



TURISMO RURAL COMUNITARIO COMO HERRAMIENTA DE EXPERIENCIAS ÚNICAS Y MEMORABLES AL SERVICIO DEL TURISMO EN COSTA RICA.

*MBA. Erick Roberto Madrigal Villanueva,
erick.madrigal.villanueva@una.ac.cr, Universidad
Nacional Sede Regional Brunca, campus Pérez
Zeledón.*

*Licda. Yoselyn Pamela Ugalde Jiménez,
yugalde@inder.go.cr, Instituto de Desarrollo
Rural.*

Resumen

Costa Rica ha sido a lo largo de las últimas 4 décadas, reconocido por sus playas, parques nacionales y su exuberante biodiversidad, que poco a poco fue tomando fuerza en el mundo del turismo, sumado a los habitantes costarricenses, reconocidos por su amabilidad y “Pura Vida”. Generación de empleo, agresivas estrategias de sostenibilidad y promoción internacional son factores que impulsan el desarrollo del hotelería de lujo en Costa Rica, siendo un 10% de los hoteles de Costa Rica, lo que pertenecen a esa categoría. Este trabajo pretende mostrar a través del estudio de dos casos, uno de ellos sobre una familia que paso de tener una finca casi en el abandono, a tener una finca con toda una dinámica turística, así como una comunidad rural, que se unió para trabajar el café de la comunidad para exportación, a desarrollar una actividad turística centrada en el café y su producción en micro beneficio, vendiendo servicios de turismo a un hotel de lujo en el distrito de Cajón, Pérez Zeledón, Costa Rica. Como estas dos experiencias de comunidades, familias y personas, permitió dinamismo económico, una nueva forma de vida, y una alternativa para un resort de lujo de darle a sus huéspedes experiencias únicas y memorables.

Palabras clave: Ecoturismo, Turismo, desarrollo sostenible.

Abstract:

Costa Rica has been throughout the last 4 decades, recognized for its beaches, national parks, and its exuberant biodiversity, which little by little was gaining strength

in the world of tourism, added to the Costa Rican inhabitants, recognized for their kindness and "Pura Vida". Job creation, aggressive sustainability strategies, and international promotion are factors that drive the development of luxury hotels in Costa Rica, with 10% of Costa Rica hotels belonging to that category. This work aims to show through the study of two cases, one of them about a family that went from having a farm almost in abandonment, to having a farm with a whole tourist dynamic, as well as a rural community, which came together to work the community's coffee for export, to develop a tourist activity focused on coffee and its production in micro profit, selling tourism services to a luxury hotel in the district of Cajón, Pérez Zeledón, Costa Rica. As these two experiences of communities, families, and individuals, it allowed economic dynamism, a new way of life, and an alternative for a luxury resort to give its guests unique and memorable experiences.

Keywords: Ecotourism, Tourism, Sustainable Development.

Introducción

Este trabajo, recopila a través de la recolección de la información en los lugares de estudio, las experiencias de las personas involucradas en cada caso, así como, anotaciones y referencias a datos relevantes dados por el hotel de lujo, que demuestran la importancia del turismo rural comunitario y ecoturismo, como una alternativa sinigual para ofrecer un verdadero servicio enfocado al turista, que parta desde la esencia misma del costarricense. Todo esto dando como resultado un crecimiento real y necesario en ofrecer al turista que visita Costa Rica experiencias cautivadoras, memorables y que además permitan un acercamiento de esos turistas a la realidad de un país, como vive su gente y al calor humano, permitiendo un desarrollo económico sostenible y sistémico en beneficio de comunidades y familias que no tenían una alternativa económica.

Todo lo anterior, comprobando la nueva tendencia mundial del turismo de experiencias, ya que el turista actual no busca solamente conocer un lugar, sino además, crear memorias, recuerdos y momentos únicos e irrepetibles, todo esto, se

puede lograr desde hacer y palmejar una tortilla con sus propias manos, moler el café o bien ordeñar una vaca, algo tan casual y natural en la vida de una comunidad rural o una familia al sur de Costa Rica, se convierte en su principal fuente de ingresos y en los tours más vendidos de un hotel de lujo. “El turista actual es un consumidor activo, autónomo, que solicita productos turísticos a su medida, novedosos, sostenibles y amigables con el ambiente.” (Vinasco, M. p.99) Mucho tiene que ver lo anterior, con las actividades que aquí se muestran, sus elementos muy particulares y únicos que hacen de la ruralidad una verdadera oportunidad para las comunidades de diversificar sus actividades cotidianas, no reemplazándolas, sino más bien, incorporando el turismo como una actividad más, pero al mismo tiempo, dándole la posibilidad al turista de poder exportar la experiencia de ser parte de la cotidianidad del costarricense, del Generaleño.

