temáticas propuestas a continuación son del tipo local. Debido a la cercanía de las parroquias, las rutas comprenden todas las temáticas de producción agrícola locales, expuestas a lo largo de investigación, complementándose con puntos de interés socio-cultural, ecológico, natural y gastronómico. Asimismo, se puede considerar a las rutas dentro de la tipología de infraestructura, ya que cada parroquia comprende itinerarios de uno y dos días de alojamiento.

**4.7.2.1 Ruta Malacatos (Día 1).** La primera parte de la ruta de la parroquia Malacatos obedece a la ubicación geográfica de los puntos de interés, los cuales contienen temáticas como producción agrícola, gastronomía, sitios de interés histórico, patrimonial, cultural, ecológico y natural. La ruta comprende el siguiente recorrido, partiendo desde el barrio Landangui y culminando en el barrio Ceibopamba, en el siguiente orden:

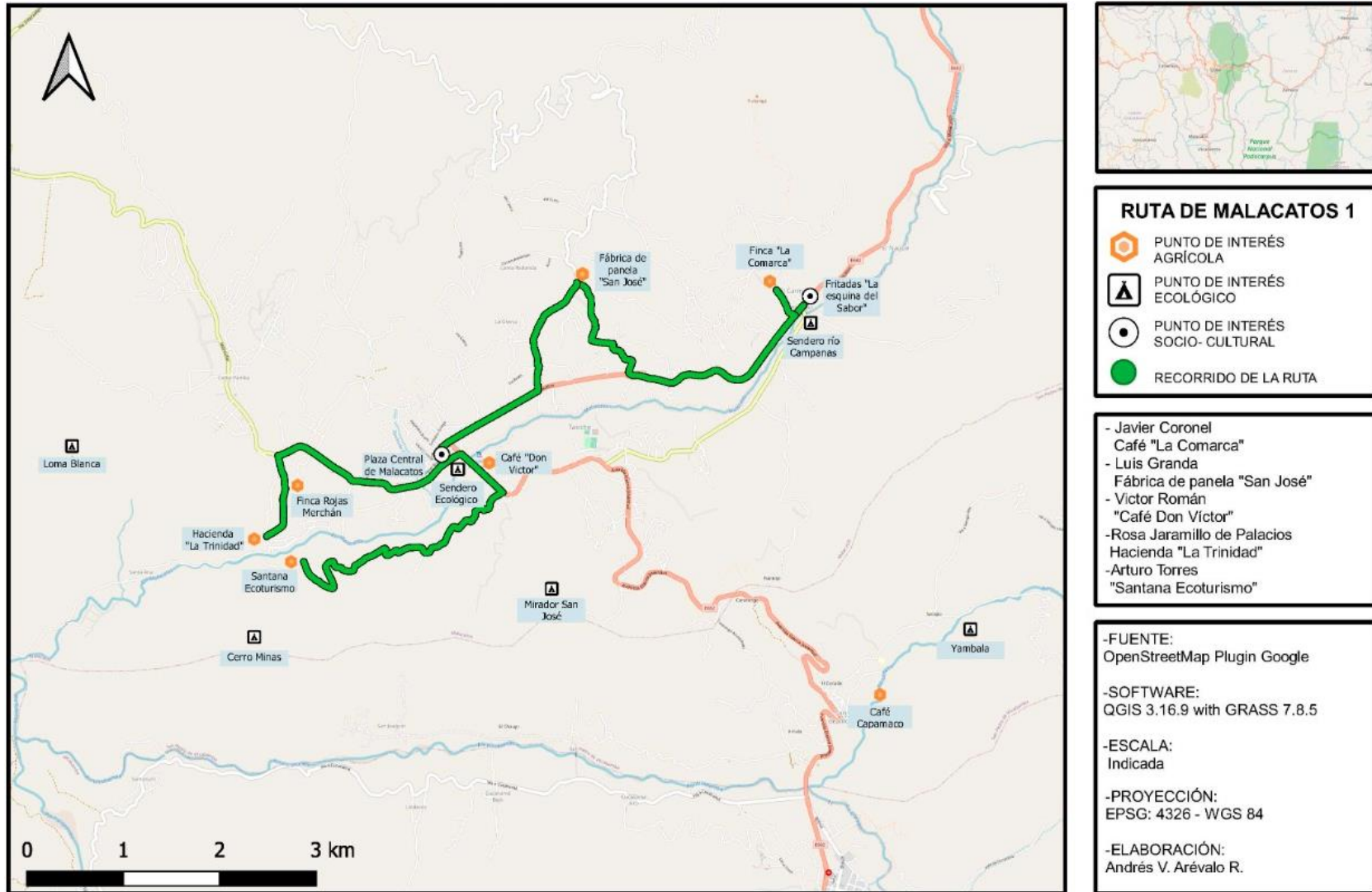
- Fritadas “La esquina del Sabor”
- Finca “La Comarca”
- Fábrica de panela “San José”
- Plaza Central de Malacatos
- Café Don Víctor
- Santana Ecoturismo
- Finca Rojas Merchán
- Hacienda “La Trinidad”

Opcionales:

