

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

ESCUELA POLITECNICA SUPERIOR DE GANDIA

Grado en Gestión Turística



UNIVERSIDAD
POLITECNICA
DE VALENCIA



ESCUELA POLITECNICA
SUPERIOR DE GANDIA

**“Diseño y viabilidad de la ruta del arroz
como atractivo turístico-
medioambiental de la ciudad de
Cullera”**

TRABAJO FINAL DE GRADO

Autor/a:

Elisa Font Matilla

Tutor/a:

Dra. Francisca Ramón Fernández

GANDIA, 2012

Agradecimientos:

Dar las gracias en primer lugar a mi padre y a su vocación por el trabajo en el campo, lo cual ha servido para sustentar a una familia que ha pasado por situaciones muy delicadas económicamente.

Gracias a mi madre por haber conseguido llevar adelante a una familia, gracias por su paciencia y su saber estar en momentos de verdadera necesidad. Muchísimas gracias por haber conseguido que, aun faltando cosas materiales, nunca careciese el amor, la escucha, el respeto y la unión en nuestro hogar.

Gracias a ambos por la educación que tanto mis dos hermanas (Marian y Rosalía) como yo hemos recibido. Gracias por habernos hecho saber valorar las cosas. Gracias por habernos inculcado ciertas creencias y principios que nos han hecho ser lo que somos a día de hoy.

Gracias a mi marido, Jefferson, por seguir los pasos de mi padre en el campo, por saber escucharle y aprovechar la oportunidad que la vida le ha dado, aprender de él.

Agradecer por supuesto a mi tutora, Dra. Francisca Ramón Fernández, por haber estado siempre dispuesta a ayudarme en todo lo que he necesitado. Por su rapidez, eficiencia y eficacia. Gracias por haber apoyado mi idea desde el principio, dándome en todo momento su opinión y criticando constructivamente todo el esfuerzo realizado para conseguir mis objetivos. Muchas gracias por haber estado siempre disponible y por haber compartido sus conocimientos y su experiencia conmigo.

Y ya para terminar gracias a una antigua compañera de estudios, María Giner, a día de hoy mucho más que una amiga ya que la vida nos ha hecho coincidir en más de una ocasión. Gracias por haberme acompañado en todo momento y gracias por haber cursado conmigo la Adaptación al Grado en Turismo.

Abstract

The main objective of my thesis is to make a route and to study its viability.

The route will be in Cullera. The city of Cullera is located just 38 km south of the capital of the region, Valencia, on the shores of the Mediterranean Sea.

Before creating the route has been necessary to study the importance of the agriculture in town and its value at present as well as the importance of knowing some old traditions and old trades of the town. Also has been needed to study all the cultural and natural resources of Cullera, the rice museum and the Valencia's gastronomy.

The route created will be used for students and the purpose is to make them know all about old trades, traditions, environment, Valencia's gastronomy and all typical farming and agriculture in Cullera. One of the aims of this itinerary will be to know how rice farming has changed from year to year.

This route will be destined to students from Valencia and the purpose is to disseminate and promote the natural and cultural resources of Cullera, and to contribute in appreciating the conservation of the old traditions and their value in actuality. All of it will be taught to the students through some activities that gives them the opportunity to learn and have fun at the same time.

Apart from creating the route this thesis has the objective of knowing if the route will be viable or not. A questionnaire has been created to know the proper way to promote the itinerary. The questionnaire is destined to teachers of different schools in the region of Valencia and the aim is to know if they have knowledge of the "*Programme of cultural spreading, Tour of Cultural Offers*", promoted by Valencia's Council. This programme has to promote some cultural, environmental and patrimonial offers that we have in different regions of Valencia, giving a lot of value to their defense and diffusion.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	5
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN. ESTUDIO DEL MARCO TEÓRICO.....	7
1.1. Evolución del sector agrícola y su valor en la actualidad.....	7
1.2. Importancia y atractivo de las costumbres y oficios de los pueblos valencianos.....	14
1.3. La ciudad de Cullera.....	18
1.4. Museo del arroz de Cullera.....	24
1.5. El arroz y la gastronomía valenciana.....	27
2. DISEÑO Y VIABILIDAD DE LA CREACIÓN DE UNA RUTA DEL ARROZ COMO ATRACTIVO TURÍSTICO-MEDIOAMBIENTAL DE CULLERA.....	30
2.1. Metodología.....	34
2.2. Elaboración y pase de cuestionario.....	36
2.3. Análisis e interpretación de los resultados de la encuesta.....	39
CONCLUSIONES.....	42
BIBLIOGRAFÍA.....	44

INTRODUCCIÓN

El objetivo principal de este Trabajo Final de Grado es realizar el diseño y estudiar la viabilidad de la creación de una ruta del arroz, así como las tradiciones y oficios agrícolas que giran en torno a su cultivo, como atractivo turístico-medioambiental destinada a alumnos de escuelas e institutos valencianos, con el fin de promocionar y difundir la riqueza cultural y natural del municipio, así como contribuir en el interés por la conservación de las tradiciones y oficios de Cullera y su potenciación como atractivo turístico.

Dicha ruta trata de interrelacionar la evolución del sector agrícola, la gastronomía valenciana y el museo del arroz de Cullera a través de una serie de actividades lúdico-educativas. Para ello se estudiará la importancia del sector primario en el destino y su evolución a lo largo del tiempo con la ayuda de la visita al museo del arroz y a los campos de cultivo. Además se procurará promocionar la gastronomía valenciana destacando el arroz como principal ingrediente.

Uno de los aspectos a tratar en la investigación propuesta, es estudiar, a través de los resultados de las encuestas diseñadas al efecto, qué importancia se concede por parte del profesorado de enseñanzas primarias y secundarias a la conservación de los oficios y tradiciones propias de la tierra, y disponer de los datos necesarios para saber qué porcentaje de escuelas e institutos estarían interesados en incluir dicha ruta dentro de las actividades culturales que se desarrollen a lo largo del curso académico.

Del mismo modo, se pretende promover y fomentar la realización de dicha actividad entre la población interesada, siendo uno de los medios adecuados la inclusión de la ruta, en el caso de determinarse su viabilidad, dentro del Programa de Difusión Cultural de Tour de Ofertas Culturales (TOC) que ofrece “El Servici d’Assistència i Recursos Cultural” (SARC) de la Diputación de Valencia. Este programa pretende dar a conocer entre nuestros habitantes las diferentes ofertas patrimoniales, culturales y ecológicas que alberga nuestro territorio, favoreciendo su defensa y difusión.¹

¹ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE VALENCIA. *Servicio de Asistencia y Recursos Culturales*. 2006 – 2012.

<<http://www.sarc.es>> (28 de abril de.2012).

Se analizará si el profesorado valenciano conoce o no el catálogo del TOC y las ventajas que se ofrecen al realizar una de sus actividades o rutas turísticas.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN. ESTUDIO DEL MARCO TEÓRICO

1.1. Evolución del sector agrícola y su valor en la actualidad

La agricultura en Cullera ha sido tradicionalmente el medio de subsistencia fundamental de sus habitantes. El arroz es el principal cultivo en Cullera en extensión y rendimiento socio-económico. Hasta bien entrada la década de los años 1970 la comida del medio día, en casi todas las casas del pueblo, era invariablemente el arroz en sus distintas variedades.²

En este apartado se tratará de explicar las diferentes técnicas utilizadas en el cultivo del arroz y cómo han ido evolucionando desde los años 20 hasta llegar a la actualidad. También se hará hincapié en el valor que se le ha otorgado tanto a la agricultura, como al cultivo del arroz en sí como oficio, con el paso del tiempo.

En la década de 1920 la agricultura era, sin duda, la actividad fundamental de la estructura económica de Cullera, ocupando el cultivo arrocero la base primordial del sector.³

Inicialmente todas las actividades relacionadas con el campo eran muy pesadas físicamente. Las tierras eran labradas con una caballería. Posteriormente se inundaban y se procedía a pasar la *entauladora*, que consistía en un tablón de madera que en su parte inferior llevaba unos hierros a modo de ganchos que servían para deshacer los terrones y dejar la tierra lisa para proceder seguidamente a la plantación, la caballería tiraba de ella guiada por un hombre de pie sobre la misma.

² AGUDO, R. y otros (2011). *Perfil ambiental de España 2010. Informe basado en indicadores*. Madrid: edita Ministerio de medio ambiente y medio rural y marino, pp. 1 y sigs.

³ AA.VV. (2003). *Les ordenances rurals de Cullera 1838-2002. Homenatge a Salvador Borrás Renart*. Cullera: Ayuntamiento de Cullera, pp. 1 y sigs.



Imagen 1. Entauladora. Fuente: Ayuntamiento de Alfafar

Días después de plantar se hacía un repaso para reponer algunas plantas que no se habían adherido a la tierra. En una determinada fecha se cerraban las aguas y los campos se mantenían algunos días en secos, lo que aprovechaban para esparcir abono. Cuando se inundaban nuevamente se eliminaban las malas hierbas, con las hoces, lo que se denominaba *birbar*.

