

1. Descripción detallada de las actividades

1.1 Análisis y diagnóstico del desempeño institucional de las entidades locales.

Objetivo: Medir el desempeño institucional de cada entidad local.

Actividades previstas: Determinar la capacidad institucional para ejecutar políticas públicas; es decir, revisar los objetivos de la gestión municipal en su contexto, para evaluar su desempeño en el cumplimiento de los planes y programas económicos establecidos dentro del marco legal y las nuevas realidades nacionales e internacionales.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 2 meses. Octubre-Noviembre de 2003.

Resultados esperados: Diagnóstico de las necesidades de capacitación y entrenamiento del factor humano en las entidades locales.

Identificación de fortalezas y debilidades para ejecutar políticas públicas.

Reconocimiento de los indicadores sociales y económicos, como medida para evaluaciones futuras.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: El coordinador del Proyecto, analizó personalmente con cada socio, su desempeño institucional en políticas de desarrollo y promoción del empleo; revisando los programas, proyectos y acciones, que en esta materia existían en cada entidad.

Resultados obtenidos: Con cada socio, se valoraron las capacidades y necesidades institucionales para desarrollar y gestionar el tema del agroecoturístico, en el marco de los objetivos y metas del Proyecto URB-AL R4-P6-02.

Se identificaron las expectativas de cada Socio, respecto a los objetivos del Proyecto común.

Relación de capacidades y necesidades, identificadas por Socio

Socio	Capacidades	Necesidades
Nicaragua	Personal calificado Equipo de trabajo para proyectos de Desarrollo local Experiencia en Proyectos URB-AL	Capacidades para la promoción del agroecoturismo Metodologías para activar recursos locales con fines agroecoturísticos

Moro	Asesores externos Experiencia en Proyectos URB-AL	Personal calificado Capacidades para fomentar el agroecoturismo
CID	Asesores externos Experiencia en Proyectos URB-AL	Personal calificado Capacidades para fomentar el agroecoturismo
Guaman Poma	Personal calificado Experiencia en proyectos de desarrollo comunitario Experiencia en Proyectos URB-AL	Capacidades en la promoción del agroecoturismo Metodologías para activar recursos locales con fines agroecoturísticos
Diputación de Granada	Personal calificado Equipos de trabajo por sectores económicos Experiencia en proyectos agrícolas-turísticos-artesanales	Definición del tema que trabajarán con el Proyecto común.
Vila Real de Santo Antonio	Personal calificado Experiencia en proyectos URB-AL	Infraestructuras para la formación empresarial Conocimiento de metodologías para activar los recursos en zonas rurales con fines agroecoturísticos
Sucre	Personal calificado Equipos de trabajo por sectores económicos	Capacidades para la promoción del agroecoturismo Metodologías para activar recursos locales con fines agroecoturísticos

1.2 Inventario y caracterización de los recursos existentes.

Objetivo: Cuantificar y caracterizar los recursos de la localidad.

Actividades previstas: Revisión y actualización de estadísticas nacionales y locales.

Caracterización de los recursos naturales, del talento humano, de las actividades económicas y de las tradiciones culturales susceptibles a desarrollar con fines agroecoturísticos.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 1 mes. 1era quincena de Diciembre de 2003 y 1er quincena de Enero de 2004.

Resultados esperados: Inventario de los recursos con factibilidad para desarrollar.

Identificación de los beneficiarios de las políticas de fomento y desarrollo local.

Definición de las necesidades de inversión en infraestructura, servicios y formación empresarial.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: Durante la visita de reconocimiento a cada Socio -también-, se aprovecho para identificar y / o perfilar las actividades agropecuarias locales, a fin de visualizar someramente el producto agroecoturístico, con mayor potencial a desarrollar durante la ejecución de la *Acción*.

Resultados obtenidos: Se perfilaron 2 productos agroecoturísticos:

Relación de productos seleccionados por cada Socio

Socio	Productos	Argumentación
Nicaragua	Ganadería vacuna y maní	Existencia de comunidades campesinas productoras de estos rubros, a nivel primario.
Moro	Pisco y Aguacate	El Aguardiente artesanal denominado "Pisco", es un acervo histórico-cultural que interesa valorarlo desde el punto de vista artesanal y turístico. El Aguacate es un rubro, que se esta desarrollando como alternativa agrícola a nivel de pequeños productores.
CID	Gastronomía y Artesanías	Los cuatros Alcaldes, miembros del Comité interdistrital del Valle Sur, consideran que la valoración de los mercados campesinos que se realizan los fines de semana en sus comunidades, es una tradición que se puede derivar en el desarrollo de la cocina típica andina, para atraer turistas locales. Además las artesanías representan un producto local, que se puede fortalecer con la afluencia de turistas culinarios.
Guaman Poma	Ganadería y agricultura familiar	La (ONG) Guaman Poma de Ayala, considera que el Valle del Cusco –su área de influencia- posee un potencial agropecuario para desarrollar actividades de valoración y agregación de valor. La premisa es comenzar a evaluar las posibilidades de desarrollo local en torno a productos de la zona.
Diputación de Granada	Hortalizas y Cordero	La Diputación de Granada, esta promoviendo el cultivo intensivo y acondicionamiento de hortalizas como alternativa para dinamizar las economías rurales.

		Para el caso del Cordero, cuenta con un Patronato provincial, para el desarrollo genético de la ganadería ovina. Esta ganadería, ha tenido mucha acogida por los empresarios rurales, por la demanda creada a nivel del sector culinario. Es decir, se ha promovido el consumo a través de festivales gastronómicos.
Vila Real de Santo Antonio	Turismo Rural y artesanías	Las zonas rurales del área de influencia de Vila Real (Municipios del Bajo Guadiana portugués), Vila Real, están quedando despobladas y sus actividades agrícolas primarias, no están generando rentas para la atracción de inversiones e migraciones positivas. Con la activación de actividades de Turismo y valorización de artesanías en el medio rural, se podrán activar los recursos locales y generar nuevos emprendimientos e ingresos económicos.
Sucre	Café y Agroecoturismo	La principal actividad económica del Municipio Sucre, gira en torno al cultivo del Café. Es el segundo productor, a nivel nacional. Su agroecología, clima y paisajismo, representan una oportunidad para desarrollar actividades de agroecoturismo, como alternativa socioeconómicas para las comunidades rurales.

Con estos temas de Interés se pudieron definir los temas de –posible- interés para la programación de la *Gira a Europa*.

Una de las estrategias para alcanzar los objetivos de este proyecto común, era la realización de un *Gira* para visitar experiencias europeas de: **Turismo Rural, Agroturismo, Ecoturismo, Agroindustrias artesanales, Gastronomía y Formación empresarial**. Para programar esta *Gira*, se hizo necesario la identificación de expectativas de cada uno de los Socios. Con la realización de las 2 primeras actividades, se pudo identificar los temas de interés, como insumos para la organización de las visitas en la *Gira a Europa*.

Presupuesto: 5393 euros

1.3 Revisión y análisis de experiencias nacionales.

Objetivo: Manejar información sobre las actividades agroecoturísticas en cada país.

Actividades previstas: Búsqueda de información a nivel nacional, en las instituciones (Investigación, docencia, etc.) Públicas y privadas que se dediquen a la promoción y desarrollo de actividades turísticas y agroindustriales.

Análisis de las experiencias, programas y leyes nacionales.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 1 mes. Febrero de 2004.

Resultados esperados: información y / o actualización de una base de datos.

Análisis de las experiencias y programas nacionales.

Identificación de oportunidades y amenazas para emprender políticas de fomento y desarrollo económico local.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: Se identificaron las experiencias similares al tema del proyecto a nivel local y regional por parte de cada Socio.

Se identificaron a los actores locales, para crear futuras alianzas; que fueran a contribuir al mejor desempeño de cada Socio, así como, a la orientación de las actividades para el beneficio de las comunidades locales.

Resultados obtenidos: Se diseñaron algunas estrategias de acción para la gestión de alianzas y, para la cooperación, de acuerdo al interés temático de cada Socio en el marco del Proyecto común.

Para el momento, no se pudo analizar estratégicamente la situación actual de cada localidad. No existía suficiente motivación y compromiso hacía las actividades del Proyecto.

Relación de experiencias, actores y estrategias de acción

Socio	Experiencias relacionadas	Actores a involucrar	Estrategias de acción
Nicaragua	Producción de pieles y artesanías en El Salvador	Artesanos y consumidores	Promover la transformación artesanal de la pieles y / o cueros

			de vacuno
Moro	Producción de Pisco en la región de Ica-Perú	Fabricantes de Pisco, agricultores y consumidores	Promocionar la Feria del Pisco, exportar las Paltas o Aguacates
CID	Cocina peruana típica en Lima y en el Cusco-Perú	Cocineros, Artesanos y Consumidores	Organizar y promover Festivales gastronómicos, fortalecer a los artesanos locales
Guaman Poma	Valoración de productos agropecuarios existentes a nivel local y regional	Productores rurales	Caracterizar los sub-sectores agropecuarios del Valle del Cusco, para agregar valor
Diputación de Granada	Experiencias productivas de corderos en Navarra y el País Vasco en España	Ganaderos, Agricultores, Cocineros y Consumidores	Estudiar nuevos mercados, estandarizar y certificar la calidad del Cordero
Sucre	Cafés orgánicos, Cafés con denominaciones de origen a nivel latinoamericano. Ruta turística del Café en Colombia.	Caficultores, emprendedores y turistas	Mejorar la calidad y productividad de los Cafés de Biscucuy. Promover actividades de Agroecoturismo en torno a la caficultura

1.4 Estudios de mercado.

Objetivo: Determinar la factibilidad de industrializar y mercadear los potenciales agroecoturísticos de las entidades locales.

