

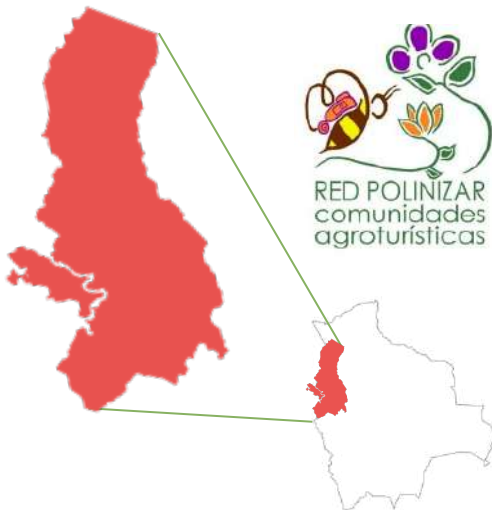
# ACERCAR LA CIUDAD AL CAMPO: ARTICULANDO CONSUMIDORES Y PRODUCTORES A TRAVÉS DEL AGROTURISMO RURAL

Aprendizajes de América Latina y el Caribe para la transformación sostenible e inclusiva de los sistemas agroalimentarios

## Resumen de la iniciativa

### País y territorio:

Bolivia, Departamento de La Paz.



### Organización de base:

Red Polinizar

Red Polinizar es un emprendimiento y movimiento urbano-rural en el departamento de La Paz Bolivia, cuyo propósito es consolidar las relaciones directas entre productor y consumidor a través del agroturismo rural. Las comunidades rurales reciben a los consumidores de la ciudad en sus parcelas, les muestran como los alimentos son producidos, valorizan sus tradiciones alimenticias y comparten jornadas de trabajo. Así, campo y ciudad se aproximan recuperando las relaciones deterioradas y resquebrajadas por la vorágine citadina.

### Periodo de implementación



### Principales principios/elementos agroecológicos promovidos en la iniciativa



**Principales:** Conectividad, diversificación económica, valores sociales y dietas, Imparcialidad.



**Secundarios:** Biodiversidad, gobernanza de la tierra y manejo sostenible de recursos naturales

---

## Cobertura de la iniciativa

- Red Polinizar cuenta con **24 destinos agroturísticos** en el departamento de La Paz, gestionados por **24 comunidades** diferentes, con un alcance promedio de **140 familias** rurales y entre **30 a 50 agroturistas por mes**.



---

## Contexto normativo y de políticas públicas relevantes

---

Bolivia cuenta con la Ley N°3525 de producción ecológica del 2006 que tiene por objeto “regular, promover y fortalecer sosteniblemente el desarrollo de la Producción Agropecuaria y Forestal no Maderable Ecológica en Bolivia”. Su implementación ha sido lenta, con mucha expectativa, y apoyada mayormente por proyectos de la Cooperación y ONG, en coordinación con el Estado para la certificación a través del Sistema Participativo de Garantía. Inicialmente, el Estado motivó a los agricultores a transitar hacia la producción agroecológica con sello SPG (Sistema Participativo de Garantía), indicando que recibirían un mejor precio por parte de los consumidores, lo que no ocurrió, requiriéndose otros mecanismos de incentivo.

Por otro lado, en las últimas dos décadas se ha incrementado de forma alarmante el sobrepeso y la obesidad en el país de: 21,21% en el 1997 a 42,7% en el 2017 (Barrientos y Silva, 2020). A pesar de la existencia de la Ley de Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes

y la declaración de la obesidad como epidemia por el sector salud no hay mayores avances. El consumo masivo de alimentos ultra procesados que subyace a esta epidemia también atenta contra el patrimonio alimentario tan diverso y rico existente en las comunidades rurales del país. La pandemia del COVID 19 dejó aprendizajes duros en la población, entre ellos, la relevancia de mantener una alimentación sana para hacer frente a este tipo de enfermedades.

Por otro lado, respecto al desarrollo del turismo, la Ley N°292 del 2012 considera varias modalidades, entre ellas: al agroturismo, ecoturismo, turismo rural, turismo comunitario para ser impulsadas como oportunidades de desarrollo integral en los territorios según sus potencialidades. La implementación de la ley ha sido gradual, contando con el apoyo de la cooperación internacional, a través de proyectos, y de ONG. Hasta el momento existen pocas experiencias en el turismo comunitario y agroturismo.

Estos antecedentes dan cuenta que si bien existe un marco normativo base para la producción agroecológica, alimentación saludable y el agroturismo, la materialización de dichos marcos en políticas y programas ha sido insuficiente, siendo impulsados mayormente por Organizaciones de la Sociedad Civil.