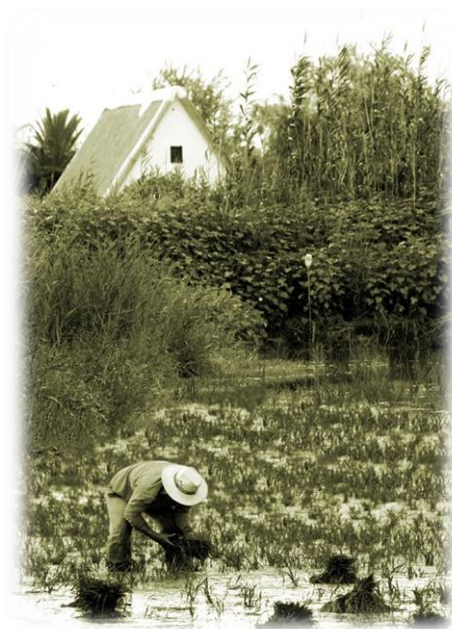


Imagen 2. Agricultor birbando. Fuente: Blog “Viento y vela” (Ximo Ves)

Todas las faenas del arroz eran muy pesadas en esa época. La plantación del mismo lo era por la postura encorvada andando hacia atrás y la siega lo era por su esfuerzo ya que los tallos se segaban a ras de suelo; ambos trabajos se realizaban dentro de agua y barro, descalzos o con alpargatas.

*“La plantada del arroz se hace a finales del mes de mayo, durante dos semanas. En agosto, hasta mediados de septiembre, es la siega, y luego ya no había trabajo para los eventuales. Para la faena del arroz solamente estarían empleados unos 30 días, más o menos. En pleno invierno el Ayuntamiento se veía obligado a dar racionamiento a las familias más necesitadas”.*⁴

El cultivo del arroz debido a la escasa mecanización y al tiempo muy limitado en que se llevaba a cabo su plantada y siega (mayo a septiembre), precisaba un elevado número de jornaleros. Para la mayoría de éstos, la principal fuente anual de ingresos provenía de la plantada y siega, época en la que aparecían por el pueblo forasteros de las provincias de Cuenca, Albacete, Teruel y gallegos provenientes de la siega manchega. Acudían familias enteras, tanto hombres como mujeres, para trabajar en las eras. Venían buscando trabajo ante la expectativa de buenos jornales que les permitirían poder pasar el invierno en sus pueblos de origen.

Algunos de ellos solían estar contratados por propietarios todas las campañas. Se trataba de una gran invasión de gente, no sólo en Cullera sino también en Sueca, Sollana, Silla y en todos los pueblos arroceros; éstos solían pernoctar en las pallisas de las casas de los que los contrataban.

En los años 20, en Cullera, se contabilizaron alrededor de 2.800 jornaleros (un 22.7% de la población total), situación repetida a lo largo de la geografía comarcal (por ejemplo, en Sollana, sobre un total de 3.539 habitantes, la mano de obra asalariada se situaba en 1.051).⁵

El monocultivo arrocero y la estructura de la propiedad agrícola conducían a unas labores altamente estacionarias, unos meses que concentraban gran parte de la

⁴ GRAS, M. (1981). «Camilo Albert. Memòries de la viuda d'un sindicaliste suecà», *Revista Quaderns de Sueca*, núm. 2, p. 12.

⁵ Padrón de 1920 (el único existente). Tomado de PEDRO, E. (1985). «Història oral d'una insurrecció: Sollana, 1932», *Revista Quaderns de Sueca*, núm. 8, p. 60.

actividad mientras que el resto del año respondía a los cultivos subalternos, principalmente la naranja. Esta circunstancia conllevaba a que el paro estructural constituyera el principal problema de la comarca.⁶

Posteriormente, ya en la década de los años 30, aparecieron los primeros tractores que fueron sustituyendo a los arados de ruedas; las opiniones de entonces eran que dado el minifundio de los campos, estos tractores no podían ser muy efectivos, en cambio sí que podían ser muy positivos en los grandes latifundios de secano, con otra clase de cereales, pero poco a poco el progreso se impuso.⁷

Aparecieron las trilladoras móviles, lo que ya casi eliminó la trilla (*separar en grano de la paja*) con caballos, y ya muy posteriormente aparecieron las cosechadoras, que al mismo tiempo que siegan trillan el arroz guardándolo en un depósito que cuando se llena, lo trasvasa a granel al camión que lo llevará a la secadora, eliminando por completo toda la mano de obra de la siega.

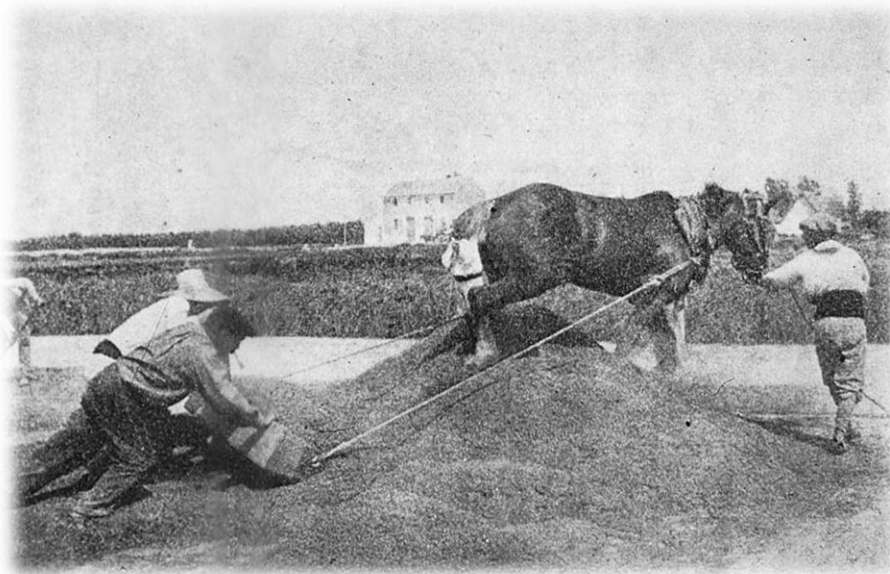


Imagen 3. Trilla con caballos. Fuente: Ayuntamiento de Alfafar

⁶ CUCO GINER, J. y ROMERO GONZÁLEZ, J. (1978). *La estructura de la propiedad y los cultivos en Cullera (Valencia) durante el siglo XX*. Estudios geográficos, 39 (152), pp. 347-362.

⁷ ROMERO y CUCO, A. (1979). *La estructura de la propiedad de la tierra y los cultivos en la Ribera Baixa durante el siglo XIX: el caso de Cullera*. Cuadernos de geografía, 24, pp. 55-78.

Al principio de aparecer estos adelantos hubo airadas protestas de campesinos e incluso se hicieron huelgas porque estos adelantos dejarían sin jornal a los obreros que se dedicaban al campo.

Aquellos jornaleros que tan fuertemente protestaron de las maquinarias modernas no contaban con que para construir los tractores, trilladoras, cosechadoras, secadoras, y todas las demás maquinarias se necesitaban muchos trabajadores. La mayoría de aquellos que protestaban se fueron desplazando de los pueblos rurales hacia los industriales para trabajar en las innumerables fábricas, cuyos trabajos eran infinitamente menos pesados y mucho mejor recompensados tanto económica como socialmente.

En los años 60, con el boom turístico, la población de Cullera vivió un gran auge convirtiéndose en una localidad turística, llevada de la mano de la especulación urbanística.⁸

Fue entonces cuando sus ciudadanos se dedicaron principalmente al sector de la construcción (albañilería, ebanistería, fontanería, etc.) dejando de lado la agricultura como modo de subsistencia. El ascenso de puestos de trabajo en la construcción junto con el bajo beneficio que se extraía de la rica huerta hizo que muchos campos se abandonaran.

La agricultura cullerense continuará siendo uno de los sectores más importantes de la ciudad pero su valor disminuye crecientemente. Un problema que cada vez se convierte en más importante es el alejamiento de la juventud del campo. Pocos jóvenes quieren ser agricultores.⁹

Nuestro sector agrícola ha evolucionado mucho y aprovechado certeramente las tierras fértiles y el clima propicio de la zona. En la actualidad la podemos definir como una agricultura mecanizada de forma notable aunque no como sería de desear, ya que se

⁸ LAND LOVER, C. (2006). *Cambios de ocupación del suelo en España. Implicaciones para la sostenibilidad*. Madrid: edita observatorio de la sostenibilidad en España, p. 1 y sigs.

⁹ TORRES GÓMEZ, E. (1985). *Cullera: albores, pueblos y culturas*. Cullera: Imp. Palacios Jaume, p. 1 y sigs.

trata de una mecanización a nivel particular y por lo tanto de maquinaria modesta y de pequeñas inversiones.

Hoy en día en los pueblos ni nos enteramos de la recolección del arroz; en muy pocos días se recolecta toda la cosecha. Las caballerías que había en la mayoría de las casas han desaparecido. Si quedan algunas son por afición ecuestre y no para trabajar en el campo.

