



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

CARRERA TURISMO

DISEÑO DE UN PRODUCTO DE AGROTURISMO EN EL BARRIO LA CALERA, CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN ECOTURISMO

AUTORA:

DEYSI DAYANA AVILÉS MUSO

Riobamba – Ecuador

2022



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

CARRERA TURISMO

**DISEÑO DE UN PRODUCTO DE AGROTURISMO EN EL BARRIO
LA CALERA, CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE
COTOPAXI**

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN ECOTURISMO

AUTORA: DEYSI DAYANA AVILÉS MUSO

DIRECTOR: ING. EDUARDO ANTONIO MUÑOZ JÁCOME. MSc

Riobamba – Ecuador

2022

© 2022, **Deysi Dayana Avilés Muso**

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Deysi Dayana Avilés Muso, declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

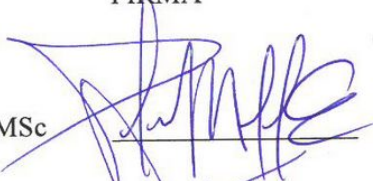


Riobamba, 14 de julio del 2022



Deysi Dayana Avilés Muso
050415040-0

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular Certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; Tipo: Proyecto Técnico, **DISEÑO DE UN PRODUCTO DE AGROTURISMO EN EL BARRIO LA CALERA, CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI** realizado por la señorita: **DEYSI DAYANA AVILÉS MUSO**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo, MSc PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2022-07-14
Ing. Eduardo Antonio Muñoz Jácome, MSc DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2022-07-14
Ing. Vicente Javier Parra León, MSc MIEMBRO DEL TRIBUNAL		2022-07-14

DEDICATORIA

El presente Trabajo de Integración Curricular lo dedico a Dios, por acompañarme y ayudarme a superar momentos de dificultad presentados en el transcurso de mi carrera universitaria, por brindarme salud y vida, por estar siempre conmigo. Con mi vida a mis padres, Elvia y Segundo, por apoyarme y confiar en mí, por mostrarme siempre su amor y apoyo incondicional. A mis hermanos, por estar siempre dispuestos a ayudarme, a mis hermanas, por brindarme su apoyo, su amor y comprensión, y en especial a mi hermana Mirian, por ser mi segunda madre y estar conmigo en cada una momento alegre o triste, por compartir mis ideas, sueños y metas. A mis sobrinos que son la alegría de mi vida. Con todo mi corazón, lo dedico a ustedes.

Dayana

AGRADECIMIENTO

A la prestigiosa Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Turismo, gracias por cada conocimiento, por cada momento vivido en sus aulas, canchas y su entorno natural, gracias porque ha sido la mejor experiencia de mi vida. A mis queridos profesores, por formarme profesionalmente y para la vida. A mi tutor asesor y a mi tutor principal Lalito, gracias por guiarme en este proceso, por entenderme y por motivarme a ser un cambio. A mis amigos y compañeros, gracias por llegar y por haberse quedado conmigo y compartir muchas aventuras juntos.

Dayana

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xviii
RESUMEN.....	xix
SUMMARY.....	xx
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO I

1.	DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA.....	3
1.1.	Antecedentes.....	3
1.2.	Problema.....	5
1.3.	Justificación.....	5
1.4.	Delimitación.....	6
1.4.1.	<i>Descripción de la localización</i>	6
1.4.2.	<i>Ubicación geográfica</i>	6
1.4.3.	<i>Límites</i>	7
1.4.4.	<i>Características de la zona</i>	7
1.4.4.1.	<i>Temperatura</i>	7
1.4.4.2.	<i>Rangos altitudinales</i>	7
1.4.4.3.	<i>Geología</i>	7
1.4.4.4.	<i>Suelos</i>	7
1.4.4.5.	<i>Aire</i>	7
1.4.4.6.	<i>Hidrografía</i>	8
1.4.4.7.	<i>Ruido</i>	8
1.4.4.8.	<i>Ecosistemas frágiles</i>	8
1.5.	Objetivos.....	8
1.5.1.	<i>Objetivo general</i>	8
1.5.2.	<i>Objetivos específicos</i>	8

CAPÍTULO II

2.	REVISIÓN DE LA LITERATURA.....	9
2.1.	Turismo.....	9

2.1.1.	<i>Turismo sostenible</i>	9
2.1.2.	<i>Agroturismo</i>	9
2.1.2.1.	<i>Medio rural</i>	9
2.1.2.2.	<i>Actividad agropecuaria</i>	9
2.1.3.	<i>Sistemas de producción</i>	9
2.1.3.1.	<i>Subsistemas producción</i>	10
2.1.3.2.	<i>Desarrollo económico</i>	10
2.2.	Diagnóstico situacional	10
2.3.	Sistema turístico	10
2.4.	Inventario	10
2.5.	Atractivo turístico	11
2.5.1.	<i>Clasificación de atractivos turísticos</i>	11
2.5.1.1.	<i>Atractivos naturales</i>	11
2.5.1.2.	<i>Manifestaciones culturales</i>	11
2.6.	Inventario de atractivos turísticos	11
2.7.	Procedimiento para el inventario de atractivos turísticos	11
2.7.1.	<i>Elaboración del inventario de atractivos turísticos</i>	12
2.7.2.	<i>Generación de espacios turísticos</i>	14
2.8.	Infraestructura turística	15
2.9.	Planta turística	15
2.10.	Superestructura turística	15
2.11.	Diseño	15
2.12.	Producto	15
2.13.	Potencial turístico	16
2.14.	Diseño de producto de agroturismo	16
2.15.	Estudio de mercado	16
2.16.	Oferta	16
2.16.1.	<i>Oferta actual</i>	16
2.16.2.	<i>Oferta complementaria</i>	17
2.16.3.	<i>Oferta sustitutiva (competencia)</i>	17
2.17.	Demanda	17
2.17.1.	<i>Demanda actual</i>	17
2.17.2.	<i>Demanda potencial</i>	17
2.17.3.	<i>Demanda objetivo</i>	17
2.18.	Plan de mercadotecnia	17
2.19.	Análisis legal	18
2.19.1.	<i>Conformación legal</i>	18

2.20.	Estructura administrativa	18
2.21.	Manual de cargos y funciones	18
2.22.	Viabilidad	18
2.22.1.	Viabilidad ambiental	18
2.22.1.1.	Metodología Lázaro Lagos	18
2.23.	Viabilidad sociocultural	20
2.24.	Viabilidad económica financiera	21
2.24.1.1.	Viabilidad económica	21
2.24.1.2.	Análisis financiero	21

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	22
-----------	---------------------------------	----

CAPÍTULO IV

4.	RESULTADOS	30
4.1.	Evaluación del potencial del barrio La Calera para el desarrollo del agroturismo	30
4.1.1.	Diagnóstico situacional del sistema turístico del barrio La Calera	30
4.1.1.1.	Atractivos y actividades	30
4.1.1.2.	Infraestructura	33
4.1.1.3.	Planta Turística	38
4.1.1.4.	Superestructura turística	41
4.1.1.5.	Productos	45
4.1.1.6.	Demanda	45
4.1.2.	Caracterización de los sistemas de producción agropecuaria de las fincas	45
4.1.2.1.	Sistemas de producción agrícola	45
4.1.3.	Sistemas de producción pecuaria de las fincas	54
4.1.4.	Características culturales de los productos agropecuarios de las fincas	68
4.1.4.1.	Productos agrícolas	68
4.1.4.2.	Especies pecuarias	98
4.2.	Evaluación de la viabilidad comercial y técnica del producto	103
4.2.1.	Estudio de mercado	103
4.2.1.1.	Análisis de la oferta	103
4.2.1.2.	Análisis de la demanda	109
4.2.1.3.	Confrontación oferta - demanda	118

4.2.2.	Plan de mercadotecnia	120
4.2.2.1.	<i>Cliente</i>	121
4.2.2.2.	<i>Costo</i>	125
4.2.2.3.	<i>Conveniencia</i>	126
4.2.2.4.	<i>Comunicación</i>	127
4.2.3.	Requerimientos para el área comercial	132
4.2.3.1.	<i>Talento humano para el área comercial</i>	132
4.2.3.2.	<i>Materiales e insumos</i>	133
4.2.3.3.	<i>Materiales de promoción y publicidad</i>	133
4.2.3.4.	<i>Promoción y publicidad antes del funcionamiento</i>	134
4.2.3.5.	<i>Promoción y publicidad durante el funcionamiento</i>	134
4.2.3.6.	<i>Activos fijos</i>	134
4.2.3.7.	<i>Activos diferidos</i>	135
4.2.4.	Estudio técnico	135
4.2.4.1.	<i>Tamaño del proyecto</i>	135
4.2.4.2.	<i>Esquema del proyecto</i>	138
4.2.4.3.	<i>Organización del espacio</i>	141
4.2.5.	Distribución e interpretación del diseño	144
4.2.5.1.	<i>Finca Faldiguera</i>	144
4.2.5.2.	<i>Finca del Río</i>	148
4.2.5.3.	<i>Finca La Cuadra</i>	153
4.2.6.	Flujograma del proyecto	155
4.2.6.1.	<i>Flujograma de reservación y compra</i>	155
4.2.6.2.	<i>Flujograma de prestación del servicio</i>	157
4.2.7.	Ubicación del proyecto	158
4.2.8.	Diseño de actividades	159
4.2.8.1.	<i>Paquete N° 01: ¡A que no sabías! Nuevos conocimientos</i>	159
4.2.8.2.	<i>Paquete N° 02: Gacurifal, cultura por doquier</i>	165
4.2.9.	Facilidades turísticas	168
4.2.9.1.	<i>Diseño de señalética</i>	168
4.2.10.	Requerimientos para el área productiva	172
4.2.10.1.	<i>Talento humano para el área productiva</i>	172
4.2.10.2.	<i>Materiales e insumos para el área productiva</i>	174
4.2.10.3.	<i>Activos Fijos</i>	177
4.2.10.4.	<i>Activos diferidos</i>	182
4.3.	Evaluación de la viabilidad legal administrativa	182
4.3.1.	Estructura legal administrativa	182

4.3.1.1.	<i>Análisis legal</i>	182
4.3.1.2.	<i>Estructura administrativa</i>	188
4.3.2.	Requerimientos para el área administrativa	200
4.3.2.1.	<i>Talento humano</i>	200
4.3.2.2.	<i>Materiales e insumos para el área administrativa</i>	200
4.3.2.3.	<i>Activos fijos</i>	201
4.3.2.4.	<i>Activos diferidos</i>	202
4.4.	Evaluación ambiental y sociocultural	202
4.4.1.	Análisis de impactos	206
4.4.1.1.	<i>Emisión de gases contaminantes</i>	206
4.4.1.2.	<i>Partículas de polvo</i>	206
4.4.1.3.	<i>Compactación del suelo</i>	206
4.4.1.4.	<i>Incremento de desechos orgánicos e inorgánicos</i>	206
4.4.1.5.	<i>Recuperación del suelo</i>	207
4.4.1.6.	<i>Implementación de buenas prácticas agropecuarias (BPA)</i>	207
4.4.1.7.	<i>Reforestación</i>	207
4.4.1.8.	<i>Buenas prácticas de construcción</i>	207
4.4.1.9.	<i>Aumento de consumo de agua</i>	207
4.4.1.10.	<i>Implementación de buenas prácticas para el ahorro de agua</i>	207
4.4.1.11.	<i>Generación de aguas servidas</i>	207
4.4.1.12.	<i>Promover la conciencia ambiental</i>	207
4.4.1.13.	<i>Aprovechamiento sostenible de la agricultura</i>	208
4.4.1.14.	<i>Valoración de la pecuaria</i>	208
4.4.1.15.	<i>Perturbación de especies domésticos de la granja</i>	208
4.4.1.16.	<i>Acopio y manejo de desechos orgánicos e inorgánicos</i>	208
4.4.1.17.	<i>Mejora de imagen paisajística</i>	208
4.4.1.18.	<i>Generación de empleo</i>	208
4.4.1.19.	<i>Aprovechamiento de materia prima</i>	208
4.4.1.20.	<i>Intercambio cultural</i>	209
4.4.1.21.	<i>Valoración de la cultura</i>	209
4.4.2.	Medidas de mitigación	210
4.4.3.	Presupuestos de las medidas de mitigación	212
4.4.3.1.	<i>Materiales e insumos</i>	212
4.4.3.2.	<i>Activos fijos</i>	212
4.4.3.3.	<i>Activos diferidos</i>	212
4.5.	Determinar la viabilidad económica financiera	213
4.5.1.	Resumen de inversiones	213

4.5.2.	<i>Resumen de inversiones diferidas</i>	213
4.5.3.	<i>Resumen de costos y gastos</i>	214
4.5.4.	<i>Inversiones</i>	214
4.5.5.	<i>Usos y fuentes</i>	215
4.5.6.	<i>Cálculo del pago de la deuda</i>	216
4.5.7.	<i>Depreciación de activos fijos</i>	216
4.5.8.	<i>Amortización de activos diferidos</i>	216
4.5.9.	<i>Presupuesto de costos y gastos</i>	217
4.5.10.	<i>Costos fijos y variables</i>	217
4.5.11.	<i>Punto de equilibrio</i>	218
4.5.12.	<i>Presupuesto de ingresos</i>	219
4.5.13.	<i>Estado de resultados</i>	219
4.5.14.	<i>Flujo de caja</i>	220
4.5.15.	<i>Evaluación financiera</i>	220
4.5.15.1.	<i>Análisis de la evaluación financiera</i>	221
	CONCLUSIONES	222
	RECOMENDACIONES	224
	GLOSARIO	
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2:	Descripción de rangos y jerarquía de un atractivo turístico	13
Tabla 2-2:	Rangos para la ponderación de la evaluación de impactos ambientales.....	20
Tabla 1-3:	Matriz resumen para el inventario de atractivos turísticos	22
Tabla 2-3:	Matriz utilizada para determinar el estado de los atractivos turísticos	22
Tabla 3-3:	Matriz para la sistematización de establecimientos de alojamiento	23
Tabla 4-3:	Matriz para la sistematización de establecimientos de alimentación y esparcimiento.....	23
Tabla 5-3:	Matriz de detalle de la producción de las fincas.....	24
Tabla 6-3:	Matriz para la identificación y evaluación de impactos ambientales	28
Tabla 7-3:	Matriz de cuantificación de impactos.....	28
Tabla 1-4:	Resumen de atractivos del barrio La Calera.....	30
Tabla 2-4:	Resumen de inventario de atractivos turísticos	31
Tabla 3-4:	Actividades turísticas y complementarias posibles a realizarse	33
Tabla 4-4:	Acceso a telefonía fija	35
Tabla 5-4:	Centro de Salud Patután	36
Tabla 6-4:	Operadores de transporte público de la ciudad de Latacunga	37
Tabla 7-4:	Rutas de transporte público urbano y barrios atendidos.....	37
Tabla 8-4:	Establecimientos de alojamientos a nivel parroquial.....	38
Tabla 9-4:	Establecimientos de alimentación	39
Tabla 10-4:	Establecimientos de alimentación y esparcimiento levantadas en campo.....	40
Tabla 11-4:	Superestructura turística a nivel cantonal.....	42
Tabla 12-4:	Producción de especies hortícolas de las fincas	47
Tabla 13-4:	Caracterización general de especies hortícolas de las fincas.....	47
Tabla 14-4:	Especies de frutas presentes en las fincas.....	51
Tabla 15-4:	Caracterización general de especies frutales de las fincas.....	51
Tabla 16-4:	Especies medicinales presentes en las fincas.....	52
Tabla 17-4:	Caracterización general de especies medicinales presentes en las fincas.....	53
Tabla 18-4:	Información pecuaria de las fincas	54
Tabla 19-4:	Caracterización general de las especies pecuarias de las fincas	54
Tabla 20-4:	Producción hortícola de las fincas	56
Tabla 21-4:	Producción frutal de las fincas.....	63
Tabla 22-4:	Presencia de plantas medicinales en las fincas	66
Tabla 23-4:	Producción pecuaria de las fincas.....	68
Tabla 24-4:	Análisis de los servicios turísticos.....	104

Tabla 25-4:	Análisis de facilidades turísticas.....	104
Tabla 26-4:	Establecimientos de alojamiento	105
Tabla 27-4:	Establecimientos de alimentos y bebidas	105
Tabla 28-4:	Establecimientos de operación e intermediación.....	105
Tabla 29-4:	Establecimientos de recreación y esparcimiento	106
Tabla 30-4:	Análisis de la competencia turística con relación a productos agroturísticos..	107
Tabla 31-4:	Género de turistas	110
Tabla 32-4:	Edad.....	110
Tabla 33-4:	Procedencia	111
Tabla 34-4:	Nivel de instrucción.....	111
Tabla 35-4:	Cargo ocupacional del turista	112
Tabla 35-4:	Cargo ocupacional del turista	112
Tabla 37-4:	Acompañante del viaje	113
Tabla 38-4:	Disposición de los turistas para realizar actividades de turismo	113
Tabla 39-4:	Temporada de viaje	113
Tabla 40-4:	Consideración del turista a la hora de escoger un viaje.....	114
Tabla 41-4:	Conocimiento de agroturismo	114
Tabla 42-4:	Conceptos el turista relaciona con el agroturismo	114
Tabla 43-4:	Actividades que le gustaría realizar al turista en la práctica del agroturismo..	115
Tabla 44-4:	Actividades complementarias que al turista le gustaría realizar.....	115
Tabla 45-4:	Tipos de servicios a considerar en diseño del producto	116
Tabla 46-4:	Tipo de alimentación preferida por el turista.....	116
Tabla 47-4:	Tiempo disponible para la visita.....	116
Tabla 48-4:	Gasto promedio por persona al día.....	117
Tabla 49-4:	Organización de viajes del turista.....	117
Tabla 50-4:	Medios de información.....	117
Tabla 51-4:	Determinación de la demanda potencial.....	118
Tabla 52-4:	Proyección de la demanda potencial	119
Tabla 53-4:	Proyección de la oferta turística	119
Tabla 54-4:	Proyección de la demanda insatisfecha	120
Tabla 55-4:	Demanda objetivo.....	120
Tabla 56-4:	Descripción de las figuras utilizadas en el diseño de la marca.....	122
Tabla 57-4:	Evaluación de los servicios	124
Tabla 58-4:	Plan de comercialización	127
Tabla 59-4:	Talento humano para el área comercial	132
Tabla 60-4:	Rol de pagos para el vendedor.....	132
Tabla 61-4:	Rol de pagos para guías de turismo	132

Tabla 62-4:	Rol de pagos para chofer	133
Tabla 63-4:	Materiales e insumos para el área comercial	133
Tabla 64-4:	Materiales de promoción y publicidad para el área comercial	133
Tabla 65-4:	Promoción y publicidad antes del funcionamiento.....	134
Tabla 66-4:	Promoción y publicidad durante el funcionamiento.....	134
Tabla 67-4:	Activos fijos del área comercial	134
Tabla 68-4:	Activos diferidos del área comercial	135
Tabla 69-4:	Capacidad operativa del proyecto.....	135
Tabla 70-4:	Capacidad operativa semanal	136
Tabla 71-4:	Horarios de atención al turista.....	136
Tabla 72-4:	Capacidad aparente para clientes.....	136
Tabla 73-4:	Planificación de espacios para la finca Faldiguera	141
Tabla 74-4:	Planificación de espacios para la finca del Río	142
Tabla 75-4:	Planificación de espacios para la finca La Cuadra	143
Tabla 76-4:	¡ A que no sabías! Nuevos conocimientos.....	159
Tabla 77-4:	Análisis de costos y cálculo del precio paquete 1.....	164
Tabla 78-4:	Gacurifal, cultura por doquier	165
Tabla 79-4:	Análisis de costos y cálculo del precio paquete 2.....	167
Tabla 80-4:	Diseño informativo de la granja	168
Tabla 81-4:	Letrero informativo para los sistemas de producción.....	169
Tabla 82-4:	Letrero informativo para actividades y servicios	171
Tabla 83-4:	Mano de obra directa	172
Tabla 84-4:	Mano de obra indirecta.....	172
Tabla 85-4:	Rol de pagos para el trabajador agrícola	172
Tabla 86-4:	Rol de pagos para el cocinero.....	173
Tabla 87-4:	Rol de pagos para el ayudante de cocina	173
Tabla 88-4:	Rol de pagos para el guardia de seguridad	173
Tabla 89-4:	Rol de pagos para el personal de limpieza	173
Tabla 90-4:	Rol de pago para la mucama.....	173
Tabla 91-4:	Rol de pago para el mesero.....	173
Tabla 92-4:	Rol de pagos para el Ingeniero agroindustrial	174
Tabla 93-4:	Materiales e insumos para el área productiva.....	174
Tabla 94-4:	Terreno, construcciones y edificaciones.....	177
Tabla 95-4:	Muebles y enseres para el área productiva	178
Tabla 96-4:	Maquinaria y equipos para el área productiva.....	179
Tabla 97-4:	Equipo de cómputo para el área productiva	180
Tabla 98-4:	Vehículo para el área productiva	180

Tabla 99-4:	Herramientas para el área productiva	181
Tabla 100-4:	Semovientes para el área productiva	181
Tabla 101-4:	Menaje para el área productiva.....	181
Tabla 102-4:	Activos diferidos para el área productiva	182
Tabla 103-4:	Gastos de constitución y permisos.....	188
Tabla 104-4:	Manual de cargos y funciones del gerente.....	190
Tabla 105-4:	Manual de cargos y funciones de la secretaria	191
Tabla 106-4:	Manual de cargos y funciones del bodeguero	192
Tabla 107-4:	Manual de cargos y funciones del promotor de ventas.....	192
Tabla 108-4:	Manual de cargos y funciones del guía de turismo.....	193
Tabla 109-4:	Manual de cargos y funciones del guía del chofer	194
Tabla 110-4:	Manual de cargos y funciones de trabajador agropecuario	195
Tabla 111-4:	Manual de cargos y funciones del cocinero.....	195
Tabla 112-4:	Manual de cargos y funciones ayudante de cocina.....	196
Tabla 113-4:	Manual de cargos y funciones del guardia de seguridad	197
Tabla 114-4:	Manual de cargos y funciones de la mucama	197
Tabla 115-4:	Manual de cargos y funciones del mesero.....	198
Tabla 116-4:	Manual de cargos y funciones del Ingeniero agroindustrial.....	199
Tabla 117-4:	Talento humano del área administrativa.....	200
Tabla 118-4:	Rol de pagos para el gerente.....	200
Tabla 119-4:	Rol de pagos para la secretaria	200
Tabla 120-4:	Rol de pagos para el bodeguero.....	200
Tabla 121-4:	Materiales e insumos para el área administrativa	200
Tabla 122-4:	Activos fijos para el área administrativa	201
Tabla 123-4:	Activos diferidos para el área administrativa	202
Tabla 124-4:	Servicios básicos	202
Tabla 125-4:	Análisis de la matriz Lázaro Lagos	203
Tabla 126-4:	Matriz de cuantificación de impactos.....	205
Tabla 127-4:	Tabla de interpretación de la matriz de cuantificación de impactos.....	206
Tabla 128-4:	Plan de manejo ambiental.....	210
Tabla 129-4:	Materiales e insumos para las medidas de mitigación.....	212
Tabla 130-4:	Activos fijos para las medidas de mitigación	212
Tabla 131-4:	Activos diferidos para las medidas de mitigación	212
Tabla 132-4:	Resumen de inversiones fijas	213
Tabla 133-4:	Resumen de inversiones diferidas	213
Tabla 134-4:	Resumen de costos y gastos	214
Tabla 135-4:	Inversiones.....	214

Tabla 136-4:	Usos y fuentes.....	215
Tabla 137-4:	Cálculo del pago de la deuda.....	216
Tabla 138-4:	Depreciación de activos fijos.....	216
Tabla 139-4:	Amortización de activos diferidos.....	216
Tabla 140-4:	Presupuesto de costos y gastos	217
Tabla 141-4:	Costos fijos y variables.....	217
Tabla 142-4:	Punto de equilibrio	218
Tabla 143-4:	Presupuesto de ingresos.....	219
Tabla 144-4:	Estado de resultados	219
Tabla 145-4:	Flujo de caja	220
Tabla 146-4:	Evaluación financiera	220

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1:	Mapa de ubicación del barrio La Calera	6
Figura 1-4:	Marca de la granja agroturística.....	121
Figura 2-4:	Página de Facebook de la GACURIFAL.....	128
Figura 3-4:	Cuenta de Instagram de la GACURIFAL.....	129
Figura 4-4:	Hoja volante.....	129
Figura 5-4:	Tarjetas de presentación de la GACURIFAL	130
Figura 6-4:	Material POP y souvenirs	131
Figura 7-4:	Diseño de ambientes para la finca Faldiguera	138
Figura 8-4:	Diseño de ambientes para la finca del Río.....	139
Figura 9-4:	Diseño de ambientes para la finca La Cuadra.....	140
Figura 10-4:	Diseño de establo para bovinos.....	149
Figura 11-4:	Diseño de la caballeriza	150
Figura 12-4:	Diseño de criadero de especies menores.....	150
Figura 13-4:	Diseño de chanchera	151
Figura 14-4:	Diseño de galpón avícola.....	151
Figura 15-4:	Si los dibujos de los niños fueran reales	153
Figura 16-4:	Diseño del vivero.....	154
Figura 17-4:	Flujograma de reservación y compra.....	156
Figura 18-4:	Flujograma de presentación del servicio.....	157
Figura 19-4:	Macrolocalización de las áreas de estudio	158
Figura 20-4:	Macrolocalización de las fincas	158
Figura 21-4:	Organigrama estructural de la granja CURIFAL.....	189
Figura 22-4:	Organigrama funcional de la granja CURIFAL.....	189

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

ANEXO B: FICHA PARA LA CARACTERIZACIÓN CULTURAL DE PRODUCTOS
AGROPECUARIOS

ANEXO C: MODELO DE ENCUESTA REALIZADA A LOS TURISTAS NACIONALES

RESUMEN

La presente investigación propuso el diseño de un producto de agroturismo en el barrio La Calera, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, para ello se entrevistó a los residentes utilizando como instrumento la guía de entrevista que dio lugar al diagnóstico situacional en base al sistema turístico y a la caracterización cultural de los productos agropecuarios, se realizó un estudio de mercado mediante encuestas y salidas de campo utilizando como instrumento el cuestionario y la observación directa levantando información respecto a la oferta y la demanda, se estableció el estudio técnico del producto que engloba el aprovechamiento de servicios, diseño de facilidades y actividades, se analizó la estructura legal administrativa mediante revisión bibliográfica se identificó y evaluó los impactos ambientales positivos y negativos a través de la matriz causa-efecto de Lázaro Lagos y se calculó el Valor Actual Neto (VAN), la Tasa Interna de Retorno (TIR), la Relación Costo Beneficio (RCB) y el periodo de recuperación del capital. La Calera cuenta con 18 atractivos turísticos, abastece de servicios básicos, vialidad y conectividad, 26 establecimientos turísticos a nivel parroquial, 27 productos agropecuarios locales, infraestructura de alojamiento y senderos, las fincas tendrán una capacidad aparente de atender a 55 turistas diarios, se diseñó 2 paquetes turísticos y letreros informativos, se constituyó una compañía de responsabilidad limitada, el proyecto generó impactos positivos con 493 puntos e impactos negativos con 159 puntos, el estudio económico financiero VAN \$ 133.831,37; TIR 13%; RCB \$ 1,44; el periodo de recuperación del capital se encuentra entre el año tres y cuatro. El proyecto es factible, porque los resultados del análisis comercial, técnico productivo, ambiental, legal administrativo y económico financiero reportan viabilidad. Se recomienda a los interesados en el proyecto su pronta ejecución apostando por la innovación en las actividades y la aplicación del plan de manejo ambiental.

Palabras clave: <AGROTURISMO>, <LA CALERA (BARRIO)>, <PRODUCTOS AGROTURÍSTICOS>, <GRANJA AGROTURÍSTICA>.


D.B.R.A.I.
Ing. Cristian Castillo

1542-DBRA-UTP-2022



SUMMARY

This research proposed the design of an agrotourism product in La Calera neighbourhood, Latacunga canton, Cotopaxi province, for this purpose residents were interviewed using the interview guide as an instrument that led to the situational diagnosis based on the tourism system and the cultural characterization of agricultural products. On the other hand, a market study was conducted through surveys and field trips using the questionnaire and direct observation as an instrument to gather information regarding supply and demand. Also, a technical study of the product was established, including the use of services, design facilities, and activities. The legal and administrative structure was analyzed through a bibliographic review; while the positive and negative environmental impacts were identified and evaluated using the Lázaro Lagos cause-effect matrix; the Net Present Value (NPV), the Internal Rate of Return (IRR), the Cost-Benefit Ratio (CBR), and the capital recovery period were calculated. La Calera has 18 tourist attractions, basic services, roads and connectivity, 26 tourist accommodations at the village level, 27 local agricultural products, lodging infrastructure, and trails, so the farms will have the capacity to serve 55 tourist per day, so, 2 tourist packages and informative sings were designed, a limited liability company was formed. In fact, the project generated positive impacts with 493 points and negative impacts whit 159 points, and the economic-financial study NPV was \$ 133.831.37; IRR 13%; RCB \$ 1.44; the capital recovery period is between three and four years. The project is feasible, because the results of the commercial, technical-productive, environmental, legal-administrative, and economic-financial analysis report viability. It is recommended to those interested in the project its execution betting on innovation in the activities and the application of the environmental management plan.

Keywords: <AGROTOURISM>, <LA CALERA (NEIGHBORHOOD)>, <AGROTURISM PRODUCTS>, <AGROTURISM FARM>.



Cristina Chamorro O. MSc

DOCENTE DE INGLES TURISMO

0604237172

INTRODUCCIÓN

En el año 2018 existía una creciente demanda del mercado por disfrutar del tiempo libre en actividades de ocio que requieran un contacto directo con la naturaleza (Guerra y Gascón, 2018, p.198). Esta demanda creciente surgía como consecuencia de aglomeración y rutina por el modelo tradicional de sol y playa, actualmente sucede lo mismo, pero el motivo es distinto. A finales del 2019, la Organización Mundial de la Salud (OMS) informó la existencia de una enfermedad respiratoria denominada COVID-19 (Vila, 2020, p.86). Esta enfermedad ha obligado a muchos gobiernos a imponer medidas restrictivas relacionadas con las actividades comerciales y la circulación de personas.

Según la (Organización de las Naciones Unidas [ONU], 2020, p.2), el turismo es uno de los sectores más afectados por la pandemia, pues éste obligó a las personas a aislarse durante días, semanas e incluso meses. De acuerdo a estudios realizados por la Developing Natural Activities, S.L. (DNA, 2020, p.6), entorno a turismo, menciona que el turismo rural y el turismo de naturaleza son las que se recuperarán rápidamente, y éstas deberán desarrollarse en espacios abiertos y naturales.

Los conceptos de turismo rural y agroturismo se consideran sinónimos en ciertas ocasiones. Esta confusión se deriva de la forma en que se presenta y se describe la oferta de servicios, pero son productos diferentes. En el turismo rural, el disfrute de la vida rural y el contacto con los vecinos es un privilegio, pero no se hace hincapié en las prácticas agrícolas. Por su parte, el agroturismo se centra en las actividades de la agricultura y pecuaria, y motiva al turista a vivir experiencias diferentes mediante la participación en las prácticas agrícolas y pecuarias, en el convivir, en el aprender (Peralta y Li, 2017, p.47).

En el 2015 el agroturismo en Ecuador era un concepto nuevo, pero actualmente es una de las líneas de producto prioritario para el mismo, es una fuente que ha brindado economía a sus haciendas, fincas y granjas. El desarrollo del agroturismo recupera la confianza de los portadores, quienes pueden convertir su labor cotidiano en un atractivo turístico que brinde ingresos adicionales para una mejora de su calidad de vida y la de sus familias (Peralta y Li, 2017, p.45). La agricultura y el turismo se han vinculado como una alternativa para la reactivación económica de zonas rurales (Blanco y Riveros, 2011, p.117).

“La economía de la Provincia de Cotopaxi se sustenta en la agricultura, en la industria, en el comercio la artesanía, y en la actividad agroexportadora de la Floricultura” (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Latacunga [GADML], 2016, p.6). Del mismo modo el 66% de la población económicamente activa (PEA) provincial se localiza en el sector rural; el 44,07% de la PEA se

dedica a actividades agropecuarias (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Póvincia de Cotopaxi [GADP], 2020, p.19).

De acuerdo al GADML (2016, p.13), las actividades económicas del cantón Latacunga se encuentran en el sector primario, específicamente la agricultura con un 36,62% y la ganadería con un 51,64%, así también prevalece que, el Valor Agregado Bruto (VAB) a nivel cantonal presenta un 64,11%, concentrado principalmente en actividades de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

No hay fenómeno social que vulnere los derechos humanos tan profundamente como la pobreza (GADML, 2016, p.33). A pesar de que la provincia y su capital generen actividades en base a los tres sectores de la economía, el GADP (2020, p.105) en el Plan de Ordenamiento Territorial Provincial menciona que, el índice de pobreza de Cotopaxi lo ubica entre los cantones más pobres del país, después de Bolívar y Loja. De los 350.450 habitantes de Cotopaxi, el 83% son pobres y el 44% indigentes.

El barrio La Calera ubicado en la parroquia Eloy Alfaro, cantón Latacunga genera economía en base a la gastronomía local, recreación, fabricación de bloques y mayormente en la agricultura y ganadería. Pero infortunadamente los pobladores que se dedican a la agricultura y ganadería no generan economía que alcance a cubrir los gastos ni el tiempo invertido.

De acuerdo a lo antes mencionado, se ha visto la oportunidad de vincular a la agricultura, ganadería/pecuaria con el turismo. El agroturismo es una de las líneas de producto que fomentará el desarrollo económico de la localidad o interesados en invertir en el proyecto. El desarrollo del agroturismo dará la oportunidad a profesionales y portadores a generar economía a través de sus conocimientos técnicos y culturales.

El presente documento está estructurado en el siguiente orden: el Capítulo I muestra el diagnóstico del problema del proyecto; el Capítulo II aborda la revisión de la literatura para involucrarse técnicamente en la investigación; el Capítulo III detalla el marco metodológico a aplicar en el proyecto; y finalmente el Capítulo IV presenta el desarrollo de los resultados.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

1.1. Antecedentes

El turismo es considerado como una forma de acceder a la cultura y modos de vida en los diferentes destinos (Sánchez et al., 2020, p.168). El turismo hace que las personas se desplacen de su entorno habitual a un lugar distinto para conocer la cultura, consumir productos, actividades y servicios del territorio visitado. Por otro lado, de acuerdo a Guerrero (2002, p.86), “la cultura es una forma de ser y hacer mediante la cual un pueblo construye los significantes, significaciones y sentidos de una forma de identidad propia, que lo distingue y diferencia de otros”.

Según Blanco y Riveros (2011, p.117) el agroturismo es un modelo de desarrollo que puede contribuir a que se genere economía basada en actividades rurales y agropecuarias que incluyen los paisajes, costumbres y cultura de la localidad. En efecto, así surge el agroturismo, como una actividad recreativa que incluye las modalidades de turismo en espacios rurales. “El agroturismo es una actividad que permite al turista no solo intercambiar con los integrantes de comunidades rurales, sino participar en procesos agrícolas y consumir, incluso, parte de las cosechas plantadas” (Sánchez et al., 2020, p.169).

La cultura también se encuentra inmersa en la agropecuaria, y se ve reflejada en el conocimiento aplicado en el campo y en sus labores diarias. Si bien es cierto la cultura habita en el turismo y la agropecuaria. El agroturismo es uno de los ejes principales para reactivar las zonas rurales, ofreciendo al turista disfrutar de áreas de singular belleza.

A finales de febrero e inicios de marzo del 2020 una enfermedad respiratoria COVID 19 habitó en Ecuador. De acuerdo a la información de la Organización Mundial de la Salud (OMS) citada por (Bupasalud, 2021) el Corona Virus (COVID 19) fue declarado por la OMS como una pandemia mundial en el mes de marzo del 2020. Según Yang et al. (2020, pp.1-2) el virus es altamente transmisible, causando estragos en la economía mundial y en la industria de viajes y turismo, siendo el turismo uno de los sectores más devastados. La pandemia ha sido la causa del porque las personas no viajan afectando de manera directa al sector turístico.

Según la Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2020, p.2) el turismo generó el 7% del comercio mundial en el 2019, brindando empleo a una de cada diez personas en el mundo. A diferencia de ello menciona que, la presencia del COVID 19 ha ocasionado el cierre de las

fronteras, hoteles y la reducción de viajes en avión, por tal motivo, ha transformado las tendencias de viaje en los cinco primeros meses de 2020, las llegadas de turistas internacionales redujeron un 56%. Para acelerar la recuperación es fundamental crear una experiencia de viaje sostenible y responsable que sea segura tanto para las comunidades receptoras como para los trabajadores y los viajeros.

Según la Developing Natural Activities, S.L. (DNA 2020, p.6) las actividades y experiencias que más rápido se recuperarán post pandemia son las del turismo rural y naturaleza, que deberán prestar sus servicios en un espacio abierto y natural, seguido por el turismo de sol y playa. Siendo la naturaleza y el aire libre el eje central para desarrollar turismo después de la pandemia el agroturismo encaja directamente en dicho argumento. Con miras a que el agroturismo sea parte de la modalidad, sus productos deben centrarse en la ruralidad y en el contacto con el ambiente.

Ecuador cuenta con regiones rurales, producto de su ubicación tropical y andina (Ojeda, 2020, p.624). Cuenca y Saraguro son cantones del Ecuador que han adoptado al agroturismo en su territorio. Se puede incluir aquí a la Granja Orgánica Férbola ubicada en el cantón Cuenca, el desarrollo del agroturismo en el lugar incluye actividades como elaboración artesanal de frutas deshidratadas, mermeladas, actividades como cabalgata, avistamiento de aves, hospedaje, restauración (Andrade y Ullauri, 2015, p.1205). Del mismo modo el estudio realizado en el cantón Saraguro dejó por conclusión que, el paisaje natural y agropecuario, las prácticas ancestrales y la elaboración artesanal de productos son recursos inherentes a la vida rural (Ojeda, 2020, p.629). En realidad, el agroturismo diversifica a la oferta en cualquier espacio que se planifique sin dejar atrás el aprovechamiento sostenible, generando desarrollo económico para el sector.

La Calera ubicado en el cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi es uno de los barrios más visitados por turistas de parroquias y barrios vecinos debido a su riqueza cultural, pero no por sus actividades agropecuarias. Su riqueza cultural se ve plasmada en la celebración anual en honor al Señor de La Calera. Por otro lado, sus actividades agropecuarias se dirigen específicamente a la aplicación de su cultura en la siembra y cosecha de: habas, arveja, fréjol, maíz, morocho, brócoli, lechugas, etc. En cuanto a las actividades ganaderas el barrio se enfoca en la crianza, cuidado y producción de especies bovinos, porcino, avícola, cunicultura y cobayos. Todas las actividades mencionadas con anterioridad no han sido valoradas como una fuente de desarrollo económico. Por ende, se ve la necesidad de diseñar un producto de agroturismo, donde el turismo y la agropecuaria se vinculen con el único fin de mejorar la economía las familias del barrio, mediante el desarrollo sostenible y la generación de empleo.

1.2. Problema

La falta de empleo sin duda ha sido un problema para las personas que viven en zonas rurales. El barrio La Calera se encuentra ubicado en la parroquia Eloy Alfaro, cuenta con terrenos aptos para el desarrollo de la agropecuaria. Se puede afirmar que, los habitantes del barrio producen sus tierras con una infinidad de productos agrícolas para el autoconsumo, por lo que no han sido visualizados como una fuente de generación de economía. Al ser uno de los barrios más conocidos y valorados por los turistas se ve la posibilidad de diseñar un producto de agroturismo. El producto de agroturismo beneficiará a los habitantes del barrio mediante la generación de empleo por lo que producirá la valoración de los productos y conocimientos aplicados en el mismo. El producto de agroturismo es una fuente precisa para que los interesados aprovechen sus tierras de manera sostenible y mediante ello se dé el desarrollo económico de la localidad mediante la generación de empleo.

1.3. Justificación

El agroturismo fomenta estrategias que dinamizan el desarrollo de las zonas rurales. Lamentablemente, las zonas rurales de Latacunga no han sido vistas por las competencias como territorios aptos para la creación de productos de turismo. El Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización (COOTAD, 2019: p.34) menciona en el artículo 64 que, son funciones del gobierno autónomo descentralizado parroquial rural g) “Fomentar la inversión y el desarrollo económico especialmente de la economía popular y solidaria, en sectores como la agricultura, ganadería, artesanía y turismo, entre otros”. Como lo ratifica el COOTAD en el artículo 135 (2011, p.158) toda competencia es concurrente en la actividad turística. Si todo lo mencionado con anterioridad se cumpliera, uno de los problemas del estudio que es la falta de empleo se vería solucionado.

El Plan Nacional de Turismo 2030 (PLANDETUR 2030, 2019, p.112) propone que el destino Ecuador debe ser impulsado con base en cinco ejes estratégicos, el primer eje denominado destinos y calidad apuesta por la innovación y diversificación de la oferta, para ello prioriza líneas de producto turístico que motivan el consumo de turistas nacionales, entre ellos están el turismo de naturaleza y cultural, turismo rural, gastronomía y turismo comunitario, al mismo tiempo hace referencia a líneas de producto turístico que motiven el consumo extranjero, los cuales son el turismo de aventura, turismo científico, turismo de convenciones, turismo de cruceros y el agroturismo. El diseño de un producto de agroturismo en el barrio La Calera puede formar parte de la línea de producto turístico no solo para el consumo nacional, sino también para el internacional.

La mayor actividad productiva que se desarrolla en el cantón Latacunga es la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Latacunga (GADML, 2016, p.6). La Calera al ser parte del cantón Latacunga se inmiscuye en dos de las actividades productivas mencionadas, la ganadería y la agricultura. Es importante mencionar que, el barrio también se especializa en prácticas culturales, gastronómicas, artesanales, y turísticas. El diseño del producto agroturístico insertará actividades turísticas en la agropecuaria, por lo que se verá como efecto la generación de plazas de empleo y la inclusión de los habitantes de la localidad.

1.4. Delimitación

1.4.1. Descripción de la localización

El área de estudio se ubica en la provincia de Cotopaxi, a 15 minutos del cantón Latacunga, parroquia Eloy Alfaro.

1.4.2. Ubicación geográfica

Coordenadas proyectadas UTM zona 17S, datum WGS 1894: X: -78.6293734 Y: -0.9311964 y una altitud de 2,766 m.s.n.m.

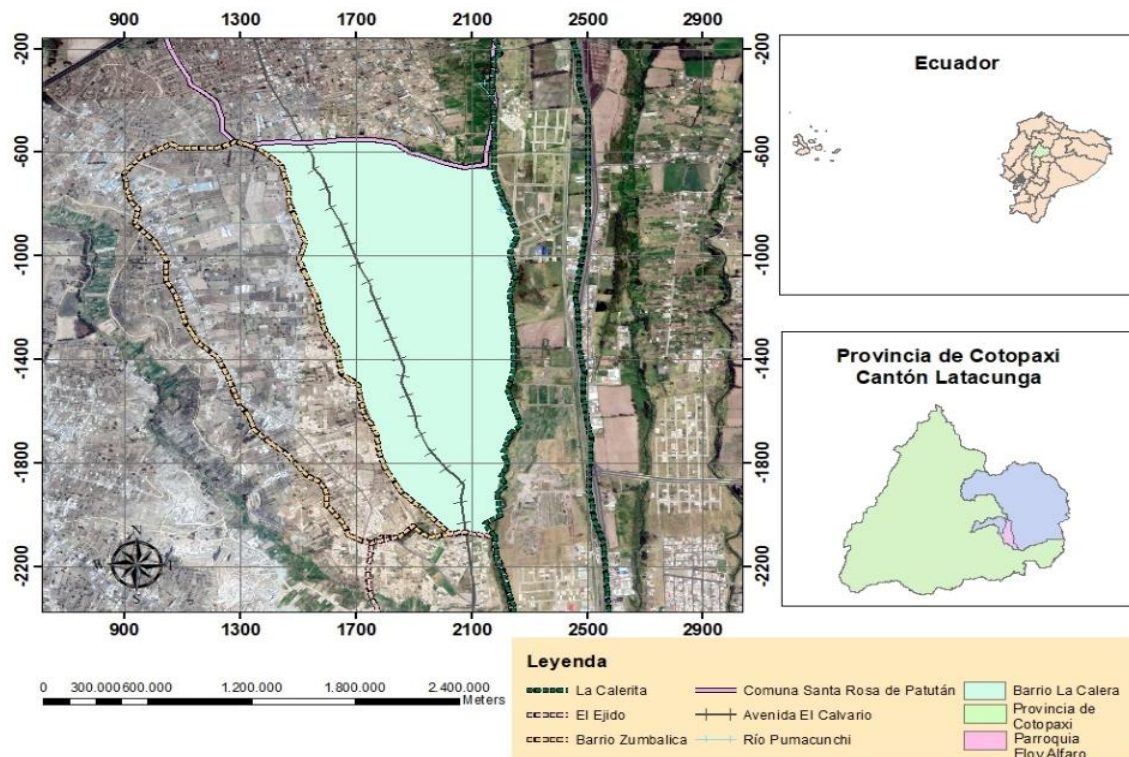


Figura 1-1. Mapa de ubicación del barrio La Calera

Realizado por: Avilés, D., 2022.

1.4.3. Límites

El barrio La Calera limita con barrios, comunas y haciendas: Norte con la comuna Santa Rosa de Patután, sur con el sector El Ejido, al este con la hacienda La Calerita y al oeste con el barrio Zumbalica.

1.4.4. Características de la zona

1.4.4.1. Temperatura

El cantón Latacunga cuenta con una temperatura anual media de 14,1 °C y una precipitación total anual media de 664,5 mm y una humedad anual media del 74,4% (GADML, 2016, pp.28-29).

1.4.4.2. Rangos altitudinales

El territorio del cantón tiene altitudes que van desde los 2680 msnm hasta los 5897 msnm, siendo la parte más baja del cantón 2680 msnm, a las orillas del río Cutuchi en el límite con el cantón Salcedo se encuentra la parte más baja y asciende a la parte más alta con 5920 msnm en la cúpula del volcán Cotopaxi (GADML, 2016, p.10).

1.4.4.3. Geología

Geológicamente el estado del cantón Latacunga se asienta sobre cangahuas, materiales de depósitos de lahares, coluviales y lacustres, así como de cenizas, tobas vulcano-sedimentarias y materiales conglomerados dispuestos irregularmente y recubiertos por estratos potentes de pómez de granulometrías variables de color blanco plomizo, que se encuentran rodeando a la ciudad (GADML, 2016, pp.13-14).

1.4.4.4. Suelos

“El cantón Latacunga posee un rango de suelos que va desde los muy fértiles negros y con una capa de materia orgánica profunda que ha ayudado a que la agricultura y la ganadería sea próspera en la zona” (GADML, 2016, p.16).

1.4.4.5. Aire

La calidad del aire del barrio La Calera es afectada por emisiones contaminantes provenientes de fuentes fijas y móviles. Las principales fuentes potenciales de emisión de contaminantes son: contaminación por polvo y emisiones de CO₂.

