



Iniciativas de Costa Rica,
Nicaragua y El Salvador

Cómo empezaron

Qué ofrecen

Resultados obtenidos

TURISMO COMUNITARIO EN CENTROAMÉRICA

Experiencias y aprendizajes

COLECCION MEJORES PRACTICAS

N

338.4791

C212 Cañada Mullor, Ernest

Turismo comunitario en Centroamérica
experiencias y aprendizajes / Ernest

Cañada Mullor. -- 1a ed. -- Managua:
Enlace,

96 p. -- (Mejores Prácticas)

ISBN ISBN 978-99924-49-51-6

1. TURISMO ECOLOGICO-AMERICA
CENTRAL-ASPECTOS ECONOMICOS
2. TURISMO ECOLOGICO-AMERICA
CENTRAL-ASPECTOS AMBIENTALES
3. COOPERATIVAS TURISTICAS
4. DESARROLLO DE LA COMUNIDAD
5. EXPERIENCIA

© Editorial Enlace / Alba Sud

Costado Oeste Parque El Carmen (Bolonía), Managua, Nicaragua

Teléfono: 2268 1252

Correo electrónico: cicutec.enlace@gmail.com

www.albasud.org

Correo electrónico: info@albasud.org

© Ernest Cañada

Autor del texto: Ernest Cañada

Autores de las fotografías: Ernest Cañada, Grettel V. Navas, Carles Arias, Xenia Ortis, Manuel Fandiño, Alam Ramírez Zelaya

Diseño: Juan Ramón López

Primera edición: Managua, Nicaragua, 2014.

Este libro fue posible gracias al apoyo de la Agencia Catalana de Cooperación al Desarrollo (ACCD), a través del proyecto "Fortalecimiento del turismo rural comunitario en El Salvador", co-ejecutado por Fundación PRISMA y Alba Sud.

Impreso en Ediciones Educativas Diseños e Impresiones S.A. (EDISA)

De Lugo Rent a Car una cuadra al lago, frente a parque El Carmen.

Managua, Nicaragua. Aparado A-136. Telefax: 2268 1252

Tiraje: 500 ejemplares

TURISMO COMUNITARIO EN CENTROAMÉRICA

Experiencias y aprendizajes



ÍNDICE

1. El turismo comunitario en Centroamérica 6

¿Turismo Rural Comunitario?	8
No es tarea fácil	11
Aprender de otras experiencias	12
Stribrawpa, Casa de Las Mujeres	13
ASOPROLA, una apuesta por el voluntariado	16
Finca Magdalena, aprovechando las oportunidades	18
UCA Miraflores, importancia de la organización	20
PRODETUR, una ruta de paz	22
El Bosque de Cinquera, un lugar para la gente del pueblo	24

2. Los Campesinos, de la vainilla al turismo 26

Presentación	28
Una comunidad campesina	29
El MAG promovió otros cultivos	30
Nos dedicábamos a producir vainilla	31
Creamos ASOPROVA	32
Crisis de la vainilla	33
Había que buscar una alternativa	35
Una finca para hacer turismo	36
Al principio costó	38
ACTUAR fue una gran ayuda	39
Cómo llegan los turistas	41
Nace Coope Campesinos	43
Creación de empleo	45
Distribución de beneficios	47
Encadenamientos productivos	48
Reducción de la producción agrícola	49
Protección ambiental	51

3. Ecoposada El Tisey, una apuesta familiar por el mercado local 52

Presentación	54
Una finca heredada	55
La idea del turismo	56
Al principio costó	57
Construcciones	59
Inversión y crédito	60
Organización del trabajo	61
Mujeres protagonistas	62
Cómo llegan los turistas	64
Producción agrícola	66
Diversificar la oferta	67
Participación social	68
Impacto en la comunidad	68

4. Cooperativa Los Pinos, café y turismo 70

Presentación	72
La finca de un terrateniente	74
La Reforma Agraria	76
Una cooperativa exitosa	78
Dedicados al café	81
La idea del turismo	84
Trabajo en colectivo	85
Inversiones e infraestructuras	88
Turistas de clase media	89
Creación de empleo	90
Planificación y organización	92
Estímulo productivo	93
Compras en la comunidad	94
Una experiencia positiva	95

El Turismo Rural Comunitario en Centroamérica

El turismo rural comunitario ya lleva varios años en Centroamérica. No siempre ha funcionado bien, y algunas iniciativas han fracasado. Pero también hay numerosas experiencias exitosas,

que han logrado que el turismo fuera un aporte económico importante que está ayudando a mejorar el bienestar de muchas familias en el campo. Queremos destacar algunas de éstas y aprender con ellas.



¿Turismo Rural Comunitario?

Antes de empezar es bueno saber qué es y qué no es turismo rural comunitario. Cualquier inversión turística que se haga en el campo no es necesariamente turismo rural comunitario. Un gran finquero que pone un hotel de montaña puede que haga turismo rural pero nunca podrá ser turismo rural comunitario.

Para que lo sea el negocio turístico tiene que estar en manos de la población local de un territorio rural, normalmente familias campesinas o pueblos indígenas, organizados colectivamente. Esto quiere decir que es gente que se organiza en cooperativas, asociaciones, asambleas comunales, o grupos de familias. Y es esta gente la que tiene el control principal sobre el negocio: cómo se organiza, cómo se gestiona, cómo se reparten los beneficios, etc.

El objetivo del turismo rural comunitario no es sustituir las actividades tradicionales, como la agricultura, la ganadería,



la pesca, la forestería o la producción artesanal, si no una forma de diversificar y complementar sus ingresos.

El origen de las iniciativas de turismo rural comunitario es muy variado.

Veamos algunos ejemplos:

- Familias y cooperativas campesinas que buscan cómo mejorar su economía debido a la situación de crisis que hay en el agro.
- Organizaciones comunitarias preocupadas por el medio ambiente que realizan labores de conservación de los recursos naturales.
- Comunidades que después de la guerra intentan reinsertarse en la vida civil y mantener la memoria de lo que ocurrió en sus comunidades.
- Grupos de mujeres que tratan de incrementar sus recursos y poder ser más independientes.
- Pueblos indígenas que se organizan para mejorar su economía comunal.
- Pequeños negocios familiares que se asocian para potenciar y complementar su oferta.

Uno de los principales atractivos de este tipo de turismo es la posibilidad de conocer los territorios rurales, sus recursos y su cultura de la mano de la gente del lugar.

Lo que interesa en este turismo no lo tiene ningún gran inversionista. Lo más importante es la gente, que es la protagonista y la que decide en su negocio.

A veces se cree que este tipo de turismo solo interesa a los extranjeros que tienen dinero. Pero no es verdad. Los clientes del turismo rural comunitario son muy diversos.

Estos son algunos:

- Población nacional de clase media-baja.
- Nacionales que viven en el extranjero y que regresan de vacaciones al país de origen.
- Estudiantes universitarios.
- Turistas extranjeros que viajan por su cuenta, ya sean mochileros o con mayor poder adquisitivo.
- Turistas extranjeros que contratan los servicios de alguna agencia tanto en sus países como en el lugar que visitan.



No es tarea fácil

Poner en marcha emprendimientos exitosos de turismo rural comunitario no es sencillo.

Las poblaciones rurales normalmente no tienen experiencia previa en turismo. Ni tampoco lo han podido practicar como turistas. Y por eso tienen que hacer mucho esfuerzo para capacitarse.

Como no había mucha experiencia en numerosas ocasiones se ha dependido mucho de personas e instituciones externas, la cooperación internacional, consultores,



fundaciones de grandes empresas o las mismas instituciones públicas.

En ocasiones los comunitarios han perdido el control de sus negocios o se han dejado influenciar negativamente.

En la mayoría de países no ha habido políticas públicas que reconocieran explícitamente al turismo rural comunitario y aportaran recursos y apoyos que fueran realmente útiles a las iniciativas comunitarias.

Ha habido muchas dificultades para comercializar adecuadamente y garantizar que llegaran los turistas.



Aprender de otras experiencias

Es importante formarse bien y la mejor manera es aprender con las experiencias de otras comunidades. En Centroamérica hay muy buenas iniciativas de las que se puede aprender. No siempre lo hacen todo bien, pero seguro que hay cosas de las que se puede aprender, y a veces también de sus dificultades o errores.

Contamos algunos ejemplos de forma breve y en los próximos capítulos explicamos algunas iniciativas de Costa Rica, Nicaragua y El Salvador con mayor detalle.



Stribrawpa, Casa de Las Mujeres

En los años 70 las comunidades de la comarca bri-bri, en Costa Rica, se vieron muy golpeadas por la plaga de monilia que afectó al cacao, que era su principal fuente de ingresos. Entonces la gente empezó a emigrar para encontrar trabajo en otros lugares.

En esa situación en la comunidad de Yorkín tres mujeres decidieron organizarse con la idea de hacer algo para que la gente tuviera trabajo en su comunidad. En 1985 crearon la Asociación Indígena Stribrawpa. Al principio los hombres no querían que se organizaran, pero ellas persistieron. Primero probaron con las artesanías, pero no funcionaron del todo. Después probaron con los árboles frutales, y entonces empezaron a llegar personas de otras partes para apoyarlas en capacitación y necesitaban alojamiento. Fue así como empezó la idea del turismo.

Actualmente la Asociación está formada por 35 personas, que trabajan en diferentes tareas: guías, cocineras, boteros, limpiadoras, los que hacen actividades culturales...





Pero solo las mujeres están en la junta directiva, y son quienes organizan el trabajo de todos sus miembros.

Los turistas, en su mayoría extranjeros, llegan a la comunidad en canoa a través del río Yoriki, donde han creado varios alojamientos. Son lugares rústicos pero muy bien acondicionados. Entre las actividades más solicitadas por los turistas están el tour del cacao, donde muestran todo su proceso de elaboración, desde conocer la planta hasta preparar chocolate.



También son muy demandadas las veladas y actividades culturales, que les permiten conocer mejor la cultura bri-bri. También compran artesanías que producen los socios de Stribrawpa, y ellos mismos pueden aprender a hacerlas.

ACTUAR, que es una red turismo rural comunitario de Costa Rica es quien más turistas les lleva. También tienen relaciones con algunos hoteles cercanos, que también les mandan gente.

ASOPROLA, una apuesta por el voluntariado

En el pueblo Altamira de Biolley, muy cerca del Parque La Amistad, el área protegida más grande de Costa Rica, un grupo de vecinos y vecinas creó la Asociación de Productores La Amistad, más conocida como ASOPROLA.

Dispone de un gran albergue y un área de restaurante de una gran singularidad artística, que llama la atención a todos los visitantes.

Los turistas también pueden alojarse en casas de la comunidad y convivir con la gente.

En la zona se dedican a la producción de café, hortalizas orgánicas y miel, además del turismo.

La mayoría de los turistas que les visitan son extranjeros. Algunos están ahí por cortos períodos de tiempo pero también tienen un programa de voluntariado por más tiempo, para quienes están interesados en apoyar a la comunidad y conocer mejor su realidad.

Para ello la Asociación ha preparado diferentes actividades en las que se pueden integrar, como la participación en los procesos productivos en agricultura orgánica, como la siembra o la recolección.

