

DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA TURÍSTICA CON FERIAS DE PRODUCTORES EN LA PROVINCIA DE IMBABURA

Data de aceite: 01/12/2023

Ernesto Washington Morocho Núñez

Director de Vinculación del Instituto
Tecnológico Superior José Chiriboga
Grijalba
Ibarra – Ecuador
Máster en Administración de Negocios
Universidad Internacional de la Rioja
<https://orcid.org/0000-0002-0565-5300>

Lourdes Linda Chamorro Zapata

Docente de la Universidad Técnica del
Norte Ibarra – Ecuador
Máster en Gerencia Empresarial, Mención
proyectos Escuela Politécnica Nacional
<https://orcid.org/0000-0003-0939-2728>

Jesús Ernesto Ortega González

Docente de la Pontificia Universidad
Católica del Ecuador sede Ibarra Ibarra –
Ecuador
Magister Ejecutivo en Dirección de
Empresas con énfasis en Gerencia
Estratégica
Universidad Regional Autónoma de los
Andes “UNIANDÉS”
<https://orcid.org/0000-0003-3379-0750>

Diego Ramiro Borja Chalacán

Docente en el Instituto Superior
Tecnológico José Chiriboga Grijalba Ibarra
– Ecuador
Ingeniero en Turismo Universidad Técnica
del Norte

Yomaira Paola Enríquez Ruiz

Docente en el Instituto Superior
Tecnológico José Chiriboga Grijalba Ibarra
– Ecuador
Ingeniera en administración de empresas
turísticas y hoteleras Universidad
UNIANDÉS

Morocho, E., Chamorro, L., Chamorro, M.,
Ortega, J. Borja, D. & Enríquez, Y. (Enero –
Diciembre 2022). Diversificación de la oferta
turística con ferias de productores en la provincia
de Imbabura. Tierra Infinita (8), 30-61. <https://doi.org/10.32645/26028131.1152>

RESUMEN: El Ministerio de Agricultura y Ganadería, como organismo del sector público, en su calidad de asesor técnico de la producción, ha fomentado la comercialización de productos agroecológicos por medio de los Circuitos Alternativos de Comercialización de los pequeños productores en donde se expenden varios productos que provienen de los diferentes pisos altitudinales, resaltando su necesidad institucional por promocionar dicho proyecto, ya que constituye el soporte económico de ciento cincuenta mil familias en la provincia de Imbabura principalmente

de sus parroquias rurales. Se realizó un estudio cualitativo y cuantitativo, apoyado en el método deductivo, cuyo propósito es analizar las ferias de productores como atractivo turístico para diversificar la oferta turística de la provincia de Imbabura. Se aplicó una ficha técnica operacional (observación) dirigida a los productores de las ferias agro ecológicas de Imbabura. Se pudo evidenciar que las nueve ferias poseen un gran potencial de oferta de productos orgánicos y semi-orgánicos provenientes de los Circuitos Alternativos de Comercialización de la provincia de Imbabura, siendo su producción aún ancestral, mantenida de generación en generación, ocupados en el llenado de la canasta básica familiar con productos que permitan cubrir la seguridad y soberanía alimentaria de las familias.

PALABRAS CLAVE: circuitos alternativos de comercialización, agro ecológico, orgánica, semi orgánica, ancestral, seguridad, soberanía

ABSTRACT: The Ministry of Agriculture and Livestock as a public sector body, in its capacity as technical production advisor, has promoted the commercialization of agro ecological products through the Alternative Marketing Circuits of small producers where Several products are sold that come from the different altitude levels, highlighting its institutional need to promote this project, since it constitutes the economic support of one hundred and fifty thousand families in the province of Imbabura, mainly from its rural parishes. A qualitative and quantitative study was carried out, supported by the deductive method, the purpose of which is to analyze producer fairs as a tourist attraction to diversify the tourist offer of the province of Imbabura. An operational technical sheet (observation) was applied to the producers of the agro-ecological fairs in Imbabura. It was possible to show that the nine fairs have a great supply potential of organic and semi-organic products from the Alternative Marketing Circuits of the province of Imbabura, their production still ancestral, maintained from generation to generation, occupied in filling the basic basket family with products that allow to cover the security and food sovereignty of the families.

KEYWORDS: Alternative Marketing Circuits, agro ecological, organic, semi-organic, ancestral, security, sovereignty

INTRODUCCIÓN

La identificación del potencial turístico a través de las ferias de pequeños productores agroecológicos de los Circuitos Alternativos de Comercialización (CIALCOS) del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), se llevó a cabo como parte del convenio de cooperación interinstitucional entre el Instituto Superior Tecnológico José Chiriboga Grijalva (ITCA) y el MAG, Dirección distrital Imbabura.

Después de haber identificado las proyecciones planteadas por el MAG, se pudo determinar que uno de sus ejes de trabajo es el desarrollo turístico, el cual incluye a productores y familiares locales de las ferias de productores. En este marco, se ha determinado a través de la carrera de gestión turística, mención gastronomía, del ITCA la realización de un estudio que da valor a las ferias de productores que forman parte de los CIALCOS como atractivos turísticos quienes exponen la cultura de las localidades rurales para llevar a cabo una transformación social. Estas actividades están dirigidas por

personas de diversos pueblos y nacionalidades indígenas de la provincia de Imbabura compartiendo diferentes experiencias y saberes.

