



Caracterización de los recursos naturales, culturales y productivos para el diseño de un producto turístico agroecológico de la Finca Jehová Shalom

Characterization of natural, cultural and productive resources for the design of an agroecological tourism product of Finca Jehovah Shalom

Ana del Carmen Segura Rodríguez*

Docente Universidad Técnica de Esmeraldas Luis Vargas Torres, Esmeraldas, Ecuador. Magister en Agroecología Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural -Universidad La Laguna España. ORCID <https://orcid.org/0000-0001-9370-7547>.

Alfonso José Fernández

Maestrante en Planificación Turística y en Docencia Universitaria. Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora, Barinas, Venezuela. ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0678-7014>

Información del artículo

Recibido:
11/01/2025

Aceptado:
05/03/2025

Publicado:
07/05/2025

*Autor de correspondencia

Páginas:
218 - 241

<http://rperiplo.uaemex.mx/>

DOI <https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i48.25533>

Resumen

La creciente preocupación por la sostenibilidad ha impulsado la adopción de la agricultura ecológica y el auge del turismo agroecológico, buscando conectar a los visitantes con el entorno natural y las comunidades locales, lo que ofrece beneficios como el desarrollo rural y la conservación ambiental, aunque enfrenta desafíos en la formación de productores y la infraestructura adecuada. Este trabajo propone caracterizar los recursos naturales, culturales y productivos de la Finca Jehová Shalom para diseñar un producto turístico agroecológico sustentable. Se utilizó un enfoque cualitativo, mediante entrevistas y revisión documental, para identificar y jerarquizar los recursos según su potencial para generar experiencias únicas. Los resultados mostraron que la finca cuenta con una rica variedad de recursos, como biodiversidad, prácticas agrícolas orgánicas y conocimientos tradicionales, que permiten la creación de experiencias turísticas inmersivas, tales como comidas de la granja a la mesa, senderos naturales y talleres culturales. Estas ofertas posicionan a la finca como un modelo de turismo agroecológico comprometido con la sostenibilidad y el desarrollo local. Se recomienda implementar acciones como programas educativos, diversificación gastronómica y fortalecimiento de actividades recreativas para enriquecer la experiencia del visitante y promover la conservación ambiental y el bienestar comunitario, respondiendo así a la demanda de experiencias turísticas auténticas y responsables.

Palabras clave:

Agroecología, inventario, recursos turísticos, sustentabilidad, turismo agroecológico.

Abstract

The growing concern for sustainability has driven the adoption of organic farming and the rise of agroecological tourism, aiming to connect visitors with the natural environment and local communities, which offers benefits such as rural development and environmental conservation, although it faces challenges in producer training and adequate infrastructure. This work aims to characterize the natural, cultural, and productive resources of the Jehová Shalom Farm to design a sustainable agroecological tourism product. A qualitative approach was used, through interviews and document review, to identify and prioritize resources according to their potential to generate unique experiences. The results showed that the farm has a rich variety of resources, such as biodiversity, organic farming practices, and traditional knowledge, which allow for the creation of immersive tourism experiences, such as farm-to-table meals, natural trails, and cultural workshops. These offerings position the farm as a model of agroecological tourism committed to sustainability and local development. It is recommended to implement actions such as educational programs, gastronomic diversification, and strengthening recreational activities to enrich the visitor experience and promote environmental conservation and community well-being, thus responding to the demand for authentic and responsible tourism experiences.

Keywords:

Agroecology, inventory, tourism resources, sustainability, agroecological tourism.

Introducción

La búsqueda de un desarrollo sostenible que armonice las necesidades del presente con la conservación de los recursos para las futuras generaciones ha llevado a la implementación de prácticas agroecológicas en diversas regiones del mundo. En este contexto, el turismo agroecológico se configura como una forma de turismo sostenible que se centra en la interacción entre visitantes y el entorno natural, promoviendo prácticas agrícolas responsables y el respeto por las tradiciones locales. Fernández (2024a) concibe el turismo agroecológico como un sistema que integra tradiciones y nuevas iniciativas, fusionando agricultura con experiencias turísticas. Vélez et al., (2024) subrayan la importancia de la planificación comunitaria para aprovechar sosteniblemente los recursos locales. Martín et al., (2024) destacan su papel en el desarrollo económico y la sostenibilidad, mientras que Jaime et al., (2024) enfatizan la participación de productores agroecológicos en la gestión turística. En suma, esta práctica promueve el desarrollo rural, la conservación ambiental y el enriquecimiento cultural.

Por otro lado, la crisis sanitaria ha redefinido las prioridades de los viajeros, quienes buscan experiencias más auténticas y significativas. En este contexto, el turismo agroecológico ofrece la posibilidad de conectar con la naturaleza, aprender sobre prácticas agrícolas sostenibles y sumergirse en la cultura local (Castillo, 2023). La combinación de actividades agropecuarias con experiencias turísticas, como la participación en cosechas, la elaboración de productos artesanales o la degustación de gastronomía local, crea un vínculo emocional entre los visitantes y el destino, fomentando la valoración de los recursos naturales y culturales (Paredes et al., 2023; Rodríguez y Sánchez, 2022). Es allí, que el turismo sostenible se ha convertido en una prioridad a nivel global, con un creciente interés en prácticas que promueven la conservación del ambiente y el desarrollo comunitario. Es necesario apostar por el aprovechamiento de los recursos turísticos agroecológicos como una opción viable para el diseño de productos sustentables que no solo benefician al entorno natural, sino que también generan beneficios sociales y económicos para las comunidades locales.

La agroecología, según Altieri y Nicholls (2020), se considera un sistema de producción agrícola que busca optimizar la producción de alimentos de manera sostenible y equitativa. Esta práctica, que prioriza la conservación del suelo y la biodiversidad, como señalan López et al., (2024), es fundamental para enfrentar los desafíos ambientales actuales. Sin embargo, la transición hacia sistemas agroecológicos no es sencilla, como señala González (2024), es un proceso complejo y multifacético. La combinación de la agroecología con el turismo ofrece una oportunidad única para acelerar este proceso, generando ingresos adicionales para los productores y promoviendo la conservación de los agro-ecosistemas. Al ofrecer experiencias turísticas basadas en la producción agroecológica, se fomenta el consumo de alimentos saludables y se conecta a los visitantes con los procesos productivos, valorizando el patrimonio rural.

El producto sustentable representa una oportunidad para el desarrollo local. Fernández et al., (2023) subrayan que la identificación y promoción de los recursos turísticos agroecológico puede generar un impacto positivo en las comunidades. Caruso (2022) resalta el potencial turístico de emprendimientos agroecológicos que contribuyen a un modelo de desarrollo sostenible que

busca equilibrar el crecimiento económico, la equidad social y la protección ambiental. A su vez, Caicedo y Escalona (2023) confirman que el turismo agroecológico es una vía para el desarrollo sustentable, generando beneficios económicos y sociales para las comunidades involucradas. En este sentido, la oferta de productos sustentables derivados de la producción agroecológica, como alimentos orgánicos, artesanías locales y experiencias turísticas inmersivas, se posicionan como una estrategia efectiva para impulsar el desarrollo rural y conservar el entorno natural.

Además, los recursos turísticos agroecológicos ofrecen un potencial enorme para transformar la producción y el consumo de alimentos. Al conectar a los consumidores con los procesos productivos, se fomenta el consumo responsable y la valoración de los productos locales. Esta práctica, que integra principios agroecológicos y culturales, permite desarrollar productos sustentables y experiencias turísticas únicas. Según Santana (2024), los recursos turísticos ofrecen un gran potencial para impulsar el desarrollo local. Al identificar y aprovechar de manera sostenible estos activos, como lo proponen Guerrero et al., (2024), se pueden generar múltiples beneficios económicos y sociales para las comunidades.