Un aspecto fundamental en el sector agrícola que tenemos que tener muy en cuenta es la actualidad es la entrada de España en la UE, ya que ha tenido importantes repercusiones sobre las actividades agrarias. En la actualidad existe La Política Agrícola Comunitaria (PAC). Es una de las políticas más importantes y uno de los elementos esenciales del sistema institucional de la Unión Europea (UE). La PAC gestiona las subvenciones que se dan a la producción agrícola en la Unión Europea.

La PAC ha contribuido al crecimiento económico haciendo hincapié en una agricultura más sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Los agricultores tienen que respetar una serie de normas medioambientales, y el incumplimiento de las mismas reduce las ayudas directas.

Como objetivos principales, entre otros, podemos destacar que la PAC pretende mejorar la competitividad del sector garantizando la producción de alimentos sanos, utilizar métodos de producción respetuosos con el medio ambiente y procurar el bienestar de la sociedad rural asegurando unos ingresos razonables y estables a los agricultores. Pretende, y lo está consiguiendo, lograr una economía rural sostenible capaz de mantenerse por sí misma y que posibilite el crecimiento económico y la creación de empleo en las zonas rurales.

Actualmente la PAC establece un pago único para ayudar a la renta de los agricultores, que está condicionado al cumplimiento de las normas establecidas en materia de medio ambiente. La PAC establece un pago desvinculado de la producción, es decir, una ayuda que se abona independientemente de que el agricultor produzca o no y que se denomina *régimen de pago único*. Este pago está sujeto al cumplimiento de la condicionalidad: buenas prácticas agrícolas y medioambientales y requisitos legales y de gestión.

Este aspecto es fundamental en la renta de los agricultores ya que antes de que se ofrecieran estas ayudas había temporadas en las que, debido a una fallida casi total de la

cosecha de arroz, había familias enteras que salían muy perjudicadas puesto que sus únicos ingresos dependían completamente de esas cosechas.

1.2. Importancia y atractivo de las costumbres y oficios de los pueblos valencianos

Con el paso del tiempo las costumbres van cambiando debido, entre otros muchos motivos, a las nuevas tecnologías, dejando en el olvido profesiones y oficios que fueron esenciales en épocas pasadas. Algunos perdieron su puesto en la sociedad sustituidos por una máquina, o a causa de un sistema económico que les hizo imposible competir en precios.

No hace muchos años, a mediados del siglo pasado, en la mayoría de los pueblos valencianos y en muchas ciudades importantes, el problema de los adolescentes no era escoger entre una carrera universitaria, un trabajo especializado o un módulo superior de formación profesional; en aquel tiempo, la mayoría de los jóvenes valencianos tenían que escoger entre ir al campo o ejercer un oficio.

Los primeros oficios, como es natural, estaban estrechamente relacionados con la agricultura: los herreros forjaban las herramientas para trabajar en el campo; el soguero se encargaba de tejer cuerdas de diferentes medidas, que también se utilizaban en el campo, en pozos, para dominar a los animales, etc.; el espartero trabajaban el esparto; los molineros molían arroz, trigo, cebada, etc. Podríamos decir, por tanto, que los primeros oficios conocidos de los valencianos son una consecuencia de la diversidad de nuestra agricultura.

Lo mismo pasa con el mar; el oficio de pescador presenta muchas variedades puesto que se necesitan tejedores de redes de pesca, calafateadores para construir los barcos y todo eso son labores que comportan otros oficios.



Imagen 4. Calafateador trabajando. Fuente: 4th Perrus Squadron

En aquella época los principales mercados de los pueblos estaban repletos de hombres que ofrecían y anunciaban los productos de su trabajo: madera para muebles, cuero, lana, terciopelo para vestidos, esparto para las cestas o las alpargatas, barro para las cazuelas u otros productos mas refinados como el argente o la seda.

Del sector de la alimentación podemos hacer referencia a horneros, molineros, carniceros, confiteros o turroneiros entre muchos otros. En cuanto al sector textil y de calzado algunos de los oficios mas destacados podían ser el de los modistos, sastres, guanteros, cordonero, zapatero y alpargatero.

Y no podemos olvidar la construcción y sus madereros, fundidores, herreros, maestros de obras, obreros, etc.

A continuación es interesante analizar con más detalle una serie de oficios que se dieron en los pueblos valencianos y que algunos todavía siguen vigentes en la actualidad. Varios de ellos han sido nombrados anteriormente, otros no:¹⁰

Sereno

El sereno fue uno de los oficios más emblemáticos en los barrios de los pueblos valencianos. Fue el encargado durante décadas de encender las farolas con la caída de la noche, y vigilar las calles mientras la noche durase. Así mismo, también tenía en su poder las llaves de todos los portales para quien la necesitara durante la noche.

Pregonero

El pregonero llegaba con su corneta y haciéndola sonar reunía a todos los habitantes para comunicarles noticias importantes o acontecimientos extraordinarios dentro del pueblo. Con la llegada de la radio y la televisión, la utilidad del pregonero se vio relegada a un segundo lugar hasta llegar a desaparecer.

¹⁰ DEPARTAMENTO PARA LA INNOVACIÓN Y LA SOCIEDAD DEL CONOCIMIENTO. *Oficios tradicionales. Gipuzkoa. 2011.*

<<http://www.oficiostradicionales.net/es/mar/calafateador/>> (08 de abril de 2012); EL DIARIO MONTAÑÉS. REGISTRO MERCANTIL DE SANTANDER. 2008.

<<http://www.eldiariomontanes.es/v/20100205/opinion/articulos/ocupaciones-oficios-desaparecidos-20100205.html>> (25 de abril de 2012).

Recadero

Los recaderos eran los que antiguamente estaban al cargo de llevar mercancías de un lugar a otro, ya fuera mediante carros tirado por burros, en bicicleta o simplemente a pie. Había grandes negocios que disponían de un recadero exclusivo. Otros negocios más pequeños tenían un recadero en común.

Colchonero

Hasta la llegada de los colchones de materiales sintéticos, los colchones más comunes en cualquier casa eran los colchones de lana. La lana de estos colchones se apelmazaba con el uso durante meses, y era necesario llevar el colchón al colchonero para que varease la lana, desapelmazándola para poder ser usado el colchón como el primer día.

Hachero

El hachero era aquel hombre que se iba a la montaña durante largas temporadas con su hacha y se dedicaba exclusivamente a talar los árboles, comúnmente de doble filo. Una vez tirados los árboles, también se encargaba de quitarles las ramas y corteza dejándolos totalmente limpios para que más tarde el leñador se encargase de hacer leña. Con la aparición de las máquinas motosierra, el trabajo de leñador y hachero se aunó en leñador, quedando en desuso la utilización del hacha.

Campanero

Los campaneros existían en la mayoría de iglesias, y eran los encargados de tocar, repicar y voltrear las campanas de la iglesia. Del mismo modo, también era el encargado de revisar el mantenimiento de las campanas, revisando las ataduras de los badajos, la tensión de los distintos cables y cuerdas, así como la supervisión del reloj de la iglesia.

Con la aparición de los sistemas mecanizados y automatizados para tocar las campanas, su profesión cayó en desuso.

Los trilleros

Los trilleros se dedicaban a la fabricación de trillos utilizados para separar el grano de la paja. Los trillos se realizaban con madera de pino, y en ella se incrustaban pequeñas piedras. Además de trillos, también realizaban otros aperos de labranza.

Afilador

El afilador era aquel que deambulaba con su bicicleta para afilar instrumentos con filo, tal como cuchillos o tijeras. También eran los encargados de arreglar paraguas y de afilar lapiceros. Con la llegada del sistema capitalista basado en el consumo el oficio se fue perdiendo en beneficio de una cultura de usar y tirar en la que no tenía cabida el afilar los instrumentos de corte.

Agricultores

El oficio de trabajar la tierra ha sido uno de los grandes pilares de la economía valenciana. Pero en estos últimos años son pocos los jóvenes que optan por este oficio. Esta pérdida, junto con los avances tecnológicos, tiene como consecuencia que hayan desaparecido una parte de tareas del campo.

Ceramista

La tradición cerámica del pueblo valenciano ha tenido una presencia bien importante a lo largo de la historia. La elaboración de platos, jarras y otros utensilios de uso diario se combina con otros más elaborados.

Artista fallero

Este oficio, exclusivo de nuestra tierra, tiene como ocupación principal la construcción de monumentos falleros. Además muchos artistas falleros se encargan de construir carrozas y de hacer decorados para espectáculos teatrales y cinematográficos.

La mayoría de estos oficios han estado ligados con la evolución demográfica y económica del momento, ya que el objetivo de cualquier oficio era cubrir las necesidades de la gente, aunque también había unos pocos dedicados a satisfacer los caprichos o lujos de unos pocos. En cualquier caso, la aparición de un oficio nuevo responde siempre a una demanda social.

En general, los oficios se han de reconvertir con el paso del tiempo para adaptarse a las exigencias productivas y mercantiles de una sociedad nueva. Eso ha hecho que hayan desaparecido muchos con el paso del tiempo.

1.3. La ciudad de Cullera

En este apartado de mi trabajo final de grado se tratará de sintetizar las características geográficas y físicas de Cullera; se desarrollará los recursos relacionados con el medio natural; su clima y demografía; y ya para terminar se hará un breve repaso a los recursos culturales y patrimoniales.