Cabe indicar que las ferias de productores representan a la economía solidaria con un paradigma diferente, fruto de la propia experiencia de los pueblos y tomando en cuenta sus entornos históricos, culturales, ambientales, y sus organizaciones; además es un proceso presente desde hace siglos y que, en la actualidad, se pretende poner en escena, fortaleciendo el valor cultural de las prácticas socioeconómicas de familias, organizaciones y pueblos.

En este contexto, es importante dar a conocer que la falta de diversificación de la oferta turística en la provincia de Imbabura, tanto en la parte rural como en la parte urbana, se debe, principalmente, a la escasa investigación por parte de los actores turísticos locales, quienes no se han enfocado en identificar nuevos recursos que puedan ser aprovechados en el campo turístico; sino más bien, en actualizar información de atractivos ya inventariados, lo que provoca que las ferias de productores no sean reconocidas y mucho menos incorporadas en la dinámica turística local, lo que da como resultado una información turística carente de datos reales en los cuales se pueda sustentar una investigación para la elaboración de un producto turístico, a esto se suma la inexistencia de datos oficiales de turistas locales que visitan las diferentes ferias comunitarias de los cantones de la provincia de Imbabura, adicionalmente el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) no cuenta con una base de datos que dé a conocer el valor cultural de dichas ferias como los pueblos y nacionalidades que participan en la actividad de la comercialización, tomando en cuenta lo mencionado se puede establecer que el turismo cultural ha ido perdiendo interés en el mercado actual lo que genera una decreciente demanda, motivo por el cual es necesario que las organizaciones pública, privada y la academia unan esfuerzos para la elaboración y promoción de productos turísticos de calidad que estén ligados al desarrollo económico, social y ambiental.

La importancia de esta investigación radica en el análisis de su situación actual de cada una de las ferias de productores, tanto en su parte interna como externa, debido a que investigaciones realizadas con anterioridad por el MAG (ferias 2007), no han contemplado el ámbito del turismo, razón por la cual no se ha podido integrar a la dinámica turística local, por lo que resulta una necesidad elemental realizar dicha investigación.

La finalidad de esta investigación fue el identificar el potencial turístico a través de las ferias de pequeños productores agroecológicos de los Circuitos Alternativos de Comercialización (CIALCOS) del MAG, estableciéndose como hipótesis de trabajo la siguiente: Las ferias de productores del MAG constituyen un atractivo turístico para ser incorporadas y promocionadas en la dinámica turística de la provincia de Imbabura.

Finalmente, se plantea una propuesta alternativa de estudio del potencial turístico de las ferias de productores gestionadas por el MAG en la provincia de Imbabura, como un atractivo turístico el cual no ha sido considerado hasta el momento, a pesar de poseer

elementos culturales intangibles, razón por la cual es pertinente contemplar todos los esfuerzos de todos los involucrados en rescatar y promover la riqueza de las ferias de productores y adaptarlo en el sector turístico alternativo con el propósito de mejorar la actividad económica de las comunidades rurales.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación constó de las siguientes etapas: Identificación del potencial turístico de las ferias comunitarias con base a los criterios de valoración del MINTUR y la caracterización de las ferias agroecológicas comunitarias.

Identificación del potencial turístico de las ferias comunitarias con base a los criterios de valoración del MINTUR

Para obtener información directa acerca del potencial turístico de las ferias agroecológicas comunitarias del MAG, se realizó una ficha de levantamiento de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo del Ecuador, en la que se estableció los lineamientos técnicos para la identificación, clasificación y valoración de los atractivos con mejores condiciones para el desarrollo de productos turísticos mediante un trabajo de campo y verificación de los atributos de los atractivos turísticos evaluando las condiciones de accesibilidad, infraestructura, salud, seguridad entre otros.

La investigación se realizó en las ferias de productores agroecológicos del MAG que tienen mayor demanda en los diferentes cantones de la provincia de Imbabura, para las que se destinó dieciocho estudiantes de cuarto nivel de la carrera de Gestión Turística mención Gastronomía como parte de su formación profesional a realizar las prácticas pre-profesionales en cada una de ellas para tal efecto se formó parejas de estudiantes distribuidos respectivamente en las siguientes ferias de productores: La Dolorosita del Priorato (Ibarra), Asociación de desarrollo integral Lacta Pura (Ibarra), Asociación Frutos de la Pachamama (Ibarra), Feria San Alfonso de Ambuquí (Ibarra), Asociación Integral Plaza Saranze (Otavalo), Asociación Sumacpacha (Otavalo), Pequeños emprendedores de Antonio Ante, Feria Comunitaria la Pachamama nos alimenta (Cotacachi) y Asociación de desarrollo integral Tierra del Sol (Pimampiro) que pertenecen al proyecto CIALCOS, con el propósito de recopilar la mayor cantidad de información primaria y secundaria que describa el accionar de las ferias y de esta manera determinar su potencialidad turística cultural.

