

FUNDESYRAM

Fundación para el Desarrollo Socioeconómico
y Restauración Ambiental



**BOLETÍN CAMINO AL DESARROLLO N.º 186, Fomento del ecoturismo
"Economía circular" que potencia también las fincas, comunidades, la
agroecología, y el ecodesarrollo, septiembre 2026.**

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y RESTAURACIÓN AMBIENTAL.

Miembro de: [Clic aquí para ver o descargar el documento completo](#)

Índice

Nº	Título	Pág.
1	Editorial, Fomento del turismo sostenible a partir de la agroecología y economía circular	3
2	Estrategia turística de la empresa Café Entre Nubes, referentes de la Economía Circular en la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec	4
3	Las rocas de Pepeisthenango una alternativa ecoturística en Suchitoto, Cuscatlán Norte	5
4	Del turismo tradicional a un turismo que genera valor local	7
5	Fomento del ecoturismo con enfoque de economía circular que potencia el no desperdicio de alimentos y el ecodesarrollo	9
6	Ecoturismo comunitario como alternativa de desarrollo	10
7	La economía circular como modelo de desarrollo sostenible promovido por FUNDESYRAM en El Salvador	11
8	Finca San Carlos: una experiencia de caficultura agroecológica y turismo educativo en la RESERVA DE BIÓSFERA APANECA-ILAMATEPEC	13
9	Mundo Verde: naturaleza, agricultura y aventura en el corazón de Nahuizalco	15
10	El ecoturismo vivencial, una actividad clave dentro de la economía circular	16
11	Área Natural Protegida de Amayo Santa Bárbara, un espacio para conservar y disfrutar	17
12	Diplomado en Economía Circular para el Sector Turismo de la RBA-I	18
13	El Lago Suchitlán: Ecorregión de Vida, Ecoturismo y Economía Circular	20
14	Finca Tierra Viva: una experiencia de ecoturismo y economía circular para el desarrollo sostenible	21
15	Finca SYLVESTRIS: un ejemplo de agricultura regenerativa y ecoturismo en el salvador	22
16	En la finca "Descanso y Café" se abriga con el verde manto de la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec	23
17	La Agricultura Sostenible y los Emprendimientos Productivos como Estrategias para el Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria	24
18	Una cadena de valor de turismo resiliente en la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec	25
19	Pequeños paisajes que hacen historia en la vida de las familias socias del proyecto, ayudando a mejorar la economía, salud y medio ambiente	26



20	La economía circular y ecoturismo como apuesta de mejora de los territorios	27
21	Suchitoto, Cuna de Refugios Escondidos	28
22	Área natural protegida privada Finca Santa Marta	30
23	Ecoturismo y Economía Circular: Cero Desperdicio en Nuestra Mesa	31
24	Resiliencia climática con economía circular, un cambio de mentalidad que transforma el paisaje	32
25	“El Oasis, como fuente del desarrollo ecoturístico en Suchitoto”	33
26	Caso de estudio: Hostal y Restaurante Las Lomas, Santa Ana	34
27	Fomento del ecoturismo “economía circular” que potencian también las fincas, comunidades, la agroecología y el desarrollo	38
28	Más allá de una finca: el ecoturismo como una oportunidad para iluminar las comunidades	39
29	El ecoturismo y su vinculación al ecodesarrollo y economía circular en el Núcleo de la Laguna, Chalatenango Sur	41
30	Condiciones para construir gobernanza territorial en el desarrollo de eco comunidades a través del ecoturismo y la economía circular	42
31	Ecoturismo con enfoque de economía Circular que potencia fincas y comunidades que fomentan la agroecología y el ecodesarrollo	44
32	Aprendizaje en economía circular de emprendedores del sector turístico de la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec	45
33	Fiestas y tradiciones del territorio: oportunidades para los emprendimientos agroecológicos	47



1. Editorial, Fomento del turismo sostenible a partir de la agroecología y economía circular



Roberto Rodríguez Sandoval, Director FUNDESIRAM

Turismo sostenible es un proceso continuo y requiere un seguimiento constante que debe reportar un alto grado de satisfacción a los turistas y representar para ellos una experiencia significativa, que los haga más conscientes de los problemas de la sostenibilidad económica, social y ambientes de los sitios turísticos, las familias del territorio y por supuesto de las empresas turísticas, y que además fomente en ellos unas prácticas sostenibles para el territorio que visitan y les quede el deseo de regresar y recomendar los sitios visitados. <https://sedeturgroo.gob.mx/pmts2030/turismo.php>

Con la agroecología y la economía circular se busca producir, consumir y ofrecer servicios sin desperdiciar nada. Al llevar esto al turismo y a la comida local, se logra un énfasis donde ganan los productores, restaurantes, hostales, consumidores, las comunidades y los territorios, y con un enfoque de economía circular ganamos todos no solo hoy sino también mañana, por ejemplo:

- **Agroturismo, ecoturismo, turismo sostenible,** Las fincas y hoteles no solo muestran la naturaleza, sino que la cuidan. Por ejemplo, aprovechan los restos de comida para compostar y hacer abono y para los mismos cultivos de la finca o tener un emprendimiento de insumos orgánicos.
- **Gastronomía sostenible con alimentos sanos:** Los restaurantes valoran los alimentos locales producidos con cero agrotóxicos, esto identifica y da valor a los territorios, les compran directamente a los agricultores de la zona. Esto reduce el transporte, apoya la economía local y ofrece comida fresca con ingredientes tradicionales del lugar.
- **Cero desperdicios y menos contaminación:** En los restaurantes se busca usar todo lo que se produce. Lo que sobra vuelve a la tierra como alimento para nuevas plantas, disminuye el uso de plástico y materiales contaminantes.

Como FUNDESIRAM en asocio con horizon2000 y DKA Austria se promueven estos procesos para un turismo sostenible y circular, específicamente dentro de las acciones que se desarrollan con el Proyecto “Economía Circular en PYMES: Gestión Sostenible y Reutilización de Residuos en Apaneca Illamatepec” financiado por la Unión Europea,

Además como FUNDESYRAM dentro de los convenios con las universidades salvadoreñas de UNICAES, USO, UES, y la CASALPE – Cámara de comercio Salvadoreña – Peruana, se procura complementar el desarrollo del sector turístico y avanzar específicamente en desarrollar una oferta gastronómica que identifique y promueva un turismo y desarrollo sostenible de la Reserva de Biosfera Apaneca – Ilamatepec con proyección para todo El Salvador, esto siguiendo algunos principios y acciones de la experiencia peruana; además se está por iniciar con la UNICAES y la Universidad de Girona, España el promover otros rubros del turismo con el enfoque de turismo circular, bosques terapéuticos y guiaje turístico que es algo diferente al guía turístico tradicional.



«Agroecología y economía circular: cultivamos destinos turísticos que florecen en armonía con la gente y el medio ambiente, asegurando una vida digna para el presente y el futuro del planeta.»



2. Estrategia turística de la empresa Café Entre Nubes, referentes de la Economía Circular en la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec



Juan Antonio Ruiz, FUNDESYRAM

Entre Nubes Café, se ubica en el Distrito de Concepción de Ataco, Municipio de Ahuachapán Centro, en la carretera CA-8, kilómetro 94. Es una empresa familiar, dedicada a ofrecer los servicios de turismo sostenible en la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec, en donde el café de especialidades que se sirve a los visitantes, es lo que más lo identifican, así como también, la variedad de oferta gastronómica de la cocina de alta calidad y postres con recetas propias de la familia. Comenta el Ingeniero Jorge Garza, propietario de la empresa, que una de las estrategias que le ha dado muy buenos resultados ha sido la innovación constante, caracterizada por la apuesta en el uso de energía renovable con eficiencia energética, manejo de residuos sólidos y tratamiento de aguas grises, reúso de agua y captación de agua de lluvia y el fortalecimiento de capacidades en economía circular del personal que labora en la empresa, así también, el conocimiento que se transmite a los visitantes en el tema de manejo sostenible de los recursos naturales.

Otra de las estrategias empresariales que se destacan en la operación y funcionamiento de Entre Nubes Café, es la diversificación de los servicios turísticos que ofrece la empresa, entre los que se resaltan: a) La ruta del café, que se ofrece a visitantes nacionales y extranjeros, en donde viven una experiencia que va desde el manejo en la finca, la recolección o corta del café, el procesamiento, Barismo y catación de café, comercialización en diferentes presentaciones, hasta la degustación de una buena taza de café preparada a través de diferentes métodos; b) Eventos y convenciones; en este se resalta la oferta de amplios salones, con bonitas instalaciones y equipamiento, que permite a instituciones, públicas, privadas y comunidad en general realizar eventos de capacitación, reuniones empresariales y eventos sociales, c) Recreación y diversión en las áreas de jardinería, las cuales son muy atractivas para el disfrute de los visitantes; d) Servicio de procesado y empaque de café, el cual permite a pequeños productores de la zona, un beneficiado más económico de su producto; y d) Servicio de restaurante, en donde se ofrecen platos de diferentes y recetas y especialidades.

Dentro de los principios de economía circular que se aplican en Entre Nubes Café, se encuentran los siguientes: Se priorizan recursos renovables y reutilizables; se utilizan los residuos sólidos y líquidos como una fuente de recursos secundarios, recuperándolos, para reutilizarlos y reciclarlos; se conservan los recursos existentes, manteniéndolos, reparando y actualizarlos para maximizar su vida útil y darles una segunda vida mediante estrategias de recuperación; se innova permanentemente el modelo de negocio, considerando las oportunidades para crear más valor a los productos y servicios; se rediseña pensando en el futuro, aplicando una visión de largo plazo para conseguir una vida útil adecuada, uso prolongado y la máxima recuperación del valor de los residuos; se colabora para crear valor compartido integrando acciones con la cadena de valor de turismo de la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec; se incorpora tecnología digital para la gestión de datos que facilite el seguimiento entre los actores de la cadena de valor de turismo haciendo uso de plataformas digitales y tecnologías.

Cabe resaltar, que, Entre Nubes Café, ha tenido varios reconocimientos por su aporte al turismo sostenible, por la calidad, la innovación constante, como un modelo de gestión empresarial exitosa; así también, es reconocido por la forma como gestiona el desarrollo humano de los empleados y sus familiares; por el compromiso que muestra en la gestión ambiental sostenible de la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec. Entre Nubes Café, nos recuerda que “La competencia en turismo es una oportunidad para continuar innovando, y mantenerse siempre en la cumbre del éxito”.



3. Las rocas de Pepeisthenango una alternativa ecoturística en Suchitoto, Cuscatlán Norte



Israel Morales Ayala, FUNDESYRAM

Una característica particular de **Pepeisthenango** es su ubicación junto al embalse del Cerrón Grande en el lago Suchitlán. Las variaciones del nivel del agua permiten que algunas tierras sean

aprovechadas para agricultura cuando quedan expuestas. De hecho, existen estudios que identifican específicamente a Pepeisthenango como una zona para desarrollar agricultura agroecológica en las tierras fluctuantes del Cerrón Grande.

Según Google, Las rocas de Pepeisthenango, en Suchitoto, Cuscatlán, tienen importancia principalmente arqueológica y cultural, porque algunas contienen petrograbados o petroglifos, es decir, figuras grabadas directamente sobre la superficie de las rocas.

Las evidencias disponibles indican que el área de Pepeisthenango estuvo ocupada por poblaciones indígenas antes de la llegada de los españoles. En la región de Suchitoto existen evidencias de ocupación prehispánica y de antiguos asentamientos indígenas. Un estudio sobre el patrimonio de la zona menciona específicamente sitios de residencia indígena en Pepeisthenango y Tenango, con petrograbados e inscripciones.

Entre las rocas más conocidas se encuentra una llamada **“La Patada de El Diablo”**, localizada en Pepeisthenango. Esta roca presenta petrograbados que incluyen formas parecidas a rostros y huellas de animales. Investigaciones de arte rupestre salvadoreño han documentado este sitio como parte del patrimonio rupestre de la región.

También existe documentación turística de Suchitoto que identifica los **“Petroglifos de Pepeisthenango”** como piedras con inscripciones localizadas cerca del antiguo caserío de Casas Viejas. No se puede afirmar con certeza el significado de cada figura, porque todavía hace falta investigación arqueológica más profunda. Sin embargo, los petrograbados pueden estar relacionados con:

- ✓ Creencias y prácticas rituales de las poblaciones indígenas.
- ✓ Representaciones de animales, personas o huellas.
- ✓ Relatos o símbolos asociados con la vida y el territorio.
- ✓ La relación de las comunidades antiguas con los ríos, montañas y otros elementos naturales.

Una publicación reciente de **FUNDESYRAM** señala que los petroglifos de Pepeisthenango incluyen huellas, figuras humanas y formas geométricas, y considera que podrían corresponder a culturas precolombinas.

La historia del lugar no termina en la época prehispánica. **Pepeisthenango** también tiene una importante historia comunitaria relacionada con el conflicto armado salvadoreño y las repoblaciones posteriores. Una cronología histórica registra la **repoblación de Pepeisthenango el 28 de junio de 1990**. Por eso, las rocas pueden entenderse dentro de una historia mucho más amplia: Pueblos indígenas, petrograbados, comunidades rurales, conflicto armado, repoblación, patrimonio cultural, turismo comunitario y recientemente la práctica de la agroecología a través del proyecto: Potenciar la participación de las mujeres rurales en el desarrollo sostenible de sus comunidades, que **FUNDESYRAM** está implementando con la participación de 95 familias. También es importante mencionar que Pepeisthenango forma parte del área de interés natural de Pepeisthenango/Cinquera, reconocida por su riqueza natural y por iniciativas de protección y turismo.

Según pobladores de la zona, nos dicen que en Pepeisthenango existe un sitio conocido como **“La Patada de El Diablo”**, con petrograbados que incluyen rostros antropomorfos y huellas de animales, además de otros motivos cuya identificación no es segura. Y según un estudio sobre arte rupestre salvadoreño localiza el sitio conocido como **La Patada del Diablo**, cerca de Pepeisthenango,

describe petroglifos con huellas humanas y animales, entre ellas posibles felinos y aves, además de un rostro antropomorfo esquemático y otros motivos difíciles de identificar.

En el componente agrícola, en Pepeisthenango, encontramos, cultivos de granos básicos en las tierras cercanas al embalse del Cerrón Grande, los rubros principales son: Maíz, frijol, ajonjolí, pipián, melón, sandía, hortalizas, huertos y ganadería.

FUNDESYRAM, contribuye al fomento del ecoturismo, impulsando la transformación de los diferentes rubros al manejo agroecológico, en ese sentido existen inversiones significativas, en estructuras productivas que menciono a continuación: Centro de producción de insumos agroecológicos, huertos agroecológicos, granjas de aves con manejo agroecológico, macrotúneles para producción de hortalizas y modelos de producción de crianza de peces y cultivos hidropónicos. Estamos consistentes que hace falta inversiones en la estructura para recibir a los turistas, pero al menos se cuenta con las condiciones mínimas para el fomento al ecoturismo.