Es interesante destacar que esta sección no se centrará ni en la gastronomía ni en el museo del arroz de Cullera puesto que ambos apartados aparecerán explicados en puntos posteriores del proyecto.

La ciudad de Cullera se sitúa a orillas del Mar Mediterráneo ocupando una posición central dentro de la Comunidad Valenciana, se encuentra situada a sólo 38 km. al sur de la capital Valencia.



Imágenes 5, 6 y 7. Mapa de situación. Ubicación geográfica y localización de Cullera. Fuente: L&V Alquiler Vacaciones

Está constituida mayoritariamente por una extensa llanura, cuya principal prominencia es la Montaña de Cullera, con una cota de 225 m.

En Cullera desemboca el río Júcar irrigando el término municipal de Cullera entero, mediante un sistema de regadío diseñado en la época musulmana. Aparte del río Júcar, también existe la laguna de L'Estany, situada en la parte sur del término municipal con desembocadura en el mar, este es un lugar de pesca habitual

Al norte, en un rincón de la montaña, se encuentra la balsa de San Lorenzo. Es un gran estanque rodeado de cañas y con la fauna autóctona del Parque Natural de la Albufera siendo la última estribación del sistema ibérico antes de llegar al mar.

El marjal y los arrozales forman parte del paisaje de la plana de Cullera. Su gran extensión, diversidad de especies e importante función reguladora de las aguas superficiales hace que sean merecedores de su catalogación como Parque Natural y Humedal Ramsar.



Imagen 8. El marjal y los arrozales de Cullera. Fuente: Cullera Turismo

El municipio de Cullera dispone de 15 kilómetros de playa y acantilados que conforman un conjunto natural de gran belleza paisajística del litoral de Cullera. De Norte a Sur están:

- Playa Mareny de Sant Llorenç y playa del Dosel: incluidas en el ámbito del Parque Natural de la Albufera con un cordón dunar extenso u un ecosistema rico y privilegiado.

- Playa del Faro: cala de arena fina y dorada con el único tramo de costa brava de la provincia de Valencia. Representativa por su rompeolas.
- Playa los Olivos y playa Cap Blanc: Calas de arena fina que cuentan con una escuela de vela.



Imagen 9. Playa de los Olivos, Cullera. Fuente: Cullera Turismo

- Playa Racó: bordeada por edificios de apartamentos y hoteles. Cuenta con una escuela de windsurf.
- Playa San Antonio: la playa más cosmopolita y céntrica que forma parte de la vida urbana de Cullera. En ella se ubica el centro de coordinación de playas, la playa accesible y la Tourist Info.
- Playa Escollera: junto a la desembocadura del Río Júcar posee una zona natural con un sistema dunar importante.
- Playa del Marenyet: en la margen derecha del Río Júcar.
- Playa del Estany: situada al sur de la desembocadura del Río Júcar, playa de arena fina y dorada junto a una laguna de gran valor ecológico.
- Playa del Brosquil: al sur de la gola de L'Estany, a 5 km de Cullera, en una tranquila pedanía.

El clima de Cullera es típicamente mediterráneo, con una temperatura anual media de 17° C. Los inviernos son realmente suaves y durante el verano la temperatura media es de 28° C. El mar registra un estado de calma la mayor parte del año. Todo ello da lugar al crecimiento de una agricultura de regadío que permite el cultivo de productos típicos de gran calidad como el arroz y la naranja, formando así una suculenta cocina autóctona.

Cullera goza de una población de unos 24.121 habitantes, que se amplía significativamente con la llegada de turistas durante la época estival puesto que se considera un destino vacacional.

Los recursos culturales y patrimoniales de Cullera se encuentran dispersos por gran parte del término municipal, nos indican el rico pasado de la población desde época prehistórica y con gran influencia del período islámico. A continuación presento una recopilación de los más destacados incluyendo, para terminar este apartado, las fiestas patronales:

Castillo de Cullera: El Castillo es el monumento histórico más emblemático de la población y de la Ribera Baja del Júcar, declarado Bien de Interés Cultural. Fue construido para el control y defensa del territorio, especialmente el litoral costero y la desembocadura del río Júcar. El Mirador del Castillo ofrece una inigualable panorámica de la bahía de Cullera, la desembocadura del Xúquer y de toda la comarca de la Ribera.



Imagen 10. Castillo de Cullera. Cullera turismo

Lonja de pescados: Situada en el margen izquierdo del río Júcar. Es una buena alternativa para la adquisición de pescado fresco a partir de las 17hs gracias a la subasta que se realiza una vez amarradas las barcas en el puerto.

El mercado municipal: se construyó entre el año 1899 y constituye un enclave privilegiado para todos los cullerenses. Consta de cuatro pabellones, dos de ellos destinados para usos lúdicos, culturales y festivos.

El Faro de Cullera: fue construido en el lugar conocido como la Punta del Faro, es uno de los dos ejemplares que quedan en la costa de la provincia de Valencia. El otro

está ubicado en la población de Canet d'En Berenguer. Su lámpara se encendió por primera vez el 1 de agosto de 1858. Su plano focal se eleva 27,90 m. sobre el mar.



Imagen 11. Faro de Cullera. Fuente: Jelsoft Enterprise

Museo de Historia y Arqueología: ubicado en la Capilla Gótica del Castillo atesora una interesante colección de piezas arqueológicas que van desde la Época Prehistórica hasta la Edad Media.

Museo temático de Piratería – “Cueva – Museo del pirata Dragut”: según la leyenda, un 25 de mayo de 1550, el pirata Dragut, lugarteniente del corsario Barbarroja, atacó por sorpresa la ciudad de Cullera, levándose un botín importante de bienes y cautivos. El suceso causó gran conmoción en la Cullera de la época y la villa quedó prácticamente despoblada durante décadas.

El asalto del pirata Dragut es el centro argumental de un recorrido mediante el cual se puede conocer la forma de vida de los piratas en el s. XVI, contemplar antiguos instrumentos náuticos, piezas de artillería, mapas históricos, vestidos, monedas,... Increíblemente, dentro de la cueva, se puede ver una réplica a tamaño natural de la galera de asalto.

Museo temático fallero: la fiesta de las Fallas dispone en Cullera de museo propio: el Museo Fallero. Este museo alberga «los ninots» indultados que se libran de ser quemados la noche de San José, por ser considerados los mejores del año.

Torre musealizada de la Reina Mora o de Santa Ana: torre islámica ubicada en el camino que da acceso al Castillo, originalmente actuó como puerta de ingreso al recinto fortificado.

Torre musealizada: Torre del Marenyet: torre vigía construida en el siglo XVI para el control y defensa de la costa mediterránea, frecuentemente atacada por piratas de la Berbería. Está declarada Bien de Interés Cultural.



Imagen 12. Torre del Marenyet. Fuente: Yahoo! Iberia

Fiestas Patronales en Honor a la Mare de Déu del Castell de Cullera: declaradas de Interés Turístico Autonómico, las fiestas de Cullera están dedicadas a la Mare de Déu del Castell, Virgen de la Encarnación y Patrona de Cullera.

Empiezan el sábado después de Pascua hasta el domingo de la semana siguiente. El primer día tiene lugar la bajada de la imagen de la Virgen desde la ermita del castillo hasta el mercado municipal. En los días siguientes se suceden procesiones, conciertos y actuaciones musicales, el Certamen Nacional de Bandas de Música Civil “Ciudad de Cullera” y otros espectáculos como vaquillas, “bou embolat”, la Gran Cabalgata de Disfraces, actos culturales y conciertos entre otros.

Uno de los actos más representativos de la fiesta tiene lugar la “Noche de la Aurora” cuando los marineros y pescadores trasladan la imagen de la Virgen hasta la playa de San Antonio, donde la pasean a hombros por la orilla del mar. Las fiestas culminan con la subida procesional de la imagen de la Virgen del Castillo hasta su Santuario.

1.4. Museo del arroz de Cullera

El museo del arroz se sitúa en un entorno privilegiado en la partida de San Salvador inundada de arrozales y en un paraje protegido en lo que es una vieja ermita del siglo XVI con un rico pasado histórico, la antigua Ermita dels Sants de la Pedra, San Abdón y San Senént, santos patronos protectores de las cosechas.¹¹

Se trata de un edificio construido en el siglo XVIII desde el que se divisa la inmensidad de los campos de arroz, en todas las etapas de su cultivo, y del Parque Natural de la Albufera.



Imagen 13. Museo del arroz de Cullera. Fuente: Cullera turismo

La ermita fue totalmente restaurada habilitándose como espacio museístico para dar a conocer el origen y el proceso tradicional e histórico del cultivo del arroz, producto de gran arraigo en las tierras valencianas. Está dotado de fotografías antiguas, documentos y una colección etnológica sobre los aperos, útiles e indumentaria relacionada con los usos y costumbres ancestrales del cultivo del arroz. Todos los objetos expuestos pertenecen al cultivo tradicional del arroz en nuestras tierras. Datan de los siglos XIX y XX. Se explica cómo ha evolucionado todo el proceso desde el cultivo hasta la siembra. En él se narra, de forma gráfica y mediante los objetos

¹¹ GÓMEZ-SENENT MARTÍNEZ, E. (2002). *El arroz en Valencia: Museo del Arroz de la ciudad de Valencia*. Valencia: Editorial Universitat Politècnica de València, pp. 1 y sigs.

originales, el sistema tradicional del cultivo del arroz en la Albufera y las tierras de la Ribera Baixa.