También pueden colaborar en la siembra de árboles, decorar con cerámica las construcciones de las infraestructuras de ASOPROLA, pintar edificios de uso comunal o dar clases de idiomas extranjeros a las personas de la comunidad. Además organizan actividades culturales en las que se pueden integrar y conocer mejor a la gente del lugar.

ASOPROLA también ha creado varios tours y caminatas que hacen que dispongan de una oferta muy atractiva y bien diseñada. Hay tours para ver los procesos productivos vinculados a la agroindustria, otros que ponen el acento en la creatividad que han desarrollado los productores en relación con la agricultura orgánica, o conocer la producción de café orgánico. También pueden hacer excursiones y visitar fuentes termales. Asimismo organizan distintos tipos de caminatas por la montaña, desde la más corta, de 5 horas, hasta una de 3 días de duración en el Valle del Silencio.





Finca Magdalena, aprovechando las oportunidades

La Finca Magdalena se encuentra ubicada en la isla de Ometepe, en Nicaragua.

Durante muchos años ha sido la iniciativa de turismo rural comunitario de Nicaragua que más gente recibía al año.

La Finca es propiedad de la Cooperativa Carlos Díaz Cajina, formada por 24 socios, en los tiempos de la Reforma Agraria durante la Revolución de los años 80. Combinan el turismo con el café, la miel y los granos básicos (frijol, maíz y arroz).

Como están situados en la ladera del Volcán Maderas se dieron cuenta que muchos turistas subían al volcán.

Entonces empezaron a darles servicios de comida y luego convirtieron la antigua casona cafetalera en un albergue turístico.

Muchos de los turistas que llegan son extranjeros, pero también hay nacionales. Muchos son "mochileros" que han conocido la finca a través de guías de turismo tan famosas como "Lonely Planet". La mayoría suben al volcán y se quedan a dormir en la finca.

También aprovechan para disfrutar de la naturaleza, observar petroglifos y hacer otras excursiones.

En los años 90, cuando cayó la Revolución, la finca tenía una gran deuda con los bancos.

Para salvar la propiedad tuvieron que vender el ganado. Y el turismo les ayudó después a reactivar su economía. Gracias a los aportes de esta nueva pudieron impulsar otras actividades, sobre todo el café.

Por una parte pagaron la renovación de las plantas y por otro encontraron un mercado directo en la misma finca. También ha impulsado la producción de vegetales, frijoles y miel.

De igual forma ha sido una fuente de empleo, sobre todo para los jóvenes, muchos de ellos hijos de los socios.

En los últimos tiempos han tenido dificultades por el incremento de la competencia.

Ometepe se ha convertido en un destino turístico cada vez más reconocido internacionalmente y han aparecido nuevos negocios de gente que no era de la zona, pero que se han especializado en el mismo tipo de cliente. La finca está sufriendo ahora una reducción en el número de clientes.

UCA Mirafior, importancia de la organización

La UCA Mirafior nació a principios de 1990. Está formada por 15 cooperativas agropecuarias, ubicadas en su mayoría en Estelí, en la Reserva Natural de Mirafior-Moropotente, con una extensión total de 206 Km².

Estas cooperativas se dedican a la producción y comercialización de café, leche, hortalizas y hongos. Y algunas familias también ofrecen servicios de turismo, que se ha convertido en un rubro más de la zona.

Antes de ser declarada como área protegida en la zona se cultivaba mucho la papa, pero requería de muchos químicos, y provocó mucho daño ambiental. El turismo fue una de las alternativas que encontraron para diversificar la economía de la zona de una forma más respetuosa con el medio ambiente.

La UCA creó una comisión de turismo con los socios implicados en esta actividad. Disponen de un oficina de turismo situada en la ciudad de Estelí, desde dónde envían a los turistas a los diferentes alojamientos familiares.



Y varios guías certificados que acompañan a los turistas.

Otras personas se benefician del alquiler de caballos o de venderles productos alimentarios a las iniciativas que tienen más turismo.

Desde la Oficina de Turismo también supervisan la calidad de la oferta. Y trabajan para captar clientes, que en su mayoría son extranjeros. También intentan redistribuir los turistas a los diferentes alojamientos. Pero no siempre es fácil porque no todos tienen las mismas condiciones.

Las familias que participan en el programa de turismo alojan a los turistas en sus casas, en habitaciones que han arreglado o en cabañas que han construido expresamente.

Allí los turistas pueden convivir con la familia y la gente de la comunidad, hacer excursiones, montar a caballo o conocer los trabajos del campo a los que se dedica la gente. Una de las actividades que más éxito tiene es la visita al laboratorio de café que tiene la UCA, y donde los turistas pueden aprender cómo se cata el café y conocer sus particularidades.



PRODETUR, una ruta de paz

Situada en El Salvador, en el Departamento de Morazán, PRODETUR es una iniciativa de varios ex-combatientes de la guerrilla del FMLN como una forma de facilitar su reincorporación a la vida civil después de la guerra.

En esa zona el Ejército cometió importantes masacres y después se convirtió en uno de los bastiones de la guerrilla. Por eso acabó siendo un lugar de interés histórico y cultural para una parte importante de la población salvadoreña.

Al acabar la guerra se creó un Comité de Turismo que impulsó el Museo de la Revolución, dedicado a la historia del conflicto armado y sus causas. Desde 1992 pusieron en marcha el Festival de Invierno, un gran evento cultural para celebrar la paz, que atrajo a muchas personas de todo el país. Después de estas iniciativas en 1998 se constituyó la Asociación Pro Desarrollo Turístico de Perkín (PRODETUR), formada por gente de la zona. La afluencia de muchos visitantes hizo ver el potencial turístico que existía.



Así se fueron creando diversas infraestructuras turísticas para atender a la gente que llegaba: alimentación, alojamiento, transporte, guías, venta de artesanías,... Y se ampliaron también los lugares de interés. Como un memorial dedicado a la Masacre del Mozote, donde en 1981 asesinaron a más de 900 personas. O la zona del río Sapó, donde los turistas puede bañarse, comer, acampar o hacer excursiones.

Así se fueron creando diversas microempresas dedicadas al turismo, y que en su mayoría forman parte de PRODETUR. Actualmente son 24 socios.

PRODETUR articula la oferta turística de la zona y facilita que el visitante pueda conocer y contratar los servicios de estas diferentes empresas familiares.

También ayuda a sus socios vigilando la calidad de los servicios y prestando microcréditos a través de un fondo rotatorio. Con el fin de mejorar la promoción y comercialización de los servicios turísticos PRODETUR creó una tour-operadora Perkintours, Y una marca del destino, "Ruta de Paz", con la que se identifica la zona donde ellos operan.



El Bosque de Cinquera, un lugar para la gente del pueblo

El municipio de Cinquera, en El Salvador, fue duramente golpeado por el Ejército durante la guerra civil en los años 80.

Se produjeron diversas masacres y la población local, atemorizada, se integraba en la guerrilla o trataba de huir y esconderse.

Fue por ese motivo que muchos cultivos se abandonaron y empezó a crecer el bosque ahí donde antes no lo había.



En plena guerra ese bosque se convirtió en refugio, tanto para la población civil que corría a esconderse cuando llegaba el ejército como para los mismos guerrilleros, que bajo sus árboles podía guarecerse sin ser descubiertos por los aviones que venían a bombardearles.

También fue el lugar donde tuvieron que enterrar a muchos de sus seres queridos. Por ese motivo mucha gente estaba agradecida con el bosque y decían que si un día volvía la paz ellos protegerían el bosque como éste les salvó a ellos.

Al terminar la guerra, y tras la firma de los Acuerdos de Paz, antiguos guerrilleros del FMLN fueron beneficiados por el Programa de Transferencia de Tierras y se quedaron en el municipio. En 1994 crearon la Asociación de Reconstrucción y Desarrollo Municipal (ARDM) junto con otros propietarios privados. Y de acuerdo con la municipalidad se dedicaron a recuperar y proteger el bosque que había crecido durante la guerra. Además de conservar el entorno han creado un centro de interpretación de la naturaleza y diversos senderos para que la gente pueda conocer la historia de la zona y el entorno natural.



También tienen un área para baño en una poza natural y un espacio para cocinar y comer.

Al Bosques de Cinquera están llegando más de 13.000 visitantes al año. En su gran mayoría son salvadoreños, pobladores de la zona o de San Salvador. También acuden muchas escuelas. Los precios son muy accesibles. Con lo que ingresan con las entradas pueden pagar a los guarda recursos que tienen contratados y dar mantenimiento a los sederos y proteger el bosque.

Actualmente este bosque ha sido reconocido por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales como un ejemplo de conservación y restauración de paisajes bajo el liderazgo de las comunidades rurales.



**Los Campesinos,
de la vainilla al turismo**

Presentación

Los Campesinos es una de las iniciativas de turismo rural comunitario más conocidas de Costa Rica. Está ubicada en la comunidad de Quebrada Arroyo, en la provincia de Puntarenas.

Entre sus principales atractivos está un enorme puente colgante. Tiene también cabinas para alojamiento, un restaurante, diferentes senderos, cascadas y varias piscinas naturales.

Es una iniciativa de una cooperativa, conocida como Coope Campesinos. Antes eran una asociación, ASOPROVA,

que se dedicaba al cultivo de la vainilla, pero cuando el turismo creció decidieron convertirse en una cooperativa y cambiar de nombre.



Una comunidad campesina

Antes de dedicarse al turismo en el pueblo de Quebrada Arroyo vivían básicamente de la agricultura. Los primeros habitantes llegaron en los años 50. La zona era totalmente boscosa, y lo que hacían era voltear montaña. Don Misael Agüero, uno de los fundadores de la cooperativa, recuerda cómo fueron esos años: “Lo que más necesitaba uno era tierra para hacer campo para la agricultura. El bosque se apeaba con el hacha o con motosierra. Toda la madera se quemaba. Y después sembrábamos. Esa era la costumbre de nosotros”.

En esa época la mayoría de familias cultivaban frijoles, maíz, arroz, yuca, plátanos... para el consumo propio y para vender. La producción de granos básicos la compraba un organismo del Estado, el Consejo Nacional de Producción (CNP), en un centro de acopio que tenían en Quepos. Los precios que pagaban no eran muy altos, explica Miguel Mora, ex-presidente de la Cooperativa: “Pero aunque fuera barato le compraban a uno todo el producto”.

Pero en los años 80 cerraron el CNP. “Para nosotros fue un golpe muy duro, porque después el producto se nos quedaba en las casas”, asegura don Miguel.



Don Misael Agüero.





El MAG promovió otros cultivos

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) empezó entonces a promover otros cultivos. Así lo recuerda don Misael: “Empezamos a sembrar cúrcuma, que sirve como colorante. Pero eso no tenía mercado y fracasó. Duró solo como 2 años.

Luego vinimos con la pimienta. Y la pimienta negra se dio muy bien, pero igual, no había buen mercado, y además apareció una plaga. La cultivamos también por poco tiempo.

