

## **FORTALECIMIENTO DE LA AGRICULTURA FAMILIAR A TRAVÉS DEL AGROTURISMO: EL CASO DE LA FINCA LA FLORITA, SANTA CRUZ DE TURRIALBA, COSTA RICA.**

Marvin Blanco M.<sup>1</sup>

Palabras clave: agroturismo, agroindustria rural, desarrollo rural, pequeño productor, agricultura familiar, Costa Rica.

### **Resumen**

Esta ponencia analiza la alternativa del agroturismo como una opción de diversificación de la agricultura familiar. Con este propósito se presenta el caso de la finca la Florita, en Santa Cruz de Turrialba (Costa Rica), cuyos propietarios han apostado al agroturismo como una fuente complementaria de los ingresos de la finca. Se demuestra que las fincas deben tener ciertas condiciones ambientales y productivas, estar localizadas en un entorno turístico favorable y las familias interesadas en incursionar en este negocio deben tener una cierta vocación, de modo que les agrade recibir visitantes en su propiedad y puedan explicar en amena los diferentes procesos que se llevan a cabo en la finca. Por último, se analiza el impacto económico del nuevo negocio, encontrándose que si bien no representa todavía unos grandes ingresos, ha permitido a la familia trazarse nuevos horizontes y reinvertir los ingresos en mejoras en la propiedad, necesarias para la conservación del patrimonio familiar.

Con esta experiencia, se espera contribuir al entendimiento de las posibles vinculaciones entre agricultura familiar y agroturismo y señalar algunos elementos para su promoción como alternativa de desarrollo en territorios rurales.

---

<sup>1</sup> Tecnólogo de Alimentos, Máster en Gestión del Turismo, Grupo Técnico de Apoyo del PRODAR/IICA, San José – Costa Rica. [marvin.blanco@iica.int](mailto:marvin.blanco@iica.int)

## **Introducción**

El agroturismo se perfila como un tipo de actividad turística que ofrece al visitante la posibilidad de conocer aspectos de la cultura local y de aprender sobre prácticas tradicionales de cultivos, cosechas y procesamiento de productos agropecuarios, forestales y pesqueros, además de la artesanía. Es considerado como una parte del turismo rural, con una participación todavía débil (del orden del 2% del volumen de ventas del turismo rural en Europa). En Europa incluye la prestación de los servicios de alojamiento, mientras en América Latina esta condición no es estricta pudiendo ofrecer solamente el disfrute de actividades dentro de una finca y su entorno. La simultaneidad entre la actividad agraria y la actividad turística que desempeña el agricultor constituye, por tanto, la principal característica diferencial del agroturismo (Riveros y Blanco, 2003).

Para el caso de la agricultura familiar el agroturismo constituye una excelente opción para diversificar la economía de la familia propietaria vía la activación de una serie de recursos pasivos, que se realizan en el predio de forma rutinaria, los cuales por medio de una puesta en valor, pueden resultar en una actividad generadora de ingresos complementarios y de empleo para la familia, en especial de las mujeres y jóvenes, y un factor de contribución a la reactivación de la economía local.

Si bien, se trata de un tipo de turismo minoritario en términos cuantitativos, tiene una gran significación en las zonas en las que se desarrolla. Aquellas fincas que producen en pequeña escala, que aplican prácticas agropecuarias sostenibles y de características artesanales, localizadas en un entorno natural y paisajístico, serían muy atractivas para desarrollar proyectos de agroturismo. Resultan especialmente interesantes las fincas bajo sistemas silvopastoriles con ganado lechero, puesto que el observar los rebaños pastando o el momento del ordeño están entre las actividades preferidas por quienes hacen agroturismo o simplemente viajan al campo. Asimismo, tienen gran atractivo los cultivos en invernaderos, la agricultura orgánica, los huertos caseros, los viveros, la cría de gallinas, conejos, cabras y ovejas, entre otros. Muchas de esas fincas también cuentan con extensiones de bosque, con ríos, lagunas y

cataratas, que las hacen muy propicias para realizar distintas actividades de esparcimiento tales como caminatas, observación de aves, pesca, entre otras. También, es de gran interés el patrimonio agroindustrial, especialmente aquel ligado a procesos artesanales, tales como los beneficios de café, los trapiches paneleros, las queseras, las plantas de extracción de miel de abeja, colorantes y procesamiento del tabaco, actividades que forjaron las economías de las comunidades donde se localizan, muchas de las cuales han cedido al paso de la modernidad.