Invitamos a venir un día a Pepeisthenango para conocer todo lo que ya he descrito en las líneas anteriores, además de disfrutar los ríos que nos rodean: Quezalapa, Paso hondo, Palancapa, lago de Suchitlán o hacer una caminata cualquiera de los cerros que nos rodean.

El fomento al Ecoturismo y la práctica de la producción agroecológica es una alternativa para una vida saludable en armonía la naturaleza.



4. Del turismo tradicional a un turismo que genera valor local



Fernando Platero, FUNDESYRAM RBA-I

El ecoturismo busca que las personas conozcan y disfruten los espacios naturales y rurales de manera responsable, contribuyendo a la conservación del ambiente y al bienestar de las comunidades. Cuando se vincula con la agricultura y la agroecología, el turismo puede convertirse en una oportunidad para diversificar los ingresos de las familias productoras, comercializar productos locales y valorar los conocimientos, tradiciones y paisajes del territorio.

La FAO señala que el turismo rural puede contribuir a diversificar los ingresos, generar empleo y valorizar la cultura agropecuaria rural, siempre que exista planificación y participación de los actores locales.

¿Qué tiene que ver la economía circular? La economía circular busca aprovechar mejor los recursos, reducir desperdicios y mantener los materiales y productos en uso durante el mayor tiempo posible. En una finca o comunidad turística puede aplicarse mediante acciones sencillas, tales como:

- Utilizar residuos orgánicos para elaborar compost y abonos.
- Captar y aprovechar responsablemente el agua de lluvia.

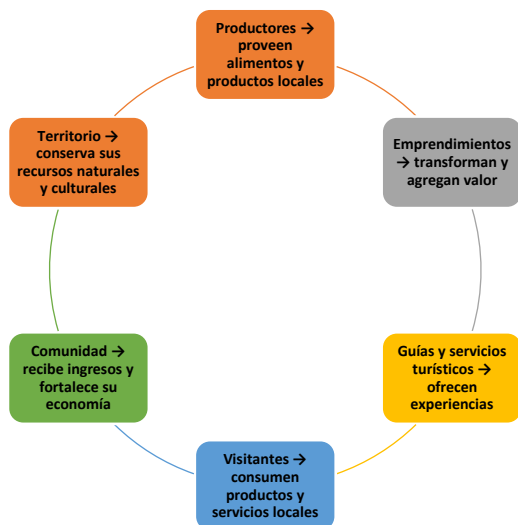
- Comprar alimentos producidos por agricultores de la comunidad.
- Transformar productos locales en alimentos con mayor valor agregado.
- Reutilizar materiales y reducir el uso de productos desechables.
- Utilizar construcciones, conocimientos y recursos disponibles localmente.
- Establecer alianzas entre productores, emprendimientos, restaurantes, guías y organizaciones comunitarias.

La FAO considera la economía circular y solidaria como uno de los diez elementos de la agroecología, destacando la importancia de conectar productores y consumidores y fortalecer los mercados locales. Una finca puede ser mucho más que un lugar de producción puede convertirse en un espacio de aprendizaje, convivencia y experiencia. Algunas alternativas son:

1. Ruta agroecológica: Recorrido por cultivos, sistemas agroforestales, huertos, viveros o prácticas de conservación.
2. Experiencia del productor: Permitir que los visitantes conozcan cómo se produce el café, frutas, hortalizas, miel u otros productos locales.
3. Gastronomía local: Preparación y degustación de alimentos utilizando productos cultivados o elaborados en la comunidad.
4. Educación ambiental: Actividades sobre biodiversidad, conservación del suelo, agua, manejo de residuos y protección de los ecosistemas.
5. Productos locales: Venta de alimentos, artesanías, semillas, plantas, productos transformados y otros bienes producidos por las familias.

De esta manera, el visitante no solamente consume un servicio turístico contribuye a mantener activa la economía local. El ecodesarrollo plantea que el desarrollo de un territorio debe aprovechar sus recursos de manera racional, respetando los ecosistemas y las características sociales y culturales de la población. Por ello, el ecoturismo debe buscar un equilibrio entre:

ECONOMÍA + AMBIENTE + COMUNIDAD + CULTURA. Un territorio sostenible no es aquel que recibe más visitantes, sino aquel que logra que el turismo genere beneficios para la población sin comprometer los recursos que necesitarán las futuras generaciones.



El ecoturismo puede crear una red donde diferentes actores se benefician:

Experiencias reconocidas por ONU Turismo muestran que el turismo rural puede contribuir al desarrollo económico, social y ambiental cuando existe participación comunitaria, conservación del patrimonio y articulación de la cadena de valor.

El reto: convertir nuestros recursos en oportunidades

Fomentar el ecoturismo no significa solamente atraer turistas. Significa organizar el territorio, fortalecer capacidades, mejorar los servicios,

proteger los recursos naturales y crear productos que representen la identidad de la comunidad.

Cada finca, bosque, cultivo, río, sendero, platillo, tradición y conocimiento local puede formar parte de una experiencia que genere valor.

Fuentes de referencia: Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s. f.). *Los 10 elementos de la agroecología*. <https://www.fao.org/agroecology/overview/the-10-elements-of-agroecology/es>. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s. f.). *Economía circular y solidaria*. <https://www.fao.org/agroecology/overview/the-10-elements-of-agroecology/circular-and-solidarity-economy/es>. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s. f.). *Guía para la formulación de planes de desarrollo turístico en territorios rurales*. <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/341924/>. United Nations Environment Programme & World Tourism Organization. (2002). *Ecotourism: Principles, practices and policies for sustainability*. UNEP. World Tourism Organization. (2024). *Best Tourism Villages 2024: 55 comunidades rurales forjan el futuro de los viajes sostenibles*. ONU Turismo.



5. Fomento del ecoturismo con enfoque de economía circular que potencia el no desperdicio de alimentos y el ecodesarrollo



Inicio de elaboración de una compostera termofílica en empresa del sector de turismo



Compostera termofílica finalizada

Isidro Galdámez, FUNDESYRAM RBA-I

¿ABONERAS TERMOFÍLICAS Y ECOTURISMO?

El desperdicio de alimentos se ha convertido en costumbre para muchas personas, compran más alimentos de los que necesitan, permiten que las frutas y hortalizas se deterioren o solicitan porciones más grandes de las que pueden consumir. El 29 septiembre es el día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos, establecido con el fin de sensibilizar a gobiernos, empresas, productores y consumidores sobre la importancia de disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos para mejorar la seguridad alimentaria y reducir la generación de residuos. La paradoja es que mientras un 30% de los alimentos son desperdiciados a nivel mundial, un 8% de la población sufre de hambre. El desperdicio de alimentos también genera un problema de contaminación, los restos de comida si no se tratan adecuadamente se convierten rápidamente en hospederos de especies como mascotas, mosquitos y ratas, generan olores desagradables y lixiviados que son potenciales contaminadores de fuentes de agua y suelo.

Como parte de las acciones ambientales FUNDESYRAM promueve mediante el proyecto de Economía Circular el establecimiento de aboneras termofílicas para el manejo de residuos

alimenticios, una tecnología fácil, económica y ya validada incluso por la universidad nacional de El Salvador.

Mediante esta tecnología los restos de comida son transformados en abono orgánico tipo compost y los lixiviados son manejados adecuadamente, devolviendo al suelo los minerales extraídos, enriqueciendo la vida microbiana y mejorando su estructura y capacidad de infiltración de agua. Durante el proceso de compostaje se alcanzan temperaturas de 65°C o más, lo que asegura la eliminación de la mayoría de patógenos, todo el ciclo ocurre en un período de aproximadamente 90 días. Muchas acciones pequeñas alcanzan grandes objetivos, la clave para reducir el desperdicio de



Desperdicio de alimentos.
Fuente: Internet: mercado&consumo.com.bra

alimentos inicia en cada uno de nosotros, adquiriendo o preparando sólo lo que realmente vamos a consumir. No parece tan difícil de alcanzar si se tiene conciencia de contribuir a la seguridad alimentaria por una parte y cuidado del medioambiente por otra.



6. Ecoturismo comunitario como alternativa de desarrollo



Alejandra Cáceres, FUNDESYRAM Tacuba

Tacuba es un distrito del Municipio de Ahuachapán Centro, con extensión territorial de 149.98 kilómetros cuadrados y una población aproximada de 31,208 habitantes, cuya dinámica económica se encuentra estrechamente vinculada a las actividades agrícolas, principalmente al cultivo de granos básicos y a la producción de frutas. Esta relación con el territorio constituye un elemento importante para el desarrollo de iniciativas orientadas al turismo rural y al ecoturismo comunitario. El distrito cuenta con comunidades que poseen un importante potencial turístico debido a su diversidad de condiciones climáticas, riqueza paisajística, recursos naturales, existencia de senderos y espacios poco explorados. Estos recursos representan una oportunidad para promover experiencias de turismo responsable que favorezcan el contacto directo con la naturaleza, el reconocimiento de la cultura local y la participación de las comunidades.

La hospitalidad y disposición de la población constituyen un recurso social que puede fortalecer la atención y acompañamiento de visitantes. El desarrollo de una propuesta de ecoturismo con enfoque comunitario permitiría generar alternativas económicas para las familias, fortalecer los emprendimientos locales y promover el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales y

culturales del territorio, se convierten en una oportunidad para impulsar acciones de ecodesarrollo y economía circular que integren la producción agrícola, la gastronomía local, la reducción y aprovechamiento de residuos, el no desperdicio de alimentos y la generación de productos y servicios turísticos sostenibles, contribuyendo al fortalecimiento de las capacidades comunitarias y al desarrollo económico local.

Tacuba es un territorio privilegiado por su riqueza en recursos naturales, sus paisajes espectaculares y la diversidad de su clima. Estas características, sumadas a su historia y riqueza cultural, representan una oportunidad para impulsar la transformación y el desarrollo sostenible del municipio. Fortalecer el interés por la conservación y el aprovechamiento responsable de sus recursos podría abrir las puertas a un modelo de ecoturismo sostenible, capaz de generar nuevas oportunidades económicas y, al mismo tiempo, preservar el patrimonio natural y cultural de Tacuba.



7. La economía circular como modelo de desarrollo sostenible promovido por FUNDESYRAM en El Salvador



Eliseo López, FUNDESYRAM Tacuba

El desarrollo rural sostenible en El Salvador ha encontrado una fórmula transformadora al articular el ecoturismo, la economía circular y la agroecología. En este escenario, la Fundación Desarrollo Sostenible y Restauración Ambiental (FUNDESYRAM) lidera iniciativas que demuestran cómo la diversificación productiva de las fincas y el fortalecimiento comunitario impulsan tanto la economía local como la restauración ecológica. La integración de la Economía Circular en las Fincas Agroecológicas es el modelo que promueve FUNDESYRAM y trasciende el turismo tradicional, al transformar las fincas familiares y comunitarias en agroecosistemas diversificados y de residuo cero.

Los aspectos que resalta la Economía circular son:

1-Cierre de Ciclos de Nutrientes: Los subproductos agrícolas y pecuarios no se desechan; se transforman en bioinsumos como abono Bokashi, bioles y compost. Estos insumos nutren suelos dedicados al cultivo orgánico de café, cacao, hortalizas y frutales. -Aprovechamiento Eficiente de Recursos: Se implementan técnicas de captación de agua de lluvia, bioconstrucción y uso de energías renovables o ecotecnologías a nivel de finca. -Diversificación, una finca diversificada reduce la vulnerabilidad climática y económica, combinando la producción de alimentos limpios con la oferta de servicios turísticos.

2-El Ecoturismo como dinamizador del territorio. En el modelo que promueve FUNDESYRAM, el turismo no es una actividad extractiva, sino un mecanismo que fomenta la riqueza del patrimonio natural y cultural salvadoreño; promoviendo “Rutas Experienciales y Educativas”, en donde los

visitantes recorren senderos interpretativos, participan en talleres de elaboración de bioinsumos, participan en catas de café u orgánicos y conocen de cerca la apicultura y el manejo del bosque. Así también, se fomenta la educación ambiental, en donde el turista aprende de primera mano los principios de la sostenibilidad y el valor de la producción orgánica, convirtiéndose en un consumidor consciente.

3-Impacto Socioeconómico y Desarrollo Comunitario. El fomento del ecoturismo circular genera un impacto positivo directo en la estructura social de las comunidades rurales. La integración activa de mujeres y jóvenes en emprendimientos de guías turístico, gastronomía local, artesanías y transformación de productos. La demanda turística impulsa la venta directa de hortalizas, miel, café y derivados sin intermediarios, garantizando precios justos. Creación de oportunidades de empleo local que reducen las tasas de migración en zonas rurales. Protección de microcuencas, suelos y biodiversidad mediante prácticas agrícolas libres de agroquímicos.

4-Retos y Perspectivas de Futuro. Para consolidar y escalar estas iniciativas en el país, se identifican las siguientes líneas prioritarias: Fortalecimiento de capacidades, en la formación técnica en atención al cliente, administración de MIPYMES turísticas y bioconstrucción. Por otra parte, se debe invertir en la infraestructura verde, mejorando accesos, señalización comunitaria y espacios de hospedaje bajo criterios agroecológicos y de bajo impacto; formalización de alianzas estratégicas; así también, debe profundizar la articulación con gobiernos locales, el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales (MARN), el Ministerio de Turismo (MITUR) y organismos de cooperación internacional.

El enfoque de FUNDESYRAM demuestra que el ecoturismo con base en la economía circular no es sólo una alternativa recreativa, sino una estrategia integral de desarrollo territorial. Al conectar el cuidado de la tierra con el bienestar de las familias rurales. El Salvador avanza hacia un modelo donde la agroecología alimenta, la conservación protege y el turismo dignifica la vida comunitaria.



8. Finca San Carlos: una experiencia de caficultura agroecológica y turismo educativo en la RESERVA DE BIÓSFERA APANECA-ILAMATEPEC



Finca agroecológica San Carlos, Efraín Ortiz Cerritos, FUNDESYRAM RBA-I

En el corazón de la Reserva de Biósfera Apaneca-Illamatepec, específicamente en San José de La Majada, distrito de Juayúa, Sonsonate Norte, se encuentra Finca San Carlos, una finca familiar dedicada a la producción de café que ha logrado integrar tradición, conservación de los recursos naturales y manejo agroecológico. Ubicada a 1,150 metros sobre el nivel del mar y con una extensión de tres manzanas, la finca representa una experiencia que demuestra cómo la producción cafetalera puede avanzar hacia sistemas más sostenibles, en armonía con la naturaleza y con una visión de educación y sensibilización de quienes la visitan.

Una de las características que hace especial a la Finca San Carlos, es su apuesta por el turismo educativo. La finca ha desarrollado un tour agroecológico del café que permite a las personas visitantes conocer de manera práctica y vivencial las diferentes etapas de la producción cafetalera.