Entonces nos indujeron a sembrar cacao, que era un poco más rentable. Pero en ese momento todo el mundo lo estaba sembrando, y como nosotros empezamos más tarde, y había mucha demanda, la semilla que nos vendieron era mala. Los cacaotales se levantaron bien pero a la hora de producir dieron muy poca cosecha, muy pocos frutos. Entonces vino la monilia, un hongo que causa la enfermedad del cacao. Al final, después de 7 ó 8 años, también hubo que abandonar el cacao”.

Nos dedicábamos a producir vainilla

Después del cacao las familias de Quebrada Arroyo empezaron a sembrar vainilla, y les fue bastante mejor. La estuvieron cultivando unos 12 años. Don Miguel Mora cuenta cómo empezaron: “El MAG nos ayudó con 2.000 plantas de vainilla. Escogieron a 10 personas y les dieron 200 plantas a cada uno. Cuando yo me di cuenta que era un producto bueno vendí terneros, cerdos, y me compré 500 plantas y las sembré.”

La planta de la vainilla tarda unos 2 años para que se pueda cosechar. La mayoría de la producción la vendían a un norteamericano que vivía en la zona, que se llamaba Nils Bird.

El problema, según cuenta Freddy Pérez, actual presidente de la Cooperativa, era que a cada uno le pagaba un precio distinto: “Llegaba yo con mi vainilla y me la pagaban a un precio, llegaba usted y se la pagaban a otro. Eso era porque eran de diferente calidad, porque no sabíamos calificarla en el momento de la corta”.



Freddy Pérez.

Pero don Miguel disculpa a Nils Bird: “Muchos pensaban que el señor era malo, pero no es que fuera malo, sino que los primeros productores no sabíamos cómo se cosechaba la vainilla, ni cómo se clasificaba”.

Creamos ASOPROVA

Entonces vieron que era mejor organizarse para poder vender todos juntos. En septiembre de 1994 crearon la Asociación de Productores de Vainilla, ASOPROVA. “Fuimos 22 socios, 21 hombres y 1 mujer”, recuerda don Miguel.

El propósito de la asociación, según explica Freddy Pérez, era claro: “Nos organizamos para acopiar toda la vainilla en un centro aquí en el pueblo y después venderla en un solo grupo”.



ASOPROVA le compraba a los socios y a los que no eran no socios, porque algunos se quedaron fuera.

Ya formados como asociación fueron a hablar con Nils Bird, como recuerda don Miguel: “Nos sentamos frente a frente a negociar y le sacamos un porcentaje más alto por cada kilo de vainilla. También se comprometió a comprarnos la mitad de nuestra producción. Nos explicó cómo había que clasificarla porque había de 1ª, de 2ª y de 3ª, y nosotros se la llevábamos ya clasificada, por eso nos pagaba mejor”.

El propósito de la asociación, era claro:

“Nos organizamos para acopiar toda la vainilla en un centro aquí en el pueblo y después venderla en un solo grupo”.

Este trabajo permitió que ASOPROVA lograra tener algunos ahorros. Freddy Pérez lo cuenta de este modo: “La Asociación le compraba a los asociados a un precio y le vendía a don Nils a otro. Ahí había un margen de ganancia, muy poco, por el traslado y el tiempo que había que invertir clasificándola, pero así quedaba algo a favor de la Asociación”.

Crisis de la vainilla

En 1996 apareció una plaga que afectó a las plantaciones de vainilla. En 2 años quedaron totalmente destruidas.

Don Misael nos cuenta lo que ocurrió: “Cuando ya estábamos en un buen proceso, buen dinero y buen producto, se nos vino la enfermedad. Apareció un hongo, que se llamaba fusarium. Nosotros hicimos todo lo posible tratando de matarlo, pero no hubo remedio”.



Freddy Pérez relata esos esfuerzos: “Hasta México se fue un señor de la comunidad para recibir capacitación sobre cómo tratar el hongo, para ver si se podía controlar, pero no se pudo. Entonces la vainilla desapareció de la comunidad”.

Ese mismo año, además de la plaga, sufrieron el paso del huracán César, que destruyó todos los caminos y el pueblo quedó aislado.

Don Misael describe la situación: “Entonces la gente se sintió desesperada. Muchas familias decidieron emigrar en busca de mejores oportunidades. De las 40 familias que vivíamos en la comunidad solo quedamos 16. Fue algo muy difícil”.

Entonces, según cuenta Freddy, la gente empezó a vender sus propiedades: “Eran propiedades grandes a precios muy bajos. Las compraron extranjeros, y algunos ticos, pero más que todo extranjeros”.



Había que buscar una alternativa

Las pocas familias que se quedaron necesitaban encontrar otras fuentes de ingresos. Don Miguel cuenta que se les ocurrió que el turismo podía ser una posibilidad: “Yo ya había visto que llegaban turistas a Quepos, a Londres, por aquí cerca. Y entonces Romualdo, el dueño de esta propiedad, que era socio también de ASOPROVA, me dijo que se quería ir y que nos vendía la finca.

Nosotros teníamos 2 millones y medio de colones que nos quedaban de la vainilla. Entonces convocamos una asamblea extraordinaria. Unos estaban a favor de comprar la finca y que nos pusiéramos a trabajar en turismo.

Otros decían que no, que mejor dividíamos la plata y que hasta ahí había llegado la ASOPROVA.

José Matey, que era el responsable del MAG, y al que habíamos invitado a la asamblea porque nos había ayudado todo ese tiempo, dijo que nosotros estábamos sobre una mina, y que si un extranjero comprara esta finca lo primero que haría sería poner un rótulo que dijese «propiedad privada», y que nosotros no seríamos dignos de irnos a bañar a las pozas. Al final votamos y salió que sí, que íbamos a comprar el terreno. Nos costó 5 millones de colones. 2 se los pagamos de golpe, y los otros 3 uno cada año”.

Una finca para hacer turismo

La finca tenía 33 hectáreas, y según Freddy era la única en la zona con posibilidades para el turismo: "Tiene la quebrada, la cascada, el mirador". Pero además del terreno había que preparar las condiciones para que llegaran los turistas.

Entonces MAG les puso en contacto con el Programa de Pequeñas Donaciones del PNUD para que les ayudara con las infraestructuras. Don Miguel recuerda que prepararon un proyecto pero que el PNUD lo rechazó porque había que hacer algunas mejoras y porque no había mujeres en la Asociación: "Éramos todo hombres y una sola mujer.

En ese momento tuvimos que correr. Hicimos una asamblea extraordinaria y afiliamos a nuestras esposas". Después el PNUD aprobó el proyecto. Les dieron 50.000 dólares repartidos en 3 años, y cada año había que hacer informes y presentar las cuentas. El proyecto incluía la compra de madera y gracias a eso pudieron pagar lo que les faltaba del terreno, porque la compraban a los socios que la extraían de sus fincas y lo que quedaba de beneficio era para la Asociación.

Don Miguel explica el esfuerzo que esto supuso: "A mi me compraban madera a un precio, pero no me la pagaban toda, sino que hicimos un acuerdo y una parte se dejaba para irle pagando al dueño de la finca.

Y así todos los demás. También trabajábamos en el proyecto y cada trabajador dejaba un porcentaje. Así fue cómo pudimos sacar el dinero para pagar el terreno. Fue un acuerdo de todo el pueblo, un esfuerzo muy grande".

Con el proyecto del PNUD, entre 1998 y 2002, pudieron construir 2 cabinas, el puente colgante y 3 km. de senderos. También tuvieron otro apoyo del Fondo Canje Costa Rica Canadá que les dio 20.000 dólares con los que construyeron un restaurante.

Con esta infraestructura empezaron a funcionar el año 2003. Más tarde recibieron otras donaciones.

El Proyecto Araucaria les donó 30.000 dólares con los que construyeron 2 cabinas más y equiparon todas las cabinas. También recibieron capacitación en turismo. Y el Instituto Mixto de Ayuda Social hizo otra donación con la que compraron un vehículo para el transporte de turistas, equipo de rapel, de cocina y para la oficina.

Después, cuando ya había turismo, fueron invirtiendo y con fondos propios hicieron más cabinas, hasta las 11 que tienen actualmente, y le han dado mantenimiento al puente colgante, los senderos y en general a toda la finca.



Al principio costó

Cuando empezaron no fue fácil que llegaran los turistas. Grace Agüero, una de las responsables de la oficina de recepción a los turistas recuerda cómo se sentían: “Nosotros no conocíamos nada de turismo. Sí veíamos que entraban turistas por otros lados, o los veíamos pasar a caballo. Pero nosotros no sabíamos nada de lo que era turismo. Fue un paso que nos costó”.

Para Juan Pablo Mora, el actual gerente de la Cooperativa, cuenta lo complicado que fue que llegaran los turistas: “Al principio, como todo inicio, es difícil, porque no existe publicidad,

nadie conocía el lugar, nadie sabía que teníamos servicios turísticos. Gracias a la cercanía con Manuel Antonio esporádicamente llegaba algún turista, pero era casi extraño recibirlos, porque nuestra experiencia en turismo era cero. Pero igualmente se les recibía y se fueron haciendo contactos”.



Grace Agüero.



Liliana Agüero.

ACTUAR fue una gran ayuda

En esos primeros años el PNUD promovió algunas giras para que conocieran otras iniciativas turísticas. Del contacto entre organizaciones a las que el PNUD estaba apoyando, el año 2001 nació ACTUAR, una asociación que agrupa a más de 40 socios dedicados al turismo rural comunitario.

ASOPROVA fue uno de los fundadores, y por eso Pablo dice que “ACTUAR es diferente que cualquier otro tour-operador. Somos socios”.

Además de promoverlos y llevarles turistas, ACTUAR les ha dado un gran apoyo. Ayudó en la capacitación de 2 personas para obtener el certificado de guías turísticos del Instituto Costarricense de Turismo, el ICT. También les acompañó para conseguir el Certificado de Sostenibilidad Turística, el CST, que otorga el mismo ICT.

Liliana Agüero, la encargada de sostenibilidad en la Cooperativa, explica cómo fue: “ACTUAR organizó varias giras para conocer lugares que ya tenían el certificado y ver cómo lo habían logrado.



Cosas como que el jabón sea biodegradable, o poner un tragaluz en las habitaciones para que entre más claridad y así no tener que encender el bombillo, o no quemar la basura, sino separarla. Nos capacitaron para recoger evidencias de que todo vaya en un sentido ambiental. Después vinieron los del ICT y nos evaluaron y ya nos dieron el CST”.

ACTUAR también les ha facilitado que participaran en algunas ferias, y han hecho que fueran conocidos en todo el país con programas de televisión y en los diarios, en las Páginas Amarillas o a través de Internet.



Cómo llegan los turistas

Además de ACTUAR, otras tour-operadoras también les mandan turistas. Caminando Costa Rica es de Francia y actualmente es quien les envía más turistas.

Juan Pablo explica quiénes son: “Más que todo nos traen turismo francés. Son grupos de caminantes que vienen por las montañas. Llegan aquí por la tarde o por la noche, les damos la alimentación y salen a la mañana siguiente”.

Los otros tour-operadores con los que trabajan son costarricenses. Tienen trato con Culturica, Ruta Verde, Mesoamerica Tours o Terra Caribea, entre otros. En la mayoría de casos venden paquetes de una noche y dos días, o dos noches y tres días. Hacen caminatas por los senderos, visitan las piscinas naturales, pasan por el puente colgante. Y se les da el hospedaje y la alimentación.