Se trata entonces de aprovechar una serie de recursos ociosos que hacen parte de la cultura agropecuaria y agroindustrial que si se logran transformar en productos turísticos acordes a la demanda pueden contribuir a mejorar los ingresos de muchos productores agropecuarios, sus familias y las comunidades rurales.

### **La comunidad de estudio**

Santa Cruz de Turrialba, es una comunidad típica rural asentada en las faldas del volcán Turrialba, se localiza a 1400 msnm y cuenta con una población de 3,421 habitantes (Censo 2000). Las condiciones propias de altitud, clima y suelos han determinado el florecimiento de una cultura de ganadería lechera, de la cual se estima depende el 90% de la población. (Cascante 2003).

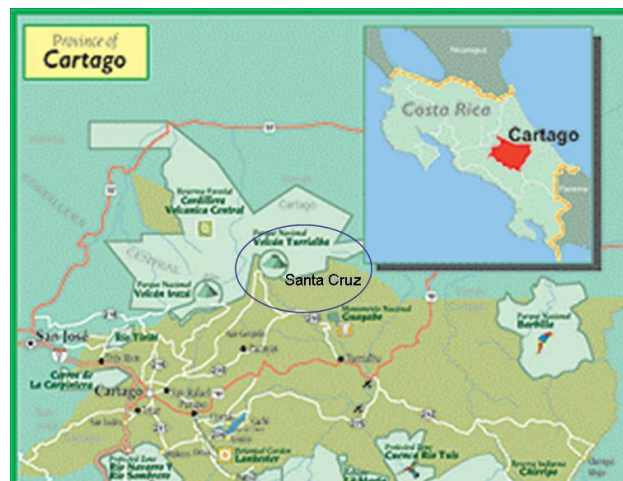


Figura 1. Localización del área de estudio

En el distrito, coexisten cerca de 275 fincas lecheras y 150 pequeñas plantas queseras, donde se elabora el queso Turrialba siguiendo una técnica artesanal desde hace más de un siglo. El sistema de producción de queso ha sufrido pocos cambios en cuanto a la técnica, pero sí se han dado importantes mejoras en las razas de ganado (jersey, guernsey y pardo suizo), en los pastos, así como en la infraestructura de las lecherías y las plantas queseras. Se han remodelado los locales, se han introducido equipos de acero inoxidable, cámaras de frío y se han construido biodigestores y lagunas de oxidación en cumplimiento de las disposiciones sanitarias (Blanco, 2004). Se estima que un 70% del queso fresco consumido a nivel nacional proviene de los alrededores del volcán Turrialba (Cascante 2003).

Como consecuencia del aumento en el costo de los insumos, la alta intermediación que se da en el proceso de comercialización y la competencia de las plantas industriales, la producción quesera, desde hace varios años no genera el empleo e ingresos suficientes para todo el núcleo familiar, obligando a algunos miembros a buscar otro tipo de empleos fuera de la comunidad, situación que provoca desarraigo y desunión entre las familias (Blanco, 2004).



Foto 1. Hato de ganado típico de Santa Cruz



Foto 2. Ordeño en lechería artesanal

En este contexto socioeconómico los productores de queso vieron en el agroturismo una alternativa de diversificación económica. Aunado a la tradición quesera, el distrito cuenta con atractivos naturales tales como el Volcán Turrialba y el Parque Arqueológico Guayabo, además de una gran belleza paisajística, elementos que le confieren un notable potencial turístico. (Blanco, 2004). Fue así, que en el año 2003 se inició el proyecto “La Ruta del Queso Turrialba”<sup>2</sup>, el cual ha sido apoyado por la Asociación de Productores Agropecuarios (ASOPROA), las Ong ALTERSIAL e HIVOS, el PRODAR-IICA, el Centro Agronómico de Investigación y Enseñanza (CATIE) y la Universidad de Costa Rica (UCR), entre otros.

De acuerdo con Morera (2006), los proyectos turísticos como los que se están implementando en Santa Cruz, constituyen una oferta generada individualmente por pequeños productores, que ha surgido producto de la crisis del agro, desarrollando una oferta turística mínima por ejemplo, pesca de truchas y tilapia, paseos en caballo, ordeño y manejo del ganado, hospedaje y alimentación. Esta oferta, hasta ahora poco identificada, está creciendo sin ayuda externa, pero responde a un modelo más sostenible que otras iniciativas de turismo rural en el país, porque los niveles de inversión necesarios son menores y los propietarios tienen mayor visión empresarial. Además, se están comenzando a agrupar en redes en busca de mejorar los componentes de mercadeo, capacitación y asesoría.