Actividades previstas: Caracterizar los rubros agroecoturísticos y su potencial de desarrollo industrial “a escala”.

Caracterizar las actividades con potencial agroecoturístico.

Analizar las oportunidades de mercado que brinda la Unión Europea, para iniciar alianzas estratégicas de comercialización de los productos agroecoturísticos a desarrollar.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 3 meses. Abril-Junio de 2005.

Resultados esperados: Análisis de la oferta, de los productos agroecoturísticos.

Análisis de la demanda europea, de productos agroecoturísticos.

Aprendizaje y pericia del proceso de exportación entre la U.E. y A.L.

Con la ejecución de la Acción

Luego de haber realizado las actividades 1.2 y 1.3, se pudo identificar a nivel de cada Socio, un producto agroecoturístico ó de turismo rural con mayor viabilidad, para investigar más información sobre la oferta y demanda, nacional e internacional; para su tratamiento con las demás actividades del Proyecto común.

Actividades realizadas: El **Socio portugués**, hizo su estudio sobre el potencial atractivo de programas de turismo activo para los turistas que ya están demandando su región (cerca de 100.000/año) cuyos resultados arrojaron interés, por temas como la Gastronomía, Artesanía, Naturaleza, Visita a monumentos, entre otros. También con este Estudio, se pudo identificar el origen y perfil de los turistas que actualmente visitan Vila Real de Santo Antonio. Esta información, permitió identificar la necesidad de promover alternativas de recreación y esparcimiento en las zonas rurales. Para complementar esta información, se programó una Pasantía (del responsable técnico de Portugal) por sitios de interés turístico con temas de Naturaleza y Turismo Fluvial, en otras regiones de Portugal y España.

El **Socio nicaragüense**, estudio la producción de pieles y / o cueros en León y algunas zonas de **Nicaragua**. Se caracterizaron los usos de estas materias primas, se estudiaron las estadísticas de exportación y se hizo una proyección para desarrollar la industria artesanal de pieles y / o cueros de ganado vacuno, en la zona industrial de León, como Proyecto piloto. También, se detecto una experiencia similar en El Salvador, y se programó una Pasantía (del responsable técnico de Nicaragua) para ahondar más la información del estudio de mercado y conocer en sitio; estas experiencias socioproductivas.

El **Socio peruano** (Moro), la principal conclusión de este estudio es que el mercado internacional que crece cada año. El pisco de moro se viene comercializando en el mercado interno, con bastante éxito, pero si se quiere incursionar en el mercado externo, los productores de Moro deberán hacer el esfuerzo de asociarse para unificar la calidad del producto, y llegar a producir volúmenes que puedan atender los requerimientos de

importadores extranjeros. Deberá tenerse en cuenta también que aún nuestro principal comprador es EEUU, y otros países de Sudamérica, y que recién el año pasado se está atendiendo exportaciones al mercado Europeo, específicamente a Francia y España.

También, este estudio asomó la necesidad de conocer con más detalle; experiencias afines. Tanto en Perú, como en Europa. Para complementar esta actividad, se programó una Pasantía (del responsable técnico de Moro) por zonas productoras de Pisco en ICA-Perú y por La Rioja y Alava en España.

El **Socio peruano** (CID), hizo un estudio de mercado para generar un Sistema de Información de Mercados en tiempo real; que permite tomar decisiones, a los empresarios integrantes de la reciente “*Red Gastronómica Turística y Recreativa del Valle Sur*”, promovida y creada, a partir de la experiencia que tuvo el Alcalde de Saylla, **Lic. Edwin David Cahuana**, en la *Gira a Europa* en Junio de 2004. Este primer estudio de mercado, permitió identificar las variables internas y externas, para montar el Sistema de Información y la metodología para su continúa actualización y análisis de resultados.

Otro de los productos generados por este estudio, fue la creación de las siguientes Productos agroecoturísticos:

El **Festival Gastronómico Sebastiano**, en el Distrito de San Sebastián;

El **Festival del Sabor Andino**, Distrito de San Jerónimo;

Expendedores de **Chicharrón de cerdo**, Distrito de Saylla;

Expendedores de **Cuy al Horno**, Distrito de Oropesa; y

El **Festival del Pato**, Distrito de Lucre.

Con la definición de estos cinco Festivales culinarios, el Comité Interdistrital del Valle Sur (CID), pudo desarrollar un instrumento de política económica, para promover el desarrollo local, con la realización de festivales culinarios, que demandarán alimentos locales y mano de obra.

El **Socio peruano** (Guaman Poma de Ayala), realizó tres estudios de mercado. Sobre: la Tablada ganadera del distrito de **Quiquijana**; el durazno (melocotón) de la provincia de **Acomayo**; y sobre, los Cuyes del **Valle Sur – Cusco**. Con el objetivo, de contribuir a la concreción de los *Planes Subsectoriales de Desarrollo Económico*; que actualmente se vienen elaborando, específicamente con recopilación de información cuantitativa, que

alimentara a estos planes. A partir de las experiencias visitadas durante la *Gira a Europa*, por el **Econ. Angel Elías Paullo**, estos *Planes Subsectoriales*, son el nuevo modelo de desarrollo que se están diseñando y transmitiendo a las autoridades locales, a través de las actividades de Formación de la Escuela de Gobernabilidad Guaman Poma de Ayala, del Cusco-Perú.

El **Socio español**, realizó su estudio para promover la comercialización del *Cordero Segureño "Halal"*, destinado a la creciente comunidad musulmana existente en la capital de **Granada** y en las zonas de concentración de mano de obra de religión musulmana.

Con esta información, del creciente mercado de religión musulmana, el **Patronato Rodríguez Penalva**, decidió regular la calidad de sus productos culinarios, con la certificación del Cordero Segureño, con una Indicación Geográfica Protegida. Además, programó una Pasantía por Navarra y el País Vasco, para conocer las experiencias de producción de Cordero en esas zonas.

El **Socio venezolano** (coordinador), contrato los servicios de un Consultor, para entrenar a 21 funcionarios municipales en la metodología y uso de herramientas para realizar estudios de mercado. Orientados al tema de los productos agroecoturísticos del **Municipio Sucre**. Esta decisión, fue producto de una reflexión sobre las deficiencias institucionales a nivel local, para realizar este tipo de investigación y el análisis de sus resultados. Con la realización de este curso, los 21 funcionarios se organizaron por temas. Se realizaron investigaciones locales, regionales, nacionales e internacionales para los siguientes productos: gastronomía, turismo rural, agroturismo, turismo religioso y cafés especiales. Con esta información, se redefinieron las estrategias para desarrollar y promover los productos agroecoturísticos y agroalimentarios locales.

Se piensa instalar para el 2006, una *Cocina-Escuela* para mejorar el nivel de conocimiento de los cocineros locales y proyectar a nivel regional la gastronomía local. Para esta actividad, se cuenta con una Voluntaria Japonesa (Programa JOCV de la Cooperación japonesa en Venezuela), de profesión cocinera y nutricionista. Su misión fue gestionada,, luego de haber definido al turismo gastronómico; como una estrategia a corto plazo para traccionar las otras actividades turísticas del municipio. Este es un ejemplo claro de otras

gestiones de cooperación técnica internacional, a partir de las capacidades generadas por el proyecto URB-AL.

También, se instalará un *Laboratorio de análisis sensorial y certificación de calidad para los cafés* de la zona. Se aspira, crear una Indicación Geográfica Protegida para los cafés de Biscucuy, con el apoyo de la cooperación francesa en Venezuela, a través del Programa Café del CIRAD-Francia. Este es otro ejemplo, de las sinergias creadas con la ejecución del proyecto URB-AL, pues se han gestionados nuevos recursos de cooperación para complementar las acciones del Proyecto común.

Resultados obtenidos: Se definió por cada Socio, el producto agroecoturístico a desarrollar durante la ejecución de *la Acción*.

Se valoro en cada producto, su proyección hacía mercados internacionales. Específicamente de la UE a AL y viceversa.

Presupuesto: 14000 euros

Indicador: Informes escritos de cada Socio

1.5 Visita institucional a Europa.

Objetivo: Conocer experiencias agroecoturísticas en las entidades locales europeas.

Actividades previstas: Organizar la visita (de dos representantes de cada entidad socia), a localidades de Europa.

Programar (con los socios europeos), el recorrido a localidades con economías agroecoturísticas (casos de productores de Lácteos, Cárnicos, Frutas y Vegetales, Bebidas, Turismo rural, Ecoturismo, Rutas gastronómicas, etc.)

Identificar las experiencias de mayor interés y gestionar pasantías institucionales.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 1 mes. 3era semana de Junio de 2004.

Resultados esperados: Presentación de los representantes e intercambio institucional entre los socios del proyecto común y la Red N° 4 de URBAL.

Sensibilización de los socios para el diseño e implantación de los modelos de gestión de actividades agroecoturísticas.

Realización de pasantías, transferencia de conocimientos y pericias institucionales a los socios del proyecto común.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: Se realizó, la *Gira a Europa* (España, Francia y Portugal) durante 12 días. Comenzando el día 14 de Junio de 2004 y culminando el día 26. Con la participación de:

Una representante del Socio nicaragüense,

Un representante del Socio peruano (Moro),

Un representante del Socio peruano (CID),

Un representante del Socio peruano (Guaman Poma de Ayala),

Un representante del Socio venezolano (Sucre), y

El Coordinador del Proyecto.

“Se decidió la participación de un solo representante por Socio, para economizar recursos y destinarlos a la futura actividad de Pasantía, que se identificó durante la Gira a Europa”.