1.4.4.6. Hidrografía

El río principal que atraviesa al barrio La Calera es el río Pumacunchi. Además, cuenta con asequías que cruzan sus áreas de cultivo, la asequía Dr. Alejandro Paz Maldonado y la asequía Reinosos.

1.4.4.7. Ruido

La contaminación acústica (o contaminación auditiva) del barrio La Calera se enfoca en el ruido generado por las máquinas de prensar bloques, las bocinas del transporte pesado.

1.4.4.8. Ecosistemas frágiles

Los páramos, pajonales, faja altiandina y gélida y el piso gélido oriental forman parte de una notable biodiversidad a escala de ecosistemas que se presentan en Latacunga (GADML, 2016, pp.101-102)..

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Diseñar un producto de agroturismo en el barrio La Calera, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi

1.5.2. Objetivos específicos

- Evaluar el potencial del barrio La Calera para el desarrollo del agroturismo.
- Establecer la viabilidad comercial y técnica del producto.
- Establecer la viabilidad legal administrativa.
- Evaluar la viabilidad ambiental y sociocultural del producto de agroturismo.
- Determinar la viabilidad económica financiera para el diseño del producto de agroturismo.

CAPÍTULO II

2. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Turismo

2.1.1. *Turismo sostenible*

Este tipo de turismo “tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas” (Organización Mundial de Turismo [OMT], 2012). Es decir, el turismo sostenible tiene presente las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras, y conjuntamente protege y fomenta las oportunidades para las generaciones futuras.

Del mismo modo la OMT sostiene que, el turismo sostenible debe:

- Dar un uso óptimo a los recursos ambientales
- Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas
- Asegurar unas actividades económicas viables a largo plazo

2.1.2. *Agroturismo*

No solo es una modalidad de turismo en espacios rurales, sino también un potente instrumento de desarrollo y difusión cultural que se inserta en los principios de turismo sustentable, así mismo combina la agropecuaria con actividades recreativas permitiendo a los visitantes participar de las mismas (Blanco y Riveros, 2011, p.117; Morales et al., 2015, p.185; Peralta y Li 2017, p.45).

2.1.2.1. *Medio rural*

“Conjunto de regiones o zonas, su población se desempeña en distintos sectores, como la agricultura, la ganadería, las industrias pequeñas y medianas, el comercio, los servicios, la artesanía, la pesca, la minería, la extracción de recursos naturales y el turismo” (Giarracca et al., 2018, p.17).

2.1.2.2. *Actividad agropecuaria*

La actividad agropecuaria es todo lo que tenga relación con la ganadería y la agricultura (Real Academia Española [RAE], 2020a).

2.1.3. *Sistemas de producción*

Es un conjunto de actividades agrícolas, pecuarias y no agrícolas. Por lo que, puede ser definido como una combinación de diversos subsistemas (Apollin y Eberhart, 1999, p.33).

2.1.3.1. Subsistemas producción

Según Apollin y Eberhart (1999, pp.33-36) los subsistemas de producción son:

- Los de cultivo: definidos a nivel de las parcelas desarrolladas de manera homogénea, con las mismas tecnologías y sucesiones de siembras.
- Los de crianza: definidos a nivel de hatos o rebaños de animales.
- Los de transformación de productos agropecuarios: transformación del producto primario a un producto terminado como por ejemplo la transformación de la leche a quesos.
- Actividades no agrícolas: define a pequeños negocios, artesanía, venta de fuerza de trabajo en la ciudad.

2.1.3.2. Desarrollo económico

No solo es el proceso que se enfoca en el incremento de la riqueza, ingresos y producción, sino también se orienta en la mejora del nivel de vida de una población, en las áreas de educación, salud y vivienda (Aroni, 2020, p.15).

2.2. Diagnóstico situacional

Es el instrumento que da a conocer, interpretar y explicar la realidad del territorio, Según Groppo (2019) el objetivo principal del proceso de diagnóstico es reforzar el diálogo y la confianza entre los diversos actores y las instituciones, y de esta manera orientar de forma concertada los cambios sociales, culturales y políticos. Es decir, el diagnóstico debe ser participativo, ya que se ve la necesidad de identificar y priorizar los problemas del territorio para que posteriormente se establezcan los planes para dar solución a los problemas presentados.

2.3. Sistema turístico

Modelo conceptual, formado por series de elementos ordenados según sus funciones, vinculados entre sí como una estructura sólida con bases en el desarrollo local en los diferentes factores que lo integran, se encuentra conformada por el espacio geográfico, la oferta, el producto turístico y la demanda (Pineda et al., 2019, p.164-168).

2.4. Inventario

Es un asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión (RAE, 2020b).

2.5. Atractivo turístico

Es la derivación de “un registro valorado que, por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación constituyen parte del patrimonio turístico. Es un elemento base para la gestión, planificación, ejecución y evaluación turística del territorio” (Ministerio de Turismo [MINTUR, 2018], p.31).

2.5.1. Clasificación de atractivos turísticos

Para la clasificación de atractivos turísticos el MINTUR (2018) considera dos categorías a desarrollarse:

2.5.1.1. Atractivos naturales

La categoría atractivos naturales reconoce 11 tipos y 54 subtipos. Dentro de los 11 tipos se tiene: montañas, desiertos, ambientes lacustres, ríos, bosques, aguas subterráneas, fenómenos espeleológicos, fenómenos geológicos, costas o litorales, ambientes marinos y tierras insulares. Del mismo modo cada tipo integra un número específico de subtipos (MINTUR, 2018, p.20-26).

2.5.1.2. Manifestaciones culturales

La categoría manifestaciones culturales reconoce 4 tipos y 25 subtipos. Entre los 4 tipos se tiene: arquitectura, acervo cultural y popular, realizaciones técnicas y científicas y acontecimientos programados. De igual manera cada tipo integra un número definido de subtipos (MINTUR, 2018, p.27-29).

2.6. Inventario de atractivos turísticos

De acuerdo al manual de atractivos turísticos elaborado por el MINTUR define al inventario de atractivos turísticos como:

Un registro valorado de todos los atractivos que por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación constituyen parte del patrimonio turístico nacional. Así también, es un instrumento dinámico de información integrada para respaldar la gestión por su capacidad de aportar datos consistentes para planificar, ejecutar y evaluar el territorio facilitando la toma de decisiones en materia de desarrollo turístico (2018, p.7).

2.7. Procedimiento para el inventario de atractivos turísticos

Antes de iniciar con el proceso de ejecución del inventario es crucial revisar la información de atractivos turísticos existentes, para establecer el ámbito territorial en el que se aplicará el

levantamiento de información. El procedimiento se desarrolla en dos etapas: Etapa I; elaboración del inventario de atractivos turísticos, Etapa II; generación de espacios turísticos (MINTUR, 2018, p.9).

2.7.1. *Elaboración del inventario de atractivos turísticos*

Esta etapa abarca 3 fases en su desarrollo: Fase I, levantamiento y registro; Fase II, ponderación y jerarquización; Fase III, sistematización geográfica de las fichas (MINTUR, 2018, p.11).

- Fase I: Identificación, clasificación y levantamiento en territorio de objetos, lugares, acontecimientos, fenómenos y otros elementos de interés turístico, para poder dar cumplimiento a lo establecido se debe cumplir con los pasos siguientes:
 - Identificación y clasificación de atractivos turísticos: se identificará los atractivos que estén registrados en los GAD's municipales y metropolitanos y otros que generen visitación (MINTUR, 2018, p.11).
 - Levantamiento de información primaria: se presenta una ficha que establece condiciones mínimas que debe tener un atractivo. Esta información se recopilará en el territorio y debe ser complementada con entrevistas a pobladores o informantes clave (MINTUR, 2018, p.11).
 - Verificación con la información secundaria: la verificación de toda información levantada en territorio se la debe realizar en la oficina apoyado en información nacional, bibliografía existente y otras fuentes documentales (MINTUR, 2018, pp.11-12).
- Fase II: Análisis de los aspectos propuestos en la ficha para el levantamiento y jerarquización de atractivos turísticos sobre la base de un conjunto de criterios diseñados para establecer las condiciones del atractivo levantado y su valoración con base a una jerarquía (MINTUR, 2018, p.12).

Criterios relacionados con el índice de competitividad turística: para la evaluación del atractivo turístico se ha establecido un conjunto de criterios relacionados con los atributos mínimos que un atractivo debe tener para que sea denominado como producto turístico, y son:

- Accesibilidad y conectividad
- Planta turística / Servicios
- Estado de conservación e integración atractivo / entorno

- Higiene y seguridad turística
 - Políticas y regulaciones
 - Actividades que se practican (Opciones recreacionales)
- Criterios relacionados con la demanda:
 - Difusión
 - Registro de visitante y afluencia
 - Recurso humano
 - Ponderación de Criterios: para automatizar los resultados obtenidos a partir de la ponderación de criterios se procedió a asignar un factor de ponderación. El factor de ponderación de cada criterio responde a la capacidad institucional, según competencias, de incidir sobre la mejora o manejo de estos (MINTUR, 2018, p.12).
 - Jerarquización de atractivos turísticos: una vez levantada la información, el atractivo toma un valor numérico que representa el puntaje obtenido sobre 100 y es enmarcada dentro de un nivel de jerarquía de escala I a IV.

Tabla 1-2: Descripción de rangos y jerarquía de un atractivo turístico

Rangos	Jerarquía	Descripción
86 - 100	IV	Atractivo excepcional y de alta significación para el mercado turístico internacional motiva por sí solo una importante corriente de visitantes (actual o potencial) y presenta las condiciones óptimas para el desarrollo de productos turísticos relevantes enfocados al mercado nacional e internacional.
61 - 85	III	Atractivo con rasgos excepcionales capaz de motivar por sí solo o en conjunto con otros atractivos contiguos una corriente actual o potencial de visitantes nacionales o extranjeros y presenta las condiciones adecuadas para el desarrollo de productos turísticos enfocados al mercado nacional e internacional.
36 - 60	II	Atractivo con algún rasgo llamativo que presente condiciones básicas para la generación de productos turísticos capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas o de motivar corrientes turísticas nacionales.
11 - 35	I	Atractivo que presenta condiciones mínimas para generar productos, como elementos que complementen a otros de mayor jerarquía.
0 - 10	Recurso	Es un elemento natural o cultural que pueden motivar el desplazamiento, pero no se encuentran todavía incorporados en la dinámica turística, ni cuenta con ningún tipo de infraestructura de apoyo.

Fuente: MINTUR, 2018

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Fase III: se realiza la sistematización geográfica de las fichas, misma que consta de cuatro pasos.
- Selección de atributos
- Conversión de base de datos a base de datos geográfica
- Catalogación de los atractivos según catálogo Nacional
- Generación de mapas de atractivos turísticos

2.7.2. Generación de espacios turísticos

De acuerdo al MINTUR (2018, p.17) los espacios turísticos son generados a través de la asociatividad, teniendo como finalidad generar unidades por entidades acorde a su competencia en un espacio determinado, para ello se considera dos fases, identificación de atractivos y tipificación de espacios turísticos:

- Fase I: Levantamiento y registro
 - Identificación de atractivos turísticos: revisión general del inventario de los atractivos turísticos ya levantados para posteriormente agruparlos por categorías, naturales o culturales.
 - Asociación de los atractivos turísticos: se consideran los siguientes criterios:
 - Categorías otorgadas en el ámbito natural
 - Categorías otorgadas en el ámbito cultural
 - Conectividad
 - Normativa de planificación existente según jurisdicción territorial
 - Cercanía geográfica
- Fase II: Un espacio turístico se concibe por la presencia y distribución territorial de los atractivos, la planta y la infraestructura turística que permiten la realización óptima de la actividad turística. Según Boullón (2006, p.18) el espacio turístico se clasifica en:
 - Zona: agrupa como mínimo 10 atractivos suficientemente próximos, se abastece de equipamiento, servicios, infraestructura de transportes y comunicaciones.
 - Área: partes en las que se divide una zona, debe contar con 20 más atractivos.
 - Centro turístico: centro urbano de dimensión variable en cuyos límites y radio de influencia existe una dotación de infraestructura, servicios y atractivos turísticos.

2.8. Infraestructura turística

Dotación de bienes y servicios con que cuenta un territorio para sostener sus estructuras sociales y productivas y como tal condiciona el desarrollo turístico. Forman parte de la misma los siguientes:

- Servicios básicos: Agua, electricidad, teléfono, recolección de basura, red sanitaria, etc.
- Transportes: Puertos, aeropuertos, autobús, taxi.
- Caminos: Rutas existentes, estado.
- Servicios: Comercio, salud, educación, comunicaciones, (Blanco, 2018; Citados en Covarrubias, 2015).

2.9. Planta turística

Los servicios que se venden a los turistas son elaborados por un subsistema al que denominamos "planta turística", que está integrado por dos elementos:

- El equipamiento
- Las instalaciones (Boullón, 2006, p.40).

2.10. Superestructura turística

Integrada por organismos especializados, tanto públicos como privados, encargados de optimizar y modificar, cuando fuere necesario, el funcionamiento de cada una de las partes que integran el sistema, así como armonizar sus relaciones para facilitar la producción y venta de los múltiples y dispares servicios que componen el producto turístico (Boullón, 2006, p.50).

2.11. Diseño

Es la materialización de una determinada fantasía, es decir está dirigido a obtener algo que no existe (Alvarez, 2009, pp.35-36).

2.12. Producto

Un producto se define como el conjunto de atractivos físicos y psicológicos (tangibles e intangibles) que el consumidor asume que tiene un bien o servicio para satisfacer sus necesidades o deseos (Yépez, 2015, p.50).

2.13. Potencial turístico

La potencialidad turística hace referencia a la capacidad que tiene el recurso, producto o destino de insertarse en la mente de consumidor/turista y motivarlo a visitar y consumir el producto.

2.14. Diseño de producto de agroturismo

Es la materialización de las ideas principales anteriormente definidas con la participación de la comunidad y el planificador entorno a la agropecuaria y el turismo. El producto de agroturismo es un conjunto de servicios, actividades agropecuarias, cultura, que no solo se enfoca en la observación, sino que hace partícipes a los turistas en la elaboración del producto desde su primer momento (Alvarez, 2009, pp.35-36; Peralta y Li 2017, p.45).

2.15. Estudio de mercado

Analiza el mercado o entorno del proyecto, la demanda, la oferta y la mezcla de mercadotecnia o estrategia comercial, dentro del cual se estudian el producto, precio, canales de distribución y promoción. El estudio es el punto de partida para la evaluación de proyectos, ya que detecta situaciones que condicionan los demás estudios, se deben reconocer 5 partes importantes que lo componen, dichos submercados son: el mercado proveedor, proyecto, competidor, distribuidor y consumidor (Orjuela y Sandoval, 2002).

2.16. Oferta

En economía es la cantidad de productos y servicios disponibles para ser consumidos, en turismo la oferta turística está integrada por los servicios que suministran los elementos de la planta turística y por algunos bienes no turísticos, los cuales se comercializan mediante el sistema turístico, porque, en última instancia el que califica la clase de un bien es el sistema productivo y no el tipo de consumidor (De Jesús Mora et al., 2008, pp.297-300; Boullón, 2006, pp.34-37).

2.16.1. Oferta actual

Este aspecto permite conocer de la situación actual, potencial y los puntos críticos de los aspectos que explican el desarrollo turístico de la zona, permite detectar las áreas fundamentales en las que se va a actuar, ayudará a determinar los posibles servicios, recursos y actividades a incluirse en un producto turístico (Blanco, 2008; citados en Cárdenas, 2018, p.14).

2.16.2. Oferta complementaria

Son aquellos bienes que nos son sólo turísticos, pero son demandados por los turistas y completan el producto turístico final como restauración, alojamiento, ocio, comercio, operadores (CEUPE, 2020).

2.16.3. Oferta sustitutiva (competencia)

Son productos, servicios o actividades que son semejantes o iguales en la naturaleza del servicio, permite establecer un mapa de los actores presentes en el mercado objetivo e identificar sus fortalezas y debilidades de la competencia y así adoptar un posicionamiento y estrategias diferenciadoras como nueva empresa (Qualtrics, s.f).

2.17. Demanda

Es el total de turistas que concurren a una región, país, zona, centro turístico o atractivo, para disfrutar de facilidades turísticas, actividades y de servicios en lugares distintos al lugar de trabajo y residencia habitual (Boullón, 2006, pp.32-34; Mathieson y Wall, 1982; citados en Rigol, 2009, p.4).

2.17.1. Demanda actual

Es el número actual de personas que participan en la actividad turística, es decir, que efectivamente viajan. Este grupo es el que se mide más fácilmente y el que se encuentra reflejado en estadísticas (FOROMARKETING [FMK], 2016).

2.17.2. Demanda potencial

Son aquellos que viajarán en el futuro, cuando experimenten un cambio en sus circunstancias personales, es decir haya más tiempo libre, más dinero (Mamaní, 2016).

2.17.3. Demanda objetivo

Es el número de turistas que se podrá captar en un determinado proyecto en función de las condiciones y capacidad instalada de la oferta de servicios existentes.

2.18. Plan de mercadotecnia

Es una estructuración de lo que piensa lograr y cómo lo va a conseguir, es esencial para lograr el éxito en el mercado, y la satisfacción del consumidor incluyendo estrategias y acciones coordinadas destinadas a alcanzar los objetivos definidos (Thompson, 2006, p.2; Coral, 2014).

2.19. Análisis legal

2.19.1. Conformación legal

Proceso que implican los trámites y gestiones legales para llegar a la formalidad de un negocio, siendo necesario que las personas que componen la empresa se reúnan con las autoridades reguladoras para finiquitar todo el papeleo (Euroinnova Business School, s.f.).

2.20. Estructura administrativa

Es la distribución formal de los empleos dentro de una organización, proceso que involucra decisiones sobre especialización del trabajo, departamentalización, cadena de mando, amplitud de control, centralización y formalización (Robbins y Coulter, 2005, p.234).

2.21. Manual de cargos y funciones

Se establece los canales de comunicación interna y facilita al personal conocer sus funciones, requerimientos técnicos y habilidades requeridas para el desempeño de sus actividades, lo cual es muy beneficioso para la eficiencia de cada parte (Pilay, 2017, p.6).

2.22. Viabilidad

El concepto de viabilidad surge de la relación entre intervención y medio receptor, por lo que se expresa la capacidad de un proyecto de asimilarse al medio intervenido y transformarlo, en forma sostenible. Se asemeja al concepto de posibilidad, pues lo posible indica “lo que puede ser o suceder, o que puede realizarse” (Sobrero, 2009, pp.9-10; RAE, 2020c).

2.22.1. Viabilidad ambiental

Es el estudio técnico práctico que se realiza antes, durante o después de la intervención en el territorio. Determina los posibles impactos positivos y negativos mediante una exhaustiva evaluación del componente socioeconómico y las actividades ya generadas o a efectuarse. El estudio determinará la probabilidad que existe de poder llevar a cabo el proyecto con una afectación mínima al área de estudio.

2.22.1.1. Metodología Lázaro Lagos

Es el resultado de la combinación de las matrices de Leopold y Balle-Columbus (Calderón, 2016, p.12). La metodología del autor se ve aplicada en dos matrices de doble entrada, la primera determina los componentes ambientales que están siendo estudiados como: agua, aire, suelo, flora y fauna, paisaje, socioeconómico y turismo. Y la segunda pondera los impactos permitiendo

deducir a si éstos son negativos o positivos. Del mismo evalúa las actividades que se realizan o estar por realizarse, para posteriormente aplicar los criterios de evaluación.

Los parámetros por aplicarse para la ponderación de impactos ambientales son:

- **Naturaleza:** si el impacto es positivo se marcará con el signo (+), de lo contrario se marcará con (-).
- **Magnitud:** es determinada a través de tres rangos:
 - (1) Baja intensidad: el área afectada es menor a 1 ha.
 - (2) Moderada intensidad: el área afectada está entre 1 a 10 has.
 - (3) Alta intensidad: el área afectada es mayor a 10 has.
- **Importancia:** se determina a través de cuatro rangos de ponderación:
 - (0) Sin importancia: no sugiere afectación del área de intervención.
 - (1) Menor importancia: mínima afectación en el área de intervención.
 - (2) Moderada importancia: moderada afectación en el territorio.
 - (3) Alta importancia: alta afectación en el área de intervención.
- **Certeza:** es determinada a través de tres rangos definidos con letras:
 - (C) Si el impacto ocurrirá con una probabilidad del 75%
 - (D) Si el impacto ocurrirá con una probabilidad de entre 50 a 74%
 - (I) Si se requiere estudios específicos para evaluar la certeza del impacto.
- **Tipo:** es definida a través de:
 - (Pr) Primario: Si el impacto es consecuencia directa de la implementación del proyecto
 - (Sc) Secundario: Si el impacto es consecuencia indirecta de la implementación del proyecto.
 - (Ac) Acumulativo. Si el impacto es consecuencia de impactos individuales repetitivos.
- **Reversibilidad:** puede ser de dos tipos:
 - (1) Reversible: si el impacto es transformable por mecanismos naturales.
 - (2) Irreversible: si el impacto no es transformable por mecanismos naturales.

- **Duración:** se define a través del tiempo:
 - (1) A corto plazo: si el impacto aparece en menos de un año.
 - (2) A mediano plazo: si el impacto permanece entre 1 a 10 años.
 - (3) A largo plazo: si el impacto permanece más de 10 años.

- **Tiempo en aparecer:** también es determinado por el tiempo:
 - (C) Corto plazo. Si el impacto aparece inmediatamente o dentro de los primeros seis meses posteriores a la implementación del proyecto.
 - (M) Mediano plazo. Si el impacto aparece entre 9 meses a 5 años después de la implementación del proyecto.
 - (L) Si el impacto aparece en 5 años o más a la implementación del proyecto.

- **Considerado en el proyecto: definida** por alternativas:
 - (S) Si: si el impacto fue considerado en el proyecto
 - (N) Si el impacto no fue considerado en el proyecto

- **Ponderación:** para poder calcular la respectiva ponderación se realiza la siguiente operación:
(Magnitud x Importancia) + Reversibilidad + Duración

Tabla 2-2: Rangos para la ponderación de la evaluación de impactos ambientales

Porcentaje	Significancia
76 – 100	Altamente significativo
51 – 75	Significativo
26 – 50	Poco significativo
0 – 25	No significativo

Fuente: Lagos, 2000

Realizado por: Avilés, D., 2022.

2.23. Viabilidad sociocultural

La viabilidad se plasma cuando un proyecto es genérico, muestra el grado de impacto que causará la implementación del proyecto en el área de intervención, el término sociocultural hace referencia a cualquier proceso o fenómeno relacionado con los aspectos sociales y culturales de

una comunidad o sociedad (Instituto de Ecología de la Universidad Autónoma de México [UNAM], 2019; OBS BUSINESS SCHOOL, 2015).

2.24. Viabilidad económica financiera

Refiere a la capacidad de un proyecto de lograr un buen desempeño financiero, es decir una tasa de rendimiento aceptable (Sobrero, 2009, p.3). Lo dicho hasta aquí supone que, el estudio de viabilidad económica financiera establece si el proyecto a desarrollarse en el territorio es o no rentable, donde se establecen los siguientes cálculos:

2.24.1.1. Viabilidad económica

- Inversiones
- Fuentes de financiamiento
- Amortizaciones
- Depreciaciones
- Presupuestos de costos y gastos
- Estructura de ingresos
- Estado de resultados
- Flujo de caja

2.24.1.2. Análisis financiero

- Valor actual neto (VAN)
- Tasa interna de retorno (TIR)
- Relación beneficio – Costo (RBC)
- Periodo de recuperación del capital

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

La presente investigación es de carácter descriptivo no experimental, fue realizada a través de la aplicación de técnicas tipo entrevistas, encuestas, observación, revisión bibliográfica y salidas de campo a nivel exploratorio, descriptivo y analítico, aplicando instrumentos como guías de entrevista, cuestionarios, y guías de observación, los objetivos perseguidos se cumplieron de la siguiente manera:

Para el cumplimiento del primer objetivo que corresponde a, evaluar el potencial del barrio La Calera para el desarrollo del agroturismo, se realizó el diagnóstico situacional en base al sistema turístico de la localidad, efectuando lo siguiente:

- Atractivos y actividades, para ello se desarrolló el inventario de los atractivos turísticos de la localidad mediante la aplicación de la metodología del MINTUR (2018) (ver anexo A). Por lo que, en primera instancia, se recopiló información primaria y se clasificó los atractivos mediante la identificación de su categoría, tipo y subtipo. Posterior a ello se evaluó y jerarquizó cada uno de los atractivos. Se presenta la siguiente matriz utilizada para el resumen del inventario de atractivos turísticos.

Tabla 3-3: Matriz resumen para el inventario de atractivos turísticos

N°	Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía	Ubicación		
						Latitud	Longitud	Altitud (msnm)

Fuente: Tierra, P, 2016

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Después, se determinó el estado actual de los atractivos turísticos de la zona mediante siguiente tabla.

Tabla 4-3: Matriz utilizada para determinar el estado de los atractivos turísticos

CATEGORIZACIÓN		CANTIDAD DE ATRACTIVOS	PORCENTAJE
Categoría			
TOTAL			
Tipo			

TOTAL			
Subtipo			
TOTAL			
Estado de conservación			
TOTAL			
Estado de conservación del entorno			
TOTAL			
Jerarquía	I		
	II		
	III		
	IV		
TOTAL			

Fuente: Tierra, 2016

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Seguidamente se plantea las posibles actividades turísticas a realizarse en los atractivos anteriormente inventariados.
- Posterior a ello, se detalló la infraestructura turística contemplando lo siguiente: servicios básicos, salud, vialidad, conectividad y seguridad.
- Luego, se analizó la planta turística catastrada a nivel parroquial. Para los establecimientos no catastrados se realizó entrevistas a los propietarios de las distintas empresas turísticas. La información se detalló en las siguientes matrices:

Tabla 5-3: Matriz para la sistematización de establecimientos de alojamiento

Establecimiento	Unidades	Plazas	Servicios adicionales	Ubicación	Número de contacto
Plazas totales					

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 6-3: Matriz para la sistematización de establecimientos de alimentación y esparcimiento

Establecimiento	Mesas o unidades	Plazas	Oferta	Dirección	Número de contacto
Plazas totales					

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Seguidamente, se investigó la superestructura turística a nivel cantonal, se detalló los distintos actores que ayudan a regular o a desarrollar el turismo en la zona.
- Después de ello, se identificará a nivel parroquial los posibles productos turísticos que incluyen en sus actividades la visita a algún atractivo inventariado con anterioridad, la información se obtuvo mediante investigaciones formativas en los distintos medios utilizados para la promoción de los distintos productos turísticos.
- Para finalizar con el diagnóstico situacional del barrio La Calera en base al sistema turístico se analizó la demanda para caracterizar la zona. La información fue proporcionada por informantes clave.
- Para poder evaluar el potencial turístico de las 3 fincas para el desarrollo del agroturismo se caracterizó los sistemas de producción agrícola y pecuaria, en matrices que especifican el nombre del producto, /especie, nombre científico, valor nutricional y sus beneficios, las matrices irán tomando una diferente forma según las particularidades de los sistemas de producción, se especificó la información en la siguiente matriz:

Tabla 7-3: Matriz de detalle de la producción de las fincas

Finca	Cultivo	Época de siembra	Época de cosecha	Unidad de medida	Plagas y enfermedades principales	Representación	Destino de la producción		
							% semillas	% autoconsumo	% mercado

Fuente: Chogollo, M, 2017

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Luego se estableció las características culturales de los productos agropecuarios presentes en las tres fincas, se aplicó el Manual de Revitalización Cultural propuesto por Víctor Hugo Torres (1994), (ver anexo B).

Para el desarrollo del segundo objetivo que corresponde a establecer la viabilidad comercial y técnica del producto se procedió a realizar:

- Un estudio de mercado, donde se analizó la oferta:
 - Oferta actual
 - Oferta complementaria
 - Oferta sustitutiva (competencia)

- Después, se efectuó un estudio de la demanda, se procedió a segmentar el mercado, se calculó el universo de estudio y la muestra. Para determinar la muestra se utilizó la fórmula de muestras finitas (Canavos, 1988).

$$n = \frac{N(p * q)}{(N - 1) \left(\frac{e}{z}\right)^2 + (p * q)}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

N= Universo de estudio

p= Probabilidad de ocurrencia

q= Probabilidad de no ocurrencia

e= Margen de error

z= Nivel de confianza

- Luego, se levantó información respecto a las características sociográficas, psicográficas y motivacionales de la demanda. La técnica empleada es la encuesta usando como instrumento el cuestionario, (ver anexo C).
- Inmediatamente de ello, se tabuló los resultados a través del software Microsoft Excel, que fueron expuestos en tablas o con su respectivo análisis e interpretación.
- Posteriormente se determinó el perfil del consumidor.
- Seguidamente se efectuó la confrontación oferta demanda, donde se realizó la:
 - La determinación de la demanda potencial: en base al porcentaje de aceptación de los turistas.
 - Proyección de la demanda: se proyectó la demanda a cinco años, utilizando la fórmula del incremento compuesto considerando el índice de crecimiento anual de turistas nacionales que es el 1%.

$$Cn: Co (1 + i)^n$$

- Proyección de la oferta (competencia)
- Cálculo de la demanda insatisfecha: se realizó la confrontación entre la demanda potencial y la oferta mediante la siguiente fórmula:

DI= DP-O

DI: Demanda insatisfecha

DP: Demanda potencial

O: Oferta (competencia)

- Cálculo de la demanda objetivo: se calculó mediante la fórmula: **DO= DI*CM**

DO: Demanda objetivo

DI: Demanda insatisfecha

CM: Porcentaje de captación

○ Prontamente, se efectuó un plan de mercadotecnia, se tuvo como enfoque principal a las cuatro C's.

- Cliente

- Diseño de la marca imagen

- Slogan

- Planteamiento de estrategias

- Costo

- Planteamiento de estrategias

- Conveniencia

- Planteamiento de estrategias

- Comunicación

- Planteamiento de estrategias

○ Seguidamente, se cumplió con el planteamiento de requerimientos para el área comercial que involucra a:

- Talento humano

- Materiales e insumos

- Materiales de promoción y publicidad

- Promoción y publicidad antes del funcionamiento

- Promoción y publicidad durante el funcionamiento

- Activos fijos

- Activos diferidos

○ Inmediatamente, se desarrolló el estudio técnico del proyecto, que abarca el detalle del:

- Tamaño del proyecto

- Cálculo de la capacidad operativa del proyecto.

- Esquema del proyecto: se diseñó los croquis de distribución de escenarios para las fincas en el programa de My Garden Planner-Gardena.

- Organización del espacio
- Luego, se distribuyó e interpretó el diseño de las áreas de estudio.
- Posterior a ello se diseñó el flujograma del proyecto.
- Flujograma de reservación y compra
- Flujograma de prestación del servicio
- Consecutivamente, se realizó los mapas de ubicación del proyecto en el programa ArcGis 10.3.
- Se detalló las actividades turísticas a realizarse con relación a cada una de las fincas.
- Se empaquetó el producto y se incluyó el análisis de costos y fijación de precios.
- Se determinó las facilidades turísticas necesarias, como senderos, señalética, señalización, etc.
- Luego se estableció los requerimientos para el área productiva que reúne:
 - El talento humano (directo e indirecto)
 - Materiales e insumos
 - Activos fijos
 - Activos diferidos

Para el cumplimiento del objetivo tres, que comprende a establecer la viabilidad legal administrativa se procedió a:

- Realizar un análisis legal para la operación, en primera instancia se determinó la figura legal y los requerimientos ineludibles para la legalización del producto.
- Se estableció la estructura administrativa que engloba a los niveles: administrativo financiero y operativo.
- Luego se efectuó el manual de cargos y funciones, para la prestación de servicios turísticos.
- Posterior a ello, se planteó los requerimientos para el área comercial que abarca:
 - El talento humano
 - Materiales e insumos
 - Activos fijos
 - Activos diferidos

Para establecer el desarrollo del objetivo cuatro que concierne a evaluar la viabilidad ambiental y sociocultural del producto se aplicó la metodología de Lázaro Lagos, identificando y evaluando los impactos ambientales y posteriormente su cuantificación, por medio de las siguientes matrices:

Tabla 8-3: Matriz para la identificación y evaluación de impactos ambientales

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE IMPACTOS SOCIOAMBIENTALES																					
COMPONENTES SOCIO-AMBIENTALES	FASE DE EXPLORACIÓN/DISEÑO			FASE DE CONSTRUCCIÓN			FASE DE OPERACIÓN/FUNCIONAMIENTO					IMPACTOS	CRITERIOS DE EVALUACION								
	ACTIVIDADES			ACTIVIDADES			ACTIVIDADES														

Fuente: Lagos, 2000

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 9-3: Matriz de cuantificación de impactos

COMPONENTES SOCIO-AMBIENTALES	Actividades													Total, positivos (+)	Total, negativos (-)	Total
Total positivos (+)																
Total, negativos (-)																
Total																

Fuente: Lagos, 2000

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Para consolidar los resultados del último objetivo que corresponde a determinar la viabilidad económica financiera para el diseño del producto se especificó:

- Los costos e inversiones del proyecto, se procedió a determinar:
 - Inversiones fijas y diferidas
 - Resumen de costos y gastos
 - Inversiones
 - Usos y fuentes
 - Cálculo del pago de la deuda
 - Costos fijos y variables
 - Cálculo del punto de equilibrio
 - Presupuesto de ingresos
 - Estado de resultados
 - Flujo de caja

- Posteriormente, se determinó la viabilidad financiera del proyecto, se calculó la rentabilidad del proyecto determinando:
 - El VAN (Valor neto actual)
 - El TIR (Tasa interna de retorno)
 - El RCB (Razón costo beneficio)
 - Periodo de recuperación del capital

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Evaluación del potencial del barrio La Calera para el desarrollo del agroturismo

4.1.1. Diagnóstico situacional del sistema turístico del barrio La Calera

4.1.1.1. Atractivos y actividades

Se desarrolló el inventario de atractivos turísticos de la localidad, el cual se determina que: el barrio La Calera cuenta con 18 atractivos, de los cuales el 28% corresponden a atractivos naturales y el restante a manifestaciones culturales.

Tabla 10-4: Resumen de atractivos del barrio La Calera

N°	Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía	Ubicación		
						Latitud	Longitud	Altitud (msnm)
1	Acequia Reinosos	Atractivos naturales	Ríos	Riachuelo	I	-0.90266	-78.63440	2824
2	Mingas	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Pueblo y/o nacionalidad	II	-0.89189	-78.63040	2832
3	Río Pumacunchi	Atractivos naturales	Ríos	Río	I	-0.90069	-78.62555	2797
4	Bosque de Vargas	Atractivos naturales	Bosques	Seco	I	-0.89396	-78.63332	2827
5	Bosque de las peras	Atractivos naturales	Bosques	Seco	I	-0.89194	-78.63019	2828
6	Pan de La Calera	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	-0.89922	-78.63333	2844
7	Cuy asado	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	-0.90533	-78.63561	2829
8	Templo La Calera	Manifestaciones culturales	Arquitectura	Histórica/ vernácula	II	-0.90044	-78.63704	2851
9	Historia de la aparición del Señor de La Calera	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas religiosas, tradiciones y creencias populares	II	-0.90193	-78.6365	2846
10	Colada morada	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	-0.88742	-78.63442	2860
11	Bosque	Atractivos naturales	Bosques	Seco	I	-0.89555	-78.6331	2816
12	Tortillas de maíz	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	-0.89300	-78.6400	2888
13	Leyenda del duende azul	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas religiosas, tradiciones y creencias populares	I	-0.90215	-78.63708	2051
14	Juego de la carretilla	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Pueblo y/o nacionalidad	I	-0.90215	-78.63708	2851
15	Pregón de ramos	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas religiosas, tradiciones y creencias populares	II	-0.90103	-78.63684	2852

16	Elaboración de quesos	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	-0.90193	-78.6365	2846
17	Huertos familiares	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Centros agropecuarios y pesqueros	I	-0.90219	-78.6375	2851
18	Producción agropecuaria	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Centros agropecuarios y pesqueros	I	-0.90520	-78.6344	2809

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 11-4: Resumen de inventario de atractivos turísticos

CATEGORIZACIÓN		CANTIDAD DE ATRACTIVOS	PORCENTAJE
Categoría	Atractivos naturales	5	72%
	Manifestaciones culturales	13	28%
TOTAL		18	100%
Tipo	Ríos	2	11%
	Bosques	3	17%
	Acervo cultural y popular	10	56%
	Arquitectura	1	5%
	Realizaciones técnicas y científicas	2	11%
TOTAL		18	100%
Subtipo	Río	1	5%
	Riachuelo	1	5%
	Bosque seco	2	11%
	Bosque petrificado	1	6%
	Pueblo y/o nacionalidad	2	11%
	Gastronomía	5	28%
	Histórica o vernácula	1	6%
	Fiestas religiosas, tradiciones y creencias populares	3	17%
	Centros agropecuarios y pesqueros	2	11%
TOTAL		18	100%
Estado de conservación del atractivo	Alterado	13	72%
	En proceso de deterioro	5	28%
TOTAL		18	100%
Estado de conservación del entorno	Alterado	13	72%
	En proceso de deterioro	5	28%
TOTAL		18	100%
Jerarquía	I	9	50%
	II	9	50%
	III	----	----
	IV	----	----
TOTAL		18	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Según la tipología, los atractivos naturales de la localidad se clasifican de la siguiente manera, el 60% corresponde a bosques y el 40% a ríos. En cuanto a manifestaciones culturales el 77%

corresponde a acervo cultural y popular, el 15% a realizaciones técnicas y científicas y finalmente el 8% a Arquitectura.

De acuerdo con la subtipología, los atractivos naturales se catalogan de la siguiente manera, el 11% corresponde a bosque seco, el 5% corresponde a riachuelos, el 5% pertenece a río, y el 5% concierne a bosque petrificado. Por otra parte, las manifestaciones culturales se definen de la siguiente forma, el 28% incumbe a la gastronomía., el 17% corresponde a fiestas religiosas, tradiciones y creencias populares, el 11% concierne a centros agropecuarios y pesqueros, el 11% a pueblo y/o nacionalidad y finalmente el 6% al subtipo histórica o vernácula.

De acuerdo al estado de conservación de los atractivos naturales, el 60% se encuentra alterado a causa de actividades agrícolas y ganaderas, actividades forestales, contaminación del ambiente, generación de residuos y expansión urbana, el 40% se halla en proceso de deterioro a causa de la falta de mantenimiento, conflicto de tenencia, negligencia o abandono, contaminación al ambiente, generación de residuos, actividades agrícolas y ganaderas y expansión urbana. Por otro lado, el estado de conservación de las manifestaciones culturales muestra que, el 77% corresponde a alterado a causa de actividades agrícolas, contaminación, vandalismo, y generación de residuos, y el 23% se encuentra en proceso de deterioro a causa de generación de residuos, falta de mantenimiento, vandalismo, actividades industriales y contaminación al ambiente.

Respecto al estado de conservación del entorno de los atractivos naturales, el 60% se encuentra alterado a causa de actividades agrícolas y ganaderas, actividades forestales, contaminación del ambiente, generación de residuos y expansión urbana, el 40% se halla en proceso de deterioro a causa de la falta de mantenimiento, conflicto de tenencia, negligencia o abandono, contaminación al ambiente, generación de residuos, actividades agrícolas y ganaderas y expansión urbana. Por consiguiente, el estado de conservación del entorno de las manifestaciones culturales muestra que, el 77% corresponde a alterado a causa de actividades agrícolas, contaminación, falta de mantenimiento, vandalismo, y generación de residuos, y el 23% se encuentra en proceso de deterioro a causa de generación de residuos y falta de mantenimiento.

Respecto a la jerarquía, los 5 atractivos naturales inventariados cuentan con jerarquía I, lo que representa al 100%, respecto a las manifestaciones culturales, el 69% cuentan con una jerarquía de II, y el 31 % con jerarquía I.

Tabla 12-4: Actividades turísticas y complementarias posibles a realizarse

Atractivo	Actividades turísticas	Actividades complementarias
Acequia Reinosos	Caminatas por la orilla de la acequia, fotografía, observación de cultivos y áreas de pastoreo.	Huertos familiares
Huertos familiares	Participación en las técnicas de siembra, arado, observación de cultivos de hortalizas, cereales, tubérculos, etc.	Producción pecuaria
Producción pecuaria	Participación en actividades vivenciales, y observación de la ganadería ovina, porcina, cunicultura y aves de corral, cabalgata, cicloturismo.	Visita al Río Pumacunchi
Río Pumacunchi	Caminata por las orillas del río, observación de áreas de pastoreo, fotografía.	Visita al bosque petrificado
Bosque petrificado	Fotografía, observación de áreas de pastoreo, camping.	Visita al bosque de las peras
Bosque de las peras	Interpretación de la leyenda del duende azul, camping, fotografía, picnic.	Visita al bosque de Vargas
Bosque de Vargas	Observación de: áreas de pastoreo, aves, flora, caminata, fotografía.	Visita a hornos de leña
Hornos de leña	Participación en la elaboración del pan, degustación del pan, senderismo, fotografía.	Degustación de la gastronomía local
Gastronomía local	Degustación y participación en la elaboración de platos tradicionales, recetas, convivencia, fotografías.	Visita al templo Señor de La Calera
Templo Señor de La Calera	Caminata, fotografía, interpretación de la historia de aparición del Señor de La Calera.	Visita a las canchas múltiples de la localidad
Canchas múltiples	Participación de distintos juegos como, el juego de la carretilla, juego de las cintas, juego del capirutero, interpretación de las fiestas tradicionales, convivencia.	Visita al hogar donde se elaboran quesos artesanales
Quesos artesanales	Participación de la elaboración de quesos, degustación de los quesos con una bebida caliente, fotografía, convivencia.	-----

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.1.1.2. Infraestructura

- Servicios básicos
- Agua potable

De acuerdo con la entrevista realizada al señor Jorge Avilés Santo expresidente y actual socio de la junta de agua a gravedad La Calera se pudo definir que, en el barrio La Calera existen dos juntas administradoras de agua que son: la Junta administradora de agua potable a gravedad La Calera y la Junta administradora de agua potable a bombeo gravedad La Calera. La localidad recibe agua entubada de las dos juntas administradoras.

▫ Junta administradora de agua potable a gravedad La Calera

Según las entrevistas realizadas el agua de esta junta proviene de la Hacienda La Victoria ubicado en la parroquia Mulaló, una de las parroquias rurales del cantón Latacunga. Comentan que, no fue fácil aprovisionarse de agua en ese entonces, por lo que recuerdan el nombre del ingeniero Germán Espinoza, quien les ayudó a realizar los respectivos acercamientos a quién administraba la fuente de agua que abastecía a la hacienda. La junta de agua fue fundada en el año 2004 y actualmente cuenta con 600 socios aproximadamente. Además, consideran que el agua en un inicio no era segura, pero con la ayuda del ex alcalde de Latacunga Patricio Sánchez, en el año 2018 se logra establecer fuentes de tratamiento del agua. El presidente de la junta administradora y el denominado “aguatero” realiza las respectivas inspecciones 4 veces al año.

▫ Junta administradora de agua potable a bombeo gravedad La Calera

El agua de la actual junta proviene de la rivera del Río Pumacunchi, fundada en el año 2000 y cuenta con 380 socios actualmente. El agua es sometida a tratamientos, pero no con la misma calidad de la junta anterior, pero comentan que, el agua es segura y tratada adecuadamente. Las dos juntas abastecen de agua a los habitantes del barrio La Calera, aunque cabe mencionar que, existen familias que cuentan con el servicio de las dos redes, puesto que por motivos de tratamiento u otras causas no disponen de este servicio durante un día.

• Agua de riego

Al este del barrio La Calera se localiza la mayor parte de lotes donde se desarrolla la agricultura y la ganadería. Existen dos acequias, la acequia Doctor Alejandro Paz Maldonado y la acequia Reinosos, en su conjunto abastecen de agua a los lotes que tengan más cercanía a las mismas. El abastecimiento se realiza mediante óvalos ubicados en una parte estratégica para que beneficien a un número considerable de lotes, las acequias se encuentran separadas por una distancia aproximada de 120 metros.

El agua de las dos acequias proviene del río Pumacunchi. La instalación o comúnmente conocida como toma de agua de la acequia doctor Alejandro Paz Maldonado se ubica en la parte sur del cantón Saquisilí, en cuanto a la ubicación de la toma de agua de la acequia Reinosos se encuentra a una distancia aproximada de 500 metros de la anterior instalación.

Se realizan trabajos comunitarios o comúnmente llamados limpiezas de la acequia con los propietarios de los lotes o socios los cuales se benefician del agua, el trabajo se lo realiza cada tres meses y tiene una duración aproximada de 4 a 5 horas, en caso de existir derrumbes,

inundaciones, o cualquier tipo de desastre natural se convoca a limpieas extraordinarias, pero con un número adecuado de personas según el daño presentado.

- Alcantarillado

La cobertura de la red del servicio de alcantarillado es satisfactoria en la mayor parte habitada del barrio La Calera. Aunque una minoría de la población usa letrinas, no genera contaminación del suelo ni de las aguas superficiales o subterráneas. En la parte este del barrio, donde se practica la agricultura y la ganadería no cuenta con este servicio, pues los lotes son destinados al desarrollo de la actividad primaria.

- Energía eléctrica

Según el GADML (2016) las viviendas que cuentan con servicio de energía eléctrica es de 99,35% correspondiente al área urbana, el 92,98% para el área rural. Consecuentemente, el barrio La Calera abastece de energía eléctrica, una mínima población ubicada en la parte oeste del barrio no cuenta con este servicio. Las estructuras que abastecen el alumbrado público se encuentran mayormente ubicadas en la calle principal Simón Rodríguez, pero las calles de tercer orden no cuentan con el número de postes adecuados para el alumbrado público, del mismo modo su intensidad de luz es baja, principalmente en las zona este y oeste del barrio.

- Comunicación

Tabla 13-4: Acceso a telefonía fija

Cobertura de servicios	Hogares	Abandonados telefonía fija	Cobertura de hogares con telefonía fija %
Latacunga	25657	18362	71,57

Fuente: Equipo PDyOT GADML, 2014-2015

Realizado por: Avilés, D., 2022.

En el Cantón Latacunga, la Corporación Nacional de Telecomunicaciones CNT, abastece de servicio de telefonía fija. Según los datos de CNT en el año 2014 el número de hogares que abastecen de telefonía fija es de 25.567, del mismo modo el número de abandono es de 18.362, por lo tanto la cobertura de hogares con telefonía fija es de 71.57% (GADML, 2016).

- Residuos sólidos

El 95,99% de las viviendas eliminan la basura por carro recolector es de 95,99% para el área urbana, y 38,47% para el área rural (GADML, 2016). La mayor parte de la población del barrio La Calera se desasen de la basura por medio del carro recolector, el camión recorre la vía principal los días lunes y miércoles en un horario de 12:00 pm a 3: 00 pm. Una mínima parte de la población quema la basura o la arrojan al río cercano a la localidad.

- Salud

El barrio La Calera no cuenta con servicio de atención médica. El punto más cercano donde se encuentra un centro de salud es la comuna Santa Rosa de Patután, ubicado al norte del barrio.