En este sentido, los recursos turísticos agroecológicos combinan la riqueza natural y cultural de un territorio con prácticas agrícolas sostenibles. Al vincular la producción de alimentos saludables con experiencias turísticas únicas, se crea un valor agregado a los productos locales y se fomenta el consumo responsable. Mc Carthy et al., (2024), abordan este elemento del producto turístico como una herramienta para impulsar el desarrollo rural, conservar el entorno natural y fortalecer el tejido social de las comunidades. La oferta de productos sustentables, como alimentos orgánicos, artesanías locales y servicios turísticos vinculados a la naturaleza, no solo satisface las demandas de un mercado cada vez más consciente, sino que también contribuye a la preservación del patrimonio natural y cultural de las regiones (Fernández, 2024b). Uno de los principales recursos turísticos agroecológicos es la producción local de alimentos.

A pesar de las ventajas que ofrecen los recursos turísticos agroecológicos, existen desafíos significativos que impiden su desarrollo y plena implementación. En primer lugar, la falta de formación y conciencia sobre prácticas agroecológicas entre los productores puede limitar su capacidad para integrarse en el sector turístico. Muchos agricultores carecen de los conocimientos necesarios para diversificar sus actividades y ofrecer experiencias turísticas únicas y sostenibles. Asimismo, la infraestructura turística en áreas rurales a menudo es deficiente, lo que dificulta la llegada de turistas y el acceso a los recursos agroecológicos. Las limitaciones en transporte, comunicación y servicios básicos crean barreras que restringen el potencial de estos destinos.

Por consiguiente, se busca dar respuesta a la interrogante ¿Qué recursos naturales, culturales y productivos presentes en la Finca Jehová Shalom y sus alrededores pueden ser aprovechados para desarrollar un producto turístico agroecológico sostenible, que genere beneficios económicos y sociales para la comunidad local y preserve el entorno natural y cultural?, esta propuesta busca el fortalecimiento de las comunidades locales, aprovechando su atraktividad de sus paisajes agrícolas, el avistamiento de aves, los recorridos a los huertos agroecológicos y la gastronomía del entorno.

Por último, la presión del turismo masivo en algunos lugares puede resultar en la degradación del medio ambiente y la cultura local, contraviniendo los principios de sostenibilidad que buscan promover los recursos agroecológicos. Por ello, este artículo tiene como propósito caracterizar los productos turísticos agroecológicos sustentables a partir de la caracterización, identificación, clasificación y jerarquización de los recursos naturales, culturales y productivos existentes en la Finca Jehová Shalom, Ecuador.

Fundamentación teórica

El producto turístico agroecológico se fundamenta en la conexión directa del visitante con prácticas agrícolas sostenibles y el medio ambiente natural (Anchundia, 2022), en este caso los destinos que ofrecen esta modalidad turística suelen contar con fincas o parcelas donde los visitantes pueden participar en la cosecha, aprender sobre las prácticas agrícolas sustentables y degustar productos frescos (Duong y Duong, 2023). Esta interacción no solo crea una conexión entre el turista y el productor, sino que también contribuye al fortalecimiento de la economía local. Los productos que provienen de estas prácticas, como frutas, verduras y hierbas aromáticas, son ideales para el diseño de experiencias culinarias que destacan la gastronomía local y la cultura culinaria de la región.

Estudios a nivel internacional, nacional y local han demostrado que los recursos turísticos agroecológicos son un tema de creciente importancia en el ámbito del turismo sostenible, Fernández (2024b) destaca que el turismo agroecológico promueve una conexión estrecha entre la producción local y el desarrollo de productos turísticos sostenibles, enfatizando la necesidad de un enfoque participativo que involucre tanto a las comunidades como al medio ambiente.

En un estudio realizado por Delgado (2024), se evidencia que la adecuada identificación de los recursos turísticos, así como la percepción de los líderes comunitarios, son fundamentales para el diseño y gestión de corredores turísticos sostenibles que beneficien a las comunidades locales. Morales (2024) complementa esta visión al analizar cómo las políticas públicas pueden articular el desarrollo de productos turísticos agroecológicos, enfatizando la importancia de un marco normativo que apoye la sostenibilidad y el respeto por la biodiversidad. Por otro lado, la investigación de Campozano y Moran (2022), destaca que esta modalidad turística genera fuente de ingresos complementarios para las comunidades rurales. Sin embargo, para diseñar un producto turístico agroecológico, es fundamental considerar la atractividad, homogeneidad y entornos locales.

Asimismo, la investigación de Fernández et al., (2025) proponen un método para diseñar productos turísticos agroecológicos que fomenten el desarrollo rural sostenible y la participación de la comunidad. Este método, compuesto por ocho fases, asegura la correcta planificación y ejecución de proyectos, desde su inicio hasta su evaluación. Además, subraya la importancia de usar los recursos naturales, culturales y agroecológicos de cada comunidad para crear ofertas turísticas originales.

Por tanto, la planificación integral de productos turísticos agroecológico que considere la identificación de recursos, la participación comunitaria y la sostenibilidad es fundamental para garantizar que el turismo agroecológico no solo genere ingresos, sino que también fortalezca el

tejido social y preserve el ambiente, promoviendo una sinergia entre la producción agroecológica y el turismo sostenible. Por otro lado, el desarrollo de productos turísticos sustentables debe incluir estrategias que resalten la singularidad de la oferta agroecológica. Esto puede lograrse a través de la creación de rutas turísticas que incluyan visitas a varias fincas, mercados de productores locales, y eventos que celebren la gastronomía y la cultura de la región. La promoción de experiencias auténticas y temáticas, como “del campo a la mesa”, puede captar la atención de un segmento de turistas en busca de aventuras más significativas y memorables.

Un ejemplo de la aplicación de recursos turísticos agroecológicos es el caso de varias regiones en América Latina, donde se han desarrollado circuitos turísticos enfocados en la agricultura orgánica. Países como Ecuador, Perú y Venezuela han implementado programas que promueven el turismo agroecológico, permitiendo a los turistas experimentar la vida en el campo y aprender sobre prácticas agroecológicas, como el cultivo de café orgánico en Colombia. Estas iniciativas no solo atraen a turistas interesados en la sostenibilidad, sino que también generan ingresos para los agricultores y logran la preservación de las tradiciones locales (Fernández et al., 2023; De los Santos, 2022; Mora y Chiriboga, 2017).

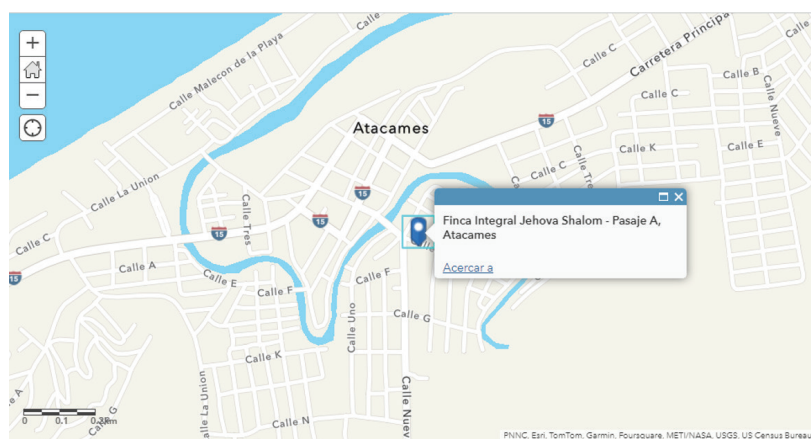
En general, los recursos turísticos agroecológicos ofrecen un camino prometedor para el diseño de productos sustentables, este contribuye a la conservación del ecosistema y a la promoción de la cultura local. Al caracterizar los productos turísticos agroecológicos sustentables a partir de la caracterización, identificación, clasificación y jerarquización de los recursos naturales, culturales y productivos existentes en la Finca Jehová Shalom, Ecuador, permitió integrar prácticas agroecológicas en la oferta turística, creando experiencias significativas que benefician tanto a los visitantes como a las comunidades anfitrionas. A medida que el interés por el turismo sostenible continúa creciendo, es esencial que se reconozcan y aprovechen las oportunidades que brinda la agroecología, para construir un futuro en el que el turismo sea una herramienta de desarrollo y conservación. Las experiencias turísticas que se desarrollen en torno a la agroecología no solo deben valorarse por su capacidad de atraer visitantes, sino también por su potencial para transformar vidas y preservar la herencia cultural y natural de nuestras comunidades.