Algunos turistas vienen interesados por el rapel. Y hay tour-operadoras que se interesan especialmente por esta actividad. Extrem Tour se dedica al turismo de aventuras, y sus turistas solo llega a Los Campesinos para hacer rapel.



Juan Pablo Mora.

ACTUAR también les ha facilitado que participaran en algunas ferias, y han hecho que fueran conocidos en todo el país con programas de televisión y en los diarios, en las Páginas Amarillas o a través de Internet.



Usan los cables, las cascadas y piden comida, pero no se hospedan en las cabinas.

También reciben a turistas que llegan por su cuenta.

Juan Pablo cuenta:

“Nos llaman porque nos vieron en alguna publicación, en televisión o en alguna página de Internet.

A veces no llaman y se presentan directamente.

La mayoría son visitantes,

y solo entran

para ir a las pozas o los senderos,

y preguntan mucho por el puente colgante a veces piden alimentación, a veces no. Pero algunos también se hospedan aquí”.

Durante el año 2013, llegaron a Los Campesinos 775 turistas, que se quedaron como mínimo una noche, y 773 visitantes, que solo estuvieron durante el día. Los ingresos de ese año por turismo fueron algo superiores a los 87.000 dólares.



Nace Coope Campesinos

Cuando el turismo ya estaba funcionando los miembros de la Asociación decidieron organizarse como cooperativa, y así se constituyó Coope Campesinos el año 2007.

Freddy, su actual presidente, cuenta los motivos del cambio: “Como vimos que el proyecto comenzó a crecer y crecer, nos dimos cuenta que si no se hacían muchas inversiones no había posibilidad de distribuir los excedentes entre los asociados, porque es sin ánimo de lucro.

Así fue que buscamos otro manto jurídico que nos apoyara”.

Don Misael recuerda los debates que tuvieron: “Nos interesamos en pensar cuál forma jurídica nos interesaba más. Pensamos en una sociedad anónima, que en algunas cosas son buenas pero en otras no, porque como decimos los ticos el que tiene más presupuesto traga más pinol. Si entre los socios alguien tiene buen dinero, entonces el que tuviera más acciones sería el que mandara.

Vimos que por ese lado no nos correspondía, porque lo que queríamos era algo que fuera de todos, y que todos tuviéramos opciones parecidas. Entonces nos formamos en lo que es el cooperativismo, y nos dimos cuenta que la cooperativa de autogestión era lo que más nos convenía. En la cooperativa hay mejores condiciones para poderle hacerle frente a la situación y tiene mejor acogida”.

El que quedó como gerente en ese momento, Asdrúbal Chacón también lo confirma: “Se decidió por la cooperativa porque se sabe que es el sistema más solidario y más transparente.

Y además es más fácil para recibir crédito o capacitación”.

Los que eran socios de ASOPROVA no tuvieron ningún requisito para entrar la cooperativa recién formada.

Pero los que quisieron integrarse más tarde tuvieron que pagar una cuota de afiliación, según cuenta don Miguel: “Los que ingresaron después tenían que pagar un poquito, 160.000 colones”, unos 300 dólares. Y continúa: “Eso con el mismo trabajo en la Cooperativa lo iban pagando. Tardaban más o menos un año”.

Al cabo de un tiempo pusieron nuevos requisitos para nuevos ingresos,

y si no se era hijo de socio, la membresía costaba 500,000 colones, unos 1,000 dólares.

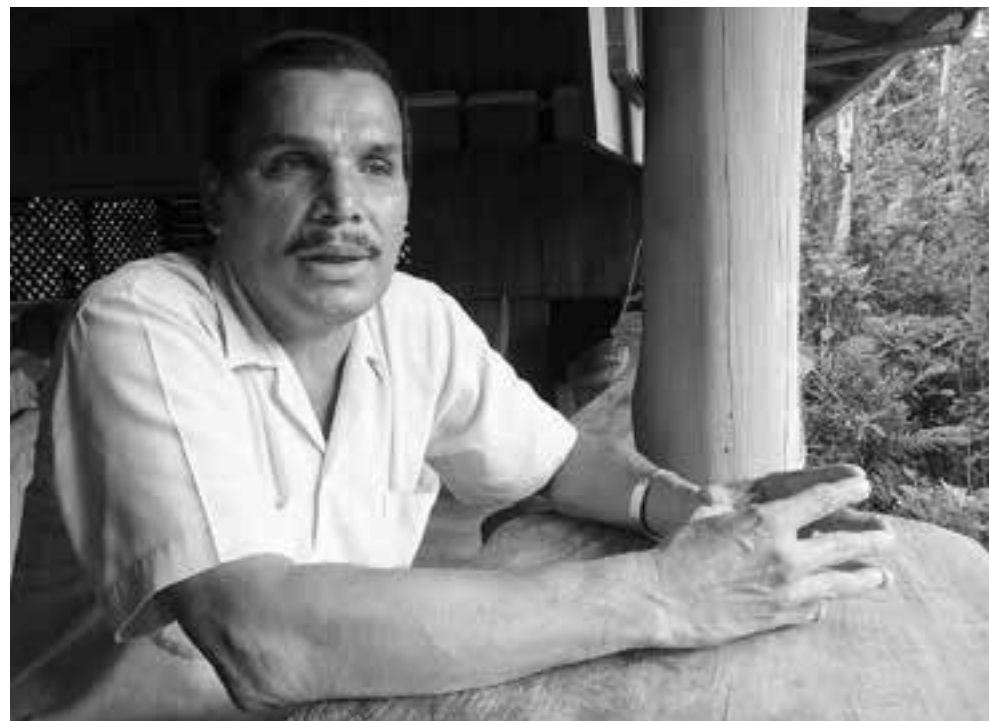
Pero Freddy explica que también pusieron otros requisitos porque “hay gente de plata a la que no se le dificulta traer 500,000 colones”.

Y entonces decidieron que si alguien quería ser socio tenía que: “haber vivido como mínimo un año en la comunidad, ser de buenas costumbres, ser una persona honrada, no tener muchos problemas con los vecinos, o no estar metido en lo que es droga”. Y la asamblea de socios es la que al final decide.

Creación de empleo

El principal aporte del turismo en la comunidad ha sido generar empleo. Juan Pablo hace el recuento de los puestos de trabajo: “Tenemos 2 muchachas en recepción, 1 gerente, 4 cocineras, 4 ayudantes de cocina, 3 mucamas que trabajan en las cabinas, 1 encargado de mantenimiento (que se apoya en los otros socios para realizar distintos trabajos), 2 guías certificados y 4 no certificados”.

Para Freddy esto ha sido muy importante para el futuro de la comunidad: “Sin el proyecto Los Campesinos la comunidad de Quebrada Arroyo ya no existiría.



Asdrúbal Chacón.





El turismo ha venido a solventar las necesidades económicas de la mayoría de los miembros de la comunidad”.

De hecho, casi todos los socios que viven en la comunidad trabajan en la Cooperativa. Algunos no lo hacen porque ya son pensionados y otros porque tienen otro trabajo fuera de la comunidad.

Las únicas que tienen un salario fijo son las dos mujeres de la recepción. El resto cobra según las horas trabajadas. Y hay un rol para que todos tengan las mismas oportunidades.

Las socias de la cooperativa se sienten satisfechas por poder trabajar en la comunidad. Yamileth Mora, una de las responsables de la oficina, dice que con dos niñas pequeñas se siente beneficiada “por tener un trabajo fijo en un pueblo remoto como éste. Aquí no hay otras fuentes de empleo”.

Igual opina Liliana Agüero quien considera que: “Si no tuviera este trabajo me tendría que ir afuera, a trabajar en algún hotel”.

Distribución de beneficios

Hasta el momento no se han distribuido los excedentes generados por el turismo. Juan Pablo explica la razón: “Cuando la cooperativa cierra el año fiscal se realiza la asamblea en noviembre. Si hay excedentes los socios deciden si desean que sean repartidos o los invierten en infraestructura o reparaciones. En 2011 teníamos unos 7 millones de colones para el cierre de Asamblea. Entonces vino un huracán y un árbol que estaba en la parte de arriba cayó sobre el puente colgante.

Entonces los excedentes no se repartieron si no que sirvieron para la reconstrucción del puente colgante”.

Al año siguiente, en 2012, los socios decidieron invertir los excedentes también en infraestructura. Freddy, el presidente, apunta: “Habían casi 5 millones de colones pero al final se decidió que se invirtiera en la construcción de la cabina nueva”.

Don Miguel se queja de la municipalidad: “Nos ha tenido un poco abandonados, por lo que la ganancia que tenemos se ha tenido que ir para arreglar caminos”.





Encadenamientos productivos

Otro de los beneficios que genera la actividad turística es que la Cooperativa le compra a los socios y otras personas de la comunidad lo que necesitan para el restaurante. Así lo asegura Freddy: “Los socios que tenemos producción le vendemos al resturant de la Cooperativa. En mi casa, por ejemplo, vendemos queso, huevos, leche, limones, naranjas, mandarinas, plátanos, yuca. Y a veces también tenemos pollo.

Se compra fuera, se cría y se vende. Y mi papá vende frijol cuando produce bastante y le sobra. Hay otras cosas que se tienen que comprar fuera, lo que son tomates, culantro, repollo, apio, chile, y también arroz y azúcar”.

Otro de los beneficios que genera la actividad turística es que la Cooperativa le compra a los socios y otras personas de la comunidad lo que necesitan para el restaurante.

Reducción de la producción agrícola

Sin embargo, una de las debilidades que algunos socios identifican es que cada vez hay menos socios que estén cultivando. Freddy dice que solo quedan 5 familias que estén cultivando en la comunidad. Y añade: “La producción de alimentos ha bajado mucho. La mayoría de los vecinos, que son compañeros de la Cooperativa, se dedican al trabajo en Los Campesinos, y se han apartado un poco de sus propiedades.





Algunos las han dejado en conservación. Somos pocos los que mantenemos la tradición de sembrar frijoles”.

Y eso para Freddy no deja de ser un riesgo: “Hasta el momento, gracias a Dios, con lo que es turismo nos ha ido bien, y hemos tenido dinero. Por eso es que la gente compra las cosas que necesita y no hemos tenido ningún problema. Pero no sabemos de aquí a mañana qué puede pasar. Podemos contar hasta hoy, pero mañana no sabemos. No sabemos si mañana puede pasar algo a nivel internacional y se nos bajan la cantidad de turistas. Entonces habría que ver y tomar decisiones”.

Para Misael el problema está en que muchas veces no sale a cuenta seguir produciendo: “Son pocas las familias que quedan cultivando alimentos porque ahora vienen productos mucho más baratos de otros países, como Nicaragua o Panamá.

Entonces usted se va con un quintal de frijoles a Quepos y lo anda todo el día al hombro y no lo vende. Los poquitos que todavía se dedican a la agricultura lo dejan para la casa y si sobra nos lo compramos entre nosotros mismos. En Coope Campesinos le compramos primero a los socios”.