Existe una sala dedicada a la gastronomía del arroz. En ella se encuentran utensilios de cocina.

Este museo cerró sus puertas temporalmente, desde principios de febrero del 2012 hasta finales de abril del mismo año. Se ha invertido un total de más de 11.513 euros en el acondicionamiento y equipamiento del entorno del museo del arroz.¹²

Tras su renovación se han mejorado sus instalaciones así como el entorno y se ha llevado a cabo una mejora de accesos y del espacio de recepción de sus visitantes.¹³

Se ha mejorado la señalización direccional e informativa y los soportes expositivos del museo. Se ha dotado al museo de suministro eléctrico mediante la instalación de un sistema de energía solar, limpio y ecológico.

Una zona de ocio ha sido acondicionada, con equipamiento picnic, de aproximadamente 1500m² y ha sido diseñada como una zona de fácil acceso que reúne las condiciones idóneas para la realización de actividades de ocio y tiempo libre en estrecho contacto con la naturaleza y sin poner en peligro los recursos naturales del entorno y a los propios visitantes.

La zona de picnic, con mesas y asientos, papeleras y una fuente ya existente, se ha diseñado y adaptado a personas con movilidad reducida. Se han utilizado vallas y pasamos, para limitar el paso de una zona a otra, tanto a personas como a vehículos. Dichas vallas y pasamanos sirven al mismo tiempo como soporte para dichas personas con movilidad reducida.

Para facilitar el acceso a esta zona de ocio, que se encuentra en los alrededores del Museo del Arroz de Cullera, se ha diseñado un estacionamiento de vehículos.

¹² ARAGONÉS BELTRÁN, P., GÓMEZ-SENENT MARTÍNEZ, E. y SÁNCHEZ ROMERO, M. A. (2005). *Museo de Arroz de Valencia: un antiguo molino de arroz. Restauración & rehabilitación*. 94, pp. 26-31.

¹³ PERIODICO DIGITAL DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. 2012.

<http://www.elperiodic.com/cullera/noticias/170225_creacion-area-recreativa-museo-arroz.html> (26 de mayo de 2012).

Con el fin de respetar el medio ambiente se ha compensado la vegetación en varias franjas con plantas autóctonas, alrededor de la zona de acceso al picnic.

Las actuaciones han sido financiadas por el Plan de Dinamización del Producto Turístico de Cullera que participa en este proyecto de mejora del Museo del Arroz por su transcendencia turística y por su potencial cultural y educativo.¹⁴

¹⁴ LAS PROVINCIAS. REGISTRO MERCANTIL DE VALENCIA. 2009.

<<http://www.lasprovincias.es/v/20120425/ribera-costera/nueva-zona-ocio-cullera-20120425.html>> (15 de abril de 2012).

1.5. El arroz y la gastronomía valenciana

El cultivo del arroz ha sido tradicionalmente tan importante en la Comunidad Valenciana que ha influenciado en gran parte su gastronomía. Por ello una gran parte de los platos típicos valencianos tienen en el arroz un elemento fundamental.¹⁵

La gastronomía valenciana representa uno de los mayores atractivos turísticos, tanto por su tradición y originalidad, como por el empleo de productos de primerísima calidad como pueden ser los pescados y mariscos, frutas y verduras, así como el arroz que se materializa en forma de extensos arrozales.¹⁶

Cabe destacar en primer lugar la importancia de los arrozales en tierras valencianas puesto que las dos terceras partes del Parque Natural de l'Albufera están dedicadas al cultivo del arroz, ingrediente esencial de los platos tradicionales valencianos. Es la gastronomía la encargada de crear un paisaje rico en contrastes que muda con cada estación.

La cocina autóctona valenciana tiene en Cullera un importante exponente, ya que a la variedad de arroces que componen su oferta culinaria, entre los que destacan la paella de mariscos o de verduras, hay que unir el “all-i-pebre” o cualquiera de sus guisos de pescado.

Estaba claro que el arroz dominaba las comidas de seis días de la semana, el séptimo tocaba descansar con puchero. Por ello podemos afirmar que la imaginación culinaria de los valencianos con el arroz impresiona.

Nuestros hábitos y posibilidades alimenticias se han transformado radicalmente, pero no hasta el punto de modificar un hecho decisivo: la singularidad de la paella –un recipiente de hierro con asas, de mucha base y poca altura- para generar no un plato o muchos platos, sino, lo que es más importante, todo un sistema de cocina. La paella permite una cocción más uniforme del arroz en capa fina y en íntima relación con los componentes, los sofritos y los caldos saborizantes, dejando, el grano entero y suelto y un fondo de granos sobrecocidos: el socarrat.

¹⁵ PIERA, E. (2002). *La cocina valenciana*. Alcira: Editorial Algar, p. 1 y sigs.

¹⁶ L'EXPRESSION DE LA RIBERA. *Periòdic independent de participaci3n ciutadana*. 2012.

<http://www.lexpressio.com/?lexpressio=46ptimkfms304bge94eig1r6t2&arg_id=1253&url=2&corp=lexpressio&arg_familia=2&arg_poblacion=5> (05 de marzo de 2012).



Imagen 14. Paella valenciana. Fuente: creación propia

Toda la cocina del arroz deriva de tres categorías: la paella, madre de los arroces secos; la cazuela plana, que es la que se cuece en el horno; y la cazuela honda o el caldero de hierro para obtener los arroces caldosos. Esta clasificación se completa con los arroces melosos, cada día más valorados, ya que presentan una textura sabrosa y sin excesos de cocción.

En Cullera concretamente existe una forma de disfrutar de la gastronomía local más auténtica gracias a la creación del reciente Club de Producto Gastronómico “Artesanos del Arroz” de Cullera, que reúne restaurantes con una misma filosofía de trabajo basada en el respeto por la tradición culinaria de Cullera.

El Club de Producto Gastronómico, basado en el arroz, acerca al cliente el valor diferencial de un territorio agrícola y mediterráneo como Cullera, donde el arroz se convierte en el argumento principal de una cultura gastronómica en la que se enlazan tierra y mar. “Artesanos del Arroz” está basado en la gastronomía del arroz e integrado, inicialmente, por restaurantes de élite del municipio que han superado la auditoría de calidad.¹⁷

La gastronomía también es la protagonista de numerosos eventos de gran repercusión mediática y participación social que han ido consolidándose durante los

¹⁷ GENERALITAT VALENCIANA. CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ. *Arroz de Valencia. Denominación de Origen*. 2011.

<<http://www.arrozdevalencia.org/gastronomia.html>> (28 de febrero de 2012).

últimos años. En este sentido, cabe destacar el Certamen de Variedad de Arroces Ciudad de Cullera que se celebra cada año en primavera y que concentra diferentes eventos gastronómicos como el Concurso Autonómico de Escuelas de Hostelería, el show cooking con cocineros Estrella Michelin y la Semana Gastronómica en la que los restaurantes de Cullera ofrecen sus mejores recetas a través de un menú degustación.¹⁸

Con respecto al contenido de la Semana Gastronómica del Arroz Ciudad de Cullera dedicada a las diferentes variedades del arroz, ha contado con la participación de los mejores restaurantes de Cullera que llegan a ofrecer más de 20 variedades de arroces secos, melosos y caldosos a lo largo de toda una semana.

La Semana Gastronómica pretende servir también para intensificar la promoción turística de Cullera y su tradición arroceras que permita poner en valor sus 1.984 hectáreas de arrozales que constituye un patrimonio paisajístico de primer nivel y el Museo del Arroz.

Otro encuentro obligado para el deleite de la gastronomía local lo constituye la Jornada Gastronómica Marinera que se celebra en otoño. Esta jornada, que surge de la colaboración entre la Cofradía de Pescadores y la Concejalía de Turismo, reúne cada año a cientos de personas frente al puerto pesquero ubicado en el río Júcar, ofreciendo un menú de degustación con los productos pesqueros más frescos, sin olvidar el arroz como ingrediente principal en sus platos.

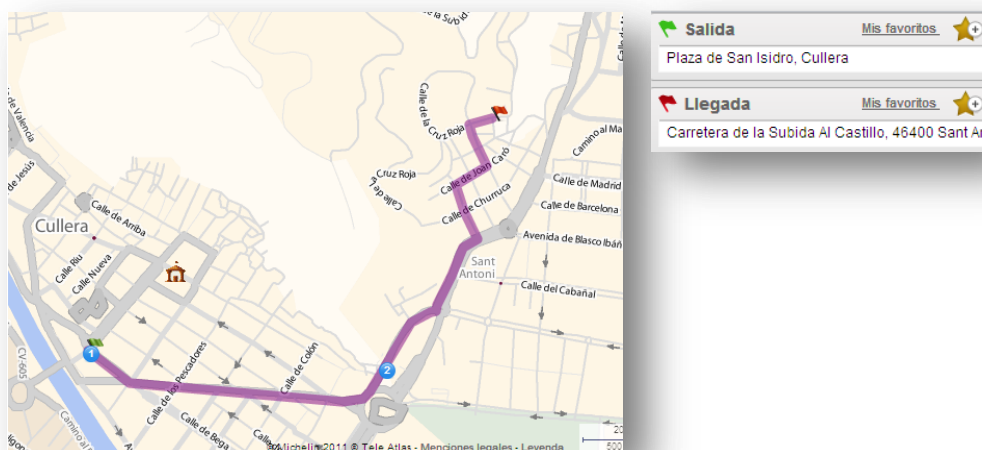
¹⁸ MARTÍNEZ CURT, M. (1976). *El arroz valenciano: su riqueza y su gastronomía*. Valencia: Caja Rural Provincial de Valencia, p. 1 y sigs.