### **Antecedentes de la iniciativa:**

La ciudad de La Paz carece de mercados campesinos estables donde la agricultura familiar pueda comercializar su producción directamente con los consumidores. La presión de las organizaciones gremiales de intermediarios ante la Alcaldía de La Paz es muy efectiva en limitar espacios de comercialización que vinculen directamente a los consumidores con la oferta agroalimentaria de la agricultura familiar. La agricultura familiar tiene la opción de comercializar sus productos en mercados tradicionales como el Mercado Rodríguez en la ciudad de La Paz, sin embargo, las condiciones de venta son precarias y poco beneficiosas. En primer lugar, la venta de la producción de la agricultura familiar es permitida únicamente durante la noche y la madrugada, a la intemperie, exponiendo a los y las productoras a las bajas temperaturas. En segundo lugar, la guardia municipal de la ciudad de La Paz desaloja forzosamente a las agricultoras al amanecer lo cual imposibilita la venta continuada de su producción a consumidores. Por último, las agricultoras que comercializan sus productos en mercados tradicionales tienen poco poder de negociación ante los intermediarios, quienes fijan los precios sabiendo que las agricultoras tienen que vender su producción antes del amanecer para evitar quedarse con su mercadería.

Esta dinámica de mercado desfavorable para



la agricultura familiar, que depende de los mercados tradicionales para comercializar su oferta productiva, fue una preocupación para colectivos y activistas urbanos como Katherine Fernández quien inauguró iniciativas para acercar a los productores rurales y peri-urbanos con consumidores de la ciudad de La Paz.

Katherine inició este camino como parte de sus estudios de maestría en el Programa en Ciencias del Desarrollo de la Universidad Mayor de San Andrés (CIDES-UMSA) a partir del cual se involucró en el proyecto de ferias para mujeres productoras de comunidades periurbanas de La Paz. Posteriormente, esta experiencia escaló a la Plataforma Agrobolsas Surtidas (PAS) a través de la cual Katherine generó acercamientos con la Agencia de Desarrollo Económico Local (ADEL) del Gobierno Autónomo Municipal (GAM) de La Paz que le permitió concretar espacios de comercialización de circuito corto en diferentes puntos de la ciudad de La Paz denominados alianza rural urbana por una alimentación digna, siendo uno de ellos el mercado campesino Zenobio López. En este contexto, Katherine fue focalizando su trabajo en el desarrollo de una oferta de agroturismo rural que permitiera a consumidores urbanos visitar a familias y comunidades que se dedican a la agricultura familiar. En las palabras de la red Polinizar

su objetivo es “**acercar a los caseros y caseras a las familias productoras para que conozcan su vivencia**”. Hoy en

día dicha oferta de agroturismo rural es realizada por Red Polinizar, liderada por Katherine.

---

## Descripción de la organización de base que lidera la transición agroecológica

---

Red Polinizar es un movimiento alimentario integrado por un colectivo de familias agricultoras rurales y peri-urbanas y activistas y emprendedores urbanos. El objetivo de la Red Polinizar es:

“*acercar a los caseros y caseras hacia las comunidades productoras de alimentos y mostrarles toda la biodiversidad, la producción alimentaria, en qué consisten las faenas y el trabajo cotidiano de las familias rurales. Cada familia prepara lo que quiere mostrar a los agroturistas y los recibe en sus casas, les habla de los alimentos que se quiere recuperar. Hay un intercambio horizontal rural urbano, se intercambia conocimientos y costumbres. Soñamos que el campo sea un lugar ideal para vivir y desconcentrar las ciudades, que no permite respirar a la naturaleza, hay que tener escenarios para responder a escenarios como la pandemia del COVID.* (entrevista Katherine Mendoza, 2021).”

La red surge y se consolida a partir de procesos que pueden ser descritos como tres etapas:

**Etapas 1. Inicio de las “ferias para mujeres productoras de comunidades periurbanas de La Paz” (2014-2015):** en el marco de la maestría en Desarrollo Rural, y a través de un convenio con la Universidad Politécnica de Madrid, la maestrante y activista Katherine Fernández realiza las primeras experiencias de ferias productivas para acercar a las mujeres productoras de las comunidades de Yaco, Achocalla y La Paz (Chinchaya y Chicani) a consumidores urbanos (caseros y caseras) que buscaban alimentos saludables y frescos. En esta etapa nace la idea de acercar más a los productores rurales con los consumidores urbanos a través del agroturismo.



**Etapa 2: Ferias productivas y agroturismo rural impulsado por la Plataforma Agrobolsas Surtidas – PAS (2016-2024):** el agroturismo fue una estrategia impulsada por la PAS que buscaba acercar a los consumidores al campo para que conozcan a las familias productoras en su situación cotidiana, entrar en sus casas, sentir las faenas en carne propia y recibir atenciones. La PAS facilitó el encuentro presencial entre familias agricultoras de 14 comunidades campesinas con consumidores de la ciudad de La Paz bajo el eslogan *alianza rural-urbana para una alimentación digna*. Un total de 120 familias agricultoras de zonas rurales y periurbanas de este Departamento son parte de la Plataforma, además de 15 emprendimientos urbanos que complementan la oferta de la PAS con alimentos transformados. Trabajan en torno de dos líneas:

- **Comercialización**, a través de (a) ferias productivas que favorecen el encuentro presencial entre consumidores urbanos de la ciudad de La Paz y familias agricultoras peri-urbanas y rurales del municipio de Achocalla. El PAS funciona con un sistema semanal de preventa de agrobolsas surtidas vía WhatsApp y Facebook, y entregan semanalmente en cuatro puntos de la ciudad de La Paz; (b) un servicio de alimentación para eventos.
- **Reforzamiento del sistema de alimentación digna**, a través de (a) el desarrollo y ampliación del agroturismo rural como mecanismo para que los consumidores urbanos se acerquen y compartan con familias agricultoras sobre la producción de alimentos saludables; (b) talleres de agricultura urbana; (c) gestión integral de residuos sólidos y de promoción de alimentos.