Caracterización de las ferias agroecológicas comunitarias

Para caracterizar las ferias agroecológicas comunitarias, se realizó una observación de campo directamente en las nueve ferias de productores del MAG, con el fin de establecer su estructura, organización, productos comercializados y elementos culturales que se destacan; utilizando una ficha de observación elaborada para esta investigación.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Identificación del potencial turístico de las ferias comunitarias con base a los criterios de valoración del MINTUR

La aplicación de la ficha, de levantamiento de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo del Ecuador, permitió la obtención de los datos, aplicando la siguiente tabla de referencia:

Jerarquías del Potencial turístico		Criterios propuestos por la OEA para levantamiento de atractivos turísticos Descripción
Rangos	Jerarquía	
76 – 100	IV	Atractivo excepcional y de alta significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes (actual o potencial).
51 – 75	III	Atractivo con rasgos excepcionales, capaz de motivar por sí solo o en conjunto con otros atractivos contiguos, una corriente actual o potencial de visitantes nacionales o extranjeros
26 – 50	II	Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales
11-25	I	Atractivo sin mérito suficiente para considerarlo a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del inventario de atractivos turísticos como elementos que complementen a otros de mayor jerarquía
0 – 10	Recurso	Es un elemento natural o cultural que puede motivar el desplazamiento, pero no se encuentra todavía incorporado a la dinámica turística, ni cuenta con ningún tipo de infraestructura de apoyo

* Matriz de Priorización de Holmers y la OEA 2014.

Tabla 1. Jerarquías y criterios del potencial turístico manejado por el Ministerio de Turismo (MINTUR) Ecuador

Aplicando la matriz de la tabla 1, en base a la información obtenida del levantamiento de información a las nueve ferias agroecológicas comunitarias del MAG, se obtuvo los siguientes resultados:

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/tiempo, así también la conectividad tecnológica	18	3
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo	18	0
C	Estado de conservación integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	14
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	0
E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	3
F	Actividades que se practican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	0
H	Registro de visitantes y afluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	5
I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	0
Total			100	25

Tabla 2. Feria: La Dolorosita de Priorato

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria productora La Dolorosita del Priorato ubicada en el cantón Ibarra posee una ponderación de 25/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un atractivo de categoría I el cual debe formar parte del inventario de atractivos turísticos como elementos que complementen a otros de mayor jerarquía.

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/ tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	9
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	2,1
C	Estado de conservación integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales ysocioculturales, en particular de las condicionesdel sitio y su entorno.	14	10
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivospara recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza eiluminación del atractivo.	14	2,5
E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonaly cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	0
F	Actividades que sepractican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican enel atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	0
H	Registro de visitantes y afluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo,volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	2
I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académicodel personal que labora en el atractivo.	5	0
Total			100	25,6

Tabla 3. Feria: Asociación de Desarrollo Integral Llacta Pura

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria productora Asociación de Desarrollo integral Llacta Pura ubicada en el cantón Ibarra posee una ponderación de 25,6/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un atractivo de categoría I el cual debe formar parte del inventario

de atractivos turísticos como elementos que complementen a otros de mayor jerarquía.

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/ tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	0
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	0
C	Estado de conservación e integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	15
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	2
E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	0
F	Actividades que se practican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	2
H	Registro de visitantes y afluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	0
I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	2
	Total		100	21

Tabla 4. Feria: Asociación Integral Plaza Saranze

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria productora Asociación Integral Plaza Saranze ubicada en el cantón Otavalo posee una ponderación de 21/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un atractivo de categoría I el cual debe formar parte del inventario de atractivos turísticos como elementos que complementen a otros de mayor jerarquía.

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/ tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	5
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	0
C	Estado de conservación e integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	14
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	0
E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	10
F	Actividades que se practican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	4
H	Registro de visitantes y afluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	0
I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	0
		Total	100	33

Tabla 5. Feria: Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria productora Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol ubicada en el cantón Pimampiro posee una ponderación de 33/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un atractivo de categoría II el cual posee algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales.

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/ tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	5
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	0
C	Estado de conservación e integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	14
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	0
E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	10
F	Actividades que se practican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	4
H	Registro de visitantes y afluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	0
I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	0

Tabla 6. Feria: Feria de Pequeños Productores del cantón Antonio Ante

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria de pequeños productores del cantón Antonio Ante tiene una ponderación de 33/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un atractivo de categoría II el cual posee algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales.

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/ tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	3
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	0
C	Estado de conservación e integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	0
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	2
E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	0
F	Actividades que se practican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	0
H	Registro de visitantes y afluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	0

I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	0
Total			100	5

Tabla 7. Feria: Feria Frutos de la Pachamama

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria productora Frutos de la Pachamama posee una ponderación de 5/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un RECURSO elemento cultural que puede motivar el desplazamiento, pero no se encuentra todavía incorporado a la dinámica turística, ni cuenta con ningún tipo de infraestructura de apoyo.

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	3
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	0
C	Estado de conservación e integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	0
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	2
E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	0
F	Actividades que se practican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	0

H	Registro de visitantes y afluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	0
I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	0
Total			100	5

Tabla 8. Feria: Feria de productores la Pachamama nos Alimenta

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria productores La Pachamama nos Alimenta ubicada en el cantón Cotacachi posee una ponderación de 5/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un RECURSO elemento cultural que puede motivar el desplazamiento, pero no se encuentra todavía incorporado a la dinámica turística, ni cuenta con ningún tipo de infraestructura de apoyo.

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/ tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	15
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	4,2
C	Estado de conservación e integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	12
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	5,5
E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	0
F	Actividades que se practican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0

G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	0
H	Registro de visitantes yafluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	2
I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	0
Total			100	38,7

Tabla 9. Feria: Feria Sumakpacha

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria de productores Sumakpacha ubicada en el cantón Otavalo posee una ponderación de 38,7/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un atractivo de categoría II el cual posee algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales.

	Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Resultados
A	Accesibilidad y conectividad	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/ tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	9
B	Planta turística/ servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	2,7
C	Estado de conservación e integración sitio/ entorno	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	12
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia de agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	5,5

E	Políticas y regulaciones	Consideración del atractivo dentro de la planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	3
F	Actividades que se practican en el atractivo	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	0
H	Registro de visitantes y afluencias	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	2
I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	0
Total			100	34,2

Tabla 10. Feria: Feria solidaria San Alfonso de Ambuquí

Fuente: Resultados de las encuestas aplicadas a las ferias comunitarias del 2021.

Elaboración: Estudiantes de la carrera de GTM –ITCA 2021.

La feria solidaria San Alfonso de Ambuquí ubicada en el cantón Ibarra, sector Ambuquí posee una ponderación de 34,2/100 con base a los criterios propuestos por la OEA se traduce como un atractivo de categoría II el cual posee algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales.

Caracterización de las ferias agroecológicas comunitarias

De la aplicación de la ficha de observación de campo en las nueve ferias de productores del MAG, se obtuvo la siguiente información:

Feria Asociación de Desarrollo Integral Lacta Pura

Caracterización de la feria

Datos generales

Nombre de la Feria

Asociación de desarrollo integral Lacta Pura

Presidente de la asociación:

Año en que la feria inicia actividad comercial

Año de constitución de la feria

Número de socios

Sra. María Guamán

2006

2013

208

Ubicación

Provincia

Cantón

Parroquia

Imbabura

Ibarra

El Sagrario

Barrio/Sector/comuna

Calle principal

Número

Transversal

Pilanquí

Av. Teodoro Gómez de la Torre

S/N

Av. Eugenio Espejo

Latitud

Altura

Longitud

0.343651

78° 7' 34.51" O

2225 msnm

Horario de atención

Los días sábados de 6:00 a 14:00

Cultura

Representa el patrimonio cultural intangible ya que fortalece la agricultura incentivando a las comunidades indígenas y campesinas a permanecer en las comunidades rurales y a conservar y transmitir a las nuevas generaciones la cultura ancestral. La presencia de pueblos Kichwas Otavalo, Karanki, Natabuela, afroecuatorianos, Awá y mestizos constituye una verdadera riqueza cultural.

Tabla 11. Características "Feria Asociación de Desarrollo Integral Lacta Pura"

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Productos

Pisos climáticos	Sectores	Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas	Frutas
Templado	Zuleta	Leche queso	Cerdo-pollo	Papa/zanahoria	Haba/fréjol/arveja/lechuga/ acelga	Fresa/babaco
	Cangahua	Leche queso		Papa/zanahoria	Haba/fréjol/arveja/remolacha	Mora/ uvilla
	Caranqui		Pollo	Papa/zanahoria	Haba/fréjol/arveja/romanesco	Mortiño/ uvilla
	Otavalo		Pollo	Papa/zanahoria	Haba/fréjol/arveja/brócoli/ coliflor	Fresa/babaco
Templado	Cuenca baja del Río Mira		Pollo	Yuca	Tomate/pimiento/ achogchas	Guineo/arazá

	Palo Amarillo	Pollo	Yuca	Tomate/ pimiento/ achogchas	Naranja/ guayaba
	Lita	Pollo	Yuca	Tomate/ pimiento/ achogchas	Limón/ guanábana
Cálido	Alto Tambo		Yuca	Tomate/ pimiento	Papaya/ cacao
	Guadual		Yuca	Tomate/ pimiento	Piña/caña

Tabla 12. Principales Productos “Feria Asociación de Desarrollo Integral Llacta Pura”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



Figura 1. Platos Típicos “Feria Asociación de Desarrollo Integral Llacta Pura”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Feria Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol

Caracterización de la feria

Datos generales

Nombre de la Feria	Asociación de desarrollo integral Tierra del Sol		
Presidente de la asociación:	Año en que la feria inicia actividad comercial	Año de constitución de la feria	Número de socios
Sr. Santiago Cabrera	2007	2010	120
Ubicación			
Provincia	Cantón		Parroquia
Imbabura	Pimampiro		Pimampiro
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número	Transversal
	Calle principal	S/N	Calle Atahualpa
Latitud	Longitud		Altura
0.774651	88° 7' 84.51" 0		2425 msnm
Horario de atención	Los días sábados de 6:00 Am a 11:00 Am		

Cultura

Representa el patrimonio cultural intangible ya que fortalece la agricultura incentivando a las comunidades indígenas y campesinas a permanecer en las comunidades rurales y a conservar y transmitir a las nuevas generaciones la cultura ancestral. La presencia de pueblos Kichwas, afroecuatorianos y mestizos constituye una verdadera riqueza cultural.