Área de estudio

La Finca Integral Jehová Shalom se sitúa en la Chapil Salima, del cantón Atacames en la provincia de Esmeraldas, Ecuador (figura 1). Es un lugar que se encuentra rodeado de diversas plantaciones de cultivos agrícolas en los recintos vecinos, como Las Mareas, Chapil, El Mono, Chone y Playa Grande. Según Saldarriaga (2019), el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Atacames menciona que esta área alberga a más de 300 habitantes, en su mayoría dedicados a la agricultura y la ganadería, lo que es clave para su subsistencia y contribución al desarrollo local. Sin embargo, la comunidad enfrenta serias carencias en servicios básicos; la falta de agua potable, un sistema de alcantarillado, recolección de residuos, electricidad y alumbrado público son algunos de los desafíos que limitan su calidad de vida. Además, la ausencia de un dispensario médico y de un sistema educativo efectivo, dado que los docentes de la escuela local han sido reubicados, lo que acentúa aún más las dificultades para la población.

La Finca Integral Jehová Shalom, que abarca 32 hectáreas y fue adquirida por la familia Herrera Proaño en 2018, ha comenzado a desarrollar actividades turísticas en el último año, destaca por su rica variedad de cultivos, que incluyen tanto plantas de ciclo largo como la palma africana, cacao y plátano, como otras de ciclo corto como arroz, yuca y maracuyá. Las características naturales del entorno se complementan con el estero Sálma y su confluencia con el estero de Agua Fría, generando un ecosistema diverso que enriquece la finca. Actualmente, se ha distribuido el espacio en seis hectáreas para diversas actividades, como una casa de campo con tres habitaciones, un restaurante, y espacios recreativos que incluyen un huerto agroecológico y área de crianza de animales, lo que permite ofrecer a los visitantes una experiencia integral que combina la agricultura sostenible con varias opciones de entretenimiento y bienestar, como el Choco-terapia y los baños de cajón los domingos.

Figura 1. Área de Estudio



Fuente: Visor de mapas de ArcGIS.com.

Metodología

Para caracterizar los productos turísticos agroecológicos sustentables a partir de la caracterización, identificación, clasificación y jerarquización de los recursos naturales, culturales y productivos existentes en la Finca Jehová Shalom, Ecuador, este enfoque se basó en el modelo propuesto por Fernández et al., (2025), el cual promueve la participación activa de las comunidades locales en todas las etapas del proceso. Esta investigación se centró en la segunda fase del modelo: el análisis de los recursos. Siguiendo las directrices del Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR), se realizó un inventario turístico agroecológico. Este inventario, según CICATUR, consiste en la identificación, clasificación y jerarquización de los atractivos turísticos.

Asimismo, para la identificación y evaluación de informantes clave, se realizaron entrevistas en profundidad a tres personas. Estos informantes fueron seleccionados siguiendo los criterios establecidos por Alejo y Osorio (2016), considerando su trayectoria, tiempo de residencia en la finca y experiencia en el sector turístico, con el objetivo de obtener información valiosa para el estudio (tabla 1).

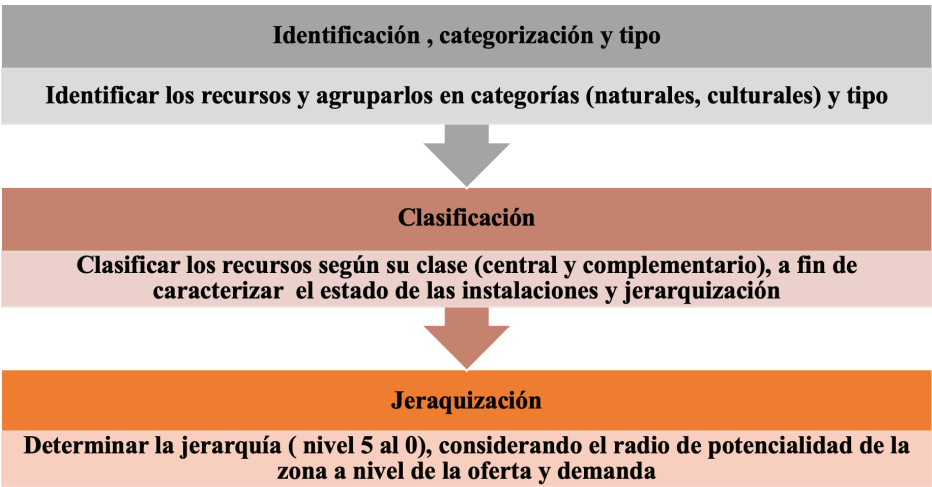
Tabla 1. Perfil del Informantes Claves

Características	Criterios	Cantidad
P1	Trayectoria, tiempo de residencia en la finca y experiencia en el sector turístico.	1
P2		1
P3		1
Total		3

Fuente: Elaboración propia.

La selección de los informantes clave (P1, P2, P3), presentada en la tabla 1, se basó en su trayectoria, tiempo de residencia y experiencia turística. Estos informantes poseen criterios comunes fundamentales para el estudio: experiencia en turismo agroecológico e interpretación ambiental, conocimiento local y habilidades de comunicación. Luego de aplicado, la entrevista a los informantes, se inició el proceso de levantamiento de un inventario detallado de todos los recursos presentes en la propiedad, clasificándolos en dos categorías: recursos naturales (flora, fauna, cuerpos de agua, paisajes) y recursos culturales (historia, tradiciones, conocimientos ancestrales, infraestructura). Posteriormente, cada recurso fue categorizado según su tipología y jerarquizado en función de su potencial turístico, considerando aspectos como su singularidad, accesibilidad, valor estético y capacidad de generar ingresos. Finalmente, se evaluó el potencial de cada recurso para satisfacer las demandas del mercado turístico y contribuir a la sostenibilidad de la finca, considerando su capacidad para generar experiencias únicas y significativas para los visitantes (figura 2).

Figura 2. Procedimiento de levantamiento de recursos turísticos agroecológicos



Fuente: Elaboración propia.

La figura 2 presenta el recorrido metodológico diseñado para identificar y evaluar los recursos turísticos naturales y culturales de la Finca Integral Jehová Shalom, con el objetivo de diseñar experiencias turísticas sostenibles que contribuyan al desarrollo local. La unidad de análisis estuvo centrada en la diversidad de atractivos presentes en la finca, incluyendo flora endémica, fauna silvestre, paisajes naturales, sitios históricos y manifestaciones culturales. Este enfoque cualitativo y participativo permitió conocer en profundidad el potencial turístico de cada recurso y diseñar productos turísticos respetuosos con el entorno, que satisfagan las demandas de los visitantes.

Esta investigación adoptó un enfoque cualitativo, empleando entrevistas a profundidad semiestructuradas como principal instrumento para la recolección de datos, las cuales fueron realizadas a los propietarios de la Finca Integral Jehová Shalom. Finalmente, se realizó una revisión documental exhaustiva, apoyada en un libro de campo y registro fotográfico. Esta combinación de técnicas permitió obtener una visión profunda y detallada de los recursos agroecológicos disponibles en la finca. Para sistematizar la información, se emplearon matrices de inventario, las cuales facilitaron la identificación, clasificación y análisis de los recursos, con el objetivo último de diversificar la oferta turística agroecológica y promover el valor del patrimonio biocultural de la comunidad.