La Finca San Carlos no es únicamente un espacio dedicado a la producción de café; es también un escenario de aprendizaje y turismo educativo, en donde las personas visitantes tienen la oportunidad de conocer directamente una forma diferente y sostenible de hacer caficultura. A través de sus recorridos pueden acercarse a las distintas etapas de la cadena del café, desde su cultivo y cosecha hasta el procesamiento, tostado y degustación, mientras descubren las prácticas agroecológicas impulsadas con el acompañamiento de FUNDESYRAM, acciones que se vienen desarrollando en el marco del proyecto Economía Circular. Estas prácticas contribuyen a fortalecer la biodiversidad, mejorar la salud y fertilidad del suelo, promover un manejo responsable de los residuos, favorecer la captación y aprovechamiento del agua lluvia, demostrando que la producción de café puede integrarse de manera armoniosa con la conservación de los recursos naturales y la educación ambiental.

Uno de los pilares del manejo de Finca San Carlos es la recuperación y conservación de la salud y fertilidad del suelo; para ello, se han incorporado diferentes prácticas que buscan disminuir la dependencia de insumos externos y aprovechar los recursos disponibles dentro del sistema

productivo. Entre estas prácticas se destacan la elaboración y utilización de abonos orgánicos, como compost, bocashi y lombricompost, que contribuyen a mejorar las condiciones del suelo y fortalecer el desarrollo de los cultivos; complementan la acción el uso de microorganismos de montaña y de microorganismos solubilizadores de fósforo y potasio, así como la aplicación de enmiendas orientadas a mejorar las condiciones del suelo.

La finca también utiliza cultivos de cobertura y abonos verdes, complementados con un manejo integrado de arvenses y el aprovechamiento del material vegetal proveniente del propio sistema agroforestal. De esta manera la cobertura permanente del suelo se convierte en una estrategia fundamental para protegerlo, conservar humedad y favorecer procesos naturales que contribuyen a su regeneración. La sostenibilidad de Finca San Carlos también se expresa en la composición de su sistema agroforestal; en donde el café convive con diferentes especies de árboles y plantas que contribuyen a generar un entorno más diverso y funcional. En la finca se encuentran árboles maderables, árboles nativos, plantas frutales y árboles de sombra, entre ellos especies de inga. Esta diversidad vegetal aporta diferentes funciones dentro del sistema, al mismo tiempo que permite mantener un paisaje productivo más cercano a las condiciones naturales de la zona. En el manejo del terreno se incorpora diversas obras y prácticas de conservación de suelo y agua, entre las que se encuentran la siembra en curvas a nivel, barreras vivas y muertas, siembra al tresbolillo, terrazas individuales y continuas, así como vasijas o fosas de infiltración. Estas prácticas permiten avanzar hacia un manejo integral del territorio, donde la producción de café se articula con la conservación de los recursos naturales. El suelo, el agua, los árboles y los cultivos forman parte de un mismo sistema y, por ello, las decisiones productivas buscan mantener el equilibrio entre producción y conservación.

El café como experiencia de aprendizaje para los visitantes nacionales e internacionales. El recorrido inicia en el jardín de variedades, en donde es posible conocer alrededor de 30 diferentes variedades de café. Este espacio permite apreciar la diversidad existente dentro del cultivo y comprender que la caficultura también está relacionada con la conservación y manejo del material vegetal. Posteriormente, el recorrido continúa por los senderos de la finca, en donde se explican las diferentes prácticas agroecológicas utilizadas en la producción; de esta manera quienes visitan el lugar no solamente observan una plantación de café, sino que pueden conocer las decisiones y prácticas que hacen posible su manejo agroecológico. El recorrido también incluye la tostaduría, en donde los visitantes pueden observar los procesos de trillado, tueste y empaclado. Finalmente, la experiencia culmina con la degustación de café preparado mediante diferentes métodos, incluyendo máquina de expreso y métodos manuales de preparación.

Una finca que comparte conocimientos. La experiencia de Finca San Carlos muestra que la agroecología puede trascender los límites de la parcela productiva y convertirse también en una herramienta de educación, sensibilización y conexión entre las personas y la naturaleza.

Al abrir sus puertas al turismo educativo, la finca transforma sus prácticas cotidianas en oportunidades de aprendizaje. Cada árbol, cada obra de conservación de suelo y agua, cada proceso de elaboración de abonos orgánicos y cada etapa del procesamiento del café se convierten en elementos que permiten compartir conocimientos y generar conciencia sobre la importancia de producir de manera sostenible.

“Desde esta perspectiva, la Finca San Carlos constituye una experiencia que combina producción, conservación, educación y turismo, mostrando que es posible construir sistemas cafetaleros donde la productividad y el cuidado de la naturaleza no sean objetivos separados, sino

componentes de una misma visión”. Francisco Corado. Finca San Carlos: Caficultura agroecológica y turismo educativo. Presentación PowerPoint, FUNDESYRAM, 2026.



9. Mundo Verde: naturaleza, agricultura y aventura en el corazón de Nahuizalco



Paola Godinez, FUNDESYRAM Tacuba

En el Distrito de Nahuizalco del Municipio de Sonsonate Norte, se encuentra la Finca Microclimas, conocida como “Mundo Verde”, un destino que combina naturaleza, aventura y turismo rural. Este espacio ofrece a los visitantes la oportunidad de disfrutar de paisajes naturales y vivir una experiencia diferente, rodeada de vegetación y tranquilidad.

La finca cuenta con un manejo ecológico desde hace más de 10 años, promoviendo prácticas amigables con el medio ambiente y el cuidado de los recursos naturales. El nombre “Microclimas” fue adoptado en el año 2021, haciendo referencia a las condiciones naturales y ambientales que caracterizan la finca. Uno de sus principales atractivos son las cascadas El Caracol y La Golondrinera, que destacan por sus paisajes y la belleza de sus caídas de agua. También se pueden realizar actividades como senderismo y recorridos para conocer el entorno natural. La finca ofrece la posibilidad de realizar giras previamente reservadas, en las cuales los visitantes pueden conocer el manejo ecológico que se desarrolla en el lugar. Además, durante estos recorridos se pueden impartir charlas relacionadas con la agricultura, permitiendo a los visitantes aprender sobre prácticas agrícolas y la importancia de mantener una relación responsable con el medio ambiente.

Este tipo de iniciativas contribuye al desarrollo del ecoturismo y turismo rural, al mismo tiempo que promueve la conservación de los recursos naturales y genera oportunidades para las comunidades locales mediante la prestación de servicios y otras actividades relacionadas con el turismo. Finca Microclimas “Mundo Verde” es un espacio donde la naturaleza, la agricultura y la aventura se unen para ofrecer una experiencia de turismo responsable y de conexión con el entorno.

“Donde la naturaleza se cuida, la agricultura se aprende y cada cascada se convierte en una experiencia para recordar.”



10. El ecoturismo vivencial, una actividad clave dentro de la economía circular



Nelson R. Flores, FUNDESYRAM Tacuba

El Distrito de Tacuba, ubicado en el occidental Departamento de Ahuachapán, El Salvador, cuenta con un alto potencial geográfico, biológico, ecológico, socio cultural, además de la buena seguridad, para implementar el **ecoturismo vivencial**.

El **ecoturismo vivencial** interviene como una fuerza importante dentro de la **economía circular**, ya que transforma el turismo tradicional, que *"extrae, usa y desecha"*, en un modelo regenerativo que conserva y protege los recursos naturales, disminuye los residuos contaminantes y beneficia económicamente y de forma directa a las comunidades locales. A diferencia del turismo tradicional, **el ecoturismo vivencial** no solo reduce el impacto ambiental negativo, sino que acomoda una experiencia turística para que los pobladores del territorio interactúen con los visitantes.

El **ecoturismo vivencial** hace posible recorrer una localidad conviviendo de manera directa con los pobladores, lo que acerca al turista a la cultura, las tradiciones y al estilo de vida cotidiano de la población local. El turista deja de ser un espectador más, y participa de forma activa en las labores cotidianas de las familias anfitrionas.

El ecoturismo vivencial forja:

- **Empatía cultural:** permite al turista compartir el momento, las costumbres y la forma de afrontar la vida con los habitantes de una determinada comunidad. El huésped se pone en el lugar de los anfitriones, lo que hace comprender sus emociones, pensamientos y perspectiva, y así se conecta de forma afectiva con sus vivencias.
- **Sostenibilidad ecológica y económica:** Se fomenta que el viajero participe en la creación de la sostenibilidad ecológica, adaptándose al ritmo de vida local y disminuyendo su huella ecológica mediante acciones de protección ambiental. Igualmente, la actividad genera un impacto económico directo y positivo en las familias y comunidades locales.
- **Experiencia terapéutica:** en muchos casos el turista vivencial experimenta cambios actitudinales, puesto que, al observar las formas de vivir del anfitrión, se producen cambios en sus paradigmas, suscitando reacciones en el sentir, pensar y cómo actuar en situaciones cotidianas promoviendo así su crecimiento, la adaptabilidad y su bienestar emocional.
- **Circuitos económicos cortos:** la obtención y consumo de la alimentación se basa en el modelo *"del huerto a la mesa"*. Se consumen productos agroecológicos locales, lo que elimina la incertidumbre de la inocuidad, reduce cadenas de transporte y consecuentemente la huella de carbono; junto a esto, el alojamiento en casas de las familias anfitrionas o albergues comunitarios promueve y garantiza que el dinero se quede en la comunidad, dinamizándose de esta forma la economía local.

- **Participación activa:** el visitante aprende de forma práctica de las labores cotidianas como las domésticas, la agricultura ecológica, manejo de aves, la cocina tradicional junto a la elaboración de comidas locales o ancestrales.
- **Valorización del patrimonio cultural intangible:** el conjunto de tradiciones, expresiones, conocimientos, saberes y prácticas que las comunidades reconocen como parte de su identidad cultural; como las artesanías, la medicina natural, prácticas agrícolas sostenibles, el uso de las fases lunares, etc. se convierten en el foco de la experiencia viva. Esto conserva la identidad cultural de las comunidades rurales.

Ejemplo de algunas actividades ecoturísticas:

- **Labores agrícolas:** facilitar la participación del turista vivencial en la siembra y manejo de cultivos, manejo de aves de corral, ordeño de vacas o cabras y cosecha de productos locales consumidos frecuentemente por las familias.
- **Senderismo ecológico:** recorrer rutas que permitan conocer especies de plantas, arboles, insectos, pequeños vertebrados, rocas, manantiales, etc. enseñando el rol que juegan todos ellos en el ecosistema.
- **Sabores locales:** enseñanza práctica de elaboración de platillos autóctonos usando recetas e ingredientes del huerto familiar o de origen local.
- **Artesanías:** participar en talleres de elaboración de tejidos, pintura, cerámica, arte en cuero o tallado en madera, guiados por artesanos locales.
- **Aprender de los saberes ancestrales:** Conocer la historia local, leyendas, tradiciones, medicina natural, personajes importantes que promovieron cambios significativos de vida, etc.

Por lo anterior expuesto, el turismo vivencia es clave en la economía circular.



11. Área Natural Protegida de Amayo Santa Bárbara, un espacio para conservar y disfrutar



Juan Carlos Castillo, FUNDESYRAM Chalatenango

El Área Natural Protegida Amayo Santa Bárbara, es un espacio de gran importancia para la comunidad, no sólo por su riqueza natural, sino también porque ofrece un lugar para compartir, descansar y disfrutar en contacto con la naturaleza; por lo que, con el propósito de recuperar y mejorar este espacio, habitantes de las comunidades colindantes con el ANP, y personas de seis

cooperativas unieron esfuerzos para realizar diferentes trabajos de mejora. Entre las actividades realizadas se encuentra la remodelación de un quiosco, la instalación de pasamanos y otras acciones que permiten contar con un lugar más seguro y agradable para los visitantes. Estas labores demuestran que, cuando la comunidad trabaja de manera organizada, es posible transformar y recuperar espacios que son importantes para todos. El trabajo realizado también fortalece el compromiso de las personas con el cuidado y protección de los recursos naturales.

El Área Natural Protegida Amayo Santa Barbara forma parte de una asociación ecológica de bosque húmedo subtropical con transición y tropical muy particular en el territorio de El Salvador; así también, se ha reafirmado que por formar parte de las riberas del humedal Cerrón Grande, se convierte en un sitio especial de reproducción y alimentación de avifauna terrestre y acuática. Estas características del ANP resaltan las potencialidades para incorporar acciones con fines recreativos, pesca, navegación y acciones ecoturísticas dentro de la zona de uso público. La recuperación representa más que una mejora física del lugar; es una oportunidad para que las familias puedan disfrutar de un espacio natural, promover el respeto por el ambiente y fortalecer la participación comunitaria.

Cada persona puede contribuir a mantener este lugar limpio, protegido y en buenas condiciones. Cuidar el ANP es cuidar un espacio que pertenece y beneficia a toda la comunidad. Más allá de las obras realizadas, esta experiencia demuestra lo que se puede lograr cuando la comunidad se organiza y trabaja unida. Cada persona aportó su esfuerzo para recuperar un lugar que pertenece a todos y que merece ser cuidado.

“Fue bonito trabajar juntos para mejorar este espacio. Ahora queremos que las familias puedan venir, disfrutarlo y también aprender a cuidarlo.” Palabras de la presidente cooperativa la NINFA.



12. Diplomado en Economía Circular para el Sector Turismo de la RBA-I



Walter Santillana, FUNDESYRAM Puxtla

El Diplomado en Economía Circular para el sector de turismo surge como parte del proyecto **“Economía Circular en PYMES: Gestión Sostenible y Reutilización de Residuos en Apaneca-**

Ilamatepec”, ejecutado por Horizont3000 y FUNDESYRAM, con apoyo de la Unión Europea y la Cooperación Austriaca para el Desarrollo. Su propósito es **fortalecer capacidades en MYPES, estudiantes y profesionales** vinculados a la cadena de valor turística, promoviendo la transición de un modelo lineal hacia uno circular, con beneficios sociales, económicos y ambientales. La metodología combina teoría y práctica, con estudios de casos, giras de campo, intercambio de experiencias y proyectos colaborativos, buscando que los participantes apliquen soluciones reales a problemáticas del sector turístico.

El programa responde a:

- La necesidad de reconvertir empresas turísticas hacia modelos sostenibles.
- La importancia de la Reserva de Biosfera Apaneca-Ilamatepec, patrimonio de la humanidad, que exige un uso responsable de los recursos.
- La urgencia de enfrentar el cambio climático mediante prácticas circulares que reduzcan residuos, optimice energía y aprovechen agua de lluvia.

El diplomado persigue:

- Comprender principios y políticas de economía circular aplicadas al turismo.
- Diseñar estrategias de sostenibilidad en empresas turísticas.
- Promover el uso de energías renovables y eficiencia energética.
- Fomentar la innovación empresarial y la equidad de género en el sector.

Al finalizar, 65 participantes entre emprendedores y empresarios se graduaron con capacidades en:

- Identificación y aplicación de principios de economía circular.
- Diferenciar ventajas frente al modelo lineal.
- Implementación de prácticas agroecológicas y de gestión de residuos.
- Desarrollar proyectos de innovación y resiliencia en turismo.
- Liderar alianzas estratégicas y promover la equidad de género en empresas turísticas.