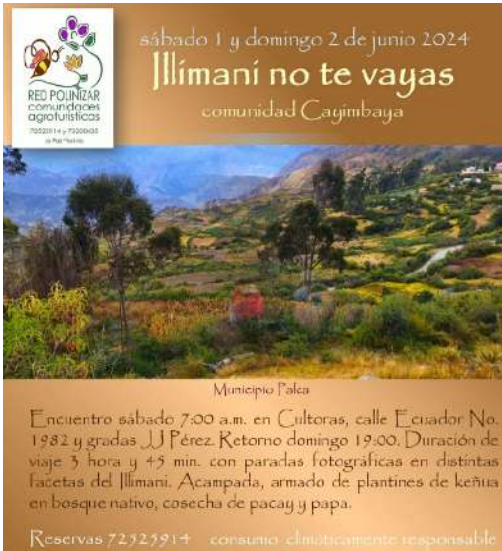
La actividad del agroturismo fue creciendo en el tiempo y requirió independizarse del PAS como un emprendimiento con una estructura propia.

**Etapa 3: conformación de la Red Polinizar a través de la consolidación del agroturismo rural (2021-2024):** Red Polinizar se independiza de la PAS y se consolida como un colectivo urbano rural el año 2021, direccionando su trabajo hacia el desarrollo del agroturismo rural. Actualmente está compuesta por 24 destinos agroturísticos en diez municipios del departamento de La Paz -Bolivia.

Entre los destinos más visitados están en los municipios de La Paz (Llaullini, Camzique, Kelequelera, Chinchaya), Palca (Retamani, Choquecota, Cayimbaya, Cullo), Puerto Pérez (Isla Suriqui, Cuyampaya), Irupana (Yabalo, Yuni), Yanacachi (Quisno, Chahuara, Kacapi, Velo de la Novia), Taraco (Chivo), Guanay (Trapicheponte), Tiwanaku (Chusicani), Sapahaqui (Cozmini), Inquisivi (Licoma), Escoma (Ullachapi). Las visitas de agroturismo comunitario buscan acercar a los agroturistas con las familias que producen alimentos y sensibilizarlos sobre la importancia del consumo local, así como dar a conocer las regiones donde los alimentos son producidos

## Narrativas en torno a la agroecología

La narrativa principal desarrollada para los destinos agroturísticos es la *“promoción de la biodiversidad y el paisaje”* y el *“consumo climáticamente responsable”*, lemas que recogen la riqueza de los territorios, la alimentación sana y responsable con el medio ambiente para mitigar el cambio climático. En estas narrativas no se usa explícitamente el concepto de agroecología sino conceptos como *“consumo saludable”* y *“alimentos sanos”*, en parte porque utilizar el rótulo de orgánico o agroecológico implicaría someterse a los procesos de certificación. En ese sentido, Red polinizar busca evitar procesos burocráticos garantizando a sus consumidores el origen de su producción en base a la confianza y en la proximidad productor-consumidor.

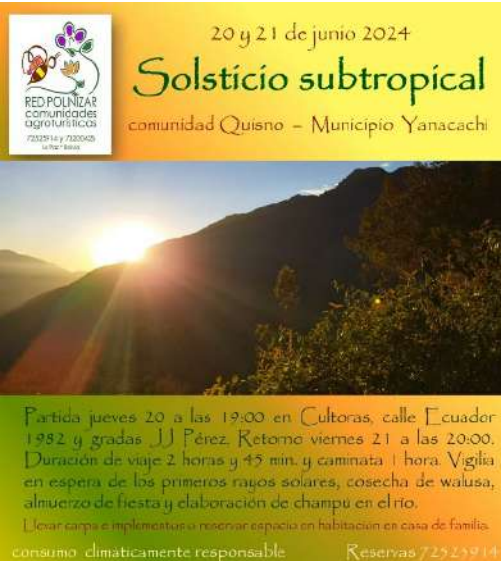


sábado 1 y domingo 2 de junio 2024  
**Illimani no te vayas**  
comunidad Cayimbaya

Municipio Palca

Encuentro sábado 7:00 a.m. en Cultoras, calle Ecuador No. 1982 y gradas JJ Pérez. Retorno domingo 19:00. Duración de viaje 3 hora y 45 min. con paradas fotográficas en distintas facetas del Illimani. Acampada, armado de plantines de keñua en bosque nativo, cosecha de papay y papa.