Protección ambiental

Otra de las transformaciones que ha tenido la comunidad con la entrada del turismo es la protección del medio ambiente. Para Misael esto ha sido un cambio importante: “Antes teníamos una conciencia muy depravada en lo que es cortar árboles. Y la flora y la fauna estaba muy despreciada. Con el turismo aprendimos que una de las cosas que había que hacer era protección del medio ambiente. Ahora lo cuidamos para que haya más turismo”.

Lo mismo opina don Miguel: “Si uno no cambia el turista no va a venir.

Todo eso lo dejamos atrás y en vez de trozar estamos sembrando árboles, y animales que no había acá ahora están llegando. Si vamos en contra de la naturaleza el turismo no va a venir”.

Otra de las transformaciones que ha tenido la comunidad con la entrada del turismo es la protección del medio ambiente.



**Ecoposada El Tisey,
una puesta familiar
por el mercado local**

Presentación

La Eco Posada El Tisey es una finca familiar ubicada a unos 25 kilómetros de Estelí, dentro del área protegida El Tisey-Estanzuela.

Combinan la agricultura orgánica, la ganadería, la producción de flores, y la conservación del bosque con la oferta de servicios turísticos, que es su principal fuente de ingresos.

El lugar es visitado sobre todo por nicaragüenses, especialmente los fines de semana, cuando llega mucha gente para almorzar y pasear por el bosque, o subir al mirador.



También atienden a numerosos grupos que aprovechan sus instalaciones para hacer actividades de capacitación. Y tienen varias cabañas para los turistas que quieren pasar algo más de tiempo con mayor comodidad.

El lugar es visitado sobre todo por nicaragüenses, especialmente los fines de semana, cuando llega mucha gente para almorzar y pasear por el bosque, o subir al mirador.

Una finca heredada

La finca tiene una extensión de 80 manzanas, de las cuales el bosque ocupa la mitad. Pertenece a los 9 hermanos Cerrato Jirón, que la heredaron de su papá “como en 1999 o 2000”, recuerda Noelia. “Cuando la recibimos no quisimos hacer parcelas y dividirla entre los herederos que estamos vivos. Hacerla en pedacitos significaba dañar el bosque y cambiar el uso del suelo”.

Su papá había recibido la mitad de la finca también por herencia. Y la otra parte la compró para ampliar la propiedad. El señor era agricultor y se dedicaba al cultivo de manzanilla, granos básicos, café y algo de tomate y repollo.

En los años 80 se introdujo en la zona el cultivo de la papa, que dio muy buenos resultados. Pero provocó mucho despale y la destrucción de parte del bosque. También se usaban muchos químicos. Pero llegó un momento en que la papa dejó de ser rentable, porque las plagas le empezaron a afectar y bajó mucho la producción entonces se dejó de cultivar.



Durante esos años la finca también quedó un poco abandonada a causa de la guerra. Se seguía trabajando pero era complicado vivir ahí porque podía ser peligroso.

Tiempo después, en 1991, la zona fue declarada Reserva Natural El Tisey-La Estanzuela. Al quedar dentro de un área protegida todas las fincas del área tuvieron que empezar a hacer cambios en sus prácticas productivas tradicionales.

Otra cosa que favoreció la recuperación ecológica de la finca fue que a mediados de los años 90 la Universidad Campesina la eligió para hacer prácticas de conservación del suelo y experimentar con agricultura orgánica. También se reforestaron áreas que se habían despaldado por el cultivo de papas.



La idea del turismo

Cuando recibieron la finca al principio siguieron con la agricultura y la ganadería hasta que el año 2001 empezaron con el turismo.

La idea de dedicarse al turismo les llegó a través de FIDER, una fundación que manejaba la reserva. Querían diversificar y promover otras actividades en la zona que no destruyeran tanto el medio ambiente.

Según cuenta Noelia “Ellos decían que trabajáramos en turismo porque teníamos el atractivo del mirador, y así, medio rogaditos, empezamos a trabajar”.

Los primeros que vinieron fueron grupos que hacían capacitaciones. “Era gente que nos traía FIDER, el IMPRHU, el MARENA o el COMAP. Y también la Universidad Agraria nos mandaba estudiantes en prácticas”, recuerda Noelia.



Noelia Cerrato.

Al principio costó

Dimas Cerrato, otro de los hermanos, explica cuáles fueron las principales dificultades cuando empezaron:

“Al principio no teníamos la certeza de que esto iba a ser una fuente de ingresos porque ni sabíamos muy bien qué era eso del turismo, ni podíamos identificar al turista, pensábamos que el turista era el «chele», el extranjero, no veíamos al turista local y nacional, ni conocíamos sus demandas o cómo atenderlos...”

Por eso empezamos con algo pequeño, una construcción sencilla de ladrillo y madera motoserrada que yo mismo hice.

Según fuimos identificando las exigencias de las personas que nos visitaban y generando ingresos, empezamos a pensar en crear otro tipo de condiciones. Ha sido un proceso en el que las inversiones se han hecho poco a poco, porque no podemos meternos en una jarana cuando la demanda no te va a pagar eso”.



Dimas Cerrato.

Ha sido un proceso en el que las inversiones se han hecho poco a poco, porque no podemos meternos en una jarana cuando la demanda no te va a pagar eso.

Todas estas inversiones las han ido haciendo por etapas, según la demanda y lo que iba generando el negocio, y así evitar riesgos. Noelia lo cuenta de este modo:

“Realmente nosotros no hemos hecho una planeación, sino que el turista te va guiando por dónde ir, cuáles son sus necesidades, y en base a eso se hace. Por ejemplo, ahorita estamos construyendo este auditorio porque hemos tenido que rechazar varias reservaciones y les hemos tenido que decir que no los podíamos atender. O hemos tenido que invertir en los senderos, porque la gente siente una incomodidad para bajar, para desplazarse, y eso te obliga a modificarlos. Los turistas nos han hecho cambiar en tantas cosas”.



Construcciones

Dimas recuerda cómo fueron haciendo las diferentes construcciones que tienen en la Eco-Posada:

“Primero se acondicionó la casa de la familia, una casita rústica con capacidad para atender a unas 22 ó 24 personas en 4 cuartos comunitarios y con letrinas afuera”.

Después se hizo la cocina y unos ranchos para atender a la gente.

Cuando ya empezaron a identificar las demandas de los turistas construyeron las 2 primeras cabañas y un auditorio para eventos.

Y poco a poco fueron mejorando las camas que al principio eran unos catres de tablas con colchonetas.

Luego, por la demanda que había, construyeron 4 cabañas más con mejores condiciones. La mano de obra la puso la propia familia. Solo en alguna ocasión contrataron a otras personas.

Inversión y crédito

Todas estas infraestructuras las hicieron con recursos propios y con microcréditos, que prestaron a diferentes microfinancieras. Fueron créditos pequeños de 500 a 2.000 dólares. El más grande que tuvieron fue el de la Ruta del Café, que fue de 15.000 dólares. “El único grande que hemos sacado”, aclara Noelia.

La construcción de un auditorio, que es la obra más reciente, la están financiando con Credomatic. Según Noelia: “Ésta ha sido la manera más práctica para adquirir crédito. Mucha gente le tiene terror. Pero nosotros trabajamos cuidadosamente. Estamos pendientes de estar al día y a nosotros nos ha funcionado”. Nunca han tenido donaciones de la cooperación internacional ni del gobierno.



Organización del trabajo

El trabajo en la finca lo han organizado entre los diferentes miembros de la familia. Noelia explica que: “Salvador se dedica a la ganadería; Marco al bosque; Dimas a la agricultura; Vicente se encarga de todo lo que es construcción, fontanería y electricidad; Liliam, que estudió contabilidad, lleva la administración, Victoria ayuda en la cocina y yo me dedico al turismo”.

Pero aunque cada uno tenga una responsabilidad, cuando es necesario también se ayudan, como explica Dimas:

“Nos organizamos de acuerdo al trabajo que hay que hacer y tomando en cuenta las preferencias y habilidades de cada uno. Yo, por ejemplo, me dedico a la agricultura pero cuando es necesario, dejo botado el arado y el machete y me vengo a atender a la gente”.

Además se han creado varios puestos de trabajo, entre la cocina, los trabajos de construcción y los de limpieza y mantenimiento, que ocupan otros miembros de la familia o algunos vecinos.

Mujeres protagonistas

El turismo les ha cambiado la vida a todos los hermanos, pero especialmente a las mujeres, que son las que más se han implicado en esta nueva actividad.

Así lo ve Noelia:

“Antes de la experiencia turística, apenas habían quedado 4 varones en la propiedad dedicados a producir de forma individual granos básicos, hortalizas y el ganado.

Las mujeres no estábamos aquí, cada una trabajaba por su cuenta.

A la finca solo llegábamos si había que sembrar o cosechar café.

Pero cuando empezó la experiencia del turismo 3 hermanas volvimos a la propiedad y las mujeres nos hemos involucrado más que los varones.

Yo por ejemplo volví de la ciudad a la finca y ahora soy la presidenta de la cooperativa familiar...

Hoy las mujeres somos las que administramos y las que proponemos en qué invertir, aunque siempre hay una comunicación con los demás hermanos para decidir qué se hace y qué no se hace.



Además gestionamos, representamos, hemos tenido la oportunidad de participar en capacitaciones, en redes y en coordinaciones nacionales e internacionales; y cómo no, también cocinamos y atendemos las mesas; pero estos trabajos son compartidos con los varones. En realidad todos hemos cambiado”.

En el caso de Noelia, por ejemplo, parte de este protagonismo tiene que ver con el esfuerzo que ha hecho por mejorar su capacitación: “Durante 6 meses estuve estudiando agroturismo en el IICA, en línea. Y aprendí bastante”.

Los otros miembros de la familia y las personas que tienen contratadas también han recibido algún tipo de formación:

“Hemos recibido capacitación por parte del INTUR. Por ejemplo una sobrina ha pasado todos los cursos de la Escuela de Hotelería”, asegura Noelia.

El turismo les ha cambiado la vida a todos los hermanos, pero especialmente a las mujeres, que son las que más se han implicado en esta nueva actividad.

Cómo llegan los turistas

La mayoría de los turistas son nicaragüenses, tanto de Estelí como de Managua. Y aunque también vienen extranjeros, la mayoría del mercado es local. “En un 95% son nicaragüenses”, asegura Noelia.

En muchas iniciativas no valoran mucho la importancia del turismo local. Pero Dimas lo tiene claro:

“El turismo nacional vale la pena. En nuestro caso es el que más plata deja. Aquí llegan mochileros extranjeros y no te consumen nada,

vienen con su bolsita de meneítos, traen su comida y no compran nada, y al final solo el cuarto te pagan y buscan el más barato. Entonces no nos interesa ese tipo de turista.

Aquí nos cae la maldición del malinche. Y nosotros hemos tenido más problemas con los extranjeros que con los nacionales, y en cambio es a los que más desconfianza se les tiene”.

A lo largo de los años la Eco Posada tuvo el apoyo de algunas instituciones para darse a conocer, como INSFOB, COMAP, Luciérnaga, SIMAS, ADESO o la revista Enlace.