- Sendero ecológico del río Campanas
- Cerro Minas
- Sendero ecológico río Malacatos
- Alojamiento en Hacienda “La Trinidad” o Santana Ecoturismo

**Figura 60**

*Ruta de Malacatos día 1*



**4.7.2.2 Ruta Malacatos (Día 2).** La segunda parte de la ruta de la parroquia Malacatos se presenta tanto como una continuación del día 1, así como una alternativa de ruta “ida y vuelta” que comprenda temáticas similares, en el territorio de los barrios Ceibopamba, Taxiche y Cavianga, donde se visitan los siguientes puntos:

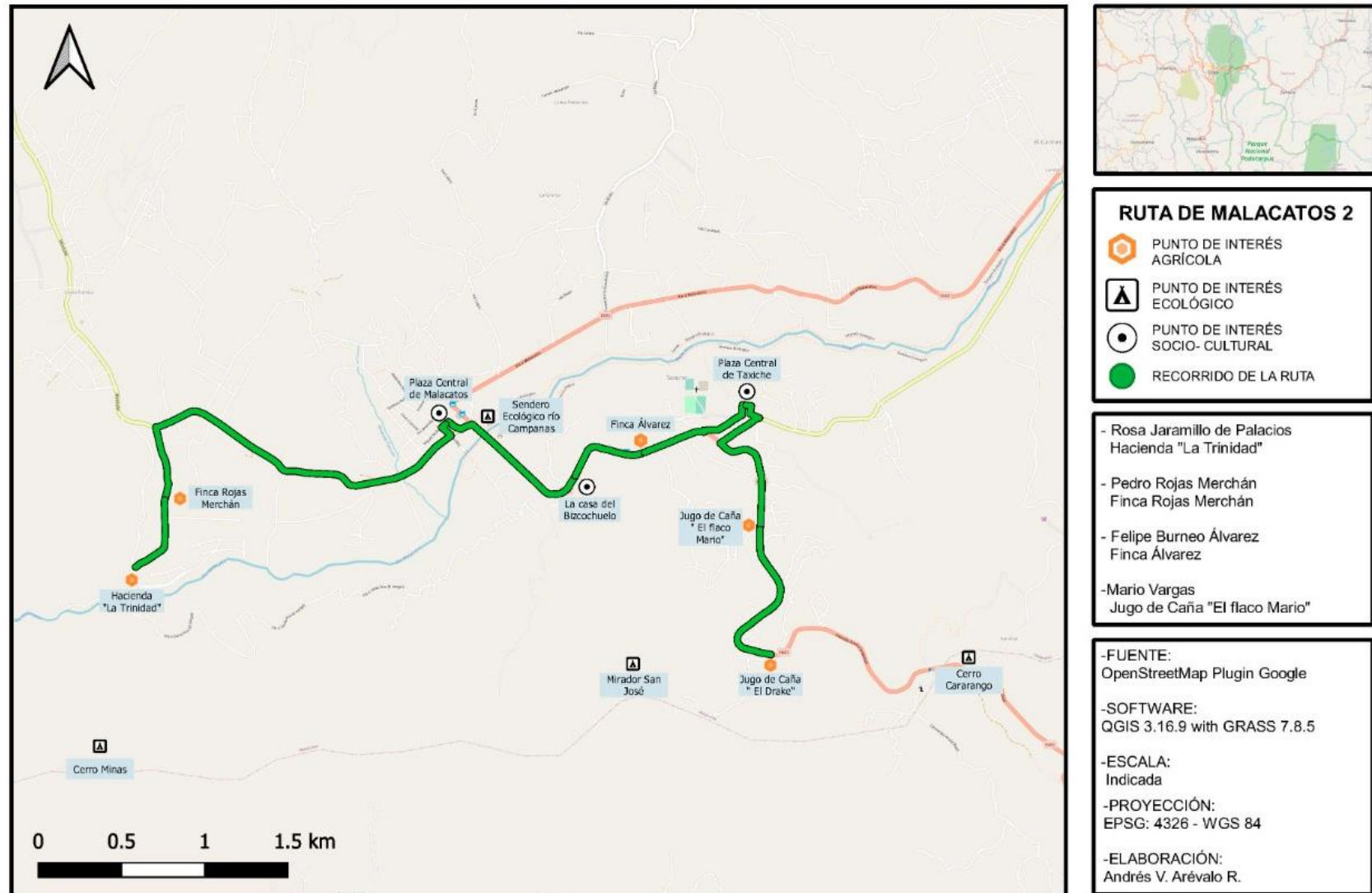
- Hacienda “La Trinidad”
- Finca Rojas Merchán
- Plaza Central de Malacatos
- La casa del bizcochuelo
- Finca Álvarez
- Plaza Central de Taxiche
- Jugo de Caña “El flaco Mario”
- Jugo de Caña “El Drake”

Opcionales:

- Sendero ecológico río Malacatos
- Mirador de San José
- Mirador de Cararango
- Alojamiento en Hostería “Las Lagunas”