El diplomado se organizó en **8 módulos**:

1. **Fundamentos de la economía circular**: conceptos, principios y relación con el turismo sostenible.
2. **Aplicación en el sector turismo**: políticas, normativas y certificaciones.
3. **Agroecología**: aportes a la sostenibilidad territorial y turística.
4. **Gestión de residuos**: manejo de sólidos y líquidos, normativas y oportunidades de negocio.
5. **Ecotecnologías de agua lluvia**: métodos de captación y reúso en hoteles y restaurantes.
6. **Energías renovables**: fuentes aplicables y planes de eficiencia energética.
7. **Gestión empresarial**: innovación, comunicación, mercadeo y resiliencia.
8. **Equidad de género**: inclusión, valoración del aporte económico de mujeres y jóvenes, identidad cultural.

Los resultados esperados del diplomado mostraron un impacto positivo en la formación de los participantes y en la transformación del sector turístico de la Reserva de Biosfera Apaneca-Ilamatepec. Se consolidaron las **capacidades de las MYPES**, permitiéndoles aplicar prácticas de sostenibilidad, innovación y equidad de género en sus operaciones. Finalmente, estos avances están contribuyendo al **desarrollo económico y social de la Reserva**, potenciando un turismo responsable y resiliente que armonizó con la conservación ambiental y el bienestar comunitario.



13. El Lago Suchitlán: Ecorregión de Vida, Ecoturismo y Economía Circular



Ernesto Navarrete-FUNDESYRAM

El Lago Suchitlán, formado tras la construcción de la presa hidroeléctrica Cerrón Grande, se ha consolidado como el cuerpo de agua dulce más importante de El Salvador y un motor socioeconómico vital para la región norte y central del país. Distritos colindantes como Suchitoto y Tejutepeque convergen en este espejo de agua, el cual no sólo sostiene la biodiversidad local y la pesca artesanal, sino que representa una oportunidad inigualable para impulsar el ecoturismo comunitario bajo los principios de la economía circular.

Ecoturismo y Sostenibilidad Comunitaria

El desarrollo turístico en las riberas del Suchitlán ha evolucionado hacia modelos de gestión local, en donde las comunidades organizadas participan activamente. Las iniciativas de ecoturismo integran:

- **Paseos náuticos responsables.** Lancheros capacitados que operan bajo normas de bajo impacto ambiental y educación para los visitantes.
- **Articulación con la agroecología.** Los turistas tienen la oportunidad de consumir y adquirir productos locales provenientes de fincas agroecológicas y huertos familiares de las comunidades vecinas.
- **Valorización cultural y gastronómica:** Rescate de platillos tradicionales y saberes ancestrales vinculados al aprovechamiento sostenible de los recursos del lago.



Economía Circular y Gestión Ambiental en la Cuenca

Para garantizar la viabilidad a largo plazo del ecodesarrollo en el Suchitlán, la economía circular juega un papel fundamental. La gestión integral de residuos y la protección de los espejos de agua requieren la sinergia entre las comunidades y los comités locales.

Estrategia de Economía Circular	Acción Comunitaria / Local	Impacto en el Ecosistema
Retención de desechos sólidos	Instalación y mantenimiento de biobardas artesanales en desembocaduras y ríos tributarios.	Disminución drástica del plástico flotante y protección de la fauna acuática.

Valorización de subproductos	Transformación de residuos orgánicos agrícolas en abonos (bocashi y compostaje) para fincas ribereñas.	Prevención de la eutrofización del lago al evitar escorrentías contaminantes.
Turismo cero residuos	Promoción de mercados locales y artesanías elaboradas con materiales reciclados y reutilizados.	Generación de ingresos complementarios para las familias de pescadores y agricultores.

Los testimonios de pobladores del Lago Suchitlán, expresan que:

- "El lago nos da la vida, pero depende de nuestro trabajo organizado cuidarlo para que las futuras generaciones puedan vivir de él a través de un turismo limpio y una agricultura que no dañe el agua", expresan líderes comunitarios vinculados los comités de gestión ambiental de la zona.
- Apostar por el ecodesarrollo en el Lago Suchitlán significa reconocer que la conservación de los recursos naturales y el bienestar económico de las comunidades rurales son dos caras de la misma moneda.



14. Finca Tierra Viva: una experiencia de ecoturismo y economía circular para el desarrollo sostenible



Mirella Hernández Mártir, FUNDESYRAM Puxtla

En el cantón Las Pozas, Distrito de San Lorenzo, una familia de agricultores ha transformado su visión de desarrollo en una iniciativa que integra la producción, la conservación ambiental y el turismo sostenible. Se trata de la finca Tierra Viva, un emprendimiento que promueve el ecoturismo bajo principios de economía circular, agroecología y ecodesarrollo, demostrando que es posible generar oportunidades económicas sin comprometer los recursos naturales.

La propuesta de Tierra Viva se fundamenta en una metodología que prioriza el aprovechamiento responsable de los recursos disponibles dentro de la propia finca, bajo el principio de que "lo que se consume se elabora con lo que se produce". Este enfoque fortalece los sistemas productivos locales, reduce el desperdicio y agrega valor a la producción agrícola familiar, convirtiendo la finca en un espacio donde la alimentación, la conservación y el turismo se articulan de manera sostenible.

Más que un destino turístico, Tierra Viva representa una experiencia de aprendizaje e intercambio de conocimientos, donde los visitantes pueden conocer prácticas agrícolas sostenibles, valorar la importancia de la biodiversidad y comprender el papel de las familias productoras en la protección

de los ecosistemas. La iniciativa promueve un modelo de turismo responsable que permite disfrutar de la naturaleza sin alterarla, fomentando una relación equilibrada entre las actividades humanas y el medio ambiente.

El fomento del ecoturismo con enfoque de economía circular contribuye, además, a dinamizar las economías locales y fortalecer las capacidades de las comunidades rurales. A través de la valorización de productos locales, la generación de servicios y la promoción de experiencias vinculadas a la agroecología, se crean nuevas oportunidades para agricultores, jóvenes y mujeres, impulsando procesos de desarrollo inclusivo y sostenible.

Experiencias como Tierra Viva evidencian que la integración entre agricultura, conservación y turismo constituye una alternativa viable para promover el ecodesarrollo territorial. Este tipo de iniciativas no solo favorecen la protección de los recursos naturales, sino que también fortalecen el tejido social y económico de las comunidades, posicionando al ecoturismo como una herramienta estratégica para construir territorios más resilientes, sostenibles y comprometidos con el bienestar de las futuras generaciones.



15. Finca SYLVESTRIS: un ejemplo de agricultura regenerativa y ecoturismo en el salvador



Doris Montano, FUNDESYRAM Tacuba

Restaurar la tierra para producir, conservar y crear experiencias sostenibles

En las altas laderas del volcán de San Salvador, se encuentra la Finca Sylvestris, una pequeña finca regenerativa que representa una propuesta innovadora para integrar la producción agrícola, la restauración ambiental, la gastronomía y el turismo sostenible. El proyecto se desarrolla en un terreno que anteriormente formaba parte de una plantación de café abandonada y que ha sido transformado progresivamente en un espacio dedicado a la recuperación del ecosistema y a la producción de alimentos. La filosofía de la finca parte de un principio fundamental: una tierra saludable y rica puede producir alimentos que nutran a las personas y, al mismo tiempo, contribuyan al cuidado del planeta.

Del huerto a la mesa

Uno de los aspectos más innovadores de Finca Sylvestris es la conexión directa entre la producción agrícola y la gastronomía. La finca es la sede del proyecto Cocina de Jardín, una propuesta gastronómica impulsada por Maru Molina junto con su equipo. La experiencia busca acercar a las personas visitantes al origen de los alimentos y generar una mayor valoración del trabajo que existe detrás de cada producto. Los visitantes pueden conocer los espacios y los diferentes tipos de cultivo

como hierbas aromáticas, entre otras hortalizas como pepinos, cebollas, zanahorias, repollo y muchas variedades más, observar la producción de vegetales y comprender cómo los alimentos pasan directamente del huerto a la cocina. Esta relación entre agricultura y gastronomía permite crear un modelo de consumo más consciente, donde el visitante puede valorar la temporalidad de los productos, el trabajo de los agricultores y la importancia de utilizar ingredientes locales. El menú puede variar de acuerdo con la disponibilidad y la temporada de los productos, promoviendo así un mayor aprovechamiento de los alimentos y una menor dependencia de ingredientes que deben ser transportados desde largas distancias.

Una experiencia de ecoturismo y conexión con la naturaleza

Finca Sylvestris demuestra que el turismo rural y ecológico puede ir más allá de visitar un paisaje natural. La experiencia combina diferentes elementos, entre ellos: recorridos por los espacios de cultivo, conocimiento sobre la producción de alimentos, contacto directo con la naturaleza, participación en experiencias gastronómicas, valoración de los productos locales, educación sobre el origen de los alimentos e interacción con el entorno rural y natural.

Este tipo de turismo puede considerarse una forma de turismo experiencial, donde el visitante no solamente observa, sino que participa y aprende. La experiencia de recorrer el huerto, conocer las semillas y posteriormente consumir alimentos producidos en el mismo entorno permite fortalecer la conexión entre las personas, la agricultura y la naturaleza.

Modelos como Finca Sylvestris demuestran que la conservación ambiental y el desarrollo económico pueden complementarse. La restauración de los suelos y de los ecosistemas puede contribuir a mejorar la producción agrícola. Al mismo tiempo, los paisajes recuperados pueden convertirse en espacios para la educación ambiental y el turismo sostenible. La integración de estos componentes permite construir una economía rural basada en el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Representa una experiencia innovadora dentro del panorama de la agricultura sostenible y el turismo de naturaleza en El Salvador; su propuesta demuestra que es posible transformar espacios agrícolas en lugares donde la producción de alimentos, la restauración ambiental, la gastronomía y el turismo puedan trabajar de manera integrada. Más que una finca productiva, representa una visión sobre la relación entre las personas y la tierra: producir alimentos cuidando el suelo, valorar los productos locales, reducir el impacto ambiental y generar experiencias que acerquen nuevamente a las personas a la naturaleza. En un país como El Salvador, donde la agricultura enfrenta desafíos relacionados con la degradación de los suelos, la variabilidad climática y la necesidad de diversificar los ingresos rurales, este tipo de experiencias puede servir como referencia para impulsar nuevas iniciativas de agricultura regenerativa, ecoturismo y economía sostenible. <https://www.fincasylvestris.com/finca>.



16. En la finca “Descanso y Café” se abriga con el verde manto de la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec



Fernando Antonio Carranza Aguirre, FUNDESIRAM

La Reserva de Biosfera APANECA ILAMATEPEC, es una cadena montañosa de 59,056 hectáreas, ubicadas en la zona occidental de El Salvador, que comprende un extraordinario complejo de volcanes, lagunas, ríos y montañas, en donde el aroma de los cafetales en flor perfuma el ambiente; es el bosque cafetalero que cuida de la biodiversidad y de las ricas fuentes de recarga hídrica, convirtiéndose en lugar mágico natural para el turismo de montaña, de volcanes y ruta del café.

“Descanso y Café” desde su propia vivencia existencial se abriga con en el verde manto de la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec, específicamente en el cantón Zapua, jurisdicción Jujutla, en las faldas del bosque El Imposible, es nuestro anhelo y propósito impulsarlo bajo las líneas y parámetros de Economía Circular, ofreciendo al turista un lugar de sano esparcimiento, aire puro, agua limpia y la exquisitez de nuestra comida.

Al llegar a Descanso y Café, se ofrecen a los visitantes la libre y fascinante práctica del senderismo. Con el senderismo se llega a la cascada el Caracol, que conecta la montaña del río Cauta; allí, nos presentan dos opciones: disfrute y ser feliz, contando desde luego con acompañamiento de un guía turístico, quien gustosamente dará acertadas respuestas sobre nombres de plantas y aves; en la montaña se nos invita a relajarnos, descanso y luego de caminar, se podrá practicar abrazo terapia de árboles ancestrales, excelente para la salud física y mental, liberar oxitócica y serotonina, reduciendo el estrés, generándole bienestar integral. Pero si prefiere quedarse en casa de “Descanso y Café”, allí se disfruta de confortables hamacas bajo la generosa sombra de los árboles, o sumergirse en las frescas aguas de la piscina, lo que se convierte en una opción casi irresistible; es una finca agroecológica, manejada con las buenas prácticas, que enseña la economía circular, con un enfoque integral, ejecutando acciones ecológicas y sociales en la siembra y cultivo, en la búsqueda de una agricultura sostenible.

En el recorrido por la finca se puede apreciar buenas prácticas agroecológicas como: canaletas y cajuelas infiltradoras de agua lluvia, siembra de agua en las acequias, barreras vivas que protegen la tierra de la erosión. En la parte social, es prioritario que la comunidad sea protagonista, para lograr cumplir este propósito nuestro, se requiere generar acciones de formación y capacitación, en especial a mujeres y jóvenes.

El propietario expresa que: “Queremos y es nuestro gran deseo que, al retirarse nuestros visitantes de este pedacito de tierra, que no es sólo un destino geográfico, sino, esencialmente es un espacio en donde el alma descansa, el tiempo se detiene y el silencio hace escuchar su voz. Queremos que el visitante se lleve nuestra paz, nuestra sonrisa y su deseo de volver.



17. La Agricultura Sostenible y los Emprendimientos Productivos como Estrategias para el Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria



Dora García, FUNDESYRAM RBA-I

Como parte de las acciones desarrolladas por FUNDESYRAM–FEED THE CHILDREN, en el marco del programa de seguridad alimentaria, se promueve la implementación de estrategias orientadas al fortalecimiento de las capacidades productivas, nutricionales y económicas de las mujeres participantes. Estas acciones buscan contribuir al mejoramiento de la disponibilidad de alimentos, el acceso a una alimentación saludable y el desarrollo de alternativas sostenibles para la generación de ingresos familiares.

El programa contempla diferentes componentes de intervención, entre los que destacan la agricultura sostenible, la producción agroecológica, la educación nutricional y el fortalecimiento de los grupos de emprendimiento. La articulación de estos componentes permite que las participantes no solamente desarrollen conocimientos sobre la producción de alimentos para el autoconsumo, sino que también identifiquen oportunidades para transformar las materias primas obtenidas en productos con valor agregado, destinados a la comercialización. De esta manera, se busca fortalecer un modelo de producción y aprovechamiento integral de los recursos disponibles, en el que la agricultura familiar y los emprendimientos productivos se complementen para mejorar la economía de los hogares y contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades.

Uno de los principales objetivos del programa es orientar y capacitar a las mujeres en el establecimiento y manejo de cultivos destinados al consumo familiar. A través de procesos de formación y asistencia técnica, se promueve el desarrollo de conocimientos relacionados con la preparación de terrenos, selección de semillas, establecimiento de cultivos, manejo agronómico, conservación de suelos y aprovechamiento eficiente de los recursos naturales.

Asimismo, se fomenta la implementación de prácticas agroecológicas y métodos de producción orgánica, encaminados a disminuir la dependencia de insumos químicos y promover sistemas productivos más amigables con el medio ambiente. Entre estas prácticas se encuentran la elaboración y utilización de abonos orgánicos, bioinsumos, compostaje y otras alternativas naturales que contribuyen al mejoramiento de la fertilidad del suelo y al desarrollo adecuado de los cultivos.