2. DISEÑO Y VIABILIDAD DE LA CREACIÓN DE UNA RUTA DEL ARROZ COMO ATRACTIVO TURÍSTICO-MEDIOAMBIENTAL DE CULLERA

El objetivo de este punto del proyecto es diseñar una ruta por Cullera, que tenga el arroz como elemento fundamental, que sirva como atractivo turístico-medioambiental y que a su vez tenga fines didácticos y educativos.¹⁹

El recorrido a realizar dará comienzo en el parque de correos donde una guía esperará al grupo y les dará la bienvenida.

Se les introducirá en el destino a través de una sencilla explicación sobre lo que va a suceder a lo largo del día y ciertas características generales de la localidad (clima, entorno natural, número de habitantes,...), todo ello mientras todos se desplazan en autobús hasta el primer punto de la visita.



Imágenes 15 y 16. Itinerario desde el punto de partida (parque de correos) a la primera parada (parte baja del Castillo de Cullera). Fuente: Vía Michelin. Mapas e itinerarios

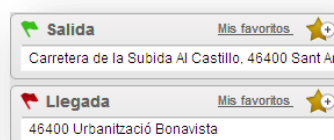
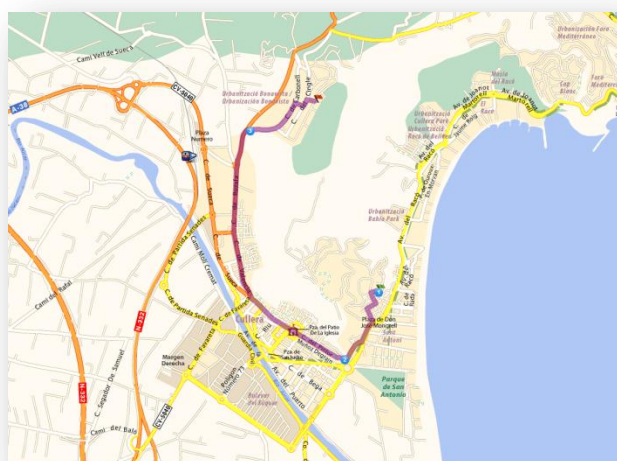
El Castillo será la primera parada y desde la parte baja del Castillo se explicarán las vistas. Desde este punto se ve la desemboca el río Júcar, se explicarán los tipos de cultivo que se pueden dar en Cullera gracias a sus características y su clima y se hará hincapié en el sistema de regadío diseñado en la época musulmana.

¹⁹ ARAMBURU, F. (2000). *Medio ambiente y educación. Didáctica de las ciencias sociales*. Madrid: Síntesis ediciones, p. 1 y sigs.



Imagen 17. Vista panorámica desde el Castillo de Cullera. Fuente: Blogg Escapadas de Thorwanda

El recorrido continua desde el Castillo de Cullera hasta llegar a la balsa de San Lorenzo, a la cual se accederá en autobús.



Imágenes 18 y 19. Itinerario desde la primera parada (parte baja del Castillo de Cullera) hasta la segunda parada (balsa de San Lorenzo). Fuente: Vía Michelin. Mapas e itinerarios

La balsa se San Lorenzo es un gran estanque rodeado de cañas y con la fauna autóctona del Parque Natural de la Albufera. Allí se aprovechará un momento de descanso para remarcar la importancia de conservar las tradiciones y oficios de los pueblos valencianos.



Imágenes 20 y 21. Balsa de San Lorenzo, Cullera. Fuente: MPBirds

Posteriormente nuestro destino será el emblemático museo del arroz situado en la partida de San Salvador, inundada de arrozales y ubicado en lo que es una vieja ermita del siglo XVI con un rico pasado histórico, la antigua Ermita dels Sants de la Pedra, San Abdón y San Senént, santos patronos protectores de las cosechas.



Imagen 22. Mapa de ubicación de la balsa de San Lorenzo (segunda parada) y del museo del arroz en la Ermita dels Sants de la Pedra (fin del recorrido). Fuente: Cullera Turismo

Desde la ermita se contemplará la vista panorámica que se tiene de la Albufera, para ello se precederá al reparto por grupos de prismáticos, y un mapa de la Albufera para posteriormente trabajar la geografía, la flora y la fauna de esta zona.

Desde el museo se divisa la inmensidad de los campos de arroz, en todas las etapas de su cultivo. Se aprovecharán dichas vistas para explicar como ha evolucionado todo el proceso desde el cultivo hasta la siembra, se dará a conocer a los visitantes el sistema tradicional del cultivo del arroz en la Albufera y las tierras de la Ribera Baixa.



Imágenes 23 y 24. Vista panorámica del museo del arroz, el marjal y los arrozales de Cullera. Fuente: MPBirds

En el museo, gracias a la explicación de un guía especializado, se dará a conocer el origen y el proceso tradicional e histórico del cultivo del arroz, producto de gran arraigo en las tierras valencianas. El museo está dotado de fotografías antiguas, documentos y una colección etnológica sobre los aperos, útiles e indumentaria relacionada con los usos y costumbres ancestrales del cultivo del arroz.²⁰

En la sala dedicada a la gastronomía del arroz se encuentran utensilios de cocina y allí se hará una breve descripción del arroz ligado a la gastronomía valenciana, dando a conocer algunos de los platos típicos.

²⁰ GARCÍA GÓMEZ, J. y MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, J. (1999). *El arroz: unidad didáctica de educación ambiental*. Valencia: Universitat de València, p. 1 y sigs.

Existe una zona de ocio anexa al museo del arroz de unos 1500m², que ha sido acondicionada con equipamiento picnic. Dicha área reúne las condiciones idóneas para la realización de actividades de ocio y tiempo libre en estrecho contacto con la naturaleza y sin poner en peligro los recursos naturales del entorno y a los propios visitantes por lo que en ella se llevarán a cabo actividades didácticas, apoyadas de cuadernos y material educativo, para poder sintetizar todo lo aprendido en la visita a Cullera.²¹



Imágenes 25 y 26. Área recreativa del museo del arroz de Cullera. Fuente: Periódico digital de la Comunidad Valenciana

Uno de los fines fundamentales de la visita es dar a conocer mejor el cultivo del arroz en su propio entorno. Para terminar el día se preparará a los visitantes una tradicional paella valenciana de modo que puedan conocer los ingredientes, la materia prima y los pasos que hay que seguir para su elaboración.

2.1. Metodología

La metodología empleada para conseguir los objetivos que se proponen tras la realización de este Trabajo Final de Grado es la encuesta. De entre muchas razones destacaría su bajo coste, la rapidez en la obtención de resultados, la exactitud de la información conseguida y la sinceridad del encuestado debido a su anonimato.

²¹ GARCÍA, J. y NANDO J. (2000). *Estrategias didácticas en educación ambiental*. Málaga: Aljibe ediciones, p. 1 y sigs.

Por medio de un cuestionario se tratará de conseguir, gracias a las respuestas obtenidas, toda la información que se precisa. La población objeto de estudio será la formada por profesores de diferentes escuelas situados en la provincia de Valencia.

Las respuestas, porcentajes y resultados que se pretenden obtener son los siguientes:

1. El tiempo que la persona que realiza el cuestionario lleva trabajando en el sector educativo y la edad de los niños con los que desempeña su tarea como docente.
2. El porcentaje de los profesores que han visitado alguna vez Cullera.
3. El porcentaje del sector (servicios, agrícola o de la construcción) que los profesores creen que predomina en Cullera.
4. Obtener, mediante el grado de acuerdo/desacuerdo, la importancia que el profesorado otorga a aspectos como difundir la riqueza cultural y natural, el conocimiento de sus alumnos de las costumbres y tradiciones de los pueblos valencianos, etc. a través de una serie de afirmaciones dadas.
5. Conocer si los profesores estarían o no dispuestos a incluir una ruta lúdico-educativa dentro de las actividades culturales que se desarrollan a lo largo del curso académico de sus alumnos.
6. Obtener los tres recursos de Cullera, culturales o naturales, que a los profesores les gustaría que sus alumnos conociesen.
7. Saber si, después de dar a conocer los objetivos y las características de una ruta concreta, los profesores cambiarían los tres recursos elegidos anteriormente y cuales serían los tres nuevos recursos preferidos para que visitasen sus alumnos.
8. Averiguar el porcentaje de profesores que conoce el Programa de Difusión Cultural de Tour de Ofertas Culturales (TOC) que ofrece El Servei d'Assistència i Recursos Cultural (SARC) de la Diputació de Valencia.
9. De lo profesores que conocen el TOC, obtener el porcentaje de los que saben las ventajas que ofrece el TOC y el catalogo de actividades ofertadas.
10. Y ya por último conseguir el porcentaje de profesores que estarían interesados en llevar a sus alumnos a conocer Cullera a través de las ventajas ofrecidas por el TOC para saber de este modo si sería una buena vía para promocionar la ruta.