Tabla 13. Características “Feria Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Pisos climáticos	Sectores	Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas	Frutas	Granos	
Frío	Carchi	Leche	Huevos	Papas	Pimientos	Limón	Maíz	
	Julio Andrade	Queso	Pollo	Meloco			Chocho	
	Bolívar			Res	Zanahoria			Haba
				Chancho				Cebada
				Trucha				Trigo
Templado	Imbabura		Tilapia		Cebolla	Mandarinas	Arveja	
						Tomate riñón	Fréjol	
	Urcuquí					Ají	Manzana	
							Durazno	
							Aguacate	
Cálido	Intag			Camote		Papaya		
				Yuca		Verde		
						Ovo		
						Orito		
						Plátano		

Tabla 14. Principales Productos “Feria Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



Figura 2. Platos Tradicionales “Feria Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Feria Asociación de Frutos de la Pachamama

Caracterización de la feria

Datos generales

Nombre de la Feria	Asociación “Frutos de la Pachamama”		
Presidente de la asociación:	Año en que la feria inicia actividad comercial	Año de constitución de la feria	Número de socios
Sr. Oswaldo Noques	2010	2012	70
Ubicación			
Provincia	Cantón		Parroquia
Imbabura	Ibarra San		Francisco
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número	Transversal
Ejido de Ibarra	Av. Guallupe	S/N	Olimpia Gudiño
Latitud	Longitud		Altura
0.343363	78° 1'37.074''		2225 msnm

Horario de atención

Los días Domingos de 6:00 Am a 12:00 Am

Cultura

Incentivar a las personas y fortalece los eventos culturales intangibles como son feria y mercados para así poder seguir impulsando la agricultura familiar y campesina que es realizada de forma orgánica y utilizando abonos elaborados por los propietarios de las fincas agroecológicas, con esto se pretende evitar la migración de las comunidades indígenas y campesinas e incentivar a que permanezcan en las comunidades rurales para así conservar la cultura de la provincia y promover más el turismo comunitario para luego transmitir a las nuevas generaciones la cultura ancestral, y la vivencia de los pueblos y nacionalidades, Kichwas Otavalo, Karanki, Natabuela.

Tabla 15. Características “Feria Asociación Frutos de la Pachamama”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Pisos climáticos	Sector	Productos				
		Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas	Frutas
Frío	La Esperanza	Queso	Cerdo		Col, habas, brócoli, zanahoria	Manzanas, mora
	Zuleta	Leche		Mashua	Arveja, fréjol, coliflor	Fresas, mora
Templado	Ambuquí			Camote	Tomate, riñón, pepinillo, pimienta	Mandarinas, ovos
	Intag		Trucha	Yuca		Limón, naranja, plátano verde
Cálido	Lita			Yuca Verde		Papaya, guanábana, arazá
						Sandía

Tabla 16. Principales Productos “Feria Asociación Frutos de la Pachamama”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



Figura 3. Platos Típicos “Feria Asociación Frutos de la Pachamama”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Feria Asociación Integral Plaza Sarance

Caracterización de la feria

Datos generales

Nombre de la Feria	Asociación Integral Plaza Sarance		
Presidente de la asociación:	Año en que la feria inicia actividad comercial	Año de constitución de la feria	Número de socios
Sra. Sofía Delgado	2013	2016	63
Ubicación			
Provincia	Cantón		Parroquia
Imbabura	Otavalo		San Luis
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número	Transversal
Copacabana	Av. Atahualpa	S/N	Calle Mejía
Latitud	Longitud		Altura
0.2260937	-782.644.962		2418 msnm
Horario de atención			
Miércoles de 06h00 – 11h00 y Sábados de 06h00-11h00			

Cultura

La asociación “Plaza Sarance” ofrecen productos orgánicos de diferentes lugares de la provincia de Imbabura como son: Pimampiro, Lita, Cotacachi entre otros, ya que trata de fortalecer la economía a las distintas familias que trabajan en el campo, ya que da la posibilidad de vender sus productos directamente al consumidor final.

Tabla 17. Características “Feria Asociación Integral Plaza Sarance”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Pisos climáticos	Sectores	Productos					Frutas
		Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas		
Frío	Cotacachi	queso	Res	Papas	Fréjol	Tomate de árbol	
	Otavalo	Leche	Carne de chanco Pollo	Camote	Arvejas Chochos Habas	Fresas Taxo	
Templado	Lita	Leche	Pescado	Yuca	Habas	Cañas	
	Pimampiro	Queso			Pimiento	Plátanos	
					Pepinillo Tomate	Naranjas Durazno Mandarina Cañas	

Tabla 18. Principales Productos “Feria Asociación Integral Plaza Sarance”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

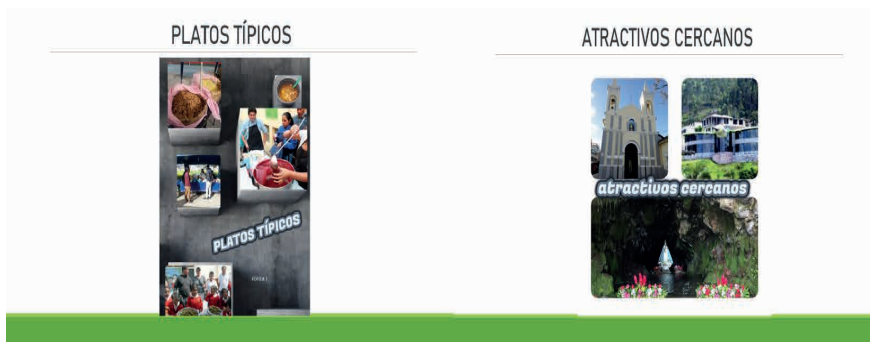


Figura 4. Platos Típicos Figura 5. Atractivos Cercanos

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Feria Pequeños Emprendedores de Antonio Ante