La visita se comenzó en San Sebastián (Comunidad autónoma Vasca), donde se conocieron en sitio las experiencias de: las Casas de Agroturismo y las de Turismo Rural (NEKATUR), la Formación y planificación en el medio Rural con la visita a un Escuela de MENDIKOI en Vizcaya, el Cooperativismo Industrial, con una visita a MONDRAGÓN MCC, y la Promoción de Alimentos artesanales de Calidad, con una visita a la Fundación KALITATEA.

Continuamos hacía el Sur de Francia, en la ciudad de Montpellier, se visitó e interactuó con un grupo de investigadores del *Centro de Cooperación internacional en investigación agronómica para el desarrollo* (CIRAD). Luego, con la guía del Investigador Dr. **Francois BOUCHER**, se visitó la Asociación de Defensa de la Cebolla dulce de Cévennes, para conocer una experiencia campesina con una Apelación de Origen Controlada (AOC), la Casa de País de Valleraugue, la Tienda campesina de la Tierra del Agua, en el Parque regional de los Cévennes, el Mercado campesino de productos biológicos de Les Arceaux y la Casa de Saporta (Vinos AOC des Coteaux du Lanquedoc).

De regreso a España, se visitó a los socios españoles de la Diputación de Granada. Con ellos, se hizo un recorrido por las instalaciones del área de desarrollo de la Diputación, se visitaron experiencias de producción y acondicionamiento de Lechuga, el **Patronato Rodríguez Penalva** y su producción del *Cordero Segureño*. Para finalizar, visitamos la experiencia de Turismo Rural de las Casas Cueva, en Guadix, en la Provincia de Granada.

Finalmente se visitó al socio portugués, en Vila Real de Santo Antonio, donde se conoció la experiencia de la *Ruta gastronómica del Atún* y un modelo de formación empresarial, la Universidad del Algarbe, y la Escuela de Hotelería y Turismo del Algarbe en Faro.

Resultados obtenidos: Durante la Visita a Europa, se comenzó la integración de los socios de América Latina y de Europa. Para luego, continuar la interacción y coordinación de las actividades (Pasantía, Estudio de Mercado, Asesoría técnica y Gestión del Modelo), a través de internet.

Se conocieron experiencias ilustrativas en materia de Turismo Rural, Agroturismo, Sellos de Calidad en Alimentos y Promoción, Industrialización en zonas rurales, Formación en el medio rural, Investigación, cooperación y desarrollo territorial, Gestión de espacios protegidos, mercados campesinos de productos orgánicos, productos con denominación de origen, Experiencias gastronómicas del Cordero y del Atún, Formación profesional en Hotelería y Turismo, Empresas escuelas y relaciones con la Universidad para el Desarrollo.

Cada socio latinoamericano adquirió criterios (definición de productos agroecoturísticos; Festivales gastronómicos, casas de agroturismo y turismo rural, promoción y certificación de alimentos de calidad, integración del turismo y la conservación ambiental, formación empresarial, desarrollo rural, entre otros) para definir mejor su producto agroecoturístico a desarrollar en el marco del Proyecto URB-AL.

La experiencia más valorada por los socios de Latinoamérica durante el Gira, fue la experiencia de la Gastronomía como estrategia de desarrollo local. Caso de la Ruta del Atún y la Gastronomía local en torno al *Cordero Segureño*.

La otra experiencia temática más apreciada, fue la de la producción artesanal de alimentos, su certificación con sellos de calidad (AOC, DOP, IGP, etc), su promoción local,

su impacto en la revalorización del territorio, y las derivaciones de turismo rural y agroturismo que se generan en torno a esos productos; casos de los productos de calidad del País Vasco, la Cebolla dulce de *Cévennes*, el *Cordero Segureño* y el Atún.

Con la visita al CIRAD, se conoció el Laboratorio de Análisis sensorial para Café y Cacao, con el Investigador **Ing. Bertrand SALLÉE**, se pudo valorar la necesidad de valorar la cadena agroeconómica del café en Biscucuy, y se gestionó una Pasantía de una Estudiante francesa del CNEARC-Montpellier, durante 6 meses, para realizar su tesis de maestría en Desarrollo Rural, con la "*Valoración de la Cadena agroeconómica del café*".

Por último, la experiencia que logro impactar a los representantes latinoamericanos, fue el rol de los gobiernos locales en la promoción del territorio a través de las actividades agrícolas, gastronómicas, turismo rural y agroturismo. Así como, la articulación de los diferentes (públicos y privados) actores de los sub-sectores económicos de una localidad.

Se identificaron instituciones de cooperación europeas para fortalecer y acompañar las futuras acciones del Proyecto URB-AL R4-P6-02.

En definitiva, hubo un intercambio mutuo de ideas, conocimientos y experiencias entre todos los socios.

Con esta *Gira a Europa*, cada socio valoró los posibles temas para la actividad de *Pasantía institucional*.

Con los socios de Portugal y España, se conversó de su interés en darle continuidad a esta primera iniciativa, a través de un Proyecto Tipo B, que consolidará y multiplicará las experiencias que se logren con esta primera etapa.

Presupuesto: 12172 euros

Indicadores: Participación de los Socios, Temática de las visitas, Expectativas generadas y conocimientos adquiridos.

1.6 Definición de los productos con mayor potencial agroecoturístico.

Objetivo: Identificar en cada entidad local, los productos con mayor potencial agroecoturístico para su desarrollo industrial y mercadeo.

Actividades previstas: Evaluar las variables (geografía, flora y fauna, tradiciones

culturales, arte, folklore, gastronomía, etc.) locales con mayor potencial para ser desarrolladas y mercadeadas.

Evaluar el producto agroalimentario con mayores variables (Nº de beneficiarios, capacidad organizativa, rentabilidad, oportunidades de mercado, tecnologías apropiadas, impactos ambientales etc.) favorables para su industrialización y comercialización.

Identificar y definir las necesidades de Cooperación Técnica Europea, para emprender y acompañar las actividades a desarrollar por las entidades locales y la sociedad civil.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 2 mes. Julio-Agosto de 2004.

Resultados esperados: Identificación y proyección del producto agroecoturístico para su desarrollo industrial y mercadeo.

Medición de las variables externas para su manejo sustentable.

Solicitudes de Cooperación Técnica Europea en áreas inherentes a la instalación o desarrollo, puesta en marcha, y comercialización de productos.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: Pasantías técnicas.

a) Pasantía del Socio portugués, visito:

- Visita y entrevistas a NOUTIC – Feria de actividades Outdoor-Constancia, Portugal;
- Visita y entrevistas en la Feria nacional de Deportes de aventura-Alcochete, Portugal;
- Visita y entrevistas en el Parque natural de Doñana – Huelva, Cadíz, España;
- Visita y entrevistas en la Comunidad autónoma de Murcia, España.

Resultados:

- Realización de una visita de Estudio, transferencia de conocimientos y competencias;
- Elaboración de un Informe con las actividades observadas (Escalada, Espeleología, Observación de la naturaleza, Paintball, Parapente, Paseos a Caballo, Paseos 4 x 4, Paseos en Moto, Recursos pedestres y Tirco con arco.)

Responsable:

Lic. PAULO Jorge Teixeira PEREIRA

b) Pasantía del *Socio peruano* (CID), visito:

Esta actividad se realizó, junto a un grupo de pasantes de diferentes Municipalidades de la Macro región Sur Cusco, quienes cursan el Diplomado en “Gestión y Gerencia Pública Local”, proyecto que lleva adelante la Escuela de Gobernabilidad del Centro Guaman Poma de Ayala; los destinos fueron Zaragoza, Granada, Murcia, Córdoba, y se conocieron experiencias en: Gestión Pública del Turismo, Agroindustrias artesanales y Turismo Rural

Resultados:

Fortalecimiento institucional en la promoción del turismo y desarrollo de agroindustrias artesanales.

Responsable:

Lic. Erwin David Cahuana e Ing. Cinthya Fernández

c) Pasantía del *Socio peruano* (Moro), visito:

La experiencia de los vinos de la Rioja y del Txacoli vasco, en España.

Resultados:

Mayor conocimiento sobre las denominaciones de origen, aplicadas a productos vitivinícolas.

Responsable:

Abog. Lisandro Guerrero

d) Pasantía del *Socio peruano* (Guaman Poma de Ayala), visito:

Esta actividad se realizó, junto al CID; los destinos fueron Zaragoza, Granada, Murcia, Córdoba, y se conocieron experiencias en: Gestión Pública del Turismo, Agroindustrias artesanales y Turismo Rural

Resultados:

Se conocieron nuevas experiencias de promoción y desarrollo de actividades de agroindustria artesanal y turismo en zonas rurales.

Responsables:

Econ. Angel Elías Paullo e Econ. Igor Elorrieta

e) Pasantía del Socio nicaragüense, visito: En el Salvador y Honduras, las experiencias sobre la industria artesanal (producción, manufactura y comercialización) de pieles y / o cueros de ganadería vacuna.

Resultados: Factibilidad técnica, para la instalación de una Industria artesanal de pieles y cueros.

Responsable: Econ. Luz Esther García

f) Pasantía del Socio español, visito: Las instalaciones y Centro del Consejo Regulador de "Carne de Ávila", con objeto de analizar la marcha de esta IGP; Las instalaciones y centros de los Consejos Reguladores de "Cordero de Navarra" y "Espárrago de Navarra", así como el centro de Micovaldorba, donde se realiza un proyecto LIFE con la micología como principal atractivo; La Casa Regional de Élevage de la región P.A.C.A.; y Las instalaciones del Consejo Regulador de la IGP "Ternasco de Aragón".

Resultados: Descubrimiento de Razas de cordero, familias del Segureño

Valoración de innovación para promocionar alimentos de calidad en la Comunidad Navarra.