2.2. Elaboración y pase de cuestionario

En primer lugar se pasó una encuesta aunque se observó que al responder determinadas preguntas le surgían ciertas dudas al encuestado por lo que se modificaron varios apartados del cuestionario quedando el definitivo de la siguiente manera:

El cuestionario que se presenta tiene como finalidad la obtención de datos para la realización de un proyecto de fin de Grado en Turismo centrado en visitas turísticas a la ciudad de Cullera.

Para colaborar en el mismo, indique con una cruz (o en negrita) la opción elegida para cada una de las siguientes cuestiones:

- Nombre y localidad del centro educativo o empresa de educación en la que desempeña sus funciones:

- Tiempo que lleva trabajando en el sector educativo.

Menos de 5 años De 5 a 10 años Mas de 10 años

- Edades de los niños/as o jóvenes con los que desempeña su tarea educativa.

Educación primaria (de 6 a 12 años) Educación secundaria (de 13 a 16 años)

- Indique si ha visitado alguna vez la localidad de Cullera

Si No

- De los siguientes sectores elija el que crea que más predomina en Cullera.

Sector servicios Sector agrícola Sector de la construcción

- Indique el grado de acuerdo/desacuerdo con cada una de las siguientes afirmaciones.

(1.Totalmente en desacuerdo – 5. Totalmente de acuerdo)

Los alumnos pueden aprender a través de actividades lúdico-recreativas	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
--	--

Es necesario promocionar y difundir la riqueza cultural y natural.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Es conveniente que los niños/as y adolescentes conozcan las costumbres y oficios de los pueblos valencianos.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Es importante transmitir los niños/as y adolescentes el interés por la conservación de las tradiciones y oficios de Cullera.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Sería interesante que los niños/as y adolescentes valoraran la importancia del arroz en la gastronomía valenciana.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Es necesario que los alumnos/as valoren y estudien la importancia del sector agrícola y su evolución a lo largo del tiempo.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5

- ¿Incluiría una ruta lúdico-educativa dentro de las actividades culturales que se desarrollan a lo largo del curso académico de sus alumnos?

Si No

- Indique los espacios que preferiría que sus alumnos/as conocieran de Cullera (marque únicamente tres opciones)

<input type="checkbox"/> *Vista panorámica desde el Castillo de Cullera	<input type="checkbox"/> Mercado municipal
<input type="checkbox"/> Cueva-museo del Pirata Dragut	<input type="checkbox"/> Puerto fluvial y Lonja
<input type="checkbox"/> Museo del arroz	<input type="checkbox"/> Playas y paseo marítimo
<input type="checkbox"/> Museo fallero	<input type="checkbox"/> Escollera
<input type="checkbox"/> Museo arqueológico	<input type="checkbox"/> Bassa de San Llorenç

*Incluye explicación de la desembocadura del río Júcar y de los diferentes tipos de cultivo que se dan en la zona.

- Lea los siguientes puntos relacionados con una posible ruta y responda a la pregunta que se plantea al final de los mismos:

- Ruta: Tradiciones y oficios agrícolas. La ruta del arroz.
- Atractivo: turístico-medioambiental.
- Metodología: realización de actividades lúdico-educativas
- Objetivos:
 - Promover y difundir la riqueza cultural y natural de la ciudad de Cullera, fomentando el interés por la conservación de las tradiciones y oficios de la localidad.
 - Promocionar la gastronomía valenciana destacando el arroz como principal ingrediente.

- Interrelacionar la evolución del sector agrícola y la gastronomía valenciana.
- Contenido de la ruta:
 - Vista panorámica al castillo de Cullera en la que se realiza una explicación de la desembocadura del río Júcar y de los diferentes tipos de cultivo que se dan en la zona.
 - Visita al Museo del arroz.
 - Explicación del valor medioambiental de la Bassa de San Llorenç.

Conocida la posibilidad de realizar esta ruta, ¿modificaría las opciones elegidas en el punto anterior?

Si No

En caso afirmativo indique que tres opciones elegiría:

<input type="checkbox"/> *Vista panorámica desde el Castillo de Cullera	<input type="checkbox"/> Mercado municipal
<input type="checkbox"/> Cueva-museo del Pirata Dragut	<input type="checkbox"/> Puerto fluvial y Lonja
<input type="checkbox"/> Museo del arroz	<input type="checkbox"/> Playas y paseo marítimo
<input type="checkbox"/> Museo fallero	<input type="checkbox"/> Escollera
<input type="checkbox"/> Museo arqueológico	<input type="checkbox"/> Bassa de San Llorenç

*Incluye explicación de la desembocadura del río Júcar y de los diferentes tipos de cultivo que se dan en la zona.

¿Conoce el Programa de Difusión Cultural de *Tour de Ofertas Culturales* (TOC) que ofrece El *Servici d'Assistència i Recursos Cultural* (SARC) de la Diputación de Valencia?

Si (siga con la encuesta) No (ha finalizado la encuesta)

¿Conoce las ventajas que ofrece el TOC y el catalogo de actividades ofertadas?

Si (siga con la encuesta) No (ha finalizado la encuesta)

¿Estaría interesado en llevar a sus alumnos a conocer Cullera a través de las ventajas ofrecidas por el TOC?

Si No

Muchas gracias por su colaboración

2.3. Análisis e interpretación de los resultados de la encuesta

A continuación se detallan los resultados de la encuesta, obtenidos tras el pase del cuestionario a diversos profesores docentes en la región de Valencia:

El 58% de los profesores a los que se les ha pasado el cuestionario lleva más de 10 años trabajando en el sector de la educación, el 23% lleva entre 5 y 10 años y un 19% de los encuestados lleva menos de 5 años trabajando en el sector educativo.

Todos ellos han visitados alguna vez Cullera, este requisito al igual que ser docentes en Valencia eran indispensables para poder ser parte de la muestra de encuestados.

El 88% de los profesores considera que el sector que más predomina en Cullera es el de los servicio, un 7% considera que el más predominante es el agrícola y únicamente el 5% creen que es el de la construcción.

A continuación se detalla el porcentaje del grado de importancia que los profesores dan a las siguientes afirmaciones siendo 1 totalmente en desacuerdo y 5 totalmente de acuerdo:

- Los alumnos pueden aprender a través de actividades lúdico-recreativas

1 – 0%	2 – 0%	3 – 12%	4 – 15%	5 – 73%
--------	--------	---------	---------	---------

- Es necesario promocionar y difundir la riqueza cultural y natural

1 – 0%	2 – 0%	3 – 4%	4 – 8%	5 – 88%
--------	--------	--------	--------	---------

- Es conveniente que los niños/as y adolescentes conozcan las costumbres y oficios de los pueblos valencianos

1 – 0%	2 – 0%	3 – 0%	4 – 23%	5 – 77%
--------	--------	--------	---------	---------

- Es importante transmitir los niños/as y adolescentes el interés por la conservación de las tradiciones y oficios de Cullera

1 – 0% 2 – 0% 3 – 0% 4 – 31% 5 – 69%

- Sería interesante que los niños/as y adolescentes valoraran la importancia del arroz en la gastronomía valenciana

1 – 0% 2 – 0% 3 – 0% 4 – 12% 5 – 88%

- Es necesario que los alumnos/as valoren y estudien la importancia del sector agrícola y su evolución a lo largo del tiempo

1 – 0% 2 – 0% 3 – 1% 4 – 19% 5 – 80%

El 100% de los profesores estarían dispuestos a incluir una ruta lúdico-educativa dentro de las actividades culturales que se desarrollan a lo largo del curso académico de sus alumnos.

Los tres recursos de Cullera que más les gustaría a los profesores que sus alumnos conociesen son:

- La vista panorámica desde el Castillo de Cullera incluyendo una explicación de la desembocadura del río Júcar y los diferentes tipos de cultivo que se dan en la zona
- El puerto fluvial y la Lonja
- El Museo del Arroz

Tras haber introducido una serie de ideas relacionadas con una posible ruta del arroz se les ha preguntado si cambiarían los tres recursos elegidos anteriormente a lo que únicamente el 12% han contestado que sí siendo los tres nuevos recursos mas votados los siguientes:

- La vista panorámica desde el Castillo de Cullera incluyendo una explicación de la desembocadura del río Júcar y los diferentes tipos de cultivo que se dan en la zona
- El Museo del Arroz
- La Bassa de San Llorenç

Y ya para finalizar se ha obtenido tras analizar los resultados del cuestionario que un 39% de los profesores conoce el Programa de Difusión Cultural de Tour de Ofertas Culturales (TOC) que ofrece El Servei d'Assistència i Recursos Cultural (SARC) de la Diputación de Valencia. De éste 39% un 23% conocen sus ventajas y estarían interesados en llevar a sus alumnos a conocer Cullera a través de los servicios ofrecidos por el TOC.