**Figura 61**

*Ruta de Malacatos día 2*



**4.7.2.3 Ruta San Pedro de Vilcabamba.** San Pedro de Vilcabamba es una parroquia que se ubica geográficamente entre Malacatos y Vilcabamba, por lo que representa un vínculo ideal entre las rutas de Malacatos y la de Vilcabamba, de manera que se pueden ofrecer como día complementario en cualquiera de las dos alternativas. La ruta comprende puntos de interés agrícola, ecológico y socio-cultural entre los barrios Cararango, Sacapo y San Pedro, entre ellos:

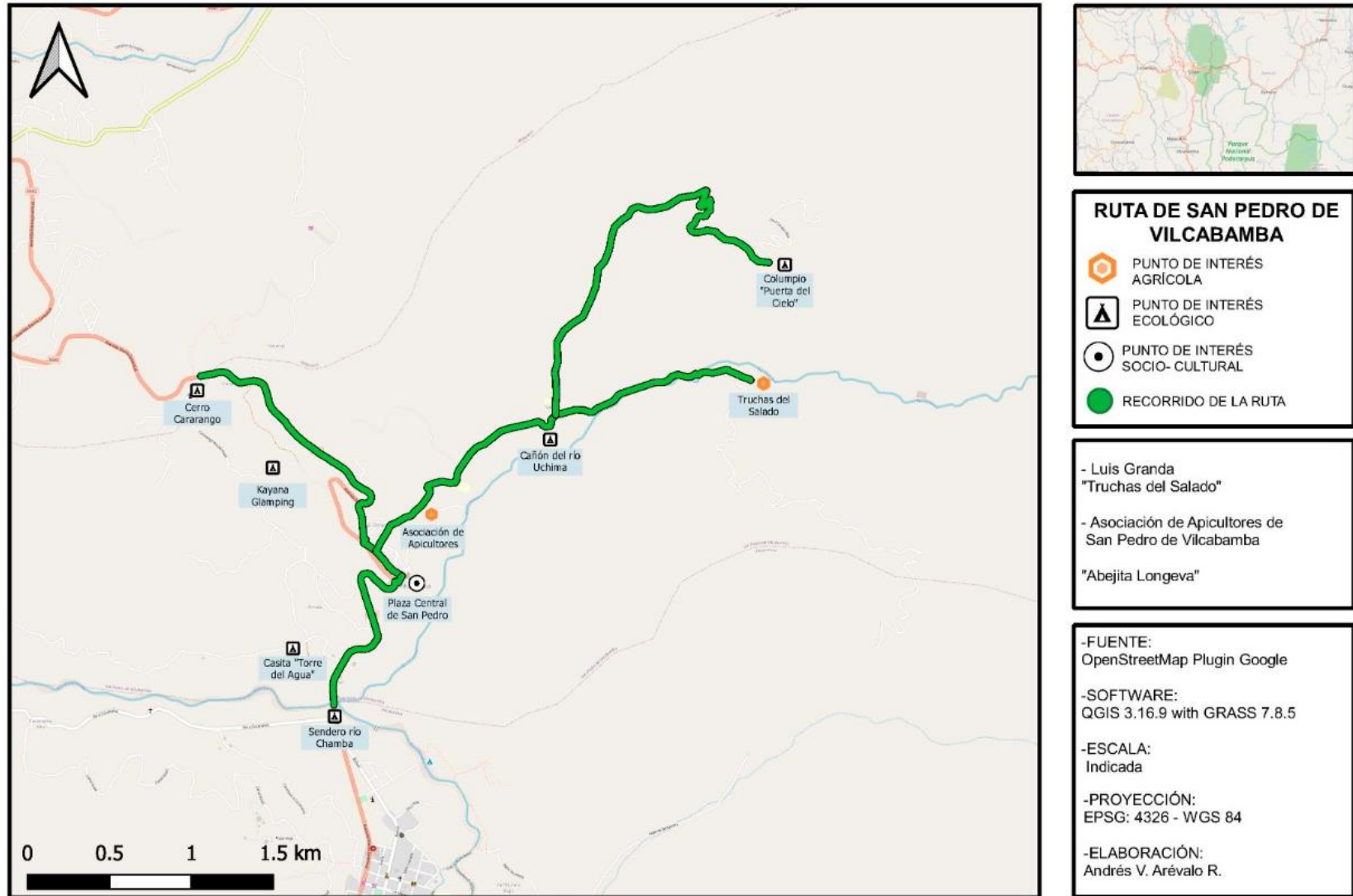
- Mirador del Cerro Cararango
- Asociación de Apicultores de San Pedro de Vilcabamba “Abejita Longeva”
- Columpio “Puerta del Cielo”
- Truchas del Salado
- Plaza Central de San Pedro y Mirador al cerro Mandango

Opcionales:

- Sendero ecológico del río Chamba
- Casita “Torre Agua”
- Alojamiento en Kayana Glamping