Una vez recopilada la información a través de las entrevistas y la revisión documental, se procedió a un minucioso análisis de los datos. Este proceso involucró la transcripción de las entrevistas, la codificación de los datos en categorías temáticas y la construcción de matrices para visualizar las relaciones entre los diferentes conceptos. Para garantizar la validez y confiabilidad de los resultados, se llevó a cabo un proceso de triangulación, interpretación y contrastación de la información de datos, además se aplicó el análisis fotográfico, donde se describieron las bondades y potencialidades del entorno; categorizando, clasificando y jerarquizando los recursos culturales, naturales y agrícolas para el diseño de un producto turísticos agroecológico sustentable.

Resultados

En este contexto, se determinó en detalle los recursos turísticos agroecológicos, proveniente de la Finca Integral Jehová Shalom, se realizó un pre diagnóstico para el diseño de un producto sustentable. En el levantamiento de información, se aplicaron tres entrevistas a profundidad, permitiendo dar respuesta a las interrogantes de ¿Qué recursos naturales, culturales y productivos presentes en la Finca Jehová Shalom?, para ello se aplicó el procedimiento de identificación, clasificación y jerarquización (figura 2). Además, se realizó un registro fotográfico para ilustrar mediante imágenes los productos turísticos existentes.

En este sentido, Arellano et al., (2020:15) destacan que los productos turísticos agroecológicos tienen como objetivo capitalizar los recursos turísticos con el fin de impulsar el progreso económico, social y ambiental en áreas propicias. Además, la caracterización de los recursos turísticos contribuye a la creación de una identidad única para la finca, posicionándola como un destino atractivo para un segmento creciente del mercado turístico que busca experiencias auténticas y sostenibles.

La identificación, clasificación y jerarquización de los recursos turísticos agroecológicos de la Finca Integral Jehová Shalom fue fundamental para diseñar un producto turístico claro y atractivo. Este producto, a su vez, permitió acceder a financiamiento y apoyo técnico, tanto a nivel local como nacional, fortaleciendo así la capacidad de la finca para operar de manera sostenible y responsable.

Etapas I.**Identificación de los recursos turísticos agroecológicos en la Finca Integral Jehová Shalom**

La Finca Integral Jehová Shalom se posiciona como un destino integral que fusiona la agricultura ecológica, el bienestar y el ecoturismo en un entorno natural privilegiado. En este artículo, se pretendió caracterizar los productos turísticos agroecológicos sustentables a partir de la caracterización, identificación, clasificación y jerarquización de los recursos naturales, culturales y productivos existentes en la finca en la Finca Jehová Shalom, Ecuador, mediante un análisis de cada uno de los recursos y actividades disponibles en esta finca, organizados según categorías y tipos, para comprender mejor la riqueza de experiencias que ofrece.

Recursos Turísticos Agroecológicos

Según Fernández et al., (2023: 48), indican que los recursos turísticos agroecológicos “son aquellos elementos naturales, culturales y productivos de un territorio rural que, al combinarse con prácticas agrícolas sostenibles, ofrecen experiencias turísticas únicas”. Estos recursos permiten a los visitantes conectar con la naturaleza, aprender sobre la producción de alimentos y contribuir al desarrollo de las comunidades locales. Al identificar estos recursos de la Finca objeto de estudio, busca categorizar, clasificar y jerarquizar, mediante un proceso riguroso con la intención de diseñar un producto turístico sustentable.

Ruta Turística Agroecológica: Dentro de la categoría cultural y encuadrada en el tipo de turismo agroecológico, la Ruta Turística Agroecológica propone una inmersión sensorial en la finca los fines de semana y feriados. Aquí, los visitantes pueden experimentar la magia de la agricultura ecológica, aprendiendo sobre las prácticas sostenibles que la finca implementa mientras disfrutan de la variada oferta de sabores y aromas de la naturaleza circundante. Esta actividad destaca por su enfoque educativo y recreativo, promoviendo un entendimiento más profundo de la interacción entre agricultura y sostenibilidad (figura 3).

Figura 3. Ruta Turística Agroecológica



Fuente: Finca Integral Jehová Shalom (2021).

2. Casa de Campo Finca Integral Jehová Shalom: En lo que respecta a alojamiento rural, la finca pone a disposición una casa de campo con capacidad para ocho personas. Este alojamiento no solo ofrece comodidad, sino que también permite disfrutar de un ambiente relajante en la naturaleza. Con un restaurante que capta la atención de hasta 15 comensales, los huéspedes pueden experimentar la gastronomía local. Entre las amenidades disponibles, la casa del árbol y el spa que ofrece choco-terapia son puntos destacados, convirtiendo la estancia en una experiencia de rejuvenecimiento y conexión con el entorno natural (figura 4).

Figura 4. Casa de Campo Finca Integral Jehová Shalom



Fuente: Finca Integral Jehová Shalom (2021).

3. Recorrido Huerto Agroecológico: Siendo una de las actividades más atractivas en la categoría natural, el recorrido por el huerto agroecológico es un viaje que permite al visitante conocer de primera mano las prácticas de cultivo de productos frescos y orgánicos. La experiencia se enriquece con la interacción con diversos animales de granja, presentando a los visitantes un panorama de la vida rural que es tanto educativa como recreativa. Este espacio también ofrece instalaciones para el esparcimiento, como hamacas y una cancha de fútbol, ideal para una conexión más vivencial con la naturaleza (figura 5).

Figura 5. Recorrido en Finca Integral Jehová Shalom

Fuente: Finca Integral Jehová Shalom (2021).

4. Senderos Naturales: Enmarcados en el ecoturismo, los senderos naturales de la finca invitan a los visitantes a explorar la flora y fauna local a través de paseos señalizados. Con opciones para todos los niveles de dificultad, los senderos ofrecen la flexibilidad de disfrutar de caminatas tranquilas o aventuras más intensas. La posibilidad de combinar caminatas con un picnic o un refrescante baño en el balneario resalta la diversidad de actividades al aire libre, promoviendo un estilo de vida activo y saludable.

5. Pesca Deportiva: Esta actividad, también clasificada como parte del turismo agroecológico, brinda a los visitantes la oportunidad de disfrutar de la tranquilidad de la naturaleza mientras despliegan sus habilidades. Disfrutar de un día de pesca en estanques rodeados de un entorno natural no solo aporta una dosis de emoción, sino que también permite una inmersión total en el contexto ecológico de la finca. La opción de disfrutar de un almuerzo en el restaurante tras una jornada de pesca agrega valor a esta experiencia recreativa (figura 6).

Figura 6. Pesca Deportiva Finca Integral Jehová Shalom

Fuente: Finca Integral Jehová Shalom (2021).

6. Avistamiento de Aves: En el marco del aviturismo, el avistamiento de aves es otra de las maravillosas actividades que la finca ofrece. Equipados con binoculares, los entusiastas de la ornitología pueden explorar los senderos en busca de diversas especies avícolas que hacen de la finca su hogar. Esta actividad no solo promueve la apreciación de la biodiversidad, sino que también proporciona un ambiente relajante, ideal para aquellos que buscan reconectar con la naturaleza.

7. Retiro de Bienestar Agroecológica: Finalmente, en la categoría de turismo de bienestar, la finca presenta una propuesta integral que combina masajes relajantes y baños de cajón. Esta experiencia tiene como objetivo no solo aliviar las tensiones, sino también fomentar un estado de bienestar profundo en un entorno natural. La combinación de terapia manual y la tranquilidad del ambiente natural promueven el rejuvenecimiento del cuerpo y la mente, ayudando a los visitantes a desconectar del estrés cotidiano.

Además, se exploró el potencial gastronómico y turístico de la región, destacando recursos culinarios de gran valor cultural y tres atractivos naturales significativos. Cada uno de estos elementos refleja el patrimonio local y los retos que enfrenta su conservación. A continuación, se detallarán estos recursos, clasificándolos según su categoría, tipo, estado de conservación y valor intrínseco.

Recursos Gastronómicos

Según Farfán (2025), los recursos gastronómicos son diversos y contribuyen significativamente a la experiencia culinaria de un lugar, región o cultura. En la finca objeto de estudio, esta riqueza se manifiesta a través de una amplia gama de elementos, que van desde los ingredientes frescos de la huerta hasta las técnicas culinarias tradicionales transmitidas de generación en generación.