Detección de necesidades, para dotar un Laboratorio de calidad para el *Cordero Segureño*.

Responsables:

Lic. María Belén Navarro e Ing. Juan Ignacio Fernández

g) Pasantía del Socio venezolano, se participó en el Congreso de Agroindustrias Rural Territorio en Toluca, México. Allí se conocieron experiencias y actores de de Europa, África y Latinoamérica, sobre procesos de activación de recursos locales, a través de agroindustrias rurales, gastronomía, sellos de calidad, agroturismo, entre otros. Con el Profesor **Denis REQUIER-DESJARDINS** (Centro de economía y ética para el ambiente y desarrollo, de la Universidad de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, Francia) se gestionó un Pasantía a Biscucuy, de un estudiante de Maestría, para valorar la gestión del ambiente con actividades de turismo rural y agroturismo.

También se visitaron experiencias productivas de procesamiento de lácteos y nopales en las poblaciones de Texcoco y Teotihuacan.

Se asistió a un Conferencia magistral del Investigador **Dr. Oscar González** (Investigador del Tecnológico de Veracruz, con estudios en el CIRAD-Francia sobre café) sobre la

evaluación de alternativas de beneficio húmedo y seco para garantizar la calidad organoléptica (post-cosecha) de los cafés verdes. En el Centro de investigación post-cosecha de Café, en Huatusco, Veracruz. Se espera, organizar 2 cursos sobre Beneficio post-cosecha en Biscucuy, con la facilitación del **Dr. González** y su esposa, quien también es Doctora en microbiología del café.

Resultados: Conocimientos sobre modelos de desarrollo de agroindustrias artesanales.

Aprendizaje del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) para la activación de recursos locales y desarrollo de agroindustrias locales.

Determinación para construir un Laboratorio de calidad, en el Municipio Sucre.

Responsables:

Ing. Noraima Marchena e Ing. Rubén Alí Gozaine

Resultados obtenidos de la Actividad: Con la realización de las pasantías, la información sobre las capacidades locales de cada uno, el inventario de los recursos locales y el conocimiento de las experiencias similares de otras localidades y regiones; se pudieron definir los siguientes productos a trabajar en el marco del proyecto común:

1. El Turismo Activo como forma de complementar el “*Turismo rural*” en **Vila Real**,
2. La producción de “*pieles y cueros*” en **Nicaragua**,
3. Los productos vitivinícolas; “*vino y pisco*” de **Moro**,
4. La “*Red Gastronómica Turística y Recreativa del Valle Sur*”,
5. Modelo de Desarrollo Sub-sectorial de la economía local, caso “*engorde de Ganadería vacuna*”.
6. El “*Cordero Segureño Halal*”, destinado a la creciente comunidad musulmana existente en la capital de **Granada**, y
7. Las “*Rutas agroecoturísticas del café*” en **Sucre**.

También con las pasantías, se valoraron algunas tecnologías y necesidades de consultoría y / o entrenamiento externo, para las futuras actividades (intercambio de expertos) del Proyecto común.

Presupuesto: 17.500 euros

Indicadores: Definición de los Productos; agropecuarios, ecoturísticos, turísticos identificados.

1.7 Diseño de modelos de gestión agroecoturísticos para las localidades.

Objetivo: Diseñar los modelos de gestión local, para fomentar con fines turísticos las agroindustrias artesanales.

Actividades previstas: Crear el marco legal, para fomentar y desarrollar actividades turísticas de agroindustrias artesanales en las entidades locales.

Crear y/o especializar un departamento municipal, para la promoción de dichas actividades.

Diseñar los programas de incentivo y promoción de dichas actividades.

Transferir metodologías para identificar emprendedores, para mejorar sus aptitudes y actitudes empresariales.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 2 meses. Septiembre-Noviembre de 2004.

Resultados esperados: Marco legal en las entidades locales, para la promoción y desarrollo de actividades turísticas de agroindustria artesanal.

Creación y / o especialización de un departamento municipal, para la promoción de actividades de turismo de agroindustrias artesanales.

Definición de las estrategias para fomentar dichas actividades.

Apropiación de metodologías para identificar emprendedores y mejorar su talento empresarial.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: Con la participación en las actividades del proyecto común, cada Socio ha podido valorar y activar sus recursos agropecuarios locales con fines turísticos:

La **Diputación de Granada**, a través del **Patronato Rodríguez Penalva**, (Unidad de Formación agraria, Investigación y mejora genética), se ha comenzado la promoción de la Indicación Geográfica Protegida para el *Cordero Segureño*, sumando esfuerzos con 4 provincias vecinas que tienen en común el Tema de la crianza del Cordero. Con la participación del Patronato de Turismo de Granada, han comenzado a promover concursos de recetas a partir del *Cordero Segureño*, para desarrollar nuevas formas de

consumo. Se ha mejorado el conocimiento de potencialidades de nuevas líneas de producción de la raza segureña.

La **Câmara de Vila Real de Santo Antonio**, ha orientado a su equipo técnico para la definición y promoción de actividades de Turismo Activo y Rural en su localidad, a través, del estudio de casos de turismo rural, naturaleza y activo de otras regiones de Portugal y España, para luego transferir y adaptar ideas a las realidades de las zonas rurales del Vila Real.

La **municipalidad de León**, a través del equipo técnico que conforma la oficina del Plan Local, esta gestionando el impulso del Sub-sector cuero, con el financiamiento para la creación de una Fábrica artesanal de artesanías de cuero, donde los beneficiarios son una *comunidad indígena*, organizada en una asociación cooperativa. Este proyecto, se integrara al circuito turístico de León. Con la participación del Patronato de Turismo de León, han comenzado a promocionar y auspiciar un “Festival gastronómico de cocina típica”. Con los conocimientos adquiridos de la experiencia de este proyecto URB-AL, han comenzado a valorar otros recursos agropecuarios de su localidad, para activarlos a través de la transformación artesanal y la organización de las comunidades en función de los canales de comercialización local. Se ha mejorado la visión del potencial del territorio local. Se ha definido un Proyecto Ecoturístico en la Cordillera de los Maribios. Con la relación con el Patronato Rodríguez Penalva, se acordarán acciones de cooperación para mejorar la Raza del PELIGUEY (Cordero de pelo corto) en la localidad de León.

La **municipalidad de Moro**, ha fortalecido su capacidad de gestión del tema agroecoturístico, con la participación de sus técnicos en las acciones de intercambio de este proyecto URB-AL. Se ha logrado una coordinación con los actores, para la realización de talleres de planificación y formación de vitivinicultores, se han presentado mociones al Congreso de la República del Perú, para la ampliación del ámbito territorial del término PISCO (Denominación de origen); se han realizado talleres a los Clubes de Cocineras locales para la realización del “Festival gastronómico del Cuy”; se ha conformado una Asociación de productores de Pisco, para la creación de viveros de Vid más resistentes a plagas y enfermedades; finalmente se ha logrado un consenso para mejorar la calidad del PISCO de Moro; a través de la promoción (Radio y Tv.) publicitaria del Concurso del Pisco artesanal de Moro. Y, dentro del marco de esta festividad, se ha comenzado a realizar el

Festival gastronómico del Cuy. El Cuy, es un roedor (un tanto más pequeño, que un conejo) y representa un alimento tradicional en las comunidades indígenas de Perú, Ecuador, Bolivia y Colombia.

El **Comité Interdistrital del Valle Sur** (CID), a través de sus Cuatros Alcaldes, han contratado personal técnico y se ha creado un equipo planificador de las acciones de promoción y desarrollo económico. Este equipo de técnicos, esta dando soporte a las organizaciones de productores agropecuarios y cocineros que se encadenan en los Festivales gastronómicos; que se han empezado a institucionalizar a partir de los conocimientos y experiencias adquiridas con este proyecto URB-AL. Se han comenzado a consolidar con inversión pública local, los espacios para la comercialización de productos locales (mercados y tabladas); se ha logrado una voluntad política a favor del desarrollo económico; y, se han comenzado a financiar actividades de formación y encadenamiento de los factores productivos.

La **Escuela de Gobernabilidad Guaman Poma de Ayala**, ha mejorado su percepción y capacidad de análisis del tema económico. Con las experiencias visitadas en la *Gira a Europa*, han comenzado a planificar sus intervenciones por productos agroalimentarios o turísticos. Es decir, abordan los temas de promoción económica local, desde la perspectiva de productos o temas sub-sectoriales y con un enfoque sistémico de cadenas de valor. Como caso de estudio de este proyecto URB-AL, han trabajado la producción de ganadería de carne en su región. Estudiando todas las relaciones agroeconómicas desde la producción de los animales, pasando por su engorde, sanidad, beneficio industrial, usos de los productos y sub-productos y comercialización regional. Esta nueva concepción del desarrollo económico, les ha permitido identificar más rápida y efectivamente las intervenciones técnicas e institucionales, que se deben hacer; para mejorar el desempeño de la cadena de valor de los diferentes productos agropecuarios y agroturísticos de su ámbito de influencia, como organización de la sociedad civil que apoya a los gobiernos locales. Se transferido estas metodologías, a los promotores de desarrollo y empresarios locales.