Caracterización de la feria

Datos generales

Nombre de la Feria	Pequeños Emprendedores de Antonio Ante		
Presidente de la asociación:	Año en que la feria inicia actividad comercial	Año de constitución de la feria	Número de socios
Sra. María Endara Flores	José	2018	2015
			60

Ubicación

Provincia	Cantón	Parroquia
Imbabura	Antonio Ante	Natabuela
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número
Centro	Miguel Ángel de la Fuente	S/N
Latitud	Longitud	Altura
0°20'2163" N	78° 11'27.66"O	2420 msnm

Horario de atención

Cultura

Representa el patrimonio cultural ya que fortalece la agricultura incentivando a las comunidades a permanecer, conservar y transmitir a las nuevas generaciones la cultura y gastronomía ancestral. La presencia de pueblos Otavalo, Natabuela, Andrade Marín, Chaltura, afroecuatorianos y mestizos constituye una verdadera riqueza cultural.

Tabla 19. Características “Feria Pequeños Emprendedores de Antonio Ante”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Pisos climáticos	Sectores	Productos				
		Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas	Frutas
Frío			Aves de corral	Yuca	Lechuga	Mora
			Cerdo	Papas	Zanahoria	Uvilla
Templado				Mellocos	Tomate riñón	Taxo
				Yuca	Habas	Babaco
Cálido				Papas	Fréjol	Pepino
				Vainita	Arveja	Piña
						Guanábana
						Sandía

Tabla 20. Principales Productos “Feria Pequeños Emprendedores de Antonio Ante”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



Figura 6. Platos Típicos “Feria Pequeños Emprendedores de Antonio Ante”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Feria San Alfonso de Ambuquí

Caracterización de la feria

Datos generales

Nombre de la Feria	Feria San Alfonso de Ambuquí		
Presidente de la asociación:	Año en que la feria inicia actividad comercial	Año de constitución de la feria	Número de socios
Juan Fernando García	2019	2019	100

Ubicación

Provincia	Cantón	Parroquia	
Imbabura	Ibarra	Ambuquí	
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número	Transversal
Parque Central	Juan Montalvo	S/N	San Francisco
Latitud	Longitud	Altura	
832912	10047658	1500 msnm	

Horario de atención

Los días sábado y miércoles de 6:00 am a 14:00 pm

Cultura

Esta es una comunidad de afroecuatorianos, su principal manifestación es la música y su destreza parabailar y tocar la bomba, su venta de productos de la zona es: el ovo su producto principal de Ambuquí, hortalizas, fréjol, plátano, carne entre otras.

Tabla 21. Características “Feria San Alfonso de Ambuquí”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Productos

Pisos climáticos	Sectores	Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas	Frutas
Cálido	Valle del Chota			Yuca	Cebolla	Ovos
					Pimiento	Mangos
						Caña
						Tuna
	Pimampiro			Zanahoria	Cilantro	Mandarinas

Tabla 22. Principales Productos “Feria San Alfonso de Ambuquí”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



Figura 7. Platos Típicos “Feria San Alfonso de Ambuquí”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Feria Comunitaria La Pachamama nos Alimenta

Caracterización de la feria

Datos generales

Nombre de la Feria	Feria comunitaria la Pachamama nos alimenta		
Presidente de la asociación:	Año en que la feria inicia actividad comercial	Año de constitución de la feria	Número de socios
Sr. Alfonso Morales	1977	2014	186

Ubicación

Provincia	Cantón	Parroquia
Imbabura	Cotacachi	Sagrario
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número
Terminal Cotacachi	Av. 10 de agosto	S/N
Latitud	Longitud	Altura
0.30148427	-7.826.828.867	2444 msnm

Horario de atención

Miércoles de 07:00 – y Domingos de 05:30- 11:00 am

Cultura

Feria de productores/as la Pachamama nos alimenta, una iniciativa que busca fortalecer la soberanía alimentaria de las comunidades del Cantón Cotacachi, generar una fuente de ingresos en beneficio de las familias indígenas y campesinas, ofertando productos orgánicos, directamente del productor al consumidor.

Tabla 23. Características “Feria Comunitaria La Pachamama nos Alimenta”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Pisos climáticos	Sectores	Productos				
		Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas	Frutas
Frío	Carchi	Leche	Res	Camote	Lechuga	Tomate de árbol
	Ibarra	Queso	Chancho	Papa	Acelga	Pimiento dulce
	Otavalo	Yogurt	Pollo	Mellocos	Espinaca	Naranja
	Urcuquí	Mantequilla	Trucha	Ocas	Repollo	Manzana
	La Esperanza		Cordero	Mashua	Brócoli	Capulí
	Cayambe				Nabo	Zapallo
					Perejil	Frutilla
					Cilantro	Aguacate
					Choclo	Naranja
					Ajo	Babaco
					Cebolla	Chigualcán
					Zanahoriablanca	Limón
					Zanahoria	Mandarina
Templado	Intag		Tilapia	Yuca		Claudia
				Papa china		Uvilla
						Papaya
						Piña
						Plátanos
					Maní	

Tabla 24. Principales Productos “Feria Comunitaria La Pachamama nos Alimenta”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