1. Cuy Asado: Este plato típico representa una experiencia culinaria que incorpora la tradición y el método de cocción a leña. La preparación cuidadosa, que incluye una marinada con especias secretas, resalta la calidad de la carne, logrando un balance perfecto entre tradición y sabor. Acompañado de papas sancochadas y una salsa especial, se manifiesta como un auténtico deleite para los amantes de la cocina tradicional. Su estado de conservación es óptimo, pues se reitera la importancia de las prácticas ancestrales en su elaboración (figura 7).

Figura 7. Cuy Asado Finca Integral Jehová Shalom



2. Deliciosas Cerezas (Acerola): En este caso, se trata de un cultivo orgánico que no solo ofrece un producto sabroso, sino que también contribuye a una alimentación saludable debido a sus propiedades antioxidantes. La acerola, en su estado fresco, puede transformar diversas preparaciones gastronómicas y es esencial para aquellos que buscan un estilo de vida saludable.

3. Tilapia Frita o Asada: La tilapia, criada en condiciones sostenibles y naturales, se menciona en el cuadro como un recurso que transmite la frescura del mar a la mesa. Este plato, complementado con vegetales orgánicos, destaca por su sabor y valor nutricional, haciendo énfasis en la importancia de la pesca responsable y el uso de productos frescos en la cocina.

4. Seco de Gallina Criolla: Se resalta este plato emblemático, que utiliza ingredientes 100% naturales. La preparación meticulosa del seco se traduce en un resultado tiernamente sabroso, mientras que resalta el uso de productos locales cultivados en la finca. Este aspecto no solo es atractivo culinariamente, sino que también promueve el consumo local y la sustentabilidad (figura 8).

Figura 8. Seco de Gallina Criolla



Fuente: Finca Integral Jehová Shalom (2021).

5. Pato a la Naranja: Este plato, que combina sabores agridulces, utiliza hierbas orgánicas que intensifican el sabor de la carne y es cocinado de manera tradicional a leña. Aquí, la autenticidad y frescura de los ingredientes son principios clave que contribuyen a la complejidad del sabor del plato, destacándose como una opción muy apreciada en la gastronomía local.

Recursos Naturales

De acuerdo con Muyulema et al. (2025: 113), los recursos naturales turísticos son aquellos elementos de la naturaleza que, por su valor atractivo, pueden ser utilizados para el desarrollo del turismo. La finca objeto de estudio presenta un potencial significativo en este ámbito, sin embargo, se plantean atractivos complementarios fuera de las instalaciones de la Finca, con la finalidad de fortalecer el producto turísticos sustentable propuesto.

1. Cueva del Duende: Esta maravilla geológica, rica en biodiversidad, es un destino recomendable para quienes buscan experiencias de aventura y contacto con la naturaleza. Sin embargo, su estado de conservación enfrenta serios desafíos debido a la contaminación y el deterioro. Una gestión adecuada podría convertir la cueva en un atractivo turístico invaluable, promoviendo tanto la conservación del medio ambiente como el espeleísmo (figura 9).

Figura 9. Cueva del Duende



Fuente: Ricancie (2014).

2. Playa de Atacames: Esta playa es reconocida por su belleza natural, con arenas finas y aguas cálidas que atraen a turistas. Sin embargo, su atractivo se ve comprometido por la acumulación de basura, particularmente en temporadas de alta afluencia turística. La implementación de medidas de protección y limpieza es urgente para preservar este recurso natural.

3. Represa La Unión: La represa es un ícono de la ingeniería local y juega un rol crucial en el abastecimiento de agua a la comunidad. Aunque se ha convertido en un lugar de recreación, su infraestructura ha sufrido deterioro y reducción de la calidad del agua debido al uso excesivo y la falta de cuidado. La promoción de un uso sostenible de esta represa es vital para su conservación y el aseguramiento de recursos hídricos para la comunidad.

Etapas II.

Clasificación y Categorización de los recursos turísticos agroecológicos de la Finca Jehová Shalom

Siguiendo las propuestas de Castillo (2023), Fernández et al., (2023), Anchundia (2022) y De los Santos (2022), permitió identificar su potencial para contribuir a un modelo de desarrollo territorial sostenible. Esta categorización facilita la gestión de los recursos y el diseño de una oferta turística que no solo atraiga visitantes, sino que también promueva la conservación del entorno natural y cultural, y resalte los valores asociados a la finca. A continuación, se presenta una clasificación detallada de los recursos, considerando tanto su subtipo específico como su categoría general (tabla 2).

Tabla 2. Clasificación de los recursos turísticos agroecológicos por subtipo y categoría

Categoría	Subtipo	Actividad	Descripción	Potencial Turístico
Turismo Agroecológico	Experiencia Inmersiva	Ruta Turística Agroecológica	Aprendizaje sobre agricultura ecológica.	Educativo, experiencial
	Visita Guiada	Recorrido Huerto Agroecológico	Visita a huerto orgánico.	Educativo, experiencial
	Actividad Recreativa	Pesca Deportiva	Pesca en estanques.	Recreativa, experiencial
Alojamiento	Rural	Casa de Campo Finca Integral Jehová Shalom	Alojamiento en entorno rural.	Relajante, confortable
Ecoturismo	Senderismo	Senderos Naturales	Rutas de senderismo dentro de la finca.	Recreativa, contacto con la naturaleza
	Observación de la Naturaleza	Avistamiento de Aves	Observación de aves en su hábitat.	Educativa, contacto con la naturaleza
	Actividades Acuáticas	Playa de Atacames, Represa La Unión	Playa cercana, embalse para actividades acuáticas.	Recreativa, contacto con la naturaleza
Turismo de Bienestar	Terapias Naturales	Retiro de Bienestar Agroecológico	Masajes, baños relajantes en entorno natural.	Relajante, terapéutico
Gastronomía	Gastronomía Regional	Cuy Asado, Seco de Gallina Criolla	Platos típicos de la región.	Gastronómica, cultural
	Productos Orgánicos	Deliciosas Cerezas (Acerola), Tilapia Frita o Asada, Pato a la Naranja	Productos frescos de la finca.	Gastronómica, experiencial
Aventura	Exploración Natural	Cueva del Duende	Excursión a una cueva natural.	Aventurera, exploratoria

Fuente: Elaboración propia.

La tabla 2 muestra un potencial turístico agroecológico considerable, sustentado en una rica diversidad de recursos naturales y productivos. Según la matriz elaborada, la finca cuenta con una variedad de ecosistemas que incluyen huertos orgánicos, estanques, senderos naturales y áreas de bosque, lo cual permite desarrollar actividades como visitas guiadas, pesca deportiva y senderismo. Además, la producción agrícola propia, como la de cerezas y tilapia, ofrece la posibilidad de diseñar experiencias gastronómicas únicas y educativas, conectando a los visitantes con los procesos productivos locales. Esta abundancia de recursos naturales y la apuesta por prácticas agrícolas sostenibles constituyen la base para el desarrollo de un producto turístico agroecológico, como lo proponen Jaime et al., (2024), quienes destacan la importancia de los sistemas agroalimentarios locales en la creación de experiencias turísticas auténticas y sostenibles.

Etapa III.

Jerarquización de los recursos turísticos agroecológicos de la Finca Jehová Shalom

La Finca Integral Jehová Shalom se erige como un destino excepcional que no solo prioriza la sostenibilidad y el respeto por el entorno natural, sino que también proporciona un abanico de actividades que fomentan el bienestar personal y la educación ambiental. Ya sea a través de la agricultura ecológica, el ecoturismo, la observación de aves o el retiro de bienestar, la finca promueve una conexión profunda con la naturaleza que es tanto enriquecedora como revitalizante. Este enfoque holístico hacia la experiencia turística asegura que los visitantes no solo disfruten de un tiempo de ocio, sino que también se adentren en una forma de vida que valora la salud y el equilibrio con el ambiente (tabla 3).