La Alcaldía del **Municipio Sucre**, ha separado la estructura municipal de Vialidad, Transporte y Producción, y creo la figura del Instituto municipal para el desarrollo de la

economía local (IMDEL) con el fin de focalizar las políticas de desarrollo económico en un ente especializado que junto al Instituto de Cultura y Turismo, abordan el modelo de desarrollo agroecoturístico generado con la experiencia URB-AL. Con este proyecto URB-AL, se pudo identificar las estrategias de diferenciación de productos agroalimentarios con la certificación de la calidad, a través de sellos o marcas (Denominaciones de Origen, Agricultura orgánica, Indicaciones geográficas protegidas, etc.) y, a promover actividades de agroecoturismo, aprovechando la proyección del territorio con productos identificados con marcas de calidad. Como caso, se trabajó la valorización de los cafés de Biscucuy. Se pudo realizar una prospectiva del valor que se generaría con una Indicación Geográfica Protegida para los Cafés de Biscucuy, gracias a la metodología aprendida durante la pasantía en México. Es decir, dándole fama a nuestros cafés, podremos proyectar la imagen de nuestra localidad y atraer agroturistas a conocer el territorio donde se producen estos (futuros) cafés especiales. En esta etapa, se concretó también la Misión de los Seniores **Marco BALDI** y **Tomaso DAMONTE**, cuya misión era valorar a las empresas artesanales de café tostado y molido, con el fin de diseñar acciones de profesionalización, mejoramiento tecnológico y mercadeo. Ambos Seniores, pertenecen a organizaciones italianas de profesionales jubilados (adscritas al C.E.S.E.S.) y expertos en industrias agroalimentarias y con conocimientos de café tostado. Esta misión, fue producto de las visitas y entrevistas realizadas en París, con el objeto de ampliar las oportunidades de cooperación horizontal entre Europa y Latinoamérica.

Resultados obtenidos: Incorporación de nuevos enfoques de desarrollo a las estructuras de planificación local.

Creación de sinergias internas que se produjeron cuando los factores territoriales cuentan con posibilidades de ser puestos en valor.

Se logró una apropiación de las iniciativas, con la concertación entre actores locales públicos (instituciones) y privados, aumentando los grados de participación de la ciudadanía en las mismas acciones que se hicieron en el marco de este proyecto de cooperación descentralizada.

Indicadores: Ordenanzas de Ley. Estatutos y reglamentos de las nuevas estructuras administrativas.

1.8 Conferencias y foros electrónicos.

Objetivo: Intercambiar y definir los criterios institucionales para la ejecución de los modelos de gestión turísticos de agroindustria artesanal.

Actividades previstas: Realizar conferencias electrónicas sobre: Legislación en turismo y actividades agroindustriales, denominación de origen, certificaciones de calidad, mercadeo de productos agroecoturísticos, etc.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 2 meses. Marzo-Abril de 2004.

Resultados esperados: Validación de criterios e institucionalización de estrategias locales.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: Se intentó mantener una comunicación periódica con cada uno de los Socios, durante el primer año. Sin embargo, las diferentes ocupaciones, la falta de conectividad al Internet de algunos socios y, de una “cultura de la información” en todos los socios; dilataban las comunicaciones con la coordinación.

Todos los Socios se inscribieron en una Red electrónica denominada PRODARNET y su componente SIALNET; la primera es una Red de intercambio de ideas en materia de agroindustrias rurales, conferencias, intercambios internacionales, nuevos productos y mercados para productos artesanales, sellos de calidad, entre otros temas. La segunda, es de reciente creación; integrada por investigadores europeos y latinoamericanos; trata los métodos socio-institucionales para activar los recursos locales de un territorio rural, en torno a la calidad, los sellos de origen, la organización, el mercadeo y la innovación empresarial.

Resultados obtenidos: Se articuló a los socios a la Red electrónica del Programa de Agroindustria Rural de América Latina y el Caribe, (PRODARNET), con su componente SIALNET.

Indicadores: Informe final de la conferencia electrónica.

1.9 Gestión de los modelos de desarrollo local.

Objetivo: Desarrollar una actividad piloto de agroindustria artesanal, para su promoción como atractivo turístico de la entidad local.

Actividades previstas: Evaluar y seleccionar los beneficiarios (pioneros) con mejor *talento empresarial* y organización.

Identificar junto a los emprendedores, el paquete tecnológico apropiado.

Definir y diseñar la infraestructura y servicios para desarrollar la actividad turística de agroindustria artesanal.

Cuantificar y gestionar los recursos financieros para la ejecución física del proyecto.

Programar la puesta en marcha del proyecto y las actividades de entrenamiento (con apoyo internacional) de los emprendedores y personal obrero.

Evaluar los resultados productivos y comerciales de la actividad empresarial.

Sistematizar los resultados y validar las estrategias y métodos utilizados por las entidades locales.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 6 meses. Enero-Junio de 2005

Resultados esperados: Creación de actividades de agroindustria artesanal, como atractivo turístico en las entidades locales.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: contratación de Consultoría, para afinar el desarrollo, promoción y gestión de los productos definidos por cada Socio.

EL CID, contrató a un Cocinero profesional, durante 05 meses, quién asumirá el Cargo de articulador empresarial de la Red Turística, Gastronómica y Recreativa del Valle Sur del Cusco. Quien asumirá las funciones de monitorear, coordinar y ejecutar acciones de seguimiento de las actividades programadas en el plan operativo anual de la Red y de cada conglomerado integrante de la Red.

EL MUNICIPIO SUCRE, contrató los servicios de una Ingeniera en Alimentos, para la caracterización organoléptica de los Cafés de Biscucuy, con el apoyo del Laboratorio del CIRAD-Francia. Con el objeto de comenzar a conformar un Consejo promotor de la calidad de los cafés de Biscucuy, a través de la creación de un Indicación Geográfica Protegida.

LA ESCUELA GUAMAN, la contratación del experto lo realizará el C.E.C Guaman Poma de Ayala, con un profesional durante 08 meses, quién asumirá el Cargo de articulador y/o experto de las Redes de engorde de ganado vacuno en Quiquijana, producción del Durazno de la provincia de Acomayo y la producción del cuy en San Sebastián. Quien asumirá las funciones de articular, monitorear, coordinar y ejecutar acciones de seguimiento de las actividades programadas en el plan operativo anual de la Red y de cada actividad.

LA MUNICIPALIDAD DE MORO, ?

LA MUNICIPALIDAD DE LEÓN, realizará una valoración del potencial y necesidades de tecnología y formación para desarrollar la cadena de productiva de ganadería vacuna.

Caracterizar la cadena agroproductiva de ganadería vacuna en la Municipalidad de León.

LA DIPUTACIÓN DE GRANADA, referente a la contratación de un experto en marcas de calidad territorial, el Patronato Rodríguez Penalva optó por la dedicación, en un mayor grado, de su Coordinador al proyecto. Esta decisión se basó en la problemática que hasta el momento había presentado esta potencial Indicación Geográfica Protegida. De hecho, con anterioridad a este proyecto, la Diputación de Granada contrató los servicios de una empresa especializada en la materia, pero dadas las dificultades referidas al nombre de la Indicación, así como la participación de cinco provincias pertenecientes a tres comunidades autónomas diferentes, ésta fue incapaz de llevar a buen fin el reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida.

La mayor participación o dedicación del Coordinador del Patronato, nombrado por el grupo promotor de ganaderos, industriales y administraciones como responsable para el desarrollo de esta acción, ha permitido finalizar la elaboración del Reglamento y el Estudio Justificativo, documentos que se acompañan a este informe. Asimismo, ha permitido la justificación histórica del nombre de la Indicación Geográfica Protegida gracias a la investigación que se ha llevado a cabo en los registros históricos.

LA CÂMARA DE VILA REAL, ha comprado un conjunto de equipos informáticos, de cara a dotar un departamento que irá dedicarse a dar secuencia y ejecución a los objetivos y logros del proyecto y seguimiento de sus acciones. De esta manera queda dotado un

servicio funcional del propio Municipio, que se ocupará de seguir con las acciones previstas.

Resultados obtenidos:

El Socio español; Comenzó la creación de una **Indicación Geográfica Protegida para el Cordero Segureño en la Provincia de Granada**, publicación de un **Recetario comunitario** a base del *Cordero Segureño*.

El Socio portugués; Definición de actividades (Festival “Días medievales”, Mora Encantada, Archivo Histórico, Exposiciones / teatros, Centro cultural A. Alejo, Núcleos museológicos, Folclore, 20 recursos pedestres señalizados y en fase de homologación, etc.) de **Turismo Activo en las zonas rurales de Vila Real de Santo Antonio** (paseos pedestres en Vila Real, Monte Gordo e Vila Nova de Cacela, actividades de turismo activo en la Mata Nacional das Dunas Litorais, promoción conjunta con una red de paseos pedestres de territorios confinantes; integración del municipio en la Red Regional de Ciclovías – ha sido el primero municipio a iniciar los trabajos de abertura de una ciclovía que se integra con la red regional),

El Socio peruano de Moro; Creación y promoción del **Festival gastronómico del Cuy en el Distrito de Moro** en Perú,

El Socio peruano del Valle Sur; Creación y promoción de la “**Red Gastronómica Turística y Recreativa del Valle Sur**” con; El Festival Gastronómico Sebastiano, en el Distrito de San Sebastián; El Festival del Sabor Andino, Distrito de San Jerónimo, Expendedores de Chicharrón de cerdo, Distrito de Saylla; Expendedores de Cuy al Horno, Distrito de Oropesa y El Festival de Platos a base de Pato, Distrito de Lucre,

El Socio peruano Guaman Poma; **Modelo de desarrollo sub-sectorial para las economías locales**, de la ONG Guaman Poma de Ayala,

El Socio nicaragüense; Proyección de un **Centro de formación y promoción de las Artesanías de cuero del vacuno en León**,

El Coordinador venezolano; comenzó la creación de una **Indicación Geográfica Protegida para los cafés de Biscucuy**, la instalación de una agroindustria rural para procesamiento artesanal del cambur (banana o plátano), articulada a los objetivos del Proyecto URB-AL; Energías renovables y oportunidades de Empleo, coordinado por el Ayuntamiento del Rubí-España, durante el período 2002-2004. Y, la proyección de una

Cocina-Escuela para capacitar a los restauradores locales y mejorar el nivel del servicio gastronómico con fines turísticos.