Tabla 14-4: Centro de Salud Patután

Centro de Salud Tipo B Patután			
Provincia:	Cotopaxi	Parroquia:	Latacunga/Eloy Alfaro
Cantón:	Latacunga	Entidad Contratante:	Secob
Cartera de servicios:			
Medicina familiar y /o comunitaria, medicina general en consulta externa, calificación de discapacidades, odontología, salud mental, obstetricia, laboratorio, nutrición, terapia ocupacional, terapia del lenguaje y estimulación temprana. No trata enfermedades de alto riesgo (Ministerio de Salud Pública [MSP], 2021).			
Horario de atención:	Lunes a sábado, 12 horas	Beneficiarios:	19610

Fuente: Ministerio de Salud Pública, s.f.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Vialidad y conectividad
- Vías de acceso

La Calera cuenta con dos tipos de vías, de segundo orden y tercer orden. Para poder llegar al barrio La Calera, teniendo como referencia al parque San Felipe se tomará la vía de segundo orden denominada avenida Simón Rodríguez, comúnmente conocida como avenida el Calvario, se encuentra asfaltada y en un estado bueno. La medida en kilómetros de la calle teniendo como punto de inicio la intersección en forma de Y, y como punto final una vía de bajada muy pronunciada, la medida aproximada es de 2.7 km. Por otra parte, la distancia en km de la calle secundaria teniendo como punto inicial la Troncal de la Sierra E35 y como punto final la intersección en forma de Y es de 4 km.

Las vías de acceso para poder llegar al espacio donde se desarrollará el producto de agroturismo son de tercer orden, de tierra y se encuentran en mal estado, las vías llevan por nombre: calle Illinchisí, calle la Cangahua y calle la Soledad, existen también pasajes como La Moya y otros sin nombre.

- Medios de transporte urbano

El transporte urbano está atendido por dos cooperativas, City Bus y Sultana del Cotopaxi, que da accesibilidad a las 5 parroquias urbanas y brinda servicios alrededor de 120 barrios urbanos, alrededor del 40% de la población (GADML, 2016: p22). La información ha sido adaptada puesto que en el PDyOT del cantón Latacunga aún se mantiene la denominación anterior de la cooperativa City Bus como cooperativa Citulasa.

Tabla 15-4: Operadores de transporte público de la ciudad de Latacunga

Operadores de Transporte Público de la ciudad de Latacunga				
Operadora de transporte		N° Socios accionistas	Unidades	Observaciones
1	Cooperativa Sultana del Cotopaxi	68	60	Latacunga
2	Cooperativa City Bus	73	38	Latacunga
Total		141	98	

Fuente: Equipo PDyOT GAML, 2014-2015

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Para poder llegar al barrio La Calera las cooperativas que brindan este servicio son: City Bus y Sultana de Cotopaxi. La cooperativa City Bus cuenta con 7 líneas de servicio, siendo la número 3 la específica para llegar a la localidad. Mientras tanto, la cooperativa Sultana del Cotopaxi cuenta con 8 líneas a servicio de la población urbana, y de igual forma, la línea 3 es la indicada para poder llegar a el barrio. Los barrios que se benefician de este servicio son:

Tabla 16-4: Rutas de transporte público urbano y barrios atendidos

Cooperativa City Bus				
Línea	Ruta	Frecuencia en minutos	Horarios	Barrios servidos
Línea 3	La Calera - Bethlenmitas	10	06H00 a 19H00	La Calera, San Felipe, Urbanización Los Arupos, UTC, Maldonado Toledo, Las Fuentes, La Estación, El Salto, Centro Histórico, El Loreto, Las Bethlenmitas.
Cooperativa Sultana del Cotopaxi				

Línea 3	Patután - La Calera	10	06H00 a 19H30	Patután, Zumbalica, La Calera, UTC, San Felipe, Ciudadela Maldonado Toledo, Las Fuentes, Centro Histórico, El Loreto, Urbanización San Carlos, La Laguna, Urbanización El Nilo.
---------	---------------------	----	---------------	---

Fuente: Equipo PDyOT GAML, 2014-2015

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El costo del pasaje de las dos cooperativas es de 30 centavos por persona adulta y de 15 centavos estudiantes de niveles primarios y secundarios.

o Seguridad

Respecto a seguridad policial el barrio La Calera no cuenta con este servicio, pero existe una Unidad Policial Comunitaria (UPC) en el barrio vecino la comuna Santa Rosa de Patután junto al templo. Su horario de atención es a partir de las 5:00 am hasta las 21:00 pm. A pesar de que existe una unidad policial cercana el barrio no se ha visto beneficiado de este servicio, puesto que el patrullaje ha sido es escaso y en ciertos casos nulo.

4.1.1.3. Planta Turística

La parroquia Eloy Alfaro posee 26 establecimientos catastrados por el MINTUR, al mismo tiempo se ha logrado levantar información en campo de 8 establecimientos que brindan servicio de alimentación y esparcimiento.

Tabla 17-4: Establecimientos de alojamientos a nivel parroquial

N°	Establecimiento	Habitaciones o unidades	Plazas	Servicios adicionales	Ubicación	Número de contacto
Hoteles						
1	Hotel San Luis	31	62	Sala de recepciones, internet.	Calle principal Flavio Alfaro e intersección Av. Eloy Alfaro	0998796987
2	Hotel de Bronx	30	48	Cámaras y alarmas de seguridad, parqueadero, terrazas, jardines, cafetería, snack bar	Calle principal Remigio Romero, e intersección Cordero	0995604770
3	Hotel Jimmy	30	42	Espacio de comunicación, restaurante, estacionamiento	Av. 5 de junio, e intersección Cotopaxi	0995877454

4	Hotel Jimmy-L	28	68	Espacio de comunicación, restaurante, estacionamiento	Av. 5 de junio, e intersección Av. Cotopaxi	0983362200
Hostales						
5	Hostal Los Andes	26	60	Áreas de comunicación	Calle Gral. Flavio Alfaro e intersección Av. Eloy Alfaro	0987083381
6	Hostal Llactacunga	16	31	Sala de recepciones, parqueadero, restaurante, internet	Av. Eloy Alfaro e intersección calle Gral. Montero	0984997133
7	Hostal Los Rieles	20	23	Parking privado, internet, guarda equipaje	Calle Marco Aurelio Subía e intersección 5 de junio	0995604770
8	Hostal Fantasía	26	33	Parqueadero, internet	Panamericana norte e intersección barrio los Sauces	0987733051
9	Hostal JF Imperio	14	14	Parqueadero privado, wifi	Av. Cinco de junio e intersección con la Av. Marco Aurelio Subía	0983872324
Plazas totales						381

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La parroquia Eloy Alfaro cuenta con 9 establecimientos de alojamiento registrados por en MINTUR, 5 hostales que representan el 56% y 4 hoteles que representan el 44%. Los hoteles cuentan con 220 plazas que corresponde al 58%, y los hostales abastecen de 161 plazas que representa el 42%, por lo que, el número total de plazas de los establecimientos de alojamiento es de 381.

Tabla 18-4: Establecimientos de alimentación

N°	Establecimiento	Mesas o unidades	Plazas	Oferta	Dirección	Número de contacto
Restaurantes						
1	Chugchucaras Rosita	21	84	Comida tradicional, Chugchucaras	Av. Eloy Alfaro, frente al Hotel Llactacunga	0995659873
2	Doña Toita Sabor & Familia	12	42	Almuerzos, pollo asado, combos y platos a la carta	Av. 5 De junio, junto a Bycace	0998765792
3	La Castellana	8	32	Parrilladas y platos a la carta	Av. 5 De junio, frente a las canchas del Anglo	0983836497
4	Chugchucaras Rosita 1	20	80	Comida tradicional, Chugchucaras	Principal, a 500 mts de Secohi	0983317804
5	Asadero el llanero	14	56	Parrilladas, encebollados	Av. Eloy Alfaro, frente a las canchas	0985613744
6	Mikey's Grill	6	30	Asados y pizzas	Av. Cinco de Junio, Maltería Plaza	0999520343

7	Pizzería los Tíos	14	56	Pizzas	Av. Eloy Alfaro, Mall Maltería Plaza (PB L 24-269)	0994854860
8	KFC	45	180	Pollo broaster, jugos, postres, almuerzos	Av. Eloy Alfaro S/N, Mall Maltería Plaza	0999661537
9	Los ceviches de la Rumiñahui	6	24	Ceviches de pollo, mariscos, mixtos	Av. Eloy Alfaro S/N, Mall Maltería Plaza	---
10	La tablita del tártaro	15	60	Almuerzos, comida rápida, combos, alitas, menestras.	Av. Eloy Alfaro, Mall Maltería Plaza	0995254246
11	Mayflower	8	32	--	Av. Eloy Alfaro, Mall Maltería Plaza	0989097379
12	Menestras del negro	35	140	Menestras, parrilladas, combos y platos a la carta	Av. Eloy Alfaro S/N, Mall Maltería Plaza	---
13	American Deli	6	24	Desayunos americanos, comida rápida	Av. Eloy Alfaro S/N, C.C. Mall La Maltería, local 1	0999661537
14	Tropiburger	6	24	Hamburguesas, alitas, shake	Av. Eloy Alfaro S/N, C.C. Mall La Maltería, local 1	0999661537
15	Gus	25	100	Pollo asado, combos, alitas	Av. Eloy Alfaro, a lado de la Ferretería Terán	0983603237
16	Asadero Llanero Parrilladas	13	52	Parrilladas, pinchos, alitas	Av. Cotopaxi, a una cuadra de la iglesia	0985613733
17	Camarón reventado	6	24	Ceviche de concha, cangrejo, camarón y pescado. Cazuela, chicharrón, arroz	Av. Eloy Alfaro, Mall Maltería Plaza	0999286154
Plazas Totales						1040

Fuente: MINTUR, 2020

Realizado por: Avilés D, 2022.

La parroquia Eloy Alfaro cuenta con 17 establecimientos de alimentos y bebidas, de acuerdo a la tipología todos son restaurantes con capacidad para 1040 plazas.

Tabla 19-4: Establecimientos de alimentación y esparcimiento levantadas en campo

N°	Establecimiento	Mesas o unidades	Plazas	Oferta	Dirección	Número de contacto
Restaurantes						
1	Las delicias de Alison	10	30	Almuerzos, comida rápida	Av. Simón Rodríguez, frente del parque San Felipe	0995825939
2	Phin Pollo Asado	10	40	Pollo asado, carnes, almuerzos	Av. Simón Rodríguez, frente a la plaza Canadá	---
3	Restaurante familiar Don Pepito	12	48	Almuerzos, comida rápida, bebidas	Av. Simón Rodríguez, frente a la Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC).	0987011049

4	Restaurant El Condorito	11	44	Almuerzos, bebidas, pollo broaster.	Av. Simón Rodríguez, frente a la Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC).	0992905757
5	La choza pasajera	10	60	Almuerzos, asados, jugos naturales	Av. Iberoamericana y calle La Paz	0995817118
Paradero						
6	Paradero de Luis	6	36	Cuy y pollo asado, almuerzos, comida rápida, bebidas tradicionales	Av. Simón Rodríguez, barrio La Calera	0995447393
Picantería						
7	Picantería Doña Jeanet	9	36	Fritada, almuerzos, churrascos, apanados, pinchos de carne, parrilladas, seco de gallina	Calle 10 de agosto y Brasil	---
Complejo turístico						
8	Agua Luna		300	Sala de recepciones, piscinas, parqueadero, canchas de vóley, servicio de alimentación	Av. Simón Rodríguez, dos cuadras después del templo La Calera	0998319652
Plazas totales						594

Fuente: Avilés, D., 2022.

En la salida de campo mediante entrevistas realizadas a los propietarios y personal encargado en ciertos casos se registró 7 establecimientos de alimentos y bebidas y uno de esparcimiento. De acuerdo con la tipología, existen 5 restaurantes que corresponde al 62% con un total de 53 plazas, el 13% concierne a un paradero con 36 plazas, el 13% a un establecimiento de picantería con 36 plazas y el 12% a un complejo turístico con 300 plazas, teniendo un valor total de 594 plazas.

4.1.1.4. Superestructura turística

Las instituciones y organizaciones que fomentan el desarrollo del turismo en la parroquia Eloy Alfaro son:

Tabla 20-4: Superestructura turística a nivel cantonal

Institución	Potencialidades	Limitaciones	Actividad o función	Implicaciones
Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Latacunga (GADML)	<ul style="list-style-type: none"> - Profesionales capacitados - Al momento de desarrollar un proyecto considera las leyes, políticas, planes y normativas técnicas de carácter local, nacional e internacional. - Profesionales responsables en la aplicación de los objetivos de desarrollo sostenible 	<ul style="list-style-type: none"> - Escasa comunicación laboral - Limitaciones de tiempo - Escasa capacitación al personal - Débil manejo turístico del cantón - Escasos proyectos que impulsen al desarrollo turístico - No existe una evaluación del impacto social y económica de obras versus satisfacción de la comunidad. - No aplican indicadores de eficiencia y eficacia para determinar el rendimiento del personal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural - Delimitar, regular, autorizar y controlar el uso de riberas y lechos de ríos - Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística, promoviendo la creación de organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo - Gestión turística - Planificar, construir y mantener la infraestructura física y los equipamientos de salud y educación, además de 	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo adecuado del turismo - Generar horarios que posibiliten el desarrollo del turismo

			dotar agua potable, alcantarillado, depuración de aguas	
Consejo cantonal de turismo	<ul style="list-style-type: none"> - Asesora a la Comisión Permanente de Turismo del Concejo Municipal de Latacunga y vigila el cumplimiento de los objetivos, programas y proyectos constantes del - Plan Estratégico Participativo de Turismo. - Impulsar permanentemente acciones participativas tanto con actores del turismo como con comunidades y beneficiarios de los servicios turísticos para alcanzar beneficios a favor de la población urbana y rural. 	<ul style="list-style-type: none"> - No puede realizar programas y proyectos turísticos 	<ul style="list-style-type: none"> - Asesora programas de concientización y revalorización de la identidad cultural, defensa del medio ambiente y contribución a la práctica cotidiana del turismo como herramienta de reactivación de la economía local. Gestión turística 	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuir ágilmente al desarrollo del turismo
Gobierno autónomo descentralizado provincial	<ul style="list-style-type: none"> - Organismo comprometido con la sociedad - Buena relación con el consejo parroquial 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos - Limitaciones de tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Infraestructura vial parroquial y vecinal, operación en sistemas de riego. 	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer horarios de atención a la ciudadanía y cumplir con pedidos de los mismos.

	- Abastece de profesionales capacitados para las gestiones pertinentes		- Fomento de las actividades productivas y agropecuarias. - Suministros de insumos agropecuarios dirigido a micro y pequeños agricultores. - Gestión del turismo	
--	--	--	--	--

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.1.1.5. Productos

De acuerdo a las investigaciones realizadas en los distintos medios oficiales de promoción y publicidad de las 7 operadoras turísticas presentes en la ciudad, de comercializadores turísticos a nivel parroquial, y a través de entrevistas realizadas a los propietarios de los atractivos turísticos, portadores de manifestaciones culturales, y a los socios de las acequias se pudo determinar que, no ha existido ningún acercamiento por parte de distintos operadores y comercializadores turísticos, para realizar actividades turísticas, por ello se concluye que, no existen productos turísticos que incluyan en sus actividades la visita o consumo de algún atractivo inventariado anteriormente.

4.1.1.6. Demanda

La presencia de la pandemia COVID 19 ha generado ausencia de turistas en el barrio La Calera, por lo que ha imposibilitado un levantamiento del perfil, al no existir una estadística histórica oficial que mencione o establezca el número de turistas que visitan la localidad se optó por levantar información dada por informantes claves. El informante clave que proporcionó la información es el señor Washington Vaca propietario del complejo turístico Agua Luna, entonces menciona que, en el año 2019 los turistas que visitaban el complejo eran Nacionales de las distintas parroquias urbanas y rurales, recibía un valor aproximado de 150 turistas en los horarios de apertura que eran los sábados y domingos, por lo que anualmente recibía un número de 15 600 turistas aproximadamente. En cuanto al año 2020 la llegada de turistas disminuyó radicalmente por la presencia de la pandemia que orientó a realizar cuarentena o aislamiento, por lo que en los tres primeros meses del año recibía a turistas con normalidad, pero a partir del mes de abril hasta el mes de diciembre el complejo no brindó servicios hasta nueva orden del gobierno. En cuanto al año 2021 se ha brindado el servicio de alimentación y recepción.

4.1.2. Caracterización de los sistemas de producción agropecuaria de las fincas

Se caracterizó los sistemas de producción agropecuaria en base a los productos existentes en las tres fincas, es importante mencionar que, la información presente en las matrices se apoya en la revisión de fuentes bibliográficas secundarias.

4.1.2.1. Sistemas de producción agrícola

○ Hortaliza

Las hortalizas son plantas herbáceas cultivadas con fines de autoconsumo y también para que sean comercializados en el mercado nacional e internacional y de esta manera generar ingresos económicos para el hogar (Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito [UNODC], 2017).

Las cuatro familias interesadas en el proyecto comentan que, en el tiempo de aislamiento que se dio a causa de la pandemia (COVID 19), la mayoría realizaron actividades diferentes, entre ellas la agropecuaria. Dando a conocer que la pandemia trajo consigo efectos positivos, como la valoración de productos primarios, pues éstos se encontraban en un mercado, y ahora se encuentran en los lotes de tierra de las fincas y en la mayoría de los hogares de la localidad.

- Clasificación de las hortalizas

Según (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura [FAO], 2011, pp.6-7) las hortalizas se clasifican según la parte que es comestible, para lo cual se establece algunos productos para su mejor comprensión, estas son:

- Hortalizas de raíz comestible

- Zanahoria
- Nabo
- Beterraga
- Rábano

- Hortalizas de hoja comestible

- Apio
- Perejil
- Acelga
- Lechuga
- Col

- Hortalizas de tallos y bulbos comestibles

- Cebolla
- Ajo
- Papa

- Hortalizas de flor

- Coliflor
- Brócoli
- Alcachofa

- Hortaliza de fruto comestible

- Tomate
- Pepino

- Vainita
- Zapallo

Tabla 21-4: Producción de especies hortícolas de las fincas

Nº	Familia	Nombre común	Nombre científico
1	Poaceae	Maíz	<i>Zea mays</i>
2	Fabaceae	Fréjol	<i>Phaseolus vulgaris</i>
3		Haba	<i>Vicia faba</i>
4		Chocho	<i>Lupinus mutabilis</i>
5		Arveja	<i>Pisum sativum</i>
6	Solanaceae	Papa	<i>Solanum tuberosum</i>
7	Amaranthaceae	Acelga	<i>Beta vulgaris</i>
8		Remolacha	<i>Betta vulgaris</i>
9	Brassicaceae	Brócoli	<i>Brassica oleracea</i>
10		Col	<i>Brassica oleracea</i>
11		Nabo	<i>Brassica napus</i>
12		Rábano	<i>Rafhanus sativus</i>
13	Curcubitaceae	Zambo	<i>Cucurbita ficifolia</i>
14		Zapallo	<i>Cucurbita maxima</i>
15	Asteraceae	Lechuga	<i>Lactuca sativa</i>
16	Amaranthaceae	Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 22-4: Caracterización general de especies hortícolas de las fincas

Producto	Nombre científico	Valor nutricional	Beneficio
Maíz	<i>Zea mays</i>	Contiene vitaminas A, B, C y E, además de minerales como: hierro, zinc, cobre, fósforo ácido fólico y magnesio.	Preparación en distintas comidas, alto número de nutrientes combate las hemorroides, previene el cáncer de colon, aumento de peso, reduce el colesterol malo, combate la anemia, reduce la pérdida de la visión, disminución de niveles de glucosa en la sangre, combate la irritación de la piel.
Fréjol	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Es fuente de proteínas, potasio, magnesio, ácido fólico, hierro vegetal, fibra, tiamina, y zinc.	Previenen enfermedades al corazón, son antiinflamatorios naturales, mejoran la digestión, mantienen la presión arterial baja, promueven una óptima salud en los huesos, ayudan en el tratamiento de la diabetes, previenen problemas durante el embarazo.
Haba	<i>Vicia faba</i>	Es un alimento con gran contenido de agua, ricas en hidratos de carbono,	Combate la anemia, acordes para pérdida de peso, recomendadas para el embarazo, ayuda a la regulación del

		fibra, potasio, y ácido fólico	tránsito intestinal, controla el colesterol, indispensables para la memoria, el funcionamiento del sistema nervioso y metabolismo energético fortalece los huesos, hidratante.
Chocho	<i>Lupinus mutabilis</i>	Alimento que actúa como controlador de calcio, alto contenido de proteína, carbohidratos, grasas, hierro, calcio y fibra.	Alternativa nutricional de la fibra animal, reduce el azúcar de la sangre, mejora la función inmunológica, protege la salud del corazón, disminuye los niveles de glucosa, disminución de males renales, consumo apropiado para niños y mujeres embarazadas, actúa como antioxidante, combate los problemas nerviosos.
Arveja	<i>Pisum sativum</i>	Alimento que aporta potasio, calcio, hierro, azúcares, fósforo, proteínas, hidratos de carbono, bajas en grasa y vitamina A. Cuando se consumen frescas proporciona energía que hace que la glucosa permanezca más tiempo en la sangre, en su estado fresco es rico en vitamina B1.	Reduce el colesterol y niveles de azúcar en la sangre, promueve el buen funcionamiento intestinal, aportan energía, reduce el estrés, antioxidantes, ideal para mujeres embarazadas, previenen la anemia, evita problemas cardiovasculares, disminuye el riesgo de padecer enfermedades.
Papa	<i>Solanum tuberosum</i>	Posee gran cantidad de hierro, vitamina C, vitaminas B1, B3 y B6 y minerales como fósforo, magnesio, folato, potasio, ácido pantoténico y riboflavina.	Consumir zumo de papas sin cocinar produce beneficios en nuestro organismo, limpia el aparato digestivo, disminuye la acidez estomacal, baja el colesterol, desintoxica el hígado, mejora el tránsito intestinal, y es desinflamante. Es recomendable cocinarlo a vapor, fortalece los huesos, músculos el corazón y el sistema circulatorio, disminuye el agotamiento y aumenta la concentración.
Acelga	<i>Beta vulgaris</i>	Es un importante antioxidante, posee alto contenido de agua, rico en calcio, potasio, hierro, ácido fólico, vitamina A y C, contienen un mínimo de grasas.	Mujeres en edad fértil, cuida la retina, excelente para la coagulación, buena para la tiroides, apto para niños, embarazadas y mayores
Remolacha	<i>Betta vulgaris</i>	Alimento baja en grasas, posee fibra y vitaminas del grupo B y vitaminas A y C. Asimismo contiene carotenoides, calcio, magnesio,	Ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, degenerativas el jugo de remolacha al día es esencial para la salud de los nervios, la función muscular y un corazón sano. El magnesio es fundamental para los huesos, el hígado, los riñones y el páncreas.

		fósforo, selenio, cobre, potasio y zinc.	
Brócoli	<i>Brassica oleracea</i>	Poseen betacarotenos, vitamina C, E, complejo B, hierro, magnesio, fósforo y potasio.	Tienen efectos antioxidantes y cancerígenos, fuente principal de fibra para el organismo, ayuda a regular la contractura muscular, barre las grasas acumuladas en el colon, protege al hígado de cualquier sustancia tóxica, correcta función hepática, reduce los niveles de colesterol, previene la hipertensión, combate estrés y la depresión, y ayuda a el fortalecimiento de los huesos.
Col	<i>Brassica oleracea</i>	Alimento rico en vitaminas A, C, E y B, también en minerales como el azufre, potasio, calcio, fósforo alto contenido en agua y bajo en grasas.	La col contiene un 92% de agua, cuida el sistema digestivo, combate la anemia, fortalece los huesos, cuidan la piel y las mucosas.
Nabo	<i>Brassica napus</i>	Con valor calórico muy bajo, el 90% de su peso es agua, y tiene un bajo contenido de hidratos de carbono, fuente de fibra, rico en vitamina C, B9, provitamina A, y es un producto con un alto contenido en calcio.	Ayudan a prevenir el envejecimiento, regulan la función intestinal, reduce la retención de líquidos, fortalece los huesos y regenera el colágeno.
Rábano	<i>Rafhanus sativus</i>	Producto que contiene gran cantidad de agua, así también es rico en calcio y potasio, contiene pequeñas cantidades de magnesio, hierro, fósforo, cobre, fósforo, selenio y sodio. Además, abastece de vitamina C y B9, y pequeñas cantidades de vitamina B.	Es un producto diurético y digestivo, mantienen hidratado al cuerpo, favorece a los riñones, vesícula, y el sistema circulatorio en general. Fortalece el sistema inmunológico, es el producto indicado para asmáticos, cuidan la salud cardiovascular, son saciantes, hacen sentir saciados por lo que reduce nuestro apetito.
Zambo	<i>Cucurbita ficifolia</i>	Producto que brinda nutrientes como carbohidratos, fibra, proteína, calcio, caroteno, hierro, tiamina y fósforo, además ofrece vitaminas del grupo A, C, B la más abundante es la vitamina denominada hidrosoluble lo que	Se consume tanto su carne, sus semillas y hasta sus flores. Alto contenido en agua, evita el estreñimiento y hemorroides, ayuda a contrarrestar la anemia, rico en antioxidante, propiedades diuréticas, controla la diabetes, protege es sistema cardiovascular, anticancerígeno, regula los niveles de colesterol, beneficia la salud ocular, fortalece el sistema inmune, regula la temperatura corporal,

		sígnica que se disuelve en el agua.	
Zapallo	<i>Cucurbita maxima</i>	Contiene bajas calorías, rico en vitamina C, A, magnesio, caroteno, fibra, riboflavina, magnesio, cobre, folato fósforo, zinc y potasio.	Ayuda a controlar los niveles de colesterol, reducción de peso, las semillas contienen aminoácidos como la cucurbitina que cuidan las vías urinarias y la salud de la próstata, poseen compuestos antioxidantes, disminuye la ansiedad. La carne del zapallo tiene contenido de sodio y alto en potasio, ayuda a los problemas estomacales, contenido de fibra y más del 90% de contenido de agua.
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i>	Verdura rica en vitamina C, E, C, B1, B2, B3 y K y en ácido fólico, magnesio y potasio. Su escaso aporte calórico viene por su elevada proporción de agua	La forma de consumo es cruda, tiene un efecto saciante, gran cantidad de agua, mejora la digestión, ayuda a conciliar el sueño, regula los niveles de colesterol, acorde para los diabéticos, baja el nivel de azúcar en la sangre, mejora la salud ósea, ideal para embarazadas, mejora la absorción del hierro, controla la anemia.
Quinua	<i>Chenopodium quinoa</i>	Contiene un alto contenido de vitaminas B, C y E y proteínas, contiene 16 aminoácidos, de ellos 10 son aminoácidos esenciales, abundante fibra, minerales y bajo índice de grasas	Alimento completo y de fácil digestión, ayuda al desarrollo del cerebro, niños el crecimiento, mantiene la piel saludable, protege los vasos sanguíneos y evita enfermedades cardiovasculares, mejora la digestión, evita las hemorroides, buena presión sanguínea.

Realizado por: Avilés, 2022.

○ Frutales

Las frutas son el producto comestible obtenido de ciertas plantas cultivadas con características específicas.

● Clasificación de las frutas

Según Arroyo et al. (2018, p.29) las frutas se clasifican según el estado de las frutas y según su naturaleza.

- Estado
- Frescas
- Desecadas
- Deshidratadas

- Naturaleza
- Carnosas (parte comestible >50% de agua)
- Secas (parte comestible <50% de agua)
- Oleaginosas (grasas comestibles)

Tabla 23-4: Especies de frutas presentes en las fincas

N°	Familia	Nombre común	Nombre científico
1	Rosaceae	Capulí	<i>Pronus serotina</i>
2	Passifloraceae	Granadilla	<i>Passiflora ligularis</i>
4	Rosaceae	Pera	<i>Pyrus communis</i>
5	Solanaceae	Tomate de árbol	<i>Cyphomandra betaceae</i>
6		Uvilla	<i>Physalis peruviana</i>
7	Cactaceae	Tuna	<i>Opuntia ficus indica</i>

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 24-4: Caracterización general de especies frutales de las fincas

Producto	Nombre científico	Valor nutricional	Beneficio
Capulí	<i>Pronus serotina</i>	Contiene un alto valor energético, hidratos de carbono, vitaminas A, C y complejo B, hierro y fósforo. Es antioxidante, diurético.	Combate las bacterias, desarrollo y correcto funcionamiento del cerebro, reduce las posibilidades de padecer Alzheimer, excelente antiinflamatorio natural, alivia los dolores musculares, previene el cáncer. Sus hojas utilizadas en pequeñas dosis son sedantes, combate el insomnio.
Granadilla	<i>Passiflora ligularis</i>	Fuente de potasio, calcio, fósforo, hierro y fibra. Provee de vitamina B1, B2, C y la provitamina A. Sus semillas tienen un alto contenido de potasio, calcio, vitaminas, proteínas, fósforo, fibra, hierro y carbohidratos.	Previene el estreñimiento, malestares de la gastritis. Levanta las defensas inmunológicas, apto para niños en crecimiento, retiene líquidos, previene la gastritis.
Pera	<i>Pyrus communis</i>	Fruta con gran riqueza en agua, no contiene grasas, vitamina C, hierro, minerales, magnesio, manganeso, fósforo, calcio y cobre	Al contener más de 80% de mantiene al cuerpo hidratado, ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, ayuda a perder peso, estimula la digestión y salud intestinal, estimula la secreción de jugos gástricos y digestivos, regula los movimientos intestinales, previene la aparición de anemia, retrasa la aparición de arrugas, previene el cáncer de colon, desase compuestos peligrosos del cuerpo, repara tus tejidos (heridas),

			mejora la circulación y el conteo de glóbulos rojos, su fibra reduce los niveles de colesterol malo, previene los riesgos de cerebro vascular, mantiene los huesos más fuertes.
Tomate de árbol	<i>Cyphomandra betaceae</i>	Alto contenido de potasio, calcio, cobre, hierro, sodio, zinc, fósforo y vitaminas A, B6 y C	Es recomendable consumirlo en la mañana, Fortalece el sistema inmune, combate afecciones de la garganta, tratar la anemia, migraña, hipertensión. Mejora la visión, su ingesta funciona como remedio natural para todo tipo de problemas enfáticos, previene la gripe.
Uvilla	<i>Physalis peruviana</i>	Excelente fuente de vitamina C, A, es un gran antioxidante, posee minerales como el calcio, fósforo y hierro, tiene un alto contenido de agua, y de bajo valor calórico.	Ayuda a regular el tránsito intestinal, es un calcificador natural, posee propiedades anticancerígenas, tratamiento complementario para infecciones, idónea aliviar problemas de garganta, ayuda al tratamiento de las cataratas en una fase temprana, regula la glucosa en la sangre, regula el colesterol, acelera la cicatrización de heridas, alivia lo síntomas de la menopausia y la menstruación.
Tuna	<i>Opuntia ficus indica</i>	Rica en vitaminas, minerales y antioxidantes. Contiene vitamina C, pequeñas cantidades del complejo B, calcio, potasio, fósforo, es un producto antioxidante, no contiene grasas	La tuna fortalece tus defensas, fortalece el sistema inmune, previene las células cancerígenas, evita enfermedades regenerativas y reduce el estrés, sus semillas combaten la gastritis, previenen enfermedades cardiovasculares, ayuda a la pérdida de peso. Su cáscara contribuye al cuidado del aparato digestivo, evita que las células cancerígenas crezcan, combate enfermedades e infecciones.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

o Especies medicinales

Las especies medicinales son plantas usadas principalmente para curar, remediar o prevenir algún tipo de enfermedad o dolor presente en el cuerpo humano. En las tres fincas reposan plantas medicinales que, mediante la aplicación de conocimientos culturales de los portadores son usadas como medicamento, también es consumida como un energizante antes y después de salir de casa.

Tabla 25-4: Especies medicinales presentes en las fincas

N°	Familia	Nombre común	Nombre científico
1	Rosaceae	Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>
2	Lamiaceae	Toronjil	<i>Melissa officinalis</i>
3	Polygonaceae	Lengua de vaca	<i>Rumex crispus</i>

4	Verbenaceae	Cedrón	<i>Aloysia citrodora</i>
5	Malvaceae	Tilo	<i>Tilia platyphyllus</i>

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 26-4: Caracterización general de especies medicinales presentes en las fincas

Producto	Nombre científico	Modo de consumo/uso	Beneficio
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Infusiones ○ Aplicación del insumo en el cabello para mantenerlos claros, castaños y rojizos. ○ Lavado del rostro con agua de manzanilla para sanar irritaciones y acelerar la cicatrización. ○ Presente en productos elaborados como jabones, shampoos, acondicionadores. 	Protege y repara la membrana gástrica, ayuda a corregir problemas digestivos. Previene enfermedades respiratorias como: el asma, la bronquitis y la sinusitis. Alivia dolores articulares y enfermedades hepáticas. Reduce el estrés y la ansiedad, previene problemas cardíacos, alivia malestares menstruales, fortalece el sistema inmunológico, regula el nivel de glicemia en la sangre, y puede emplearse en fines estéticos (Papa, 2020).
Toronjil	<i>Melissa Officinalis</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Infusiones, se puede añadir leche, zumo de limón, algún endulzante. ○ Combínelas con jengibre, menta, naranja, ayudará a prevenir la gripe. 	Ayuda a conciliar el sueño, relajante natural, combate la gastritis por sus aceites esenciales, mejora la digestión, controla la hipertensión, beneficia al sistema digestivo, antioxidante, reducción de peso, mejora la concentración.
Lengua de vaca	<i>Rumex crispus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Infusión ○ Condimento 	Alivia infecciones, problemas estomacales, dolores menstruales.
Cedrón	<i>Aloysia citrodora</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Infusión ○ Aderezo ○ Marinado ○ Condimento 	Contiene propiedades antisépticas antiinflamatorias, carminativas y sedantes. Disminuye el dolor ocasionado por lo cólicos, diarrea, dispepsia, indigestión, náuseas, vómito, disminuye la flatulencia, sedante, controla el insomnio, etc.
Tilo	<i>Tilia platyphyllus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Infusión de su corteza, hojas y flores se lo puede combinar con limón, endulzante. ○ Alivia problemas de respiración, se lo coloca debajo de la almohada ○ El té de tilo también es utilizado como cicatrizante, se introduce 	Su corteza, hojas y flores son muy beneficiosos. Es un sedante por lo que, combate los nervios, es estrés, el insomnio, reduce problemas de digestión y apetito, cicatrizante, ayudan a aliviar la migraña, la fiebre, retención de líquidos, elimina problemas bronquiales como asma, flemas, tos.

		un paño en el té y se lo coloca en la cicatriz	
--	--	--	--

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.1.3. Sistemas de producción pecuaria de las fincas

Tabla 27-4: Información pecuaria de las fincas

Tipo de animal	Nombre científico	Familia
Ganado lechero	<i>Bos taurus</i>	Bóvidos
Cerdos	<i>Sus domesticus</i>	Suideos
Pollos de engorde	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Phasianidae
Cuyes	<i>Cavia aparea aparea</i>	Caviidae
Conejos	<i>Oryctolagus cunicus</i>	Leporidae
Gallinas ponedoras	<i>Gallus domesticus</i>	Phasianidae

Realizado por: Avilés, D., 2022.




Tabla 28-4: Caracterización general de las especies pecuarias de las fincas




Especie	Nombre científico	Valor nutricional	Beneficio
Ganado lechero	<i>Bos taurus</i>	Sus principales componentes son los carbohidratos, la proteína, las vitaminas, las grasas y minerales.	Los carbohidratos se transforman en una fuente de energía para el cuerpo y el cerebro lo que hace que se mantenga la temperatura corporal. La proteína compone los órganos como las enzimas, los músculos y los tejidos. Las vitaminas regulan la función del cuerpo y enriquecen a los tres principales nutrientes para desempeñarse de manera diferente. Las grasas se transforman en minerales para elaborar la energía, ayuda a la absorción de las vitaminas liposolubles y los minerales remueven las reacciones químicas en el cuerpo, regula la presión osmótica del cuerpo y sus componentes, regula la temperatura corporal.
Porcinos / cerdos	<i>Sus domesticus</i>	Es parte de la dieta como una grandiosa fuente de proteínas, vitaminas del complejo B, minerales, contiene hierro, fósforo, zinc, magnesio y potasio, su composición de grasas la hace una excelente opción de dieta, el 48% de los ácidos grasos son del tipo monoinsaturados	Reduce los niveles de colesterol malo. Lo que contiene un alto contenido de colesterol son las vísceras, por lo que su consumo debe ser limitado. Su carne aporta al buen funcionamiento y desarrollo de eritrocitos (célula sanguínea). Es ideal en la dieta de deportistas que necesitan reparar o aumentar masa muscular, además fortalece el sistema inmunológico y el sistema nervioso central, gracias a sus vitaminas es esencial para mujeres embarazadas para formar el ADN del bebé, así mismo su bajo nivel de grasas


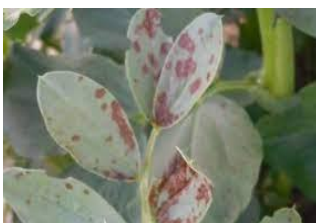


		formados por ácido oleico.	saturadas evitan el aumento del colesterol y ayudan al buen funcionamiento del corazón, su carne suave de baja digestión y baja en sodio es recomendable para adultos mayores y personas con hipertensión.
Pollos de engorde	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Posee elementos derivados de la vitamina A que son retinol, alfa y betacaroteno, vitamina B2, minerales, proteínas, posee triptófano aminoácido que produce melatonina y genera bienestar,	Es una de las carnes más recomendadas un caso de realizar un régimen, Ayuda a mantener un peso estable, mejora la digestión, muy indicado para niños o para personas que sufren trastornos digestivos o afecciones gástricas, mejora la salud ocular, hace que la piel permanezca saludable, excelente para la salud cardiovascular, mejora el estado de ánimo, cuida la salud ósea, mejora la salud de los huesos como de los dientes, ayuda a regenera los tejidos musculares y a mantenerlos en buen estado.
Cuyes	<i>Cavia aparea apareia</i>	Contiene más proteínas que las demás carnes, sumamente nutritivas, altamente digestible, no contiene colesterol, alto contenido en colágeno y presencia sustanciales como el AA y DHA (ácido araquidónico, ácido docosahexaenoico).	Contiene una enzima conocida como asparaginasa que es un protector frente al cáncer, por motivo que ayuda a disminuir la difusión de células tumorales. Ayuda a disminuir la anemia y la desnutrición infantil.
Conejos	<i>Oryctolagus cunicus</i>	Aporta nutrientes esenciales que son potasio, fósforo, alto contenido de vitaminas B12, B3, B6, E y proteínas.	Reduce el colesterol, es muy baja en grasas, es un elemento perfecto para mujeres embarazadas o en lactancia, la carne posee poco sodio por lo que es adecuada para personas con hipertensión, de fácil digestión, recomendada para prevenir problemas cardiovasculares, ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.
Gallinas ponedoras	<i>Gallus domesticus</i>	Su carne contiene un alto nivel de proteína, posee vitaminas del complejo B, ácido fólico, hierro y zinc, posee grasa saludable con efectos positivos en la salud cardiovascular. Las vísceras contienen colesterol, vitaminas A, C, B12 y ácido fólico.	Su carne y huevos no aportan solo proteínas, sino también vitaminas y minerales importantes. Su proteína es útil para el desarrollo muscular en deportistas, brinda efectos positivos en la salud cardiovascular, favorece la formación de glóbulos rojos y buen funcionamiento del cerebro, cuida el aspecto externo principalmente el cabello, uñas y piel, ayuda al sano crecimiento de los niños, evita problemas durante el embarazo


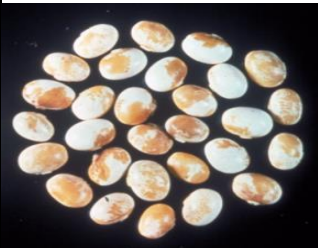

Realizado por: Avilés, D., 2022





Tabla 29-4: Producción hortícola de las fincas



Finca	Cultivo	Época de siembra	Época de cosecha	Unidad de medida	Enfermedades principales	Representación de una de las enfermedades	Destino de la producción		
							% semillas	% autoconsumo	% mercado
Finca Faldiguera	Maíz	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Manchas foliares o tizón, hongos en la raíz y el tallo lo que causa su pudrición, roya del maíz. Presencia de plagas como mosca del pelo de elote, gusano cogollero del maíz, gusano cortador del maíz, gusano de la espiga del maíz, escarabajos de la savia.	 Gusano de la espiga del maíz	30%	70%	-
	Zambo	Noviembre, diciembre, enero	Junio-julio	Unidad	Plagas como el trips, minadores de hoja, pulgón, en cuanto a enfermedades se presentan la cenicilla que son manchas blancas, manchas amarillas y la antracnosis.	 Antracnosis	5%	95%	-
	Zapallo	Noviembre, diciembre, enero	Junio-julio	Unidad	Plagas como caracoles o babosas, barrenadores de la vid (bichos negros), escarabajo del pepino, en cuanto a enfermedades se encuentra las manchas blancas en las hojas (oidio), manchas marrones en las hojas (mildiu), virus del mosaico.	 Manchas marrones (mildiu)	5%	95%	-

	Chocho	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Baldes	Presencia de plagas como las larvas de la mosca de la semilla, chinche, barrenador del ápice, trips, polilla del chocho y enfermedades como la antracnosis, ascoquita, cercospora.		5%	95%	-
						Grano afectado por antracnosis			
Finca La Cuadra	Maíz	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Manchas foliares o tizón, hongos en la raíz y el tallo lo que causa su pudrición, roya del maíz. Presencia de plagas como mosca del pelo de elote, gusano cogollero del maíz, gusano cortador del maíz, gusano de la espiga del maíz, escarabajos de la savia.		10%	90%	-
						Manchas foliares o tizón			
	Quinoa	Noviembre, diciembre, enero	Junio-julio	Qq	Manchas marrones en las hojas (mildiu), hongos que causan manchas en los tallos, plagas como los insectos minadores, insectos masticadores, insectos chupadores, áfidos en la quínoa.		20%	80%	-
						Insectos masticadores			

Papas	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Plagas como escarabajos, polillas, mosca minadora, nemátodo del quiste y enfermedades como costra negra o carachas, tizón tardío, nematodo, oidio, pie negro, punta morada y roya.		10%	90%	-
					Nemátodo del quiste			
Habas	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Plagas como áfidos o pulgones negros y verdes, gusanos de tierra y gusanos defoliadores, así también enfermedades como el hongo que genera manchas chocolates afecta las hojas, tallos, flores, vainas y granos, pudrición radicular, y virus transmitidos a través de la semilla.		10%	90%	-
					Hongo (mancha chocolate)			
Arveja	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Plagas como el pulgón verde, la oruga bolillera ataca al grano en especial, se presentan dos tipos de enfermedades que son las foliares y vasculares que afectan el tallo y la raíz.		10%	90%	-
					Pulgón verde			
Fréjol	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Enfermedades como la cola de araña (mustia hilachosa), mancha angular e insectos como los barrenadores de las vainas y de granos.		5%	95%	-

Finca del Río	Maíz	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Manchas foliares o tizón, hongos en la raíz y el tallo lo que causa su pudrición, roya del maíz. Presencia de plagas como mosca del pelo de elote, gusano cogollero del maíz, gusano cortador del maíz, gusano de la espiga del maíz, escarabajos de la savia.		30%	50%	20%
	Fréjol	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Enfermedades como la cola de araña (mustia hilachosa), bacteriosis, mancha angular e insectos como los barrenadores de las vainas y de granos.		20%	40%	40%
	Papa	Noviembre, diciembre, enero	Junio, julio, agosto	Qq	Plagas como escarabajos, polillas, mosca minadora, nemátodo del quiste y enfermedades como costra negra o carachas, tizón tardío, nematodo, oidio, pie negro, punta morada y roya.		30%	70%	-

Acelga	Permanente	Permanente	Unidad	Plagas especialmente la pulguilla (<i>Chaetocnema tibialis</i>) causa los agujeros en la misma, mosca de la remolacha, enfermedades como la cercospora, virosis, sclerotinia, y la peronodpora.		-	70%	30%
					Resultado de la intervención de pulguillas			
Brócoli	Permanente	Permanente	Unidad	Plagas como la mariposa u oruga de la col (<i>Pieris brassicae</i>), pulgón verde y negro, enfermedades como la alternaria y el mildiu.		-	30%	70%
					Pulgón verde y negro			
Col	Permanente	Permanente	Unidad	Plagas de orugas y polillas, mosca blanca, pulgón verde y negro, se presenta enfermedades como el mildiu, y podredumbres bacterianas.		-	30%	70%
					Mildiu			
Nabo	Permanente	Permanente	Unidad	Presencia de plagas como la pulguilla de las crucíferas, la falsa potra, baris (<i>Baris laticollis</i>), y enfermedades como el hongo llamado la herina o potra de la col, mildiu, poma lingam tod que genera manchas rojas y debilita a la planta y el virus del mosaico.		-	30%	70%
					Virus del mosaico			



	Rábano	Permanente	Permanente	Cajas	Plagas como presencia de pulgones, atacan a los jóvenes cultivos, mosca blanca localizadas al envés de la hoja, oruga de la col, rosquilla negra, caracoles y babosas, las principales enfermedades son, el mildiu en sus hojas.		-	20%	80%
	Lechuga	Permanente	Permanente	Unidad	Presencia de plagas como el gusano gris, minadores. Mosca blanca, trips, y se encuentran enfermedades como la alternaria, la antracnosis, oídio, septoria mildiu.		-	20%	80%
						Septoria			




Realizado por: Avilés, D., 2022



Dentro de las tres fincas el producto más sembrado es el maíz, es utilizado principalmente para el autoconsumo de los productores, además mencionan que con el producto se puede realizar diferentes preparaciones como: humas, tortillas, sopas/polvo, choclo, tostado, mote y asados, y que con el pasar del tiempo el maíz se mantiene, aunque hay que tratarlos adecuadamente para que la polilla negra no consuma el maíz. Posteriormente se encuentra la papa, que de igual manera es sembrada para el autoconsumo. Principalmente en la finca del Río, se presentan los productos con destino a la comercialización, cabe destacar que estos productos son vendidos a las familias del barrio, puesto que la actual pandemia ha generado una gran cantidad de vendedores en los mercados y que por seguridad los productos no son destinados a venderlos en los mercados.

En cuanto a enfermedades y plagas que afectan a los productos son: los pulgones tanto verdes como negros, gusanos cortadores, cogolleros, mordedores, trips, larvas de moscas, y enfermedades como la alternaria, mildiu y tizón tardío.