Tabla 3. Jerarquización de los recursos turísticos agroecológicos en la Finca Integral Jehová Shalom

Núm.	Recurso	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquización
1	Ruta Turística Agroecológica	Cultural	Central	Turismo Agroecológico	III
2	Casa de campo Finca Integral Jehová Shalom	Alojamiento rural	Central	Alojamiento	III
3	Recorrido Huerto agroecológico	Natural	Central	Turismo Agroecológico	III
4	Senderos naturales	Natural	Central	Ecoturismo	III
5	Perca deportiva	Natural	Central	Turismo Agroecológico	III
6	Avistamiento de Aves	Natural	Central	Aviturismo	III
7	Retiro de bienestar agroecológica	Natural	Central	Turismo de bienestar	III
8	Cuy Asado	Cultural	Central	Gastronómico	III
9	Deliciosas cerezas (acerola)	Natural	Central	Gastronómico	III
10	Tilapia Frita o Asada	Cultural	Central	Gastronómico	III
11	Seco de gallina criolla	Cultural	Central	Gastronómico	III
12	Pato a la naranja	Cultural	Central	Gastronómico	III
13	Cueva del Duende	Natural	Complementario	Senderismo de Aventura	III
14	Playa de Atacames	Natural	Complementario	Ecoturismo	IV
15	Represa La Unión	Natural	Complementario	Ecoturismo	II

Asimismo, la tabla 3 se presenta un resumen de las tres etapas del proceso de levantamiento de recursos turísticos, ya que la Finca muestra una rica diversidad de recursos naturales, culturales y productivos que pueden ser aprovechados para el diseño de un producto sustentable. Entre los recursos naturales destacan la biodiversidad de flora y fauna, cuerpos de agua como estanques y la represa La Unión, así como suelos fértiles para la agricultura orgánica. Los recursos culturales se manifiestan en las tradiciones gastronómicas locales, como el cuy asado y el seco de gallina, y en el conocimiento ancestral sobre el uso de plantas medicinales. Por último, los recursos productivos incluyen la producción de alimentos orgánicos, la cría de animales de granja y la oferta de servicios turísticos como alojamiento, senderismo y actividades de bienestar. Para el diseño de un producto sustentable, se pueden aprovechar los siguientes elementos:

- Materias primas: Frutas, verduras, hierbas aromáticas cultivadas orgánicamente, fibras naturales de plantas locales, madera de árboles maduros.
- Conocimientos tradicionales: Técnicas de cultivo orgánico, recetas ancestrales, usos medicinales de plantas.
- Belleza natural: Paisajes, flora y fauna como inspiración para diseños y empaques.
- Experiencias turísticas: Actividades al aire libre, alojamiento rural, gastronomía local como elementos diferenciadores.

Además, la Finca Integral Jehová Shalom brinda la oportunidad de crear productos sostenibles que trascienden lo ecológico. Al aprovechar sus recursos, se puede desarrollar experiencias sensoriales y culturales únicas, donde los aromas naturales, los alimentos con historia y productos conectados a la tradición y el bienestar invitan a los consumidores a un viaje inolvidable.

Igualmente, la Finca Integral Jehová Shalom presenta una propuesta de valor única en el sector del turismo agroecológico, al ofrecer una experiencia integral que combina naturaleza, cultura y bienestar. La jerarquización de las actividades, con un nivel III asignado a aquellas de mayor relevancia, evidencia un enfoque estratégico en conectar a los visitantes con la esencia de la finca. La categoría "Complementario" enriquece la oferta, al permitir a los huéspedes explorar los alrededores y descubrir nuevos atractivos. Al centrarse en actividades como el senderismo, la observación de aves y la gastronomía local.

Discusión

La Finca Integral Jehová Shalom se posiciona como un destino agroecológico inmerso en un entorno natural agrícola, ofreciendo una amplia gama de actividades para conectar con la naturaleza. Tal como lo plantean Ortiz y Vázquez (2021), este tipo de destinos, ricos en recursos naturales, culturales y productivos, representan una oportunidad para la gestión territorial sustentable del turismo. Los visitantes pueden disfrutar de senderos naturales, pescar, observar aves, relajarse con terapias naturales y degustar gastronomía local, una experiencia que, según Landero et al., (2024), contribuye a fomentar la percepción positiva hacia prácticas sostenibles en las comunidades rurales.

Además, la finca se presenta como una alternativa para quienes buscan escapar del bullicio de la ciudad y disfrutar de una experiencia auténtica en contacto con la naturaleza. Además de las actividades propias de la finca, aunque se destaca la necesidad de mejorar la conservación de estos lugares. Como lo señala Arenales (2022), la conservación de los recursos turísticos es fundamental para una gestión efectiva de la oferta turística. Mediante la identificación, clasificación y jerarquización de los recursos naturales, culturales y productivos de la Finca Jehová Shalom, se evaluó su estado de conservación para caracterizar cuáles pueden ser aprovechados de manera sostenible en el diseño de productos turísticos. Este enfoque garantiza la preservación de estos valiosos activos y el desarrollo de una oferta turística competitiva y responsable.

Más allá de los recursos naturales, la Finca Jehová Shalom posee un rico patrimonio cultural gastronómico que puede enriquecer la experiencia turística de la región. Briceño (2024) profundiza en el papel de la gastronomía como un eje central en el turismo agroecológico, destacando su potencial para preservar las tradiciones culinarias locales. Asimismo, la posibilidad de realizar actividades como visitas espacios naturales y el aprendizaje sobre prácticas agrícolas ancestrales contribuyen a crear una experiencia turística integral que conecta a los visitantes con el pasado y el presente de la comunidad. De acuerdo con Fernández (2024a), la integración de los elementos culturales en las experiencias turísticas es fundamental para generar un sentido de pertenencia y fomentar el desarrollo local sostenible.

A la vez, se promueve un turismo sostenible y respetuoso con el ambiente, como lo sugieren McCarthy et al., (2024), al destacar la importancia de conectar a los turistas con los ecosistemas locales. Además, la oferta de alojamiento y alimentación en la propia finca garantiza una inmersión completa en el estilo de vida rural, reforzando la idea de un turismo experiencial y auténtico. En línea con las tendencias actuales, la Finca Jehová Shalom se posiciona como un destino que responde a la demanda de los viajeros que buscan experiencias significativas y en armonía con la naturaleza.

Conclusiones

De acuerdo con los resultados obtenidos, la Finca Jehová Shalom cuenta con recursos naturales, culturales y productivos bien identificados, clasificados y jerarquizados, lo que establece una sólida base para el diseño de un producto turístico agroecológico sustentable. En primer lugar, resalta la Ruta Turística Agroecológica, recursos culturales que invita a los visitantes a explorar prácticas sostenibles en unos entornos naturales cautivadores. Complementada con la oferta la Casa de Campo, que proporciona un alojamiento rural único donde la comodidad y la desconexión de la rutina diaria se convierten en protagonistas, permitiendo además disfrutar de la rica gastronomía local. Este ambiente no solo promueve la degustación de alimentos orgánicos, sino que también fomenta un estilo de vida más saludable y consciente del medio ambiente, alineándose con las tendencias actuales en turismo sostenible.

Por otro lado, el recorrido por el Huerto Agroecológico amplifica la conexión entre los visitantes y la producción local, educando sobre la importancia de la agricultura ecológica y la conservación de la biodiversidad. Este recurso natural, combinado con la crianza de animales de granja, ofrece una experiencia inmersiva que enriquece el aprendizaje y sensibilización sobre prácticas sostenibles. Además, los senderos naturales y la oportunidad de practicar la pesca deportiva no solo brindan espacios para la recreación, sino que también permiten a los turistas disfrutar de un contacto directo con la naturaleza, contribuyendo a un estado de bienestar integral que es esencial para el turismo moderno.

