

¿Qué no más existe en cuanto al Turismo-Comunitario en Tingo? En la comunidad de Tingo 'Turismo-Comunitario ha sido un término nuevo, pero de poco a poco nos hemos enterado que Turismo-Comunitario es simplemente traer gente y tener un intercambio entre lo que tenemos aquí y lo que a los visitantes les da gusto y les interesa conocer; y que a través de esta actividad, las comunidades podemos hacer negocio y avanzar. Entonces hemos empezado y estamos fortaleciendo de poco en poco lo que es el Turismo-Comunitario. **¿Qué pueden ofrecer ustedes en su comunidad?** En la comunidad de Tingo ya hemos trabajado conjuntamente con la Organización Simiatug Samai; ya tenemos el inventario, Archivos fotográficos de Juan Carlos Bayas y un video de promoción-turística, estamos presentes en la página-web: simiatug.com. En el campo de 'atractivos' tenemos 7 lugares de los que ya fueron levantados los datos. No está hecho solo 'a simple vista'; sino comprobado por estudios: cuales puntos nos favorecen y cuales nos desfavorecen en turismo. Lo que ofrecemos son: caminatas que ya hemos realizado algunas veces con gente de otras provincias, grupos grandes y extranjeros.



Nos cabe decir que buscamos Proyectos, buscamos personas que nos ayuden a buscar como poder ofrecer todo los paquetes-turísticos. Tenemos todo trazado: el lugar más principal, más llamativo es el lugar de la 'Virgen Pachakamak', seguidamente tenemos la Cascada 'Kishuar', la Cascada 'Yurapakcha', la Cueva 'Runashayana', la Cascada 'Kuripakcha', también los huertos familiares y las varias caminatas. Todo esto, nos han considerado atractivos turísticos para la gente que están aventurando de otras provincias e inclusive de otros países. Las dos cascadas, la 'Kishuar' está de 15 a 20mtrs, la 'Yurapakcha' está de 30 a 35mtrs y la 'Kuripakcha' de 5,8 a 10mtrs de altura. **Y en estas cascadas, en verano, ¿no desaparece el agua?** En la época de verano no podemos decir que permanece fuerte el caudal, pero nunca quedan secas del todo, baja no más la cantidad de agua. **'Kuripakcha', ¿qué significa?** De nuestros mayores y compañeros que han vivido ahí, ellos han dicho que 'Kuripakcha' significa 'chorrera de oro', viene desde muy atrás que han tenido este nombre. Tenemos puntos fijos de recorrido; saliendo desde la Escuela que es la recepción de los turistas, recorreremos por la cueva de la Virgencita 'Pachakamak' caminando unos 40 hasta 45 minutos. Subimos a la cumbre, lo que dura una hora. 1 ¼ hora a la Cascada 'Kishuar', después unos 20 minutos hasta la Cascada 'Yurapakcha'; o sino, cruzamos

hasta la Cueva 'Runashayana'; después de una hora de recorrido se llega a la Cascada 'Kuripakcha'. 'Runashayana', investigando a los mayores, dicen que este sector es 'el descanso del Hombre'; han dicho que desde muy antes había allá un camino en el cual transitaba mucha gente y creo que el turismo había desde mucho más antes; cuentan que desde Riobamba el cruce de la Cordillera era por ahí en el rincón de esas peñas para irse hasta Angamarca o hasta la Costa. Era un camino grande, era un camino que hasta hoy se ve, de esos caminos muy antiguos. Han contado que en este trayecto, la gente quedaba a descansar por esos rincones, en esas cuevas; porque esta cueva es bastante grande y seca; por eso habrán llamado 'Runashayana'. En la edad de la juventud de nuestros mayores, ellos veían a gente que venían para hacer negocios en esa ruta entre Tungurahua, Chimborazo, Cotopaxi y El Oro; iban por muchos caminos más para cruzar, no solo era por este sector.

