

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

**PRODUCERS FAIRS FOR THE DIVERSIFICATION OF THE TOURIST OFFER IN  
THE PROVINCE OF IMBABURA**

---

*Recibido: 30/06/2022 – Aceptado: 29/07/2022*

---

## **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

[ewmoroch@tecnologicoitca.edu.ec](mailto:ewmoroch@tecnologicoitca.edu.ec)  
<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

[llchamorro@tecnologicoitca.edu.ec](mailto:llchamorro@tecnologicoitca.edu.ec)

<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 "UNIANDES"

eortega@pucesi.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-3379-0750>

---

## **Diego Ramiro Borja Chalacán**

Docente en el Instituto Superior Tecnológico José Chiriboga Grijalva  
Ibarra – Ecuador

Ingeniero en Turismo  
Universidad Técnica del Norte

drborjachalacan07@gmail.com

---

## **Yomaira Paola Enríquez Ruiz**

Docente en el Instituto Superior Tecnológico José Chiriboga Grijalva  
Ibarra – Ecuador

Ingeniera en administración de empresas turísticas y hoteleras  
Universidad UNIANDES

paoeq23@gmail.com

---

### **Como citar este artículo:**

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 Llacta 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.

### 2.2 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:

**Tabla 1.**

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

Jerarquías del Potencial turístico		Criterios propuestos por la OEA para levantamiento de atractivos turísticos
Rangos	Jerarquía	Descripción
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.

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:

**Tabla 2.**

Feria: La Dolorosita de Priorato

	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	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 y 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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>25</b>

**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.

### Tabla 3.

Feria: Asociación de Desarrollo Integral Llacta Pura

	<b>Criterios de valoración</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Resultados</b>
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 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	10
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	2,5
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 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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>25,6</b>

**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.

#### **Tabla 4.**

Feria: Asociación Integral Plaza Saranze

	<b>Criterios de valoración</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Resultados</b>
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 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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>21</b>

**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.

### Tabla 5.

Feria: Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol

	<b>Criterios de valoración</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Resultados</b>
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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>33</b>

**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.

## Tabla 6.

Feria: Feria de Pequeños Productores del cantón Antonio Ante

	<b>Criterios de valoración</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Resultados</b>
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 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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>33</b>

**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.

### Tabla 7.

Feria: Feria Frutos de la Pachamama

	<b>Criterios de valoración</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Resultados</b>
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 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 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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>5</b>

**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.

#### Tabla 8.

#### Feria: Feria de productores la Pachamama nos Alimenta

	<b>Criterios de valoración</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Resultados</b>
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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>5</b>

**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.

### Tabla 9.

Feria: Feria Sumakpacha

	<b>Criterios de valoración</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Resultados</b>
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 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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>38,7</b>

**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.

#### Tabla 10.

Feria: Feria solidaria San Alfonso de Ambuquí

	<b>Criterios de valoración</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Resultados</b>	
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	43
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
<b>Total</b>			<b>100</b>	<b>34,2</b>

**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 Alfonzo 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 Llacta Pura

**Tabla 11.**

Características "Feria Asociación de Desarrollo Integral Llacta Pura"

#### Caracterización de la feria

##### Datos generales

Nombre de la Feria	Asociación de desarrollo integral Llacta Pura		
Presidente de la asociación:	<b>Año en que la feria inicia actividad comercial</b>	<b>Año de constitución de la feria</b>	<b>Número de socios</b>
<b>Sra. María Guamán</b>	2006	2013	208

##### Ubicación

Provincia	Cantón	Parroquia
<b>Imbabura</b>	Ibarra	El Sagrario
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número
<b>Pilanquí</b>	Av. Teodoro Gómez de la Torre	S/N
	Latitud	<b>Altura</b>
<b>0.343651</b>	78° 7'34.51"0	2225 msnm
<b>Longitud</b>		

##### 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.

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

**Tabla 12.**

Principales Productos "Feria Asociación de Desarrollo Integral Llacta Pura"

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 Amarrillo		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

**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

**Tabla 13.**

Características "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:	<b>Sr. Santiago Cabrera</b>	<b>Año en que la feria inicia actividad comercial</b>	<b>Año de constitución de la feria</b>	<b>Número de socios</b>
------------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------

Nombre de la Feria	Asociación de desarrollo integral Tierra del Sol	Año de constitución de la feria	Número de socios
--------------------	--	---------------------------------	------------------