### **El caso de la finca La Florita**

La Florita es una de las tantas fincas ganaderas de Santa Cruz de Turrialba, que se dedican a la producción del queso Turrialba artesanal. La familia Gómez Pereira, propietaria de la finca, fue de las primeras en visualizar la oportunidad de participar del proyecto para diversificar los ingresos de la propiedad a través de su aprovechamiento turístico. En su finca de 3 Ha mantienen un hato ganadero de las razas jersey y guernsey compuesto por 10 vacas de ordeño, varias novillas y terneros. El ordeño se realiza en forma manual dos veces al día, por la mañana a partir de las 6 a.m., y por la tarde a partir de las 3 p.m. La finca está rodeada de dos

---

<sup>2</sup> Véase el documento que describe este proyecto en <http://www.infoagro.net/prodar>

quebradas que tienen pequeñas caídas de agua, las riberas han sido reforestadas y es posible avistar aves. Además de la lechería y quesera artesanales han agregado otras prácticas de aprovechamiento sostenible como son un biodigestor, una compostera y una huerta orgánica, que complementan el atractivo de la finca. El inventario de atractivos de la finca se muestra en el cuadro 4.

Este perfil ecoamigable de la propiedad, su buena ubicación paisajística y las características personales de los propietarios (amabilidad, sociabilidad y conocimiento) fueron visualizados como un potencial para utilizarse con fines turísticos (Ozorio, 2007).

**Cuadro 1. Inventario de atractivos de la Finca La Florita, Santa Cruz de Turrialba**

Nombre	Categoría.	Tipo	Jerarquía
Catarata Río Guayabo	Sitio natural	Caídas	1
Catarata Quebrada La Lola	Sitio natural	Caídas	1
Bosque secundario	Sitio natural	Observación de flora y fauna	1
Lechería	Manifestación técnica	Explotación agropecuaria	2
Quesera	Manifestación técnica	Explotación agropecuaria	2
Porqueriza	Manifestación técnica	Explotación agropecuaria	1
Biodigestor	Manifestación técnica	Explotación agropecuaria	1
Compostera	Manifestación técnica	Explotación agropecuaria	1
Huerta orgánica	Manifestación técnica	Explotación agropecuaria	1

Fuente: Blanco, 2004.

La familia de cinco miembros se distribuye las diferentes tareas, para poder cumplir con el trabajo de la finca y la atención a los visitantes, los cuales son contactados a través de la CATIE, hoteles de la zona y algunos tour-operadores.

### **Actividad productiva**

Se producen aproximadamente 150 litros de leche diarios, una pequeña parte se dirige al autoconsumo (3 litros) y el resto es utilizado enteramente para la producción de queso. Esta es responsable del 95% de los ingresos de la propiedad. Se producen alrededor de 140 kilos semana de queso Turrialba artesanal y se está comenzando a elaborar quesos maduros y con especias, aprovechando la demanda del agroturismo.

La mano de obra es totalmente familiar, con la participación de cuatro de los cinco integrantes de la familia. La producción es vendida a intermediarios de Turrialba, Cartago y San José y en forma directa al consumidor en la propia finca. El precio de venta del queso Turrialba, en la finca, varía entre ¢1600 y ¢1800 el Kg, mientras el precio al consumidor final en abastecedores y supermercados es actualmente de ¢3000.<sup>3</sup> El queso maduro se vende en la finca hasta en ¢4000 Kg, según el tiempo de maduración.

En cuanto a la crianza de cerdos, se producen 2 grupos de 12 animales por año, los cuales son vendidos a un intermediario. La familia sacrifica algún cerdo para el autoconsumo solamente en navidad o año nuevo (Ozorío, 2007).

Entre las actividades agropecuarias realizadas para fines de autoconsumo, está la producción de hortalizas en una huerta orgánica y la cría de gallinas y gansos. El abono utilizado en la huerta proviene de una lombricultura.

### **Producto turístico de la Finca La Florita**

La oferta actual de la finca consiste en mostrar la actividad quesera (base de la economía familiar) y otras actividades complementarias que le dan un carácter especial a la principal (biodigestor, producción de lombrices, porqueriza, pasturas, etc.). En dichas visitas se realizan actividades con la finalidad de estimular la interpretación del visitante, que incluyen temas

---

<sup>3</sup> El tipo de cambio de referencia en julio de 2008 es de 521 colones por 1 US\$

ambientales, agropecuarios y culturales. Las visitas tienen una duración promedio de 3 horas dependiendo del interés o requerimiento del grupo visitante (Ozorio, 2007).