Tabla 30-4: Producción frutal de las fincas

Finca	Cultivo	Presencia de la planta	Época de cosecha	Unidad de medida	Enfermedades principales	Representación de una de las enfermedades	Destino de la producción		
							% semillas	% autoconsumo	% mercado
Finca Faldiguera	Capulí	Permanente	Febrero y abril	Baldes	Presencia de plagas como el gusano canasta, gusano medidor, pegador de hojas, salivazo, taladro del capulí, las larvas de los distintos insectos causan perforaciones en sus hojas.		-	100%	-
Finca La Cuadra	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Finca del Río	Granadilla	Permanente	Junio-julio	Unidad	Secadera, amarillamiento en las hojas, el tallo presenta un aspecto flácido, arrugamiento de frutos y muerte de la planta, también presenta el virus de la hoja morada transmitido a través de pulgones, así mismo el ojo de pollo es severo en condiciones de alta humedad, la roña de los frutos, en cuanto a las plagas se presentan la mosca del botón floral, trips, araña roja, y los nematodos.		-	100%	-




	Pera	Permanente	Diciembre-enero	Unidad	Plagas como la polilla de la pera, mosca de la fruta, carcocapsa, y las enfermedades presentes es el oídium o caracha, roya del peral, moteado y el stemphylium.		-	100%	-
	Tomate de árbol	Permanente	Permanente	Unidad	El tomate de árbol presenta enfermedades como la lancha o tizón tardío, manchas negras del tronco, cenicilla o mildew, alternariosis, hongo <i>fusarium axysporum</i> , y virus. Presenta plagas como los pulgones o áfidos, chinches, gusanos trozadores y el cutzo.		-	100%	-
	Uvilla	Permanente	Permanente	Unidad	Marchitamiento vascular producido por hongos presentes en el suelo, causan necrosis locales o muerte de tejidos vegetales, las enfermedades presentes son la mancha gris en hojas y cáliz, esclerotiniosis, mal del semillero o sancocho, secamiento descendente del ápice del cáliz.		-	100%	-



	Tuna	Permanente	Junio y febrero	Unidad	Se presentan plagas como la cochinilla, y enfermedades como la roya cuyo principal causante es el hongo <i>Aecidium</i> sp. la pudrición de la raíz, la cercosporosis causada por el hongo del género <i>Cercospora</i> , la rancha, la bacteriosis, y la podredumbre apical.	 Cochinilla (<i>Dactylopius</i> <i>costa</i>)	-	100%	-
	Capulí	Permanente	Febrero-abril	Baldes	Presencia de plagas como el gusano canasta, gusano medidor, pegador de hojas, salivazo, taladro del capulí, las larvas de los distintos insectos causan perforaciones en sus hojas.	 Daño causado por las larvas	-	100%	-

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Dentro de las tres fincas la finca La Cuadra no abastece de ningún producto frutal, mientras que, en las dos fincas cuentan con productos frutales como, el capulí, la granadilla, la pera, el tomate de árbol, la uvilla, la tuna, siendo el capulí el producto presente con más frecuencia. En cuanto al destino de la producción todas las frutas son para el autoconsumo, lo que representa el 100%.

Tabla 31-4: Presencia de plantas medicinales en las fincas

Finca	Cultivo	Época de siembra	Época de cosecha	Enfermedades principales	Representación	Destino de la producción		
						% semillas	% autoconsumo	% mercado
Finca La Cuadra	-	-	-	-	-	-	-	-
Finca Faldiguera	-	-	-	-	-	-	-	-
Finca del Río	Manzanilla	Permanente	Permanente	Presencia de plagas como pulgones, trips que causan manchas blancas en las hojas y en las flores.		-	30%	70%
					Trips			
	Toronjil	Permanente	Permanente	Presencia de pulgones verdes y hongos que marchitan a las hojas y generan una tonalidad negra con bordes blancos.		-	100%	-
					Presencia de hongos			
	Lengua de vaca	Permanente	Permanente	Presencia de pulgones verdes y negros y el hongo <i>Colletotrichum gloeosporoides</i> que hace que las hojas de esta planta se perforen y se torne de un color oscuro.		-	100%	-
					Presencia de hongos			

	Cedrón	Permanente	Permanente	Presencia de manchas foliares asociada a hongos del género <i>Alternaria</i> y <i>Stemphyllium</i> , la virosis disminuye la vida útil de la planta y afecta al tamaño de sus hojas, la enfermedad radicular producida por el hongo <i>Fusarium sp.</i> marchitan a la planta generando un color verde grisáceo y muere gradualmente.	 <p>Presencia de hongos causan manchas foliares</p>	-	100%	-
	Tilo	Permanente	Permanente	Presencia de pulgones y de trips al envés y en el peciolo de las hojas, presencia de hongos que agujeran y tornan de color oscuro la hoja.	 <p>Presencia de hongos</p>	-	100%	-

Realizado por: Avilés, D., 2021

Dentro de las tres fincas dos de ellas no abastecen de ningún producto frutal, mientras que, en la finca del Río abastece de plantas medicinales como: la manzanilla, el toronjil, lengua de vaca, el cedrón y el tilo. En cuanto al destino de la producción solamente el tilo destina el 70% a la venta, y las 4 plantas restantes son para el autoconsumo.

Tabla 32-4: Producción pecuaria de las fincas

Fincas	Especie	N° especies	Enfermedades
Finca Faldiguera	-	-	-
Finca del Río	Ganado lechero	20	Fiebre aftosa, parásitos internos, mastitis, problemas en las pezuñas
	Cerdos	7	Gripe porcina, parásitos
	Cuyes	50	Piojos, parásitos, sarnas
	Gallinas ponedoras	5	Piojillos, bronquitis infecciosa aviar, gripe aviar, cólera aviar.
Finca La Cuadra	Ganado lechero	10	Fiebre aftosa, parásitos internos, mastitis, problemas en las pezuñas
	Cuyes	30	Enfermedades infecciosas, parásitos, neumonía, piojos, sarnas
	Conejos	15	Neumonía, catarros, ojos llorosos, enfermedad de Tyzzer, parásitos, sífilis, sífilis, sarnas, abscesos.
	Pollos de engorde	40	Viruela aviar, cólera en aves, bronquitis infecciosa, enfermedad de Marek, coriza infeccioso.

Realizado por: Avilés, D., 2022

La finca que no tiene producción pecuaria en la finca Faldiguera, por lo que, dentro de las dos fincas restantes en lo que concierne a la producción pecuaria se presenta que, el 45% corresponde a los 80 cuyes presentes en las dos fincas, seguido por los pollos de engorde con un 23%, el 17% concierne al ganado lechero, el 8% a los conejos, el 4% a los cerdos, y finalmente el 3% a las gallinas ponedoras.

4.1.4. Características culturales de los productos agropecuarios de las fincas

4.1.4.1. Productos agrícolas

○ Hortalizas

Para la caracterizar los saberes asociados a los productos agrícolas de las tres fincas, se aplicó la metodología establecida en el Manual de Revitalización Cultural propuesto por Víctor Hugo Torres (1994), se presenta a continuación:

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 01	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Maíz	
1.6 Nombre científico: <i>Zea mays</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. ○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. ○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. ○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. <p>Se prepara la tierra con abono de ganado, cuy, conejo, gallinas y de cerdo desde que la anterior siembra este en tiempo de cosecha. Cuando falte alrededor de 15 días para la siembra de afloja la tierra con azadones o mediante el contrato del servicio de un tractor, que realiza hendiduras longitudinales o surcos en la tierra.</p>	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Cauca de maíz: es la comida cotidiana de los agricultores, es una sopa que contiene zanahoria, pollo, polvo de maíz (tostado). ○ Tostado: es un refrigerio que los agricultores consumen después de concluir con sus actividades diarias, es consumido principalmente con chochos. ○ Caldo de bolas de maíz: se la puede preparar en cualquier época del año, es acompañado principalmente con queso, cebolla larga, carne de res. ○ Tortillas de maíz: es llamado bocadito, pues es realizada mediante la preparación de una masa de harina de maíz, en su interior contiene queso tierno, cebolla y achiote, es consumido en las noches y se lo acompaña con un café caliente, ○ Chicha de jora: bebida tradicional consumida en fiestas como matrimonios, bautizos, comuniones, confirmaciones y cualquier festividad de suma importancia. ○ Colada morada: bebida tradicional realizada con maíz negro en el mes de los difuntos, es consumido en reuniones familiares en cualquier hora del día. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Infusión del pelo de choclo para refrescar el hígado y los riñones. 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ El agua del choclo cocinado es ingerida como una bebida que refresca el cuerpo.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: No se registra
3.2.1 Leyendas
<p>El origen de la gente</p> <p>Hace mucho tiempo el Dios Padre y la Madre Agua dijeron, tenemos que crear a la tierra, a los animales y a las plantas. Pero Dios le decía a la Madre Agua, ¿cómo podemos crearlos? La Madre Agua le decía: como tienes poderes puedes crear todo. Y Dios le decía: si pudiera, también te daría el poder de crear, y como ni el uno ni el otro se ponía de acuerdo, Dios le propuso matrimonio a la Madre Agua. •Sería mejor que nos casemos-, le dijo. Y Dios andaba rogándole a la Madre Tierra para que se casara con él.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pasaron los días y la Madre Agua se puso a pensar: ○ De verdad tenemos que casarnos para crear todo lo que queremos. ○ Se regresó a donde estaba Dios para pedirle disculpas y aceptar el matrimonio. ○ Bueno- le dijo –acepto casarme contigo. ○ Y se casaron, se unieron y se pusieron a crear la tierra, los animales y las plantas. <p>Formaron la tierra, lomas, animales y plantas de ambos sexos, todos los que iban creando eran machos y hembras y sabían hablar. Ya formado todo, dijeron: ahora nos hace falta crear a alguien que tenga ideas y pensamientos como nosotros.</p> <p>Entonces se pusieron a crear al hombre, mezclando el agua con la tierra para crear al hombre y la mujer. Y le pusieron un grano de maíz para que sea el corazón. Es así que nuestros antepasados vivían felices formados por estos elementos Dios, Agua Tierra y Maíz. Ahora nuestra Pachamama, Madre Agua y nuestro Dios están muy tristes, porque los estamos maltratando mucho, quemando, cortando árboles, botando basura. Por eso les pido a todos ustedes que cuidemos a nuestra Pachamama, nuestra Madre Agua y nuestro Dios, para que siempre podamos sembrar maíz y cosechar alimentos para todos nosotros. Gracias por escucharme (Kayryk Flores, 2011; Bravo, Monteverde y Rojeab, 2011).</p>
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos
<p>En épocas de cosecha si una persona casada o soltera cosechaba un maíz con “guaguas a los lados” o “guaguas maíz” iban a tener hijos según el número aparecido, por otro lado, si la persona cosechaba el maíz y encontraba en la parte superior racimos o comúnmente llamados “toctos” decía que iban a quedar solteros y en caso de encontrar el maíz una persona casada sin hijos se decía que iba a quedar viudo.</p>
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
<p>Una vez que la planta de maíz haya brotado y tenga alrededor de 30 cm de largo se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierba con el azadón y las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera. Esto es realizado dos veces en el periodo de crecimiento del maíz. Una vez desherbado se abona la tierra con abono de vacas, cerdos, cuyes y gallinas.</p>
3.3.2 Fiestas

Es utilizada principalmente para realizar la chicha de jora, principalmente cuando se realiza el bautismo, graduaciones y los sacramentos como la primera comunión, la confirmación y el matrimonio.
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Se realiza una oración a Dios para que la semilla brote y dé buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 02: Frejol

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 02	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Frejol	
1.6 Nombre científico: <i>Phaseolus vulgaris</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. ○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. ○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. ○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. <p>Se prepara la tierra con abono de ganado, cuy, conejo, gallinas y de cerdo desde que la anterior siembra este en tiempo de cosecha. Cuando falte alrededor de 15 días para la siembra de afloja la tierra con azadones o mediante el contrato del servicio de un tractor, que realiza hendiduras longitudinales o surcos en la tierra.</p>	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sopa de frejol molido: es una sopa cotidiana para los agricultores, para su realización es necesario que el frejol esté seco y se lo muele a piedra o con un molino. ○ Menestra: es el acompañado del arroz, es un plato consumido cuando abunda el fréjol en las casas de los agricultores, acompañado con presas de pollo cocinadas o fritas. 	
3.1.3 Medicina tradicional	

○ El consumo del fréjol funciona como un antioxidante ya que previene enfermedades crónicas y previene el desgaste muscular.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas
Cuenta la leyenda, que una vez un hombre bueno, tenía muchos problemas en la vida y quiso solucionarlos vendiendo su alma al diablo. Al diablo le agradó la idea de llevarse el alma de un hombre bueno. Cuando lo invocó, le pidió al diablo 7 cosas a cambio de vender su alma, una para cada día. Para el primer día quiso dinero y en seguida se vio con los bolsillos llenos de oro. Para el segundo quiso salud y su salud fue perfecta, para el tercer día, quiso la mejor comida y tuvo comida riquísima, para el cuarto día quiso una esposa bella y la tuvo, para el quinto día pidió viajar y en abrir y cerrar de ojos. Estuvo en mil lugares, para el sexto pidió ser famoso y lo obtuvo de inmediato y sabiendo que sólo le quedaba un día, al séptimo día pidió que el diablo lave unos frijoles negros hasta que estén blancos. El Diablo, se puso a lavarlos, pero como no se blanqueaban, pensó: "Este hombre me ha engañado y perdí un alma. Para que esto no me vuelva a suceder, de hoy en adelante habrá fréjoles negros, blancos, amarillos y rojos" (Una leyenda corta, 2016).
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos
Los agricultores en los guachos o surcos siembran tres granos de maíz y un grano de frejol, para que la vaina se desarrolle correctamente y no se pudra o se muera la planta.
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Una vez que la planta de fréjol haya brotado se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierba con el azadón o las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera. Esto es realizado dos veces en el periodo de crecimiento del frejol. Una vez desherbado se abona la tierra con abono de vacas, cerdos, cuyes y gallinas.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Se realiza una oración a Dios al inicio de la siembra para que la semilla brote y dé buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 03: Haba

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO
1.2 Ficha: 03
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés
1.4 Revisado por:
1.5 Nombre vulgar: Haba
1.6 Nombre científico: <i>Vicia faba</i>

2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. ○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. ○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. ○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. <p>Se prepara la tierra con abono de ganado, cuy, conejo, gallinas y de cerdo desde que la anterior siembra este en tiempo de cosecha. Cuando falte alrededor de 15 días para la siembra de afloja la tierra con azadones o mediante el contrato del servicio de un tractor, que realiza hendiduras longitudinales o surcos en la tierra.</p>	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Colada de haba: es un plato cotidiano de los agricultores, para esta sopa es necesario que las habas se encuentren secas y posteriormente moler en piedra o en el molino. ○ Sopa de habas: sopa consumida cuando las habas se encuentran tiernas o recién cosechadas. ○ Habas con choclo y fritada: consumida en épocas especiales como el día del padre, día de la madre, festejos tradicionales. ○ Fanesca: el haba es uno de los 12 granos que se cocina en la fanesca, el viernes santo, pero también se lo puede realizar en épocas donde abunden los productos. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ El consumo de habas brinda energía y permiten el desarrollo normal del cuerpo, además ayuda a conservar la memoria, por eso es esencial para el desarrollo de los niños. La harina de haba es utilizada para calmar los dolores musculares, hinchazón de testículos y senos. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas: no registra	
3.2.4 Mitos	
<p>Un mito popular era que en las habas habitaban las almas de los antepasados, por lo que les asustaba la idea de comer habas ante la posibilidad de comerse a un antiguo amigo o familiar.</p>	
3.2.5 Dichos: no registra	
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos	
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales	

Una vez que la planta de haba haya brotado se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierba con el azadón o las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera. Esto es realizado dos veces en el periodo de crecimiento del frejol. Una vez desherbado se abona la tierra con abono de vacas, cerdos, cuyes y gallinas.
3.3.2 Fiestas
Es uno de los 12 granos utilizadas para la elaboración de la fanesca, que se realiza anualmente en semana santa, específicamente viernes santo. El viernes santo para los católicos es un día de suma importancia, puesto que se recuerda el camino que Jesús tomó para morir en la cruz por nuestros pecados.
3.3.3 Cánticos: no se registran
3.3.4 Ritos
Rezar a Dios antes de realizar la siembra para que los productos broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 04: Chocho

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 04	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Chocho	
1.6 Nombre científico: <i>Lupinus mutabilis</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. ○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. ○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. ○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. <p>Se prepara la tierra con abono de ganado, cuy, conejo, gallinas y de cerdo desde que la anterior siembra este en tiempo de cosecha. Cuando falte alrededor de 15 días para la siembra de afloja la tierra con azadones o mediante el contrato del servicio de un tractor, que realiza hendiduras longitudinales o surcos en la tierra.</p>	
3.1.2 Gastronomía	

<ul style="list-style-type: none"> ○ Sarsa de chocho: es el acompañante ideal para degustar el plato típico papas con cuy, es realizada principalmente para festejar los sacramentos católicos, graduaciones y eventos importantes. ○ Ceviche: los agricultores realizan el ceviche casero, los productos que acompañan al chocho son: tomate, cebolla, tostado, limón y ají, es consumido como cucayo o bocadito alrededor del mediodía.
3.1.3 Medicina tradicional
<ul style="list-style-type: none"> ○ Por su alto valor proteico su consumo es recomendable para los niños en etapa de crecimiento, mujeres embarazadas o lactancia, alivia la resaca y desaparece los síntomas de la diabetes, el agua del remojo del chocho es ideal para personas con males renales.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos
<p>La maldición del chocho</p> <p>El chocho es un fruto maldito; y que esta maldición viene desde los tiempos de Jesús. Pues, dicen que esta historia tiene mucha relación con la pasión de Cristo. Porque, cuando Jesús era perseguido por los judíos para acusarlo ante Poncio Pilato, él trató de esconderse entre unos montes, para que no lo descubrieran. La planta que escogió Jesús para esconderse de los soldados fue el chocho, que tenía sus frutos ya maduros y secos. Pues, cuando Jesús fue a esconderse, las vainas con el chocho seco comenzaron a sonar, entonces, gracias a la bulla que hizo la planta al tocarlas fue que los judíos pudieron encontrar a Jesús para luego capturarlo. Jesús vio que el chocho lo estaba traicionando, y decidió maldecirla; diciéndole: -por el ruido de tus vainas, no pude ocultarme, y por eso tendrás tus frutos amargos para toda la vida y no podrán ser comidos fácilmente; para que alguien pueda comerlos, tendrá que dejarlos en remojo, cocinarlos y volver a ponerlos en remojo, para que salga todo lo amargo (Soldaña, 2014).</p>
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
<p>Una vez que la planta de chocho haya brotado se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierba con el azadón o las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera. El chocho se cosecha cuando esté completamente seco, posteriormente se coloca una tela o plástico en el piso y se lo hacer reventar al sol, esto para que los granos del chocho salgan de la vaina que los protege, posteriormente se deja a remojar durante 5 días y luego se lo concina por un tiempo de 4 horas.</p>
3.3.2 Fiestas
<p>Es uno de los 12 granos utilizados para la elaboración de la fanesca, que se realiza anualmente en semana santa, específicamente viernes santo. El viernes santo para los católicos es un día de suma importancia, puesto que se recuerda el camino que Jesús tomó para morir en la cruz por nuestros pecados.</p>
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos

Rezar a Dios antes de realizar la siembra para que los productos broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 05: Arveja

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 05	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Arveja	
1.6 Nombre científico: <i>Pisum sativum</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none">○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo.○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar.○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas.○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. <p>Se prepara la tierra con abono de ganado, cuy, conejo, gallinas y de cerdo desde que la anterior siembra este en tiempo de cosecha. Cuando falte alrededor de 15 días para la siembra.</p>	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none">○ Colada de arveja: es un plato cotidiano de los agricultores, para esta sopa es necesario tostar a la arveja y posteriormente moler en piedra o en el molino.○ Fanesca: es uno de los 12 granos que se cocina en la fanesca, el viernes santo, pero también se lo puede realizar en épocas donde abunden los productos.○ Menestras, sopas generales, arroz relleno, ensaladas, etc.	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none">○ El consumo de arvejas ayuda a reducir los niveles de azúcar en la sangre, combate el estreñimiento, la infusión de la flor combate la fiebre.	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas: no se registra	

3.2.4 Mitos
Oro caminante
<p>En la parroquia “El Valle “había una familia y en esa casa vivía “el oro”. El oro aparecía cualquier día del año y en cualquier propiedad de esa familia. Un día la familia sembró arvejas y como es normal, al pasar el tiempo viene la época de la cosecha y todos se prepararon para cosechar las arvejas porque ya vieron que estaban listas en la plana. Todos salieron preparados para recoger las arvejas y al ver las plantas quedaron sorprendidos porque encontraron que estas estaban con ceniza, a simple vista. Todos estaban sorprendidos, pero igual se acercaron para seguir con su cosecha; y al momento de tocar las plantas se convirtieron en polvo o ceniza. ¡No entendieron nada! Pasaron unos días, hasta que en la casa en donde vivían tenían árboles frutales, y en la época de ya recoger los frutos, sobre todo los capulíes, los encontraron como a las arvejas con ceniza a simple vista. Cuando quisieron tomar las pepitas de capulíes, el árbol se volvió ceniza. La familia estaba asustada y asombrada, por lo que trajeron a un sacerdote para que bendiga la casa, pero igual seguían pasando eventos similares; la mayoría de sus sembríos y plantas se volvían ceniza. Luego de un tiempo, una anciana comentó sobre lo que pasaba y les dijo: -en su casa vive el oro, pero ese oro no es bueno, sino del diablo. Por eso se quemaban los sembríos y las plantas de esa familia (Fernández, 2014).</p>
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
<p>Una vez que la planta de chocho haya brotado se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierba con el azadón o las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera. La arveja puede cosecharse cuando su vaina esté verde o seca. Si se la cosecha seca se coloca una manta en el piso y con ayuda del sol las vainas expulsan a la arveja. Posteriormente se pisa las arvejas y se avientan, para que todas las vigas se retiren y que quede como resultado final las arvejas limpias.</p>
3.3.2 Fiestas
<p>Es uno de los 12 granos utilizados para la elaboración de la fanesca, que se realiza anualmente en semana santa, específicamente viernes santo. El viernes santo para los católicos es un día de suma importancia, puesto que se recuerda el camino que Jesús tomó para morir en la cruz por nuestros pecados.</p>
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos: no se registra

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 06: Papas

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO
1.2 Ficha: 06
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés
1.4 Revisado por:
1.5 Nombre vulgar: Papas
1.6 Nombre científico: <i>Solanum tuberosum</i>
2. LOCALIZACIÓN

2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. ○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. ○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. ○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. <p>Se prepara la tierra con abono de ganado, cuy, conejo, gallinas y de cerdo desde que la anterior siembra este en tiempo de cosecha. Cuando falte alrededor de 15 días para la siembra.</p>	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Papas con cuy: es el plato tradicional de la localidad, son preparadas especialmente en el matrimonio eclesiástico, y en fechas especiales como graduaciones. ○ Papas con conejo: principalmente realizado para brindar a los compadres o padrinos de un matrimonio o bautizo. ○ Papas con fritada: es consumido principalmente los fines de semana, en reuniones familiares. ○ Tortillas: es un plato cotidiano, acompañado de carnes fritas cerdo o vacuno y salsa fría. ○ Papas fritas, asadas, salteadas, y acompañantes de sopas cotidianas. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ La aplicación del licuado de papa cruda en el cuero cabelludo combate la caspa y ayuda a aliviar dolores de cabeza., la infusión de las hojas y flores secas es remedio para los desmayos y ataques. La infusión de la cáscara de papas alivia los cólicos biliares, combate enfermedades del hígado, reumatismo y artritis. Las hojas frescas en agua actúan contra los flujos vaginales, provoca el sueño. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos	
3.2.2 Historia local	
3.2.3 Leyendas	
<p>Leyenda de la papa</p> <p>Cuenta una antigua leyenda andina que los hombres cultivadores de la Quinoa se hicieron con el poder de los pueblos de las sierras altas y les robaron sus cosechas, dejándoles sin nada que comer y pretendiendo así su muerte. Los pobres, hambrientos, clamaron al cielo y éste les dejó caer unas semillas redondas y carnosas.</p>	

Los tiranos no se opusieron a la siembra, pensando en quitarles los frutos cuando las plantas florecieran. Cuando éstas comenzaron a amarillear, los opresores tomaron de nuevo lo que ellos creían era una excelente cosecha de verduras. Desconsolados y atemorizados, los pueblos clamaron de nuevo al cielo, quien esta vez les respondió: “Removida la tierra y sacad los frutos, que allí los he escondido para burlar a los hombres malos y enaltecer a los buenos”.
Así hicieron los pobres y, gracias a las fuerzas retomadas por el nuevo alimento, consiguieron combatir y expulsar a los invasores, que huyeron como cobardes y no volvieron a pisar aquellas tierras jamás (Escobar, 2021).
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
Hay que rotar los cultivos para que la tierra descanse y dé buenos frutos.
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Una vez que la planta de papa haya brotado se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierba con el azadón o las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera. La papa puede cosecharse cuando su vaina esté verde o seca, es necesario abundar de tierra en su tallo para que fin de mayor fruto y con un grosor considerable. Cuando las hojas de la planta se ponen amarillas y los tubérculos (papas) se desprenden con facilidad de sus estolones, significa que la papa está madura.
3.3.2 Fiestas
Las papas con cuy es un plato tradicional de las familias del barrio La Calera y se lo prepara en fiestas como matrimonios, bautizos y día de los difuntos.
3.3.3 Cánticos
3.3.4 Ritos
Rezar a Dios antes de realizar la siembra para que los productos broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 07: Acelga

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 07	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Acelga	
1.6 Nombre científico: <i>Beta vulgaris</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.	

Aunque en la actualidad se puede realizar la siembra de la acelga en cualquier época del año, puede sembrarse directamente en la tierra o en semilleros y después transportarlos a la tierra con cuidado.
3.1.2 Gastronomía
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sopa de acelga: es un plato preparado con frecuencia, acompañado de papas, carne bovina, cebolla, leche, zanahoria y sal al gusto. ○ Tortas de huevo con acelga: especialmente preparado para los desayunos.
3.1.3 Medicina tradicional
<ul style="list-style-type: none"> ○ La infusión de la acelga trata inflamaciones de la vejiga, hemorroides, e hígado. Mediante la realización de una pasta de acelga puede ser colocada en la piel, heridas, trata la hemorroides y reumatismo. El consumo regular de la acelga fortalece la memoria y el cerebro, actúa como laxante en casos de estreñimiento severo.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos
<p>El planeta de las acelgas mutantes</p> <p>Andrea está sola en el espacio, a bordo de una nave espacial cuya misión es encontrar otros seres vivos en el universo. Lleva muchos años en su nave. Pronto podrá volver a casa, y no quiere hacerlo sin llevar alguna novedad.</p> <p>Un día, un pequeño asteroide golpeó la nave. Mientras Andrea reparaba su nave desde el exterior vio algo muy curioso. En principio le pareció una roca enorme, pero al fijarse mejor bien que era un mini planeta. Volvió al interior de la nave y apuntó con el telescopio al planeta recién descubierto. Lo más curioso es que había unas extrañas hojas verdes que paseaban por él.</p> <p>El planeta era tan pequeño que Ana duda de poder aterrizar la nave, así que salió en una pequeña cápsula tripulada a investigar. Cuando llegó al planeta no podía creer lo que veía. Aquellas plantas eran acelgas. Pero no se agarraban a la tierra como las acelgas del planeta Tierra, sino que tenían unas raíces móviles con las que se desplazaban. Eran unas auténticas acelgas mutantes.</p> <p>Andrea intentó coger una de esas plantas de acelgas. Siempre las había aborrecido de pequeña. Pero en ese momento, tras años de no probar la verdura fresca, nada se le hacía más apetitoso que eso. Pero las acelgas no se dejaron coger.</p> <p>Andrea corrió detrás de unas y otras, pero no hubo manera. Al final se sentó y empezó a llorar.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Años buscando vida y lo único que encuentro son unas plantas que son más difíciles de cazar de un boquerón solitario en altamar. ○ No llores, que no queremos hacerte sufrir -dijo una acelga-. Pero tampoco queremos que nos comas. Seguro que tú tampoco quieres que te comamos a ti. ○ ¡Vaya! Sois acelgas mutantes e inteligentes -dijo Andrea-. ¡No me digáis que también sois carnívoras! ○ Era una forma de hablar -dijo la acelga ○ Si quieres te doy una de mis hojas, se va a secar igual dentro de poco. ○ No quiero que sufras -dijo Andrea. ○ Así no sufro, pero si me levantas del suelo y me partes todos los tallos sí -dijo la acelga ○ Toma, mira qué rica estoy.

Andrea comió hasta que se sació y se despidió de sus nuevas amigas. Cuando volvió a la Tierra Andrea no contó lo que había descubierto. No quería que nadie fuera a hacer daño a sus nuevas amigas. Eso sí, desde entonces come muchas más acelgas, porque ha descubierto que, mutantes o no, están deliciosas (Rodríguez, 2019).
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Antes de que se realice la siembra es necesario abonar y aflojar la tierra. Los guachos para esta ocasión son delgados, en caso de las camas de cultivo son más anchas tienen alrededor de uno o dos metros de ancho. También es necesario desherbar, es decir quitar las malas hierbas porque ellas absorben los nutrientes del suelo y hacen que la planta se seque o se muera.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señal de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 08: Remolacha

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 08	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Remolacha	
1.6 Nombre científico: <i>Beta vulgaris</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante. Aunque en la actualidad se puede realizar la siembra de la remolacha en cualquier época del año, puede sembrarse directamente en la tierra o en semilleros y después transportarlos a la tierra cuidadosamente.	
3.1.2 Gastronomía	
○ Puede consumirse cruda o cocinada, es el acompañante de platos como el arroz cocinado, papas con sarsa y también es consumida como bebida.	
3.1.3 Medicina tradicional	

<ul style="list-style-type: none"> ○ Su raíz es utilizada como medicina para combatir el dolor de cabeza y de muelas, el consumo de la remolacha previene el envejecimiento, el jugo de la remolacha en las mañanas aporta vitamina, fibra y minerales.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Antes de que se realice la siembra es necesario abonar y aflojar la tierra. Los guachos para esta ocasión son más delgados, en caso de las camas de cultivo son más anchas tienen alrededor de uno o dos metros de ancho. También es necesario desherbar, es decir quitar las malas hierbas porque ellas absorben los nutrientes del suelo y hacen que la planta se seque o se muera.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señal de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 09: Brócoli

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 09	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Brócoli	
1.6 Nombre científico: <i>Brassica oleracea</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante. Aunque en la actualidad se puede realizar la siembra del brócoli en cualquier época del año, puede sembrarse directamente en la tierra o en semilleros y después transportarlos a la tierra cuidadosamente.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sopas, ensaladas: es una comida habitual para los agricultores. 	
3.1.3 Medicina tradicional	

<ul style="list-style-type: none"> ○ El consumo de brócoli tanto crudo como cocinado previene el cáncer, combate la anemia, mejora la vista, mejora la piel y protege los huesos.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Antes de que se realice la siembra es necesario abonar y aflojar la tierra. Los guachos para esta ocasión son más anchos, en caso de las camas de cultivo son más anchas tienen alrededor de uno o dos metros de ancho. También es necesario desherbar, es decir quitar las malas hierbas porque ellas absorben los nutrientes del suelo y hacen que la planta se seque o se muera.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 10: Col

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 10	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Col	
1.6 Nombre científico: <i>Brassica oleracea</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante. Aunque en la actualidad se puede realizar la siembra de la remolacha en cualquier época del año, puede sembrarse directamente en la tierra o en semilleros y después transportarlos a la tierra cuidadosamente.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sopa de col: plato cotidiano consumido por las familias de la localidad, también es acompañante de la colada de maíz. 	
3.1.3 Medicina tradicional	

<ul style="list-style-type: none"> ○ El consumo de la col tanto cocinadas como crudas previene el cáncer, cura la fiebre, trata las infecciones del hígado e hidrata el cuerpo por su alto contenido de agua.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Antes de que se realice la siembra es necesario abonar y aflojar la tierra. Se puede sembrar en guachos o surcos, también en camas de cultivo. Se realiza la desherbar, es decir quitar las malas hierbas porque ellas absorben los nutrientes del suelo y hacen que la planta se seque o se muera.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 11: Nabo

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 11	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Nabo	
1.6 Nombre científico: <i>Brassica napus</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante. Aunque en la actualmente se puede realizar la siembra del nabo en cualquier época del año, puede sembrarse directamente en la tierra o en semilleros y después transportarlos a la tierra cuidadosamente.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sopas: es el acompañante del consomé de pollo junto a otras legumbres. ○ Ensaladas 	
3.1.3 Medicina tradicional	

○ Infusión de nabo: el nabo y el jengibre elimina la gripe
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos
Había una vez un señor que sembró un nabo, todos los días le regaba agua y le decía que quiere que crezca muy rápido. Después de un tiempo se dio cuenta que el nabo ya estaba listo para cosecharlo, pero al querer desenterrarlo se le complicó demasiado. Por ello fue a llorar a su esposa, halaron y halaron, pero no podían, llamaron a la vaca, halaron y halaron, pero tampoco podían, llamaron a las gallinas, pero tampoco lo lograron, después llamaron a los cerdos, a los cuyes, a los conejos, y a las aves y finalmente lograron cosechar el rábano. Este cuento es transmitido especialmente a los niños, para que cuiden a la planta y se cosechen buenos productos.
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Antes de que se realice la siembra es necesario abonar y aflojar la tierra. Los guachos para esta ocasión son más anchos, en caso de las camas de cultivo son más anchas tienen alrededor de uno o dos metros de ancho. También es necesario desherbar, es decir quitar las malas hierbas porque ellas absorben los nutrientes del suelo y hacen que la planta se seque o se muera.
3.3.2 Fiestas
Principalmente es utilizado en el consomé de pollo o menudencia de matrimonios, bautizos, comuniones, confirmaciones y otras fiestas especiales.
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señal de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 12: Rábano

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 12	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Rábano	
1.6 Nombre científico: <i>Rafhanus sativus</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	

La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante. Aunque en la actualidad se puede realizar la siembra del rábano en cualquier época del año, puede sembrarse directamente en la tierra o en semilleros y después transportarlos a la tierra con cuidado.
3.1.2 Gastronomía
○ Ensaladas: la consumen crudas en ensaladas, ají, es el acompañante de platos como papas con carne, papas fritas.
3.1.3 Medicina tradicional
○ Jarabe de rábano: combate la tos seca, la gripe.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Coplas: no se registra
3.2.6 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Antes de que se realice la siembra es necesario abonar y aflojar la tierra. Los guachos para esta ocasión son delgados, en caso de las camas de cultivo son más anchas tienen alrededor de uno o dos metros de ancho. También es necesario desherbar, es decir quitar las malas hierbas porque ellas absorben los nutrientes del suelo y hacen que la planta se seque o se muera.
3.3.2 Fiestas
Es consumido en las fiestas en la preparación del ají, el ají es infaltable en una fiesta importante.
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señal de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 13: Zapallo

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 13	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Zambo	
1.6 Nombre científico: <i>Cucurbita ficifolia</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	

3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. ○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. ○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. ○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas.
3.1.2 Gastronomía
<ul style="list-style-type: none"> ○ Fanesca: es el ingrediente principal en la elaboración de la fanesca, es preparada con la participación de toda la familia y consumida en viernes santo. ○ Sopa de zapallo: es parecido a la fanesca, pero no contiene los 12 granos, sino es preparado con papas, arveja, choclo y carne de res.
3.1.3 Medicina tradicional
<ul style="list-style-type: none"> ○ Su consumo es ideal para perder peso, previene el cáncer y sus semillas sirven como desparasitante.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos:
<p>Había en un campo tres hermanas, la primera se llamaba maíz, la segunda zapallita, y la tercera frejolita, ellas se querían mucho y no podían separarse. Las tres tenían aspectos diferentes, una era alta, la otra pequeña y redondita y la otra más pequeña y ovalada. Siempre permanecen juntas hasta que llega el tiempo de cosecha y las tres van por diferentes rumbos. Este cuento era transmitido a los niños al momento de la siembra, para que tengan presente que las tres semillas deben sembrarse juntas.</p>
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.6 Dichos
No se puede sembrar cuando hay mucho sol, porque no brotará la semilla
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
<p>Una vez que la planta de zapallo haya brotado, después de 2 o 3 meses se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierba con el azadón y las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera. Esto es realizado dos veces en el periodo de crecimiento del maíz. Una vez desherbado se abona la tierra con abono de vacas, cerdos, cuyes y gallinas.</p>
3.3.2 Fiestas
<p>Es preparado en semana santa, específicamente el viernes santo, es una comida infaltable para los creyentes católicos.</p>
3.3.3 Cánticos: no se registra

3.3.4 Ritos
Se realiza una oración a Dios al inicio de la siembra para que la semilla brote y dé buenos frutos

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 14: Zambo

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 14	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Zapallo	
1.6 Nombre científico: <i>Cucurbita maxima</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. ○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. ○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. ○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. 	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Fanesca: es uno de los ingredientes principales para elaborar la fanesca, es preparada con la participación de toda la familia y consumida en viernes santo. ○ Sopa de zambo: es parecido a la fanesca, pero no contiene los 12 granos, sino es preparado con papas, arveja, choclo y carne de res. ○ Dulce de zambo: bebida cotidiana, se le agrega las pepas del zambo y panela. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ La concentración medicinal de sus pepas trata a la diabetes, el cáncer y enfermedades del corazón. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas: no se registra	
3.2.4 Mitos: no se registra	
3.2.6 Dichos:	

No se puede sembrar cuando hay mucho sol, porque no brotará la semilla
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Una vez que la planta de zambo haya brotado, después de 2 o 3 meses se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierba con el azadón y las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera. Esto es realizado dos veces en el periodo de crecimiento del maíz. Una vez desherbado se abona la tierra con abono de vacas, cerdos, cuyes y gallinas.
3.3.2 Fiestas
Uno de los ingredientes de la fanesca, es preparado en semana santa, específicamente el viernes santo, es una comida infaltable para los creyentes católicos
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Se realiza una oración a Dios al inicio de la siembra para que la semilla brote y dé buen fruto.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 15: Lechuga

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 15	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Lechuga	
1.6 Nombre científico: <i>Lactuca sativa</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante. Aunque en la actualidad se puede realizar la siembra de la lechuga en cualquier época del año, puede sembrarse directamente en la tierra o en semilleros y después transportarlos a la tierra con cuidado.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Ensalada: es consumida cruda, como ensalada o individualmente, es el acompañante perfecto en el plato brindado en fiestas especiales como las papas con cuy y papas con fritada. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Su consumo combate la anemia, evita el estreñimiento y mantiene hidratado el cuerpo por su alto contenido de agua. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	

3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Antes de que se realice la siembra es necesario abonar y aflojar la tierra. Los guachos para esta ocasión son delgados, en caso de las camas de cultivo son más anchas tienen alrededor de uno o dos metros de ancho. También es necesario desherbar, es decir quitar las malas hierbas porque ellas absorben los nutrientes del suelo y hacen que la planta se seque o se muera.
3.3.2 Fiestas
Es el acompañante de las papas con cuy preparados en los matrimonios, bautizos, y fiestas sacramentales.
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señal de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 16: Quinua

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 16	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Quinua	
1.6 Nombre científico: <i>Chenopodium quinoa</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
<p>La luna para los agricultores es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. ○ Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. ○ Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. ○ Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. <p>Se prepara la tierra con abono de ganado, cuy, conejo, gallinas y de cerdo desde que la anterior siembra este en tiempo de cosecha. Cuando falte alrededor de 15 días para la siembra de afloja</p>	

la tierra con azadones o mediante el contrato del servicio de un tractor, que realiza hendiduras longitudinales o surcos en la tierra.
3.1.2 Gastronomía
○ Sopa de quinua: plato cotidiano que se prepara con papas, patas de cerdo, leche, zanahoria y cebolla larga.
3.1.3 Medicina tradicional
○ Consumir quinua dos veces a la semana previene el cáncer de colon, diabetes.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Antes de la siembra, y sabiendo que las semillas de la quinua son muy pequeñas, se necesita llevar a cabo una buena preparación del terreno, para ayudar a la germinación de la semilla. Se coloca las semillas en hileras de 0,8 a 1,2 centímetros, el riego es necesario siembre y cuando no se presenten lluvias, es necesario regar la tierra con abono en períodos secos, evitando arruinar a la planta.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Frutas

Ficha N° 17: Capulí

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 17	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Capulí	
1.6 Nombre científico: <i>Pronus serotina</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
Para	
3.1.2 Gastronomía	

<ul style="list-style-type: none"> ○ Jucho: es una bebida tradicional consumido en los meses de febrero, marzo y abril, se lo prepara con una mezcla de harina de maíz negro y azúcar, también puede añadirse fresas y naranjilla. ○ Mermelada de capulí: es un dulce consumido en los meses cuando el fruto esté maduro, es consumido con pan de sal.
3.1.3 Medicina tradicional
<ul style="list-style-type: none"> ○ La infusión de las hojas se utiliza para calmar los cólicos y molestias del reumatismo. ○ Es efectivo para aliviar la gripe, por sus propiedades expectorantes alivia la tos, ahogo, y la bronquitis.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos
3.2.5 Dichos
<ul style="list-style-type: none"> ○ Para que el capulí sea dulce y carnosos hay que colocar en sus ramas un animal muerto (gatos, cachorros). ○ Hay que golpear con un cinturón o sogas el tallo del árbol para que sus frutos sean dulces
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Los árboles de capulí son sembradas para marcar los linderos de los lotes, cuando están en época de crecimiento se le cortan las ramas, es un árbol independiente, por lo que escasas veces necesita deshierba, abono, cuidado y agua.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 18: Granadilla

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 18	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Granadilla	
1.6 Nombre científico: <i>Passiflora ligularis</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	

3.1.2 Gastronomía
<ul style="list-style-type: none"> ○ Jugo de granadilla: es una bebida cotidiana de la localidad, se licúa la granadilla con la pulpa y posteriormente se lo pasa por un colador y se añade azúcar al gusto.
3.1.3 Medicina tradicional
<ul style="list-style-type: none"> ○ Su consumo directo o en jugos previene el estreñimiento, malestares de la gastritis y la acidez, el consumo de sus pepas aporta al cuerpo un alto contenido de fósforo, hierro, calcio, fibra, carbohidratos, vitaminas y proteínas.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.6 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Para la siembra se recomienda extraer las semillas de frutos sanos, antes de la siembra se recomienda la construcción de una enramada. Posteriormente se efectúa la poda de las ramas que no producen, se controla las malezas y se fertiliza las plantas con abono orgánico.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 19: Pera

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 19	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Pera	
1.6 Nombre científico: <i>Pyrus communis</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La pera puede ser sembrada en cualquier época del año, pero especialmente en los meses de septiembre hasta diciembre.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Se la consume directamente, también es colocada en ensaladas acompañadas de choclo, arveja y mayonesa. 	

3.1.3 Medicina tradicional
<ul style="list-style-type: none"> o La pera tiene un alto contenido de agua, la combinación de la banana y la pera en un jugo garantizan un correcto funcionamiento del sistema digestivo, adelgazamiento, elimina el colesterol e hidrata al cuerpo.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos:
<p>Existía un hombre que tenía cuatro hijos y trataba de enseñarles a no juzgar a las personas antes de conocerlas. Un día decidió enviar a su hijo mayor a ver un árbol de peras de su finca en invierno, su otro hijo vio el árbol de peras en primavera, el siguiente en verano y el hijo menor en otoño. Cuando regresaron le contaron a su padre lo que habían visto.</p> <p>El hijo mayor mencionó que el árbol era horrible, doblado y retorcido.</p> <p>El segundo comentó que el árbol estaba verdes y lleno de promesas.</p> <p>El tercer hijo dijo que estaba cargado de flores, que tenía aroma muy agradable y que era hermoso y el último de los hijos comentó que estaba maduro y marchitándose de tanto fruto.</p> <p>Entonces el padre dialogó con sus hijos y dio la razón a todos sus hijos, porque ellos solo habían visto una de las estaciones de la vida del árbol.</p> <p>Entonces concluyo diciendo que juzgar a un árbol, a una persona, sólo por ver una de sus etapas no es de humanos, pues primero hay que entender, amar y saber conocerlas, pero tampoco sabiendo eso tenemos derecho a juzgarlas.</p>
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas: no se registra
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
<p>Antes de sembrar la pera es necesario prepararla mediante el arado, es necesario instalar rodrigones para mantener la planta erguida, se poda la planta y se debe abastecer de agua especialmente los meses de sequía, fertilizar con abonos orgánicos, y cuidar a la planta de plagas y enfermedades.</p>
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
<p>Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.</p>

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 20: Tomate de árbol

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO
1.2 Ficha: 20
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés
1.4 Revisado por:
1.5 Nombre vulgar: Tomate de árbol
1.6 Nombre científico: <i>Cyphomandra betaceae</i>
2. LOCALIZACIÓN

2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
Puede sembrarse en cualquier época del año, es rico en potasio, fibra y vitaminas A, B, C y K.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Jugo: es una bebida cotidiana, se licúa el tomate pelado, añadiendo agua y azúcar al gusto. ○ Ají: es preparado para acompañar el plato tradicional de las papas con cuy, papas con pollo, y también en comidas cotidianas. ○ Batidos: preparado con leche y azúcar al gusto consumido como desayuno. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Su consumo previene infartos y enfermedades en el cerebro. El consumo de su fruto en ayunas ayuda a prevenir la gripe, y para todos los problemas hepáticos. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas: no se registra	
3.2.4 Mitos: no se registra	
3.2.5 Dichos: no se registra	
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos	
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales	
En las bajas temperaturas y heladas se debe cuidar de manera especial al tomate de árbol ya que podrían secar o matar a la planta. Hay que abonarlo una vez al año y mover la tierra, evita que las raíces se pudran. También es conveniente podarlo al menos dos veces al año.	
3.3.2 Fiestas	
Es el acompañante ideal de las papas con cuy, preparadas en matrimonios, bautizos, fiestas sacramentales y otras.	
3.3.3 Cánticos: no se registra	
3.3.4 Ritos	
Antes de iniciar con la siembra se hace la señal de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.	