#### Ubicación

Provincia	<b>Cantón</b>	Parroquia	
<b>Imbabura</b>	Pimampiro	Pimampiro	
Barrio/Sector/comuna	<b>Calle principal</b>	<b>Número</b>	<b>Transversal</b>
	Calle principal	S/N	Calle Atahualpa
Latitud	<b>Longitud</b>	<b>Altura</b>	
<b>0.774651</b>	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.**

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

**Tabla 14.**

Principales Productos "Feria Asociación de Desarrollo Integral Tierra del Sol"

Productos							
Pisos climáticos	Sectores	Lácteos	Cárnicos	Tubérculos	Hortalizas	Frutas	Granos
Frío	Carchi	Leche	Huevos	Papas	Pimientos	Limón	Maíz
	Julio Andrade	Queso	Pollo	Mellocos			Chocho
	Bolívar		Res	Zanahoria			Haba
			Chancho				Cebada
			Trucha				Trigo

Templado	Imbabura	Tilapia	Cebolla	Mandarinas	Arveja
	Urcuquí		Ají	Tomate riñón	Fréjol
				Manzana	
				Durazno	
				Aguacate	
				Papaya	
Cálido	Intag	Camote		Verde	
		Yuca		Ovo	
				Orito	
				Plátano	

**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

### 1.2.1 Feria Asociación de Frutos de la Pachamama

#### Tabla 15.

Características “Feria Asociación Frutos de la Pachamama”

##### Caracterización de la feria

###### Datos generales

Nombre de la Feria	Asociación “Frutos de la Pachamama”		
Presidente de la asociación:	<b>Año en que la feria inicia actividad comercial</b>	<b>Año de constitución de la feria</b>	<b>Número de socios</b>
<b>Sr. Oswaldo Noques</b>	2010	2012	70

###### Ubicación

Provincia	Cantón	Parroquia
<b>Imbabura</b>	Ibarra	San Francisco

Cómo citar este artículo:

Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número	Transversal
<b>Ejido de Ibarra</b>	Av. Guallupe	S/N	Olimpia Gudiño
Latitud	<b>Longitud</b>		<b>Altura</b>
<b>0.343363</b>	<b>78° 1'37.074"</b>		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.

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

#### Tabla 16.

Principales Productos "Feria Asociación Frutos de la Pachamama"

Pisos climáticos	Sectores	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		Papaya, guanábana, arazá	
				Verde		Sandía	

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



49

**Figura 3.** Platos Típicos "Feria Asociación Frutos de la Pachamama"

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Cómo citar este artículo:

## Feria Asociación Integral Plaza Sarance

**Tabla 17.**

Características “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
<b>Sra. Sofía Delgado</b>	2013	2016	63

#### Ubicación

Provincia	Cantón	Parroquia	
<b>Imbabura</b>	Otavalo	San Luis	
Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número	Transversal
<b>Copacabana</b>	Av. Atahualpa	S/N	Calle Mejía
Latitud	Longitud	Altura	
<b>0.2260937</b>	-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.**

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

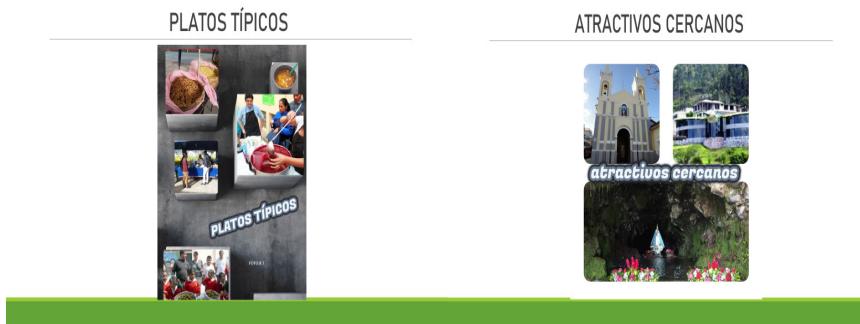
**Tabla 18.**

Principales Productos “Feria Asociación Integral Plaza Sarance”

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

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Cómo citar este artículo:



**Figura 4.** Platos Típicos

**Figura 5.** Atractivos Cercanos

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

## Feria Pequeños Emprendedores de Antonio Ante

### Tabla 19.

Características "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:	<b>Año en que la feria inicia actividad comercial</b>	<b>Año de constitución de la feria</b>	<b>Número de socios</b>
<b>Sra. María José Endara Flores</b>	2018	2015	60