Se ofrecen dos tipos de tour. El primero está dirigido a un público que busca información de carácter técnico-científico, compuesto por estudiantes de escuelas públicas y privadas, universitarios, turistas hospedados en los hoteles de la zona y turistas independientes. Este tour es guiado normalmente por el padre de la familia, debido a su vasto conocimiento agropecuario. Consiste en una caminata a través de dos senderos por el perímetro de la finca, donde se muestran y explican las prácticas agropecuarias que allí se realizan, la labor de protección del bosque, la rotación del ganado y los tipos de pastos cultivados. Posteriormente se pasa a la lechería donde en forma participativa se demuestra el ordeño, la elaboración del queso, la porqueriza y el funcionamiento del biodigestor. Por último, se pasa a un kiosco que funciona como centro de visitantes donde se degusta el queso y se sirve el refrigerio o almuerzo, según la demanda específica del grupo. El segundo tour es dirigido a visitantes que también buscan información, pero de forma más amena y menos técnica. Estos visitantes proceden de universidades, de escuelas de idiomas y albergues. Este tour lo realiza la hija mayor (18 años) quien ha recibido capacitación en temas como servicio al cliente, observación de aves, gestión de proyectos e inglés.



Fotos 3 y 4. Finca La Florita



El producto que ofrece la finca se combina con otras actividades en el distrito, tales como tours a caballo, pesca de tilapia, visita a un trapiche y caminata al volcán Turrialba, para completar un medio día o día entero en Santa Cruz. Además, otras tres fincas también están participando en “La Ruta del Queso”, por cuanto, a menudo, se complementan para atender los turistas, según la disponibilidad de tiempo y las demandas específicas de los visitantes.

### **Gestión y organización familiar**

Las distintas labores de la finca son realizadas por la familia propietaria, aunque en ocasiones se contrata un “vaquero” cuando el padre debe participar en actividades comunales o bien brinda asistencia técnica a otras fincas. Aunque existe un cierto grado de división de tareas y responsabilidades, la actividad del agroturismo recae sobre la hija mayor. Ella es la encargada del funcionamiento de la operación, desempeñando también la función de guía de la mayoría de los grupos y cada vez más sustituye al padre debido a la participación activa de este en varias asociaciones comunales.

Los hermanos menores (15 y 13 años) apoyan algunas actividades previas a la operación, así como en las tareas de ordeño y elaboración del queso. La madre es la responsable de los servicios de alimentación ofrecidos a los visitantes (cuando son solicitados).

Las estrategias promocionales utilizadas hasta el momento consisten principalmente en el boca a boca. El hecho de que el padre de la familia conozca gran cantidad de personas en diversas instituciones ha contribuido a divulgar la iniciativa. Un hotel de la zona y algunas operadoras han colocado la finca en paquetes turísticos.

### **Impacto de la actividad**

La actividad turística surgió sin mayores cambios en la estructura de la propiedad, adaptándose por completo a la realidad de la misma. A pesar de la poca inversión realizada, en el corto periodo de tres años, la finca ha experimentado un crecimiento positivo en su

proyecto agroturístico, sin afectar la actividad tradicional de producción de queso. La motivación de los propietarios aliada a un potencial perfil empresarial de los mismos, ha colaborado para que la iniciativa “La Florita” crezca de forma razonable, dentro de sus posibilidades. Los resultados alcanzados hasta el momento derivan mayormente de los esfuerzos pioneros de los propietarios, que gracias a su actividad comunitaria han logrado atraer una demanda para sus servicios.

A pesar del crecimiento vivenciado por el proyecto, la demanda actual se caracteriza por ser inestable, lo que hace que la nueva actividad económica aún tenga poco peso en los ingresos totales generados por la finca. Los ingresos provienen de lo que se cobra por realizar el tour (1000), el almuerzo (2500) y la venta de queso en la finca. Varios factores contribuyen a esta situación, entre ellos, la falta de una planificación adecuada de la actividad, lo cual repercute en dificultades a la hora de gestionarla. Además, la poca inversión hasta ahora realizada no permite mejorar el producto actual, generando una posible pérdida en la calidad de los servicios (Ozorio, 2007).