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 21: Uvilla

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 21	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Uvilla	
1.6 Nombre científico: <i>Physalis peruviana</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera

3. SABERES CULTURALES
3.1 Conocimientos y usos relacionados
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional
Es recomendable sembrar la planta de uvilla en lugares donde no se presente vientos, en los meses de diciembre a mayo.
3.1.2 Gastronomía
<ul style="list-style-type: none"> ○ Batidos: es consumido por los pobladores de la localidad, especialmente los niños. ○ Jugos: consumido por los pobladores de las fincas, no es necesario colocar azúcar.
3.1.3 Medicina tradicional
<ul style="list-style-type: none"> ○ Zumo de uvilla: elimina la rojez, la irritación de los ojos. ○ Su consumo es ideal para diabéticos, elimina parásitos intestinales, resuelve problemas de próstata.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas
La uvilla es la fruta conocida por los incas. Esta fruta es nativa de Perú y llegó a Ecuador como un fruto silvestre, porque sus semillas se dispersan con facilidad. Era considerada como una maleza en las plantaciones de fréjol, maíz, trigo y cebada, pero con el pasar del tiempo ha sido considerada como la fruya mejor proyectada en Europa.
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos
Los niños menores de 3 años no pueden consumir uvillas porque se quedan sin habla.
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Se realiza la deshierba para que las malas hierbas no envuelvan a la tuna y consuman todos los nutrientes de la tierra.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 22: Tuna

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 22	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Tuna	
1.6 Nombre científico: <i>Opuntia ficus indica</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera

3. SABERES CULTURALES
3.1 Conocimientos y usos relacionados
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional
La tuna puede ser sembrada en cualquier época del año, pero empieza a producir en el mes de febrero-marzo.
3.1.2 Gastronomía
<ul style="list-style-type: none"> ○ Jugo de tuna: se lo realiza en épocas cuando la tuna abunda ○ Jugo de nopal: puede ser preparado diariamente, se lo combina con frutas como: piña, toronja, y ramas de perejil.
3.1.3 Medicina tradicional
<ul style="list-style-type: none"> ○ Su consumo en jugos o fruta es ideal para combatir el colesterol, sus semillas reducen problemas de estreñimiento, combate la gastritis, reduce grasas.
3.2 Tradiciones y expresiones orales
3.2.1 Cuentos: no se registra
3.2.2 Historia local: no se registra
3.2.3 Leyendas
<p>Antes de la llegada de los españoles al imperio incaico ocurrió un hecho muy interesante, se cuenta que hasta el día de hoy una mañana muy hermosa la autoridad con máximo poder mandó a los incas a realizar expediciones en busca de nuevos ingredientes culinarios.</p> <p>El inca ordenó llamar al guerrero mas valiente y leal de su ejército, Apu. El inca le dijo que en las expediciones encontraron plantas con espinas que provocan un dolor terrible al tener contacto con ellas, además de estar protegidas por una enorme serpiente que ataca al que se aproxima a ella, entonces Apu le contestó muy seguro de sí mismo, “destruiré ese monstruo y vengaré la muerte de mis hermanos”.</p> <p>Apu arma un plan y manda al guerrero más ágil a que conduzca a la gran serpiente a una hoguera, preparada por otros miembros del ejército. Una vez ahí, un soplido de la astuta serpiente frustra el plan. Luego lanza su veneno a Apu quien cae adormecido. Entonces, Chunta el guerrero más fuerte, toma a la serpiente del vientre y la lanza contra el cactus. Al intentar escapar la víbora se enreda en la espinosa planta y muere. Los guerreros llevaron la cabeza de la serpiente al Inca a fin de tranquilizar a la población y aprovecharon para llevar un gajo de la planta que los salvó de la muerte y que no tardó en ramificarse a lo largo de la región y en regalar su delicioso fruto, desde ese entonces se disfruta la tuna (CENDA, 2020).</p>
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.5 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Adecuar el suelo para la siembra, fertilizar al menos una vez al año.
3.3.2 Fiestas: no se registra
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.1.4.2. Especies pecuarias

Ficha N° 23: Ganado lechero

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 23	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Ganado lechero	
1.6 Nombre científico: <i>Bos taurus</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La alimentación del ganado es variada, en especial pastos, alfalfa, avena, hoja de maíz, desechos, etc. No se debe dar de comer al ganado hierba mojada, porque se enferman.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sopas, tripas asadas, carne asada, Bistec de carne 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Es la primera carne que los niños de 6 meses en adelante pueden consumir, previene la anemia, proporciona energía al cuerpo. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas: no se registra	
3.2.4 Mitos: no se registra	
3.2.5 Dichos	
No hay que dejar que ningún animal toree a la vaca porque puede arrojar al ternero.	
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos	
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales	
Ordeñar (sacar la leche) en las noches y en la mañana. En ciertos casos de amarra las patas traseras de la vaca para que no patee al momento de extraer la leche.	
3.3.2 Fiestas	
En festividades realizadas en honor al Señor de La Calera se realizan platos en sus distintas preparaciones como: tripas, tortillas (carne frita), papas fritas (carne frita), en los matrimonios era común ver a vendedoras de tortillas con carne frita.	
3.3.3 Cánticos: no se registra	
3.3.4 Ritos	
Al momento de ordeñar se dice la siguiente frase “sho sho, lechecita, lechecita” para tener la mayor cantidad de litros de leche.	

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 24: Porcinos

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 24	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Cerdos	
1.6 Nombre científico: <i>Sus domesticus</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
Al momento de la compra de esta especie se le observan las patas y los glúteos, si son gruesos quiere decir que su carne será abundante. Aunque depende mucho de la alimentación, no se debe comprar demasiados productos preparados como la granza o desperdicios de productos fabricados, esto hace que no se produzca carne, sino manteca.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Papas con fritada, hornado, mote, acompañante de sopas, asados acompañado de choclos, papas, habas y ensaladas. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Es adecuado para el crecimiento y desarrollo de los niños y adultos, previene enfermedades cardiovasculares, fortalece los huesos y combate la anemia. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas: no se registra	
3.2.4 Mitos: no se registra	
3.2.5 Dichos	
No se debe comer carne si tienes heridas especialmente cuando se extraen las muelas de juicio.	
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos	
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales	
Se crían cerdos para ser vendidos en la plaza o para hacer carne y para obtener crías.	
3.3.2 Fiestas	
En las fiestas realizadas en honor al Señor de La Calera, programas de ayuda (hornado solidario), matrimonios, bautizos y en fiestas sacramentales.	
3.3.3 Cánticos: no se registra	
3.3.4 Ritos: no se registra	

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 25: Pollos de engorde

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO
1.2 Ficha: 25

1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Pollos de engorde	
1.6 Nombre científico: <i>Gallus gallus domesticus</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La alimentación de los pollos de engorde es específicamente crecimiento en el primer mes, engorde y morochillo.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Papas con pollo frito y asado, sopas, consomé, sopa de menudencia, parrilladas, son preparadas cotidianamente y en fechas especiales. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Su consumo previene cataratas, mejora el sistema nervioso, previene migrañas, elimina el colesterol, artritis y osteoporosis. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas: no se registra	
3.2.4 Mitos: no se registra	
3.2.5 Dichos: no se registra	
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos	
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales	
La crianza de pollos en su mayoría es para la comercialización y autoconsumo. Se coloca cebolla con limón en el agua para prevenir gripes que matan a los pollos. Se coloca ramas de eucalipto en lugares cercanos a los pollos para evitar algún mal o enfermedad.	
3.3.2 Fiestas	
En matrimonios, bautizos, celebración de sacramentos, celebraciones en honor al Señor de La Calera.	
3.3.3 Cánticos: no se registra	
3.3.4 Ritos: se limpia con hierbas el lugar donde se colocará a los pollos para alejar las malas vibras.	

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 26: Cuyes

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 26	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Cuy	
1.6 Nombre científico: <i>Cavia aparea aparea</i>	

2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
Es el principal producto que predomina en la localidad, se separa en distintos lugares a los machos, hembras, cuyes pequeños. Para su reproducción alternan los cuyes machos, se los deja solo una noche. Se alimentan de pasto, alfalfa, hojas de maíz, zanahoria, etc.	
3.1.2 Gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Papas con cuy: consumido en fiestas especiales, especialmente en finados, Pascua de Resurrección, matrimonios. ○ Locro de cuy, caldo de cuy, caldo de tripas, ají de cuy. 	
3.1.3 Medicina tradicional	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Limpias de cuy para saber la enfermedad de las personas. ○ El consumo de cuy previene enfermedades cardiovasculares, debido a su bajo nivel en grasa es recomendable para niños, jóvenes y adultos. 	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos	
<p>El zorro y el cuy, en su versión base relata las ocurrencias de un astuto cuy que logra engañar a un zorro para huir de su suerte. Inicialmente un campesino descubre al cuy destrozando su alfalfar, por lo que lo amarra a una estaca para cocinarlo y comérselo al día siguiente como castigo. El zorro pasa por ahí y se sorprende de verlo atado, entonces el cuy le hace creer que el campesino lo amarró para hacer que se case con su hija y que además lo quería obligar a comer gallinas. Así el zorro, ni corto ni perezoso le ofrece al cuy cambiar de lugar y es amarrado a la estaca para ser él quien se case con la hija y se coma las gallinas. Sin embargo, a la mañana siguiente descubre la mentira del cuy cuando recibe una paliza del campesino, quien esperaba encontrar a su próximo almuerzo y no a un crédulo zorro en su lugar.</p> <p>Luego de ser soltado, el zorro busca al cuy por todas partes y al encontrarlo vuelve a caer en sus artimañas, dos o hasta tres veces según la versión. En una de ellas, el zorro encuentra al cuy y se dispone a comérselo, pero el cuy lo convence de que está sosteniendo una inmensa piedra y si se mueve de ahí, el mundo se vendrá abajo. El zorro lo ayuda a sostenerla mientras el cuy supuestamente va a pedir ayuda, pero pasan las horas y el zorro ya no tiene más fuerzas, así que suelta la piedra y al ver que no pasa nada nota que nuevamente fue engañado por el cuy. La siguiente vez lo encuentra cavando un hueco en la tierra y el cuy le hace creer que se viene una lluvia de fuego, por lo que está cavando ese hueco para meterse ahí y salvarse del fuego, es cuando el zorro decide meterse al hoyo en su lugar para ser él quien se salve. Después de días de inanición sale del hoyo y al ver todo igual vuelve a caer en la cuenta de que fue engañado una vez más (Casa de la Literatura Peruana [CLP], 2017).</p>	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas: no se registra	
3.2.4 Mitos: no se registra	
3.2.5 Dichos: no se registra	
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos	
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales	

La crianza de cuyes es a través de jaulas, o casas de madera, específicamente para autoconsumo.
3.3.2 Fiestas
Finados, Pascua de resurrección, matrimonios y en fiestas en honor al Señor de La Calera.
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos: no se registra

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Ficha N° 27: Gallinas ponedoras

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha: 27	
1.3 Elaborado por: Deysi Avilés	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar: Gallina ponedora	
1.6 Nombre científico: <i>Gallus domesticus</i>	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia: Eloy Alfaro	2.2. Comunidades/Barrio: La Calera
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
La crianza de esta especie es específicamente para el autoconsumo de su carne al igual que sus huevos.	
3.1.2 Gastronomía	
○ Caldo de gallina, bistec de gallina.	
3.1.3 Medicina tradicional	
○ El caldo de gallina es consumido para levantar las defensas, sus cartílagos aumentan el colágeno en el cuerpo, por su alto contenido en proteína lucha contra la artritis y la osteoporosis.	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos: no se registra	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.3 Leyendas	
<p>Hace muchos años, cuando la fuente de Punyaro solo era un espacio pantanoso con pogyos, adonde las personas de la ciudad de Otavalo acudían para abastecerse de agua o bañarse, se hablaba de un personaje particular y misterioso llamado “la gallina de oro”</p> <p>Hace muchos años, cuando la fuente de Punyaro solo era un espacio pantanoso con pogyos, adonde las personas de la ciudad de Otavalo acudían para abastecerse de agua o bañarse, se hablaba de un personaje particular y misterioso llamado “la gallina de oro”.</p> <p>Algunos vecinos decían que la habían visto cerca del lugar, brillando como oro, pero nadie sabía a ciencia cierto si esto era verdad.</p>	

<p>La gente mayor aconsejaba a los menores de la siguiente manera: “Si ves a la gallina con unos pollitos resplandeciendo como el sol, sácate rápido la chalina o el saco y cógela enseguida porque se convertirá en oro”.</p> <p>Mariano Pineda, un niño de 7 años que vivía en el barrio San Blas, en la ciudad de Otavalo, cuando su padrastro lo retaba, acudía a la casa de su tía Manuela, ubicada en el barrio vecino de Punyaro para dormir allí durante la noche.</p> <p>Una noche, al cruzar por unos terrenos cerca de las vertientes, el muchacho se sorprendió, no podía creer lo que sus ojos veían: era una gallina dorada que estaba acompañada de muchos pollitos que resplandecían como si fuesen luciérnagas.</p> <p>Mariano, al ver que era perseguido por este grupo de extraños seres, pegó un grito del susto y salió corriendo.</p> <p>Al llegar a la casa de su tía Manuela. con una cara pálida y entre dientes, el niño apenas le pudo contar lo sucedido. Su tía, muy creyente de estos fenómenos, le dijo: “¡Tenías que sacarte el saco y tapparla junto a sus pollitos para que se convirtiera en oro! Pero lo que sí tendrás es mucha suerte en la vida y serás un hombre de bien, como todas aquellas personas que la han visto alguna vez”.</p> <p>Así fue. Mariano Pineda llegó a triunfar en la vida, convirtiéndose en uno de los compositores y músicos más destacados no solo del entorno, sino también fuera de él (EL UNIVERSO, 2017).</p>
3.2.4 Mitos: no se registra
3.2.6 Dichos: no se registra
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales
Son criados en cada casa para el autoconsumo de su carne y sus huevos.
3.3.2 Fiestas
Matrimonios, bautizos y fiestas sacramentales
3.3.3 Cánticos: no se registra
3.3.4 Ritos
El caldo de gallina es consumido en la dieta después del parto para recuperar energías.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2. Evaluación de la viabilidad comercial y técnica del producto

4.2.1. Estudio de mercado

4.2.1.1. Análisis de la oferta

- Análisis de la oferta actual

Para analizar la oferta actual de las fincas donde se diseñará el producto de agroturismo se realizó salidas de campo, mediante la técnica de observación directa, se pudo determinar lo siguiente:

Tabla 33-4: Análisis de los servicios turísticos

Finca	Servicio	Descripción del servicio	Estado
Finca del Río	Hospedaje Hospedería familiar	Cuenta con 7 dormitorios, 3 de ellos no son ocupados, una cocina, espacio para una sala, terraza, un baño y una ducha. Así también abastece los siguientes servicios básicos: agua, energía eléctrica, alcantarillado. No cuenta con servicio de internet ni líneas telefónicas	Bueno: presenta desgaste y deterioros menores

Realizado por: Avilés, D., 2022.

En la finca del Río también presenta huertos de producción agrícola y áreas de producción pecuaria, así también a su lado derecho se presenta una de las manifestaciones culturales inventariadas, denominada mingas de la acequia Doctor Alejandro Paz Maldonado.

En cuanto a la finca Faldiguera se produce mayormente el maíz, y en un mínimo porcentaje el chocho, la arveja, el zapallo y el zambo. Por otro lado, la finca La Cuadra presenta en su mayoría áreas de pastoreo, y un área pequeña para la producción de productos agrícolas como: quinua, papa, maíz, fréjol, habas y chochos. Así también se presenta a su lado derecho un atractivo inventariado con denominación Río Pumacunchi.

Dentro de las tres fincas se encuentran 10 agro productores, que son portadores de las manifestaciones culturales enfocado a la producción agropecuaria, gastronomía y transformación de materia prima en productos elaborados. No se practica ninguna actividad turística dentro de las tres fincas, puesto que no sea visto como fuente de desarrollo a la actividad turística.

Tabla 34-4: Análisis de facilidades turísticas

Finca	Facilidad	Descripción de la facilidad turística	Estado
Finca La Cuadra	Sendero La Cuadra	Para poder llegar a la Finca La Cuadra es necesario tomar un sendero de 0,25 km que lleva el mismo nombre. Es un sendero recto, no presenta dificultades siempre y cuando el día no presente lluvias, caso contrario el sendero se llena de lodo, es posible caminar siempre y cuando cuentes con botas de caucho. Durante el recorrido por la finca se puede observar huertos agrícolas, árboles de capulí, áreas de pastoreo, aves y animales de corral, especialmente ganado vacuno. El tiempo de recorrido es de aproximadamente 5 minutos.	Bueno: presenta desgaste y deterioros menores

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Análisis de la oferta complementaria

La planta turística del cantón Latacunga consta de establecimientos turísticos que brindan servicios de hospedaje, alimentos y bebidas, operación e intermediación, recreación y esparcimiento, la información se detalla a continuación excluyendo la planta turística de la parroquia Eloy Alfaro.

Tabla 35-4: Establecimientos de alojamiento

Clasificación	N° de establecimientos	Plazas totales
Hoteles	16	646
Hostales	18	407
Hosterías	7	272
Refugios	2	58
Casa de huéspedes	1	6
Hacienda turística	1	35

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El cantón Latacunga cuenta con 45 establecimientos que pueden ofertar el servicio de alojamiento con 1424 plazas totales.

Tabla 36-4: Establecimientos de alimentos y bebidas

Clasificación	N° de establecimientos	Plazas totales
Restaurante	77	3594
Cafeterías	18	656
Bar	14	648
Discotecas	8	876
Fuente de soda	3	64

Realizado por: Avilés, D., 2022.

En cuanto a establecimientos de alimentación, el cantón cuenta con 120 establecimientos y con 5838 plazas totales.

Tabla 37-4: Establecimientos de operación e intermediación

Clasificación	N° de establecimientos
Agencias de viajes duales	4
Agencia de viajes internacional	4
Operador turístico	11

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 38-4: Establecimientos de recreación y esparcimiento

Clasificación	N° de establecimientos	Plazas totales
Intermediación	9	1192
Parques de atracciones estables	5	316

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Con respecto a los establecimientos de recreación y esparcimiento el cantón Latacunga cuenta con 14 establecimientos y 1508 plazas totales.

- Análisis de la oferta sustitutiva (competencia)

Tabla 39-4: Análisis de la competencia turística con relación a productos agroturísticos

Productos	Ubicación	Atractivos	Hospedaje	Alimentación	Guianza	Actividades	Recorridos del proyecto	Servicios básicos disponibles
Hacienda El Porvenir	A 4km del ingreso Norte al Parque Nacional Cotopaxi, Machachi 171110	Se encuentra rodeada por 4 volcanes incluido el Cotopaxi, cuenta con una granja en funcionamiento, área de pesca para truchas, ecosistemas de páramo, es cercano al Parque Nacional Cotopaxi.	Ofrece diferentes tipos de habitaciones: - Suites - Tradicional - Machai	En sus platos reflejan productos andinos y la cultura de la familia ecuatoriana. Cuentan con un restaurante cuya cocina resalta ingredientes locales, incorporando recetas tradicionales e internacionales. Cuenta con: Platos a la carta Platos tradicionales Opciones vegetarianas	Las personas de la localidad han sido capacitadas para la práctica de distintas actividades	- Cabalgata - Clases de cocina en familia - Picnic - Camping - Curso de cuerdas altas - Ciclismo - Senderismo - SPA	- Parque Nacional Cotopaxi - Reserva forestal Pasochoa - Sendero amarillo - Mirador Guardianes del Volcán - Alturas del Rumiñahui - Refugio del Búho Chusigmachai	Las instalaciones cuentan con: - Agua potable - Energía eléctrica - Internet - Alcantarillado También cuentan con paneles solares.
La Granja del tío Mario	Pomasqui Barrio Santa Rosa, Av. Simón Bolívar- Quito	Cuenta con atractivos naturales como bosques, montañas, manifestaciones culturales, pero no se encuentran inventariadas	No cuenta con el servicio	Cuenta con un restaurante, donde se ofrece comida rápida y comida tradicional	Los miembros de la familia han sido capacitados para guiar a los turistas en relación a las actividades	- Cabalgata - Paseo en tractor - Senderismo - Observación e interacción con animales de granja - Camping	- Visita a los animales de la granja - Recorrido en tractor por áreas agrícolas	Sus instalaciones cuentan con: - Agua potable - Energía eléctrica - Alcantarillado
Análisis de la competencia turística a nivel local								

Complejo turístico Agua Luna	A 3 cuadras después del templo Señor de La Calera	No cuenta con ningún atractivo natural ni cultural.	No cuenta	Brinda el servicio de alimentación, platos tradicionales y a la carta. Además, brinda el servicio de recepción.	No cuenta.	Cuenta con espacios verdes donde se puede realizar: picnic, camping. Cuenta con 2 piscinas, y 8 duchas, dispone de una cancha de vóley y una cancha de fútbol de 30 m ² cada una.	No cuenta	Las instalaciones cuentan con: - Agua potable - Energía eléctrica - Internet - Alcantarillado
---------------------------------	---	---	-----------	---	------------	--	-----------	---

Realizado por: Avilés, D., 2022

La Hacienda El Porvenir fue tomado como competencia puesto que cuenta con altos estándares de calidad en cuanto al servicio de hospedaje, alimentación y en cada una de ellas se plantea buenas prácticas, generando un alto porcentaje de captación de turistas. Por otro lado, la granja del tío Mario presenta similitud en cuanto a las actividades que se desarrolla, su nicho de mercado son los niños, pero también pueden acudir personas adultas. Por lo que, los dos proyectos de agroturismo son considerados como competencia, el primer proyecto es un enfoque a donde se quisiera llegar y sobrepasar, y el proyecto dos presenta el manejo adecuado de sus actividades en cuanto a la agricultura y ganadería.

Así también se consideró tomar como competencia al complejo turístico Agua Luna porque es el sitio más visitado a nivel local. Y se espera generar alianzas estratégicas con el complejo para que sus clientes se relacionen con la granja y consuman los servicios y actividades diseñadas para su desarrollo.

4.2.1.2. Análisis de la demanda

○ Segmentación de mercado

Se segmentó el mercado según el número de turistas nacionales que visitaron el Parque Nacional Cotopaxi, siendo uno de los lugares más visitados en la ciudad de Latacunga.

○ Universo de estudio

Se tomó como universo de estudio a los 141 489 turistas nacionales que ingresan al Parque Nacional Cotopaxi en el año 2019 (Sistema Nacional de Áreas Protegidas del Ecuador [SNAP], 2019).

○ Muestra

Se utilizó la fórmula de muestras finitas, por lo cual se obtuvo el número de encuestas a aplicar a los turistas nacionales.

La técnica empleada fue la encuesta (ver anexo B), utilizando como instrumento el cuestionario, se detalló preguntas cerradas para lograr levantar información respecto a las características sociográficas, psicográficas y motivacionales de la demanda.

Donde:

n: tamaño de la muestra

N: universo de estudio

e: margen de error 0,05

z: nivel de confianza 1,65

p: probabilidad de éxito 0,5
 q: probabilidad de fracaso 0,5

o Cálculo de la muestra para turistas nacionales

$$n = \frac{N(p * q)}{(N - 1) \left(\frac{e}{Z}\right)^2 + (p * q)}$$

$$n = \frac{141\,489 (0,5 * 0,5)}{(137030 - 1) \left(\frac{0,05}{1,65}\right)^2 + (0,5 * 0,5)}$$

$$n = 272$$

El número total de encuestas a aplicar a los turistas nacionales son 272.

o Turistas nacionales

Tabla 40-4: Género de turistas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	149	55%
Femenino	123	45%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El 55% de la demanda nacional se encuentra constituida por el género masculino, y el 45% por el género femenino, lo que permite identificar que los paquetes deben contar con actividades para los dos géneros.

Tabla 41-4: Edad

Variable	Frecuencia	Porcentaje
16-25 años	49	18%
26-35 años	75	28%
36-45 años	84	31%
46-55 años	37	14%
56 años o más	27	10%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El rango de edad que predomina es 36 a 45 años que representa el 31%, el 28% se ubica entre los 26 a 45 años, el 18% se encuentran en un rango de 16 a 25 años, el 14% representa al rango 46 a 55 años y 10% restante son de 56 años en adelante.

Tabla 42-4: Procedencia

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Pichincha	74	27%
Cotopaxi	69	25%
Chimborazo	38	14%
Tungurahua	29	11%
Imbabura	15	6%
Guayas	15	6%
Manabí	11	4%
Azuay	9	3%
Bolívar	7	3%
El Oro	5	2%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Los turistas de mayor afluencia son de la provincia de Pichincha con el 27%, seguida de la provincia de Cotopaxi con el 25%, existe una diferencia del más de 5% de las ciudades restantes. Existe una mínima diferencia entre las provincias de Imbabura, Manabí, Azuay, Bolívar y el Oro.

Tabla 43-4: Nivel de instrucción

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Primaria	29	11%
Secundaria	63	23%
Universidad	156	57%
Posgrado	7	3%
Doctorado	4	1%
Ninguna	13	5%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El nivel de instrucción predominante es la universidad con el 57%, seguida por la secundaria con el 23%, la primaria representa el 11%. Existe una mínima diferencia entre los siguientes niveles: posgrado, doctorado, y ningún estudio terminado.

Tabla 44-4: Cargo ocupacional del turista

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Ama de casa	19	7%
Estudiante	53	19%
Artesano y trabajador cualificado de las industrias	57	21%
Jubilado/retirado/pensionado	11	4%
Director/a de empresas y administraciones públicas	29	11%
Director/a de empresas privadas	9	3%
Empleado/a de tipo administrativo	23	8%
Trabajadores no cualificados	13	5%
Trabajador/a de servicio de restauración y comercio	39	14%
Fuerzas armadas	2	1%
Desempleado	17	6%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El cargo ocupacional que predomina en el turista es, artesano y trabajador cualificado de las industrias con un 21%, el 19% son estudiantes, el 14% representa a trabajadores de restauración y comercio, el 11% son directores de empresas y administraciones públicas. Existe una diferencia del 1% entre cada uno de los siguientes cargos ocupacionales: empleado de tipo administrativo, ama de casa, desempleado, trabajadores no cualificados, director de empresas privadas y fuerzas armadas.

Tabla 45-4: Cargo ocupacional del turista

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Viajes y aventura	84	31%
Visita a familiares	52	19%
Gastronomía	13	5%
Compras	6	2%
Negocios	42	15%
Descanso	64	24%
Salud	11	4%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El turista se desplaza de su entorno habitual principalmente por aventura que representa el 31%, seguido por descanso con un 24%, por lo que se debería considerar una diversificación de la oferta para responder a las motivaciones de la demanda.

Tabla 46-4: Acompañante del viaje

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Solo	15	6%
En pareja	26	10%
Con amigos	64	24%
En familia	167	61%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Los turistas realizan sus viajes en familia que representa el 61%, seguido por los grupos de amigos con el 24%, lo cual define el tipo de actividades a desarrollarse en las distintas fincas agroturísticas.

Tabla 47-4: Disposición de los turistas para realizar actividades de turismo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	229	84%
No	43	16%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La aceptación de realizar actividades de turismo es de un 87% y el 13% no lo desea, lo que muestra la viabilidad en la generación de oferta turística en la localidad.

Tabla 48-4: Temporada de viaje

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Fin de semana	39	14%
Vacaciones	146	54%
Feriados	87	32%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Las temporadas en que los turistas realizan sus viajes son, vacaciones que representa el 54%, seguido por los feriados con el 32%, y el 14% restante a los fines de semana.

Tabla 49-4: Consideración del turista a la hora de escoger un viaje

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Actividades	157	29%
Atractivos	192	35%
Hospedaje y alimentación	103	19%
Gasto por persona	92	17%
Total	544	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La frecuencia de cada variable cambia puesto que los turistas eligieron dos opciones, el 35% de los turistas consideran la visita a los atractivos turísticos a la hora de realizar un viaje, seguido por las actividades con el 29%, el 19% en hospedaje y alimentación y el 17% restante en gasto por persona.

Tabla 50-4: Conocimiento de agroturismo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	174	64%
No	98	36%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El 64% de los turistas tienen conocimiento sobre el agroturismo, por lo que se debe considerar la creación de un plan de publicidad para dar a conocer sobre el producto a ofertar.

Tabla 51-4: Conceptos el turista relaciona con el agroturismo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Naturaleza y paisaje	105	13%
Huertos y cultivos	214	26%
Descanso y relax	93	11%
Gastronomía local	77	9%
Animales de granja	98	12%
Actividades campestres	198	24%
Cultura y tradiciones populares	31	4%
Total	816	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La frecuencia de cada variable cambia ya que los turistas eligieron tres respuestas, el concepto que predomina son huertos y cultivos con el 26%, seguido por actividades campestres con el 24%, mientras que en un menor porcentaje se encuentra la cultura y tradiciones populares con el 4%.

Tabla 52-4: Actividades que le gustaría realizar al turista en la práctica del agroturismo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Visitar huertos orgánicos	241	22%
Recolectar frutas y verduras	203	19%
Participar en la elaboración de quesos	109	10%
Participar en la elaboración del pan tradicional	149	14%
Participar en la cotidianidad de la gente local	93	9%
Conocer e interactuar con animales domésticos	213	20%
Conocer el proceso de elaboración de compost y humus	80	7%
Total	1088	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La frecuencia de cada variable cambia puesto que los turistas eligieron 4 opciones, la actividad que predomina es la visita a huertos orgánicos con el 22%, el 20% de los turistas desean conocer e interactuar con animales domésticos, el 19% desea recolectar frutas y verduras, no existe gran diferencia entre las actividades: participar en la elaboración de quesos y pan tradicional, participar en la cotidianidad de la gente local, y conocer el proceso de elaboración de compost y humos, por lo cual dichas actividades deben ser consideradas a la hora de realizar paquetes turísticos.

Tabla 53-4: Actividades complementarias que al turista le gustaría realizar

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Camping	164	20%
Picnic	87	11%
Cabalgata	142	17%
Pesca deportiva	203	25%
Caminatas	162	20%
Compra de productos locales	58	7%
Total	816	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La frecuencia de cada variable cambia ya que los turistas eligieron tres opciones, la actividad complementaria que predomina es la pesca deportiva con el 25%, y en un mínimo porcentaje la compra de productos locales con el 7% del total.

Tabla 54-4: Tipos de servicios a considerar en diseño del producto

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Hospedaje	290	36%
Alimentación	322	39%
Guianza	126	15%
Transporte	78	10%
Total	816	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La frecuencia de cada variable cambia puesto que el turista eligió tres opciones, el 39% de turistas consideran que la alimentación es el tipo de servicio a considerar en el diseño del producto, seguido por el hospedaje que representa el 36%, entre los servicios: guianza y transporte existe una diferencia del 5%, por lo que se debe consideró la integración de estos servicios en el producto de agroturismo.

Tabla 55-4: Tipo de alimentación preferida por el turista

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Típica/Tradicional	181	67%
A la carta	65	24%
Vegetariana	7	3%
Internacional	19	7%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El 67% de los turistas prefieren consumir platos típicos o tradicionales, el 24% platos a la carta, el 7% comida internacional y el 3% comida vegetariana, por lo cual se tomó en consideración las tres opciones de comida para que sean incluidas en el menú a ofertar.

Tabla 56-4: Tiempo disponible para la visita

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Menos de un día	9	3%
Un día	113	42%
Dos días	101	37%
Tres días o más	49	18%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El 42% de los turistas consideran que el tiempo disponible para la visita es de un día, seguida por dos días con el 37%, y tres días o más con el 18%, por ello se determinó el tiempo de las actividades incorporadas en el producto de agroturismo.

Tabla 57-4: Gasto promedio por persona al día

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Menor a 20 dólares	97	36%
21-30 dólares	93	34%
31-40 dólares	53	19%
41-50 dólares	22	8%
Mayor a 50 dólares	7	3%
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El 36% de los turistas estarían dispuestos a pagar un valor menor a 20 dólares, el 34% de 21 a 30 dólares, el 19% un valor de 31 a 40 dólares, el 8% un valor de 41 a 50 dólares y el 3% mayor a 50 dólares, por lo que se estableció precios a las diferentes actividades o paquetes turísticos que no exceda la capacidad de gasto de los turistas.

Tabla 58-4: Organización de viajes del turista

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Agencia de viajes	11	4%
Independiente	261	96%
Otro	-	-
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El 96% de los turistas organizan sus viajes de manera independiente y el 4% mediante una agencia de viajes.

Tabla 59-4: Medios de información

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Radio	24	9%
Televisión	18	7%
Redes sociales	101	37%
Prensa	3	1%
Internet	57	21%
Amigos o familiares	69	25%
Otro	-	-
Total	272	100%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Los medios que utilizan habitualmente para informarse acerca de la actividad turística son las redes sociales con el 37%, amigos o familiares con el 25%, el internet con el 21%, se debe

expandir información en los distintos medios de información para abarcar mayor número de turistas potenciales con interés de visitar el producto de agroturismo.

o Perfil del turista nacional

Mediante la aplicación de encuestas a los turistas nacionales se obtuvo el siguiente perfil:

Los turistas nacionales son de género masculino (55%) y de género femenino (45%), la edad se encuentra en los rangos de 36-45 años (31%), y 26-35 años (28%), los turistas provienen de las provincias de Pichincha (27%), Cotopaxi (25%), y Chimborazo (14%), el nivel de instrucción que predomina son estudios universitarios (57%) y secundaria (23%), el cargo ocupacional que prevalece es artesano y trabajador cualificado de las industrias (21%) y estudiante (19%).

Los turistas se desplazan de su entorno habitual por aventura (31%) y descanso (24%), viaja en familia (61%) y con amigos (24%), le gustaría realizar actividades turísticas (84%), realizan sus viajes en vacaciones (54%) y feriados (32%), a la hora de escoger un viaje tiene en consideración los atractivos (35%) y las actividades (29%), el (64%) tiene conocimiento del agroturismo, y los conceptos que relacionan con la línea del producto son huertos y cultivos (26%) y actividades campestres (24%), las actividades que les gustaría realizar son las visitas a huertos orgánicos (22%), conocer e interactuar con animales domésticos (20%) y recolectar frutas y verduras (19%), les gustaría realizar actividades complementarias como la pesca deportiva (25%), camping (20%) y caminatas (20%), los servicios que se debería considerar son hospedaje (36%) y alimentación (39%), prefieren degustar comida típica o tradicional (67%), el tiempo de visita es de un día (42%) y dos días (37%) con un gasto promedio de menos de 20 dólares (36%) y de 21-31 dólares (34%), realizan sus viajes de manera independiente (96%) y se informan mediante redes sociales (37%), internet (21%) y radio (9%).

4.2.1.3. Confrontación oferta - demanda

o Determinación de la demanda potencial

Se consideró el porcentaje de turistas nacionales que están dispuestos a visitar el barrio La Calera y realizar actividades turísticas.

Tabla 60-4: Determinación de la demanda potencial

Turistas PNC	141 489	* 84%
DP	118 850	

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Proyección de la demanda

Fórmula:

$$C_n: C_o (1 + i)^n$$

Co: Demanda potencial (118 850)

i: Índice de crecimiento anual de turistas nacionales (1%)

n: Años a proyectarse (1-5)

Tabla 61-4: Proyección de la demanda potencial

Año	Turistas nacionales	Demanda total
2019	118850	118850
2020	0	0
2021	120039	120039
2022	122451	122451
2023	126162	126162
2024	131284	131284
2025	137981	137981

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Proyección de la oferta (competencia)

El barrio La Calera no cuenta con datos estadísticos de turistas, por tal motivo se toma como referencia el número de turistas nacionales que visitan el complejo turístico Agua Luna en el año 2019.

Tabla 62-4: Proyección de la oferta turística

Año	Oferta turística
2019	15600
2020	0
2021	15756
2022	16073
2023	16560
2024	17232
2025	18111

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Proyección de la demanda insatisfecha

Tabla 63-4: Proyección de la demanda insatisfecha

Año	Demanda	Oferta	Demanda insatisfecha
2019	118850	15600	103250
2020	0	0	0
2021	120039	15756	104283
2022	122451	16073	106379
2023	126162	16560	109602
2024	131284	17232	114052
2025	137981	18111	119870

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Cálculo de la demanda objetivo

Para determinar la demanda objetivo utilizó la siguiente fórmula:

$$DO = DI * CM$$

Tabla 64-4: Demanda objetivo

Año	Demanda insatisfecha	Demanda objetivo
2019	103250	1033
2020	0	0
2021	104283	1043
2022	106379	1064
2023	109602	1096
2024	114052	1141
2025	119870	1199

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.2. Plan de mercadotecnia

Los elementos que ayudan a concretar el posicionamiento de una empresa están conformados por las cuatro P del marketing, producto, precio, plaza y promoción o distribución. Pero, de acuerdo a Kotler en su libro “El Marketing se mueve” citado por Tamariz (2015, pp.4-5) menciona que, la tendencia del mercado se orienta hacia la satisfacción del cliente, esta tendencia se encuentra alineada con el ingreso de la tecnología en el servicio. Por ello, el marketing electrónico es el modelo del futuro, modelo utilizado por las empresas para conducirse exitosamente utilizando el internet como herramienta y canal principal. Del mismo modo, Tamariz (2015, p.5) cita la tendencia

identificada por Robert Lauterborn que propone cambiar el enfoque del producto hacia el consumidor, es decir, pasar de las cuatro P, a las cuatro C.

El enfoque de las cuatro C plantea que las compañías que satisfagan las necesidades de los clientes serán denominadas compañías de éxito.

- Cuatro C (4C)
- Cliente: El principal elemento ya no será el producto sino el cliente.
- Comunicación: Interactividad y retroalimentación, canal de comunicación entre la empresa y el cliente.
- Costo: Percepción de los clientes sobre las cargas psicológicas añadidas al producto por desplazamiento, esfuerzo o tiempo invertido, mucho más allá que el precio a pagar.
- Conveniencia: Forma de llegar al cliente de manera rápida.

4.2.2.1. Cliente

- Diseño de la de marca

La marca del producto de agroturismo se diseñó para dejar una huella indeleble, memorable en la mente del cliente, que permita volver a consumir el producto gracias a su diferenciación con respecto a sus competidores. El logotipo GACURIFAL proviene de las iniciales del nombre de las tres fincas que integran el proyecto, se detalla a continuación:

- GA: granja agroturística
- CU: finca “La Cuadra”
- RI: finca “Del Río”
- FAL: finca “Faldiguera”



Figura 2-4. Marca de la granja agroturística

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Slogan

“*Un descanso diferente*”

- Gama cromática

Verde: de acuerdo a Arnau (2019), el verde, además de transmitir tranquilidad y calma, se asocia con la naturaleza, prosperidad, fertilidad, salud, y generosidad, también se relaciona con la naturaleza y el cuidado del ambiente. Y de igual forma Castellero (2018), interpreta que el color se asocia a la primavera y ligado a la fertilidad y al crecimiento, también es símbolo de inocencia, la sanación, curación, y frescura.



Marrón/café: “evoca asociaciones con la madera, lo que contribuye a dar un sentido de consuelo y de tranquilidad” (Francia, 2021). El marrón abunda en la naturaleza, es el color de los troncos de los árboles, tierra, y adornos de casas campestres. Igualmente, se asocia con productos orgánicos y todo lo relacionado con la naturaleza y la agricultura.


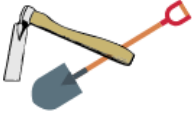
Negro: se relaciona a conceptos o experiencias tranquilizantes y agradables (Elliot et al., 2007; Citados en Segura, 2016).

Amarillo: simboliza la luz del sol, y la luz para todos los seres significa la vida. El color amarillo es estimulante, inspirador y movilizador (Seggiaro, 2017). Del mismo modo Guzmán (2018), interpreta que el amarillo es uno de los símbolos que se asocia con el maíz, de igual forma el amarillo era el color vinculado con los astros, y por lo mismo, se relacionaba con la conexión con el oro.

- Isotipo

Tabla 65-4: Descripción de las figuras utilizadas en el diseño de la marca

Figura	Descripción/representación
	<p>La planta de maíz fue insertada en el diseño de la marca porque es el alimento cultivado en mayor porcentaje, y mediante la aplicación de conocimientos culturales del portador se deriva platos de consumo diario como la colada, cauca, tortillas de maíz, y tostado. Además, muestra de manera general los productos cultivados en la granja agroturística.</p>
	<p>El agricultor es la base del conocimiento cultural de las manifestaciones y representaciones en cuanto a agropecuaria se refiere, por lo que ellos estarán presentes de manera continua en el desarrollo, y toma de decisiones del producto de agroturismo, por lo que se relacionarán de manera directa con el turista</p>

	invitándolos a ser partícipes de sus actividades campestres diarias.
	El ganado vacuno se encuentra presente en mayor porcentaje en las tres fincas, siendo la fuente directa de desarrollo económico de los interesados en el proyecto. Además, muestra la inserción de actividades en los paquetes turísticos donde se transformará la materia prima a productos elaborados.
	La pala y el azadón detallan de manera general a los instrumentos utilizados para la agricultura, siembra y cosecha de productos agrícolas.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Planteamiento de estrategias
- Estrategia 1: Determinar el valor diferencial

El diseño de la granja agroturística CURIFAL se basó específicamente en el estudio de mercado realizado a los turistas nacionales que visitan el Parque Nacional Cotopaxi, teniendo como referencia el perfil del consumidor, el cual detalla las actividades turísticas y complementarias, facilidades y servicios que el turista desea que se implemente en la granja, y medios de comunicación utilizados para informarse sobre turismo.

Así también, la planta turística de la granja cumplirá con todos los requisitos legales para su funcionamiento, y el material de construcción es amigable con el medio y el entorno, para lo cual se generó energía propia mediante paneles solares, turbinas eólicas, se incluirá la participación de portadores de concomimientos culturales en las actividades. Por lo que, el turista tendrá una conexión con la naturaleza, el agro y la cultura, diferenciará de manera rápida las distintas áreas de producción, las actividades serán inclusivas, los niños, jóvenes y adultos tendrán conocimiento sobre plantas y animales domésticos después de interactuar con los mismos.

- Estrategia 2: Conservación del suelo

Proteger los terrenos destinados a la siembra contra la erosión causada por la lluvia, por ello en las pendientes se plantará árboles que evitará la turbidez del estanque. Para combatir la erosión del suelo, se utilizará las siguientes técnicas de conservación:

- Evitar la repetición del mismo cultivo: rotación de cosechas, mantener el suelo cubierto durante el mayor tiempo, especialmente al inicio de la estación de lluvias.
- Asociar varios tipos de cultivos: maximiza la protección del suelo.
- Cultivar plantas que proporcionen cobertura vegetal: leguminosas y gramíneas.

Esto contribuirá radicalmente en la disminución de impactos socioambientales y culturales del área a intervenir.

- Innovación

Para garantizar la fiabilidad del turista a la hora de escoger un producto turístico, la innovación estará presente en el producto. Los motivos para innovar constantemente se centran en satisfacer las necesidades del turista, mejorar la calidad del servicio, mejorar la imagen de la finca agroturística, aumentar la productividad, incrementar rentabilidad, y mejorar la competitividad.

- Evaluación de los servicios

Tabla 66-4: Evaluación de los servicios

Servicio	Criterios de evaluación	Responsable	Herramienta de evaluación
Alojamiento	Calidad en la atención, higiene del personal, decoración y climatización, limpieza en habitaciones, puntualidad en mandados.	Gobernanta y ama de llaves	Informes Evaluación de desempeño laboral
Alimentación	Calidad en la atención, adecuada manipulación de alimentos, limpieza, higiene, eficacia en el servicio, uso de productos orgánicos, frescura, uso de medidas de bioseguridad, cumplimiento de protocolos de bioseguridad.	Coordinador/a y personal de cocina	
Transporte	Desinfección antes y después del traslado, atención de calidad, higiene, equipos en buen estado, blancos de autobús limpios, cobertores internos limpios,	Coordinador de transporte, chofer y acompañante	Informes Evaluación de cumplimiento de estándares de calidad y bioseguridad
Guianza	Nivel de conocimientos, técnicas de guianza e interpretación cultural, capacidad de resolver conflictos o dificultades, manejo del grupo, automotivación y entusiasmo,	Guía	Hoja de evaluación para el visitante

	flexibilidad, promueve una buena imagen a la granja, valores, pasión por su trabajo y cumple con el itinerario establecido.		
--	---	--	--

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.2.2. Costo

- Planteamiento de estrategias
- Estrategia 1: Aprovechar la economía de escala

La finca agroturística logra producir material de publicidad, souvenirs en grandes volúmenes el costo por unidad de producto es más bajo, porque el costo fijo se diluye entre una mayor cantidad de unidades producidas.

- Estrategia 2: Aprovechar en forma óptima los insumos, las materias primas y la tecnología

La finca agroturística dará uso óptimo a los insumos utilizados, especialmente en la elaboración del menú, los desechos se usarán para combatir plagas de las plantas ornamentales y productos agropecuarios, de manera que si maximiza su utilización se logra producir más, gastando menos.

- Estrategia 3: Aplicar una cultura de reducción de costos

La finca agroturística debe motivar a todos sus miembros a buscar una permanente reducción de costos en todas las etapas del proceso productivo, así también en los procesos de comercialización y marketing.

- Estrategia 4: Rebajar costes en productos estratégicos

El área comercial de la finca agroturística disminuirá los precios de los productos, actividades y o servicios de manera estratégica, sin embargo, existe la posibilidad de compensar con una estrategia de costes en productos complementarios.

- Estrategia 5: Política de pago

En primera instancia se brindará una atención de calidad al cliente, se dará a conocer los productos ofertados de manera detallada.

Una vez elegido el producto se solicitará al turista cancelar el presupuesto estimado a través de la página web y redes sociales oficiales. El pago se realizará mediante transferencias o depósitos, así también podrá acudir presencialmente a las oficinas de la finca agroturística. El comprobante de pago será enviado al correo del turista, también un documento detallado del producto a reservado. Se brindará un tiempo estimado de 15 minutos al turista para que realice dicha revisión, posteriormente mediante una llamada telefónica o en línea el turista confirmará su reserva. En caso de que el turista cancele la reservación a una semana de brindarse el producto, se le reembolsará el 40% del total del valor.

- Estrategia 6: Cálculo del presupuesto estimado

El precio de los distintos productos se calculará mediante el análisis de los costos de los productos de la competencia, así también la estimación de gasto de los turistas en base al estudio de mercado.

4.2.2.3. *Conveniencia*

- Planteamiento de estrategias

- Estrategia 1: Valorar el esfuerzo del turista para adquirir el producto

Esta estrategia dará a conocer las complicaciones que el turista enfrenta al momento de ingresar al sitio web y redes sociales oficiales para adquirir un producto. El instrumento que se utilizará son preguntas cerradas mediante la técnica de la encuesta. El objetivo principal será revisar si los productos son fáciles de adquirir y no representen un esfuerzo innecesario para las personas.

- Estrategia 2: Alianza con instituciones

Establecer alianzas con unidades educativas cercanas a la finca agroturística (Escuela de Educación General Básica “Loja”, Unidad educativa “Juan Abel Echeverría”, Universidad Técnica de Cotopaxi). Participar en eventos realizados por dichas instituciones.

Mantener una estrecha relación con los directivos del barrio La Calera y comité de fiestas. Participar en las festividades realizadas en honor al Señor de La Calera.

- Estrategia 3: Plan de comercialización

Se definen los canales de distribución de manera directa e indirecta para que se logre posicionar el producto en la mente del consumidor y posteriormente a su consumo.

Plan de comercialización

Tabla 67-4: Plan de comercialización

Estrategia	Técnica	Política de función	Medios de publicidad
Directa	<ul style="list-style-type: none"> - Promoción y venta a través de su página web y redes sociales oficiales. - Venta a través de contacto telefónico, reuniones en línea. - Participación en programas organizados por instituciones educativas y en las festividades barriales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponer de material publicitario. - Dar seguimiento a las ventas de productos. - Manejar y coordinar estrategias de venta. - Detallar con claridad los productos y servicios ofertados. - Establecer contacto directo con el cliente 	<ul style="list-style-type: none"> -Página web oficial. - Redes sociales oficiales. - Programas, ferias de turismo.
Indirecta	<ul style="list-style-type: none"> - Relación con miembros de la directiva barrial y comité de fiestas. - Alianzas con instituciones educativas. - Relación con el equipo pastoral de la parroquia San Felipe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponer de material físico para publicidad. - Acuerdo que beneficie a las instituciones educativas, directiva y comité barrial y equipo pastoral. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarjetas de presentación - Material POP

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.2.4. Comunicación

- Planteamiento de estrategias
- Estrategia 1: Publicidad online

Se tomó en consideración los resultados del estudio de mercado en base a los medios utilizados por los turistas para informarse acerca de la industria turística. De esta manera se detallan los medios que serán utilizados para la promoción y publicidad de la granja agroturística.

- Página web oficial

El diseño de la página web es dinámica y nada compleja. En primer lugar, el turista tendrá un impacto visual agradable, por lo que se insertarán fotografías e información actualizada acerca de los servicios, actividades, ubicación, contacto, reservas, etc.