La producción de alimentos mediante prácticas sostenibles representa una oportunidad para que las familias dispongan de productos frescos y diversificados, como ayote, tomate, frijol, maíz y otras especies adaptadas a las condiciones locales. Además de favorecer la disponibilidad de alimentos, estas actividades contribuyen al fortalecimiento de los conocimientos tradicionales y al desarrollo de capacidades técnicas que pueden ser aplicadas en futuras actividades agrícolas. Es importante destacar que la seguridad alimentaria no depende únicamente de la producción de alimentos, sino

también de su calidad, disponibilidad, acceso y aprovechamiento adecuado. Por ello, el programa busca que las participantes comprendan la importancia de producir alimentos inocuos, nutritivos y de manera responsable, fortaleciendo así las condiciones para una alimentación saludable.

FUNDESYRAM, con los programas que implementa, se está contribuyendo a fomentar Ecocomunidades, en donde la seguridad alimentaria y nutricional, se complementa con la sostenibilidad ambiental, con espacios seguros que potencian espacios comunitarios para el desarrollo de actividades complementarias como lo es el turismo rural.



18. Una cadena de valor de turismo resiliente en la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilimatepec



Josefina Del Carmen Velasquez, FUNDESYRAM

FUNDESYRAM y horizont3000, desde el 2005 vienen ejecutando el proyecto Economía Circular en PYMES: Gestión Sostenible y Reutilización de Residuos en Apaneca Ilimatepec, el cual cuenta con el financiamiento de la Unión Europea. La acción principal es fortalecer las capacidades de las MYPES del sector de turismo en la RBAI, para transformar los modelos de producción lineal a modelos de producción sostenibles con enfoque de economía circular, con énfasis en el uso de energía renovable y la optimización del recurso agua.

Uno de los resultados es “Garantizada una cadena de suministro resiliente y coherente con el enfoque de economía circular a empresas del turismo rural a través de un modelo de producción sostenible”, en el se plantea facilitar la articulación entre instituciones de gobierno y actores participantes (FUNDESYRAM, universidades, otros) para que las MYPES logren contar con una cadena de suministros necesarios para implementar los modelos productivos que la acción promueve. Al hablar de cadena de suministros se refiere a lograr un acceso sostenido a medios, capacitación y asistencia técnica que posibilite adoptar las tecnologías que contribuyen a una economía circular.

Los destinatarios de la acción son 280 personas propietarias y empleadas, vinculadas a 80 MYPES que se ubican en la RBAI. Esta cantidad de personas se desagregan de la siguiente manera: 120 mujeres, 110 jóvenes y 50 hombres, entre propietarios/as, empleados/as y productores/as agrícolas. De las 80 MYPES, 30 pertenecen al sector hoteles, hostales, restaurantes, transporte turístico y 50, están vinculadas a cafeterías, productores/as agroecológicos, procesadores de café, comercio, artesanos (madera, mimbre, reciclaje de madera, llanta, plástico), guías de turismo local.

Uno de los éxitos que del proyecto, es que ha logrado integrar en la cadena de valor de turismo a empresarios y emprendedores, lo que está fortaleciendo la cadena de suministros, conectando a restaurantes y hoteles con los proveedores bienes y servicios; tal es el caso de las fincas productoras de café, hortalizas, artesanos, frutas, miel y chocolate, quienes están comercializando sus productos y estableciendo acuerdos permanentes para la comercialización de sus productos.

Estudios realizados en el marco de la ejecución del proyecto, ha identificado oportunidades de encadenamiento en la cadena de valor de turismo, siendo las más importantes las siguientes:

1. Encadenamientos de materia orgánica. Los emprendimientos agroecológicos que producen y elaboran alimentos y prestan servicios turísticos, generan residuos orgánicos de forma constante, los cuales tienen potencial de transformarse en abonos orgánicos mediante compostaje que puede ser utilizado en viveros, fincas y parcelas agroecológicas del territorio, lo que daría como resultado reducir la dependencia de insumos externos y mejorar la fertilidad de los suelos y la resiliencia productiva; esta actividad puede conectarse con hoteles, hostales, restaurantes y cafeterías, y ser generadores de nuevos emprendimientos.
2. Encadenamientos entre agroecología, artesanía y turismo. En las discusiones y entrevistas, se identificaron oportunidades claras para integrar subproductos agrícolas (café, cacao, frutas) en la elaboración de cosmética natural, artesanías y productos con valor agregado; materiales naturales y recuperados en procesos artesanales; experiencias productivas (fincas, viveros, talleres) en la oferta de turismo rural, educativo y cultural. Estos encadenamientos permitirían diversificar ingresos, fortalecer la identidad del destino y mejorar la experiencia turística.
3. Encadenamientos de conocimiento y servicios. La diversidad de saberes existentes en el grupo de emprendimientos abre la posibilidad de intercambio de conocimientos técnicos y tradicionales; formación de redes locales de aprendizaje; compras y servicios compartidos; desarrollo de soluciones colectivas de bajo costo.

En conclusión, se puede afirmar que la aplicación de los principios de la Economía Circular en el sector de turismo de la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec, es fundamental para lograr una cadena de valor resiliente.



19. Pequeños paisajes que hacen historia en la vida de las familias socias del proyecto, ayudando a mejorar la economía, salud y medio ambiente



Samaria Herrera, FUNDESYRAM Suchitoto

El Río Quetzalapa, que en Nahuatl significa Río de Quetzales, actualmente es uno de los pocos ríos con aguas cristalinas, posee un área de pesca y vegetación a sus alrededores, pertenece a la cuenca del Río Sucio. El Río Quetzalapa transcurre en la parte suroriente del Distrito de Suchitoto, constituyendo en ciertos tramos sus límites con los distritos de Cinquera y Tenancingo.

En varias partes del lecho del río, se encuentran grandes piedras basálticas que contribuyen a la espectacularidad del paisaje; los accesos al río son muy variables por los distritos de Cinquera, Tenancingo y Suchitoto. En el lugar se disfruta de un ambiente de tranquilidad al contacto directo con la naturaleza que brinda paz y felicidad, así como también de un refrescante baño, o si lo prefiere puede descansar entre los árboles, que se encuentran en las riberas del río.

Los ríos de agua cristalina desempeñan funciones vitales en la salud y el bienestar de las poblaciones y de los ecosistemas presentes. Estos ríos son una fuente de agua dulce esencial para las personas,

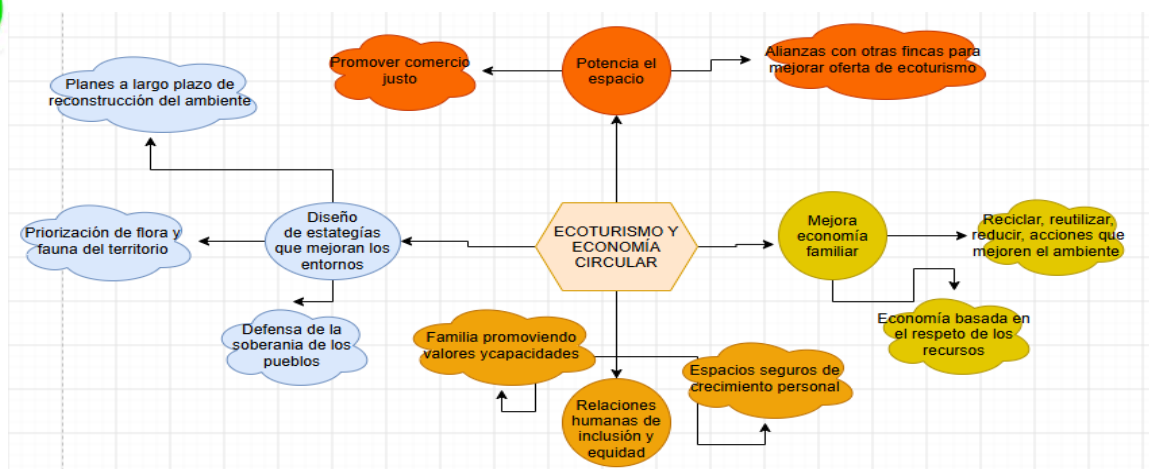
proporcionando agua para irrigación de cultivos y alimentación. Son además una fuente de energía hidroeléctrica. Los ríos cristalinos son un reflejo del equilibrio natural y de la calidad ambiental de sus entornos. La claridad del agua es un indicador de la salud de los ecosistemas acuáticos, la cual ve afectada en algunas regiones por varios factores de contaminación, como la cantidad de partículas suspendidas y la calidad del suelo ribereño.

Yo recuerdo que cuando tenía ocho años, ahora ya pasaron 21 años, departe del Centro Escolar Caserio Montepeque Canton Palacios, donde estude, nos sacaron a una excursión al Famoso Rio Quezalapa, lo menciono así por fue una experiencia inolvidable, observar un lugar hermoso lleno de vida acuática, silvestre y sus aguas cristalinas. Donde se podía escoger posas de agua fría y caliente.

Ahora actualmente es un rio que aun los habitantes gozan del recurso agua, ya que las familias socias del proyecto también aprovechan el agua para diversas actividades como riego de los cultivos establecidos por ellos y brindados por el proyecto. Familias que están participando en el establecimiento de cultivos en los macrotuneles comunitarios que el proyecto les ha entregado están obteniendo el recurso agua de este rio. Lo que les garantiza que las cosechas sean sanas, libre de metales pesados.



20. La economía circular y ecoturismo como apuesta de mejora de los territorios



Fuente: Elaboración propia,
Chalatenango

Flor Quintanilla, FUNDESARAM

Las familias buscan constantemente como mejorar su entorno económico, ambiental y social, que les permita generar oportunidades en sus territorios, tal es el caso de las apuestas de las fincas agroecológicas con la mayor intención de dinamizar su economía.

Actualmente está tomando mayor fuerza la importancia del cuidado de los recursos, desde una visión más humana y cercana a la realidad que acontece, como el calentamiento global, desastres e inundaciones; situaciones que acentúa aún más el cambio climático, que es una realidad en los territorios y deja al descubierto la vulnerabilidad humana, frente a estos episodios.

Observando todas estas implicaciones, las familias están apostándole a fincas integrales agroecológicas, como espacios para la implementación de modelos y principios de economía

circular, promoviendo la reutilización de los residuos, comprendiendo que nada es basura, todo se puede transformar a partir de procesos claves, que permita generar ingresos; además con esta apuesta, van descubriendo que el trabajar con armonía con el medio ambiente, les crea mayores beneficios, espacios que son potenciales para generar turismo responsable, que permite el involucramiento familiar, basado desde el respeto de las personas, que sobre todo, tienen un alto reconocimiento al valor que generan los recursos. Está armonía articula con diferentes personas que tienen el mismo interés: crear espacios que generen paz, pero que contribuyan a un mejor lugar para vivir y que eso les genere ingresos para seguir promoviendo acciones que garanticen la sostenibilidad de los territorios.

Estas fincas promueven también ese trato humano entre hombres y mujeres, donde se reconoce el valor que tiene cada uno en las diferentes apuestas de la vida, no se ven como competencia, sino más bien como complementos en el trabajo articulado que implica la agroecología, vista desde un estilo de vida, que promueve las relaciones humanas como igual.

Al reconocer que el ecoturismo y la economía familiar, están estrechamente ligadas, desde las acciones que se desarrollan y promueven, se garantiza que el ser humano y el medio ambiente creen esa sinergia de bienestar que tanto necesita.



21. Suchitoto, Cuna de Refugios Escondidos



Mayra Grande , FUNDESYRAM Suchitoto

Desde la perspectiva de FUNDESYRAM, los paisajes no deberían presentarse solamente como un lugar bonito para visitar, sino como un espacio natural que refleja el valor del territorio, la conservación ambiental y la participación comunitaria. En el municipio de Suchitoto, entre paisajes que conservan la riqueza natural de la zona, se encuentra el Salto de Los Limones, un espacio que invita a descubrir la belleza de la naturaleza y a valorar la importancia de proteger nuestros recursos naturales. El sonido del agua al caer, la vegetación que rodea el lugar y la diversidad de formas de vida que habitan estos espacios convierten al Salto de Los Limones en un escenario de gran belleza natural, naturaleza que debemos conservar.

La riqueza natural de Suchitoto forma parte del patrimonio de sus comunidades. Los ríos, quebradas, bosques, cultivos y paisajes ofrecen beneficios ambientales y también representan oportunidades para fortalecer la educación ambiental, el turismo responsable y la convivencia comunitaria; es un refugio para la biodiversidad, en donde la vegetación, los árboles y los cuerpos de agua crean condiciones para la presencia de diferentes especies de flora y fauna.

Suchitoto posee una riqueza paisajística que conecta a sus comunidades con los recursos naturales que las rodean. El Salto de Los Limones forma parte de esos lugares que permiten apreciar la relación entre agua, tierra, vegetación y vida. Promover una cultura de respeto y cuidado ambiental contribuye a construir comunidades más conscientes de la importancia de utilizar responsablemente los recursos naturales. La conservación de los espacios naturales requiere acciones cotidianas, por lo cual trabaja día a día FUNDESYRAM, creando conciencia a líderes y líderes para poner en cuenta las 7R en sus comunidades.

“La naturaleza de Suchitoto es vida, identidad y futuro; cuidarla es responsabilidad de todas y todos.”



22. Área natural protegida privada Finca Santa Marta



Kenia Arely Galdámez Escobar, FUNDESYRAM Chalatenango

Finca Santa Marta: producción, conservación y aprendizaje en la Montaña.

En el cerro El Tabacal, cantón Vainillas, Distrito de El Carrizal, Chalatenango Sur, se encuentra la Finca Santa Marta, ubicada en el macizo montañoso de la Montaña, entre los 1,200 y 1,350 metros sobre el nivel del mar. La finca cuenta con aproximadamente 32 manzanas, donde se cultiva café de variedades como Pacamara, Geisha, Catuai y Bourbon, además de cacao, plátano, cítricos y especies forestales. Las labores culturales se realizan respetando las 4R, bajo una metodología que contempla la producción orgánica dentro de la agenda de manejo.

La experiencia de la finca ha permitido establecer vínculos con compradores europeos de café, quienes han conocido los procesos productivos y la calidad del café. También ha recibido visitas de representantes de la cooperación internacional, entre ellos la Embajada de Francia, la Cooperación Italiana y la Cooperación Española. Asimismo, la cooperación de CRS (Catholic Relief Services) ha desarrollado reuniones con los propietarios del bosque de La Montaña relacionadas con proyectos como ReClima y Proyecto Cacao. También se ha recibido la visita de la Dirección Latinoamericana de la Cooperación Coreana, en el marco del proyecto COFPI.

Como parte de esta experiencia de intercambio de conocimientos, estudiantes del ITCHA visitan la Finca Santa Marta para conocer de primera mano la experiencia que se tiene en el manejo de la finca, aprendiendo sobre producción de café, prácticas orgánicas, conservación del bosque y alternativas vinculadas al ecodesarrollo.