Reservas 72525914 consumo climáticamente responsable



20 y 21 de junio 2024  
**Solsticio subtropical**  
comunidad Quisno - Municipio Yanacachi

Partida jueves 20 a las 19:00 en Cultoras, calle Ecuador 1982 y gradas JJ Pérez. Retorno viernes 21 a las 20:00. Duración de viaje 2 horas y 45 min. y caminata 1 hora. Vigilia en espera de los primeros rayos solares, cosecha de walusa, almuerzo de fiesta y elaboración de champu en el río. Llevar carpas e implementos o reservar espacio en habitación en casa de familia.

consumo climáticamente responsable Reservas 72525914



domingo 12 de mayo 2024  
**Maíz en el Titicaca**  
Isla Suriqui - Cuyampaya

Municipio Puerto Pérez

Encuentro 7:00 a.m. en Cultoras, calle Ecuador 1982 y gradas JJ Pérez. Retorno 19:00. Duración de viaje 1 hora y 45 min. por tierra y 1 hora por agua. Cosecha de maíz, disfrute de humintas, artesanía totoral. Reservas 72525914.

consumo climáticamente responsable

## Principales iniciativas, metodologías o estrategias

- **Agroturismo rural:** se ofrecen viajes entre uno a tres días, incluyendo el transporte, alimentación y un guía turístico. La alimentación es provista por las familias rurales anfitrionas a un precio que varía entre Bs 20 y Bs 25 (USD \$4). Los agroturistas tienen la oportunidad de comprar de forma directa alimentos frescos y artesanías de los y las productoras. La planificación de los destinos está en función de la temporada de siembra y cosecha y la disponibilidad de tiempo de las familias.
- **Encuentros de las familias anfitrionas de los destinos de agroturismo rural:** se escoge un destino para el encuentro e intercambio de experiencias entre los destinos de agroturismo. Además, realizan acciones de planificación y toma de decisiones para mejorar sus servicios.
- **Alianza con tiendas urbanas:** (i) venta de productos frescos y transformados que ofertan los habitantes de áreas urbano rurales de la Red Polinizar; (ii) alianza con emprendimientos urbanos que transforman productos y que compran materia prima de las comunidades rurales de la Red Polinizar. Actualmente Red Polinizar tiene una alianza con el colectivo “Cultoras” para operar una tienda urbana.
- **Talleres urbanos:** (i) en temáticas vinculadas a procesamiento de alimentos y medicinas naturales (por ejemplo, meliponicultura, derivados de coca, reciclaje), los cursos tienen un costo promedio de Bs 25 y USD 4, que cubre el costo del instructor y materiales; (ii) difusión de eventos relacionados con campañas ambientales y de protección de la biodiversidad en alianza con aliados institucionales como Senda Verde, Plataforma de Cambio Climático, Inti Illimani.



Afiches de difusión de los talleres urbanos

- **Ferias de delicias:** organizadas regularmente para ofrecer a consumidores urbanos productos transformados por emprendedores urbanos con materias primas de los destinos de agroturismo. Estos espacios se encuentran en el barrio de Sopocachi de la ciudad de La Paz.