- Redes sociales

Hoy en día el medio de información utilizado con mayor frecuencia por los turistas son las redes sociales, a través de ellas se crean contenidos y como resultado se generan relaciones entre individuos o empresas de manera rápida sin jerarquía o límites físicos.

Se generará contenido de alta calidad y será publicado en las distintas redes sociales. El contenido generará interés y curiosidad en el turista, el cual originará a realizarse las preguntas como: ¿cuál es el precio? ¿ubicación?, y posteriormente ingresará a las distintas redes y páginas oficiales.

- Página de Facebook



Figura 3-4. Página de Facebook de la GACURIFAL

Realizado por: Avilés, D., 2022.

□ Cuenta de Instagram



Figura 4-4. Cuenta de Instagram de la GACURIFAL

Realizado por: Avilés, D., 2022.

○ Estrategia 2: Publicidad física

Es un material de gran ayuda para los promocionar los nuevos emprendimientos. Las tarjetas de presentación recogerán los principales datos de contacto de la finca agroturística.

□ Hojas volantes



Figura 5-4. Hoja volante

Realizado por: Avilés, D., 2022.

□ Tarjetas de presentación



Figura 6-4. Tarjetas de presentación de la GACURIFAL

Realizado por: Avilés, D., 2022.

o Estrategia 3: Publicidad detallista

□ Material POP

Sin duda alguna los pequeños regalos o detalles generan alegría para quienes lo reciben. Al ser materiales base, donde se insertará la marca de la finca generará como resultado un posicionamiento en la mente del consumidor ya que los mantendrán cerca hasta que ya no le sea útil.



Figura 7-4. Material POP y souvenirs

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.3. Requerimientos para el área comercial

4.2.3.1. Talento humano para el área comercial

Tabla 68-4: Talento humano para el área comercial

Talento humano	Cantidad	Gasto mensual	Gasto anual
Vendedor	1	\$ 425,43	\$ 5.105,20
Guías de turismo	3	\$ 397,55	\$ 14.311,82
Chofer	1	\$ 425,43	\$ 5.105,20
		Total	\$ 24.522,22

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 69-4: Rol de pagos para el vendedor

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Vendedor	1	\$ 450,00	\$ 37,50	\$ 33,33	\$ 42,53	\$ 52,88	\$ 425,43	\$ 5.105,20
							Total	\$ 5.105,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El cálculo del rol de pagos para el promotor de ventas se realizó a partir del salario básico unificado de Ecuador, tomando en cuenta el aporte personal calculado al 9,45% y el aporte patronal al 11,15% establecido en la tasa de aportaciones del IESS.

Tabla 70-4: Rol de pagos para guías de turismo

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Guías de turismo	3	\$ 418,00	\$ 34,83	\$ 33,33	\$ 39,50	\$ 49,12	\$ 397,55	\$ 14.311,82
							Total	\$ 14.311,82

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Para cálculo del rol de pago para el guía de turismo se tomó consideración el aporte personal calculado al 9,45% y el aporte patronal al 11,15% establecido en la tasa de aportaciones del IESS.

Tabla 71-4: Rol de pagos para chofer

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Chofer	1	\$ 450,00	\$ 37,50	\$ 33,33	\$ 42,53	\$ 52,88	\$ 425,43	\$ 5.105,20
							Total	\$ 5.105,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.3.2. Materiales e insumos

Tabla 72-4: Materiales e insumos para el área comercial

Denominación	Cantidad	Valor unitario	Gasto total
Carpetas	12	\$ 0,30	\$ 3,60
Caja de esferos	3	\$ 4,00	\$ 12,00
Portaminas	5	\$ 0,80	\$ 4,00
Borradores	10	\$ 0,15	\$ 1,50
Resaltadores	10	\$ 0,65	\$ 6,50
Resma de papel	5	\$ 5,00	\$ 25,00
Archivadores	5	\$ 3,50	\$ 17,50
Tinta tóner	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Caja de clips	2	\$ 0,60	\$ 1,20
Caja de minas	5	\$ 0,35	\$ 1,75
Flash memory (16gb)	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Cinta adhesiva	3	\$ 2,00	\$ 6,00
Caja de grapas	4	\$ 1,20	\$ 4,80
Corrector	6	\$ 0,65	\$ 3,90
Reglas	3	\$ 0,40	\$ 1,20
Notas adhesivas de colores	5	\$ 0,80	\$ 4,00
		Total	\$ 158,95

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.3.3. Materiales de promoción y publicidad

Tabla 73-4: Materiales de promoción y publicidad para el área comercial

Denominación	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Costo total
Hojas volantes	1000	Unidad	\$ 0,20	\$ 200,00
Gigantografías temporales	1	Unidad	\$ 110	\$ 110
			Total	\$ 310,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.3.4. Promoción y publicidad antes del funcionamiento

Tabla 74-4: Promoción y publicidad antes del funcionamiento

Denominación	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Costo total
Anuncios en redes sociales	280	Mes	\$ 0,27	\$ 75,60
Cuñas radiales	10	Mes	\$ 16,00	\$ 160,00
Tarjetas de presentación	1000	Mes	\$ 0,50	\$ 500,00
			Total	\$ 735,60

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La promoción y publicidad se dará 1 mes antes del funcionamiento del proyecto. Los anuncios en redes sociales se publicarán de la siguiente manera: 10 menciones diarias, de lunes a domingo por 1 mes, en cuanto a las cuñas radiales se mencionará 10 veces al mes.

4.2.3.5. Promoción y publicidad durante el funcionamiento

Tabla 75-4: Promoción y publicidad durante el funcionamiento

Denominación	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Costo total
Redes sociales	156	Año	\$ 0,27	\$ 42,12
Anuncios web	728	Año	\$ 0,69	\$ 502,32
			Total	\$ 544,44

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El total de los anuncios corresponde a un año. Los anuncios web se publicarán de la siguiente manera: 2 menciones diarias a la semana durante todo el año, en cuanto a redes sociales se promocionará mediante dos menciones diarias durante todo el año.

4.2.3.6. Activos fijos

Tabla 76-4: Activos fijos del área comercial

Denominación	Cantidad	Gasto unitario	Inversión
Terreno	45 m ²	\$ 15,00	\$ 675,00
Construcciones y edificaciones			\$ 6.750,00
Oficina	45 m ²	\$ 200,00	\$ 6.750,00
Muebles y enseres			\$ 833,00
Mesa de oficina	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Alfombra	2	\$ 20,00	\$ 40,00
Tacho de basura	2	\$ 14,00	\$ 28,00
Sillón giratorio	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Bancadas/sillas	5	\$ 25,00	\$ 125,00

Cajoneras	2	\$ 95,00	\$ 190,00
Estanterías	1	\$ 240,00	\$ 240,00
Maquinaria y equipos			\$ 99,20
Teléfono convencional	1	\$ 50,00	\$ 50,00
Grapadora	2	\$ 3,00	\$ 6,00
Perforadora	2	\$ 2,10	\$ 4,20
Cafetera	1	\$ 21,00	\$ 21,00
Dispensador de agua	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Reloj de pared	1	\$ 8,00	\$ 8,00
Equipo de cómputo			\$ 1.149,00
Computadora portátil	1	\$ 900,00	\$ 900,00
Impresora multifuncional	1	\$ 249,00	\$ 249,00
		Total	\$ 9.506,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.3.7. Activos diferidos

Tabla 77-4: Activos diferidos del área comercial

Denominación	Cantidad	Valor unitario	Inversión
Volantes antes	300	\$ 0,20	\$ 60,00
Capacitación antes	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Estudio de mercado	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
		Total	\$ 1.760,00

Realizado por: Avilés, D., 2021.

4.2.4. Estudio técnico

4.2.4.1. Tamaño del proyecto

Tabla 78-4: Capacidad operativa del proyecto

Año	Demanda insatisfecha anual	Semestre	Trimestre	Mes	Quincena	Semana	Día
2019	103250	51625	25813	8604	3971	1986	283
2020	0	0	0	0	0	0	0
2021	104283	52663	26331	8777	4051	2025	289
2022	106379	54258	27129	9043	4174	2087	297
2023	109602	56462	28231	9410	4343	2172	309
2024	114052	59342	29671	9890	4565	2282	325
2025	119870	62992	31496	10499	4846	2423	345

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Si la demanda insatisfecha es de 4051 personas para el año 2021, se entiende que se debería atender a 289 personas diarias, no obstante, este tipo de negocios tiene una rotación de ventas

semanal, por lo que considerando que si se atiende sábados y domingos en horarios de escala formados con la atención de dos días se podría recibir en la granja 192 personas el sábado y 192 el domingo. Es decir, 384 personas a la semana, lo que significa una demanda objetivo, o participación en el mercado correspondiente al 18,96 % de la demanda insatisfecha.

Tabla 79-4: Capacidad operativa semanal

Horario de atención de la granja	Sábado	Domingo
Horario de atención	10:00 - 18:00	10:00 - 18:00
N° de turistas a recibir	192	192
	Total	384

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 80-4: Horarios de atención al turista

Número	Horario de recorridos	Guía de turismo
1	10:00 -11:30	Guía 1
2	10:30 -12:00	Guía 2
3	11:00 - 12:30	Guía 3
4	11:30 - 13:00	Guía 1
5	12: 00 - 13:30	Guía 2
6	12:30-14:00	Guía 3
7	14:00 - 15:30	Guía 1
8	14:30 - 16:00	Guía 2
9	15:00 - 16:30	Guía 3
10	15:30-17:00	Guía 1
11	16:00-17:30	Guía 2
12	16:30 - 18:00	Guía 3

Realizado por: Avilés, D., 2022.

En base a la demanda objetiva determinada se prevé que, la capacidad aparente sería:

Tabla 81-4: Capacidad aparente para clientes

Año	Clientes anuales	Semestrales	Trimestrales	Mensuales	Quincenales	Semanales	Diarios
2022	19968	9984	4992	1664	768	384	55
2023	20168	10185	5092	1681	783	392	56
2024	20573	10493	5247	1714	807	404	57
2025	21196	10919	5460	1766	840	420	60
2026	22057	11476	5738	1838	883	441	63

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La granja agroturística CURIFAL tendrá una capacidad aparente de 384 clientes semanales, en base a la rotación de 12 grupos de 16 turistas, con participación en el mercado correspondiente al 18,96% de la demanda insatisfecha, lo que quiere decir que, se atendería a 55 personas diarias a partir de las 10:00 am hasta 18:00 pm.

4.2.4.2. Esquema del proyecto

- Croquis de distribución de escenarios-Finca Faldiguera



Figura 8-4. Diseño de ambientes para la finca Faldiguera

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Finca del Río

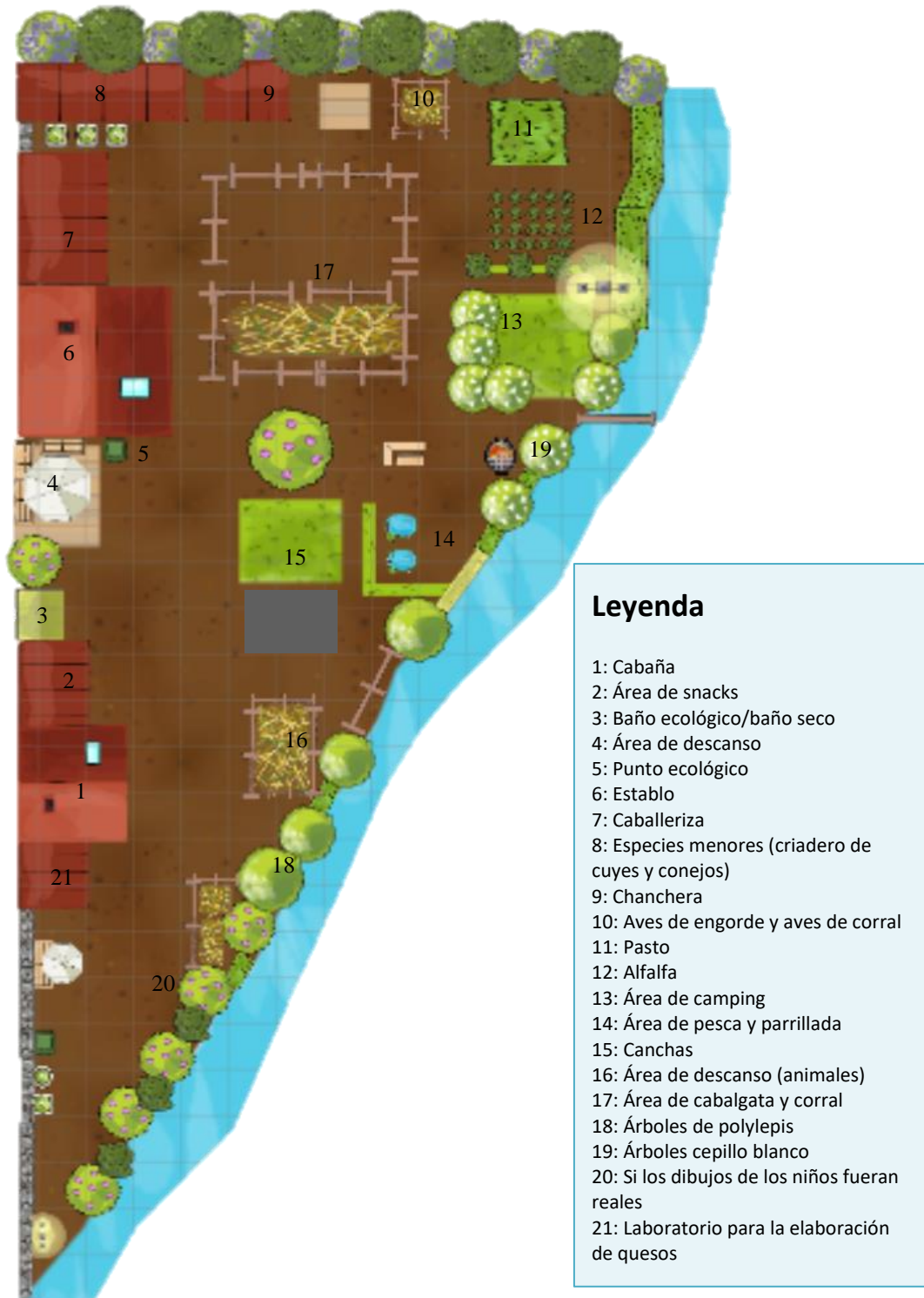


Figura 9-4. Diseño de ambientes para la finca del Río

Realizado por: Avilés, D., 2022.

• Finca La Cuadra

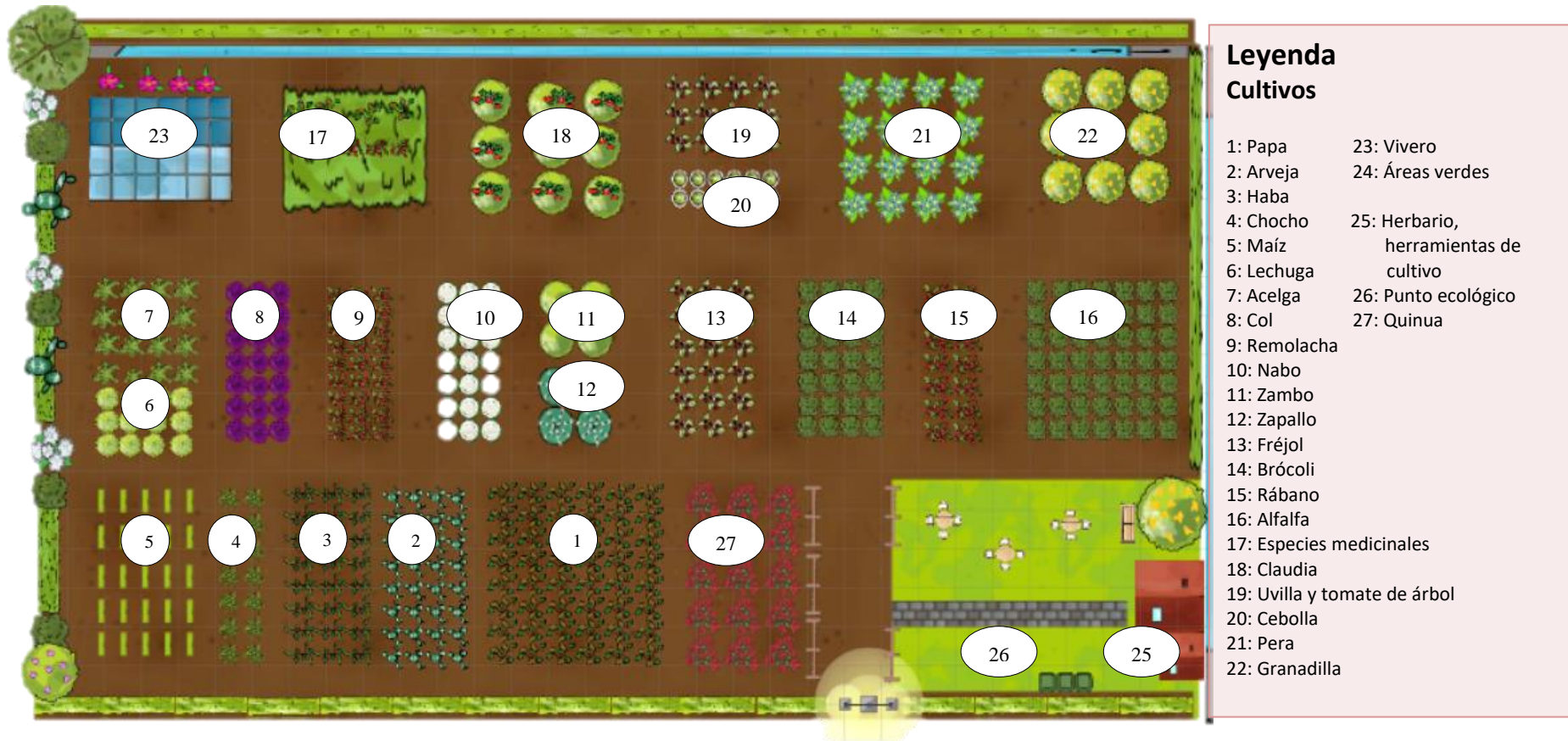


Figura 10-4: Diseño de ambientes para la finca La Cuadra

Realizado por: Avilés., D., 2022.

4.2.4.3. Organización del espacio

Tabla 82-4: Planificación de espacios para la finca Faldiguera

N°	Escenario	Detalle	Área en m ²
1	Hospedaje	Recepción, habitaciones individuales, doble, triple, Queen, King y habitaciones para personas con discapacidad	289
2	Área de cocina	Cocina fría	54
		Cocina caliente	
		Chief Stewart	
3	Restaurante	6 mesas y 24 sillas de madera. El restaurante será decorado con plantas enredaderas, plantas ornamentales de tamaño pequeño y mini cactus	60
4	Lavandería	1 lavadora industrial, 1 secadora industrial, canastos para ropa	18
5	Administración	1 oficina gerencial	21
		1 oficina para secretaría	
6	Tienda de souvenirs	Venta de productos locales y recuerdos	24
7	Área de camping	Área plana, acorde para la actividad	84
8	Área infantil	Columpios, resbaladeros, arenal, barra de equilibrio	54
9	Estacionamiento	De piso de adoquín	270
10	Bodega	Almacenamiento de insumos, materiales	15
11	Piscina	Piscina sostenible, duchas y vestidores	24
12	Área de parrillada	1 parrilla	16
13	Estanque piscícola	El estanque se rellena de agua, la profundidad suele ser pequeña y no suele haber corriente	15
14	Área de descanso	Mesas y bancas de madera	30
15	Casetas e información	Realizado con madera, un piso	6
16	Árboles de arupo	4 árboles	30
17	Árboles de molle	5 árboles	45
18	Árboles cepillo rojo	5 árboles	45
19	Árboles cepillo blanco	2 árboles	8
20	Palmeras	2 palmeras	18

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 83-4: Planificación de espacios para la finca del Río

N°	Escenario	Detalle	Área en m ²
1	Cabaña	Alquiler de equipos, herramientas de trabajo	54
2	Área de snacks	Alimento que generalmente se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre	25
3	Baño ecológico/baño seco	No requieren de agua para la evacuación de residuos. Ahorran en consumo y no contaminan.	12
4	Área de descanso	Bancas de madera	20
5	Punto ecológico	Compuesta por recipientes de diferentes colores que reemplazan las comúnmente llamadas canecas de basura.	6
6	Establo	Descanso de ganado bovino	96
7	Caballeriza	Construcción realizada con madera de calidad y de larga durabilidad	54
8	Criadero de cuyes y conejos	Construcción realizada con madera y malla	45
9	Chanchera	Construida al aire libre, con madera de calidad y larga duración	30
10	Aves de engorde y aves de corral	Construcción realizada al aire libre, se utiliza madera, troncos, y mallas	150
11	Pasto	Siembra de raigrás y alfalfa, alimento para ganado vacuno	54
12	Alfalfa		
13	Área de camping	Lugar relativamente plano, alejado de áreas insalubres, acompañado de zonas arbóreas	72
14	Área de pesca	No usa métodos de pesca indiscriminados con especies de peces ni con captura de juveniles o especies sobreexplotadas	30
15	Canchas	Cancha de uso múltiple	96
16	Área de descanso (animales)	Realizada con madera de caridad y larga durabilidad	63
17	Área de cabalgata		144
18	Árboles de Polylepis	Sembrados a una distancia adecuada de la sequía	15
19	Árboles cepillo blanco		15

20	Si los dibujos de los niños fueran reales	Una idea innovadora, que de cierta forma despertará la niñez de los turistas	12
21	Laboratorio para la elaboración de quesos	Área destinada para la elaboración de quesos artesanales	18
-	Compost	Abono orgánico, mejora y enriquece la tierra de cultivo, abona de forma natural y equilibrada las plantas	24

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 84-4: Planificación de espacios para la finca La Cuadra

Nº	Escenario	Detalle	Área en m ²
1	Papa	De manera general los productos agrícolas se sembrarán acorde a la época de siembra. Y los árboles frutales permanecerán de acuerdo con su época de vida y desarrollo.	1120
2	Arveja		
3	Haba		
4	Chocho		
5	Maíz		
6	Lechuga		
7	Acelga		
8	Col		
9	Remolacha		
10	Nabo		
11	Zambo		
12	Zapallo		
13	Fréjol		
14	Brócoli		
15	Rábano		
16	Quinoa		
17	Especies medicinales		
18	Claudia		
19	Uvilla y tomate de árbol		
20	Cebolla		
21	Pera		
22	Granadilla		
23	Vivero	Vivero con una capacidad de producción de plántulas, y plantas ornamentales	30
24	Áreas verdes, alfalfa	Se preparará el suelo dado que cuanto más prolongado sea el barbecho mejor será la implantación, permitiendo un mejor control de malezas.	27

25	Herbario	Se colocarán en ella las plantas que se encuentran en la granja agroturística, y se detalla la familia, el género y la especie. Su creación implica el conocimiento, prensado, secado y montaje de esta.	24
26	Punto ecológico	Compuesta por recipientes de diferentes colores que reemplazan las comúnmente llamadas canecas de basura.	9
27	Área de descanso	3 bancas de madera	15

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.5. *Distribución e interpretación del diseño*

4.2.5.1. *Finca Faldiquera*

La finca cuenta con 2161 m² para el desarrollo turístico, es el área donde se establece las áreas: productiva, administrativa y comercial, a continuación, se presenta la definición de materiales y procesos de construcción de la granja.

○ Proceso de construcción

Se detalla el proceso de construcción de las instalaciones de: hospedaje, área de concina, restaurante, lavandería, administración, tienda de souvenirs, y bodega.

● Cimientos

Para poder realizar la cimentación se realizará lo siguiente:

- Se identifica el tipo de arena para preparar el terreno.
- Nivelación del terreno: utilización de manguera de nivel de 10 metros, el cual se llenará de agua para el procedimiento. Se colocará estacas en las esquinas y laterales, se procede a extender la manguera entre dos estacas, uno de los extremos quede igualado con la primera estaca, se conoce el desnivel por la diferencia con el metro marcado en la estaca de referencia.
- Corte y relleno: una vez identificado los desniveles se conoce las pendientes del terreno lo que facilita su corte y relleno.
- Trazado: determinar los ángulos rectos que forman los linderos del terreno con estacas en las esquinas. Una vez verificado los ángulos colocar dos estacas atravesadas en ambos lados del terreno que se quiera trazar.

- Columnas

Las columnas es uno de los procesos más importantes en la construcción.

- Conexión de las columnas con muros portantes por medio del endentado.
- Verticalmente alineadas.
- La columna no debe contar con ninguna tubería en su interior.
- Anclaje para las puertas metálicas.
- En caso de la construcción de columnas va a seguir en los pisos siguientes, tiene que dejarse las “mechas” con la apropiada longitud de empalme.
- Alistar y poner los dados de mortero para proveer el recubrimiento necesario al refuerzo de la columna.
- Relleno y fundición de columnas

- Construcción de muros

- Verificación y rectificación del trazo
- Emplantillado
- Colocación de ladrillos
- Colocación del mortero horizontal
- Colocación del ladrillo
- Colocación del mortero vertical
- Colocación de mechas
- Control y verificación (Aceros Arequipa S.A. Corporation, 2020).

- Construcción de la cubierta

La cubierta es el revestimiento exterior del techo. Cumple un doble trabajo, cierre superior, barrera de protección contra diferentes agentes externos: lluvia, nieve, sol, frío y calor, entre otros. El material que se utilizará es para la cubierta son las tejas están hechas de arcilla natural, y tejas asfálticas decorativas.

- Puertas

Se colocarán puertas de madera y una puerta metálica para el garaje.

- Ventanas

Se colocarán ventanas PVC (policloruro de vinilo), por los siguientes beneficios:

- Resistentes y duraderas
 - No le afectan los cambios climáticos y de temperatura
 - No necesitan mantenimiento
 - Son muy aislantes
 - Ahorran energía
 - Respetuosas con el ambiente
 - Son seguras
 - No se pudren
 - Versátiles
 - Difícilmente inflamables y auto extingüibles
- Instalaciones eléctricas

Posterior a la fundición de la losa se colocará mangueras para los cables eléctricos, mientras que la instalación eléctrica se realizará después de haber culminado la obra.

- Instalación de agua entubada

Al momento de la fundición del piso se colocará tuberías PVC para duchas, inodoros, lavamanos, piscina, al mismo tiempo se situará las mangueras necesarias para los interruptores del primer piso.

- Área de camping

El área corresponde a 84m² a sus alrededores se plantarán árboles de cepillo blanco (*Callistemon citrinus*), la zona no tendrá fallas geológicas, ni estará provista a inundaciones.

- Área infantil

El área contará con los siguientes juegos realizados a base de madera:

- Columpios
- Resbaladeros
- Arenal
- Barra de equilibrio

- Estacionamiento

El área para el estacionamiento corresponde a 270 m² el piso será de adoquín con colores que no alteren la imagen del medio, se colocarán lámparas para una mejor visualización del conductor.

- Piscina ecológica– duchas – vestidores

Las piscinas naturales o ecológicas son instalaciones sostenibles. En una piscina ecológica el proceso de purificación se hace por medio plantas, que ayudan a oxigenar y eliminar nutrientes no deseables. Para ello se construirá dos zonas, una de baño y otra de depuración. La zona de depuración estará llena de sustratos de filtración como grava, arena o piedra volcánica y de plantas y se encuentra separada de la zona del baño. El agua de las piscinas naturales no tiene productos químicos por lo que se puede reutilizar para el riego u otros usos.

El material de construcción de los vestidores y de las duchas será de piedra natural.

- Área de parrillada

Se situará de tres parrillas a carbón de metal para que los turistas puedan cocinar los alimentos y tener un momento de distracción con otros turistas.

- Estanque de peces

En esta área destina 15 m², en específico se colocarán peces para la observación de los turistas, mas no para su pesca.

- Área de descanso

En los 30 m² destinados para esta área se colocará grava (piedras lisas y pequeñas), reservado específicamente para descanso y degustación de alimentos preparados en la parrillada o desayunos, almuerzos y cenas. Se ubicará mesas y sillas o bancas de madera.

- Caseta e información

Específicamente ubicado a la entrada del estacionamiento. Se construirá a base de hormigón, ladrillos, y su cubierta de teja natural.

- Compost

El área destinada se encuentra alejada de las tres fincas, cuenta con 24 m², se realizará un cerramiento con troncos de árboles y la cubierta será de zinc y malla. En primer lugar, se deberá tener los residuos orgánicos, tierra orgánica y común, composteros, aserrín, colador para separar el producto (compost). Seguidamente, se colocará en el compostero una capa de aserrín. Luego, se colocará una capa de desechos orgánicos e intercalará con aserrín y revolver. Seguidamente se agrega otra capa de desechos orgánicos, al tercer día se liberarán los gases y finalmente se cierra el compost y después de días se encontrará listo.

4.2.5.2. Finca del Río

- Cabaña

Se construirá a base de hormigón y ladrillo con una cubierta de teja natural. Área específica para alquiler de equipamiento de cabalgata, y herramientas de trabajo, mini bodega donde guarda materiales para la sustracción de la leche (valdes, coladores), también botas de caucho, gorras de sol, guantes, etc.

- Área de snacks

Se edificará con hormigón, ladrillo y cubierta de teja natural. Los snacks son un tipo de alimento que ordinariamente se consume para satisfacer transitoriamente el hambre, proporciona una mínima cantidad de energía para el cuerpo.

- Laboratorio para la elaboración de quesos

Se edificará con hormigón, ladrillo y cubierta de teja natural. Los quesos serán elaborados con la participación en interacción de los turistas, podrán tomar nota de los ingredientes a utilizar para que lo elaboren en casa.

- Baño ecológico

El área destinada para su construcción es de 12 m², el piso del baño ecológico es de concreto, sus paredes serán de ladrillo. Los baños secos funcionan en base a la separación de residuos sanitarios, en este caso de la orina y del excremento para evitar los malos olores.

- Área de descanso

Se colocará entablado en el piso, y sobre ella se ubicará mesas y sillas para descanso e interacción de los turistas.

- Punto ecológico

Las canecas de basura serán de madera, tendrán su señalización clara y demarcada.

- Verde: origen biológico, orgánico aprovechable
- Azul: Plástico susceptible de aprovechamiento
- Gris: papel limpio y en buenas condiciones

- Establo

El piso del establo será de concreto, paredes internas de ladrillos y paredes externas de madera, la cubierta de teja natural.

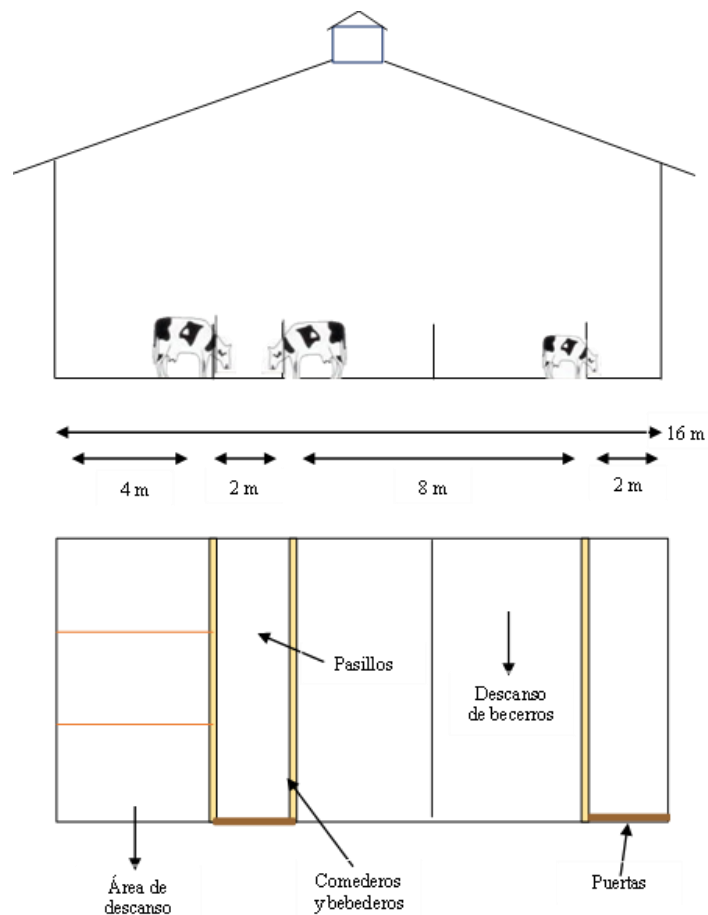


Figura 11-4. Diseño de establo para bovinos

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Caballeriza

Dispone de un área de 54 m^2 , se utilizarán materiales como: los ladrillos para las paredes externas, el hormigón para la fundición del piso, y la madera para las puertas o cerramientos.

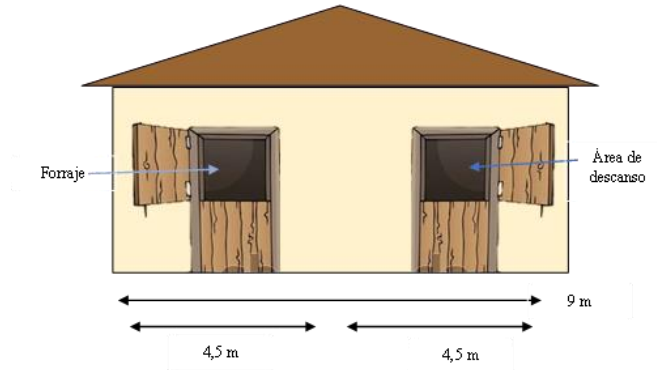


Figura 12-4. Diseño de la caballeriza

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Especies menores

Dispone de un área total de 45 m^2 , las paredes externas serán de bloque, las divisiones internas se las realizará con ladrillo y malla. Para el criadero de cuyes destinará 14 m^2 ($1,50 \times 9$), para el criadero de conejos se propondrá la misma área 14 m^2 , en el centro existirá un pasillo para la visita de turistas de un total 18 m^2 (2×9).

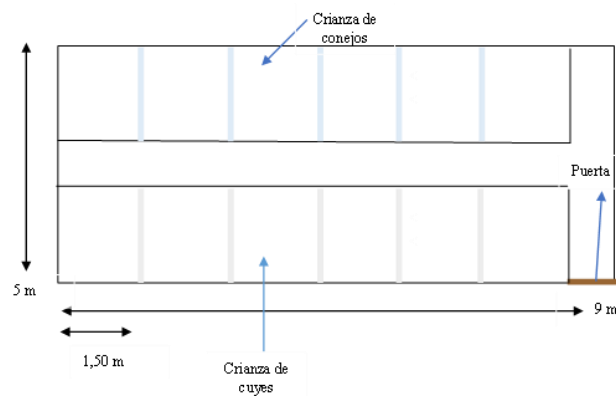


Figura 13-4. Diseño de criadero de especies menores

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Chanchera

El área total es de 30 m² (6*5), se construirá al aire libre, con madera de calidad y larga duración. Se dividirá en dos partes, área de descanso y comederos.

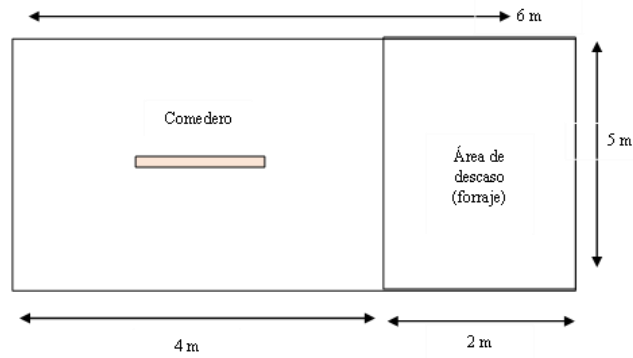


Figura 14-4. Diseño de chanchera

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Aves de engorde y aves de corral

Cuenta con un total de 30m², el área de las aves de engorde será de 15m², y el restante a las aves de corral. Las paredes posteriores externas serán de bloque o ladrillo, mientras que las paredes frontales serán de troncos o madera.

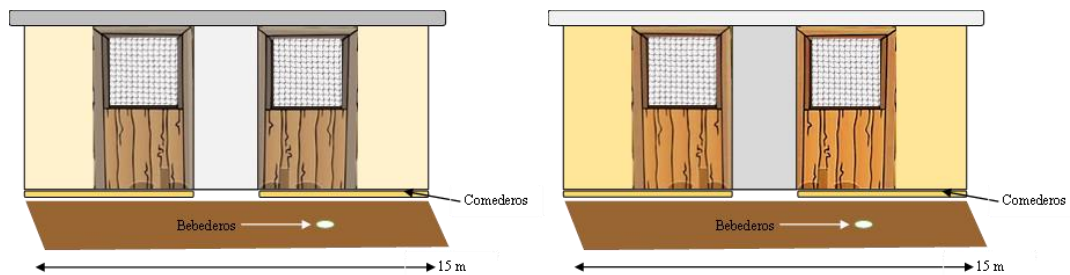


Figura 15-4. Diseño de galpón avícola

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Pasto y alfalfa

Dispone de 54 m² para plantas adaptadas al lugar como el raigrás (*Lolium multiflorum*), y alfalfa (*Medicago sativa*), dará a conocer al turista que tipo de plantas consumen los animales, el cuidado, control y sus beneficios.

- Área de camping

El área corresponde a 72 m² a sus alrededores se plantarán árboles de cepillo blanco (*Callistemon citrinus*), la zona no tendrá fallas geológicas, ni estará provista a inundaciones.

- Estanque piscícola

Cuenta con un total de 30 m², se diseñarán tres estanques de peces, el turista puede pescar y posteriormente dirigirse a la parrillada y cocer su propio pescado o dirigirse y entregar el pescado a los chefs para que lo preparen.

- Canchas

Se realizará la respectiva nivelación, además se evitará que el agua lluvia permanezca en la cancha. Se dividirá el área, existirá una cancha de césped y de hormigón simple, ambas canchas disponen de un área de 48m².

- Área de descanso para animales

Esta área en específico será para mostrar en un inicio a los animales que existen en la granja y servirá para compararse con el espacio denominado “si los dibujos de los niños fueran reales”. Para el corral se utilizará madera duradera y de alta calidad.

- Área de cabalgata y corral

Abastece de un área total de 144 m², para sus cercas o cerramientos se utilizará madera de larga duración. El área de cabalgata es de 108 m², el turista podrá dar un paseo a caballo, mientras que los 36 m² restantes le corresponderá a un corral para las especies bovinos.

- Si los dibujos de los niños fueran reales

En esta área se expondrán los dibujos que los niños comúnmente realizan, se diseñará con papel y telas adecuadas para una mejor visualización e interpretación de los turistas.

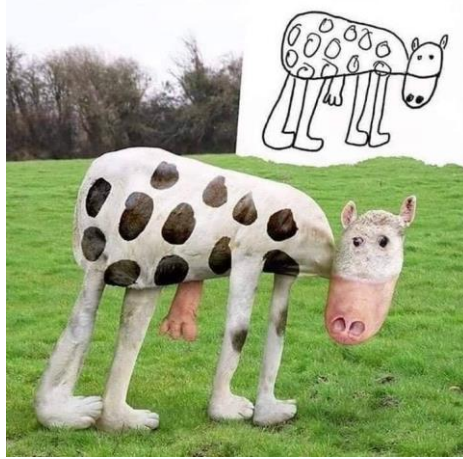


Figura 16-4. Si los dibujos de los niños fueran reales

Realizado por: Curtis, T., 2016.

4.2.5.3. Finca La Cuadra

- Cultivos

El área total de la finca es de 1568 m², el cual es destinada al cultivo de especies frutales, hortalizas y especies medicinales. La siembra de hortalizas se realizará mediante métodos tradicionales, con las herramientas de trabajo como el pico, azadón. Para las especies frutales se utilizará la pala para realizar hoyos en la tierra. Cada especie tendrá una anchura de huacho o hilera acorde a sus características.

Se utilizará un sistema de riego por superficie o gravedad, específicamente por surcos. La primera deshierba se realiza a dos meses de la siembra y la segunda después de 2 meses. Se utiliza técnicas como:

- Raleos: arrancar las “malas hierbas” manualmente mientras que la otra persona mueve la tierra con el azadón.
- Aporque: Arrimar la tierra a las plantas para que su tallo se desarrolle recto.

- Vivero

El área destinada es de 30 m², los materiales para la construcción será: fibra de vidrio transparente, madera, posteriormente se construirá el marco, se usará cuerdas para medir el lugar donde se encontrarán los soportes, se reforzará con barras y se echará grava en el suelo formando una capa uniforme, se tratará la madera a utilizar, se sellará el revestimiento del marco estrechamente posible, se colocará ventiladores en las esquinas del vivero, en el techo del vivero se instalarán rejillas para la ventilación de las plantas, y los lechos serán elevados al interior del invernadero.

El riego para las plántulas, plantas ornamentales y mini cactus será por un sistema de goteo, para determinar la humedad de la tierra se utilizará la prueba del puño. Se realizará la deshierba mediante la técnica de raleos que consiste en arrancar las plantas que impiden el crecimiento de la planta.

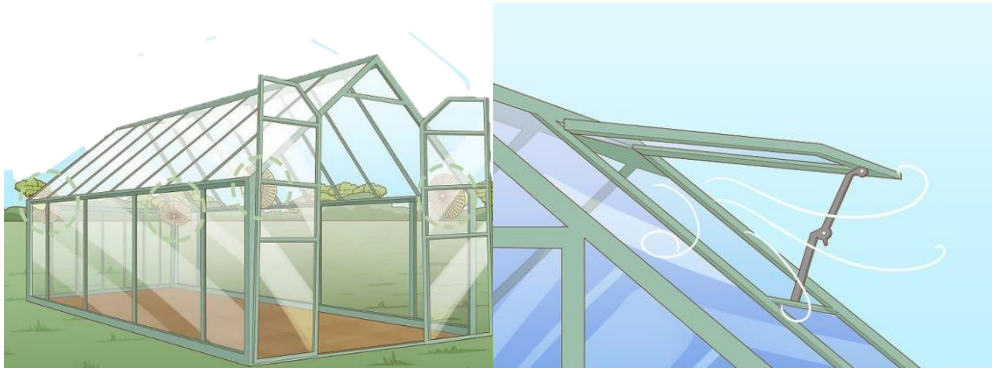


Figura 17-4. Diseño del vivero

Tomado de: wikiHow.com, 2014.

- Áreas verdes

Dispone de un área 27 m², el área verde estará disponible para el descanso de los turistas. Al lado de la aseo se encontrará sembrado alfalfa que dispondrá de 9 m².

- Herbario

Se construirá una pequeña cabaña de 24 m², los materiales de construcción serán bloque o ladrillo, una cubierta de teja natural y puertas de madera. En una sala se colocarán en sus paredes cuadros que especifiquen los tipos de raíces, y hojas para que los turistas puedan identificar las características de la planta y adquirir nuevos conocimientos. Se recolectarán las plantas que se

encuentran en la granja agroturística, y se detallará la familia, el género y la especie. Posteriormente pasará a el proceso de montaje, prensado, y secado.

En la segunda sala se colocarán herramientas de cultivo para que los turistas puedan manipularlos y utilizarlos en la actividad. Y en la sala número tres se instalará el área de empaque del producto.

4.2.6. *Flujograma del proyecto*

4.2.6.1. Flujograma de reservación y compra

El flujograma representará la serie de procesos, acciones a desarrollarse en el proceso de reserva de la granja agroturística, se presenta a continuación:

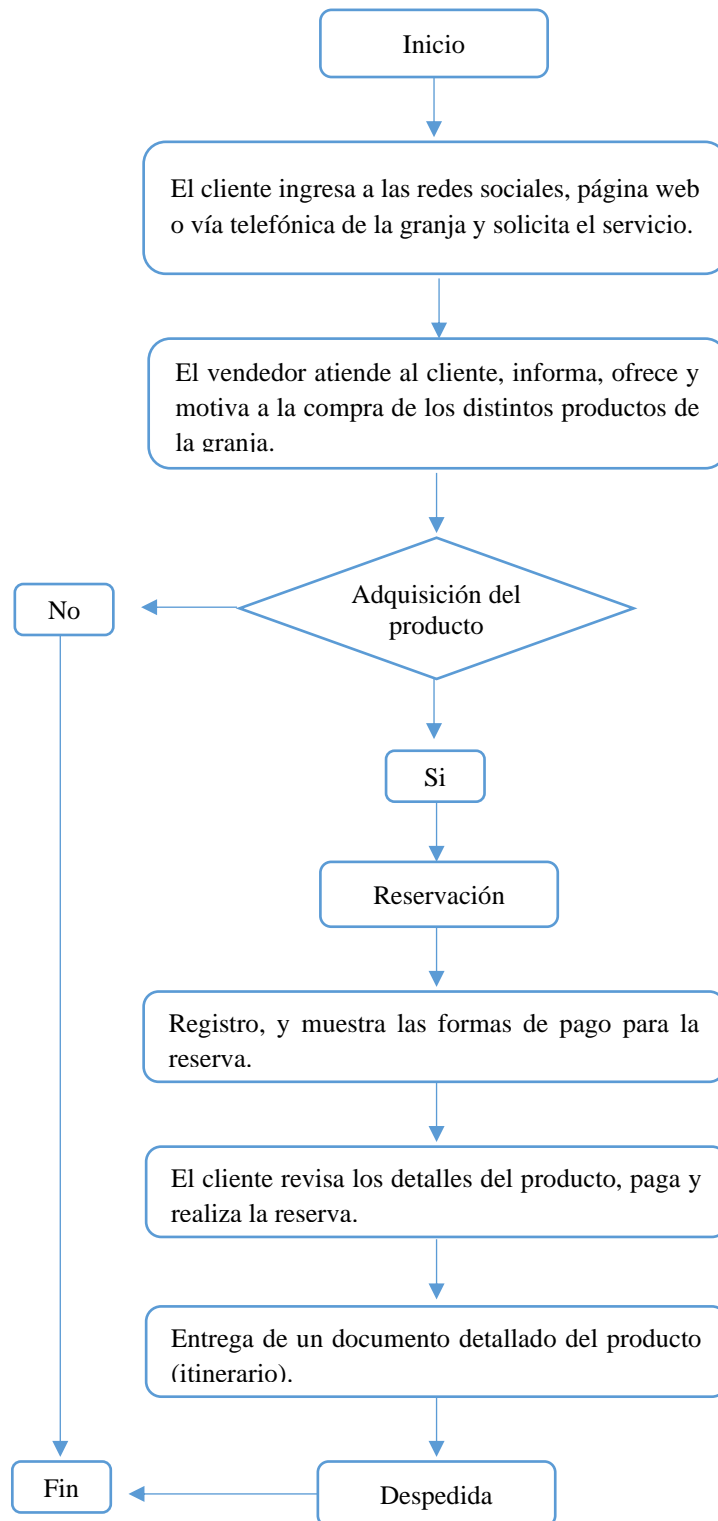


Figura 18-4. Flujograma de reservación y compra

Realizado por: Avilés, D., 2022

4.2.6.2. *Flujograma de prestación del servicio*

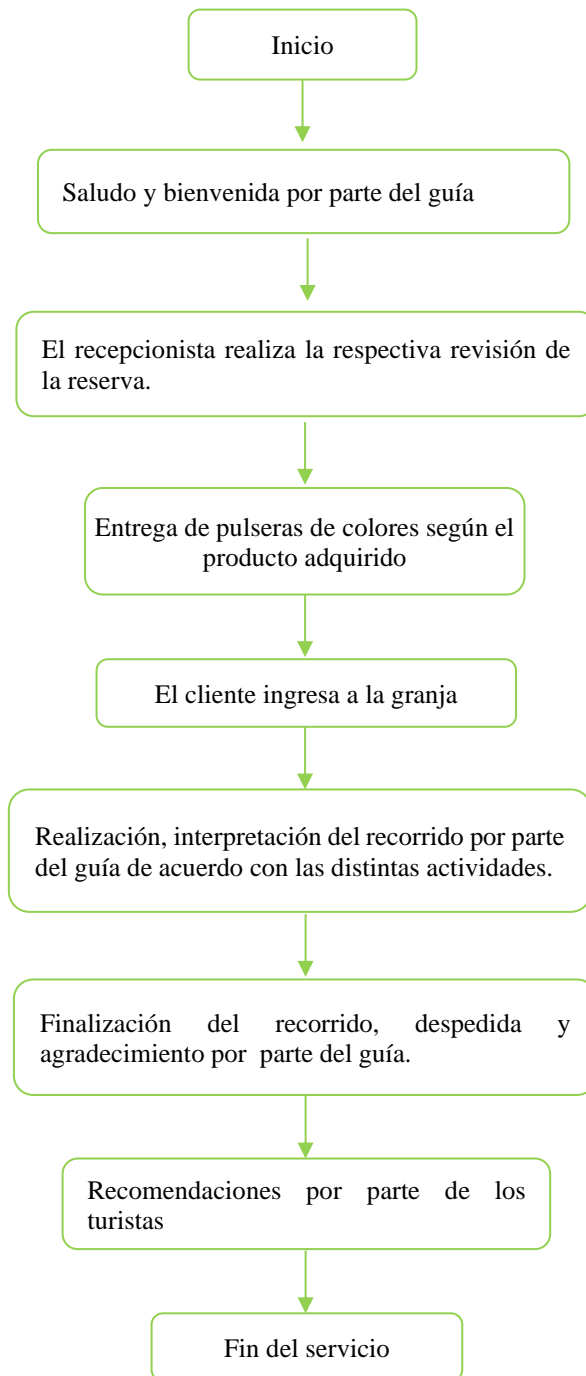


Figura 19-4: Flujograma de presentación del servicio

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.7. Ubicación del proyecto

- o Microlocalización

El proyecto se realizará en el cantón Latacunga, parroquia Eloy Alfaro, barrio La Calera, delimitado por las coordenadas (UTM, WSG 84, ZONA 17 S) Longitud: -78.637014 Latitud: -0.902144 y una altitud de 2,839 m.s.n.m.