Otros saben de ellos por los diferentes grupos que llegan para hacer capacitaciones. Pero la mayoría de sus clientes llegan a la finca por recomendación, “porque alguien les dijo”, explica Noelia. Lo que más tienen es mercado directo.

Actualmente reciben cerca de los 10,000 visitantes al año, sobre todo en fines de semana. Los domingos pueden llegar más de 100 personas. Pero que se queden a dormir son muchos menos: entre 1,200 y 1,500 personas al año.

Sobre este asunto Noelia aclara: “A diferencia de las otras organizaciones que hacen turismo rural, nosotros a los turistas los recibimos por el día, la mayoría no se quedan. Nosotros no trabajamos con paquetes organizados”.

Entonces su principal ganancia la obtienen de los platos de comida que venden a los visitantes.

Producción agrícola

Con tantos servicios de comida que hay que servir se ha estimulado la producción de la finca, sobre todo frutas (como naranjas, limones, naranja agria y banano), hortalizas y maíz.

Sobre esto Dimas cuenta: “Por ejemplo con el maíz sembramos variedades criollas para cosechar un producto de calidad con el que hacemos rosquillas y cosa de horno. Solo en las rosquillas ocupamos unos 20 quintales al año, pero si incluimos el gasto en las tortillas, en atol y elotes, el consumo total en el negocio puede llegar a unos 55 quintales...”



aunque todavía no todo lo que se produce no se consume en la finca”.

El café que sirven en la Eco Posada también es producido en la finca. “Nunca hemos comprado café”, asegura Noelia.

Por otra parte, la presencia de tantos visitantes ha estimulado la venta directa de lo que producen, como hortalizas. Actualmente venden en la misma finca zanahoria, remolacha, brócoli, lechugas, cilantros, perejil, cebollines, zuquini... También venden leche y cuajada, y flores, plantas ornamentales y orquídeas. Y el café de la finca ya lo están comercializando con su propia marca: Café Tisey.



Diversificar la oferta

Dimas considera que una de las claves para que un proyecto turístico rural funcione es la diversificación de su oferta: “Si solo tenés una sola cosa que ofrecer, no tenés mucha apertura, mucho alcance. Innovar y diversificar. Eso es lo que atrae muchos clientes”.

Y por eso tratan de ofrecer cosas distintas que atraigan a diferentes personas: “Unos quieren ver bosques y paisajes, para ellos hemos diseñado los senderos. Hay turistas científicos, para lo que hemos venido desarrollando algunas actividades como la identificación de orquídeas y mariposas. Otros están interesados en la agricultura orgánica y el manejo de plagas,

a éstos los llevamos a las parcelas y les explicamos los diferentes experimentos que hemos venido haciendo, incluyendo los que hace un centro experimental que tiene la UNAN en la finca”.

Y por supuesto es también importante saber atender las preguntas de los turistas, como dice Dimas: “nosotros siempre estamos en capacidad para responder y dar respuestas a las inquietudes de los visitantes, porque de nada sirve que te visiten si vos estas metido allá y no te comunicas con el que te viene a visitar”.

Participación social

Para Noelia otra de las razones por las que la Eco Posada funciona bien es que han sido muy activos muy participativos, y por eso todo el mundo les conoce:

“Pensamos que una de nuestras ventajas es que nos involucramos en todo, en el partido, con las organizaciones, en redes.

Y eso ha sido clave, participar, estar conectado, porque si uno se aísla, nadie te conoce, no te promovés.

La gente dice: vamos a hacer esta actividad donde Dimas.

Y así es como las organizaciones te buscan”.



Impacto en la comunidad

El desarrollo del turismo en la Eco Posada ha beneficiado también a la comunidad y a muchos de sus vecinos.

Por ejemplo, en la finca no producen todo lo que necesitan, y entonces lo tienen que comprar fuera, en parte en Estelí

y cuando se puede en la comunidad, como explica doña Bernarda Castillo, una de sus abastecedoras:

“Yo le vendo diario a la Eco Posada de 10 a 15 libras de cuajada y a veces huevos.

Antes, cada 8 días, tenía que mandar esta producción a Estelí en el bus.

Ahora la vendo aquí mismo y me ahorro ese pasaje”.

Por otra parte, como el zona hay otras iniciativas de turismo rural se coordinan entre sí y así todos se benefician.

Los guías de la Eco Posada hacen recorridos

y van a visitar el sendero El Jalacate, de don Alberto, donde se puede ver una montaña de piedra esculpida por el señor.

O visitan la comunidad de la Garnacha, donde se pueden ver diferentes actividades productivas, como la elaboración de queso, artesanías o las plantaciones de café. Y de esta iniciativas hacen lo mismo y también mandan turistas a la Eco Posada.

La afluencia de turistas también ha ayudado que la comunidad fuera tomada más en cuenta, y las autoridades les pusieran electricidad y le dan mantenimiento al camino.

Para Dimas este desarrollo turístico es favorable para el conjunto de la comunidad:

“A nuestro alrededor hay muchas personas que se benefician de diferentes maneras, ya sea la generación de empleo, ya se comprándole sus productos como proveedores y también se aprovecha para que la comunidad se pueda desarrollar”.

Y concluye:

“Estamos insertados en una comunidad no solo porque somos pobladores de una comunidad, sino que también somos activistas de la comunidad. Participamos siempre en las actividades que se realizan con un interés en el desarrollo de la misma comunidad.

Claro, si vos te aislás no estarías haciendo nada bueno.

Si por ejemplo viene un inversionista extranjero y construye aquí su hotel y todo lo va a comprar a Estelí, a Managua o a donde sea, eso ya cambia lo que nosotros hacemos, eso es totalmente diferente porque ese inversionista no le pone valor a lo que se produce en la comunidad. Sin embargo nosotros si le damos valor, es parte de nuestro compromiso. No es un compromiso escrito así, pero la gente nos ve así”.



Cooperativa Los Pinos, café y turismo



Presentación

La Cooperativa Los Pinos está ubicada en el municipio de El Congo, en el Departamento de Santa Ana en El Salvador, a orillas del Lago Cotepeque, un lugar de gran belleza paisajística y gran atractivo turístico.

La Cooperativa está formada por 100 socios, hombres y mujeres. Fue fundada en 1980 en el marco del proceso de reforma agraria que tuvo lugar en El Salvador. Tiene una extensión de 407 manzanas.

Al principio sus miembros se dedicaban de forma exclusiva al cultivo del café. En 1992 la Cooperativa adquirió un beneficio, y esto les ayudó a agregar un poco más valor al café, y por tanto incrementar sus ingresos.

A consecuencia de la caída de los precios internacionales del café que se produjo el año 2001, y que les afectó de forma grave, decidieron dar un paso más y ampliar y diversificar sus fuentes productivas. Por una parte trataron de garantizar una mayor estabilidad en los precios de venta a través del mercado comercio justo y por otra parte introducir los servicios turísticos.



A partir del año 2007 estudiaron y planificaron bien qué querían hacer con el turismo y crearon la infraestructura con la que empezaron a trabajar a partir del año 2009.

Actualmente ofrecen servicios de alimentación en un restaurante muy visitado, sobre todo en fines de semana, caminatas hacia el lago a través de un sendero acondicionado con varios miradores que atraviesan la plantación de café.

Y al llegar al lago los visitantes se pueden bañar o hacer recorridos en lancha. También disponen de alojamiento en 3 cabañas.

La finca de un terrateniente

Antes de ser cooperativa la finca Los Pinos era propiedad de Rafael Guirola, miembro de una de las 14 familias más poderosas de El Salvador. “Vivía en Santa Tecla, y ni venía a la finca, solo mandaba”, asegura don Tránsito Hernández, vocal del Consejo de Administración de la Cooperativa, y uno de sus fundadores. En aquel tiempo la tierra estaba dedicada también al café. Pero la vida de los trabajadores era muy distinta de cómo es ahora.

Sigfredo Benítez, el gerente de la Cooperativa, cuenta cómo eran esos tiempos:



Sigfredo Benítez.

“Antes de la Reforma Agraria aquí era un sistema de colonos. Las familias que habitaban dentro de los terrenos de la hacienda no tenían una garantía de trabajo permanente. Había días que se trabajaba y de repente se paraban los trabajos sin ninguna justificación. Solo decían que no había trabajo y que cada quien rebuscara qué hacer”.

Don Tránsito Hernández, amplía la explicación: “En ese tiempo ni las casas dejaban que se repararan. Se vivía en unas casas de zacate, no dejaban criar animalitos, ni sembrar matas de güisquil. Eran políticas del patrono, que no quería que la gente se asentara”.



Tránsito Hernández.



Esto hacía que la vida de las familias trabajadoras fuera muy difícil. Continúa Sigfredo: “En las casas no había acceso a energía eléctrica, solamente en la casa del mandador. Tampoco había acceso al agua. Cada familia tenía un cántaro, unas 30 botellas de agua, por la mañana, y lo mismo por la tarde. Ese era todo el acceso que por familia se tenía, y no alcanzaba ni para cocinar.

Entonces la mayoría de la gente tenía que ir al lago a lavar su ropa, a bañarse. Y naturalmente tampoco se tenía acceso a la salud. Era una situación bastante precaria. Hoy muchos desconocen la situación real que se vivió en esa época”.

**Se vivía en unas casas de zacate,
no dejaban criar animalitos,
ni sembrar matas de güisquil.
Eran políticas del patrono,
que no quería
que la gente se asentara.**

La Reforma Agraria

En 1979 hubo un golpe de Estado en El Salvador y se constituyó una junta de gobierno. Un año después, en 1980, ese gobierno decretó una reforma agraria para tratar de contener el avance de la guerrilla del FMLN.

Así lo explica Sigfredo: “Hubo un decreto de ley por el que nadie podía tener más de 100 hectáreas. Muchas de las finca de grandes propietarios fueron intervenidas y entregadas a sus colonos”.

La Cooperativa Los Pinos se constituyó entonces con 105 socios, los colonos que en esos momentos trabajaban en la finca.

Oscar Molina, que fue presidente de la Cooperativa entre los años 2005 y 2010, y que en aquel momento tenía 22 años recuerda cómo fue ese día: “El 6 de marzo, como a eso de las 10 de mañana, de repente vino un puño de soldados y empezaron a llamar a la gente para decirle que la finca iba a ser intervenida y que se iba a formar una cooperativa”.



Hubo un decreto de ley por el que nadie podía tener más de 100 hectáreas.



Oscar Molina.



Pero la intención de esa reforma agraria era contrainsurgente, considera don Tránsito: “Nadie sabía nada de reforma agraria, ni cuál era el objetivo. Eso fue como una cortina de humo para detener la rebelión de la gente”.

Don Oscar cree también que lo que pretendía era reconducir el malestar creciente que había entre la mayoría de la gente pobre. Por eso después de la reforma agraria no hicieron políticas que ayudaran de verdad a las cooperativas.

“En realidad lo que querían es que al final las tierras regresaran de nuevo a los grandes terratenientes”, asegura.

Y Sigfredo añade: “Luego de la reforma agraria las políticas del gobierno no fueron a favor del sector agropecuario, y abandonaron a las cooperativas. La idea era que las cooperativas fracasaran”.