Fotografía de la Feria de Delicia

---

## Mapeo de red de actores que han colaborado en la iniciativa

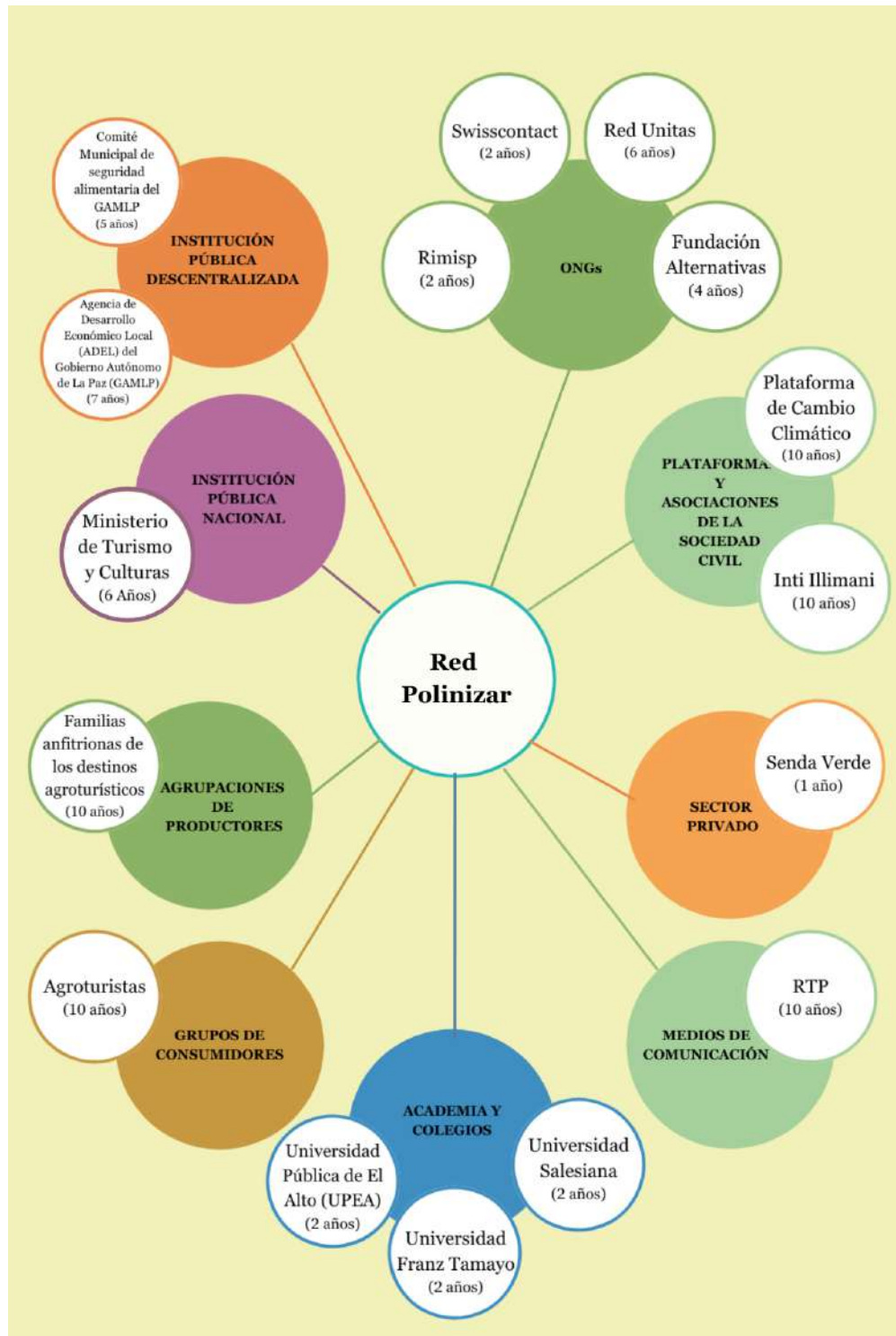
---

Red Polinizar tiene estrecha colaboración con las redes de familias de los 24 destinos agroturísticos; con la organización Inti Illimani para promover cocinas ecológicas; con Senda Verde para procesos de “resilvestración en Passiflora” en San Buenaventura; con Fundación Alternativas para acciones de incidencia en alimentación saludable; con la Plataforma de Cambio Climático como miembro para educación ambiental y climática, para acceder a pequeños recursos y a otras redes y movimientos socio colectivos a favor de la agroecología y agroturismo responsable y consiente.