Ante lo anterior, se parte del hecho que, cuando se habla de Turismo Rural Comunitario, no necesariamente se entiende que hay calidad asegurada, si no que más bien, la combinación de la ruralidad, de las experiencias y del disfrute de actividades tan rusticas, y casuales de la cotidianeidad del costarricense, bien direccionadas y ejecutadas, suman en la creación de valor agregado, que sin duda alguna llevan a crear experiencias memorables, pero que además sirven como una nueva forma de diversificar los ingresos de las familias, a que el turismo rural comunitario intenta “ayudar a la consolidación de las maltrechas economías campesinas latinoamericanas ofreciendo un aporte de recursos económicos y diversificando sus fuentes de ingresos.” (Gascón, J, 2011, p.2)

Método

La Vida en la Granja y Cedral Coffee Tour, son dos tours ya formados y establecidos en la oferta que tenía el hotel Hacienda AltaGracia, como parte de sus experiencias en la guía de aventuras para sus turistas. Ambas actividades evolucionaron en el tiempo para robustecer la calidad del servicio y la experiencia que brindaban a los turistas que los visitaban de manera exclusiva del hotel.

La Vida en la Granja, fue el nombre comercial de este tour, pero que tenía como finalidad mostrar de manera autentica el diario vivir de una familia costarricense en su finca, aprovechando el recurso de un trapiche con el que cuentan como adicional a la experiencia.

Cedral Coffee Tour, era un micro beneficio de café pequeño, muy local, que intentaban especializar su taza de café para exportar a Estados Unidos y ciertos países de Europa, como un proceso cuidadoso de recolección del fruto, separación de este, chancado, secado, tostado y molido del grano, llevan a tener una buena taza de café, que se pueda comercializar bien, y como el turismo cambia la perspectiva de generar aún mayor valor.

A partir de un proceso de recolección de información, a través de entrevistas con los interesados en cada proyecto analizado, se logró identificar como fue el antes y el después de las actividades cotidianas de una familia, que por años trabajó la finca y todo lo que en ella había, y que de pronto, para sorpresa de ellos mismos, un hotel de lujo, con un alto nivel de servicio, se acerca a poder establecer relaciones comerciales, con la intención de ser capaces de llevar turistas hasta la finca para que fueran parte del diario vivir y del quehacer de la familia, y sin creer que esto fuera algo viable, don Nery y su esposa Yamileth, aceptan recibir turistas.

Así mismo, a través de una entrevista con Froilán Díaz, de la comunidad de Cedral de Cajón, quienes tenían únicamente un pequeño emprendimiento de café, que nunca habían pensado en la posibilidad de realizar turismo, pero que, de igual manera, un hotel de lujo se acerca y solicita la posibilidad de hacer tours para que turistas conozcan el proceso del café en la comunidad.

En los dos casos y en ambas entrevistas se logró recolectar no solamente la experiencia de las personas involucradas, si no, como su forma de pensar fue

cambiando respecto al turismo y como esta actividad llega a sumarse a su cotidianidad y no más bien a desplazarla, como constantemente se cree.

Por último, se tuvo acceso a información general de las ventas realizadas en tours y actividades de parte del hotel, donde se logra visualizar lo fuerte que eran las actividades que tenían componente de Turismo Rural Comunitario para los turistas que llegaban al hotel, turistas de un poder adquisitivo, promedio de gasto y compra sumamente altos, con estándares y estilos de vida privilegiados desde un punto de vista de riqueza económica, pero que, estaban dispuestos a conocer y querer ser parte de algo más sencillo.

Resultados

¿Cómo era la vida antes del turismo?

- La Vida en la Granja: La finca de don Nery y doña Yamileth, estaban compuesta por un trapiche, pastizales, una casa de habitación, ganado, gallinas al pastoreo, leña y guaro.
- En el Micro beneficio de Cedral, era un pequeño edificio de recepción de personas, tipo cafetería, una máquina chancadora, una bodega de almacenaje, área de secado al sol y un pequeño edificio para tostado y empaclado.