Además, desde la Mesa de Propietarios del Bosque de La Montañona, se participa en espacios de consulta ciudadana relacionados con temas forestales, el proyecto Somos Río Lempa y la Comisión Nacional del Cacao. La Finca Santa Marta muestra cómo la producción agrícola, la conservación de los recursos naturales, la cooperación y la formación de estudiantes pueden integrarse, generando experiencias que contribuyen al ecoturismo, la economía circular y el desarrollo sostenible de las comunidades.



23. Ecoturismo y Economía Circular: Cero Desperdicio en Nuestra Mesa



Zein López, FUNDESYRAM RBA-I

La Reserva de la Biosfera Apaneca-Ilamatepec, reconocida por la UNESCO en 2007, abarca 59,056 hectáreas en los departamentos de Ahuachapán, Sonsonate y Santa Ana. Este territorio alberga una impresionante y única diversidad biológica, fuentes hídricas vitales y el emblemático circuito de la *Ruta de las Flores*.

En la actualidad, la región lidera un modelo innovador de ecoturismo regenerativo impulsado por principios de Economía Circular **“Un Turismo que Alimenta y Protege”**.

Septiembre nos invita a pensar en el turismo como una herramienta de conservación, cuando se depende la belleza y riqueza natural, como la que se encuentra en la RBAI, el visitante busca aire puro y comida auténtica. El Ecoturismo con enfoque de Economía Circular, significa que los restaurantes y hoteles de la zona se aseguran de que nada se desperdicie: desde la compra de ingredientes locales a nuestros agricultores, hasta el manejo final de las sobras de comida.

Para que un negocio turístico sea verdaderamente "verde", debe gestionar su energía de forma inteligente; cuando el turista ve que su restaurante favorito usa paneles solares o composta sus desechos, se convierte en un cliente fiel que valora el ecodesarrollo local. Es por eso que, fomentar la **“Energía Renovable para un Turismo Limpio”**, es una de las mejores opciones en la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec que se están implementado en las empresas de la cadena de valor de turismo, como, por ejemplo:

- **Biomasa para la Cocina:** Los desperdicios de alimentos que no se pueden evitar pueden transformarse en **biogás**. Esto evita que el negocio use gas propano comercial y reduce la basura orgánica que llega a los vertederos de la Reserva.

- **Refrigeración Solar:** Mantener los alimentos frescos sin gastar en recibos de luz caros es posible gracias a la energía del sol. Esto asegura que el turista consuma productos de alta calidad y con baja huella ambiental.

Por otra parte, al evitar el desperdicio de alimentos, el empresario ahorra dinero y protege los suelos de la reserva. Cada plato de comida que se sirve en Apaneca-Illamatepec cuenta una historia de respeto por la tierra.

¡Únete al Ecoturismo Regenerativo! Cuidar la Reserva Apaneca-Illamatepec es responsabilidad de todos. Al visitar la Ruta de las Flores, consume local, apoya establecimientos comprometidos con el residuo cero y respeta la vida silvestre



24. Resiliencia climática con economía circular, un cambio de mentalidad que transforma el paisaje



Manuel Vega, FUNDESYRAM Puxtla

De la Resiliencia con Economía circular al Ecoturismo: La Revolución Circular que Transforma el Paisaje Agrícola de Guaymango y Jujutla, en el corredor seco de El Salvador, las comunidades rurales están demostrando que el cambio climático no solo se puede enfrentar, sino que puede transformarse en una oportunidad para reinventar el territorio.

A través de una gestión estratégica respaldada por proyectos de donaciones extranjeras, los Distritos de Guaymango y Jujutla, en el municipio de Ahuachapán Sur, en El Salvador, se han convertido en el epicentro de un modelo agrícola vanguardista que apunta hacia la resiliencia climática, en donde la economía circular y la reconversión de las parcelas productivas se han convertido en futuros destinos ecoturísticos. Sembrando resiliencia, agua y suelo como pilares básicos, es el punto de partida de esta intervención dedicada en robustecer el potencial de las parcelas locales trabajando con tecnología apropiada, con recursos locales que además propician un aporte de soluciones basadas en la naturaleza.

Los fondos de cooperación internacional están permitiendo transferir recursos y conocimientos técnicos directamente a los productores, quienes toman a bien estas metodologías de intervención, lo que esta impulsando dejar atrás la agricultura tradicional de subsistencia para adoptar prácticas avanzadas de adaptación ambiental, en donde, el corazón operativo de estas fincas se sostiene sobre dos ejes fundamentales: Sistemas de cosecha de agua: Infraestructuras diseñadas para capturar y almacenar agua de lluvia, mitigando los prolongados periodos de sequía estacional y garantizando el riego continuo en las épocas más críticas. Obras de conservación de suelo y agua:

Implementación de barreras vivas, acequias de infiltración o de ladera, terrazas que previenen la erosión de la capa fértil de la tierra, terrazas individuales, barreras vivas, siembra de cultivos de cobertura entre las más sobresalientes obras que se están adoptando para la optimización, la infiltración hídrica y la revitalización de terrenos históricamente vulnerables.

El modelo de Economía Circular impulsa al rediseño de los paisajes rurales; esta transformación va más allá de producir alimentos de manera sostenible; se trata de una visión integral para cambiar el paisaje. Al incorporar los principios de la economía circular, las parcelas intervenidas funcionan como ecosistemas eficientes donde los residuos no existen: los desechos orgánicos se transforman en biofertilizantes, el agua se reutiliza de forma escalonada y la agrobiodiversidad protege los cultivos de plagas de forma natural, este enfoque circular está logrando restaurar la conectividad ecológica de Guaymango y Jujutla, devolviendo como resultado un cambio de paisajes que ahora cuentan incluso con potenciales turísticos, por el aumento de la biodiversidad y el equilibrio hídrico, además de otros recursos locales en cada finca.

El Horizonte sostenible se encuentra en la parcela como destino ecoturístico; la meta final de este esfuerzo colectivo tiene una mirada ambiciosa y sumamente innovadora: convertir la resiliencia en un motor económico complementario a través del ecoturismo. Las parcelas que hoy implementan estas tecnologías limpias y circulares se están preparando para abrir sus puertas al público, los visitantes podrán recorrer senderos agroecológicos, aprender de primera mano sobre la cosecha de agua, interactuar con un entorno natural recuperado y consumir productos locales directamente de la mata a la mesa. Este enfoque no solo diversificará los ingresos de las familias agricultoras de Jujutla y Guaymango, sino que posicionará a la región como un referente de turismo consciente y educativo a nivel nacional e internacional. La cooperación internacional y al esfuerzo incansable de los productores, el paisaje de la zona occidental está cambiando. Lo que comenzó como una respuesta a la crisis climática está floreciendo hoy como un modelo productivo integral, demostrando que la tierra bien cuidada no solo alimenta, sino que también inspira.



25. “El Oasis, como fuente del desarrollo ecoturístico en Suchitoto”



Dolores Guillen, FUNDESYRAM Suchitoto

Por estar en un mes de fiestas celebrando la independencia de El Salvador, quiero resaltar el trabajo que realizan las organizaciones sin fines de lucro por el desarrollo ecoturístico de las comunidades rurales. En esta ocasión quiero resaltar la labor que realiza **FUNDESYRAM** en Suchitoto, con los

proyectos que impulsan la transición de la agricultura convencional hacia sistemas agroecológicos sustentables que están fortaleciendo y recuperando los recursos naturales de las comunidades rurales.

Por medio de los proyectos ejecutados, se ha contribuido en la protección de la subcuenca del río Quezalapa, uno de los recursos naturales más valiosos del Distrito Suchitoto, río de agua cristalinas y un entorno ecológico saludable, **FUNDESYRAM** brinda con sus acciones está contribuyendo a la sostenibilidad y conservación ambiental. La relación entre la salud de los ecosistemas y el desarrollo socioeconómico de las comunidades rurales es un eje fundamental para la sostenibilidad social y ambiental.

La **Fundación para el Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental (FUNDESYRAM)** ha centrado gran parte de sus esfuerzos en la subcuenca del río Quezalapa, implementando prácticas agroecológicas que no sólo garantizan la seguridad alimentaria, sino que han transformado el paisaje rural en un activo estratégico para el ecoturismo.

Quiero presentar el centro turístico “El Oasis” está en la cuenca del Río Quezalapa(en náhuatl significa “Río de Quetzales”) en comunidad Agua Caliente Suchitoto. Este río se ha consolidado como un atractivo turístico por presentar piedras basálticas, pozas naturales aptas para el baño, paisajes llamativos, presenta espacios para el descanso, convivencia familiar y un ambiente de tranquilidad. **“El verdadero desarrollo no destruye el futuro, lo siembra y lo protege”.**

Fomento del ecoturismo y la economía circular: una experiencia que potencia las fincas, comunidades, la agroecología y el ecodesarrollo



26. Caso de estudio: Hostal y Restaurante Las Lomas, Santa Ana



César Méndez, FUNDESYRAM Apaneca

El turismo desarrollado en contacto con la naturaleza representa una oportunidad para dinamizar las economías locales que generan empleo, y promueven el valor los recursos naturales y culturales de los territorios. Sin embargo, también plantea el desafío de utilizar responsablemente el agua, la energía eléctrica y los materiales, reducir los residuos generados por la actividad turística y procurar que los beneficios económicos alcancen a las familias, productores y comunidades. En este contexto, la economía circular contribuye para fortalecer el ecoturismo y avanzar hacia modelos empresariales que integren la sostenibilidad ambiental, desarrollo económico e inclusión social.

Una experiencia que refleja esta visión es el Hostal y Restaurante Las Lomas, ubicado en Santa Ana, en la carretera hacia el Parque Nacional Cerro Verde. El establecimiento se desarrolla en un entorno rodeado de vegetación y ofrece alojamiento, gastronomía y espacios de recreación vinculados con la naturaleza. Su propuesta también incorpora productos representativos del territorio, como el jocote de corona y el café producido en la zona, fortaleciendo la relación entre gastronomía, producción local y experiencia turística.

Detrás de esta iniciativa se encuentra el liderazgo de Anna Emeli Flores de Mayén, quien junto con su familia impulsa el funcionamiento y desarrollo del establecimiento. Su experiencia permite incorporar un componente fundamental dentro de la sostenibilidad: la participación y liderazgo de las mujeres en las actividades económicas y empresariales. Anna representa cómo una mujer puede liderar un negocio turístico, tomar decisiones, involucrar a su familia y, al mismo tiempo, promover prácticas que buscan establecer una relación más responsable entre la actividad empresarial y el ambiente. Este liderazgo adquiere especial relevancia porque permite comprender que la economía circular no se limita al aprovechamiento de residuos o al ahorro de recursos. También debe generar oportunidades para que mujeres y hombres participen en condiciones de mayor equidad en los procesos económicos. Una empresa familiar liderada por una mujer contribuye a visibilizar las capacidades femeninas dentro del sector turístico y puede convertirse en una referencia para otras mujeres que buscan iniciar o fortalecer sus propios emprendimientos.

Una de las prácticas ambientales más relevantes implementadas por Las Lomas, es la captación y aprovechamiento del agua lluvia. El establecimiento cuenta con canales instalados en los techos que recolectan el agua durante las precipitaciones y la conducen mediante tuberías hacia dos grandes cisternas ubicadas debajo de las instalaciones. De esta manera, un recurso que podría perderse mediante la escorrentía es captado y almacenado para su posterior aprovechamiento. Esta práctica representa de manera sencilla uno de los principios de la economía circular: aprovechar mejor los recursos disponibles y reducir la dependencia de fuentes convencionales. En una actividad como el turismo, donde el agua constituye un recurso indispensable para diferentes operaciones, disponer de infraestructura para almacenar agua lluvia fortalece la capacidad del establecimiento para realizar una gestión más eficiente del recurso hídrico. Además de su utilidad práctica, este sistema posee un importante potencial demostrativo. Las personas que visitan Las Lomas pueden conocer que detrás de la experiencia turística existen acciones de aprovechamiento responsable de los recursos naturales. De esta manera, la infraestructura ambiental también puede convertirse en una herramienta de educación y sensibilización, mostrando que las soluciones sostenibles pueden integrarse a las actividades cotidianas de una empresa turística.

A esta experiencia se suma la separación de residuos sólidos que realizada dentro del establecimiento. Separar los materiales desde el lugar donde son generados constituye un paso esencial para facilitar su aprovechamiento y evitar que residuos con posibilidades de recuperación terminen mezclados con aquellos que requieren disposición final. Captación de agua lluvia y separación de residuos representan así acciones concretas mediante las cuales Las Lomas comienza a integrar principios circulares dentro de su gestión empresarial.

Otro elemento que fortalece esta experiencia es la participación de Las Lomas en el Diplomado en Economía Circular, desarrollado como parte del proyecto *Economía Circular en PYMES: Gestión Sostenible y Reutilización de Residuos en Apaneca-Ilamatepec*, implementado por FUNDESYRAM y HORIZONT3000. El proceso formativo permitió abordar diferentes componentes de la economía circular y relacionarlos con la realidad de las micro y pequeñas empresas vinculadas principalmente al sector turístico.

Las Lomas también forma parte de la red de MYPES participantes en el proyecto de Economía Circular, lo que permite que su experiencia no permanezca aislada. Compartir conocimientos con otras empresas y emprendimientos facilita conocer diferentes soluciones, intercambiar

experiencias y construir relaciones de colaboración dentro del territorio. El aprendizaje generado mediante estos procesos permite observar las prácticas existentes con una nueva perspectiva. La captación de agua lluvia deja de ser únicamente una infraestructura para almacenar agua y comienza a reconocerse como parte de una estrategia de eficiencia de recursos; la separación de residuos se vincula con la recuperación y valorización de materiales; mientras que las compras y el consumo de productos locales pueden fortalecer circuitos económicos de proximidad. Este proceso muestra también la importancia de aprender haciendo. Los conocimientos adquiridos en una capacitación adquieren mayor valor cuando pueden relacionarse con las necesidades reales de una empresa. En Las Lomas existe una base concreta desde la cual continuar avanzando: prácticas ambientales ya implementadas, conocimiento adquirido sobre economía circular y una familia comprometida con el desarrollo de su establecimiento.

Las características de Las Lomas también permiten relacionar la economía circular con las fincas, la agroecología y las comunidades. La utilización de productos locales en su oferta gastronómica representa una oportunidad para que parte del valor generado por el turismo permanezca dentro del territorio. El establecimiento ha incorporado productos característicos de la zona, destacándose el jocote de corona, utilizado en diferentes preparaciones gastronómicas, así como el café producido localmente.

Fortalecer esta relación genera beneficios en diferentes direcciones. Las fincas encuentran nuevas oportunidades para comercializar frutas, café, miel, hortalizas, plantas aromáticas y otros productos; los establecimientos turísticos acceden a alimentos frescos y con identidad territorial; y los visitantes no solamente disfrutan de un producto o plato terminado, sino que también pueden conocer su origen, las personas que participan en su producción y las prácticas que forman parte de estos procesos. A esta dinámica se suma la articulación promovida mediante la implementación del Proyecto de Economía Circular, que ha contribuido a establecer una red de proveedores dentro de la Reserva de Biosfera Apaneca-Illamatepec (RBA-I), integrada por productores, emprendimientos y MYPES que avanzan en la incorporación de principios y prácticas de economía circular. Esta vinculación fortalece los encadenamientos locales, promueve el consumo de productos del territorio y permite que una mayor parte de los beneficios generados por la actividad turística permanezca y se dinamice dentro de la propia Reserva de Biosfera. Dentro de esta articulación territorial, la agroecología se convierte en un puente entre las fincas, los establecimientos turísticos y las comunidades.