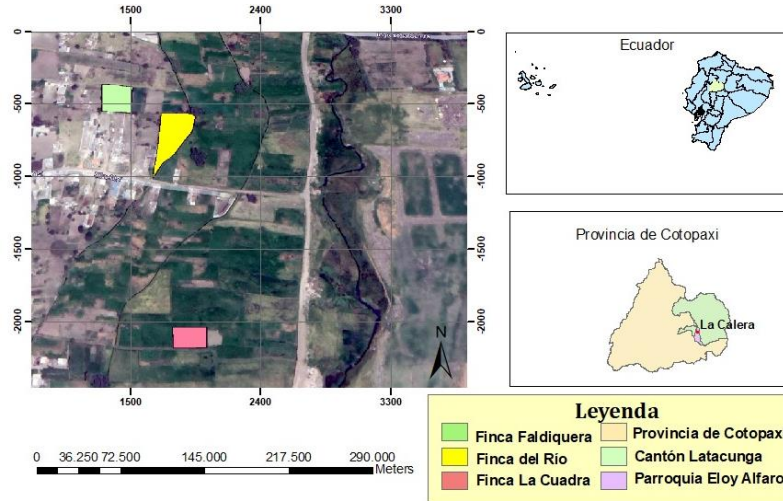


Figura 20-4. Macrolocalización de las áreas de estudio

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- o Macrolocalización

El presente proyecto se realizará en Ecuador, en la provincia de Cotacachi, cantón Latacunga, parroquia Eloy Alfaro, barrio La Calera.

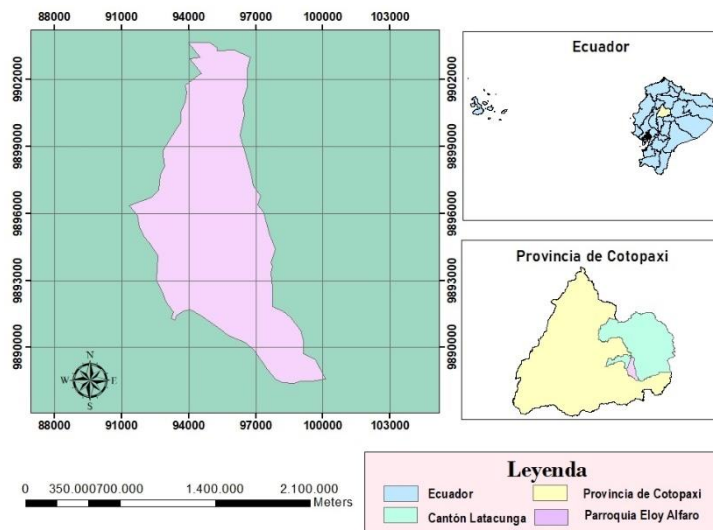


Figura 21-4: Macrolocalización de las fincas

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.8. Diseño de actividades

4.2.8.1. Paquete N° 01: ¡A que no sabías! Nuevos conocimientos

Tabla 85-4: ¡A que no sabías! Nuevos conocimientos

Nombre del paquete: ¡A que no sabías! Nuevos conocimientos		
Código: 001	Carácter: Agroturismo	Estilo: Caminata
Grado de dificultad: Fácil	Idioma de guianza: español	Duración: 1 día
Recorrido: Finca agroturística "Curifal"		
Días	Hora	Actividades
Día 1	09H00	Concentración en el parque San Felipe, saludo inicial a cargo del guía y traslado a la granja agroturística "CURIFAL".
	09H15	Bienvenida por parte del guía y desayuno en el restaurant de la GACURIFAL
	09H50	Traslado a la finca del Río.
	10H00	Interacción con animales domésticos, participación en el proceso de producción de cuyes, conejos, aves de engorde y de corral, y cerdos.
	12H00	Paseo a caballo en la GACURIFAL.
	13H00	Participación en el juego de preguntas y respuestas (demostración de conocimientos adquiridos en la interpretación de los procesos de producción de los animales domésticos).
	13H30	Almuerzo en la GACURIFAL
	14H15	Demostración y elaboración de compost
	14H30	Traslado a la finca "La Cuadra
	14H40	Recorrido por huertos agrícolas, participación en procesos de producción, recolección de frutas y verduras.
	15H40	Leyenda del duende azul y del pozo vacilador en la sombra del árbol de capulí.
	16H00	Visita al herbario, participación del juego de la memoria (de acuerdo con la tipología de las hojas y raíces), identificación de las características de las plantas disecadas presentes en el herbario, entrega de premio.
	16:H20	Visita al vivero e interpretación del modo de cuidado de las plantas.
	16:H40	Traslado a la finca "Faldiquera" entrega de refrigerio
17H00	Traslado al parque San Felipe, entrega de recuerdos y despedida.	
Descripción del paquete		
El paquete incluye	- Desayuno	
	- Almuerzo	
	- Refrigerio	
	- Guianza	
	- Transporte	
	- Paseo a caballo	
El paquete no incluye	- Snacks, comidas o bebidas extras	
	- Gastos personales	
	- Lo no especificado en el programa	

Observaciones	- El paquete está diseñado para turistas interesados en conocer e interactuar en la agricultura y ganadería y convivir con los portadores de la cultura.
Requerimientos	- Documentos para el registro de clientes
	- Ropa cómoda y liviana
	- Gorra y gafas de sol
	- Protector solar
	- Cámara fotográfica
	- Par de zapatos adicionales
	- Otros
Normas de comportamiento	- Respeto a las fincas, naturaleza y cultura de los portadores.
	- No arrojar basura
	- No arrancar frutos de manera inadecuada (destrozando el árbol, arbustos)
	- No realizar vandalismo
Prohibiciones para la visita	- Armas de fuego
	- Objetos de valor no registrados
	- Droga
	- Bebidas alcohólicas
	- Cigarrillos
	- Armas corto punzante
Facilidades turísticas	- Señalética
	- Alimentación
	- Guianza

Realizado por: Avilés, D., 2022.

o Guion interpretativo

Bienvenida: Buenos días, mi nombre es xxxxx, bienvenidos a la granja agroturística CURIFAL, la granja está formada por tres áreas, la primera llamada “Faldiquera” es en la que nos encontramos actualmente, la segunda denominada “El Río” se encuentra a 70 metros y finalmente la finca “La Cuadra” que se encuentra al oeste del río Pumacunchi. Este proyecto se ha diseñado con el fin de transmitir un turismo diferente y satisfacer sus necesidades, tomemos fuerza con un desayuno lleno de nutrientes elaborados con productos de la granja, bienvenidos.

Parada 1: Queridos turistas soy uno de los portadores de la cultura, ahora nos trasladaremos a la finca del Río para conocer e interactuar con animales domésticos que forman parte de la cotidianidad de nosotros.

Parada 2: Nos encontramos en la finca del Río, en la entrada podemos observar una adaptación de los animales de la granja acorde a los dibujos de los niños, la imaginación de los niños sin duda alguna es una representación de ternura e imaginación. En primera instancia tenemos al ganado

lechero (*Bos taurus*), el ganado consume alimentos variados como la alfalfa, el raigrás, avena, hoja de maíz, a las vacas no se debe dar de alimento la hierba que se encuentra mojada porque se enferman. Nosotros creemos que no hay que dejar que ningún animal tореe a la vaca en periodo de gestación porque puede arrojar al ternero.

Se ordeña la leche en las noches y en las mañanas, si la vaca es tosca o un poco rebelde se le amarra las patas traseras con una soga para que no patee mientras se ordeña, si la leche no sale y la vaca se encuentra inquieta se dice “sho sho, lehecita, lehecita” para que la vaca se tranquilice un poco y se pueda extraer la leche. Ahora nos encontramos en la cuyera y conejera, específicamente la producción de cuyes y conejos es una fuente de trabajo de un 20% de la población del barrio. Como se puede observar la cuyera y la conejera se encuentra dividida en pequeños segmentos, y en ellos se instalan cuyes y conejos de distintos tamaños, razas y género. Los cuyes y conejos pequeños se encuentran separados porque hay que esperar a que se desarrollen para que puedan parir cuyes grandes y fuertes, para su reproducción alternan los cuyes machos, se los deja solo una noche. Se alimentan de pasto, alfalfa, hojas de maíz, zanahoria, etc.

En la gastronomía el cuy y conejo son los más apetecidos, específicamente el cuy es el plato infaltable en matrimonios, bautizos, graduaciones, etc. Se puede elaborar diferentes platos como: locro de cuy o conejo, papas con cuy y conejo, ají de cuy, caldo de tripas. Anteriormente como no había doctores en abundancia se realizaba la limpia del cuy a las personas que sentían un malestar en el cuerpo, pues se creía que estas enfermedades eran trasladadas al cuerpo del cuy, el cual posteriormente se le informaba al paciente, a continuación, se interpretará el cuento del cuy y del zorro.

Ahora nos encontramos en el galpón de las aves, donde observamos a las aves de engorde y de corral. Como su nombre lo indica las gallinas de engorde especialmente son criadas para consumo humano, se las compra cuando tienen 2 a 3 semanas de nacidos. Las aves de corral o ponedoras principalmente son criadas para la producción de huevos y de carne especialmente para sopas o caldos. Se cuelga ramas de eucalipto para alejar las malas vibras de la gente porque las aves son muy sensibles. En el caso de los cerdos son producidos especialmente para carne. Al momento de la compra de esta especie se le observan las patas y los glúteos, si son gruesos quiere decir que su carne será abundante. Aunque depende mucho de la alimentación, no se debe comprar demasiados productos preparados como la granza o desperdicios de productos fabricados, esto hace que no se produzca carne, sino manteca. El cerdo es muy apetecido especialmente para preparar papas con fritada y hornado. La carne de cerdo no se debe comer si tiene heridas especialmente cuando se extraen las muelas de juicio.

Parada 3: Los turistas que deseen dar un paseo a caballo pueden acercarse a la cabaña y pedir el equipamiento adecuado para realizar esta actividad por favor, el paseo será de aproximadamente 10 minutos por la granja.

Parada 4: En base a lo aprendido en la guianza vamos a realizar un juego que se denomina preguntas y respuestas. Formaremos grupos de 4 personas, el grupo que responda el mayor número de preguntas será el ganador y se llevarán un recuerdo otorgado por la granja agroturística.

Parada 5: Después del almuerzo. Ahora nos trasladaremos caminando a la finca La Cuadra para conocer los huertos agrícolas, el herbario y el vivero. Es necesario saber que, para todos los cultivos la luna es considerada como la compañera de la tierra, sus fases señalan sequías y lluvias, la época de siembra, poda o “deshierba” y cosecha. Las fases de la luna son: nueva, creciente, llena y menguante. Luna nueva: la luna se encuentra oculta entre el sol y la tierra, el flujo de la savia desciende y se concentra en la raíz, es una etapa de tranquilidad se suele mantener el cultivo. Luna creciente: ese es el momento en el que se desarrollan mayores movimientos de agua en el suelo, por lo que favorecen a que las semillas germinen de manera rápida, por lo que es recomendable sembrar. Luna llena: los agricultores se concentran en monitorear el crecimiento de las plantas, pues es el periodo en el que la savia circula en todas ellas. Luna menguante: la savia desciende y se acumula en la raíz, por lo que, en esta fase también es ideal la siembra de hortalizas. Posterior a la siembra se realiza la deshierba, que consiste en quitar o arrancar las plantas indeseables o malas hierbas con el azadón o las manos, esto se realiza porque las raíces de las malas hierbas absorben los minerales del suelo y hacen que la planta muera.

Se prepara la tierra con abono de ganado, cuy, conejo, gallinas y de cerdo desde que la anterior siembra este en tiempo de cosecha. Cuando falte alrededor de 15 días para la siembra de afloja la tierra con azadones o mediante el contrato del servicio de un tractor, que realiza hendiduras longitudinales o surcos en la tierra. Antes de iniciar con la siembra se hace la señar de la cruz y se reza a Dios para que las semillas broten y den buenos frutos. Encontramos cultivos de quinua, se puede preparar sopa de quinua acompañada de patas de cerdo, es un plato cotidiano de la localidad, consumir quinua dos veces a la semana ayuda a prevenir el cáncer de colon y diabetes.

Ahora tenemos al cultivo de papas, para cultivar papas se necesita guachos o hileras anchas para que la papa engrose y aumente. Igualmente, el cultivo de arveja, habas y chocho. El chocho es el que más tiempo toma para cocinarse. El chocho se cosecha cuando esté completamente seco, posteriormente se coloca una tela o plástico en el piso y se lo hacer reventar al sol, esto para que

los granos del chocho salgan de la vaina que los protege, posteriormente se deja a remojar durante 5 días y luego se lo cocina por un tiempo de 4 horas.

Existe una leyenda que siempre nos contaban nuestros padres y decía que, el chocho es un fruto maldito; y que esta maldición viene desde los tiempos de Jesús. Pues, dicen que esta historia tiene mucha relación con la pasión de Cristo. Porque, cuando Jesús era perseguido por los judíos para acusarlo ante Poncio Pilato, él trató de esconderse entre unos montes, para que no lo descubrieran. La planta que escogió Jesús para esconderse de los soldados fue el chocho, que tenía sus frutos ya maduros y secos. Pues, cuando Jesús fue a esconderse, las vainas con el chocho seco comenzaron a sonar, entonces, gracias a la bulla que hizo la planta al tocarlas fue que los judíos pudieron encontrar a Jesús para luego capturarlo. Jesús vio que el chocho lo estaba traicionando, y decidió maldecirla; diciéndole: -por el ruido de tus vainas, no pude ocultarme, y por eso tendrás tus frutos amargos para toda la vida y no podrán ser comidos fácilmente; para que alguien pueda comerlos, tendrá que dejarlos en remojo, cocinarlos y volver a ponerlos en remojo, para que salga todo lo amargo.

El maíz siempre está en la casa, ya sea cuando se coseche recientemente o cuando ya esté seco. Con el maíz se puede hacer sopas o cauca (polvo de maíz), tostado, mote, etc. Encontramos a la lechuga, acelga, col, remolacha, nabo, fréjol, rábano, que son utilizados especialmente para ensaladas, y la mayoría de ellas acompañan a la colada de maíz. El zapallo y el zambo es consumido especialmente en Semana Santa, específicamente el viernes Santo. Así también se encuentra un huerto donde habitan especies medicinales como la manzanilla, toronjil, cedrón, etc. El capulí es la fruta más abundante en el barrio La Calera, por lo que se procederá a interpretar la leyenda del duende azul.

Parada 6: Ahora nos encontramos en el herbario donde a su alrededor podemos observar dos cuadros de tamaño grande. El primero especifica las distintas formas de las hojas de las plantas y la siguiente de las raíces. Vamos a realizar un juego, vamos a memorizar los nombres y la forma de las hojas y las raíces de las plantas, posteriormente yo mostraré una planta disecada y el que me diga la forma de la hoja y de la raíz será acreedor a un premio otorgado por la finca.

Parada 7: En el vivero podemos encontrar diferentes plántulas de las especies encontradas en los huertos y plantas ornamentales y mini cactus, si ustedes desean pueden adquirir una planta y se les instruirá el modo de cuidado de cada una de ellas.

Parada 8: Espero que este recorrido haya sido de su agrado, la GACURIFAL les hace la entrega de un refrigerio para que tenga un feliz retorno a su hogar. Si desean realizar algún comentario o recomendación estaremos dispuestos a escucharlos, gracias.

Parada 9: Gracias por haber adquirido el paquete turístico ¡A que no sabías! Nuevos conocimientos. Estaremos siempre dispuestos a recibirlos a ustedes en nuestra granja queridos turistas, gracias y hasta pronto.

- Análisis de costos y cálculo del precio

Tabla 86-4: Análisis de costos y cálculo del precio paquete 1

COSTOS GENERALES	Cantidad	Precio unitario	Rangos de PAX			
			4	8	12	16
Transporte	1	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00
Guianza	1	\$ 15,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 15,00
TOTAL DE COSTOS GENERALES			\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00
COSTOS INDIVIDUALES						
Desayuno		\$ 2,2	\$ 2,2	\$ 2,2	\$ 2,2	\$ 2,2
Visita a la finca del Río (conocer animales domésticos)		\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00
Visita a huertos agrícolas		\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00
Alquiler de caballos		\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00
Almuerzo		\$ 5,59	\$ 5,59	\$ 5,59	\$ 5,59	\$ 5,59
Refrigerio		\$ 2,1	\$ 2,1	\$ 2,1	\$ 2,1	\$ 2,1
Visita al herbario		\$ 0,50	\$ 0,50	\$ 0,50	\$ 0,50	\$ 0,50
Premios (juegos)		\$ 2,75	\$ 2,75	\$ 2,75	\$ 2,75	\$ 2,75
Recuerdos/souvenirs		\$ 1,38	\$ 1,38	\$ 1,38	\$ 1,38	\$ 1,38
TOTAL DE COSTOS INDIVIDUALES			\$ 22,47	\$ 22,47	\$ 22,47	\$ 22,47
COSTO TOTALES POR PERSONA						
TOTAL DE COSTOS GENERALES			\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00
TOTAL DE COSTOS INDIVIDUALES			\$ 22,47	\$ 22,47	\$ 22,47	\$ 22,47
TOTAL DE COSTOS			\$ 42,47	\$ 42,47	\$ 42,47	\$ 42,47
Gastos administrativos y venta (10%)			\$ 4,25	\$ 4,25	\$ 4,25	\$ 4,25
Gastos de depreciación (5%)			\$ 2,12	\$ 2,12	\$ 2,12	\$ 2,12
Margen de rango (utilidad) (15%)			\$ 6,37	\$ 6,37	\$ 6,37	\$ 6,37
PRECIO NETO			\$ 55,00	\$ 55,00	\$ 55,00	\$ 55,00
IVA 12%			\$ 62	\$ 62	\$ 62	\$ 62

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.8.2. Paquete N° 02: Gacurifal, cultura por doquier

Tabla 87-4: Gacurifal, cultura por doquier

Nombre del paquete: Gacurifal, cultura por doquier		
Código: 002	Carácter: Agroturismo	Estilo: Caminata
Grado de dificultad: Fácil	Idioma de guianza: español	Duración: 1 día
Recorrido: Finca agroturística "Curifal"		
Días	Hora	Actividades
Día 1	08H00	Concentración en el parque San Felipe, saludo inicial a cargo del guía y traslado a la granja agroturística "CURIFAL".
	08H15	Bienvenida por parte del guía y desayuno en el restaurant de la GACURIFAL
	09H00	Traslado a la finca del Río.
	09H15	Interacción con animales domésticos, participación en el proceso de producción de cuyes, conejos, aves de engorde y de corral, y cerdos.
	11H15	Traslado al hogar de un artesano para la elaboración tradicional del pan de La Calera.
	11H30	Participación en la elaboración del pan tradicional
	13H30	Degustación del pan tradicional hecho en horno de leña y traslado al restaurant de la GACURIFAL.
	13H45	Almuerzo
	14H45	Elaboración de compost
	15H00	Traslado a la finca La Cuadra
	15H15	Recorrido por huertos agrícolas, participación en procesos de producción, recolección de frutas y verduras.
	17H15	Visita al herbario, participación del juego de la memoria (de acuerdo con la tipología de las hojas y raíces), identificación de las características de las plantas disecadas presentes en el herbario, entrega de premio al ganador.
	17H40	Vista al vivero y traslado a la finca Faldiguera con ganado vacuno
	18H20	Tiempo libre
	18H50	Cena
	19H50	Noche de fogata, encuentro y degustación de una bebida aromática, interpretación de la leyenda del duende azul y el pozo vacilador, experiencias de niñez de los portadores.
20H50	Camping/cabaña	
Día 2	06H30	Salida al ordeño de leche en la finca del Río.
	07H00	Participación en el proceso de elaboración del desayuno con productos de la finca.
	08H00	Desayuno
	09H00	Participación en el proceso de elaboración de quesos
	10H00	Participación en labores agrícolas y preparación de compost
	11H30	Paseo a caballo por la finca del Río
	12H30	Entretenimiento en canchas deportivas, piscinas y alimentar a animales.

	14H00	Almuerzo
	15H00	Participación en el juego de la carretilla y entrega de premio al ganador.
	16H00	Visita al templo del Señor de La Calera e interpretación de su historia-traslado a la finca Faldiguera.
	17H00	Despedida, entrega de recuerdos y traslado al parque San Felipe
Descripción del paquete		
El paquete incluye	- Desayuno	
	- Almuerzo	
	- Refrigerio	
	- Cena	
	- Guianza	
	- Transporte	
	- Entrada a las fincas	
	- Elaboración y degustación del pan tradicional	
	- Visita a vivero y herbario	
	- Participación en la elaboración de quesos	
	- Paseo a caballo	
El paquete no incluye	- Snacks, comidas o bebidas extras	
	- Gastos personales	
	- Lo no especificado en el programa	
Observaciones	- El paquete está diseñado para turistas interesados en conocer e interactuar en la agricultura y ganadería y convivir con los portadores de la cultura.	
	- Documentos para el registro de clientes	
	- Ropa cómoda y liviana	
	- Gorra y gafas de sol	
	- Protector solar	
	- Cámara fotográfica	
	- Par de zapatos adicionales	
	- Otros	
Normas de comportamiento	- Respeto a las fincas, naturaleza y cultura de los portadores.	
	- No arrojar basura	
	- No arrancar frutos de manera inadecuada (destrozando el árbol, arbustos)	
	- No realizar vandalismo	
Prohibiciones para la visita	- Armas de fuego	
	- Objetos de valor no registrados	
	- Droga	
	- Bebidas alcohólicas	
	- Cigarrillos	
	- Armas corto punzante	
Facilidades turísticas	- Señalética	
	- Alimentación	
	- Guianza	

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Análisis de costos y cálculo del precio

Tabla 88-4: Análisis de costos y cálculo del precio paquete 2

COSTOS GENERALES	Cantidad	Precio unitario	Rangos de PAX			
			4	8	12	16
Transporte	1	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00
Guianza	1	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00
TOTAL DE COSTOS GENERALES			\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00
COSTOS INDIVIDUALES						
Desayuno	2	\$ 2,19	\$ 4,37	\$ 4,37	\$ 4,37	\$ 4,37
Visita a la finca del Río (conocer e interactuar con animales domésticos)	1	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00
Visita a huertos agrícolas	1	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00
Alquiler de caballos	1	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00
Almuerzo	2	\$ 5,59	\$ 11,18	\$ 11,18	\$ 11,18	\$ 11,18
Refrigerio	1	\$ 2,07	\$ 2,07	\$ 2,07	\$ 2,07	\$ 2,07
Visita al vivero y herbario	1	\$ 0,50	\$ 0,50	\$ 0,50	\$ 0,50	\$ 0,50
Elaboración del pan tradicional	1	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00
Elaboración artesanal de quesos	1	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00
Camping/cabaña	1	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
Premios (juegos)	1	\$ 1,43	\$ 1,43	\$ 1,43	\$ 1,43	\$ 1,43
Recuerdos/souvenirs	1	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50	\$ 5,50
TOTAL DE COSTOS INDIVIDUALES			\$ 52,05	\$ 52,05	\$ 52,05	\$ 52,05
COSTO TOTALES POR PERSONA						
TOTAL DE COSTOS GENERALES			\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00
TOTAL DE COSTOS INDIVIDUALES			\$ 52,05	\$ 52,05	\$ 52,05	\$ 52,05
TOTAL DE COSTOS			\$ 77,05	\$ 77,05	\$ 77,05	\$ 77,05
Gastos administrativos y venta (10%)			\$ 7,70	\$ 7,70	\$ 7,70	\$ 7,70
Gastos de depreciación (5%)			\$ 3,85	\$ 3,85	\$ 3,85	\$ 3,85
Margen de rango (utilidad) (15%)			\$ 11,56	\$ 11,56	\$ 11,56	\$ 11,56
PRECIO NETO			\$ 100,16	\$ 100,16	\$ 100,16	\$ 100,16
IVA 12%			\$ 11,20	\$ 11,20	\$ 11,20	\$ 11,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.9. Facilidades turísticas

4.2.9.1. Diseño de señalética

Las fincas no cuentan con senderos ni señalización, estas instalaciones son necesarias para brindar un buen servicio, organizar el espacio y mejorar la imagen de estas. Las señales turísticas identificarán puntos de interés (sitios / estaciones) y ubicarán de mejor manera al turista.

Tabla 89-4: Diseño informativo de la granja

Nombre del letrero: Letrero informativo							
Objetivo: Informar a los visitantes sobre los servicios y actividades de las fincas.	Ubicación: A la entrada de cada finca. Los pictogramas serán ubicados en el letrero de acuerdo con la actividad que se realice en cada finca.						
Leyenda: Nombre de la finca, marca del producto, referencia del producto, pictogramas de servicios y actividades.	Materiales: Madera de eucalipto tratada, pintura esmaltada, laca, paja, chova y base de hormigón. Medidas: 2,5 m de alto. 1,70 m de largo. Elaboración: Manual						
Mano de obra: contratación de un maestro y un ayudante.							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Detalle</th> <th>Presupuesto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tronco rollizo de eucalipto inmunizado</td> <td>\$ 40,00</td> </tr> <tr> <td>Plancha de madera (1.70 m x 0.90m)</td> <td>\$ 30,00</td> </tr> </tbody> </table>		Detalle	Presupuesto	Tronco rollizo de eucalipto inmunizado	\$ 40,00	Plancha de madera (1.70 m x 0.90m)	\$ 30,00
Detalle	Presupuesto						
Tronco rollizo de eucalipto inmunizado	\$ 40,00						
Plancha de madera (1.70 m x 0.90m)	\$ 30,00						

	Pintura esmalte, laca y brochas	\$ 60,00
	Tiras de eucalipto (techo)	\$ 40,00
	Estructura techo	\$ 20,00
	Chovas	\$ 10,00
	Extras	\$ 20,00
	Subtotal	\$ 220,00
	Mano de obra (20%)	\$ 44,00
	Total	\$ 264,00
	Total (3 fincas)	\$ 672,00
Observación: El letrero debe ser entendible para los turistas	Recomendaciones: Dar mantenimiento continuo a los letreros	

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 90-4: Letrero informativo para los sistemas de producción

Nombre del letrero: Letrero informativo para los sistemas de producción	
Objetivo: Informar al turista aspectos básicos sobre la planta.	Ubicación: En cada parcela de los distintos cultivos.
Leyenda: Nombre común, nombre científico, ciclo de cultivo y características generales.	Materiales: Madera de eucalipto, pintura esmalte, laca.
Mano de obra: Contratación de un carpintero	

Detalle		Presupuesto
2 tiras de madera de eucalipto tratado		\$ 15,00
Pantalla de eucalipto tratado (0,40 x 30 cm)		\$ 10,00
Pintura esmalte, laca, brochas		\$ 60,00
Otros		\$ 10,00
Subtotal		\$ 95,00
Mano de obra del carpintero (20%)		\$ 19,00
Total		\$ 114,00
Total (27 especies)		\$ 1.518,00

Observación: El letrero debe despertar el interés del turista.	Recomendaciones: Dar mantenimiento continuo a los letreros
--	--

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 91-4: Letrero informativo para actividades y servicios

Nombre del letrero: Letrero informativo para las actividades y servicios de la granja							
Objetivo: Ubicar e informar al turista los lugares específicos de cada actividad y servicio.	Ubicación: En cada polígono o área específica de las actividades y servicios.						
<p style="text-align: center;"> 0,40 cm (width of panel) 0,50 cm (height of panel) Zona de acampar 1,50 m (height of post) 0,40 cm (height of base) 0,15 cm de diámetro (post diameter) </p>							
Leyenda: Nombre de la actividad o servicio turístico.	Materiales: Madera de eucalipto, pintura esmalte, laca.						
Mano de obra: Contratación de un carpintero							
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e0f2f1;">Detalle</th> <th style="background-color: #e0f2f1;">Presupuesto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tronco rollizo de eucalipto inmunizado</td> <td>\$ 12,00</td> </tr> <tr> <td>Pantalla de teca (40 x 50 cm)</td> <td>\$ 10,00</td> </tr> </tbody> </table>		Detalle	Presupuesto	Tronco rollizo de eucalipto inmunizado	\$ 12,00	Pantalla de teca (40 x 50 cm)	\$ 10,00
Detalle	Presupuesto						
Tronco rollizo de eucalipto inmunizado	\$ 12,00						
Pantalla de teca (40 x 50 cm)	\$ 10,00						

	Pintura esmalte, laca, brochas	\$ 60,00
	Subtotal	\$ 82,00
	Mano de obra del carpintero (20%)	\$ 16,40
	Total	\$ 98,40
	Total (Servicio actividad)	\$ 1.634,40
Observación: El letrero debe ubicar al turista.	Recomendaciones: Dar mantenimiento continuo a los letreros	

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.10. Requerimientos para el área productiva

4.2.10.1. Talento humano para el área productiva

Tabla 92-4: Mano de obra directa

Mano de obra directa			
Talento humano	Cantidad	Gasto mensual	Gasto anual
Trabajador agrícola	2	\$ 381,87	\$ 9.164,80
Cocinero	1	\$ 425,43	\$ 5.105,20
Ayudante de cocina	1	\$ 385,35	\$ 4.624,22
Ingeniero agroindustrial	1	\$ 425,43	\$ 5.105,20
		Total	\$ 23.999,42

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 93-4: Mano de obra indirecta

Mano de obra indirecta			
Talento humano	Cantidad	Gasto mensual	Gasto anual
Guardia de seguridad	1	\$ 385,35	\$ 4.624,22
Personal de limpieza	1	\$ 364,44	\$ 4.373,28
Mucama	1	\$ 364,44	\$ 8.746,56
Mesero	1	\$ 364,44	\$ 4.373,28
		Total	\$ 17.744,06

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 94-4: Rol de pagos para el trabajador agrícola

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Trabajador agrícola	2	\$ 400,00	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 37,80	\$ 47,00	\$ 381,87	\$ 9.164,80
							Total	\$ 9.164,80

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 95-4: Rol de pagos para el cocinero

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Cocinero	1	\$ 450,00	\$ 37,50	\$ 33,33	\$ 42,53	\$ 52,88	\$ 425,43	\$ 5.105,20
							Total	\$ 5.105,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 96-4: Rol de pagos para el ayudante de cocina

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Ayudante de cocina	1	\$ 404,00	\$ 33,67	\$ 33,33	\$ 38,18	\$ 47,47	\$ 385,35	\$ 4.624,22
							Total	\$ 4.624,22

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 97-4: Rol de pagos para el guardia de seguridad

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Guardia de seguridad	1	\$ 404,00	\$ 33,67	\$ 33,33	\$ 38,18	\$ 47,47	\$ 385,35	\$ 4.624,22
							Total	\$ 4.624,22

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 98-4: Rol de pagos para el personal de limpieza

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Personal de limpieza	1	\$ 380,00	\$ 31,67	\$ 33,33	\$ 35,91	\$ 44,65	\$ 364,44	\$ 4.373,28
							Total	\$ 4.373,28

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 99-4: Rol de pago para la mucama

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Mucama	1	\$ 380,00	\$ 31,67	\$ 33,33	\$ 35,91	\$ 44,65	\$ 364,44	\$ 4.373,28
							Total	\$ 4.373,28

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 100-4: Rol de pago para el mesero

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Mesero	1	\$ 380,00	\$ 31,67	\$ 33,33	\$ 35,91	\$ 44,65	\$ 364,44	\$ 4.373,28
							Total	\$ 4.373,28

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 101-4: Rol de pagos para el Ingeniero agroindustrial

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Ingeniero agroindustrial	1	\$450,00	\$ 37,50	\$ 33,33	\$ 42,53	\$ 52,88	\$ 425,43	\$ 5.105,20
							Total	\$ 5.105,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.10.2. Materiales e insumos para el área productiva

Tabla 102-4: Materiales e insumos para el área productiva

Área	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Hospedaje	Tira de jabones en sachet	5	\$ 1,30	\$ 6,50
	Set de esponjas de baño (4)	5	\$ 7,00	\$ 35,00
	Tira de shampoo en sachet	5	\$ 1,50	\$ 7,50
	Escoba	2	\$ 2,50	\$ 5,00
	Limpiador Rociador Spray Trapeador	2	\$ 9,75	\$ 19,50
	Fundas de detergente (600 gr)	5	\$ 2,00	\$ 10,00
	Tacho de cloro granulado (45 kilos)	1	\$ 152,00	\$ 152,00
	Desinfectante (3775 ml)	2	\$ 7,60	\$ 15,20
	Humificador Aromatizante	5	\$ 5,50	\$ 27,50
	Basureros	12	\$ 7,70	\$ 92,40
	Espejos (1,20 x 1m)	5	\$ 15,00	\$ 75,00
	Guantes (Par)	5	\$ 1,50	\$ 7,50
	Paquetes de fundas de basura	30	\$ 2,00	\$ 60,00
	Recogedor de basura	5	\$ 3,30	\$ 16,50
Alimentación (cocina, restaurante)	Tazas té o café	60	\$ 1,15	\$ 69,00
	Platos soperos	60	\$ 1,75	\$ 105,00
	Platos de postre	60	\$ 1,20	\$ 72,00
	Platos hondos	60	\$ 2,00	\$ 120,00
	Platos llanos	60	\$ 2,00	\$ 120,00
	Plato de pan	60	\$ 1,15	\$ 69,00
	Plato de café	60	\$ 1,15	\$ 69,00
	Juego de cuchillos	2	\$ 29,00	\$ 58,00
	Tabla de cortar	3	\$ 5,75	\$ 17,25
	Juego de ollas	1	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00
	Sartén	4	\$ 9,79	\$ 39,16

	Juego de coladores	3	\$ 10,00	\$ 30,00
	Escurridor	2	\$ 6,75	\$ 13,50
	Jarras de vidrio	20	\$ 2,50	\$ 50,00
	Juego de tápers (varios tamaños)	7	\$ 5,00	\$ 35,00
	Vasos de vidrio	60	\$ 1,43	\$ 85,80
	Juego de cubiertos	60	\$ 6,75	\$ 405,00
	Utensilios de cocina	1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Saleros de vidrio	20	\$ 1,00	\$ 20,00
	Aceiteros	20	\$ 1,30	\$ 26,00
	Vajillas (ensaladas)	5	\$ 5,60	\$ 28,00
	Bandejas de metal	5	\$ 10,00	\$ 50,00
Herbario	Prensas de madera	5	\$ 10,00	\$ 50,00
	Juego de reglas	4	\$ 2,00	\$ 8,00
	Cuter	5	\$ 0,50	\$ 2,50
	Resma de papel A3	1	\$ 10,00	\$ 10,00
	Clavos (lb)	1	\$ 1,20	\$ 1,20
	Cinta scotch	10	\$ 0,25	\$ 2,50
	Paquete de esferos	2	\$ 3,00	\$ 6,00
	Tarros de goma	2	\$ 5,00	\$ 10,00
	Paquetes de fundas plásticas (50)	3	\$ 2,00	\$ 6,00
Laboratorio para la elaboración de quesos	Juego de tápers (varios tamaños)	4	\$ 5,00	\$ 20,00
	Juego de coladores	2	\$ 12,99	\$ 25,98
	Baldes (12 lt)	5	\$ 5,00	\$ 25,00
	Recipientes	10	\$ 3,30	\$ 33,00
	Prensas de madera	30	\$ 5,00	\$ 150,00
	Molde para quesos	30	\$ 5,00	\$ 150,00
	Ollas de acero inoxidable	3	\$ 140,00	\$ 420,00
	Juego de cucharas (grandes)	2	\$ 22,00	\$ 44,00
	Termómetro	2	\$ 6,00	\$ 12,00
	Bidón	5	\$ 40,00	\$ 200,00
	Cuchillos	4	\$ 5,00	\$ 20,00
	Paquetes de fundas plásticas	10	\$ 1,00	\$ 10,00
	Basurero	1	\$ 7,70	\$ 7,70
Cucharas (pequeñas)	20	\$ 1,00	\$ 20,00	
Área de camping	Carpas de camping (3 pax)	8	\$ 98,00	\$ 784,00
Canchas	Pelotas de indor	4	\$ 8,00	\$ 32,00
	Pelotas de fútbol	4	\$ 20,00	\$ 80,00

	Pelotas de vóley	4	\$ 23,00	\$ 92,00
	Pelotas de básquetbol	4	\$ 23,00	\$ 92,00
Área de pesca	Cañas de pescar	12	\$ 32,00	\$ 384,00
	Baldes			
	Sedal de pesca			
	Anzuelos de pesca			
	Carnada	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Vivero (semillas, mini cactus y plantas ornamentales)	Tarro de Brócoli	1	\$ 30,00	\$ 30,00
	Tarro de Col	1	\$ 30,00	\$ 30,00
	Tarro de Rábano	1	\$ 32,00	\$ 32,00
	Tarro de Lechuga	1	\$ 32,00	\$ 32,00
	Tarro de Acelga	1	\$ 32,00	\$ 32,00
	Tarro de Cebolla	1	\$ 38,00	\$ 38,00
	Tarro de Remolacha	1	\$ 32,00	\$ 32,00
	Tarro de Zanahorias	1	\$ 32,00	\$ 32,00
	Quintal de Maíz	1	\$ 60,00	\$ 60,00
	1/2 quintal de fréjol	1	\$ 25,00	\$ 25,00
	1/2 quintal de habas	1	\$ 25,00	\$ 25,00
	1/2 quintal de chochos	1	\$ 30,00	\$ 30,00
	1/2 quintal de papas	1	\$ 10,00	\$ 10,00
	Tarro de nabo	1	\$ 32,00	\$ 32,00
	1/4 quintal de zambo y zapallo	1	\$ 10,00	\$ 10,00
	1/2 quinua	1	\$ 30,00	\$ 30,00
	Mini cactus	1	\$ 300,00	\$ 300,00
	Plantas ornamentales	1	\$ 400,00	\$ 400,00
	Paquete de fundas plásticas pequeñas	10	\$ 2,00	\$ 20,00
	Paquete de vasos plásticos	5	\$ 1,50	\$ 7,50
	Maseteros pequeños	1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Semovientes	Gallinas ponedoras	10	\$ 3,00
Pollos de engorde		6	\$ 1,50	\$ 9,00
Conejos		30	\$ 10,00	\$ 300,00
Cuyes		30	\$ 8,00	\$ 240,00
Peces (Truchas)		200	\$ 100,00	\$ 100,00
Cerdos		2	\$ 45,00	\$ 90,00
Pastos	Cargas de plantas de alfalfa	4	\$ 5,00	\$ 20,00
	Semillas de raigrás (lb)	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Alimento para aves	Quintal de morochillo partido	2	\$ 40,00	\$ 80,00
	Quintal de balanceado (crecimiento)	2	\$ 32,00	\$ 64,00
Alimento para cerdos	Quintal de balanceado (crecimiento, engorde)	2	\$ 39,00	\$ 78,00
Alimento para ganado	Quintal de balanceado	2	\$ 39,00	\$ 78,00

Cabaña (Herramientas de trabajo)	Lonas	50	\$ 0,50	\$ 25,00
	Cuerdas	30	\$ 2,00	\$ 60,00
Total				\$ 2.588,50

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.10.3. Activos Fijos

- o Terreno, construcciones y edificaciones

Tabla 103-4: Terreno, construcciones y edificaciones

Área	Unidad m ²	Costo unitario	Costo total
Finca Faldiguera			
Terreno (3 fincas)	6315	\$ 15,00	\$ 94.725,00
Construcciones y edificaciones			\$ 91.055,82
Construcción de una cabaña con 3 habitaciones (hospedaje)	108	\$ 150,00	\$ 16.200,00
Adecuación de 3 habitaciones triples	48	\$ 5,00	\$ 240,00
Construcción de cocina	54	\$ 150,00	\$ 8.100,00
Construcción de restaurante	60	\$ 150,00	\$ 9.000,00
Construcción de lavandería	18	\$ 150,00	\$ 2.700,00
Construcción de tienda de souvenirs	24	\$ 150,00	\$ 3.600,00
Adecuación de zona de camping y áreas verdes	84	\$ 20,00	\$ 1.680,00
Adecuación para área infantil	54	\$ 10,00	\$ 540,00
Construcción de estacionamiento	270	\$ 10,00	\$ 2.700,00
Construcción de una piscina ecológica	24	\$ 35,00	\$ 840,00
Construcción de duchas (3)	18	\$ 40,00	\$ 720,00
Construcción de baños	36	\$ 98,00	\$ 3.528,00
Adecuación para área de parrillada	16	\$ 5,00	\$ 80,00
Construcción de estanque piscícola	15	\$ 15,00	\$ 225,00
Adecuación del área de descanso	30	\$ 3,54	\$ 106,20
Construcción de una caseta (información)	6	\$ 15,00	\$ 90,00
Implementación de árboles (molle, cepillo rojo, cepillo blanco, buganvilla, palmera fénix)	146	\$ 325,00	\$ 325,00
Subtotal			\$ 50.674,20
Finca del Río			
Construcción de una cabaña	45	\$ 103,00	\$ 4.635,00
Construcción de un área de snacks	25	\$ 33,00	\$ 825,00
Construcción de baños ecológicos	12	\$ 33,00	\$ 396,00
Adecuación de área de descanso y punto ecológico	26	\$ 6,00	\$ 156,00

Construcción de establo	96	\$ 92,00	\$ 8.832,00
Construcción de caballeriza	54	\$ 54,00	\$ 2.916,00
Construcción de criadero de cuyes y conejos	45	\$ 75,00	\$ 3.375,00
Construcción de chanchera	30	\$ 10,00	\$ 300,00
Construcción de criadero de aves de engorde y aves de corral	150	\$ 26,00	\$ 3.900,00
Adecuación para áreas de pasto	54	\$ 4,00	\$ 216,00
Adecuación para área de camping	72	\$ 20,00	\$ 1.440,00
Adecuación para el área de pesca	30	\$ 20,00	\$ 600,00
Adecuación y construcción de canchas (césped y hormigón) (48 m ²)	96	\$ 38,00	\$ 3.648,00
Adecuación del área de descanso de animales	63	\$ 3,66	\$ 230,58
Área de cabalgata	144	\$ 4,66	\$ 671,04
Implementación de árboles de polilepys, cepillo blanco y rojo, buganvillas	30	\$ 250,00	\$ 250,00
Construcción de un laboratorio para la elaboración de quesos	18	\$ 48,00	\$ 864,00
Adecuación del área "si los dibujos de los niños fueran reales"	12	\$ 6,00	\$ 72,00
Adecuación del área de compost	24	\$ 18,00	\$ 432,00
Subtotal			\$ 33.758,62
Finca La Cuadra			
Construcción de un vivero	30	\$ 105,00	\$ 3.150,00
Adecuación de áreas verdes	27	\$ 15,00	\$ 405,00
Construcción de cabaña (herbario y sala de herramientas de cultivo)	24	\$ 103,00	\$ 2.472,00
Adecuación de área de descanso y punto ecológico	24	\$ 4,00	\$ 96,00
Adecuación de área para la siembra de especies	1400	\$ 500,00	\$ 500,00
Subtotal			\$ 6.623,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Muebles y enseres para el área productiva

Tabla 104-4: Muebles y enseres para el área productiva

Área	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Hospedaje	Camas (1,5 plazas)	12	\$ 150,00	\$ 1.800,00
	Literas (1,5 plazas)	1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Colchones de 1,5 plazas	14	\$ 100,00	1400
	Veladores	12	\$ 25,00	\$ 300,00

	Armarios	5	\$ 120,00	\$ 600,00
	Mesas de trabajo	5	\$ 25,00	\$ 125,00
	Sillas	20	\$ 16,00	\$ 320,00
Alimentación (cocina y restaurante)	Juego de comedor (4)	14	\$ 210,00	\$ 2.940,00
	Aparador de cocina	2	\$ 450,00	\$ 900,00
	Muebles de cocina	1	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00
	Carro de entremeses	3	\$ 150,00	\$ 450,00
Áreas de descanso	Juego de 2 bancas y 1 mesa (madera)	10	\$ 40,00	\$ 400,00
	Tachos (punto ecológico)	9	\$ 15,00	\$ 135,00
Laboratorio para la elaboración de quesos	Estante	1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Mesa	1	\$ 60,00	\$ 60,00
	Alacena	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Vivero	Estantes (2,5 m ancho y 2, 50 m de alto)	2	\$ 110,00	\$ 220,00
	Camas de vivero (2 m de largo x 1,50 m de ancho)	4	\$ 60,00	\$ 240,00
Herbario	Mesa de demostración	1	\$ 60,00	\$ 60,00
	Estante	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Lavandería	Mesa de planchar	1	\$ 50,00	\$ 50,00
	Estantes de madera con puertas	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Facilidades turísticas	Letreros informativos	3	\$ 224,00	\$ 672,00
	Letreros de sistemas de información	27	\$ 56,22	\$ 1.518
	Letreros de actividades y servicios	41	\$ 39,86	\$ 1.634,26
Cabañas	Casco	1	\$ 39,00	\$ 39,00
	Montura de cuero	1	\$ 400,00	\$ 400,00
	Riendas	1	\$ 85,00	\$ 85,00
Total				\$ 17.058,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Maquinaria y equipos para el área productiva

Tabla 105-4: Maquinaria y equipos para el área productiva

Área	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Hospedaje (habitaciones)	Secadora de cabello	5	\$ 25,00	\$ 125,00
	Barra De Sonido Rca 200w 80cm, entrada Usb, wifi	5	\$ 35,00	\$ 175,00

	Reloj de pared	5	\$ 8,00	\$ 40,00
	Plancha Tobi A Vapor Primium Potente Manual Portatil	5	\$ 9,90	\$ 49,50
Alimentación (cocina, restaurante)	Refrigeradora LG Inverter Cromada 6261lts 21 Pies 2 Puertas	1	\$ 1.150,00	\$ 1.150,00
	Cocina industrial	2	\$ 325,00	\$ 650,00
	Freidora industrial	1	\$ 230,00	\$ 230,00
	Cafetera	2	\$ 39,00	\$ 78,00
	Sanduchera	3	\$ 19,00	\$ 57,00
	Licuada Oster Con Motor Reversible	2	\$ 110,00	\$ 220,00
	Batidora	2	\$ 65,00	\$ 130,00
	Microondas	1	\$ 92,00	\$ 92,00
Lavandería	Lavadora	1	\$ 819,00	\$ 819,00
	Secadora	1	\$ 629,00	\$ 629,00
Estanque piscícola	Bomba acuática	1	\$ 50,00	\$ 50,00
Laboratorio para la elaboración de quesos	Cocina	1	\$ 200,00	\$ 200,00
			Total	\$ 4.694,50

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Equipo de cómputo para el área productiva

Tabla 106-4: Equipo de cómputo para el área productiva

Área	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Hospedaje y alimentación	Computadora portátil	2	\$ 900,00	\$ 1.800,00
	Impresora	2	\$ 249,00	\$ 498,00
			Total	\$ 2.298,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Vehículo para el área productiva

Tabla 107-4: Vehículo para el área productiva

Área	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Hospedaje	Buseta	1	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00
			Total	\$ 15.000,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Herramientas para el área productiva

Tabla 108-4: Herramientas para el área productiva

Área	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Cabañas - herramientas	Azadones	10	\$ 25,00	\$ 250,00
	Palas	10	\$ 25,00	\$ 250,00
	Picos	10	\$ 25,00	\$ 250,00
	Hoces de mano	14	\$ 5,00	\$ 70,00
	Cavadora	14	\$ 7,00	\$ 98,00
	Machetes	14	\$ 6,00	\$ 84,00
	Zapapicos	14	\$ 26,00	\$ 364,00
	Rastrillos	14	\$ 16,00	\$ 224,00
	Tijeras de podar	14	\$ 17,00	\$ 238,00
	Carretillas	5	\$ 40,00	\$ 200,00
	Botas de caucho (par)	14	\$ 25,00	\$ 350,00
	Ponchos de agua	14	\$ 20,00	\$ 280,00
Total				\$ 2.658,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Herramientas para el área productiva

Tabla 109-4: Semovientes para el área productiva

Área	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Granja - semovientes	Caballo	1	\$ 2.500,00	\$ 2.500,00
Total				\$ 2.500,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Menaje para el área productiva

Tabla 110-4: Menaje para el área productiva

Área	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Hospedaje	Juego de sábanas	20	\$ 15,00	\$ 300,00
	Cobijas	20	\$ 18,00	\$ 360,00
	Alfombras (2m x 1m)	14	\$ 15,00	\$ 210,00
	Fundas de almohadas	28	\$ 3,00	\$ 84,00
	Almohadas	28	\$ 5,00	\$ 140,00
	Juego de toallas 4 piezas	14	\$ 12,00	\$ 168,00
	Uniforme para mucama	2	\$ 20,00	\$ 40,00
	Uniforme para guardia de seguridad	2	\$ 25,00	\$ 50,00

	Chalecos para trabajadores agrícolas	4	\$ 8,00	\$ 32,00
	Cobertores para mesa de habitación	10	\$ 8,00	\$ 80,00
Alimentación (cocina, restaurante)	Cobertores para mesas	28	\$ 7,00	\$ 196,00
	Cubre mantel para mesas	28	\$ 6,00	\$ 168,00
	Manteles de cocina	20	\$ 2,00	\$ 40,00
	Uniforme para cocinera	2	\$ 25,00	\$ 50,00
	Uniforme para personal de limpieza	2	\$ 20,00	\$ 40,00
	Uniforme para mesero	2	\$ 25,00	\$ 50,00
	Uniforme para ayudante de cocina	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Laboratorio para la elaboración de quesos	Manteles (20cm x 20cm)	14	\$ 1,50	\$ 21,00
	Mantel (2,5m x 1m)	5	\$ 6,00	\$ 30,00
	Manteles de cocina	14	\$ 1,50	\$ 21,00
	Mantel para alacena	2	\$ 6,00	\$ 12,00
Lavandería	Mantel para cubrir lavadora y secadora	4	\$ 10,00	\$ 40,00
Total				\$ 2.182,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.2.10.4. Activos diferidos

Tabla 111-4: Activos diferidos para el área productiva

Denominación	Cantidad	Valor unitario	Inversión
Estudio técnico	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Capacitación al personal	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Total			\$ 2.000,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.3. Evaluación de la viabilidad legal administrativa

4.3.1. Estructura legal administrativa

4.3.1.1. Análisis legal

El análisis legal incluye la revisión de los principales contenidos de la constitución y las leyes relacionadas con los productos de diseño, que proporciona la base legal correspondiente para el establecimiento y la gestión del proyecto.