Presupuesto: 35.000 euros

1.10 Evaluación y validación de los modelos de gestión local.

Objetivo: Validar institucionalmente los programas y estrategias para promover actividades turísticas de agroindustria artesanal en las entidades locales.

Actividades previstas: Evaluar el desempeño empresarial de los beneficiarios seleccionados.

Evaluar los resultados productivos y comerciales de la actividad empresarial ejecutada.

Sistematizar los resultados y validar las estrategias y métodos utilizados por las entidades locales.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 1 mes. Julio de 2005

Resultados esperados: Sistematización de los criterios más efectivos para identificar, seleccionar y capacitar a los emprendedores.

Medición del éxito económico alcanzado por la iniciativa local.

Validación e institucionalización de los modelos de gestión turísticas de agroindustria artesanal en las entidades locales.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas:

Evaluación de todas las actividades realizadas (en conjunto y por cada socio) durante el comienzo del proyecto URB-AL, por parte de la coordinación.

Introducción del enfoque SIAL (metodología de activación de recursos locales) al conjunto de actividades como patrón, para medir los avances obtenidos con el Proyecto URB-AL.

Resultados obtenidos:

Dentro de las actividades realizadas, se han identificado las más efectivas dentro de las Acción:

El inventario y la caracterización de los recursos existentes, desde la perspectiva del proyecto común. Fue la actividad, que permitió valorizar los activos (humanos, físicos,

naturales, etc) locales. Como fundamento para proyectar las posibles acciones de valoración y desarrollo agroecoturístico en el marco de la Acción. Asimismo, permitió programar los temas de interés para la realización de la *Gira a Europa*.

La Gira a Europa, fue una de las actividades más efectivas de la Acción. Porque permitió el conocimiento de experiencias en sitio (turismo rural, agroturismo, alimentos de territorio con sellos de calidad, formación y promoción territorial, desarrollo industrial en zonas rurales, organización cooperativa, comercialización de productos agroalimentarios a nivel local, ferias gastronómicas, entre otras), que facilitaron a cada Socio de América Latina; apreciar los diversos modelos de gestión pública y privada en desarrollo económico local europeo. Con esta actividad, se pudo avanzar en la definición y construcción de los productos agroecoturísticos por cada Socio, tanto europeos como latinoamericanos. Así como también, se logró un grado de fraternidad entre los socios; para mejorar las comunicaciones entre Socios.

El Estudio de Mercado, fue la actividad, que permitió familiarizar técnicamente a los Socios con el Producto escogido. Permitted además, la prospectiva técnica-económica de cada producto identificado por cada Socio. Así como, las tendencias de los consumidores nacionales e internacionales respecto a ese producto. En el caso del Coordinador, sirvió para fortalecer sus capacidades locales en la implementación de investigaciones de mercado y, para definir nuevos productos en torno a la cafcultura y los recursos locales.

La Pasantía institucional, fue una actividad de reforzamiento y de investigación de casos afines o similares al tema escogido por cada Socio. Se realizaron en grupos de dos representantes por cada Socio. En algunos casos fue a hecha en el mismo país y, en otros a otros países. Con esta actividad, también se identificaron instituciones y actores de referencia para futuras interacciones de cooperación y participación en Redes institucionales.

La contratación de consultoría, esta actividad se diseño con el fin de avanzar y / o acompañar procesos de desarrollo de los productos definidos por cada Socio. Sin embargo, en algunos casos; los Socios decidieron utilizar sus propias capacidades institucionales y equipos técnicos para ejecutar esta actividad...

Hay que destacar, que la naturaleza de esta actividad; permite identificar sistemáticamente las debilidades y fortalezas de un Producto o sub-sector económico. Pues, la experticia de

un Consultor externo, permite tener una visión técnica y objetiva de las realidades externas e internas que influyen en el desarrollo y gestión de un tema económico. En este caso de un producto agroecoturístico, cuando lo abordamos desde la perspectiva del mercado global y de las necesidades de inversión, formación e infraestructura necesarias para su promoción y desarrollo comercial.

1.11 Difusión del proyecto.

Objetivo: Difundir los resultados del proyecto para su apropiación y ejecución en otras entidades locales.

Actividades previstas: Crear una página Web, para conformar la *Red de municipios agroecoturísticos*.

Elaborar una publicación que recopile la metodología, actividades y experiencias institucionales del proyecto.

Editar videos promocionales de las actividades turísticas de agroindustrias artesanales implantadas.

Organizar un Seminario internacional en la *Ciudad de Biscucuy*, para exponer los resultados y futuras actividades comunes.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 2 meses. Julio-Agosto de 2005

Resultados esperados: Creación de una página Web institucional y conformación de la "Red de municipios agroecoturísticos".

Lanzamiento de una publicación que relate el proyecto y sus logros y resultados.

Edición de videos para promocionar las actividades turísticas de agroindustria artesanal en las entidades locales.

Programación del Seminario internacional del Proyecto común, en la ***Ciudad de Biscucuy-Venezuela***.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas: Creación de un enlace en internet, para informar sobre la ejecución del proyecto: Crear modelos de gestión turísticas de agroindustrias artesanales en los municipios; www.alcaldiadesucre.com.ve/urbal

Se recopiló toda la información generada por el proyecto y se publicaron 10 ejemplares.

Los socios del CID y el Municipio Sucre, editaron un Vídeo promocional sobre: El Festival gastronómico de la “**Red Gastronómica Turística y Recreativa del Valle Sur**” y “**Las Rutas agroecoturísticas del Café**”, respectivamente. Como medio, para promocionar el turismo en esas localidades.

Durante el mes de Junio se cambió y coordinó la fecha del Seminario en Venezuela. Inicialmente, estaba previsto para Septiembre, y se cambió para el mes de Julio de 2005.

Resultados obtenidos:

Activación de un enlace en Internet, para la difusión de los resultados del Proyecto Tipo A. Publicación en papel y en CD, de la recopilación de todas las actividades realizadas durante los 2 años del Proyecto.

Se editaron 2 videos de las experiencias del CID (Festivales gastronómicos) y de las Rutas agroecoturísticas del Café en Biscucuy.

Se editó una Revista, en versión digital y 1000 ejemplares en papel con el resumen de los resultados de la acción. La versión digital, se colgó de la página Web, y los ejemplares en papel, se distribuyeron a cada socio y a las representaciones de la comisión europea en Caracas y Bruselas.

Presupuesto:

10.000 euros

Indicadores: Enlace en Internet: www.alcaldiadesucre.com.ve/urbal ,

Informe final de las actividades del Proyecto Común R4-P6-02,

CD,

Videos,

Revista, y

Programación del Seminario en Venezuela: www.alcaldiadesucre.com.ve/urbal/seminario

1.12 *Seminario internacional en la ciudad de Biscucuy-Venezuela.*

Objetivo: Presentar los logros alcanzados por el proyecto y exponer las futuras actividades de la **Red de municipios agroecoturísticos**.

Actividades previstas: Exponer las experiencias de cada entidad local participante en el proyecto común.

Presentar escenarios posibles para consolidar y multiplicar las experiencias alcanzadas.

Exponer las actividades para una segunda etapa del proyecto.

Resumir las conclusiones y recomendaciones del proyecto.

Participantes: Todas las entidades, socias del proyecto común.

Duración: 2 días. 3era semana de Julio de 2005.

Resultados esperados: Culminación del Proyecto común en su primera etapa.

Programación de la segunda etapa del proyecto.

Con la ejecución de la Acción

Actividades realizadas:

Realización del Seminario en Venezuela, durante los días 20, 21 y 22 en Venezuela.

Presentación de los resultados alcanzados por cada Socio, hasta el mes de Julio.

Relatoría de las actividades pendientes por cada Socio, hasta el mes de Septiembre.

Jornada de reflexión sobre la metodología ejecutada; éxitos y fracasos.

Ejercicio de prospectiva para definir y detallar las actividades futuras, en el marco de una

Propuesta de Tipo B.

Resultados obtenidos:

Fue junto con la **Gira a Europa**, una de las actividades más efectiva de la Acción. Pues, permitió el intercambio personal de todos los Socios y de la validación de todas las vivencias y resultados alcanzados con la Acción.

Durante esta actividad, se pudo conocer los avances en materia de gestión agroecoturística de cada Socio. Se compararon sistemáticamente cada actividad realizada y donde fue más efectiva su realización. Se aproximó la discusión de los Socios hacia los métodos comunes y por supuesto hacia los resultados que apuntaban a la concreción del Modelo de Gestión turística de agroindustrias artesanales, como estrategia de desarrollo local...

Los socios de Moro y el CID, apreciaron aspectos de la gastronomía de Biscucuy y, se llevaron ideas para introducirlas en sus Festivales gastronómicos.

Los socios de Guaman Poma y la Diputación de Granada, concertaron un Pasantía técnica por las experiencias de desarrollo local, turismo rural y otros en Granada.

Dos de los técnicos de la Alcaldía de Sucre, realizaran una pasantía en la Provincia de Granada, una de ellas en el Hotel-Restaurante *Collados de la Sagra*, del empresario asistente al seminario. El otro, con los técnicos de la Diputación de Granada, en temas Patrimonio cultural, turismo rural, artesanía y gastronomía tradicional.

Entre los Socios de León y Vila Real, se valoro la posibilidad de realizar intercambios de cocineros para introducir recetas marinas portuguesa en la gastronomía de León.