CONCLUSIONES

Gracias a la realización de este Trabajo Final de Grado se han podido obtener una serie de conclusiones ligadas a los objetivos que se proponían al inicio del proyecto.

Se ha realizado el diseño de una ruta del arroz por la localidad de Cullera. Una ruta turístico-medioambiental destinada a alumnos de escuelas e institutos valencianos y a través de la encuesta se ha conseguido obtener datos sobre su viabilidad.

En este proyecto se han estudiado aspectos como las tradiciones y oficios agrícolas que giran en torno al cultivo del arroz, se ha analizado la importancia del sector primario en el destino y su evolución a lo largo del tiempo y se ha tratado de promocionar la gastronomía valenciana destacando el arroz como principal ingrediente.

Gracias a los resultados de la encuesta diseñada al efecto se ha llegado a la conclusión de que el profesorado de la región de Valencia le da mucha importancia a que sus alumnos conozcan aspectos como:

- ✓ la riqueza cultural y natural
- ✓ las costumbres y tradiciones de los pueblos valencianos
- ✓ las tradiciones y oficios de Cullera
- ✓ el arroz en la gastronomía valenciana y su importancia
- ✓ el sector agrícola y su evolución a lo largo del tiempo

Todo ello indica que la realización de una ruta que tratase las ideas expuestas anteriormente cumpliría las expectativas del profesorado de cara a la educación de sus alumnos. La mayoría de los profesores apoya y cree en el aprendizaje a través de actividades lúdico-recreativas lo cual es positivo para el número de docentes que estarían interesados en que sus alumnos realizaran la ruta, de hecho los resultados de la encuesta señalan que el 100% de los profesores estarían dispuestos a incluir una ruta lúdico-educativa dentro de las actividades culturales que se desarrollan a lo largo del curso académico.

En cuanto a los recursos que han sido seleccionados para la ruta en sí podríamos destacar que han sido los adecuados, y así lo confirman los datos obtenidos de la encuesta, teniendo en cuenta el toque turístico-medioambiental que posee la ruta diseñada.

Finalmente, en cuanto a la viabilidad de la ruta, se podría destacar que probablemente la vía de promoción mas adecuada no fuese a través del Programa de Difusión Cultural de Tour de Ofertas Culturales (TOC) que ofrece “El Servei d’Assistència i Recursos Cultural” (SARC) de la Diputació de Valencia.

Tal y como muestran los resultados obtenidos únicamente un 39% del profesorado conoce el catálogo del TOC y las ventajas que se ofrecen y de este 39% solo un 23% estaría dispuesto a llevar a sus alumnos a Cullera mediante sus servicios.

Se tendría que estudiar otra vía que fuese más conocida y accesible a profesores y que a su vez ofreciera ciertas ventajas para sus alumnos.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

AA.VV. (2003). *Les ordenances rurals de Cullera 1838-2002. Homenatge a Salvador Borrás Renart*. Cullera: Ayuntamiento de Cullera.

AGUDO, R. y otros (2011). *Perfil ambiental de España 2010. Informe basado en indicadores*. Madrid: edita Ministerio de medio ambiente y medio rural y marino.

ARAGONÉS BELTRÁN, P., GÓMEZ-SENENT MARTÍNEZ, E. y SÁNCHEZ ROMERO, M. A. (2005). *Museo de Arroz de Valencia: un antiguo molino de arroz. Restauración & rehabilitación*. 94, pp. 26-31.

ARAMBURU, F. (2000). *Medio ambiente y educación. Didáctica de las ciencias sociales*. Madrid: Síntesis ediciones.

CUCO GINER, J. y ROMERO GONZÁLEZ, J. (1978). *La estructura de la propiedad y los cultivos en Cullera (Valencia) durante el siglo XX*. Estudios geográficos, 39 (152), pp. 347-362.

GARCÍA, J. y NANDO J. (2000). *Estrategias didácticas en educación ambiental*. Málaga: Aljibe ediciones.

GARCÍA GÓMEZ, J. y MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, J. (1999). *El arroz: unidad didáctica de educación ambiental*. Valencia: Universitat de València.

GRAS, M. (1981). «Camilo Albert. Memòries de la viuda d'un sindicaliste suecà», *Revista Quaderns de Sueca*, núm. 2, p. 12

GÓMEZ-SENENT MARTÍNEZ, E. (2002). *El arroz en Valencia: Museo del Arroz de la ciudad de Valencia*. Valencia: Editorial Universitat Politècnica de València.

LAND LOVER, C. (2006). *Cambios de ocupación del suelo en España. Implicaciones para la sostenibilidad*. Madrid: edita observatorio de la sostenibilidad en España.

MARTÍNEZ CURT, M. (1976). *El arroz valenciano: su riqueza y su gastronomía*. Valencia: Caja Rural Provincial de Valencia.

PEDRO, E. (1985). «Història oral d'una insurrecció: Sollana, 1932», *Revista Quaderns de Sueca*, núm. 8, p. 60

PIERA, E. (2002). *La cocina valenciana*. Alcira: Editorial Algar.

ROMERO y CUCO, A. (1979). *La estructura de la propiedad de la tierra y los cultivos en la Ribera Baixa durante el siglo XIX: el caso de Cullera*. Cuadernos de geografía, 24, pp. 55-78.

TORRES GÓMEZ, E. (1985). *Cullera: albores, pueblos y culturas*. Cullera: Imp. Palacios Jaume.

CITACIÓN DE PÁGINAS WEB

AYUNTAMIENTO DE ALFAFAR. 2012.

<http://www.alfafar.com/portal/fdes_d4_v1.jsp?codMenu=77&codMenuSegundoNivel=76&codMenuPrimerNivel=2> (21 de mayo de 2012).

BLOG ESCAPADAS DE THORWANDA. 2012.

<<http://thorwanda.blogspot.com.es/2010/05/cullera-hola-blogueros-desde-este-blog.html>> (02 de abril de 2012).

BLOG VIENTO Y VELA. Autor Ximo Ves. 2010

<http://vientoyvela.blogspot.com.es/2010_08_01_archive.html> (26 de mayo 2012).

DEPARTAMENTO PARA LA INNOVACIÓN Y LA SOCIEDAD DEL CONOCIMIENTO. *Oficios tradicionales*. Gipuzkoa. 2011.

<<http://www.oficiostradicionales.net/es/mar/calafateador/>> (08 de abril de 2012).

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE VALENCIA. *Servicio de Asistencia y Recursos Culturales*. 2006 – 2012.

<<http://www.sarc.es>> (28 de abril de 2012).

EL DIARIO MONTAÑÉS. REGISTRO MERCANTIL DE SANTANDER. 2008.

<<http://www.eldiariomontanes.es/v/20100205/opinion/articulos/ocupaciones-oficios-desaparecidos-20100205.html>> (25 de abril de 2012).

GENERALITAT VALENCIANA. CONSELLERIA DE TURISME. *Cullera*. 2012.

<<http://www.culleraturismo.com/content/museo-tem%C3%A1tico-museo-del-arroz>> (24 de febrero de 2012).

GENERALITAT VALENCIANA. CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ. *Arroz de Valencia. Denominación de Origen*. 2011.

<<http://www.arrozdevalencia.org/gastronomia.html>> (28 de febrero de 2012).

JELSOFT ENTERPRISES LTD. *2000-2012*.

<<http://www.canonistas.com/foros/urbana-rural-y-arquitectura/367384-faro-cullera-valencia.html>> (20 de marzo de 2012).

L'EXPRESSION DE LA RIBERA. *Periòdic independent de participaci3n ciutadana*. 2012.

<http://www.lexpressio.com/?lexpressio=46ptimkfms304bge94eig1r6t2&arg_id=1253&url=2&corp=lexpressio&arg_familia=2&arg_poblacion=5> (05 de marzo de 2012).

LAS PROVINCIAS. REGISTRO MERCANTIL DE VALENCIA. 2009.

<<http://www.lasprovincias.es/v/20120425/ribera-costera/nueva-zona-ocio-cullera-20120425.html>> (15 de abril de 2012).

L&V Alquiler Vacaciones. *2005-2012*.

<<http://www.alquiler-vacaciones.location-et-vacances.com/alquiler-Comunidad-Valenciana-Cullera,06951001.html>> (12 de mayo de 2012).

MPBirds. *2010*.

<<http://www.e-sarracenia.es/mpbirds/index.php/regio/5/161>> (14 de mayo de 2012)

PERIODICO DIGITAL DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. *2012*.

<http://www.elperiodic.com/cullera/noticias/170225_creacion-area-recreativa-museo-arroz.html> (26 de mayo de 2012).

VIA MICHELIN. *Mapas e itinerarios*.

<<http://www.viamichelin.es/web/itineraires>> (20 de mayo 2012).

YAHOO! IBERIA S.L.

<<http://www.flickr.com/photos/adriangv2009/4174274227/>> (24 de mayo de 2012).

4th PERRUS SQUADRON. 2012.

<<http://www.4thperrus.com/v4/index.php/articulos/56-articulos-en-general/334-como-se-produce-un-incendio>> (23 de mayo de 2012).