Nadie sabía nada de reforma agraria, ni cuál era el objetivo. Eso fue como una cortina de humo para detener la rebelión de la gente.

Una cooperativa exitosa

A pesar de todo la Cooperativa Los Pinos logró sobrevivir y gracias al empeño de sus socios su existencia ha sido una garantía para el bienestar y la mejora de las condiciones de vida de sus miembros y de la comunidad en la que viven. Así lo asegura don Tránsito: “Cuando la finca se convierte en una cooperativa, de ahí para acá las cosas cambiaron. El desarrollo social en la cooperativa ha crecido grandemente”.

Gracias a la venta del café la Cooperativa pudo hacer toda una serie de proyectos sociales. Don Oscar hace el recuento: “se construyeron casas de ladrillo para todos los socios, se hizo el alumbrado eléctrico, también habían vehículos disponibles a cualquier hora para llevar a la gente al hospital y se invirtió también en agua potable”.

A diferencia de la situación de inestabilidad en la que vivían antes la Cooperativa ha invertido para que cada socio pudiera tener su casa y una pequeña parcela.



Don José Eliseo Sue, de 53 años, y actual presidente de la Cooperativa, lo explica con más detalle: “Se ha asignado a cada familia un solar. Al asociado se le asigna un solar de 15 metros por 20, y ahí hace su casita y siembra las plantas que quiere: árboles frutales, guineos, naranjas... pero tiene un límite, de ahí para allá hay otro.

Se ha tenido la oportunidad de ayudar al socio con láminas, con madera y hoy tenemos un proyecto y se están haciendo las casas”.





Don Tránsito explica con emoción que supusieron para ellos algunos de esos cambios: “Yo me acuerdo bien cuando se comenzó con el desarrollo social. A cada uno nos regalaron una docena de láminas. Para nosotros recibir esa docena de láminas era grandísimo. Era poder componer la casita y ya no mojarse, porque eran chorros de agua, por un lado y por otro, y había que envolverse en la cobija y echarse un plástico encima para no mojarse. Entonces esa angustia ya terminó.

Después vino el proyecto de la luz, cuando las casitas ya estaban más o menos. Y fue una gritazón que le agarró a la gente cuando se dieron cuenta que ya había luz eléctrica. Para nosotros ha sido un gran cambio, ha sido una felicidad, porque los desarrollos sociales que se han dado han sido inmensos. Para nosotros el cooperativismo ha sido una gran experiencia”.

Sigfredo explica que la educación fue otra de las grandes prioridades: “Cuando entró la cooperativa las oportunidades de educación se abrieron.



A cada uno nos regalaron una docena de láminas. Para nosotros recibir esa docena de láminas era grandísimo.

Muchos hemos sido beneficiarios de decisiones que tomaron los consejos de administración y las asambleas en aquella época. Contrataron maestros para que vinieran a dar clases a la cooperativa. También dieron el transporte para ir a estudiar fuera de la cooperativa, cuando fuera necesario. Y eso permitió que muchos de los asociados nos capacitáramos y ya generáramos condiciones distintas, con una visión más empresarial”.



Dedicados al café

Hoy en día el principal rubro de la Cooperativa es el café, con 399 manzanas cultivadas, después los ingresos que genera el beneficiado de café, que maquilan también a otros clientes, y en tercer lugar los servicios turísticos.

Cada año la Cooperativa produce entre los 7.000 y los 7.500 quintales de café en oro verde. Buena parte de la producción la venden a través del mercado del comercio justo en Europa, certificado por FLO, tal como detalla Sigfredo:

“Casi la mayor parte de nuestro café se va para Bélgica, el Reino Unido y otros lotes que se han distribuido en otros países como Italia, Francia y España”.

La decisión de comercializar a través del comercio justo la tomaron después de la caída de los precios internacionales del café el año 2001, cuando pasaron de 150 a 40 dólares por quintal en la Bolsa de Nueva York. Sigfredo recuerda aquella situación: “¿Qué podíamos hacer en esa situación tan caótica con unos precios tan bajos?”

Ahí visualizamos que necesitábamos diversificarnos y tener más sostenibilidad en los precios del café. Y por lo menos, lo que yo conozco, el único que me garantiza un precio mínimo de mercado, que actualmente está en los 140 dólares es el comercio justo. Y además adicionalmente me da un premio para desarrollo social de 20 dólares por quintal”.

El Consejo de Administración de la Cooperativa cada año propone a la Asamblea de socios y socias qué hacer con este premio.

Por la propia normativa del comercio justo el premio tienen que invertirse con la idea de beneficiar tanto a los miembros de la Cooperativa como a los trabajadores contratados. Según Sigfredo, en los últimos años lo han empleado del siguiente modo: “Nosotros lo estamos utilizando para salud, hacemos jornadas médicas con los socios y los trabajadores, para dar transporte a los jóvenes que van a estudiar fuera de la comunidad, para mejorar la seguridad alimentaria de nuestra gente trabajadora, hemos estado dando cocinas ecológicas para minimizar el consumo de leña”.

Los riesgos de la dependencia de la producción del café se repitieron recientemente, cuando la roya afectó la cosecha. Don José Eliseo asegura que “la producción cayó de los 6,000 o 8,000 quintales a menos de 1,000 en 2013”.

Casi la mayor parte de nuestro café se va para Bélgica, el Reino Unido y otros lotes que se han distribuido en otros países como Italia, Francia y España.



La idea del turismo

La otra gran medida que tomaron después de la caída de los precios internacionales del café, fue buscar cómo diversificarse más. Según cuenta José Rigoberto Rojas, Vice-presidente de la Cooperativa, “la idea de hacer turismo nació a raíz aquella crisis el 2001. Entonces se pensó que la Cooperativa tenía que diversificar sus rubros, viendo que ya no podíamos depender solo del café”.

Sigfredo complementa esta explicación: “En ese momento evaluamos qué opciones de diversificación podía tener la Cooperativa. Vimos que otros proyectos agrícolas no eran tan funcionales y nos dimos cuenta que el potencial del turismo era bastante fuerte por el lugar donde estábamos ubicados”.

El año 2003 trataron de empezar con este nuevo rubro, pero al principio no sabían muy bien cómo hacerlo y no sabían qué pasos dar, por lo que no acabó de funcionar. “En aquel momento se comenzaron a hacer algunos trabajos, pero el proyecto de turismo, la visión que teníamos, no avanzaba por la misma crisis que teníamos”, explica el mismo Rigoberto.



José Rigoberto Rojas.



Y no fue hasta unos años más tarde que pudieron desarrollar aquella idea, como recuerda don Rigoberto: “Allá por el año 2007, 2008, la administración de turno empezó a concretizar el proyecto, la visión que se había tenido en 2003. Sigfredo, el gerente, nunca dejó caer esa visión de la diversificación de la cooperativa con el turismo”.

A partir de ahí se hicieron contactos con diferentes instituciones en búsqueda de apoyo, sobre todo del PREMODER, un programa del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Trabajo en colectivo

Cuando la Cooperativa puso en marcha las actividades turísticas decidieron hacerlo todo en colectivo, como con las otras actividades.

Para Sigfredo esto estaba muy claro: “Desde nuestro nacimiento hemos sido una cooperativa colectiva, y el esfuerzo ha estado siempre en el bien común. Y con el turismo consideramos que era mucho más viable ponerle el mismo rumbo, porque de esta forma ya habíamos tenido experiencias que nos habían mejorado la capacidad empresarial de la cooperativa. La finca la trabajamos en colectivo, y el beneficio también es colectivo, entonces con el turismo igual”.

Don Oscar considera que gracias a este espíritu que siempre tuvieron por conservar lo colectivo es que la Cooperativa ha podido sobrevivir: “Nosotros creímos que no teníamos que dividirnos. Conservamos esa idea de que entre todos llevamos la carga, si nos toca llorar lo hacemos todos.

Mucha gente no tuvo la capacidad de ver que cuando vivimos juntos es que somos más fuertes y las cooperativas que se parcelaron se han destruido.

Luego a mucha gente le toca andar alquilando, y algunos no tienen nada. En cambio nosotros no, porque nosotros tenemos esta finca que es de todos.

Yo no tengo un título que diga este espacio es tuyo, eso es cierto, pero yo no necesito ese título, porque en mi mente y en mi corazón ya está que yo soy dueño”.



El trabajo en colectivo ha ido acompañado también de mucho compromiso y esfuerzo por parte de los socios.

Para don Tránsito sin esto no se puede entender la razón por la cual la Cooperativa ha sobrevivido: “Yo creo que muchas cooperativas fracasaron por las malas administraciones y porque se dejaron llevar por los co-gestores del ISTA que venían de San Salvador. Entonces de ahí que vienen las cuestiones financieras que son las que ahogaron a las cooperativas, y no buscaron más opciones.



Nosotros hemos podido pasar tantos obstáculos porque primero hicimos las jornadas de trabajos ad honorem. Nosotros, como dueños, vamos a ir tal día a trabajar, y a una hora vamos todos, que sea corta de café, peina, poda o cualquier labor de las que se desarrollan dentro de la cooperativa. Hasta la vez esa práctica se hace porque así se bajan costos.

Ahorita todavía lo mantenemos. Hay veces que lo hacemos cada 4 meses o según la necesidad que haya en la cooperativa, que no hay gente para trabajar o que los presupuestos están muy ajustados.

Entonces, según la necesidad, según el presupuesto, si no se ha avanzado en las labores o algo así, entonces nos programamos y vamos nosotros a trabajar ad honorem como miembros de la cooperativa”.

Yo no tengo un título que diga este espacio es tuyo, eso es cierto, pero yo no necesito ese título, porque en mi mente y en mi corazón ya está que yo soy dueño.



Inversiones e infraestructuras

Para poner en marcha el turismo la Cooperativa decidió crear algunas infraestructuras para atender a los turistas.

Básicamente construyeron una cocina y un restaurante amplio, con vistas al lago Coatepeque, 3 cabañas, un sendero del restaurante a la orilla del lago, con varios miradores, y un muelle para facilitar el baño de los turistas y que pudieran acceder a las 3 lanchas que tienen. También construyeron un salón comunal para poder organizar eventos.

Y compraron todo el equipamiento necesario para la cocina, el restaurante y las cabañas.

Todas estas infraestructuras las han financiado con fondos de PREMODER, un Programa del Ministerio de Agricultura, la prima de beneficio social de las ventas de café a través del comercio justo y fondos propios de la Cooperativa.

Las construcciones las hicieron entre los años 2008 y 2009 y la primera semana del mes de setiembre de 2009 abrieron finalmente al público.



Turistas de clase media

Los turistas que visitan Los Pinos son en su mayoría salvadoreños que viven en el gran San Salvador, y que pueden llegar a la finca en menos de 45 minutos en automóvil. También les visitan mucho los salvadoreños que viven en el exterior, principalmente en Estados Unidos, y que regresan a su país por vacaciones. Y algunos extranjeros.

En su mayoría sus visitantes son gente de clase media. Desde un principio los dirigentes de la Cooperativa tuvieron claro que éste era el perfil de clientela que querían tener.