Así era como estaban ambos proyectos turísticos antes del 2015, uno pensado para la subsistencia familiar, y el otro para intentar competir por una taza de excelencia del café, pero con serias dificultades económicas para poder tener mayores y mejores recursos que permitieran incrementar no solamente la productividad, si no la calidad del grano.

Don Nery y doña Yamileth, por más de 40 años han atendido la finca y la dinámica de esta, cuando de un día para otro, profesionales en turismo del hotel se acercan para mirar la posibilidad de llevar turistas al lugar, sin embargo, tanto doña Yamileth como don Nery, se negaban a aceptar la posibilidad de recibir turistas, ya que, ambos

consideraban “¿Quién va a venir a la finca o al trapiche? Esto es aburridísimo.”

La realidad en ese momento es que, el trapiche se encontraba en un estado poco presentable, sucio, lleno de barro, leña, telas de araña, y chatarra acumulada, por tanto, de algún modo, era correcto el decir que nadie iba a querer ir al lugar, donde se veía sucio y feo, pero que, con un poco de trabajo y arreglo, pues podría tener cierto potencial, y esto fue lo que se solicitó a don Nery y doña Yamileth, quienes aceptaron el reto, aun creyendo, que no iban a tener mucho éxito.

En el caso del Micro beneficio de café, si hubo apertura para llevar turistas, pero se pensó más en que no era algo enserio, sino más bien una posibilidad que quería tener el hotel en sus tours que ofrecían a los turistas.

En ambos casos existió un acompañamiento de parte del hotel, en tratar de direccionar la oferta del atractivo con la finalidad de mejorar, sobre todo desde el punto de vista estético y de estructura del tour que se iba a realizar, bajo la consigna “Sean ustedes mismos”

¿Qué se hacía en cada lugar?

En La Vida en Granja, lo que se hacía en principio era que los turistas que llegaban, ya sea a caballo, caminando o en vehículo, hicieran un recorrido por la finca, para que conocieran lo que hacían, y pudieran tener un acceso al río. Seguido a esto, llegaban al trapiche, donde observaban el proceso desde la molienda, hasta la tapa de dulce.

En el caso del Cedral Coffee Tour, los turistas llegaban en vehículo o bien a caballo, se les llevaba al cafetal para que vieran como era una planta de café, la fruta del café, luego al recibidor, chancado, secado, molido y posterior a eso, la degustación de tres tipos de tueste del café.

¿Qué sucedió en las primeras visitas de turistas?

En ambos casos, los turistas no solamente mostraban un alto interés en las actividades si no que se encontraban siempre sorprendidos por los procesos. Por un lado, el café, el tener la capacidad de apreciar el proceso completo del café, hasta verlo y tomarlo en una taza, era una experiencia que permitía al turista reflexionar en el verdadero valor del café que se hace en Costa Rica, sobre todo en una comunidad como Cedral.

En el caso de la Vida en la Granja, don Nery y doña Yamileth se encontraban sumamente sorprendidos que había turistas norteamericanos, que no conocían una caña de azúcar, un pollo, un chompipe, incluso una vaca.

¿Qué cambió en el diseño de los tours con el paso del tiempo?

Al principio en cada uno de los tours, se hacía cosas muy sencillas, pero enriquecedoras, sin embargo, no eran lo único o suficiente para tener una experiencia inolvidable, ante lo anterior, lo que ellos empezaron a hacer fue a agregar cosas a las actividades que el mismo turista mostraba interés, pero que ellos en su dinámica no habían visualizado como una potencialidad.

En el Cedral Coffee tour:

- 1- Hicieron dos maniqués de madera, y los vistieron con ropas que ilustraran como se debe ir a un cafetal.
- 2- Crearon un apartado de la parcela del cafetal, donde el turista podía ver desde la semilla, germinación, siembra, floración (Si era tiempo) así como la recolección de la fruta en el propio cafetal, con canastos.
- 3- En el proceso de secado, el turista llevaba una bolsa de café húmedo para colocarlo a secar, luego se pasaba a la tostadora y ellos mismos tostaban el café, y ese café que tostaban lo empacaban ellos mismos y se lo llevaban, ya sea en grano o bien molido.
- 4- En la prueba del café, lo que cambio fue que, agregaban una boleta de cata, donde el turista podía anotar características degustadas en el café que probaban, esto sumado a una pequeña charla que les enseñaba como reconocer los elementos básicos para la cata del café.