**Figura 62**

*Ruta de San Pedro de Vilcabamba*



**4.7.2.4 Ruta Vilcabamba.** Continuando con el recorrido geográfico de las parroquias, Vilcabamba es la parroquia final de recorridos con la temática de las demás rutas, incluyendo puntos de interés de producción agrícola, socio-culturales y ecológicos, con una amplia oferta de sitios y actividades complementarias a la estadía. Vilcabamba es un sitio de mucha afluencia de turistas durante todo el año, por lo que la carta de servicios es muy extensa. La ruta empieza en la denominada “entrada a Vilcabamba” y recorre los barrios Cucanamá, centro, Yamburara, Capamaco y Yambala en los siguientes puntos:

- Café “Don Roberto”
- Plaza Central de Vilcabamba
- Cigarrillos Artesanales Vilcabamba
- Café Capamaco

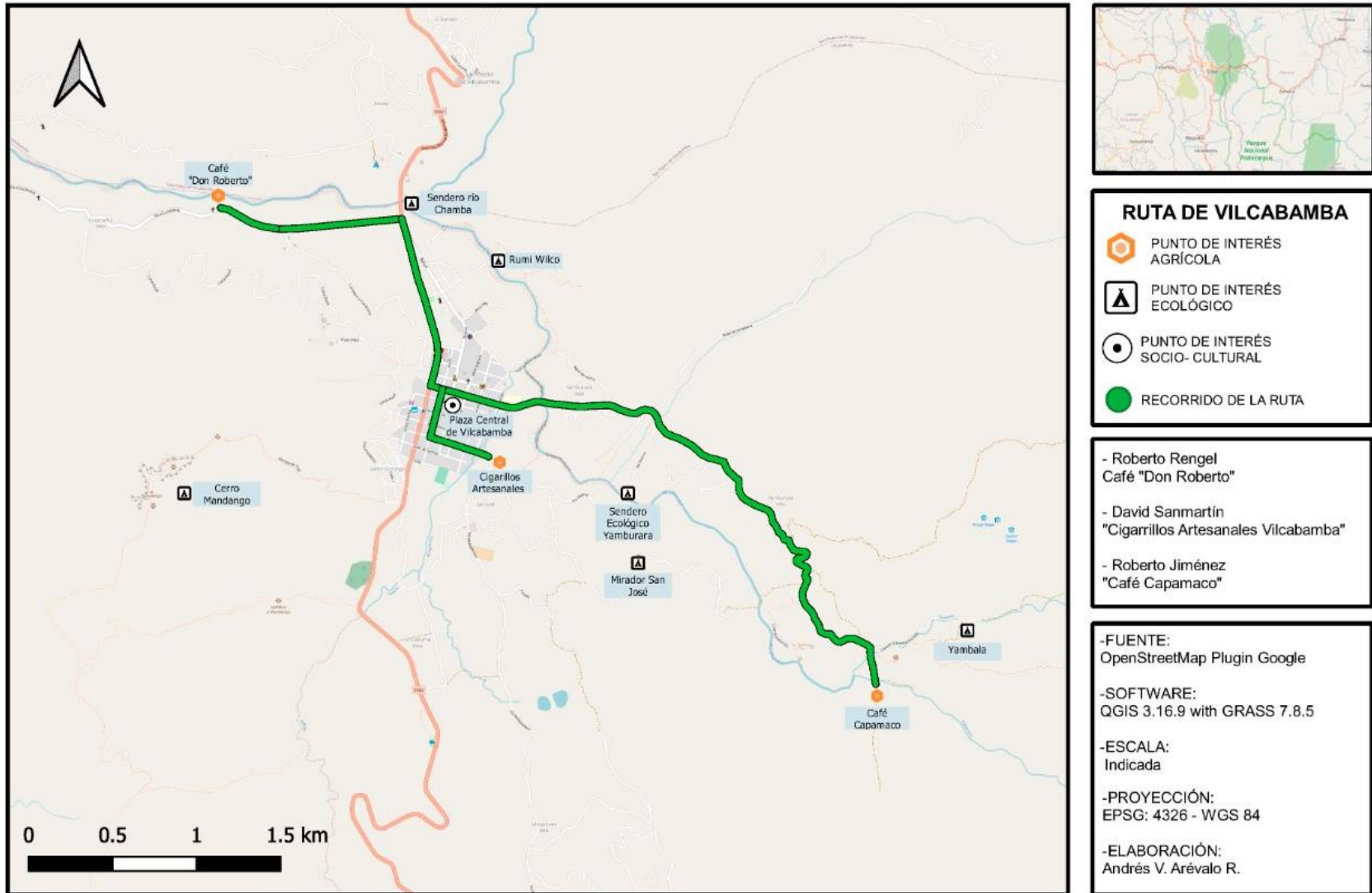
Opcionales:

- Sendero ecológico del río Chamba
- Cerro Mandango
- Sendero ecológico Yamburara
- Río Yambala
- Alojamiento en Cabañas de Yambala



**Figura 63**

*Ruta de Vilcabamba*



## Conclusiones

### **Generales:**

- “La Ruta del Café” en la provincia es un proyecto con iniciativa ambiciosa, pero no ha logrado el impacto que se esperaba al momento de plantear el proyecto debido a la falta de difusión del mismo respecto a la producción y oferta agro-turística de la zona de estudio.
- Partiendo de la gran acogida y popularidad que ha tenido el café de altura de Loja, se pueden enumerar una serie de productos adicionales que puedan conformar rutas temáticas que expongan las bondades naturales de la zona y los procesos dentro de la cadena productiva de cada uno de sus productos.
- Los referentes de desarrollo sostenible comunitario y local en el Ecuador son abundantes, de manera que se considera viable la puesta en marcha en las parroquias de la zona de estudio como una medida para dinamizar la oferta turística y generar oportunidades de empleo y emprendimiento en la región sur-oriental.