Presupuesto:

10.000 euros, el seminario

2000 euros, un ponente invitado y facilitador de la jornada de trabajo.

13.900 euros, en Boletos y viáticos

1000 euros, promoción

Indicadores: Relación de asistencia y participación de los Socios al Seminario en Venezuela.

Informe final, con la relación de actividades del Proyecto común, durante sus 2 años de ejecución.

Conclusiones y recomendaciones sobre la metodología utilizada, para validar el Modelo de gestión turística de agroindustrias artesanales en los municipios, que se va a difundir y multiplicar a otras entidades locales.

Postulación de Propuesta para ejecutar el Proyecto Común Tipo B, denominado: Red de agroindustrias artesanales y turismo local sostenible.

2.1 Metodología

Para dar comienzo al proyecto en su primera fase, se comenzó por realizar una visita de reconocimiento a las ciudades sedes de los socios, y se presentó un resumen del proyecto, por parte del Coordinador.

Esta visita inicial, permitió valorar en sitio con cada uno de los socios las expectativas con el proyecto común. Además de visualizar los posibles temas de interés para organizar la Gira a Europa.

A partir de esas primeras acciones, la coordinación del proyecto, comenzó la planificación de la primera actividad común; la Gira a Europa.

Para lograr tal meta, nuevamente, el Coordinador hizo una visita de reconocimiento a diversas instituciones de Europa (España y Francia) para organizar el Programa de la Gira de todos los Socios de América Latina.

Durante la realización de la Gira a Europa, se programaron visitas guiadas a experiencias locales de las entidades socias; Granada y Vila Real.

Con la realización de la Gira a Europa, cada Socio latinoamericano pudo, comprender mejor el Tema de Gestión del Agroecoturismo en sus diversas fases y estadios de desarrollo. Se conocieron tres modelos europeos de gestión turística de agroindustrias artesanales; el español, el francés y el portugués.

Cada socio, identificó su necesidad de formación y se comenzó al regreso del viaje, la organización de las siguientes actividades.

Con la secuencia de las actividades previstas, cada socio, identificó y definió su producto prioritario, para desarrollarlo durante la ejecución del proyecto. Con esta definición, se pudo realizar el Estudio ó investigación de Mercado. El cual permitió, obtener más información estadística y cualitativa para determinar las intervenciones por parte de las administraciones locales.

Para completar esta actividad del estudio de mercado, se definieron pasantías técnicas a diferentes destinos, con el fin de profundizar más los conocimientos relacionados al Producto definido. Pero, además con la pasantía se logró identificar y conectar a nuevas instituciones para trabajar en Red.

Una vez, realizadas las pasantías, cada socio emprendió la gestión y desarrollo de su producto a nivel local, concertando la participación de los diversos actores ligados al tema y con la planificación en mayor ó menor medida de recursos propios para apoyar la gestión del producto. En esta etapa, se programa la actividad prevista del proyecto; denominada contratación de un experto, la cual permitió en muchos casos, contar con la intervención de profesionales extranjeros o nacionales para atender alguna necesidad sentida para fortalecer la acción de gestión del producto. En otros casos, esta acción fue orientada a la utilización del recurso humano local, para focalizar estudios, actividades de formación o gestión de algún área transversal del desarrollo del productos escogido.

Durante la ejecución de las acciones de esta primera fase del proyecto, se mantuvo la comunicación por Internet, a través de correos electrónicos y eventualmente por vía

telefónica. Se identificó el portal de infoagro y su programa de agroindustrias rurales, como soporte técnico para validar las acciones en esta materia. Se hizo el registro de cada socio a la lista electrónica de PRODARNET, como mecanismo de difusión y comunicación con otros países de Latinoamérica y el Caribe.

Continuando con la secuencia de las actividades, se hizo una valoración del modelo desarrollado, para sistematizar algunas acciones comunes de interés general.

Se comenzó la organización del seminario en Venezuela y durante el mismo, se logró la participación de dos representantes por cada socio.

El primer día del Seminario en Biscucuy, se recorrió junto a todos los participantes la Ruta agroecoturística "La Flor de la montaña", para conocer todas las experiencias de activación de recursos locales, en el diseño de una Ruta temática de Turismo rural.

El segundo día, para iniciar el seminario técnico, se contó con la participación de 3 ponentes externos al proyecto.

El primero un estudiante francés (Biólogo **Alexis SISTERO**) de la Universidad de Versalles, que hizo su pasantía de maestría en Ambiente y Turismo, en Biscucuy. Presentando la metodología de la Agencia francesa de ingeniería turística, aplicada al territorio de Biscucuy. Se mostraron los resultados y recomendaciones para realizar actividades turísticas y manejar el territorio desde el punto de vista ambiental.

La segunda presentación, fue un testimonio del Empresario (www.colladosdelasagra.com) y Cocinero **Arturo TRUJILLO** de Huascar, Provincia de Granada, sobre su experiencia en la promoción gastronómica del Cordero Segureño y las actividades de Turismo rural que desarrollan en su negocio, como alternativas para diversificar los ingresos durante todo el año.

La tercera presentación, estuvo a cargo del Dr. **Francois BOUCHER**, del CIRAD-Tera, con el estudio de la Queseras de Cajamarca en Perú y la metodología de Sistema Agroalimentarios Localizados (SiAL). Esta metodología, está siendo estudiada por investigadores europeos y latinoamericanos a través de la Red PRODAR, que desde hace 15 años funciona con el auspicio del IICA de la OEA, el CIID de Canadá, el CIAT de Colombia y el CIRAD, la Universidad de Versalles, el CNEARC, y AGROPOLIS en Francia, además de Redes nacionales en casi todos los países de Latinoamérica.

La segunda jornada del primer día, consistió en la presentaciones de los resultados de obtenidos por cada uno de los socios, durante la ejecución de la primera fase del proyecto. El segundo día de jornada técnica del Seminario, consistió en la validación del *Modelo de gestión turística de agroindustrias artesanales en los municipios*. Para pasar en la tarde, a elaborar las propuestas para la segunda fase del proyecto (tipo B) denominado: Red de Agroindustrias artesanales y Turismo local sostenible.

Los dos días sucesivos, sirvieron para compartir en los Andes venezolanos, donde se pudieron conocer también, experiencias de Turismo Rural, artesanías, Alimentos artesanales y Gastronomía tradicional.

Sucesivamente, se comenzó la redacción del Informe final de la primera fase y de la propuesta Tipo B, según los términos del Programa. Se enviaron los borradores preliminares a cada socio por Internet, para ir validando y enriqueciendo los documentos.

Se publicó una versión (digital e impresa) del Informe final de la primera fase, y se editó un Revista con los resúmenes de todos los socios.

Se actualiza el vínculo en Internet, con toda la información de la primera fase.

Luego, se procedió a postular la propuesta Tipo B, a los servicios de la Unión Europea, a través del Programa URB-AL.

2. RESULTADOS OBTENIDOS

Desde el punto de vista económico,

⇒ Cada Socio, pudo identificar uno o varios productos agropecuarios, turísticos y artesanales. En total se generaron:

7 Ideas de turismo activo y rural en Vila Real de Santo Antonio,

1 producto diferenciado a partir del Cordero Segureño, para el mercado Musulmán en Granada y, la promoción y desarrollo de 1 Indicación Geográfica Protegida,

1 Estudio de factibilidad técnico para instalar una fábrica de artesanías de cuero en León,

1 Feria gastronómica del Cuy en Moro y 1 producto vitivinícola artesanal (el Pisco),

4 Ferias gastronómicas en el Valle Sur, en las municipalidades del CID,

1 Estudio (elaborado por Guaman Poma) para mejorar la productividad de la Tablada Ganadera en la región del Cusco y,

3 Ideas para; diferenciar las calidades de los Cafés de Biscucuy, la Gastronomía tradicional y actividades de recreación en aguas del Río Sagüaz.

- ⇒ Con las ideas generadas, se creará riqueza y por ende nuevas ó mayores ingresos fiscales a los gobiernos locales.
- ⇒ Cada entidad Socio, del proyecto común pudo fortalecer sus capacidades para identificar, promover, desarrollar y gestionar –en mayor ó menor medida- el tema del agroecoturismo.
- ⇒ Con cada idea generada, se han establecido relaciones y alianzas entre los Socios (como entidades públicas) y los actores (productores agropecuarios, empresarios, cocineros, etc) locales, para poder desarrollar empresarialmente, cada tema.
- ⇒ Con la adhesión de los Socios y la coordinación del Proyecto, a las redes del PRODARNET y SIALNET; se abrirá el debate y difundirán las buenas prácticas en materia de promoción del desarrollo económico desde las entidades públicas locales.

Desde el punto de vista técnico,

- ⇒ Con los estudios de mercado y el trabajo de la Consultoría ó trabajo focalizado, se pudieron identificar las necesidades de formación en cada realidad socioeconómica. Para el caso del Cordero Segureño, se necesitará capacitación en la producción y matanza del Cordero Halal, para satisfacer las exigencias del mercado Musulmán.
- ⇒ Para las ideas de Turismo activo y rural en Vila Real, se identificaron las necesidades de capacitación y desarrollo de los productos, servicios complementarios y mercadeo de los mismos.
- ⇒ Para la producción artesanal de productos de cuero en León, los beneficiarios identificaron las necesidades de capacitación técnica en el uso de las maquinarias y herramientas de trabajo, en operaciones industriales, administración y mercadeo.
- ⇒ Para los beneficiarios de los Festivales gastronómicos en Moro y el Valle Sur, las cocineras y cocineros, se identificaron las necesidades de mejorar sus conocimientos sobre técnicas culinarias, administración empresarial y promoción; para los productores vitivinícolas, se identificaron las necesidades de asistencia técnica, capacitación y mercadeo.