En La Vida en la Granja:

En un principio la actividad estaba basada en conocer la finca y hacer el proceso de una tarea de trapiche, sin embargo, a pesar de que era muy entretenido para los turistas, puesto que era algo sumamente diferente, se tornaba en una actividad un tanto aburrida, puesto que el proceso de crear la tapa de dulce es bastante lento, toma alrededor de 8 horas, lo que hacía incluso que algunas veces los turistas quisieran irse de vuelta al hotel, sin que el proceso estuviera terminado, por lo que se hicieron las siguientes modificaciones.

- 1- El turista cuando llegaba al lugar, ya la tarea de dulce estaba avanzada a la mitad, esto permitía que los turistas vieran casi todo el proceso.
- 2- Sé observó que había una gran atracción de los turistas en las gallinas, por lo que don Nery creó un gallinero, donde tenía gallina ponedora, gallos y pollitos, podían los turistas ir a recolectar huevos, y alimentar las gallinas.
- 3- En la recolección de huevos, era una actividad que solo se recolectaba y no pasaba nada más, por lo que se incorporó un fogón, donde iban a hacer tortillas palmeadas, y se comían las mismas con una torta de los mismos huevos que recolectaron.
- 4- Se encontró una gran atracción por las vacas que tenían en la finca, por lo que se habilitó un espacio para ordeñar, y posterior a eso, para hacer queso fresco. El mismo queso fresco se utilizaba para las tortillas palmeadas.
- 5- La leche que se ordeñaba se utilizaba para hacer agua dulce con leche, bebida tradicional.

El tour estaba programado para que tuviera una duración de entre 3 y 4 horas, y contrario a lo que pasaba antes, cada minuto que el turista estaba en la finca, pasaban ocupados.

¿Qué sensaciones tenían ustedes cuando el turista terminaba el tour?

En resumen, ante esta pregunta, concordaban que una forma de saber si el turista quedaba feliz, era que se tomaran fotos con ellos, y esto refuerza el hecho de



la participación de las personas tal cuales son en el turismo, sin ingredientes, sino más bien, esa autenticidad, sumada a la experiencia en sí, daban un valor inigualable al turista.

Una fotografía, compartir contactos telefónicos, propinas o la simple sensación de ver al turista feliz de la actividad que realizó, era parte de las variables que se consideraban tanto en Cedral como en la Granja, para reconocer si todo estaba bien, desde el punto de vista de experiencia, ya que la parte de servicio estaba más controlada por el guía turístico que el hotel asignaba al grupo, familia o pareja que realizara el tour.

Se revisó la red Trip Advisor, para comprobar si existían comentarios sobre las actividades, y se extrajeron diferentes sensaciones, todas positivas, que demuestran, al menos en algún tanto, que eran actividades ciertamente que acercaban al turista a la realidad costarricense.

The Tour for **Life on the Farm** was probably our overall favorite of the trip. It was visiting a local family **farm** where you visited all of these animals from new born cows, pigs, chickens, hens, rabbits, turkeys, etc. The best thing was the sugar cane process we learned about from juicing the canes through the old metal hand moving grinder to then making honey to candy all from the same cane juices. Also we learned how to make empanadas which were over the top delicious. The overall surprise was all the booze they served us fresh from the **farm** of juices and the cane alcohol which was like moonshine. That was great as the parents were able to sit and relax and drink while the kids ran around the **farm**. The family again was very genuine and nice and inviting us literally into their kitchen to eat and make food with them.



feliciamariéc wrote a review Jun 2017
Ojochal, Costa Rica • 1 contribution • 1 helpful vote



What a beautiful peaceful getaway!

"I stayed at Alta Gracia for two nights and loved everything about it! The service is amazing and the food is fantastic! I work for a travel agency here in Costa Rica and visit a ton of hotels every year. This resort is by far one of the nicest experiences I have had while traveling here in this beautiful country I will highly recommend Alta Gracia to all of my clients. We enjoyed a beautiful hike, mountain biking and a horse back ride to a local families **farm**. (Make sure you do the **farm** tour to get a real **life** look into the Costa Rican culture and experience the daily lives of these wonderful people!) We also enjoyed the beautiful spa and the indoor and out door pool areas. This is really a wonderful getaway for anyone who wants to relax and feel spoiled."