Así lo explica don Oscar Molina, quien fue el presidente de la Cooperativa cuando se puso en marcha el turismo: “Nosotros veíamos que nuestro público era la clase media, pero ni media alta ni media baja, simplemente clase media. Queríamos ser un lugar donde el que no puede ir a los lugares caros tuviera dónde venir. Si uno está debajo de la clase media no puede gastar en un restaurante, o si puede no lo hace porque sus prioridades son otras”.



Creación de empleo

El café sigue siendo la principal fuente de empleo en la Cooperativa.

Don Oscar Molina asegura que “solo en la parte agrícola tenemos de 75 a 100 personas permanentes todo el año. Y temporales andamos entre los 300 y los 500”, que varían en función de la actividad que hay que realizar.

El turismo no ha generado tanto empleo, pero como explica Sigfredo “está dando mejores salarios y nos permite dar alternativas sobre todo a los más jóvenes de la comunidad”.

En total, vinculados al turismo, se han generado los siguientes puestos de trabajo: 1 chef, 1 cajera, 2 cocineras, 2 meseros, 1 jardinero, 3 guías, 1 responsable del invernadero, 1 cuidador del área recreativa del lago. Y también tienen contratados a 6 vigilantes de seguridad, que se ocupan de la vigilancia en todas las instalaciones de la cooperativa.

Actualmente sus salarios ya se están pagando de lo mismo que produce la actividad turística.



Marvin Vega.

“Ya no tenemos que agarrar del café para pagarles, se les paga de las mismas ganancias del turismo, y aún deja un margen”, asegura don José Eliseo.

Uno de los puestos clave es el del chef. Desde un principio la Cooperativa se han preocupado especialmente por la calidad de la comida que se sirve en el restaurante y por su presentación. Para su contratación hicieron una selección de personal para poder contratar a un chef bien formado y con suficiente experiencia profesional. Eligieron a un joven de la comunidad que había estudiado cocina y que había trabajado en los EEUU. La carta que elaboran es de cocina tradicional pero tienen mucho cuidado en que sea bien preparada y que tenga una excelente presentación.

El turismo no ha generado tanto empleo, pero como explica Sigfredo “está dando mejores salarios y nos permite dar alternativas sobre todo a los más jóvenes de la comunidad”.

Planificación y organización

Una de las claves del éxito de la introducción del turismo en Los Pinos ha sido la organización y la planificación con la que han trabajado. En primer lugar la Cooperativa tiene un plan estratégico en el que han visualizado qué necesitaban y qué pasos tenía que dar. Por eso la introducción del turismo se ha hecho paso a paso, de forma ordenada, sabiendo a dónde querían ir.

Además, para la gestión del turismo, el Consejo de Administración de la Cooperativa creó un Comité de Turismo.

Este Comité se reúne una vez al mes y sirve para coordinarse mejor y generar la información que necesita el Consejo de Administración para tomar decisiones.

“Nace por la misma necesidad de mejorar la coordinación del trabajo”, asegura Rigoberto, que además del vice-presidente de la Cooperativa, es el presidente del Comité de Turismo.

Este Comité está compuesto por su presidente, que forma parte del Consejo de Administración, el chef, la cajera y un miembro del Comité de Vigilancia.



Erica Vargas.



Estímulo productivo

Uno de los efectos más destacados de la introducción del turismo en la Cooperativa ha sido el estímulo de la venta directa del café tostado molido.

José Rigoberto Rojas así lo asegura: “En los dos últimos años las ventas del café tostado molido se han venido incrementando. La demanda es más fuerte. Tanto de las personas que vienen del exterior como de la propia comunidad, que nos hacen pedidos”.

Y concluye que: “Antes del turismo no teníamos esta amplitud.

Entonces el turismo ha venido también a posicionar la parte del café tostado molido de la Cooperativa”.

La venta del café tostado molido directamente en la Cooperativa tiene mejor precio que si se vende al mercado de comercio justo, y por eso lo están potenciando.

Además de la venta del café el restaurante de la Cooperativa ha potenciado la producción de otros cultivos. Así han creado un área de huerto en el que cultivan tomates y chile, que usan en su mayoría en la propia cocina, y lo que sobra lo venden en el mercado.

Compras en la comunidad

Debido a la gran afluencia de visitantes el restaurante necesita proveerse constantemente de numerosos alimentos que no producen en la propia Cooperativa, y que siempre que pueden, adquieren en la misma comunidad, tal como asegura Sigfredo: “es natural que tratemos de ver cómo vinculamos a nuestra gente”.

Algunos productos, como por ejemplo la gallina india se pueden comprar directamente en la comunidad, porque se producen ahí. Otros es más difícil, como los mariscos, pero cuando se dan las condiciones tratan de comprárselos a comerciantes de la misma zona.



Una experiencia positiva

Los socios de la Cooperativa están muy satisfechos con la introducción del turismo. Así lo confiesa don José Eliseo:

“La verdad es que ha sido algo que no me lo esperaba, y quizás yo no tenía mucha fe en que las cosas funcionaran. Pero hoy veo que sí, que es rentable, que sí podemos manejar el turismo, que es lo que tenemos que tener en asocio con el café.

Nosotros no pretendemos quedarnos acá, sino seguir mejorando para darle más oportunidades de trabajo a nuestra gente, para que ellos no se vayan por allá. Para mí es algo bien importante, que se desconocía, y que hoy ya lo conocemos. Nos sentimos satisfechos”.

También don Tránsito comparte esa opinión: “El turismo ha sido una oportunidad. Primeramente porque genera empleos, hay trabajo para la gente en la misma comunidad, porque esa gente que mira en el restaurante no es gente de afuera, esa es gente de aquí.



Es una forma de no depender del café,
ni del maquilado allá en el beneficio.
Es mejor tener varias opciones,
que de poquito en poquito
se hace bastante.

La otra cosa me gusta del turismo
es que yo soy muy amigo
del medio ambiente,
y me alegro cuando decimos
que vamos a cuidar
toda la cuenca del lago,
no talar árboles, no cazar animales.
Nosotros estamos
en medio de la biósfera,
y del restaurante usted puede
observar toda la biósfera, los cerros,
que son patrimonio natural,
y yo soy amante de eso.
Y el turismo está de la mano
con todas esas cosas.
¿Cómo podríamos decir
que tenemos turismo
pero vamos a talar el bosque?
Si tenemos turismo somos amigos
del medio ambiente también.
Por eso es que me gusta el turismo.

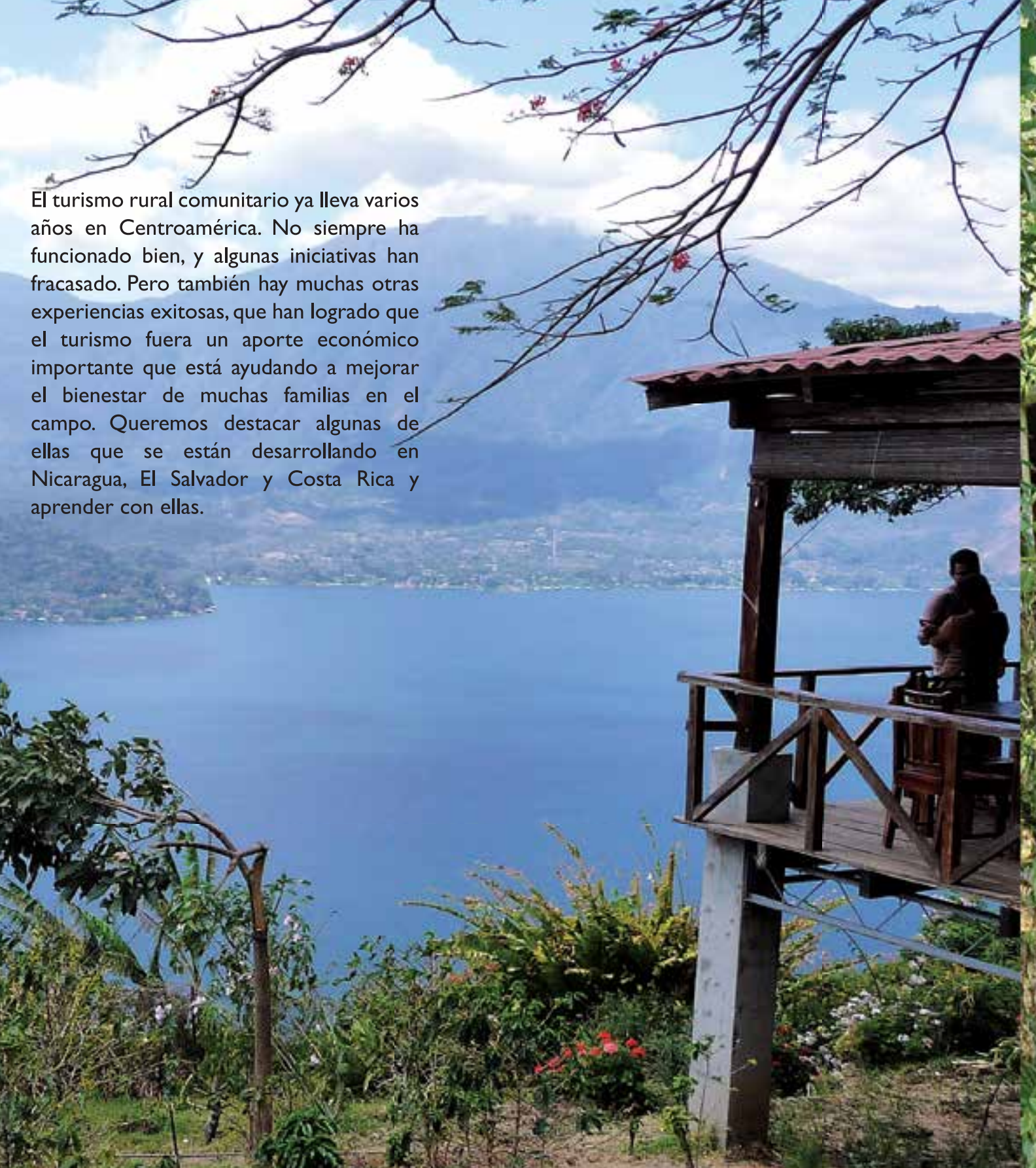
Y también me siento feliz,
porque veo que la gente
tiene donde ir con su familia
y descansar tranquilamente
con seguridad.

La gente del mismo nivel mío
en aquellos tiempos no tenían
acceso a un restaurante como éste,
sino que estábamos todos privados.

Ahora no, la gente de la comunidad
ves que viene,
que deme una tacita de café,
que quiero esto, que quiero esto otro,
porque el turismo
no es solo de los grandes,
turismo somos todos,
y el turismo lo hacemos todos,
desde los pobres hasta el de alto nivel.
Por eso me gusta el turismo”.



El turismo rural comunitario ya lleva varios años en Centroamérica. No siempre ha funcionado bien, y algunas iniciativas han fracasado. Pero también hay muchas otras experiencias exitosas, que han logrado que el turismo fuera un aporte económico importante que está ayudando a mejorar el bienestar de muchas familias en el campo. Queremos destacar algunas de ellas que se están desarrollando en Nicaragua, El Salvador y Costa Rica y aprender con ellas.



Una iniciativa de:



Con el apoyo de:



Agència Catalana
de Cooperació
al Desenvolupament