### **Capitulares:**

- El sector turístico contiene y engloba una serie de actividades económicas que contribuyen al desarrollo económico de un sector, y proporciona estrategias y políticas de desarrollo local endógeno, dentro del marco del desarrollo sostenible.
- Las rutas culturales temáticas son productos turísticos que se han venido empleando en el Ecuador desde el siglo pasado.
- Las parroquias Malacatos y Vilcabamba son los destinos con mayor afluencia de turistas en la provincia de Loja debido a sus atractivos naturales y manifestaciones culturales.
- Un 90% de actores involucrados en la producción agrícola y oferta de servicios turísticos están de acuerdo en que la implementación de estrategias de desarrollo local enfocadas al agroturismo son una herramienta efectiva para la reactivación económica.
- Un 80% de los encuestados está de acuerdo en formar parte de la ruta agro-turística de Loja con un recorrido por sus instalaciones y los procesos que componen la cadena productiva de café, caña de azúcar, chamico, miel de abeja o cría de truchas.

***En base a los objetivos propuestos:***

- Las parroquias Malacatos, San Pedro de Vilcabamba y Vilcabamba son parte de la propuesta gráfica de rutas que incluyen puntos de interés turístico de tipo agrícola, natural, y comunitario, correspondientes a la categoría de turismo rural, como alternativa de reactivación económica ante la crisis causada por la pandemia de COVID-19.
- Se destacan puntos de interés de los principales productos agrícolas de la zona: 4 puntos de producción de café, 6 puntos de producción de caña de azúcar, y puntos de interés de productos de menor producción como las truchas, el chamico y la miel de abeja.
- La importancia de la ruta radica en ofrecer una experiencia de intercambio cultural que incluya las maneras de habitar del productor, su entorno inmediato, sus métodos y técnicas de cultivo y producción, y sus principios, misión y visión.
- La puesta en marcha del proyecto permite vincular a otros establecimientos pertenecientes y complementarios al sector turístico: alojamientos, restaurantes, proveedores de bienes y servicios turísticos, sitios naturales, guías, etc.
- Se sugiere una difusión mediática masiva para que la propuesta tenga éxito, de manera que los actores involucrados dentro de la oferta turística de las parroquias puedan sacar provecho de la existencia de las rutas y promocionar sus bienes y servicios.
- Es de vital importancia socializar la propuesta con la comunidad, de manera que se apropien del proyecto y puedan brindarlo y difundirlo como un producto propio de la localidad, y así sumar más interesados en formar parte de las rutas y extender su alcance.
- La propuesta va encaminada a convertir a las parroquias de la zona de estudio en el principal destino turístico del cantón y la provincia, para lo cual se necesita un apoyo total de los involucrados (el cual, si existe, según los resultados de la investigación), de la ciudadanía en general, y de los organismos de control y administración pública que puedan dar incentivos para dar continuidad a este tipo de proyectos de vinculación.

### Bibliografía

1. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, Oficina Regional para América Latina y el Caribe, la Municipalidad de Loja y Naturaleza y Cultura Internacional. (2007) *Perspectivas del Medio Ambiente Urbano: Geo Loja*. Ecuador, 2007.
2. Rojas Landacay, Diana. (2019) *“La ruta agroturística del café en Loja”*, Polo del Conocimiento – Ciencias económicas. Artículo de investigación. (Edición núm. 36) Vol. 4, No 8, agosto 2019, pp. 3-22, ISSN: 2550 – 682. Manta, Ecuador, 2019.
3. Cueva Calva, Elsi. (2018) *“Diseño de una mini ruta agroecoturística con énfasis en buenas prácticas turísticas y agrícolas en fincas con el cultivo del café, en Santa Cruz Galápagos”*. Universidad Central del Ecuador, Sede Galápagos. Santa Cruz, Ecuador, 2018
4. Gascón, Jordi. (2016) *“Turismo residencial y crisis de la agricultura campesina. Los casos de Vilcabamba y Cotacachi (Andes ecuatorianos)”* Universitat de Barcelona.PASOS, Revista De Turismo y Patrimonio Cultural. Vol.14 No.2 Pgs. 309-318. España, 2016.
5. Navarro, Diego. (2015) *“Recursos turísticos y atractivos turísticos: conceptualización, clasificación y valoración”*. Cuadernos de Turismo, núm. 35, enero-junio, 2015, pp. 335-357. Universidad de Murcia. Murcia, España
6. Sisalima, Silvana. (2011) *“La Ruta del Café y Desarrollo Agroturístico en el Cantón Puyango, Provincia de Loja”*. Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Universidad de Cuenca, 2011. Cuenca, Ecuador.
7. Alcívar Carvajal, Wilson. (2018) *“Las Rutas Temáticas en la diversificación de la oferta Turística en el cantón Quero”*. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Universidad Técnica de Ambato, 2018. Ambato, Ecuador.
8. Rojas, Diana; Gonzáles, Cecilia. (2011) *“Propuesta de Adecuación y Señalización del Sendero Turístico Intervalles de las Parroquias Surorientales de Malacatos, San Pedro de Vilcabamba y Vilcabamba del Cantón Loja, provincia de Loja.”* Escuela de Hotelería y Turismo, Universidad Técnica Particular de Loja, 2011. Loja, Ecuador
9. Patiño Pullaguari, Grety. (2016) *“Análisis y puesta en valor de las fincas cafetaleras para el diseño de productos turísticos en el cantón Loja de la provincia de Loja, período 2016”*. Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras – Universidad Técnica Particular de Loja, 2016. Loja, Ecuador.