[Read more](#) ▼



Kathryn S wrote a review Sep 2018

1 contribution

**Paradise!**

"Hacienda AltaGracia truly lived up to its reviews and the expectations that the concierge set with me during the booking process. Everything was perfect and no detail was overlooked. The beauty of the property is stunning: perfect landscaping, the haciendas were spacious and well appointed and the facilities were fantastic. It was a special birthday for my husband and the private dinner was just the thing. We also wanted to see something of local life so we booked a Costa Rican cooking class at the local farm of Don Nevy. Charming, delicious and immaculate. In addition to ziplining and ultra-light flying (very cool!), we also wanted to go to a local festival at the nearby village of Pueblo Nuevo. That was organized seamlessly and we very much enjoyed learning about..."

[Read more](#) ▼

Fuente: Capturas de pantalla recopiladas de comentarios de huéspedes en Trip Advisor.

Discusión

Ante los casos mencionados a lo largo del documento, nacen una serie de conclusiones, que a modo de hipótesis intentan responder al motivo por el cual el turismo rural no es actualmente un eje fundamental en el turismo en Costa Rica, sobre todo como una herramienta de diversificación de la economía en las comunidades más rurales.

- 1- Las familias y miembros de las comunidades rurales del país creen o consideran que lo que hacen y han hecho durante todas sus vidas no tiene un valor real para la sociedad, mucho menos entonces para el turismo. Esto hace que no puedan mirar como una oportunidad estructurar su vida cotidiana a favor de la incorporación en la actividad turística, esa falta de visión, sumado a un ambiente turístico que sigue motivando más que todo el turismo ecológico, impide que exista un desarrollo exponencial de la ruralidad y el turismo.
- 2- La falta de capacitación, programas de apalancamiento, ayudas o beneficios de la institucionalidad a favor de los emprendedores turísticos, quienes con ideas pretenden colarse en la actividad turística, hacen que sea sumamente complicado para estas personas de lograr alcanzar la oportunidad de trabajar en turismo, quizá las ideas existen, pero la falta de expertís, sumado al punto

anterior, inhiben de alguna manera a estas familias comunitarias a realizar turismo.

- 3- La formalización de los emprendimientos, podría ser una barrera de entrada más, por la cual el turismo rural comunitario no despegue de manera exponencial. La no formalización va en dos direcciones:
 - a. La dificultad del proceso, demasiadas gestiones en diferentes instituciones que hacen que el proceso sea sumamente burocrático y engorroso.
 - b. Temor para formalizarse y que el negocio no dé, pero el compromiso adquirido con patentes y demás, comprometen la estabilidad financiera, al menos al principio de estos emprendedores.

La formalización sin dudas algunas es algo positivo, ya que además de que permite visibilizar al emprendedor, permite que se pueda dar seguimiento, y observar de manera más eficiente el crecimiento de la actividad rural turística, con la finalidad de lograr mejor profesionalización de la actividad.

- 4- Los hoteles, saben de que los turistas actuales no solo buscan naturaleza, si no, que buscan actividades complementarias a esta, y se ha encontrado en el turismo rural comunitario, en cualquiera de sus formas, como una actividad que sin lugar a duda tiene un potencial enorme para la generación de experiencias, para el acercamiento del turista a la realidad del costarricense y el crear realmente memorias.
- 5- El turismo rural comunitario, es una actividad que no reemplaza de ningún modo las actividades de las personas, familias y comunidades que históricamente han hecho, siendo el impacto de la aculturación, desde una perspectiva muy general, muy bajo. Más bien, el turismo rural comunitario, se suma a estas actividades, con la intención de que el turista disfrute de manera autentica la vida cotidiana de los pobladores, aunque ciertamente, existe un proceso de adaptabilidad de la gestión.

Bibliografía

Gascón, J. (2011). Turismo rural comunitario y diferenciación campesina. *Mundo agrario*, 11.

Guzmán, M. C. V. (2017). Marco teórico para la construcción de una propuesta de turismo rural comunitario. *RIAA*, 8(1), 95-106.