### **Expectativa de los propietarios**

Los propietarios están motivados con el desarrollo de las actividades de agroturismo en la finca, aunque las visitas aún sean esporádicas. Ellos han percibido a lo largo de 3 años de funcionamiento que ha aumentado el interés por visitar la finca, debido a las mejoras que han aplicado a las actividades (diversificación del tour, principalmente). Sin embargo, son concientes de la necesidad de trabajar aún más en ello. Consideran que hay una demanda potencial que es bien accesible a la finca. Esta se compone de estudiantes de escuelas, colegios, escuelas de idiomas, empleados de instituciones públicas y universidades (que poseen grupos organizados que eventualmente realizan actividades de recreación) que pueden tener interés en realizar actividades en la finca. Según ellos, el formato actual de la oferta de la finca se encuadra al perfil de este público y la experiencia les ha demostrado que es necesario realizar algunos ajustes en los tours con la finalidad de lograr un mayor nivel de satisfacción de este público meta (Ozorio, 2007).

Asimismo, son concientes de la necesidad de realizar algunas inversiones en la infraestructura de la finca para atender mejor los grupos, tales como remodelar las instalaciones de la lechería, sustituir el biodigestor y ampliar la huerta. Sin embargo, prefieren ir poco a poco, invirtiendo los ahorros porque no quieren endeudarse.

## **Conclusiones**

El agroturismo constituye una gran oportunidad para la agricultura familiar de los países latinoamericanos, como una actividad diversificadora de las fincas agropecuarias y las agroindustrias rurales. Existen grandes retos para aprovechar su potencial: diseño de productos atractivos mejora en la descripción y presentación de la oferta, diferenciación frente a otras posibilidades de turismo similares, formación de personal en atención al turista y desarrollo de operadores turísticos locales capaces de interpretar las prácticas agrícolas y de procesamiento en forma atractiva para los visitantes.

Aun así, la rentabilidad del negocio del agroturismo es en muchos casos incierta y hasta cierto punto riesgosa para quien debe hacer grandes inversiones. Por cuanto, para el pequeño productor que quiera dedicarse a esta actividad el obtener grandes ganancias no debería ser su obsesión, sino un complemento a un estilo de vida que privilegie la conservación de los recursos y atractivos de su entorno y genere nuevas oportunidades para sus descendientes.

En el caso del proyecto “Ruta del Queso” y en particular de la finca La Florita, aun cuando falta bastante camino por recorrer y hay elementos básicos sobre los cuales trabajar (mejorar la infraestructura y señalización, afinar los productos, organizar a los oferentes, establecer alianzas con tour-operadores e instituciones que brindan capacitación, promoción y financiamiento para este tipo de turismo), lo importante es que el proceso está en marcha y cada vez son más los visitantes que llegan y los productores que se convencen de las ventajas del agroturismo como actividad generadora de ingresos complementarios a la agroindustria

quesera. Ello les permitirá, sin duda, preservar y difundir la cultura del queso Turrialba, mejorar sus condiciones de vida y contribuir con el desarrollo de su comunidad.

## **Bibliografía**

Blanco, M. 2004. Diseño de la ruta alimentaria de queso Turrialba. Proyecto final. Posgrado en Turismo Rural, Universidad de Buenos Aires.

Blanco, M; Masís, G. 2004. Plan de Desarrollo Agroturístico de Santa Cruz de Turrialba. Informe final. ALTERSIAL. San José

Blanco, M. 2007. Desarrollo de un producto agroturístico en la Finca La Florita, Santa Cruz de Turrialba. Propuesta de Proyecto. Universidad Nacional, Maestría en Gestión de Turismo de Naturaleza, Heredia, CR.

Cascante, M. 2003. Concentración de queserías en las faldas del Volcán Turrialba. Proyecto Sistemas Agroalimentarios Localizados. PRODAR, UNA, IICA. Heredia, CR. 49 p.

Gómez, CV. Propietario de Finca La Florita. Comunicación personal. Julio 2008.

Morera, C. (2006). Concepto y realidad del turismo rural en Costa Rica. Revista Ambientico. Escuela de Ciencias Ambientales, Universidad Nacional.

Riveros, H; Blanco, M. 2003. El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local. Serie documentos de trabajo No. 18. Programa de Desarrollo de la Agroindustria Rural (PRODAR), Lima, 29 p

Zombowski, R. 2007. Construcción participativa de propuestas para una mejor gestión de la calidad de los servicios turísticos: El caso de la Finca La Florita, Santa Cruz de Turrialba,



Costa Rica Proyecto Final de Graduación para optar al grado de Master en Gestión Ambiental y Ecoturismo. Universidad de Costa Rica.