- ⇒ Los técnicos de la ONG Guaman Poma, identificaron la necesidad de mejorar sus conocimientos en el seguimiento y evaluación de proyectos productivos.
- ⇒ Para los productores de Café de Biscucuy, se hace necesario dotarles de un laboratorio para el análisis sensorial y capacitarlos en técnicas de catación.
- ⇒ Con las actividades de promoción y gestión del agroecoturismo se pudo aprender a:
 - Facilitar pasantías a técnicos, productores y empresarios a experiencias similares ó afines de otras latitudes. Con el fin de crear intercambios –redes- de conocimientos, buenas prácticas y uso de tecnologías.
 - Crear y promover concursos de gastronomía de comida tradicional en las localidades. Con el fin de valorizar, realzar y promover la identidad territorial, el Saber hacer, y la cultura. Además de motivar la vocación gastronómica en los jóvenes y mujeres, como actividad empresarial.
- ⇒ Este resultado se obtuvo con la realización de la investigación ó estudio de mercado.
- ⇒ Con las experiencias de creación y promoción de las Indicaciones Geográficas Protegidas para el Caso del Cordero Segureño y los Cafés especiales de Biscucuy, los equipos técnicos han adquirido conocimientos para conformar y registrar una Marca de productos agroalimentarios.
- ⇒ Para la culminación del proyecto, todos los técnicos responsables de las entidades socias, se familiarizaron con el uso del Excel, como software para el manejo de hojas de cálculo.

2.2 Publicaciones y otros resultados

- ⇒ Se creó el vínculo: www.alcaldiadesucre.com.ve/urbal
- ⇒ Se publicaron 10 ejemplares del Informe final, con todos los anexos y fotos del Proyecto.
- ⇒ Se editaron 1000 ejemplares de un Revista con el Resumen del Proyecto común.
- ⇒ Se editaron 2 videos para promover los productos agroecoturísticos: Red Gastronómica Turística y Recreativa del Valle Sur en Cusco-Perú y Las Rutas agroecoturísticas del Café en Biscucuy-Venezuela.

- ⇒ El Comité Interdistrital del Valle Sur, conformo un equipo de técnicos para el apoyo y desarrollo del tema económico a nivel de sus localidades.
- ⇒ La Alcaldía de Biscucuy, creo el Instituto municipal para el desarrollo de la economía local (IMDEL), para apoyar y desarrollar los temas económicos a nivel municipal.
- ⇒ Se capacitaron un total de 14 técnicos (2 por cada socio) para dirigir los proyectos y actividades del tema agroecoturístico.
- ⇒ Se creó un vínculo de cooperación entre el CIRAD-Francia, la Diputación de Granada en España y la Cámara municipal de Vila Real en Portugal, con: la municipalidad de León en Nicaragua, la municipalidad de Moro, el CID y la ONG Guaman Poma en Cusco-Perú, la Alcaldía de Biscucuy en Venezuela.
- ⇒ Con la interacción entre la Universidad de Versalles (Francia), a través del Pasante, Biólogo **Alexis SISTERO**, se hizo un acercamiento académico con la Universidad del Yaracuy-Venezuela, para comenzar una acción de cooperación en el tema de agroturismo. Se espera, diseñar y crear un Curso de post-grado entre estas dos universidades, sobre el tema Agroecoturístico en el Municipio Sucre, para seguir desarrollando experiencias pilotos, validar, sistematizar y evaluar los resultados de la primera fase del proyecto URB-AL, como política de desarrollo local.

CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS

Conclusiones:

A.- Con las actividades del Proyecto URB-AL, se lograron:

Durante el inicio de las actividades y la organización de la Gira a Europa, se lograron 10 días de contacto entre el Coordinador y los socios de Europa y Latinoamérica,

Durante la Gira a Europa se lograron 12 días de contacto entre todos los socios de Latinoamérica, de esos 12 días; 2 días fueron con el Socio portugués y 2 días con el Socio español.

Durante el Seminario en Venezuela, se lograron 6 días de contacto entre todos los socios de Europa y Latinoamérica.

B.- Con la realización de las pasantías, estudios de mercados, cursos y consultorías especializadas, se lograron:

7 actividades de valoración de experiencias y obtención de conocimientos por parte de los técnicos responsables,

7 investigaciones de mercados sobre los productos definidos como agroecoturísticos, en el marco del Proyecto y,

7 actividades de intervención en ejes transversales de cada uno de los temas y / o productos definidos por parte del equipo técnico local ó a través, de la contratación de una consultoría especializada.

C.- Se creó el vínculo en internet: www.alcaldiadesucre.com.ve/urbal, se publicó un informe final con los resultados alcanzados y se editó un Revista con los aspectos más importantes del Proyecto: Crear modelos de gestión turística de agroindustrias artesanales en los municipios, en el marco del Programa URB-AL.

D.- Desde el punto de vista de las necesidades a atender con las actividades del Proyecto, se pudieron realizar las siguientes acciones:

Diagnosticar y analizar el desempeño institucional de los socios,

Inventariar y caracterizar los recursos locales,

Revisar y estudiar casos afines a los temas de Interés de cada socio,

Una Gira a Europa, pasantías técnicas y consultorías especializadas, para definir los temas de Formación del recurso humano local,

Se definieron, activaron y evaluaron productos y temas de interés por cada socio, que en su conjunto, se aproximaron al diseño metodológico del “Modelo de gestión turística de agroindustrias artesanales en los municipios”

E.- Desde el punto de vista de las repercusiones sobre las colectividades locales, se lograron los siguientes avances:

Nuevas ideas de negocio, en el contexto de las agroindustrias artesanales, las marcas de calidad territorial y el Turismo rural;

Con estas ideas, se comenzaran nuevas dinámicas socioeconómicas y sinergias en torno a los siguientes productos en cada territorio;

1. Indicación Geográfica Protegida para el Cordero Segureño en la Provincia de Granada,
2. Turismo Activo en las zonas rurales de Vila Real de Santo Antonio,
3. Festival gastronómico del Cuy en el Distrito de Moro,
4. Red Gastronómica Turística y Recreativa del Valle Sur,
5. Estudio de las cadenas agroproductivas del Durazno y ganadería de carne en Cusco,
6. Centro de producción de Artesanías de cuero del vacuno *en León*, e
7. Indicación Geográfica Protegida para los cafés de Biscucuy.

F.- Se fortalecieron, reorientaron y crearon capacidades locales, para la promoción, desarrollo y gestión de empresas agroecoturísticas;

G.- Se mejoraron, comenzaron y valoraron las relaciones entre las entidades locales (socias) y los actores de la sociedad civil (productores, artesanos, cocineros, comerciantes, etc) en torno a los productos definidos durante el proyecto;

H.- Se comenzó a articular la Red de municipios agroecoturísticos, entre Europa (Portugal y España) y Latinoamérica (Perú, Nicaragua y Venezuela), con la adhesión la Plataforma de información en la Web: www.infoagro.net/prodar, sus listas de interés PRODARNET y SIALNET y, su boletín electrónico INFORMAIR.

Perspectivas de cada uno de los Socios:

I.- El Patronato Rodríguez Penalva, continuara su trabajo en:

El desarrollo de las nuevas líneas de producción del Cordero Segureño,

Gestionará mayor apoyo institucional de los nuevos territorios y sus autoridades que se han adherido a la Propuesta de la Indicación Geográfica Protegida del Cordero Segureño, y seguirá promoviendo la creación de nuevos productos gastronómicos en base al Cordero segureño.

J.- La Jefatura del Gabinete de apoyo a la Presidencia de la Cámara de Vila Real, continuara su trabajo en:

El desarrollo y certificación de los Productos de Turismo en las zonas rurales,
Diseñara nuevos modulos de formación para los empresarios del sector turísticos, y seguirá promoviendo las actividades artesanales y gastronómicas a nivel local.

K.- La municipalidad distrital de Moro, continuara su trabajo en:

El desarrollo del Pisco artesanal y el Festival gastronómico del Cuy,
La formación y organización de los productores locales, y
La dotación de insumos y equipamiento de apoyo a la producción primaria.

L.- Los Alcaldes y técnicos del Comité Interdistrital del Valle Sur (Municipalidades distritales de Saylla, San Jerónimo, San Sebastián y Lucre), continuarán trabajando para:

Mejorar la calidad y promoción de sus festivales gastronómicos,
La formación de sus empresarios locales, y
La Certificación de sus productos agroecoturísticos.

M.- La Escuela de Gobernabilidad Guaman Poma de Ayala, continuar desarrollando sus experticias y capacidades de planificación sub-sectorial (estratégica) e intervención técnica en torno a las cadenas de:

La Tablada Ganadera del distrito de Quiquijana,
El durazno de la provincia de Acomayo, y
El Cuy del Valle Sur - Cusco

N.- La municipalidad de León, continuara trabajando en:

La instalación y puesta en marcha de la fabrica de artesanías de cuero,
En el desarrollo y la promoción de la gastronomía tradicional, y
En la formación de los empresarios de ambos sectores.

Ñ.- La Alcaldía del Municipio Sucre, continuara trabajando en:

La promoción y desarrollo de la IGP, para los cafés de Biscucuy,

En la formación de los actores del sector agroecoturístico, y

En la Creación y promoción de un Festival Gastronómico de Sabores en Tierras del café.

Perspectivas del paternariado URB-AL:

Durante el Seminario en Biscucuy, se declaró por parte de todos los socios, los siguientes acuerdos de principios:

- Afianzar los lazos de Amistad y Cooperación descentralizada, que hemos comenzado con el inicio del