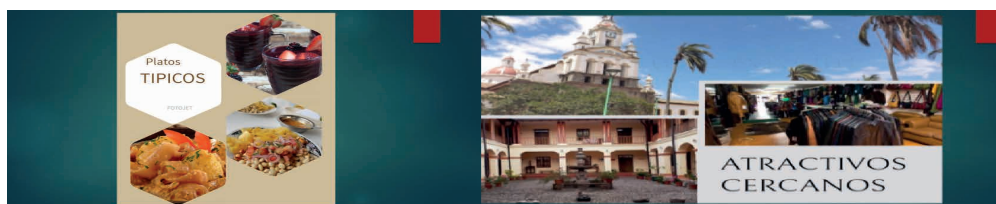


Figura 8. Platos Típicos Figura 9. Atrativos Cercanos

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Feria La Dolorosita de Priorato

Caracterización de la feria

Datos generales

La Dolorosita de Priorato			
Nombre de la Feria	Año en que la feria inicia actividad comercial	Año de constitución de la feria	Número de socios
Sr. Bairon Andrade	2010	2016	25
Ubicación			
Provincia	Cantón	Parroquia	
Imbabura	Ibarra	Priorato	
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número	Transversal
Central	Puruhanta	S/N	Cunro
Latitud	Longitud	Altura	
0.344894	-79.106.173	2258 msnm	

Horario de atención

Los días sábados y domingos de 8am a 12 am

Cultura

Representa el patrimonio cultural intangible ya que fortalece la agricultura incentivando a las comunidades campesinas a permanecer en las comunidades rurales y a conservar la cultura, se presentan pueblos afro ecuatorianos y mestizos que representan a sus comunidades.

Tabla 25. Características “Feria La Dolorosita de Priorato”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Elaboración: Estudiantes del cuarto Gestión Turística mención Gastronomía

Pisos climáticos	Sectores	Productos				
		Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas	Frutas
Templado	Esperanza	Leche(queso)	Pollo	Papa/yuca/zanahoria	Frejol/arveja/lechuga/col/choclo	Fresa/piña/plátano seda
	Yuracrucito		Pollo	Yuca	Brócoli/lechuga/choclo	Naranja/mora
Templado	Ibarra		Pollo, cerdo	Zanahoria	Tomate/pimientos	Mora/manzana/limón
	Aloburo	Leche	Pollo	Papa, yuca	Fréjol/habas/choclo/cebollas/mellico	Uvas/naranjas/mandarina
Cálido	Valle del Chota		Cerdo	Yuca/papa	Tomate	Naranjas/papaya
	Ambuquí		Cerdo	Papa	Tomate	Papaya

Tabla 26. Principales Productos “Feria La Dolorosita de Priorato”

Fuente: Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



Figura 10. Platos Típicos “Feria La Dolorosita de Priorato

Contrastaciones de resultados obtenidos

Criterios de valoración	Descripción	Ponderación	Ferias solidarias								
			Asociación de Desarrollo Integral Llaeta Pura	Asociación de Desarrollo Integral Plaza Saranze	Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol	Feria de Pequeños Productores del Cantón Antonio Ante	Frutos de la Pachamama	Feria comunitaria la Pachamama nos alimenta	Asociación Sumakpacha	Feria solidaria San Alfonso de Ambuquí	
A	Accesibilidad y conectividad	18	3	9	0	5	5	3	3	6	6
B	Planta turística / servicios	18	0	2,1	0	0	0	0	0	4,2	2,7
C	Estado de conservación e integración del sitio / entorno	14	14	10	14	14	14	0	0	12	12
D	Higiene y seguridad turística	14	0	2,5	2	0	0	2	2	5,5	4
E	Políticas y regulaciones	10	3	0	0	10	10	0	0	0	3
F	Actividades que se practican en el atractivo	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G	Difusión del atractivo	7	0	0	2	4	4	0	0	0	0
H	Tipo de visitante y afluencia	5	5	2	0	0	0	0	0	2	2

I	Recursos humanos	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	0	0	2	0	0	0	0	0	0
TOTAL			100	25	25,6	20	33	33	5	5	29,7	29,7
JERARQUIA			I	I	I	II	II	RECURSO	RECURSO	II	II	

* Evaluación general de las ferias por criterios de valoración y jerarquías.

De las nueve ferias de productores del MAG estudiadas se puede determinar que, de acuerdo con su naturaleza, todas se enmarcan en la categoría manifestaciones culturales y mercados haciendo mención que son lugares de encuentro de aquellos pueblos donde campesinos o indígenas del área rural exponen periódicamente sus productos (agrícolas, animales o artesanales) para su comercialización.

Dos de las ferias de productores poseen una jerarquía de recurso, es decir que pueden motivar desplazamiento de personas, no obstante, no se encuentran incorporadas a la dinámica turística; tres ferias se encuentran en jerarquía I las cuales son tomadas en cuenta como elementos que complementan a otros de mayor jerarquía y cuatro se encuentran en jerarquía II ya que poseen algún rasgo llamativo capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas.

Cabe resaltar también que en su gran mayoría las ferias solidarias se encuentran en un buen estado de conservación, es decir mantienen elementos culturales ancestrales como organización, técnicas de cultivo orgánico, solidaridad, el trueque y la presencia de los pueblos indígenas Awá, kichwa Otavalo, Kichwa Natabuela, Kichwa Caranqui y el pueblo afroecuatoriano, gastronomía típica y artesanías, elementos culturales que pueden y deben ser aprovechados en el campo turístico.