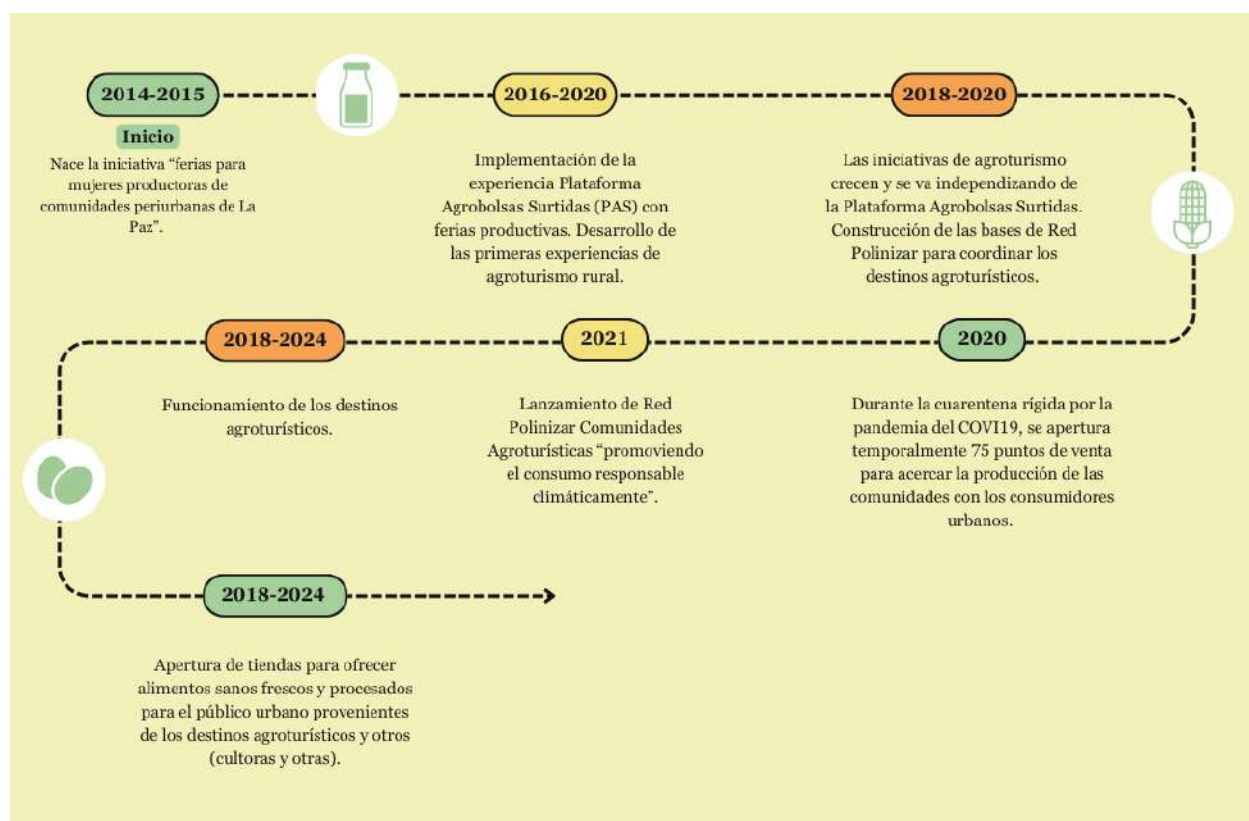




## Mapa de red de actores que han colaborado en la iniciativa



## Línea de tiempo de los principales hitos de la experiencia



## Resultados e impactos multidimensionales

Los datos que se presentan a continuación fueron extraídos del informe anual de resultados 2019-2020 (sin publicación) y elaborados junto a Katherine a partir de las entrevistas realizadas para el estudio.

### Resultados de alcance:

- 140 agricultores y agricultoras que se benefician directamente del agroturismo rural, de las cuales 55% son mujeres y 45% son varones.
- 1.000 agroturistas durante el periodo 2018-2024.

- 1.044 usuarios adscritos a la red WhatsApp para promocionar los viajes de agroturismo según la temporada, promoción de talleres de procesamiento de alimentos y medicinas naturales y comunicación de eventos relacionados con campañas ambientales.
- 24 destinos agroturísticos ubicados en 10 municipios del departamento de La Paz abarcando el altiplano, valles, yungas y trópico.
- 75 puntos de venta de productos habilitados temporalmente en la ciudad de La Paz durante el periodo de cuarentena rígida por la pandemia del COVID-19 (24 de marzo al 12 de mayo 2020), ya que no se pudo operar el agroturismo. Por tanto, las familias anfitrionas de Red Polinizar pudieron vender sus productos alimentarios a consumidores urbanos. Un 30% de esos puntos de venta permanecieron.



### **Resultados económicos:**

Los beneficios económicos resultantes de la operación de los destinos agroturísticos beneficia mayormente a las familias rurales, a través de los servicios de alimentación, hospedaje, custodia comunitaria y al colectivo organizador que presta los servicios de transporte, guía, primeros auxilios y, alquiler.

- Ventas realizadas durante el periodo de cuarentena: Bs.231.200 (US\$33.424).
- 29 destinos agroturísticos por año: Bs.43.500 ( US\$6.288)
- Movimiento económico promedio por destino agroturístico con 15 agro turistas: Bs.1500 (US\$216)
- Movimiento económico promedio de las familias rurales anfitrionas por servicio de alimentación (desayuno y almuerzo) por destino agroturístico: Bs.480 (US\$70).
- Movimiento económico de la compra de productos en las comunidades de familias anfitrionas: entre Bs 100 y 400 (US\$14 – US\$57).

### **Resultados cualitativos**

- **Valorización de los territorios y sus patrimonios agroalimentares tanto por los visitantes como por los propios anfitriones:**

“ Una experiencia diferente, los paisajes son únicos, la atención de la familia anfitriona ha sido buena, un desayuno y almuerzo diferente, muy agradable y saludable, la visita ha sido una buena caminata para disfrutar la naturaleza. (entrevista agroturista, julio 2024). ”

“ Con la experiencia de Red Polinizar trabajamos como abejas, hemos compartido sabidurías, ambos cooperamos y aprendemos...yo valoro el haber conocido muchas personas con Red Polinizar, eso me ha motivado a ampliar mi visión del turismo. (entrevista a familia anfitriona de Retamani, agosto 2024) ”

- **Acercar a los consumidores al campo ha propiciado la diversificación de los productos y servicios de la agricultura familiar, ha ampliado los ingresos de las familias y facilitado el trabajo de venta:**



“ El agroturismo yo lo practico en diferente forma, no solo es que puedas vender el producto que cultivas, sino, preparar los alimentos con los productos que cultivas, porque nosotros estamos a cuatro horas del camino carretero más cercano y tendríamos que llevar nuestras cosas en la espalda para venderlas... pero es mejor preparar los alimentos y ofrecer a la gente que está pasando por Takesi. (Entrevista familia anfitriona comunidad Kacapi; PBCC, 2021). ”

“ Es una alternativa para tener ingresos adicionales, yo preparo la comida por agroturista, los recibo en mi patio, les muestro mi carpa de producción de lechugas y el que quiere puede comprar ahí mismo, también ofrezco artesanía como gorros, medias y guantes de lana de llama...la lechuga que produzco también lo vendo en mercados, ya me conocen y me llaman y me dicen me falta lechuga tienes que traérmelo urgente, entonces eso es otro ingreso. (entrevista a familia anfitriona de Choquecota, mayo 2024). ”