10. Valverde Luzón, Lesly. (2018) "*Análisis de la oferta turística de la parroquia Vilcabamba, del cantón Loja*". Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras – Universidad Técnica Particular de Loja, 2018. Loja, Ecuador.
11. Gonzalez Guerrero, Daniel. (2013) "*Proyecto de Factibilidad para la implementación del Centro Recreacional Turístico Ceibopamba, en la parroquia de Malacatos, cantón Loja*". Facultad de Ciencias Administrativas – Universidad Internacional del Ecuador, 2013. Loja, Ecuador.
12. Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). (2019) "*Plan Nacional de Turismo 2030*". MINTUR, 2019. Quito, Ecuador.
13. Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). (2020) "*Atlas De Turismo Del Ecuador: Cuatro Mundos Para Descubrir*" 2020. Quito, Ecuador
14. World Tourism Organization, " *Affiliate Members Global Reports, Volume twelve – Cultural Routes and Itineraries*" UNWTO, 2015. Madrid, España.
15. Silva Burgos, Eliana. (2016) "*Población y Especialización Económica en la zona N.7 del Ecuador, en el período 2001-2010*". Facultad de Economía, Universidad Técnica Particular de Loja, 2016. Loja-Ecuador.
16. Hidalgo, María Belén. (2019) "*Intervención del Mercado Municipal de Malacatos, en la provincia de Loja*". Facultad para la Ciudad, el Paisaje y la Arquitectura, Universidad Internacional del Ecuador UIDE - Loja, 2019. Loja, Ecuador.
17. Benitez Medina, Paulina. (2012) "*Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) de la Parroquia Malacatos, perteneciente al Cantón Loja*". Carrera de Geología Ambiental y Ordenamiento Territorial, Universidad Nacional de Loja, 2012. Loja, Ecuador.
18. I. Municipio de Loja. (2020) "*Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Loja*". Coordinación de Desarrollo Local y Proyectos, 2020. Loja, Ecuador.
19. Prefectura de Loja. "*Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Loja 2015-2025*". Coordinación de Planificación y Desarrollo Territorial, 2015. Loja, Ecuador.
20. Espinosa Romero, María José. (2015) "*Evaluación de Rentabilidad de la Certificación Orgánica del Café en la Provincia De Loja*" Escuela de Economía, Universidad Técnica Particular de Loja, 2015. Loja, Ecuador.
21. Santelices Fierro, María Laura. (2019) "*Propuesta para crear una identidad cafetera en Las Tolas, a partir de la capacitación de la comunidad en la plantación de café y sus productos elaborados*" Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Universidad San Francisco de Quito, 2019. Quito, Ecuador.

22. Bermeo Cano, Kelsi. (2019) *“Potenciación de las Prácticas Agrícolas Ancestrales en el Ámbito Turístico en la Parroquia Vilcabamba, Cantón Loja”*. Facultad Jurídica, Social y Administrativa. Carrera de Administración Turística, Universidad Nacional de Loja, 2019. Loja, Ecuador.
23. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. CENICAFE. (2013) *“Factores, Procesos y Controles en la Fermentación del Café”*. Programa de Investigación Científica Fondo Nacional del Café, 2013. ISSN – 0120 – 0178. Manizales, Caldas, Colombia.
24. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. CENICAFE. (2013) *“Propiedades Físicas y Factores de Conversión del Café en el Proceso de Beneficio”*. Programa de Investigación Científica Fondo Nacional del Café, 2013. ISSN – 0120 – 0178. Chinchiná, Caldas, Colombia.
25. Campana Castillo, Johanna. (2018) *“Cultivo de café y modos de vida local: Caso familias del cantón Puyango de la provincia de Loja”*. Escuela de Trabajo Social, Maestría en Gestión del Desarrollo Local y Comunitario – Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2018. Quito, Ecuador.
26. Ambuludí Armijos, Arianna. (2016) *“Propuesta de Turismo Comunitario en la Parroquia Urbana del Cantón Olmedo, como parte de la Ruta del Café, en la provincia de Loja”*. Escuela de Gestión Turística y Medio Ambiente, Universidad Internacional del Ecuador sede Loja, 2016. Loja, Ecuador.
27. Armijos Velasco, Edwin. (2017) Moposita Chango, Ericka; Salazar Espinoza, Esthefany; Román Eguiguren, Felipe; *“Análisis de la oferta turística para las parroquias Malacatos y Vilcabamba, en la provincia de Loja”*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ambato, 2017. Ambato, Ecuador.
28. Rodríguez Burneo, Pablo. (2012) *“Agroindustrialización de la Caña de Azúcar en la parroquia Malacatos, cantón y provincia de Loja”*. Carrera de Ingeniería Agrícola, Universidad Nacional de Loja, 2012. Loja, Ecuador.
29. Elizalde Largo, María Fernanda. (2015) *“Mejoramiento de la rentabilidad con diversificación de sub-productos de la caña de azúcar en Chaguarpamba, provincia de Loja”*. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Carrera de Economía Agropecuaria – Universidad Técnica de Machala, 2015. Machala, Ecuador.
30. Quezada Rios, Michelle. (2017) *“Estudio de la cadena de valor de la caña de azúcar. Caso Ingenio Monterrey, cantón Catamayo.”* Facultad de Economía – Universidad Técnica Particular de Loja, 2017. Loja, Ecuador.

31. Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. (1991) *“Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica”* Ministerio de Agricultura y Ganadería, 1991. San José, Costa Rica.
32. Centro de Investigación de la Caña de Azúcar del Ecuador. (2004) *“Fisiología, Floración y Mejoramiento Genético de la Caña de Azúcar en Ecuador”*. Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador; CINCAE, Publicación Técnica No. 3, 2004. Guayaquil, Ecuador.
33. Vásconez Robalino, José Andrés. (2017) *“Análisis de los Costos de Producción de la Miel de Abeja en Ecuador”*. Colegio de Administración y Economía – Universidad San Francisco de Quito, 2017. Quito, Ecuador.
34. Morejón Jácome, Jorge. (2018) *“Elaboración de un plan de agronegocios para la Asociación Los Pastos, cantón Montufar – provincia del Carchi”*. Máster en Diseño y Evaluación de Proyectos – Universidad Central del Ecuador, 2018. Quito, Ecuador.
35. Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN. Norma Técnica Ecuatoriana Obligatoria INEN 1 572 para Miel de Abeja.
36. Barreiro Cedeño, Christian. (2020) *“Análisis del comportamiento Agronómico del cultivo de tabaco bajo dos métodos de riego: Finca El Palmar, El Empalme, provincia de Guayas”*. Facultad de Ciencias Agrarias – Universidad Agraria del Ecuador, 2020. Guayaquil, Ecuador.
37. Capa López, Juliana. (2013) *“Propuesta para el rescate de las técnicas ancestrales de la elaboración del Chamico de la parroquia Vilcabamba del cantón Loja”*. Carrera de Administración Turística – Universidad Nacional de Loja, 2013. Loja, Ecuador.
38. Velalcázar Boada, Luis. (2011) *“Aplicación y Evaluación de dos tipos de abonos orgánicos en el cultivo de Tabaco (Nicotianabacum L.) en el cantón Valencia, provincia de Los Ríos HDA Tabacal”*. Carrera de Ingeniería en Administración y Producción Agropecuaria – Universidad Nacional de Loja, 2011. Loja, Ecuador.
39. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2014) *“Manual Práctico para el cultivo de la Trucha Arcoíris”*. FAO, 2014. Guatemala.
40. Baculima Gutiérrez; Quizhpi Bernal. (2017) *“Propuesta de aplicación de técnicas de cortes y métodos de cocción en tres tipos de pescados de río en recetas de cocina de autor”*. Carrera de Gastronomía – Universidad de Cuenca, 2017. Cuenca, Ecuador.
41. Cuesta Hinojosa, Presley. (2016) *“Estudio, diagnóstico y propuesta de creación de MIPYMES o Asociación en la Parroquia Imbana para la industrialización del proceso productivo de la trucha”*. Maestría en Finanzas y Economía Empresarial – Universidad Católica Santiago de Guayaquil, 2016. Guayaquil, Ecuador.