Esta relación puede fortalecerse aún más mediante la aplicación de los principios de la economía circular, especialmente en el aprovechamiento de los recursos que se generan a lo largo de la cadena. Los residuos orgánicos provenientes de restaurantes y otras actividades turísticas pueden dejar de considerarse únicamente como desechos y convertirse en recursos con posibilidades de valorización, por ejemplo, mediante procesos de compostaje que permitan producir abonos orgánicos que puedan retornar a huertos, jardines o sistemas productivos. De esta manera, se comienza a cerrar progresivamente el ciclo: la finca produce de manera sostenible, el establecimiento turístico adquiere, transforma y comercializa los productos, el visitante consume y valora la identidad del territorio, y los residuos aprovechables pueden reincorporarse nuevamente a los procesos productivos. Esta dinámica permite que agroecología, turismo y economía circular se complementen y contribuyan conjuntamente al ecodesarrollo de la RBA-I.

La experiencia de Anna Emeli Flores de Mayén y su familia incorpora una dimensión humana que resulta fundamental para comprender el desarrollo sostenible. Las transformaciones empresariales no ocurren solamente mediante infraestructura o tecnología; necesitan personas dispuestas a aprender, tomar decisiones y aplicar cambios dentro de sus negocios.

El liderazgo femenino de Las Lomas permite mostrar que las mujeres también ocupan un papel estratégico en la construcción de nuevos modelos empresariales vinculados con la sostenibilidad. Participar en procesos formativos, integrarse a una red de MYPES y aplicar prácticas ambientales dentro de su establecimiento fortalece no solamente al negocio familiar, sino que contribuye a generar referentes para otras mujeres emprendedoras del territorio.

Asimismo, el carácter familiar del establecimiento permite que los conocimientos y responsabilidades puedan compartirse entre generaciones. Esto fortalece la continuidad del emprendimiento y demuestra que las prácticas sostenibles pueden incorporarse progresivamente a la cultura empresarial y familiar. Esta experiencia permite vincular de manera concreta economía circular, ecoturismo, género y ecodesarrollo. El desarrollo económico generado por una empresa turística puede coexistir con el aprovechamiento responsable de los recursos naturales y con mayores oportunidades de participación económica para las mujeres.

El caso del Hostal y Restaurante Las Lomas demuestra que avanzar hacia un turismo más sostenible no necesariamente comienza con grandes transformaciones. Puede iniciar aprovechando aquello que el territorio ofrece y modificando progresivamente la manera en que una empresa utiliza sus recursos. Captar el agua lluvia, separar los residuos, consumir productos locales, participar en procesos de formación y compartir conocimientos con otras MYPES son acciones que, articuladas, contribuyen a construir una visión empresarial diferente. El siguiente desafío consiste en continuar fortaleciendo y haciendo visibles estas prácticas. Las Lomas posee condiciones para convertir sus acciones ambientales en parte de la propia experiencia turística, permitiendo que quienes visitan el establecimiento conozcan el sistema de captación de agua, comprendan la importancia de separar los residuos e identifiquen la procedencia de los productos locales que consumen. De esta manera, el turismo puede convertirse también en una herramienta educativa y demostrativa, capaz de motivar cambios en visitantes, empresas y comunidades. Cada práctica implementada puede mostrar que es posible desarrollar actividades económicas utilizando de mejor manera los recursos disponibles.



27. Fomento del ecoturismo “economía circular” que potencian también las fincas, comunidades, la agroecología y el desarrollo



Alberto José SantanaMendoza, FUNDESYRAM RBA-I

Fincas, agroecología y desarrollo sostenible en la Reserva de Biosfera Apaneca-Ilamatepec

Casa conejo: sembrando experiencias, cosechando desarrollo

La Reserva de Biosfera Apaneca-Ilamatepec representa uno de los territorios de mayor importancia ambiental, productiva y cultural de El Salvador. Declarada por la UNESCO en septiembre de 2007, comprende territorios de los departamentos de Ahuachapán, Santa Ana y Sonsonate, donde convergen bosques, volcanes, lagunas, cafetales bajo sombra, comunidades rurales y una importante riqueza cultural. Su modelo busca armonizar la conservación de la naturaleza, el desarrollo sostenible y el apoyo a la investigación, educación y capacitación ambiental.

En este contexto, el ecoturismo con enfoque de economía circular constituye una oportunidad para transformar las actividades turísticas en motores de conservación y desarrollo local. No se trata únicamente de visitar un lugar natural, sino de generar experiencias que permitan al visitante conocer cómo se producen los alimentos, cómo se conservan los recursos naturales, cómo se aprovechan los residuos y cómo las comunidades pueden generar ingresos sin deteriorar el territorio.

En el corazón de Los Naranjos, Casa Conejo representa una experiencia que vincula naturaleza, agricultura regenerativa, turismo y desarrollo comunitario. Su propuesta permite comprender cómo los recursos del territorio pueden convertirse en oportunidades para generar valor de manera responsable, integrando la producción agrícola orgánica, la conservación de la biodiversidad, la gastronomía y las experiencias de contacto con la naturaleza. Desde una perspectiva de economía circular, esta articulación busca que los beneficios generados por el turismo trasciendan la experiencia del visitante y contribuyan al fortalecimiento de las economías locales, la generación de oportunidades para las comunidades y la conservación del entorno.

Con ellos se puede identificar el potencial de poder sembrar experiencias como valor en el territorio; el poder cosechar experiencia a través de convertir ese valor en oportunidades sostenibles para las personas y las futuras generaciones.

La experiencia turística está vinculada con una finca botánica, jardines y viveros, además de actividades relacionadas con la agricultura regenerativa. La oferta también incluye experiencias de naturaleza y senderismo, aprovechando el paisaje volcánico y cafetalero de Los Naranjos, el proyecto procura que diferentes actividades sean desarrolladas por personas de las comunidades cercanas, incluyendo cocina, limpieza, guianza, agricultura, bienestar y mantenimiento. Esta visión amplía el concepto tradicional de economía circular. No se limita al reciclaje de materiales, sino que incorpora una dimensión económica y social, buscando que los beneficios generados por el turismo permanezcan y se multipliquen dentro del territorio.

Agricultura regenerativa y turismo

Casa Conejo integra una finca botánica, jardines, viveros, obras de conservación de suelo y agua que presenta oportunidades para que los visitantes conozcan experiencias relacionadas con la agricultura orgánica en un ambiente de 1350 msnm y el desarrollo comunitario. Cuando el visitante conoce el territorio, tiene la capacidad de poder tener la experiencia de poder identificar diferentes obras de conservación, tener la experiencia de cultiva y consumir productos locales orgánicos y participa en actividades relacionadas con la naturaleza, el turismo puede convertirse en una herramienta para poner en valor los recursos naturales y culturales.

La economía circular aplicada al ecoturismo puede ayudar a generar nuevas oportunidades a partir de los recursos existentes, reducir desperdicios, fortalecer la producción local, crear empleos y promover una relación más responsable entre visitantes, comunidades y naturaleza.

Casa conejo: una experiencia donde el ecoturismo busca convertirse en motor de desarrollo

Este enfoque contribuye a fortalecer la educación ambiental y agroecológica, mostrando que una finca puede cumplir diferentes funciones simultáneamente: producir, conservar biodiversidad, educar, recibir visitantes y generar ingresos a personas locales, entre otras actividades ya que la agricultura regenerativa busca mejorar las condiciones del suelo, favorecer los ciclos naturales y fortalecer la capacidad del agroecosistema. En un territorio cafetalero como Los Naranjos, este enfoque se complementa con la conservación de árboles de sombra, protección del suelo, manejo responsable del agua, biodiversidad y aprovechamiento de materia orgánica se puede expresar que se está **sembrando experiencias, cosechando desarrollo**.



28. Más allá de una finca: el ecoturismo como una oportunidad para iluminar las comunidades.



Rosibel Aviles, FUNDESYRAM RBA-I

En nuestras comunidades existen fincas que además de desarrollar actividades productivas, han encontrado en el ecoturismo una oportunidad para dar a conocer el trabajo que realizan y mostrar que es posible producir de una manera diferente. Son fincas que han ido incorporando prácticas agroecológicas y que cuentan con diferentes componentes productivos, entre ellos la producción

animal, hortalizas, frutales y otras actividades que hacen de estos espacios lugares diversos y con mucho potencial para compartir experiencias; tienen algo importante que mostrar. En ellas se puede encontrar producción de alimentos, conservación de los recursos naturales, aprovechamiento de los recursos disponibles y conocimientos que han sido construidos desde la experiencia de quienes trabajan la tierra. Son espacios que se convierten en lugares de aprendizaje, donde otras personas pueden conocer y observar que la agroecología es parte de una forma de vida y de una manera diferente de relacionarnos con el territorio.

Sin embargo, existe un reto que debemos comenzar a observar: muchas de estas iniciativas se encuentran de manera aislada dentro de las comunidades. Podemos encontrar una finca que desarrolla buenas prácticas agroecológicas, que produce de manera diversificada y que recibe visitantes para compartir sus experiencias, pero alrededor de ella pueden existir otras familias y productores que todavía no están vinculados a este proceso. Es aquí donde surge la necesidad de pensar en una estrategia diferente. No se trata solamente de identificar y dar a conocer las fincas que ya realizan ecoturismo.

Es necesario fortalecer su vinculación con otras iniciativas y generar condiciones para que más familias puedan incorporarse, de acuerdo con sus propias capacidades y recursos. Una finca puede ser un referente, pero cuando varias fincas comienzan a compartir una misma visión, el impacto puede ser diferente.

Me gusta pensar en estas experiencias como farolitos dentro de una comunidad. Un farolito puede iluminar un espacio, mostrar un camino y llamar la atención de quienes están cerca. Pero si tenemos varios farolitos distribuidos en diferentes lugares, la iluminación puede ser mucho mayor. De la misma manera, una finca agroecológica que desarrolla ecoturismo puede ser ese primer farolito que muestra una experiencia. Puede inspirar, enseñar y demostrar que existen otras formas de producir y de aprovechar los recursos del territorio. Pero necesitamos que existan más farolitos, más familias, más fincas y más iniciativas que compartan algunos ideales relacionados con la producción sostenible, la conservación, la alimentación saludable y el cuidado del medio ambiente. Esto implica pasar de pensar únicamente en la finca como una unidad aislada a pensar en el territorio como un conjunto de oportunidades. Podríamos imaginar comunidades donde existan diferentes fincas, cada una tendría sus propias características, pero podrían estar conectadas por una misma visión de desarrollo. Esta articulación permitiría que el ecoturismo no dependa únicamente de un lugar, sino que pueda construirse una experiencia comunitaria.

Aquí es donde la economía circular puede encontrar un espacio importante. Los productos que se generan en las fincas pueden ser utilizados dentro de la misma comunidad; los residuos orgánicos pueden regresar a los sistemas productivos mediante la elaboración de compost; los alimentos pueden transformarse y comercializarse; y los servicios que se ofrecen a los visitantes pueden generar ingresos para diferentes familias. De esta manera, los recursos no tienen que salir inmediatamente del territorio.

Pueden circular entre las diferentes actividades y convertirse en oportunidades para otras personas. Pero para lograrlo necesitamos organización, acompañamiento y, sobre todo, disposición para compartir. No significa que todas las fincas tengan que hacer exactamente lo mismo. Cada una puede aportar desde sus propias capacidades. Lo importante es encontrar esos puntos de encuentro que permitan construir un sinergismo entre las iniciativas existentes. Compartir experiencias, aprender unos de otros, identificar capacidades, promover nuevas prácticas y

acompañar a quienes están iniciando puede hacer que una experiencia individual se convierta poco a poco en un proceso colectivo.

Desde esta perspectiva, el ecoturismo puede ser mucho más que una actividad para recibir visitantes. Puede convertirse en una herramienta para visibilizar el trabajo de las comunidades, fortalecer la agroecología, dinamizar la economía local y promover el ecodesarrollo. El desafío está en lograr que esas experiencias no permanezcan aisladas. Que el farolito que ya existe pueda ayudar a encender otros, y que esos nuevos farolitos encuentren la manera de conectarse. Porque una finca puede demostrar que el cambio es posible, pero una comunidad organizada puede hacer que ese cambio tenga mayor alcance.



29. El ecoturismo y su vinculación al ecodesarrollo y economía circular en el Núcleo de la Laguna, Chalatenango Sur



Claribel Landaverde Orellana, FUNDESYRAM Chalatenango

En el núcleo de la Laguna del Departamento de Chalatenango Sur, se está implementado una iniciativa que promueve el ecoturismo, una economía más sostenible y circular, que va más allá de los beneficios económicos, sino además sociales, ambientales. Así concretamente en el núcleo de la Laguna, se ha identificado diversas rutas que faciliten el acercamiento con turistas. La iniciativa actualmente es articulada y acompañada desde Bitcoin La Laguna, Comité de Desarrollo Turístico, La mancomunidad la Montañona, quienes están definiendo concretamente rutas y articulando para ofrecer una gama turística más amplia que va desde la promoción gastronómica, apiarios, hoteles, fincas agroecológicas, bosques cafetaleros, hostales, cascadas naturales, visitas a las montañas, cafeterías etc.

De esta manera la economía se mueve, no sólo por la participación de agentes externos, sino también por la RAES (Red Agroecológica de El Salvador) se ha promovido la articulación de experiencias agroecológicas a nivel nacional, con el acompañamiento de FUNDESYRAM, la red se va formando y fomentando en la misma localidad, creando un abanico de posibilidades y los beneficios que son más tangibles entre los actores involucrados de este esfuerzo. Así mismo; se organizan ferias locales, artísticas culturales, de emprendedurismo y festivales de café, festival navideño entre otros.

El turismo ayuda a fortalecer las alianzas comerciales a nivel territorial, nacional e internacional, así mismo cuando los actores locales son partícipes de espacios desde la planificación, ejecución y monitoreo de acciones los resultados se vuelven más satisfactorios y compartidos.



30. Condiciones para construir gobernanza territorial en el desarrollo de eco comunidades a través del ecoturismo y la economía circular



Rafael Cortés, FUNDESYRAM Apaneca RBA-I

¿Qué hace falta para que una comunidad pueda convertir sus recursos naturales, su producción y sus conocimientos en oportunidades de desarrollo sostenible? La respuesta requiere mucho más que tener paisajes atractivos o iniciativas locales. Hace falta articular políticas públicas, normativa, planificación territorial, capacidades comunitarias y alianzas entre los diferentes actores que intervienen en el territorio. En este contexto, el ecoturismo y la economía circular pueden complementarse para impulsar un modelo de codesarrollo, donde la actividad económica contribuya a conservar los ecosistemas, fortalecer las economías locales y generar oportunidades para las comunidades.