##### Ubicación

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

##### Horario de atención

**Los días Domingos de 7:00 Am a 14:00 pm**

##### 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.**

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

**Tabla 20.**

Principales Productos "Feria Pequeños Emprendedores de Antonio Ante"

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

**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

### Tabla 21.

Características "Feria San Alfonso de Ambuquí"

#### Caracterización de la feria

##### Datos generales

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

##### Ubicación

Provincia	Cantón	Parroquia
<b>Imbabura</b>	Ibarra	Ambuquí
Barrio/Sector/comuna	<b>Calle principal</b>	<b>Número</b>
<b>Parque Central</b>	Juan Montalvo	S/N
Latitud	<b>Longitud</b>	<b>Altura</b>
<b>832912</b>	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 para bailar 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.**

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

### Tabla 22.

Principales Productos "Feria San Alfonso de Ambuquí"

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

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



**Figura 7.** Platos Típicos “Feria San Alfonso de Ambuqui”  
**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

### 1.2.2 Feria Comunitaria La Pachamama nos Alimenta

**Tabla 23.**

Características “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
------------------------------	--	---------------------------------	------------------

<b>Sr. Alfonso Morales</b>	1977	2014	186
----------------------------	------	------	-----

Ubicación

Provincia	Cantón	Parroquia
-----------	--------	-----------

<b>Imbabura</b>	Cotacachi	Sagrario
-----------------	-----------	----------

Barrio/Sector/comuna	Calle principal	Número	Transversal
----------------------	-----------------	--------	-------------

<b>Terminal Cotacachi</b>	Av. 10 de agosto	S/N	Calle Morales
---------------------------	------------------	-----	---------------

Latitud	Longitud	Altura
---------	----------	--------

<b>0.30148427</b>	-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 24.**

Principales Productos “Feria Comunitaria La Pachamama nos Alimenta”

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

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021



Figura 8. Platos Típicos

Figura 9. Atractivos Cercanos

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

## Feria La Dolorosita de Priorato

### Tabla 25.

Características "Feria La Dolorosita de Priorato"

#### Caracterización de la feria

##### Datos generales

Nombre de la Feria La Dolorosita de Priorato

Presidente de la asociación:	<b>Sr. Bairon Andrade</b>	<b>Año en que la feria inicia actividad comercial</b>	<b>Año de constitución de la feria</b>	<b>Número de socios</b>
		2010	2016	25

##### Ubicación

Provincia	<b>Imbabura</b>	<b>Cantón</b>	<b>Parroquia</b>
		Ibarra	Priorato
Barrio/Sector/comuna	<b>Central</b>	<b>Calle principal</b>	<b>Número</b>
		Puruhanta	S/N
Latitud	<b>0.344894</b>	<b>Longitud</b>	<b>Altura</b>
		-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.**

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

**Elaboración:** Estudiantes del cuarto Gestión Turística mención Gastronomía

### Tabla 26.

Principales Productos "Feria La Dolorosita de Priorato"

#### Productos

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

**Fuente:** Levantamiento información ferias agroecológicas MAG 2021

Cómo citar este artículo:



**Figura 10.** Platos Típicos "Feria La Dolorosita de Priorato

## 1.2 Contrastaciones de resultados obtenidos

Criterios de valoración		Descripción	Ponderación	Ferias solidarias								
				La Dolorosita del Priorato	Asociación de Desarrollo Integral Llacta Pura	Asociación 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	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	9	0	5	5	3	3	6	6
B	Planta turística / servicios	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	0	2,1	0	0	0	0	0	4,2	2,7
C	Estado de conservación e integración del 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	10	14	14	14	0	0	12	12
D	Higiene y seguridad turística	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia del agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	0	2,5	2	0	0	2	2	5,5	4
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	0	0	10	10	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0
G	Difusión del atractivo	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	0	0	2	4	4	0	0	0	0
H	Tipo de visitante y afluencia	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	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
		<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	25	25,6	20	33	33	5	5	29,7	29,7
<b>JERARQUIA</b>				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 Llacta 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 ser 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 Bibliográficas

- AGROCALIDAD. (2017). Inocuidad de alimentos. (ed.) Buenas prácticas agrícolas. Quito Ecuador. Disponible en [www.agocalidad.gob.ec](http://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>
- 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](http://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). Apporte 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>.