42. Morillo Guerreo, Natalia. (2019) *“Plan de Negocios para la Producción y Comercialización de Trucha, ubicado en la Provincia de Napo, Cantón Quijos, Sector Las Palmas”*. Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas – Universidad Internacional del Ecuador, 2019. Quito, Ecuador.
43. Armijos Espinoza, Angela. (2012) *“Diagnóstico Situacional Turístico de la parroquia rural Malacatos como parte de la Ruta Turística Éxodo de Yangana del cantón Loja, provincia de Loja”*. Área Jurídica, Social y Administrativa – Carrera de Ingeniería en Administración Turística – Universidad Nacional de Loja, 2012. Loja, Ecuador.
44. Rodríguez Valencia, Nelson; Zambrano Franco, Diego. (2010) *“Los Subproductos del Café: Fuente de energía renovable”*. Programa de Investigación Científica – Centro Nacional de Investigación de Café “Pedro Uribe Mejía”, Edición 393 – “AVANCES TÉCNICOS”. ISSN – 0120 – 0178. Chinchiná, Caldas, Colombia.
45. Buades, Joan. (2006). *“Exportando Paraísos: La colonización turística del planeta”*. Alba Sud Editorial – Colección Turismos, 2014. Barcelona, España.
46. Andreu-Boussut ; Salin, E. (2018). *“El turismo en las Américas: territorios, experiencias y ¿nuevos desafíos?”* Obtenido de Ideas d'Amériques. Recopilado de <https://journals.openedition.org/ideas/5721> el 25/Oct/2021.
47. Otero Urieta, Adriana. (2007). *“La importancia de la visión de territorio para la construcción de desarrollo competitivo de los destinos turísticos”*. Universidad de Murcia – Cuadernos de Turismo N° 19, pp. 91-104. Murcia, España.
48. Parra Cárdenas, A. V., Cisneros Mustelier, L., & Velasteguí López, E. (2019). *“El turismo rural y aportaciones al desarrollo de comunidades en territorios locales.”* Explorador Digital, 3(4), 6-28. <https://doi.org/10.33262/exploradordigital.v3i4.912>
49. Cabanilla Vásconez, E., Garrido Cornejo, C. (2018) *“El Turismo Comunitario en Ecuador: evolución, problemática y desafíos”*. Universidad Internacional del Ecuador UIDE. ISBN No. 978-9942-923-46-2. Quito, Ecuador.
50. Riera Recalde, Alba (2010). *“Turismo rural sustentable y capital social: el caso del proyecto Chachimbiro”*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) Sede Ecuador – Programa de Desarrollo Territorial Convocatoria 2007-2009. Quito, Ecuador.
51. Brinckmann, W.E, Brinckmann, M. , Mueller D.C, (2010). *“Desarrollo, complejidad y turismo sostenible. El uso del territorio frente a los retos del Siglo XXI”*. Papeles de Geografía – Universidad de Santa Cruz do Sul. 51-52, pp 65-73. ISSN: 0213-1781. Santa Cruz do Sul, Brasil.



52. Ministerio de Turismo del Ecuador MINTUR, 2018. *“Manual Metodológico para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos”*. Quito, Ecuador.
53. Fletcher R., Murray Mas I., Blázquez-Salom M., Blanco-Romero A. (2020) *“Turismo, decrecimiento y la crisis de COVID-19”* Recopilado de POLEN-Red de Ecología Política. <https://www.albasud.org/noticia/es/1196/turismo-decrecimiento-y-la-crisis-del-covid-19>
54. Simancas Cruz, M., Hernández Martín,R., Padrón Fumero,N.,(2020) *“Turismo pos-COVID-19 – Reflexiones, retos y oportunidades”*. Cátedra de Turismo CajaCanarias-Ashotel – Universidad de La Laguna ISBN: 978-84-09-21816-5. La Laguna, España.
55. Ministerio de Turismo, MINTUR (2017) *Folleto Turístico “Ecuador Tierra del Chocolate”*. Quito, Ecuador.
56. Rodríguez-Pose y Tomaney, John. (2011) *“Desarrollo local y Regional”*. Universitat de Valencia. Valencia, España.
57. Vázquez Barquero, Antonio (2007). *“Desarrollo endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial”*. Investigaciones Regionales 11. Sección “Panorama y Debates”. Pp. 183-210.

**Indice de Figuras**

Figura 1.....	17
Figura 2.....	68
Figura 3.....	69
Figura 4.....	69
Figura 5.....	70
Figura 6.....	70
Figura 7.....	71
Figura 8.....	71
Figura 9.....	72
Figura 10.....	72
Figura 11.....	73
Figura 12.....	73
Figura 13.....	74
Figura 14.....	74
Figura 15.....	75
Figura 16.....	75
Figura 17.....	76
Figura 18.....	76
Figura 19.....	77
Figura 20.....	77
Figura 21.....	78
Figura 22.....	78
Figura 23.....	79
Figura 24.....	79
Figura 25.....	80
Figura 26.....	88
Figura 27.....	89
Figura 28.....	91
<i>Figura 29.....</i>	92
Figura 30.....	93
Figura 31.....	94
Figura 32.....	95
Figura 33.....	97

Figura 34.....	97
Figura 35.....	98
Figura 36.....	98
Figura 37.....	99
Figura 38.....	100
Figura 39.....	102
Figura 40.....	103
Figura 41.....	104
Figura 42.....	105
Figura 43.....	106
Figura 44.....	106
Figura 45.....	107
Figura 46.....	107
Figura 47.....	108
Figura 48.....	108
Figura 49.....	109
Figura 50.....	109
Figura 51.....	110
Figura 52.....	111
Figura 53.....	114
Figura 54.....	119
Figura 55.....	123
Figura 56.....	124
Figura 57.....	125
Figura 58.....	127
Figura 59.....	129
Figura 60.....	131
Figura 61.....	133
Figura 62.....	135
Figura 63.....	137

**Indice de Tablas**

Tabla 1.....	38
Tabla 2.....	40
Tabla 3.....	46
Tabla 4.....	49
Tabla 5.....	60
Tabla 6.....	64
Tabla 7.....	64
Tabla 8.....	65
Tabla 9.....	65
Tabla 10.....	84
Tabla 11.....	85