Tingo, ¿a qué altura está? El Centro de Tingo queda a 3.687mtrs, los lugares de recorrer también los tenemos registrados con sus alturas precisas, también las temperaturas. Entonces, ojalá con algunas instancias para aprovechar de esos trabajos preliminares, no estamos perdiendo estas esperanzas... Desde la época que hemos empezado las Fiestas de la Virgencita Pachakamak, los turistas nacionales, provinciales y zonales han sido constantes. Claro no es cada semana, pero algunos fines de semana cerca a las fiestas; ya están tratando de averiguar, así, de año en año van aumentando. **¿Porqué le pusieron este nombre de 'Virgen Pachakamak'?** Fue en el año 2003/2004 que mediante unas revelaciones apareció, haciendo favores como en animales, en la producción, en muchas cosas a la gente que le tiene fe, que tiene su creencia. Por tal razón hemos puesto el nombre de 'Virgen Pachakamak'. Han contado que traducido es, 'la que cuida a todos los seres de la naturaleza'. Hay gente que demuestran mucha fortaleza: han regresado a decir, han comunicado, han pasado la voz a más gente; esta gente ha llegado y han contado que 'vengo acá, pido a Dios, y en casos concretos han contado que todo le fue bien, y cuentan la verdad. **Para esto, ¿hay un pequeño aporte económico de los que visitan desde afuera?** Sí, la voluntad ya es de cada persona; cada persona viene con su fe, no hay tarifa definida, cada persona da según su fe, su voluntad; esto es una fiesta celebrada en su conjunto, todos juntos, no hemos definido una cantidad fija. Las Fiestas de la 'Virgencita Pachakamak' celebramos el 2 de octubre de cada año. **¿Porqué pusieron este día?** Es porque en esta temporada en el año 2000 hasta 2003, justamente haciendo la reforestación de este sector que había estas revelaciones y estos favores. **¿Hubo alguna dificultad en estas fiestas?** Para algunos sí hubo buena acogida; para otros, por la altura y por lo empinado de los senderos, por frío, por viento, les ha hecho difícil. Pero poco a poco, esos senderos con el tiempo mejoraremos. La gente de la ciudad mucho mejor se siente caminando, entonces el rato que se les ofrece caballos sienten temor, un poco de nervios de acercarse a un animal; mejor se sienten al caminar porque en su vida, pasan todos los días en los carros, en las oficina; entonces la diversión para ellos más bien es caminar aunque sea poco. El recorrido en la comunidad de Tingo mediante 'paquete' es de 2 días. Todavía no tenemos cabañas, pero en lo posterior esperamos que habrá un Refugio-Andino en 'la Fakcha' a través de un Proyecto. No solo en el Tingo, sino que estamos en cadena con muchísimas comunidades. No contamos todavía con alojamiento, solo ofrecemos 'Días de Campo'. En ciertas ocasiones han quedado a pasar la noche aquí, pero son turistas internacionales, para ellos ha sido un gusto a vivir, a palpar la vida de los campesinos, la vida como desarrolla diariamente desde la madrugada hasta la noche. Esto también es de ofrecer poco a poco, lo que es hospedaje.

Para la alimentación, ¿cómo están preparados? Gracias al apoyo del Consejo Provincial estamos para iniciar un ciclo de capacitación en Tingo mismo; estamos ya previstas las personas para recibir capacitación en distintas áreas, en gastronomía, recepción, guianza, recursos naturales, prevenciones ambientales, en todo. Con estas capacitaciones habrá más ánimo, más acción entre más colaboradores en la comunidad. La comida típica en TURCOM-Tingo son las papas con cuy y aguas aromáticas con las plantitas de la zona. Y aparte de eso tenemos producción de: papas, cebolla, mellocos, habas y cebada. Con estos productos de la zona sabemos componer platos. Con el CPB, esto iremos reforzando, que es tema más principal del turismo. Estamos los jóvenes interesados; yo desde más antes con otras instituciones, las partes más generales las llevo en mi conocimiento. Pero hace falta mucho más orientación, capacitación.

En época de invierno o en época de vientos, ¿qué hacen con los turistas? Es verdad que el clima es muy fuerte y que hay que pensarlo; pero creo que la gente-turista, con anticipación van conociendo. Sabemos que Tingo está muy alto, entonces la gente ya viene preparada a estas condiciones de las diferentes temporadas. En invierno ya vienen preparados con ropita impermeable, botas y ponchos de agua; igual en tiempo de vientos con una ropa pesada y zapatos de trepar. Ya tenemos experiencia de que la gente viene preparada en esta parte.

También celebramos las Fiestas Aniversales como 'Carnaval', 'Navidad', 'Semana Santa', pero las fiestas más grandes son las del 2 de octubre. En la parte de los 'Matrimonios' y 'Bautismos', más antes hubo pero últimamente estamos perdiendo esta cultura, estos valores. Nuestros mayores han contado que más antes las fiestas eran por todos momentos de la vida y de la agricultura: por las cosechas y siembras. Ojalá que alguna vez vayamos fortaleciendo estas buenas experiencias, estas buenas vivencias de ese entonces. En comparación de hoy, es verdad que los mayores dicen que 'en la época de ellos las fiestas eran distintas'. Claro que también hoy en Matrimonio y Bautismo la fiestita no les falta, nos vamos, nos visitamos, nos acompañamos; igual nos fortalecemos en esta parte, no está perdido total.

En cuanto a la artesanía, ¿qué hacen en su comunidad? No podemos decir que estamos en 100% con artesanías de la zona; sabemos que las artesanías nos facilitan la economía; pero en la juventud de hoy, ya no tanto existe este valor. Los mayores nunca dejaban el poncho de lana de borrego, el zamarro, las bayetas tejidos por ellos mismos; por estas técnicas y gusto de vestir, igual que el idioma, a nivel internacional, nacional y en todas las comunidades, ya culturalmente se está perdiendo.

¿Cómo es la comunicación con las Organizaciones que están trabajando en Turismo? En concreto es de una manera coordinada. No es suficiente solo llegar acá a Simiatug, para todos toca mucho más de conocer; entonces hemos contactado y programado: 'tal día está un grupo de turistas en Simiatug y para siguiente día o para otra semana está queriendo visitar a Tingo'. Así mismo es de estar en contacto y fortaleciendo. **¿Cuántos habitantes son en su comunidad?** Somos 54 familias y habitantes unos 450.

Para mí ha sido un gusto, espero que todas las comunidades que estamos en Turismo-Comunitario vayamos poco a poco palpando lo qué es el Turismo-Comunitario, ojalá toda la zona de Simiatug en general. Este ánimo quiero dar, porque del Turismo estamos hablando de otras provincias, hemos visitado en las provincias de Cañar, de Zamora, de la Amazonía, yo he visto que han sido muy fortalecidas las comunidades por el Turismo.