---

## Lecciones aprendidas de cómo articular y promover el agroturismo rural y consumo responsable

---

- **Articulación:** la principal estrategia de Red Polinizar es la articulación de diferentes actores, principalmente privados, basado en la construcción de confianza mutua y confluencia intereses vinculados a la producción y comercialización de alimentos saludables, la protección ambiental y de la biodiversidad. A través del activismo ambiental, de las ferias urbanas y los talleres urbanos se ha logrado sensibilizar a consumidores y agroturistas, con el apoyo de organizaciones como Inti Illimani, Senda Verde, Ruta del Bosque, UNITAS, Swisscontact-RIMISP, Universidades, Viceministerio de Turismo, Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. La organización también genera alianzas con otros colectivos urbanos como el centro cultural “Casa de Piedra” para el funcionamiento de una tienda para ofrecer alimentos saludables frescos y procesados de las familias rurales anfitrionas y de talleres urbanos.
- **Promoción:** la estrategia de promoción de Red Polinizar se basa en la gestión de una página Facebook y de una red WhatsApp para difundir las diferentes actividades de forma semanal a través de afiches con artes y mensajes clave.
- **Visibilizar la red:** la iniciativa ha carecido de proyectos que le permitan expandirse, en este sentido la principal estrategia ha sido tejer confianzas con múltiples actores para darle visibilidad a la red y sumar más adeptos.




---

## Lecciones aprendidas de articulación a mercados diversos

---

Red Polinizar ha generado un mecanismo diferente de acceso a alimentos saludables a través del agroturismo, donde la garantía de del origen de los productos se basa en la confianza y la proximidad entre productor y el consumidor. Las familias anfitrionas visitadas por agroturistas tienen la oportunidad de ofrecer alimentos preparados (desayuno y almuerzo) con insumos locales y también tienen la oportunidad de ofrecer artesanía local (tejidos, cestas) y productos frescos (hortalizas, tubérculos, granos, frutas, harinas, mermeladas, queso). Las familias expresan que ofrecen alimentos sanos porque esta producidos de forma natural (sin químicos) en sus parcelas, huertos y carpas solares. Esta forma de mercado es eficiente en términos de

tiempo. Aquellas familias que cuentan con huertos, además, entregan su producción a mercados cercanos como parte de sus propias redes. Los productos de la Red no tienen certificación, no existen convenios ni contratos, pero utilizan otro tipo de estrategias para vincular familias agricultoras con consumidores:

- **Alimentos saludables a un precio justo tanto para productor como para el consumidor:** El agroturismo rural como un mecanismo donde los agroturistas consumidores pueden comprar alimentos frescos y procesados y artesanías directamente a las familias agricultoras anfitrionas. Este mecanismo es particularmente atractivo en la época de cosecha ya que se venden alimentos a un precio digno, evitando los costos de transporte y la inversión de tiempo que requiere comercializar productos a intermediarios en los centros urbanos dónde los precios son muy bajos.
- **La venta de productos frescos y transformados en tiendas urbanas aliadas de la Red Polinizar** son una vitrina promocional de la oferta de los destinos de agroturismo rural.
- **Los talleres urbanos sobre la preparación de alimentos sanos** son también una ventana promocional para que los consumidores sepan cómo utilizar productos transformados poco conocidos (cómo las harinas de plátano) ofertados por las familias rurales y urbanas del colectivo de la Red Polinizar.



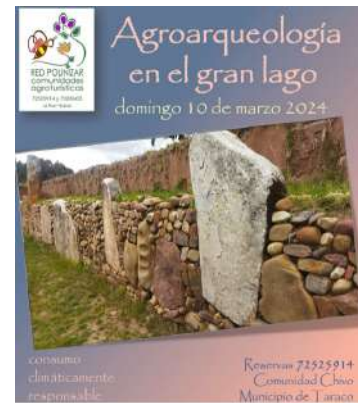
### **Estrategias para que consumidores valoren la producción local de las familias agricultoras:**

- El agroturismo rural permite a consumidores conocer en primera persona a agricultores que producen los alimentos, sus casas, parcelas, sistemas productivos todo lo cual promueve la construcción y enriquecimiento de las relaciones entre consumidores y productores.
- Actividades vivenciales realizadas en las visitas agroturísticas como la cosecha de productos, la elaboración de artesanías y transformación de productos alimentarios, pone en valor el esfuerzo, las habilidades y los conocimientos que emplean las familias agricultoras para la elaboración de sus productos ofertados.

### **Alianzas estratégicas para consolidar el flujo agroturístico:**

- Alianza con universidades que contratan los destinos agroturísticos, son de doble beneficio, porque por un lado los estudiantes pueden desarrollar actividades académicas e interactúan con las familias rurales, y, por otro lado, se genera un movimiento económico interesante.

- Alianzas estratégicas con Plataformas, ONG y medios de comunicación como RTP para promocionar la oferta de la Red Polinizar en destinos agroturísticos y talleres. Por ejemplo, la actual alianza con Senda Verde está permitiendo un nuevo destino agroturístico vinculado a procesos de sensibilización, transformación, salud y educación ambiental.