Si nos vamos al marco nacional para avanzar hacia la sostenibilidad, El Salvador cuenta con instrumentos que ofrecen bases importantes para este propósito. El Plan Nacional de Turismo El Salvador 2030 plantea la participación de comunidades y pobladores en la protección de los recursos turísticos y contempla acciones para promover modalidades de consumo y producción sostenible, buenas prácticas ambientales y programas de reducción, reutilización y reciclaje en establecimientos turísticos. A ello se suma la Ley de Gestión Integral de Residuos y Fomento al Reciclaje, que establece un marco para el aprovechamiento, valorización y manejo adecuado de los residuos, incorporando principios vinculados con la economía circular. Su reglamento desarrolla instrumentos, responsabilidades e indicadores para su aplicación. Asimismo, la Estrategia Nacional de Biodiversidad y su Plan de Acción 2025–2030, por ejemplo, plantea integrar la conservación de los ecosistemas con actividades productivas y económicas como el turismo a través de la planificación territorial.

Esta visión también encuentra respaldo en la Agenda 2030. El ODS 8, mediante la meta 8.9, plantea promover políticas de turismo sostenible que generen empleo y promuevan la cultura y los productos locales; mientras que la meta 12.b propone desarrollar instrumentos para medir los impactos del turismo sobre el desarrollo sostenible.

A ellos se relacionan directamente los ODS 11, sobre comunidades sostenibles; 12, sobre producción y consumo responsables; 13, sobre acción climática; 15, sobre ecosistemas terrestres; y 17, sobre alianzas. Por ello, los ODS pueden funcionar como una hoja de ruta para traducir la sostenibilidad en resultados verificables: empleo local, participación comunitaria, reducción de residuos, conservación de agua y biodiversidad, fortalecimiento de emprendimientos y alianzas activas.

Recordemos que una eco comunidad no puede construirse desde una sola institución, se requiere trabajar en diferentes niveles. Desde el ámbito nacional se requieren políticas, regulación,

asistencia técnica, información y mecanismos de financiamiento. En el ámbito municipal y territorial son necesarios el ordenamiento, la gestión ambiental, infraestructura y espacios de coordinación. Y en el nivel comunitario se necesita organización para identificar recursos, diseñar experiencias, gestionar emprendimientos y decidir cómo se distribuyen los beneficios.

A esta estructura deben incorporarse productores, cooperativas, mujeres, jóvenes, empresas turísticas, organizaciones sociales, academia y cooperación. Así, una finca agroecológica puede vincularse con la gastronomía local; los residuos orgánicos pueden regresar a la producción mediante compostaje; los jóvenes pueden aportar en la promoción y comunicación del territorio a través de visita guiadas; y los emprendimientos comunitarios pueden integrarse a la cadena de valor turística.

El desafío, por tanto, no consiste únicamente en crear nuevas iniciativas, sino en conectar estos instrumentos y convertirlos en acciones concretas en los territorios así buscar mantener el valor de los recursos dentro del territorio y cerrar ciclos entre producción, consumo, aprovechamiento y conservación. Hace falta pasar de iniciativas aisladas a procesos territoriales articulados. Las leyes y políticas nacionales establecen condiciones y responsabilidades; los compromisos internacionales proporcionan objetivos y criterios; las instituciones pueden aportar regulación, asistencia y recursos; y las comunidades aportan conocimiento, organización, identidad y capacidad de acción.

Una eco comunidad requiere una visión compartida, participación de sus actores, planificación, capacidades, mecanismos de financiamiento y alianzas de largo plazo. Necesita que el turismo genere valor sin deteriorar los recursos que lo hacen posible, que la producción local encuentre nuevos mercados y que los beneficios permanezcan, en la medida de lo posible, en las familias y emprendimientos del territorio. El reto no es solamente desarrollar destinos turísticos sostenibles, sino construir territorios capaces de producir, conservar y prosperar al mismo tiempo. La economía circular y el ecoturismo pueden ser parte de ese camino cuando se respaldan en políticas coherentes, gobernanza participativa y comunidades protagonistas de su propio desarrollo.



31. Ecoturismo con enfoque de economía Circular que potencia fincas y comunidades que fomentan la agroecología y el codesarrollo



Mauricio Edenilson Muñoz Grijalva, FUNDESYRAM Puxtla

La experiencia que se puede mencionar es la de la finca Microclima del productor Emerson García, de la zona de Nahuizalco, la cual a lo largo la han formado como turística para las personas que le interesa conocer sobre agricultura y otros temas.

La finca maneja diferentes agroecosistemas productivos en donde se implementan prácticas agroecológicas, cuenta con producción de cacao y frutales como nances, productos que son comercializados al mayoreo y menor; también lo vende como dulces fermentados y otras presentaciones. En la finca se cuenta con otros cultivos como güisquil, piña y chipilín. A la vez, tienen una gran riqueza natural dentro de la finca, como la cascada que se ha convertido en un destino turístico, generando beneficios económicos y ambientales a la familia.

El manejo de los cultivos es de manera agroecológica utilizando insumos que se encuentran dentro su finca, como los brotes de bambú para foliar utilizado en el crecimiento de las plantas, plantas utilizadas como insumo para elaborar repelentes para las plagas; lo que implica una mayor sostenibilidad económica. Las hojarascas y de más desperdicios orgánicos para hacer composta y utilizarlo como abono para las plantas.

El productor a la vez, es un guía turístico de la zona de Nahuizalco, que realiza caminatas a diferentes puntos, uno de ellos es su finca, la cual hace un recorrido por los diferentes puntos en donde enseña la producción que tiene en la finca, el manejo que realiza en el cultivo y cosecha, explicando el aprovechamiento de los recursos que tiene en su finca, para que los visitantes aprenden un poco sobre el manejo y cosecha de los productos, convirtiéndose en una experiencia de disfrute y aprendizaje.



32. Aprendizaje en economía circular de emprendedores del sector turístico de la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilimatepec



Laura

Sofía Posada Hidalgo, FUNDESYRAM RBA-I

La economía circular en el turismo busca reducir el desperdicio y aprovechar mejor los recursos durante el desarrollo de las actividades turísticas que realizan las MYPEs. A diferencia del modelo tradicional de “usar y desechar”, propone reducir, reutilizar, reparar, reciclar y regenerar los recursos; que son aplicables a hoteles, restaurantes, agencias de viajes, transporte y destinos turísticos.

En el Diplomado de Economía Circular, desarrollado por FUNDESYRAM y horizont 3000, con el financiamiento de la UE, se presentaron una serie de carteles que mostraban el aprendizaje obtenido de las y los participantes, que reflejaba el nivel de apropiación para la acción, siendo estos los siguientes: reducir residuos que implica disminuir el uso de plásticos de un sólo uso y evitar el desperdicio de alimentos. Ahorrar recursos: utilizar sistemas eficientes para reducir el consumo de agua y energía. Reutilizar: emplear mobiliario, materiales y productos durante más tiempo. Aprovechar los alimentos: donar excedentes o convertir residuos orgánicos en compost. Utilizar energías renovables: incorporar energía solar u otras fuentes renovables en hoteles y establecimientos. Diseñar alojamientos sostenibles: utilizar materiales duraderos, reciclados o de origen local. Proteger el entorno: promover actividades turísticas que conserven los ecosistemas y benefician a las comunidades locales.

Las y los participantes en el Diplomado de Economía Circular, evidenciaron que en la región de la Reserva de la Biosfera Apaneca-Ilimatepec, algunos de los hoteles, cafés, restaurantes y artesanos están implementado en sus negocios prácticas de la economía circular. Hoy los empresarios son personas con conciencia ambiental y reconocen que cuidar los recursos no sólo garantiza la sostenibilidad ambiental sino también, la sostenibilidad económica y social.

En el bello pueblo de Apaneca, encontramos Ecolecafé, un acogedor lugar, el cual ofrece todo tipo de bebidas a base de café producido orgánicamente; en su menú también ofrecen postres como quesadilla salvadoreña y chessecake de jabuticaba. Este negocio implementa una variedad de

prácticas circulares, una de ellas es la separación y manejo de residuos orgánicos e inorgánicos. De los residuos orgánicos, producen composta, abono que luego es utilizado en su parcela para árboles y hierbas aromáticas, las cuales son utilizadas en la cafetería para la preparación de sus recetas. En su finca practican la cosecha de agua lluvia, y el uso de sistemas agroforestales. Y En la cafetería el consumo de bolsas plásticas ha sido reducido en un 80%, y ya se están buscando alternativas para reducirlo al 100%.

Una práctica muy importante de la economía circular es el establecer alianzas con emprendedores y productores de la zona, debido a que esto dinamiza el comercio, crea una sinergia y un efecto multiplicador. Los propietarios de Ecolecafé cuentan con alrededor de 25 productores con los que trabajan, en conjunto ayudándolos a comercializar y a promover sus productos, además, casi el 70% de su café es producido por terceros.

Otro ejemplo destacado de una empresa que implementa prácticas de economía circular es el Hostal Santa Clara, un bello establecimiento ubicado en el Distrito de Apaneca. Desde hace algún tiempo, el hostel ha incorporado prácticas sostenibles como la captación y aprovechamiento de agua lluvia, el uso de energías renovables mediante la instalación de paneles solares. Estas iniciativas contribuyen al uso eficiente de los recursos naturales y representan prácticas fundamentales dentro del enfoque de la economía circular. Sin embargo, su propietaria admite que, con el Diplomado de economía circular ha incrementado sus conocimientos y su conciencia ambiental, y reconoce que existen más prácticas sostenibles que puede implementar en su hostel. Expresa, en sus propias palabras, “después del Diplomado hemos comprendido mejor nuestro papel y cómo nuestras acciones impactan; además, ampliamos nuestros conocimientos sobre los principios clave dentro de la economía circular”. También declara que sus principales aprendizajes durante el diplomado han sido el reconocer la importancia del manejo adecuado de los residuos y del uso responsable de los recursos. Reconoció que, desde el inicio de los procesos, es posible prolongar la vida útil de los materiales mediante prácticas como la reutilización y el reciclaje. También identificó que la reducción de residuos en los negocios contribuye al cuidado del medio ambiente y favorece la conservación de los recursos naturales para las futuras generaciones. Entre los aprendizajes adquiridos destaca la importancia de reconocer que, incluso desde pequeñas acciones, es posible generar cambios y asumir compromisos hacia prácticas más sostenibles, como evitar productos desechables, realizar compras locales y compartir conocimientos para educar e inspirar a otras personas. A lo largo del diplomado, fortaleció sus conocimientos sobre la economía circular como un modelo que promueve un futuro más sostenible mediante la producción responsable, la distribución eficiente, el consumo consciente y el aprovechamiento adecuado de los recursos. Asimismo, identificó beneficios como la reducción de costos, el cuidado del medio ambiente, la generación de empleo y la conservación de recursos para las futuras generaciones.

Finalmente, destacó la importancia del trabajo colaborativo y de generar alianzas entre empresas, comunidades, academia y gobierno para avanzar hacia modelos más sostenibles. Como resultado de esta experiencia, estableció el compromiso de continuar aprendiendo, aplicar prácticas de economía circular en su entorno y compartir estos conocimientos con otras personas, especialmente en el sector turismo, contribuyendo a promover un modelo más sostenible y responsable.

Estas empresas constituyen un valioso ejemplo de cómo implementar prácticas de economía circular y contribuir a un desarrollo más sostenible. Asimismo, es fundamental fomentar la concientización sobre la importancia de proteger la Reserva de la Biosfera Apaneca-Illamatepec,

involucrando no sólo al sector empresarial, sino también a todos sus habitantes y visitantes. De esta manera, se puede promover una mayor responsabilidad colectiva en la conservación de sus recursos naturales y en la protección de este importante patrimonio ambiental.



33. Fiestas y tradiciones del territorio: oportunidades para los emprendimientos agroecológicos



Charles Peres Lamb, FUNDESYRAM Puxtla

Turismo Agroecológico y Economía Circular como oportunidad para la comercialización local

Durante el mes de agosto, en San Pedro Puxtla, se llevó a cabo las fiestas patronales, celebraciones tradicionales y actividades culturales que se desarrollan anualmente en el distrito; ocasión que aprovechan los emprendimientos que reciben acompañamiento de FUNDESYRAM, principalmente las comunidades en donde existen familias que producen y transforman alimentos, elaboran artesanías, trabajan con plantas tradicionales como chipilín, mora, papelillo, cacao, café, miel, frutas y otros productos locales. Sin embargo, uno de los desafíos que enfrentan es encontrar espacios donde puedan dar a conocer y comercializar su producción en los espacios asignados para la feria.

Las fiestas patronales y celebraciones tradicionales pueden representar una oportunidad para acercar estos productos a las personas que visitan los territorios. Además de la venta, estos espacios pueden servir para dar a conocer las experiencias de las familias, promover el turismo agroecológico y mostrar prácticas relacionadas con el aprovechamiento de los recursos y la economía circular. A partir de esta revisión se propone continuar explorando la posibilidad de establecer, la coordinación con municipalidades y comités organizadores, espacios de participación para los emprendimientos acompañados por FUNDESYRAM bajo el concepto:

La idea es que los emprendimientos puedan participar de manera organizada, mostrando productos, alimentos preparados, artesanías y otros productos elaborados en las comunidades. También se puede aprovechar estos espacios para promocionar visitas a parcelas, fincas, viveros, centros de procesamiento y otras iniciativas que puedan formar parte de una oferta de turismo agroecológico.

Un ejemplo de especial interés es el Día de los Farolitos, celebrado tradicionalmente cada 7 de septiembre en Ahuachapán y particularmente en Concepción de Ataco. Esta celebración tiene una fuerte identidad cultural y reúne actividades que generan movimiento de visitantes y comercio local. En Ataco, la tradición de los Farolitos se mantiene anualmente el 7 de septiembre, mientras las fiestas patronales se desarrollan en diciembre. Esta situación permite considerar las fiestas no solamente como actividades de carácter cultural, sino también como momentos en los cuales se puede fortalecer la economía de las familias y emprendimientos locales.

A partir de este calendario de fiestas en los distritos, se considera conveniente identificar cuáles de estas actividades presentan mejores condiciones para la participación de los emprendimientos y establecer contacto con los responsables de su organización.

Para San Pedro Puxtla y Ahuachapán Sur, la participación conjunta de emprendimientos de comunidades como Texispulco, El Cortez, El Durazno, Guachipilín, Pululapa y La Concepción puede permitir presentar una oferta más amplia del territorio, en lugar de promover cada emprendimiento de manera aislada. También se puede aprovechar la participación de mujeres y jóvenes, especialmente en actividades relacionadas con transformación de alimentos, gastronomía, artesanía, comercialización y promoción mediante redes sociales.

La propuesta es continuar trabajando en la identificación de estas oportunidades y avanzar hacia un calendario práctico que permita a FUNDESYRAM planificar con anticipación la participación de los emprendimientos. De esta manera, las fiestas y tradiciones del occidente pueden convertirse en espacios para mostrar lo que producen las comunidades, generar ventas, establecer nuevos contactos y promover el turismo agroecológico, fortaleciendo al mismo tiempo la economía local y las prácticas de economía circular.