CONCLUSIONES

De las nueve ferias de productores del MAG de acuerdo con su naturaleza, todas se enmarcan en la categoría manifestaciones culturales, haciendo mención de que son lugares de encuentro de aquellos pueblos donde campesinos o indígenas del área rural exponen periódicamente sus productos (agrícolas, animales o artesanales) para su comercialización.

Las ferias solidarias se encuentran en un buen estado de conservación, es decir mantienen elementos culturales ancestrales como organización, técnicas de cultivo orgánico, solidaridad, el trueque y la presencia de los pueblos indígenas Awá, kichwa Otavalo, Kichwa Natabuela, Kichwa Caranqui y el pueblo afroecuatoriano, gastronomía típica y artesanías, elementos culturales que pueden y deben ser aprovechados en el campo turístico.

Mediante la metodología aplicada del MINTUR, se llegó a determinar las categorías de las nueve ferias investigadas, estableciéndose como resultado: La Dolorosita del Priorato

se encuentra en la categoría I, Asociación de Desarrollo Integral Lacta Pura categoría I, Asociación Integral Plaza Saranze categoría I, Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol categoría II, Feria de Pequeños Productores del Cantón Antonio Ante categoría II, Frutos de la Pachamama en categoría recursos, Feria comunitaria la Pachamama nos alimenta en categoría II, Asociación Sumakpacha en la categoría II y Feria solidaria San Alfonso de Ambuquí en la categoría II.

Con respecto a la organización de las ferias del MAG, aún no se encuentran distribuidas de forma adecuada, no existe una señalética, que permita organizar de mejor manera los productos para que el cliente los ubique.

Se evidencia en las nueve ferias, la oferta de productos orgánicos y semi orgánicos provenientes de los diferentes pisos climáticos de la provincia de Imbabura y parte de la provincia del Carchi y Esmeraldas.

En las ferias, no existe personal que auto guíe a los visitantes, en cada una de ellas, no existen eventos que complementen y llamen la atención relacionada con la actividad.

RECOMENDACIONES

Es importante promocionar los diversos lugares de encuentro de los pueblos campesinos o indígenas del área rural quienes proveen de productos agrícolas, animales o artesanales a través de los organismos pertinentes encabezados por el MAG,

Es necesario aprovechar las grandes fortalezas que presentan las nueve ferias como organizaciones que aún conservan sus formas tradicionales de producción, comercialización y gastronomía en el área turística a fin de generar fuentes de empleo directas e indirectas para sus sectores comunitarios.

Para volver a mejorar su categorización de las nueve ferias investigadas, es necesario que el MAG fortalezca las debilidades detectadas con soluciones prácticas en el área técnica y organizacional.

El diseño de señalética es indispensable en las nueve ferias, en donde se dé a conocer la importancia, el valor nutricional, el valor cultura, entre otros.

Elevar el potencial ancestral debería ser la prioridad de los organismos de turno, en donde se resalte la técnica de producción y comercialización ancestrales, para la generación de un turismo sostenible.

Complementar las ferias con talleres artísticos, presentaciones en vivo, degustación de platos tradicionales, fotografías y ventas de artesanías.

REFERENCIAS

AGROCALIDAD. (2017). Inocuidad de alimentos. (ed.) Buenas prácticas agrícolas. Quito Ecuador. Disponible en www.agocalidad.gob.ec.

Andrade, C. y Ayaviri, D. (2018). Demanda y consumo de productos orgánicos en el cantón Riobamba, Ecuador. *Revista Scielo. Inf. Tecnol.* Vol. 29. N. 4. Disponible en [http:// dx.doi.org/10.4067/s0718-07642018000400217](http://dx.doi.org/10.4067/s0718-07642018000400217)

Chavez, J. y Burbano, R. (2021). Cambio climático y sistemas de producción agroecológica, orgánico y convencional en los cantones Cayambe y Pedro Moncayo. *Revista Latinoamericana de Estudios Socioambientales.* N. 29. ISSN 1390-6631. Disponible en doi.org/10.17141/letrasverdes.29.2021.4751

Huertas, T., Cuétara, L., Jiménez, B. y Pilco, E. (2020). El aprovechamiento sostenible del turismo rural de Ecuador. Caso de estudio: Cantón Mocha, Provincia de Tungurahua de Ecuador. *Revista Espacios.* ISSN 07981015. Vol. 41. N. 07.

Llugsha, V. (2021). Turismo y desarrollo desde un enfoque territorial y el covid-19. Serie Territorios en Debate. Segunda Etapa. Ediciones Abya Yala. ISBN: 9789942097538. Primera edición.

Revista Científica. (2019). Ecuador es Calidad. Volumen 6. Número 1. DOI. <https://doi.org/10.36331/revista.v6i1>

Saráuz, L., Pinargote, L., Brucil, J., Lara, L., Dávalos, V., Espinoza, R., Guerra, E., Aragón, G., Castro, L. Villegas, C., Pérez, R. y Rhea, B. (2019). Aporte al Sector Turístico en la provincia de Imbabura: Diagnóstico de la oferta y Demanda. Editorial Universidad Técnica del Norte. Ibarra.

Vargas, J.(2016). Posicionamiento de la Producción Orgánica y local en la Agroindustria. *Revista Razón y Palabra.* Universidad de los Hemisferios. Vol. 20. Número 94. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199547464044>.