---

## Lecciones aprendidas para la inclusión social

---

### ***Inclusión social de consumidores y agroturistas:***

- Oferta agroturística accesible para diferentes tipos de públicos, desde estudiantes universitarios hasta familias, incluyendo niños, jóvenes y adultos mayores.
- Oferta agroturística y talleres urbanos que atienden las necesidades de consumidores con requerimientos particulares brindando opciones de alimentación para celíacos, vegetarianos, veganos y otros cuyas necesidades no son típicamente atendidas en otras ofertas de turismo rural.

### ***Inclusión de destinos agroturísticos no considerados por circuitos turísticos comerciales:***

- Inclusión de destinos agroturísticos que no forman parte de los circuitos turísticos ya establecidos. La gran mayoría de las comunidades de los destinos no han recibido apoyo de proyectos para el desarrollo turístico de parte de la cooperación o entidades gubernamentales.
- La oferta agroturística se acomoda a la realidad rural sin necesidad de realizar inversiones significativas en infraestructura, sino que las familias anfitrionas de la Red Polinizar, han acondicionado sus hogares y patios para ofrecer los servicios de alojamiento en casa o carpa

(sin necesidad de construir hospedajes), alimentación caracterizada por el cero uso de plásticos ya que los agroturistas llevan los utensilios para comer.

- Un sistema rotativo de los destinos agroturísticos para que no se visiten solamente los destinos más demandados, a lo largo del año.

### **Inclusión de mujeres y jóvenes:**

- Las mujeres tienen un rol protagónico en el marco de la prestación de servicios de alimentación, eventos culturales, oferta de artesanías y de guías locales, captando un importante porcentaje de los ingresos generados por el agroturismo rural.
- Los hijos de las familias anfitrionas (niños y jóvenes) también forman parte de la prestación de servicios principalmente en el apoyo a los papás, como una escuela viva para aprender sobre las oportunidades del agroturismo.

---

## **Lecciones aprendidas de sostenibilidad**

---

La experiencia tiene su mecanismo de sostenibilidad basado en cuatro pilares:

- **Social:** existe una visión compartida entre el colectivo urbano y el colectivo rural, sustentado en principios de corresponsabilidad y redistribución de beneficios económicos, ambientales y climáticos. Es decir, existe un constructo de confianza social en torno al emprendimiento, tanto de las familias rurales anfitrionas y de los agroturistas y consumidores. El emprendimiento centra su discurso en la contribución a un sistema agroalimentario sostenible a través de un agroturismo responsable en varias dimensiones. Finalmente, la sostenibilidad del emprendimiento es viable porque tiene una infraestructura social sencilla para operar sus actividades a diferencia de otros emprendimientos que requieren u ofertan infraestructura y servicios complejos, ya que articula la infraestructura local existente y los servicios son de las de las propias familias y comunidades rurales.
- **Alianzas:** Red Polinizar ha construido alianzas con diversos socios para sensibilizar, comunicar y promocionar, como: (i) medios de comunicación que promueven gratuitamente la oferta de la Red Polinizar (**Programa Taypi RTP, Posdata**); (ii) ONGs que co-financian procesos de fortalecimiento de la Red Polinizar; (iii) Organizaciones de la sociedad civil que facilitan espacios para realizar eventos de la Red Polinizar (**Asamblea de Derechos Humanos**).





- **Ambiental:** Un principio central en el emprendimiento y en la operación de los destinos agroturísticos y comercialización de productos frescos y procesados, es la responsabilidad ambiental con la naturaleza proveedora de alimentos y funciones ambientales, por lo que se practica premisas como: el no uso de plásticos, no dejar basura inorgánica en los destinos agroturísticos, procesamiento o transformación de alimentos con insumos naturales, la promoción del consumo saludable y responsable climáticamente, así como alternativas de uso de energías limpias a través del uso de cocinas solares (en alianza con Inti Illimani). La Red Polinizar ha sumado a su proceso actividades complementarias como la resilvestración del entorno natural en uno de los nuevos destinos agroturísticos en alianza con Senda Verde, así como talleres relacionados con la actividad de meliponicultura.
- **Económica:** Red Polinizar cuenta con modelo de gestión que genera recursos necesarios para sostener el trabajo de promoción, organización y desarrollo de la oferta de agroturismo rural. Las comunidades y familias que forman parte de los destinos agroturísticos, invierten sus propios recursos para mejorar las condiciones de sus hogares para recibir a los visitantes, así como los senderos para recorrer los sitios agroturísticos. La oferta es diversificada en los destinos, ya que está vinculada a la época seca y de lluvias, a la temporalidad de la producción agrícola y la temporalidad de la transformación de productos y derivados. Para dar continuidad a la oferta agroturística en la época seca, se realizan diversas actividades como, por ejemplo: el ordeño de las vacas y el procesamiento de dulce de leche, talleres de artesanías, elaboración de recetas con mazorcas de maíz, la visita a sitios arqueológicos, entre muchos otros. Finalmente, Red Polinizar, a través de tiendas urbanas, comercializa los productos frescos y procesados de las familias rurales y de emprendimientos urbanos. Esta diversificación es clave para la sostenibilidad de la Red Polinizar y las personas que integran la red.