Adicionalmente, un aspecto fundamental de esta propuesta turística es su enfoque en el avistamiento de aves y el retiro de bienestar agroecológico, que añaden un componente de apreciación de la biodiversidad y la salud integral. Estas actividades contribuyen a la experiencia de los visitantes, permitiendo que se conecten con la flora y fauna local en un ambiente tranquilo y propicio para la reflexión. El avistamiento de aves, en particular, no solo promueve el ecoturismo, sino que también permite la valorización del patrimonio natural, destacando la importancia de la conservación y el respeto hacia el medio ambiente. La Finca Jehová Shalom se posiciona, así como un centro de bienestar que fomenta un estilo de vida armónico con la naturaleza, invitando a los turistas a adoptar actitudes más respetuosas hacia su entorno.

Del mismo modo, la Finca Integral Jehová Shalom se erige como un modelo de turismo sustentable que integra recursos culturales, naturales y de bienestar, creando un espacio donde los visitantes no solo disfrutan de actividades recreativas, sino que también se sumergen en un proceso educativo sobre sostenibilidad. La jerarquización de sus recursos pone de manifiesto el compromiso de la comunidad hacia la conservación y la promoción de prácticas responsables. A medida que el interés por el turismo agroecológico sigue creciendo, la finca se posiciona como un destino atractivo que satisface la demanda contemporánea de experiencias auténticas, responsables y enriquecedoras, lo que refuerza la relevancia de su propuesta en un mundo cada vez más preocupado por el equilibrio entre consumo y conservación.

Este conjunto, la caracterización de los recursos turísticos naturales, culturales y productivos de la finca refleja un compromiso compartido de la comunidad, instituciones y visitantes hacia prácticas sostenibles. En un contexto donde el turismo global busca experiencias auténticas y respetuosas con el medio ambiente, esta iniciativa posiciona a la finca como un destino que promueve la conservación y el desarrollo local. Con base en lo anterior, se propone llevar a cabo las siguientes acciones en el marco de la gestión de la finca:

- Implementar talleres y charlas sobre prácticas agroecológicas y sostenibilidad dirigidos a los visitantes, fortaleciendo el vínculo entre la experiencia turística y el aprendizaje.
- Ampliar el menú de la Casa de Campo, incorporando más platos que utilicen productos cultivados en la finca, resaltando así el uso de ingredientes frescos y orgánicos.
- Promover el avistamiento de aves y otras actividades relacionadas con la naturaleza, creando paquetes turísticos que incluyan guías especializados en biodiversidad local.
- Asegurar que los senderos naturales estén bien señalizados y mantenidos para brindar una experiencia segura y educativa a los visitantes que busquen conectarse con el entorno natural.
- Desarrollar campañas de promoción que resalten los valores de sostenibilidad y la autenticidad de las experiencias ofrecidas, atrayendo así a un público más amplio que busca turismo responsable.

En general, las recomendaciones formuladas con base en los recursos y oportunidades identificadas en la Finca Jehová Shalom apuntan a maximizar el potencial de la finca como un destino líder en turismo agroecológico y sostenible. A través de la implementación de programas educativos, la diversificación de la oferta gastronómica y el fortalecimiento de actividades recreativas, la finca no solo enriquecerá la experiencia de sus visitantes, sino que también reafirmará su compromiso con la conservación del medio ambiente y el bienestar comunitario. De este modo, Jehová Shalom no solo se posiciona como un lugar de esparcimiento y aprendizaje, sino como un modelo a seguir en el contexto del turismo contemporáneo, donde la búsqueda de experiencias auténticas y responsables es cada vez más prioritaria.

Conflicto de interés

Entre los autores no existe ningún conflicto de interés.

Referencias

- Alejo, M. y Osorio, B. (2016). El informante como persona clave en la investigación cualitativa. *Gaceta de Pedagogía*, (35)74. Disponible en [https://www.researchgate.net/publication/337428362_El_informante_como_persona_clave_en_la_investigacion_cualitativa#:~:text=El%20informante%20es%20el%20centro,estudiar%20la%20%E2%80%9Crealidad%E2%80%9D%20social,\[06%20de%20enero%20de%202025\]](https://www.researchgate.net/publication/337428362_El_informante_como_persona_clave_en_la_investigacion_cualitativa#:~:text=El%20informante%20es%20el%20centro,estudiar%20la%20%E2%80%9Crealidad%E2%80%9D%20social,[06%20de%20enero%20de%202025]).
- Altieri, M. y Nicholls, C. (2020). Agroecología: desafíos y oportunidades para la agricultura en el Antropoceno. *Revista internacional de agricultura y recursos naturales*, 47(3), 204-215. <https://dx.doi.org/10.7764/ijanr.v47i3.2281>.
- Anchundia, D. (2022). *Turismo agroecológico y su impacto en el desarrollo turístico de la ruta ecológica del cantón Quevedo año 2021* (Bachelor's thesis, BABAHOYO: UTB, 2022). Disponible en <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/12241>, [06 de enero de 2025].
- Arenales, R. (2022). *Estado de conservación de recursos y gestión de la oferta turísticos en el distrito de Paca provincia de Jauja-Junín, 2021*. Universidad Nacional de Ucayali. Disponible en <https://hdl.handle.net/20.500.14621/5581>, [06 de enero de 2025].
- Arellano, J., López, R y León, F. (2020). Turismo agroecológico: potencial desarrollo en zona rural del Guayas. *Revista DELOS Desarrollo Local Sostenible*, 13(36), 1-18. Disponible en <http://hdl.handle.net/20.500.11763/delos36turismo-agroecologico>, [06 de enero de 2025].
- Briceño, C. (2024). Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada. *Raíces: Revista de Ciencias Sociales y Políticas*, 7(14), 13-28. <https://doi.org/10.5377/raices.v7i14.17855>.
- Castillo, B. (2023). El saber local de la comunidad Boca de Anaro hacia un turismo agroecológico sustentable. *Revista de Investigación Cañetana*, 2(1), 7-14. <https://doi.org/10.60091/ric.2023.v2n1.02>.
- Caruso, M. (2022). *Potencial turístico de emprendimientos agroecológicos de la localidad de Colonia Caroya, provincia de Córdoba, bajo el modelo de desarrollo sustentable* [Trabajo Final de Grado]. Universidad Siglo 21. <https://repositorio.21.edu.ar/handle/ues21/25726>.
- Caicedo, E. y Escalona, S. (2023). *Turismo agroecológico para el desarrollo sustentable en el sector el retazo agrícola de la ciudad de san Carlos estado Cojedes*. (Trabajo Final de Grado) Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora" (UNELLEZ) - Vicerrectorado de Infraestructura y Procesos Industriales (VIPI). Disponible en http://opac.unellez.edu.ve/index.php?lvl=author_see&id=30811, [06 de enero de 2025].
- Campozano, F. y Moran, T. (2022). *Diseño de un producto turístico para potenciar el desarrollo sostenible del Cantón Puerto López de la Provincia de Manabí, Ecuador* (Bachelor's thesis, Jipijapa-Unesum). Disponible en <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/4246>, [06 de enero de 2025].

- Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR). *Diseño y operación de productos agroturísticos*. República Dominicana. Publicado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Disponible en <https://repositorio.iica.int/handle/11324/8653>, [06 de enero de 2025].
- Delgado, P. (2024). *Recursos turísticos para un corredor turístico vivencial sostenible y la percepción de los dirigentes de las comunidades de la Reserva Nacional de Salinas y Aguada Blanca, Arequipa 2022*. (Trabajo Doctoral, Universidad Católica de Santa María, Perú). <https://hdl.handle.net/20.500.12920/13375>.
- De los Santos, Y. (2022). *Potencialidad turística de establecimientos agroecológicos de Lobos, provincia de Buenos Aires, y su inserción en la oferta de turismo sustentable* (Bachelor's thesis). <https://repositorio.21.edu.ar/handle/ues21/24279>, [06 de enero de 2025].
- Duong, T. y Duong, T. (2023). A Study on the Economy of Agroecological Tourism in Vietnam. *International Journal of Advances in Engineering and Management (IJAEM)*, 5(4), 452-456. https://ijaem.net/issue_dcp/A%20Study%20on%20the%20Economy%20of%20Agroecological%20Tourism%20in%20Vietnam.pdf, [06 de enero de 2025].
- Farfán, N. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Investigación*, 4(1), 196-208. Disponible en https://www.researchgate.net/profile/Esther-Mullo-Romero/publication/389153794_EL_turismo_gastronomico_como_estrategia_para_el_desarrollo_sostenibleGastronomic_tourism_as_a_strategy_for_sustainable_development/links/67b796fe461fb56424e3e2c4/El-turismo-gastronomico-como-estrategia-para-el-desarrollo-sostenibleGastronomic-tourism-as-a-strategy-for-sustainable-development.pdf, [06 de enero de 2025].
- Fernández, A., Lares, N., Gutiérrez, I. y Díaz, M. (2025). Modelo metodológico participativo como herramienta en el diseño de producto turístico agroecológico. *Avances*, 27(1), 1-12. Disponible en <https://avances.pinar.cu/index.php/publicaciones/article/view/863/2162>, [06 de enero de 2025].
- Fernández, A. (2024b). El papel del turismo agroecológico como herramienta para el diseño de productos sustentables. *Revista Internacional de Gestión, Innovación y Sostenibilidad Turística-RIGISTUR*, 4(1), 67-73. <https://doi.org/10.51260/rigistur.v4i1.478>.
- Fernández, A. (2024). Aproximación conceptual del turismo agroecológico desde la mirada de la sostenibilidad. *Revista Escandalar Investigativa*, (2), 74-85. Disponible en <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/resi/article/view/2572>, [9 de enero de 2025].
- Fernández, A., Vizcaíno, V. y Naudy, L. (2023). Identificación de los recursos turísticos agroecológicos en el Barrio La Federación Estado Barinas. *Revista Transdisciplinaria del Saber*, 6. Disponible en <http://revistas.unellez.edu.ve/index.php/rtsa/article/view/2142>, [09 de enero de 2025].
- Finca Integral Jehová Shalom (2021). *Oferta de Recursos Turísticos de la Finca Integral Jehová Shalom*. [Fotografía]. Facebook. <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063831978371>

- González, E. C. (2024). *El perfeccionamiento agroecológico del escenario agroproductivo de la finca Casablanca*. Universidad de Cienfuegos, Cuba. Disponible en <https://cienpinos.catie.ac.cr/wp-content/uploads/2024/12/Elianet-Civeira-Gonzalez.pdf>, [04 de enero de 2025].
- Guerrero, M. C., Proaño, M., Zambrano, R., Díaz, E., y Larrahondo, C. (2024). *Análisis de recursos turísticos de los países de la Región Andina para su puesta en valor y transformación*. BID: Banco Interamericano de Desarrollo. Estados Unidos de América. <http://dx.doi.org/10.18235/0012982>.
- Jaime, C., Cacciutto, M. y Barbini, B. (2024). *Agroecología y turismo en Chapadmalal: un análisis desde el punto de vista de los productores*. Universidad Nacional de Mar del Plata. (pp. 85-92). Disponible en <http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/4164>, [05 de enero de 2025].
- Landero, K., Huicab, Y. y Coop, R. (2024). *Percepción del visitante en el desarrollo de prácticas sustentables y sostenibles en las comunidades rurales de Balancán, Tabasco que cuentan con recursos turísticos*. Instituto de Investigaciones Económicas y Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional, Ciudad de México, pp. 317-330. Disponible en <http://ru.iiec.unam.mx/6546>, [07 de enero de 2025].
- López, C., Contreras, S. y Camargo, I. (2024). Impacto del Manejo Agroecológico en las Propiedades del Suelo: Un estudio comparativo en parcelas del Norte del Estado de México. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(6), 3151-3166. <https://doi.org/10.37811/cl-rcm.v8i6.15078>.
- Martin, E., Tamayo, R., Valdés, Y. y Velasteguí, L. (2024). Turismo y Encadenamientos productivos: rutas entrelazadas para el desarrollo de Malanje – Angola. *Explorador Digital*, 8(3), 142-163. <https://doi.org/10.33262/exploradordigital.v8i3.3123>.
- Mc Carthy, N., Fernández, A., Díaz, M., y Lares, N. (2024). Rutas Turísticas Agroecológicas para el Desarrollo Rural Sustentable en Venezuela y Latinoamérica: Experiencia Significativa. *Revista Crítica con Ciencia*, 2(4), 1-18. <https://doi.org/10.62871/revistacriticaconciencia.v2i4.357>.
- Morales, J. (2024). Una política pública para impulsar el turismo agroecológico. Hacia un cambio de paradigma. Reflexiones, desafíos y oportunidades. *Wani*, (81). <https://doi.org/10.5377/wani.v1i81.19427>.
- Mora, F. y Chiriboga, E. (2017). Turismo agroecológico: Alternativa de desarrollo turístico sostenible en la zona rural de la provincia del Guayas. *INNOVA Research Journal*, 2(5), 152-162. <http://201.159.222.115/index.php/innova/article/view/270/286>.
- Muyulema, E. J. C., Loor, M. V. F., y Lucas, M. P. G. (2025). Estrategias para la puesta en valor del recurso natural: Caso de estudio cantón Bolívar-Ecuador. *ULEAM Bahía Magazine (UBM)*, 6(10), 113-119. Disponible en https://revistas.uleam.edu.ec/index.php/uleam_bahia_magazine/article/download/684/927, [07 de enero de 2025].
- Ortiz, M., y Vázquez, V. (2021). El inventario turístico: un instrumento de gestión territorial sustentable del turismo en atractivos naturales del estado de San Luis Potosí, México. *Investigaciones Turísticas*, 21(1), 305-327. <https://doi.org/10.14198/INTURI2021.21.14>.

- Saldarriaga, F. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del cantón Atacames*. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Atacames Provincia de Esmeraldas. Disponible en <https://www.municipiodeatacames.gob.ec/index.php/servicios/pdot>, [05 de enero de 2025].
- Paredes, M., Cáceres, B. & Fernández, A. (2023). Turismo agroecológico como modelo sostenible en las comunidades. *Revista de Investigación Cañetana*, 2(1), 15-25. <https://doi.org/10.60091/ric.2023.v2n1.03>.
- Ricancie, T. (2014). *Cueva del Duende, lugar sagrado por la población local*. Amazonia-Ecuador [Fotografía]. TripAdvisor. Disponible en https://fr.tripadvisor.ca/LocationPhotoDirectLink-g789218-d7083073-i326219075-Ricancie-Tena_Napo_Province.html, [06 de enero de 2025].
- Rodriguez, I. y Sánchez, M. (2022). La función de las áreas agrícolas en el debate epistemológico sobre el turismo rural, el agroturismo y el agroecoturismo. *Revista de Geografía Norte Grande*, (81), 235-261. Disponible en <https://www.scielo.cl/pdf/rgeong/n81/0718-3402-rgeong-81-235.pdf>, [08 de enero de 2025].
- Santana, E. (2024). *Valorización de los recursos turísticos y afluencia turística en la Parroquia Membrillar del Cantón Jipijapa* (Bachelor's thesis, Jipijapa-Unesum). Disponible en <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/6384/1/santana%20menoscal%20evelyn%20irina.pdf>, [06 de enero de 2025].
- Vélez, A., Vergara, D. y Pérez, J. (2024). Una propuesta de modelo de gestión para el desarrollo del turismo agroecológico. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 8(1), 47-70. <https://doi.org/10.16758/riturem.v8i1.16321>.
- Visor de mapas de ArcGIS.com (2024). Mapa cartográfico de la Finca Integral Jehová Shalom. Editorial: ArcGIS.com. Disponible en <https://www.arcgis.com/home/webmap/viewer.html>, [06 de enero de 2025].