○ Constitución de la república del Ecuador

Se analizó los contenidos de la Constitución de la Republica del Ecuador (2008, p.29), específicamente los artículos que se detallan a continuación:

El Art. 66: Se reconoce y garantizará a las personas:

- (13) El derecho a asociarse, reunirse y manifestarse en forma libre y voluntaria.
- (15) El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental.

En el Art. 283, menciona que, el sistema económico es social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin. El sistema integrará las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine (Constitución de la República del Ecuador, 2008, pp.91-92).

En el Art. 309, el sistema financiero nacional se compone de los sectores público, privado, y del popular y solidario, que intermedian recursos del público. Estos sectores contarán con normas y entidades de control específicas y diferenciadas, que se encargarán de preservar su seguridad, estabilidad, transparencia y solidez. Las entidades serán autónomas, los directivos de las entidades de control serán responsables administrativa, civil y penalmente por sus decisiones (Constitución de la República del Ecuador, 2008, p.97).

En el Art. 319, se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. El Estado promoverá formas de producción que aseguren el buen vivir de las personas y desalienten a quienes vulneren sus derechos o derechos naturales, fomentará la producción que satisfaga las necesidades internas y garantizará la participación del Ecuador en el ámbito internacional (Constitución de la República del Ecuador, 2008, p.100).

En el Art. 320, las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente (Constitución de la República del Ecuador, 2008, p.100).

○ Ley de Turismo

En base a la Ley de Turismo (2014, p.1) se analizó el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico, de manera detallada los siguientes artículos:

En el Art. 2, menciona que el turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin intención de establecerse aquí de forma permanente (Ley de Turismo, 2014, p.1).

En el Art. 3, son principios de la actividad turística

- a. La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional (Ley de Turismo, 2014, p.1).

En el Art. 4, establece la política estatal con relación al sector del turismo, y los objetivos a cumplirse (Ley de Turismo, 2014, p.1).

En el Art. 5, se consideran actividades turísticas, las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento
- b. Servicio de alimentos y bebidas
- c. Transportación
- d. Operación
- e. Intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones;
- f. Casinos, salas de juego, hipódromos y parques de atracciones estables (Ley de Turismo, 2014, p.2).

En el Art. 8, para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento (Ley de Turismo, 2014, p.2).

En el Art. 9, el Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo (Ley de Turismo, 2014, p.2).

En el Art. 10, el MINTUR o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento (LUAF), lo que les permitirá a acceder a múltiples beneficios (Ley de Turismo, 2014, p.2).

En el Art. 60, no podrán realizar servicios turísticos o actividades conexas con fines de lucro, las Fuerzas Armadas ni las entidades del sector público, debido a que esta actividad está reservada a las personas naturales o jurídicas del sector privado, que cumplan con los requerimientos de esta Ley (Ley de Turismo, 2014, p.11).

o Ley de compañías

La Ley de Compañías del Ecuador (2017, p.1), define a la compañía como el contrato mediante el cual dos o más personas unen sus capitales para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus utilidades, por ende, se analiza en detalle los siguientes artículos:

En el Art. 2, Hay cinco especies de compañías de comercio, a saber:

- La compañía en nombre colectivo
- La compañía en comandita simple y dividida por acciones
- La compañía de responsabilidad limitada
- La compañía anónima
- La compañía de economía mixta

Estas cinco especies de compañías constituyen personas jurídicas

En Art. 92, establece que, la compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre dos o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales, (...) y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura. Si se utilizare una denominación objetiva será una que no pueda confundirse con la de una compañía preexistente. Los términos comunes y los que sirven para determinar una clase de empresa, como "comercial", "industrial", "agrícola", "constructora", etc., no serán de uso exclusivo e irán acompañadas de una expresión peculiar (Ley de Compañías, 2017, p.23).

Los que contravinieren a lo dispuesto en el inciso anterior, serán sancionados con arreglo a lo prescrito en el Art. 445. La multa tendrá el destino indicado en tal precepto legal. Impuesta la sanción, el Superintendente de Compañías y Valores notificará al Ministerio de Finanzas para la recaudación correspondiente. En esta compañía el capital estará representado por participaciones que podrán transferirse de acuerdo con lo que dispone el Art. 113 (Ley de Compañías, 2017, p.23).

En el Art. 93, la compañía de responsabilidad limitada es siempre mercantil, pero sus miembros no adquieren las cualidades de un empresario por el hecho de que se forma (Ley de Compañías, 2017, p.23).

En el Art. 94, la compañía de responsabilidad limitada conseguirá tener como fin la realización de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitidos por la misma, a excepción de operaciones de banco, seguros, capitalización y ahorro (Ley de Compañías, 2017, p.23).

En el Art. 95, La compañía de responsabilidad limitada no funcionará como tal si sus beneficiarios exceden del número de quince; si excediese deberá transformarse en otra clase de compañía o disolverse (Ley de Compañías, 2017, p.24).

En el Art. 96.- el principio de existencia de esta especie de compañía es la fecha de inscripción del contrato social en el Registro Mercantil (Ley de Compañías, 2017, p.24).

En el Art. 97, para los efectos fiscales y tributarios las compañías de responsabilidad limitada son sociedades de capital (Ley de Compañías, 2017, p.23).

Tipo de Empresa por crearse para el establecimiento y manejo de la granja agroturística

Revisado el marco legal correspondiente y en base a la ley de compañías la empresa a establecerse será una compañía de responsabilidad limitada, para su conformación se necesita como mínimo dos socios y como máximo 15 socios y éstos responderán por las obligaciones sociales únicamente por hasta el monto de sus aportaciones individuales. El nombre de la empresa para su funcionamiento será Curifal LTDA.

○ Requisitos para la constitución

● Registro del MINTUR

- Registro Único de Contribuyentes (RUC) generado.
- Copia de cédula de identidad.
- Copia de papeleta de votación.
- Documento del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) de no encontrarse registrada la razón o denominación social o nombre comercial del establecimiento.
- Copia del control y venta del establecimiento.
- Copia de contrato (escrituras) de propiedad, pago de propiedad o arrendamiento debidamente organizado.

- Lista de precios de los servicios prestados (original y copia).
 - Declaración de activos fijos para la contribución de 1 x 1000.
 - Inventario valorado de los activos de la empresa.

- LUAF
 - Formulario de solicitud para la obtención de la LUAF.
 - Copia de cédula de identidad y de la última papeleta de votación.
 - Patente municipal del año en curso.
 - Copia del RUC actualizada (para establecimientos nuevos o cambios en el RUC).
 - Copia del registro de turismo emitido por el MINTUR (para establecimientos nuevos o cambios en el registro).
 - Cancelación del 1 x 1000 sobre los activos fijos del año en curso (emitido por el MINTUR).
 - Lista de precios actualizados de los servicios a ofrecer (para nuevos establecimientos o cambios en la lista de precios; los cruceros no están cubiertos por este requisito).
 - Informe por parte del inspector de turismo dirigido al director de Desarrollo Sostenible.
 - Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en la oficina del registro mercantil.
 - Certificado otorgado por el IEPI.
 - Copia de escrituras de la propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento de local, debidamente legalizado.
 - Inventario valorado de la empresa de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados.

- Patente municipal
 - Documento de constitución legalmente expedido.
 - Registro Único de Contribuyentes.
 - Copia permiso de cuerpo de bomberos
 - Copia certificada del nombramiento del Representante Legal.
 - Copia de cédula del representante legal.
 - Formulario de declaración de impuesto de patente municipal.
 - Copia del documento del impuesto predial donde funciona el negocio

- Permiso de bomberos
 - Solicitud de inspección dirigida a la Jefatura del Cuerpo de Bomberos

- Informe técnico de inspección favorable
 - Copia del certificado de uso de suelo
 - Copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación
 - Copia de RUC o RISE
 - Permiso sanitario
- Requerimientos de la estructura legal

Tabla 112-4: Gastos de constitución y permisos

Requisito	Inversión
Constitucional	
Fondo inicial	\$ 400,00
Apertura de cuenta	\$ 10,00
Depósito para la apertura de la cuenta	\$ 200,00
Permisos de funcionamiento	
Registro del MINTUR	\$ 0,0
LUAF	\$ 100,00
Patente municipal	\$ 25,00
Permiso otorgado por el cuerpo de bomberos	\$ 10,00
Permiso sanitario	\$ 180,00
Total	\$ 925,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.3.1.2. Estructura administrativa

La coordinación de la Granja Agroturística se desarrollará en dos niveles:

- Nivel administrativo financiero
- Nivel operativo

Cada una de las áreas estará integrada por diversos componentes, mismos que se describen a continuación con su manual de funciones respectivo.

o Organigrama estructural

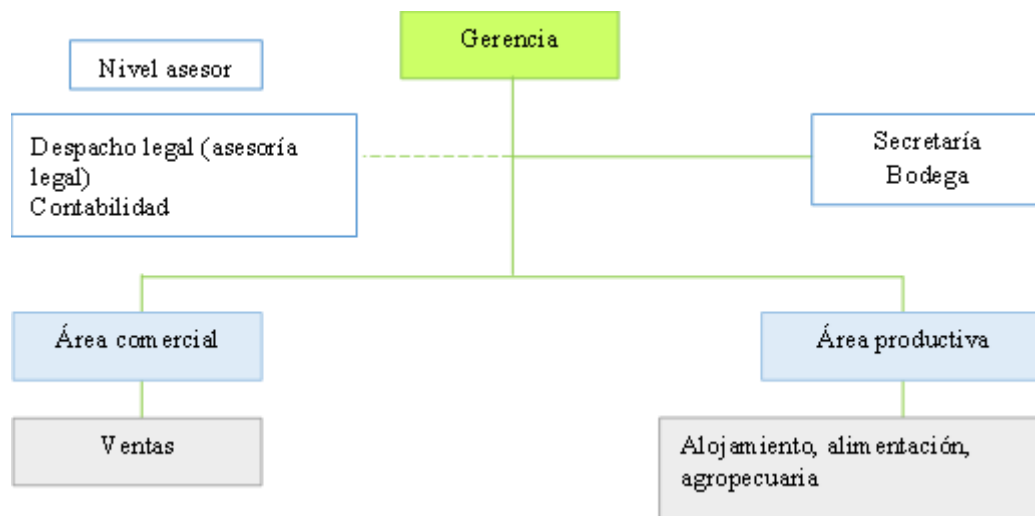


Figura 22-4. Organigrama estructural de la granja CURIFAL

Realizado por: Avilés, D., 2022.

o Organigrama funcional

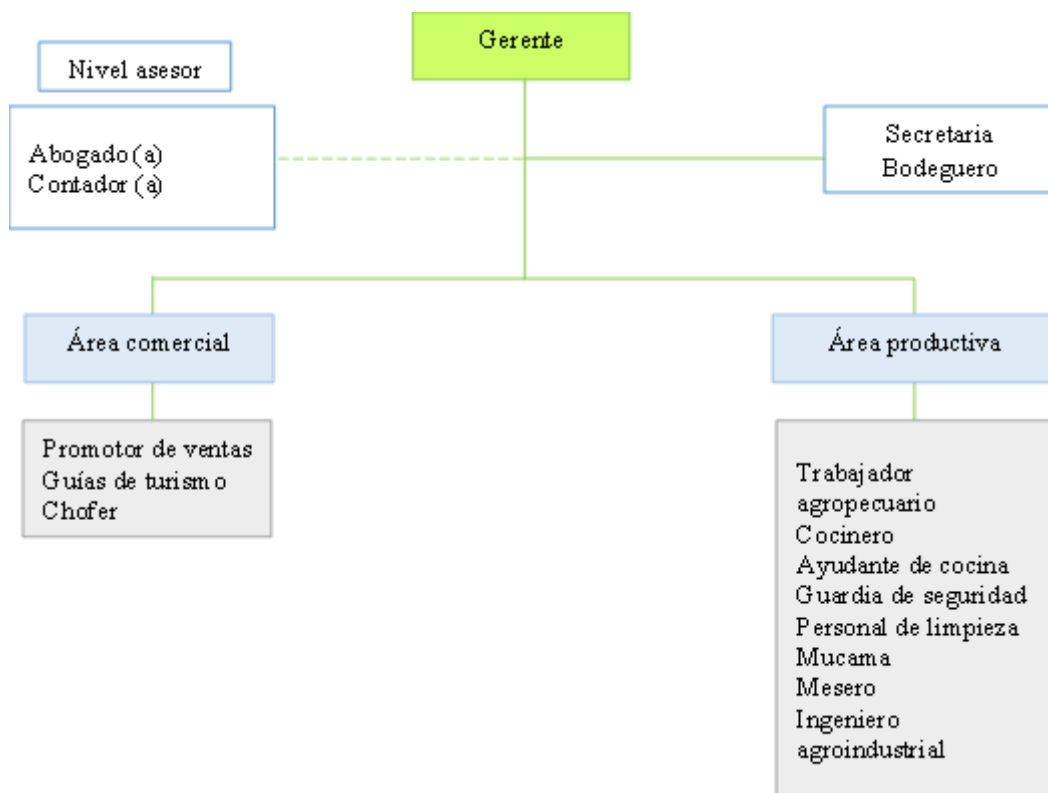


Figura 23-4. Organigrama funcional de la granja CURIFAL

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Manual de cargos y funciones

Para el buen funcionamiento del producto agroturístico se presenta un manual de cargos y funciones, en base a lo establecido en la estructura orgánica, cuyo fin será instituir responsabilidades y el perfil para cada cargo.

- Área administrativa

Tabla 113-4: Manual de cargos y funciones del gerente

Identificación del cargo	
Área:	Administrativa
Cargo:	Gerente
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dirigir, coordinar y controlar las actividades conducentes al cumplimiento de los objetivos de la empresa y ejercer su representación legal. 2. Cumplir los reglamentos y estatutos decretado por la organización. 3. Organizar reuniones ordinarias y extraordinarias. 4. Orientar, motivar y dirigir al personal de trabajo. 5. Garantizar el ejercicio del control interno y gestión de la granja y propender por el mejoramiento de esta. 6. Dirigir y coordinar las acciones relacionadas con la promoción, publicidad, ventas y producción de los servicios de la granja. 7. Innovar en los productos a ofertar. 8. Registrar, emitir y archivar documentación. 9. Atender y solucionar quejas y observaciones del turista. 10. Evaluar la prestación de servicios. 11. Fijar metas a corto, mediano y largo plazo. 12. Administrar y velar por la adecuada utilización de los bienes y fondos que constituyen el patrimonio de la granja. 13. Ejecutar el manual de funciones y requisitos del talento humano de la empresa. 14. Establecer y mantener canales adecuados de comunicación con el talento humano que colabora con la empresa, con los clientes externos y con los medios de información. 15. Supervisar el recurso económico los ingresos y egresos. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Turismo, ambiente, marketing. 2. Diseño, administración de productos turísticos. 3. Conocimientos en calidad, costos, producción, servicios y ventas. 4. Normas legales y ambientales vigentes. 5. Constitución de la política actual. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés básico (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia

Título profesional de tercer nivel en administración, finanzas, turismo o ambiente.	Experiencia mínima de un año en proyectos similares.
---	--

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 114-4: Manual de cargos y funciones de la secretaria

Identificación del cargo	
Área:	Administrativa
Cargo:	Secretaria
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizar la agenda diaria del gerente para el manejo y cumplimiento de las actividades y compromisos adquiridos. 2. Archivar, manejar y mantener actualizada toda documentación existente de la empresa. 3. Reservar prestadores de servicio a tiempo. 4. Asistir y tomar nota de acuerdos que se desarrollen en reuniones ordinarias y extraordinarias. 5. Trabajar directamente con el administrador (gerente). 6. Preparar y presentar informes mensuales relacionados con el desarrollo de las actividades propias del cargo, y mantener informado al superior inmediato sobre el desarrollo de estas. 7. Tramitar oportunamente con las demás dependencias de la empresa, la documentación que le compete diligenciar a la gerencia y junta directiva. 8. Elaborar actas de las reuniones de la junta directiva. 9. Controlar el manejo de los teléfonos móviles, redes sociales y página web de la empresa. 10. Manejar los programas de informática instalados en la dependencia. 11. Participar en la organización y desarrollo de los eventos que realice la empresa en cumplimiento de sus funciones. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacidad de gestión y atención al cliente. 2. Sistemas informáticos. 3. Normatividad vigente y funciones de todas las dependencias. 4. Capacidad de trabajo en equipo. 5. Habilidad para simplificar su trabajo. 6. Asumir responsabilidades de confidencialidad. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés básico (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Título profesional de tercer nivel en administración, finanzas o contabilidad.	Experiencia mínima de un año.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 115-4: Manual de cargos y funciones del bodeguero

Identificación del cargo	
Área:	Administrativa
Cargo:	Bodeguero
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> Mantener el orden de la bodega y almacenamiento de los productos de manera de resguarda su integridad como la de los demás colaboradores. Ordenar y mantener los productos en almacenamiento de acuerdo con las condiciones de cada uno de estos. Verificar la concordancia entre guías de despacho y órdenes de compra de los insumos. Mantener informada a su jefatura con respecto a la poca disponibilidad de los insumos considerados como críticos para el funcionamiento de los servicios de la empresa. Conservar aislados aquellos elementos combustibles, por lo cual debe asesorarse por el delegado de prevención de riesgos. Mantener actualizadas, las fichas de control de almacenamientos. Mantener limpia la bodega. Organizar el movimiento interior de mercancías. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> Capacidad de resumir y clasificar los distintos productos de la bodega. Gestión de mercancías de la bodega. Control de inventarios y orden en la distribución interior. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés básico (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Título técnico de Instituto/Universidad en logística y distribución. Cursos de técnicas de control de inventarios.	Experiencia mínima de un año en funciones admirativas de bodega.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

○ Área comercial

Tabla 116-4: Manual de cargos y funciones del promotor de ventas

Identificación del cargo	
Área:	Comercial
Cargo:	Promotor de ventas
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> Promover la venta de un determinado producto. Realizar presentaciones y demostraciones del producto o servicio a los turistas. Realizar la venta, recoger los pedidos, así como generar el cobro, la entrega y la recogida del producto o servicio. Atender al cliente durante todo el proceso de venta, así como en la preventa y la posventa. Mostrar al turista videos, fotografías de experiencias, que puedan incitar su compra. Realizar promoción y búsqueda de nuevos clientes potenciales que captar. 	

<ol style="list-style-type: none"> 7. Garantizar la buena relación con los clientes y aclarar sus dudas. 8. Vigilar a la competencia, así como reportar sus acciones a la compañía. 9. Enviar reportes al director comercial, para dar seguimiento a la actividad. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacidad para relacionarse. 2. Capacidad para establecer relaciones comerciales. 3. Contar con habilidades sociales. 4. Ser persuasivo y convincente. 5. Tener habilidades de venta. 6. Habilidades de negociación. 7. Ser responsable y persistente. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés básico (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Título de segundo o tercer nivel en marketing, comercio.	Experiencia mínima de un año.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 117-4: Manual de cargos y funciones del guía de turismo

Identificación del cargo	
Área:	Comercial
Cargo:	Guía de turismo
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar la cultura en los procesos de producción a los turistas. 2. Brindar información veraz, objetiva y clara a los turistas. 3. Dar respuesta de manera entendible a las preguntas o interrogantes de los turistas. 4. Supervisar la unidad de transporte a utilizar. 5. Manejo de presupuestos del tour. 6. Elaborar informes o reportes del tour. 7. Elaborar informes al finalizar los itinerarios. 8. Asistencia a los turistas, primeros auxilios (en caso de ser necesario). 9. Ejecución puntual de las actividades. 10. Control del grupo de turistas en cuanto a regulaciones, restricciones o precauciones en el desarrollo de las actividades. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimientos generales sobre la actividad turística. 2. Conocimientos sobre la función del guía de turismo. 3. Conocimientos de legislación turística. 4. Conocimientos sobre las producciones agropecuarias y ganaderas. 5. Habilidad para comunicar, orientar e informar. 6. Habilidad de resolver problemas y conducción de grupos. 7. Habilidad para promover actividades de animación. 8. Habilidad para elaborar informes. 	

Idiomas necesarios	
Español e inglés básico (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Título de tercer nivel en turismo, ecoturismo, agrónomo, o ramas académicas relacionadas. Licencia de guía de turismo.	Experiencia mínima de un año en guianza.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 118-4: Manual de cargos y funciones del guía del chofer

Identificación del cargo	
Área:	Comercial
Cargo:	Chofer
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Trasladar a los turistas desde el punto de encuentro hasta la granja agroturística y viceversa. 2. Verificar los niveles de gasolina, aceite, agua, líquido de frenos, transmisión y llantas. 3. Mantener en óptimas condiciones la limpieza del vehículo. 4. Informar en tiempo y forma sobre alguna falla y gestionar la reparación en el taller. 5. Elaborar informe mensual de actividades. 6. Mantener en buenas condiciones el vehículo asignado. 7. Mantener la agenda diaria de trabajo. 8. Proteger la vida de los turistas mediante una conducción adecuada. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Manejo y aplicación de técnicas de mecánica. 2. Manejo y operación de equipo de trabajo. 3. Manejo efectivo del bus/buseta. 4. Leyes y normas de circulación. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés básico (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Secundaria, licencia de conducir tipo C, cursos de normas de circulación periódica.	Experiencia mínima de un año en conducción.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

- Área productiva

Tabla 119-4: Manual de cargos y funciones de trabajador agropecuario

Identificación del cargo	
Área:	Productiva
Cargo:	Trabajador agropecuario
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación de la tierra para siembra. 2. Mantenimiento de los terrenos. 3. Alimentar y cuidar a los animales de la granja. 4. Sanidad vegetal (plagas y enfermedades). 5. Controlar el riego adecuado de las plantas. 6. Cuidado de las plantas del vivero. 7. Control de enfermedad animal. 8. Mantener las cosechas, cultivando la tierra, trasplantando, podando o adelgazando plantas, y colocando y manejando equipos de irrigación. 9. Llevar el mantenimiento de las instalaciones de la granja, vallas, equipo y sistemas de suministro de agua. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento en ganadería y agricultura. 2. Conocimiento del agua, suelo, clima y tierra. 3. Tiempo de siembra y cosecha. 4. Manejar equipos de irrigación. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés medio (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Título de primer, segundo o tercer nivel en agricultura y ganadería.	No necesita tener experiencia laboral sin embargo debe mostrar habilidad para el desarrollo del cargo.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 120-4: Manual de cargos y funciones del cocinero

Identificación del cargo	
Área:	Productiva
Cargo:	Cocinero
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar recetas de platos. 2. Elaboración de menús. 3. Usar productos agrícolas de la zona (frutas, verduras, hierbas medicinales, especies animales). 4. Comprobar la calidad de los alimentos. 5. Condimentar los alimentos y cocinarlos. 6. Inspeccionar la cocina. 7. Inspeccionar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad en la preparación de los alimentos y bebidas. 8. Elaborar postres, jugos, helados, ensaladas. 	

<ul style="list-style-type: none"> 9. Elaboración de refrigerios. 10. Elaborar el inventario de equipos, ingredientes y utensilios de cocina. 11. Verificar la limpieza de la cocina y restaurant. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ul style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento en manejo adecuado de utensilios, productos y equipos de cocina. 2. Rapidez para preparar los alimentos. 3. Buen sentido de la estética. 4. Conocer las bases de los fundamentos físicos y químicos de lo que sucede en cocina. 5. Conocimiento de la gastronomía local e internacional. 6. Conocer y dominar las técnicas básicas de panadería y repostería. 7. Cultura general gastronómica. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés medio (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Título de primer, segundo o tercer nivel gastronomía. Conocimiento cultural	No necesita tener experiencia laboral sin embargo debe mostrar habilidad para el desarrollo del cargo.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 121-4: Manual de cargos y funciones ayudante de cocina

Identificación del cargo	
Área:	Productiva
Cargo:	Ayudante de cocina
Descripción de funciones esenciales	
<ul style="list-style-type: none"> 1. Ayudar a elaborar las recetas de platos otorgados por los cocineros. 2. Elaboración de menús. 3. Verificación de calidad de los productos agrícolas de la zona (frutas, verduras, hierbas medicinales, especies animales). 4. Sazonar los alimentos y cocinarlos. 5. Mantener limpia la cocina y el restaurant. 6. Ayuda a elaborar postres, jugos, helados, ensaladas. 7. Cumplir con las normas de higiene y bioseguridad en la preparación de los alimentos y bebidas. 8. Elaboración de refrigerios. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ul style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento en manejo adecuado de utensilios, productos y equipos de cocina. 2. Rapidez para preparar los alimentos. 3. Buen sentido de la estética. 4. Conocer las bases de los fundamentos físicos y químicos de lo que sucede en cocina. 5. Conocimiento de la gastronomía local e internacional. 6. Conocer y dominar las técnicas básicas de panadería y repostería. 7. Cultura general gastronómica. 	
Idiomas necesarios	

Español e inglés medio (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Título de primer, segundo o tercer nivel gastronomía. Conocimiento cultural	No necesita tener experiencia laboral sin embargo debe mostrar habilidad para el desarrollo del cargo.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 122-4: Manual de cargos y funciones del guardia de seguridad

Identificación del cargo	
Área:	Productiva
Cargo:	Guardia de seguridad
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Controlar el acceso de los turistas y vehículos. 2. Protección de los turistas. 3. Vigilancia y protección de los bienes de la granja. 4. Evitar actos delictivos. 5. También pueden ayudar en el control del comportamiento del personal de la granja. 6. Verificaciones de sistemas de alarma. 7. Controlar y organizar evacuaciones en caso de ser necesario. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacidad para tomar decisiones de acuerdo con sus funciones. 2. Capacidad para persuadir y evitar problemas. 3. Demostrar serenidad en situaciones de riesgo. 4. Demostrar preocupación por la seguridad. 5. Valorar y respetar la dignidad de las personas. 6. Capacidad de aplicar técnicas de primeros auxilios. 7. Identificar y formular problemas. 8. Establecer y mantener buenas relaciones con el público. 9. Demostrar destreza en el uso y manipulación de armas de fuego. 10. Conocimientos de las leyes asociadas a su función. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés medio (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Cursos de seguridad privada de 180 horas o más. Tarjeta de identidad profesional. Edad de entre los 20 y 55 años. Título de estudios secundarios como mínimo. No tener antecedentes penales.	No necesita tener experiencia laboral sin embargo debe mostrar habilidad para el desarrollo del cargo.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 123-4: Manual de cargos y funciones de la mucama

Identificación del cargo	
Área:	Productiva
Cargo:	Mucama

Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Acondicionar pisos del área. 2. Realizar servicios de lavandería. 3. Conocer, adecuar, conservar, disponer, inventariar los elementos de trabajo: máquinas, aparatos, equipos, carros, utensilios de limpieza, ropa de blanco, uniformes, productos químicos, etc. 4. Proporcionar el servicio de aseo de calidad que permita la realización de actividades en un ambiente salubre para usuarios y resto del personal. 5. Ordenar y preparar las habitaciones, espacios públicos, y demás dependencias de la granja. 6. Verificar que los materiales y equipos no tengan ningún daño. 7. Efectuar movimiento de los elementos requeridos para efectuar su tarea y traslado de los residuos a los depósitos intermedios o finales según corresponda, respetando la clasificación adoptada por el efector. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento sobre el manejo y funcionalidades de equipos de limpieza. 2. Normas de comportamiento en las distintas áreas. 3. Conocimiento de suministros y productos químicos de limpieza. 4. Conocimiento de técnicas de lavandería y tintorería. 5. Conocimiento de técnicas de limpieza y acondicionamiento. 6. Saber normas, medidas, y criterios de seguridad, higiene y ambiente. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés medio (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Mayoría de edad Certificación de cursos realizados Conocimientos básicos en técnicas de limpieza. Título de educación secundaria como mínimo.	No necesita tener experiencia laboral sin embargo debe mostrar habilidad para el desarrollo del cargo.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 124-4: Manual de cargos y funciones del mesero

Identificación del cargo	
Área:	Productiva
Cargo:	Mesero
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Entregar y describir los menús y especiales del día. 2. Hacer recomendaciones y dar respuesta a cualquier inquietud sobre los platos o bebidas ofertadas. 3. Tomar nota de los pedidos de alimentos y bebidas y entregar a la ayudante en la cocina o el bar para su preparación. 4. Anotar pedidos y entregar los platos al turista. 5. Mantener comunicación continua con los clientes/turistas. 6. Servir los alimentos y bebidas y velar por el disfrute de los turistas. 7. Entregarles la factura a los clientes y recibir su pago o, en su defecto, guiarlos a la caja. 8. Agradecer a los clientes por su visita. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Disposición de servir a otros y de brindar el mejor servicio. 	

<ol style="list-style-type: none"> 2. Excelentes habilidades de comunicación. 3. Ser organizado y capaz de manejar su tiempo efectivamente. 4. Capacidad analítica, resolución de problemas y toma de decisiones. 5. Capacidad de trabajar en equipo. 6. Coordinación motora y fuerza física. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés básico (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Contar con certificaciones y capacitaciones de servicio. Conocimientos básicos en atención al cliente. Título de educación secundaria como mínimo.	Tener experiencia laboral mínima de un año.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 125-4: Manual de cargos y funciones del Ingeniero agroindustrial

Identificación del cargo	
Área:	Productiva
Cargo:	Ingeniero agroindustrial
Descripción de funciones esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar de manera detallada el proceso de elaboración de quesos y derivados de la leche a los turistas. 2. Usar productos de la zona (leche). 3. Hacer partícipes a los turistas en el proceso de elaboración de quesos y derivados de la leche. 4. Elaborar productos con todas las medidas de bioseguridad. 5. Mantener el área, equipos y utensilios limpios. 6. Controlar la calidad de los productos realizados con la leche. 7. Verificar y controlar los insumos de acuerdo con normas establecidas. 8. Envasar y sellar los productos de acuerdo con el requerimiento del mercado y normas de calidad establecidas. 9. Conservar los productos en función a recomendaciones higiénicas sanitarias. 	
Conocimientos básicos o esenciales	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Características de la leche. 2. Conocimiento en hábitos de limpieza. 3. Conocimiento de la cantidad de insumos a utilización para la elaboración de quesos y derivados de la leche. 4. Conocimientos en la utilización de materiales en el proceso de elaboración. 5. Conocimiento de tiempos específicos de en la elaboración de quesos y derivados de la leche. 	
Idiomas necesarios	
Español e inglés básico (hablado y escrito)	
Formación académica	Experiencia
Título de tercer nivel (ingeniería agroindustrial).	No necesita tener experiencia laboral sin embargo debe mostrar habilidad para el desarrollo del cargo.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.3.2. Requerimientos para el área administrativa

4.3.2.1. Talento humano

Tabla 126-4: Talento humano del área administrativa

Talento humano	Cantidad	Gasto mensual	Gasto anual
Gerente	1	\$ 643,27	\$ 7.719,20
Secretaria	1	\$ 385,35	\$ 4.624,22
Bodeguero	1	\$ 385,35	\$ 4.624,22
Abogado			\$ 1.000,00
Contador			\$ 1.000,00
		Total	\$ 18.967,65

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 127-4: Rol de pagos para el gerente

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Gerente	1	\$ 700,00	\$ 58,33	\$ 33,33	\$ 66,15	\$ 82,25	\$ 643,27	\$ 7.719,20
							Total	\$ 7.719,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 128-4: Rol de pagos para la secretaria

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Secretaria	1	\$404,00	\$33,67	\$33,33	\$38,18	\$47,47	\$385,35	\$4.624,22
							Total	\$4.624,22

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 129-4: Rol de pagos para el bodeguero

Talento humano	Cantidad	Sueldo básico	Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Aporte personal 9,45%	Aporte patronal 11.75%	Mensual	Gasto anual
Bodeguero	1	\$404,00	\$33,67	\$33,33	\$38,18	\$47,47	\$385,35	\$4.624,22
							Total	\$4.624,22

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.3.2.2. Materiales e insumos para el área administrativa

Tabla 130-4: Materiales e insumos para el área administrativa

Denominación	Cantidad	Valor unitario	Gasto total
Caja de grapas	5	\$ 1,20	\$ 6,00

Tinta o tóner	3	\$ 25,00	\$ 75,00
Caja de clips	3	\$ 0,60	\$ 1,80
Folder (u)	12	\$ 1,25	\$ 15,00
Resaltadores (u)	10	\$ 0,75	\$ 7,50
Marcadores (u)	10	\$ 0,65	\$ 6,50
Portaminas (u)	12	\$ 1,43	\$ 17,16
Caja de esferos	1	\$ 4,00	\$ 4,00
Resma de papel bond	1	\$ 5,15	\$ 5,15
Flash memory (8 gb)	1	\$ 15,00	\$ 15,00
Borrador (u)	5	\$ 0,25	\$ 1,25
Notas adhesivas de colores (u)	7	\$ 0,52	\$ 3,64
Cinta adhesiva (u)	5	\$ 2,00	\$ 10,00
Cuaderno espiral (u)	4	\$ 1,25	\$ 5,00
Regla (u)	5	\$ 0,30	\$ 1,50
		Total	\$ 174,50

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.3.2.3. Activos fijos

Tabla 131-4: Activos fijos para el área administrativa

Denominación	Cantidad	Gasto unitario	Inversión
Terreno	36 m ²	\$ 15,00	\$ 540,00
Construcciones y edificaciones			\$ 5.400,00
Oficina	21 m ²	\$ 150,00	\$ 3.150,00
Bodega	15 m ²	\$ 150,00	\$ 2.250,00
Muebles y enseres			\$ 1.082,00
Escritorios	2	\$ 75,00	\$ 150,00
Alfombra	4	\$ 15,00	\$ 60,00
Tacho de basura	2	\$ 14,00	\$ 28,00
Sillón giratorio	2	\$ 90,00	\$ 180,00
Bancadas	1	\$ 124,00	\$ 124,00
Cajoneras	2	\$ 95,00	\$ 190,00
Estanterías	2	\$ 145,00	\$ 290,00
Sillas	4	\$ 15,00	\$ 60,00
Maquinaria y equipos			\$ 157,20
Teléfono convencional	2	\$ 45,00	\$ 90,00
Grapadora	2	\$ 3,00	\$ 6,00
Perforadora	2	\$ 2,10	\$ 4,20
Cafetera	1	\$ 21,00	\$ 21,00
Dispensador de agua	2	\$ 10,00	\$ 20,00
Reloj de pared	2	\$ 8,00	\$ 16,00

Equipo de cómputo			\$ 1.149,00
Computadora portátil	1	\$ 900,00	\$ 900,00
Impresora	1	\$ 249,00	\$ 249,00
Total			\$ 8.328,20

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.3.2.4. Activos diferidos

Tabla 132-4: Activos diferidos para el área administrativa

Denominación	Inversión
Gastos de conformación de la empresa (S.L.)	\$ 610,00
Patente municipal	\$ 25,00
LUAF	\$ 100,00
Permisos de bomberos	\$ 10,00
Permiso sanitario	\$ 180,00
Copia notariada de las escrituras	\$ 15,00
Capacitación antes de iniciar	\$ 200,00
Total	\$ 1.140,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 133-4: Servicios básicos

Denominación	Gasto mensual	Gasto anual
Luz eléctrica	\$ 25,00	\$ 300,00
Agua potable	\$ 15,00	\$ 180,00
Teléfono	\$ 23,00	\$ 276,00
Internet	\$ 30,00	\$ 360,00
Total		\$ 1.116,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.4. Evaluación ambiental y sociocultural

Para poder identificar, ponderar y evaluar los posibles impactos producidos por el funcionamiento de la granja agroturística se utilizó la matriz de Lázaro Lagos (matriz causa-efecto).

Tabla 134-4: Análisis de la matriz Lázaro Lagos

COMPONENTES SOCIO-AMBIENTALES	FASE DE OPERACIÓN/FUNCIONAMIENTO																	IMPACTOS	CRITERIOS DE EVALUACION										
	ACTIVIDADES																		1. NATURALEZA	2. MAGNITUD	3. IMPORTANCIA	4. CERTEZA	5. TIPO	6. REVERSIBILIDAD	7. DURACION	8. TIEMPO EN APARECER	9. CONSIDERADO EN EL PROYECTO	PONDERACION	
	1. Caminata	2. Implementación de facilidades turísticas (señalética)	3. Implementación de infraestructura turística	4. Servicio de hospedaje	5. Servicio de alimentación	6. Agropecuaria	7. Transporte turismo	8. Pesca deportiva	9. Recolección de frutas y verduras	10. Interacción con la gente local	11. Visita a huertos y cultivos	12. Camping	13. Promoción turística	14. Educación ambiental	15. Manejo de desechos orgánicos	16. Manejo de desechos inorgánicos	17. Interacción con animales domésticos												
A. Aire																		Emisión de gases contaminantes	(-)	1	1	D	Pr	2	1	C	N	4	
	x	x	x	x	x													Partículas de polvo	(-)	1	1	C	Pr	2	2	C	N	5	
B. Suelo	x	x	x	x	x	x	x	x									x	Compactación del suelo	(-)	1	2	C	Pr	2	2	C	S	6	
				x	x												x	Incremento de desechos orgánicos e inorgánicos	(-)	1	2	D	Pr	2	2	C	S	6	
														x	x	x		Recuperación del suelo	(+)	1	2	I	Sc	2	2	L	S	6	
														x	x	x	x	Implementación de buenas prácticas agropecuarias	(+)	1	2	D	Pr	2	3	C	S	7	
							x							x				Reforestación	(+)	1	2	D	Pr	2	3	C	S	7	

		x						x								Buenas prácticas de construcción	(+)	1	2	D	Pr	2	2	M	S	6
C. Agua			x	x	x	x		x			x					Aumento de consumo de agua	(-)	1	2	D	Pr	2	2	C	S	6
			x	x	x	x		x			x			x		Implementación de buenas prácticas para el ahorro de agua	(+)	1	2	D	Pr	2	1	M	S	5
			x	x	x											Generación de aguas servidas	(-)	2	2	C	Pr	1	2	C	N	7
D. Flora y fauna		x				x			x	x	x		x	x	x	Promover conciencia ambiental	(+)	1	2	D	Pr	2	2	M	S	6
						x			x		x			x	x	Aprovechamiento sostenible de la agricultura	(+)	1	2	D	Pr	2	2	C	S	6
						x										Valoración de la pecuaria	(+)	1	2	D	Pr	2	2	C	S	6
	x	x	x				x									Perturbación de especies domésticas del área	(-)	1	2	D	Pr	2	2	C	S	6
E. Paisaje					x				x		x	x		x	x	Acopio y manejo de desechos orgánicos e inorgánicos	(+)	1	2	D	Pr	2	2	M	S	6
		x												x	x	Mejora de imagen paisajística	(+)	1	2	D	Pr	2	2	M	S	6
F. Socioeconómico		x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	Generación de empleo	(+)	2	2	C	Pr	2	2	C	S	8
					x	x		x		x				x	x	Aprovechamiento de materia prima	(+)	1	2	C	Pr	1	2	C	S	5
	x					x				x	x			x	x	Intercambio cultural	(+)	1	2	C	Pr	2	3	C	S	7
						x			x	x	x			x	x	Valoración de la cultura	(+)	1	2	C	Pr	2	2	C	S	6

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Tabla 136-4: Tabla de interpretación de la matriz de cuantificación de impactos

Indicador	Concepto
0-25	No significativo
26-50	Poco significativo
51-75	Significativo
76-100	Altamente significativo

Fuente: Lagos, 2010

Realizado por: Avilés, D., 2022.

Una vez realizada la matriz de impactos ambientales que ocasionan las actividades antrópicas sobre los componentes se obtuvo los siguientes resultados: con un total de 652 puntos repartidos de la siguiente manera, 493 puntos positivos que representa el 76% frente a 159 puntos negativos con el 24%, es decir los puntos negativos no son significativos en el territorio.

4.4.1. Análisis de impactos

4.4.1.1. Emisión de gases contaminantes

La movilización de transporte turístico y vehicular hacia las distintas fincas ocasiona la producción de CO₂.

4.4.1.2. Partículas de polvo

El movimiento de la tierra para proceder a la implementación de infraestructura, a realizar caminatas y utilizar el transporte de turismo o vehicular hará que se genere partículas de polvo afectando de tal manera al aire y en ocasiones a los visitantes.

4.4.1.3. Compactación del suelo

Ocasionado específicamente por el desarrollo de actividades de desplazamiento continuo de un lugar a otro, y por pisoteo continuo de los animales domésticos de la granja.

4.4.1.4. Incremento de desechos orgánicos e inorgánicos

El desarrollo de actividades turísticas y la prestación de servicios dan como resultado la generación e incremento de residuos orgánicos e inorgánicos.

4.4.1.5. Recuperación del suelo

A causa de las distintas actividades que ocasionan la compactación del suelo se origina su pronta recuperación, a través de la inclusión de medidas de compensación como la sustentación del suelo con abonos orgánicos, y siembra de plantas que aporten nutrientes.

4.4.1.6. Implementación de buenas prácticas agropecuarias (BPA)

Hoy en día obtener alimentos sanos y producidos respetando el ambiente y el bienestar de los trabajadores es complicado, por ello es obligatorio realizar BPA como, prever posibles riesgos de contaminación, manejo integrado de plagas, manejo adecuado del agua y uso seguro, garantizar la buena labor de la granja mediante el seguimiento de los procesos, etc.

4.4.1.7. Reforestación

La plantación de árboles y vegetación es el motor de la revitalización de diferentes fincas. De esta forma, se mejorará la imagen de la finca y se dará un hogar y protección a la fauna local, que a su vez atraerá polinizadores (como las abejas), lo cual es muy bueno para el medio.

4.4.1.8. Buenas prácticas de construcción

Aplicadas específicamente en la implementación de infraestructura y facilidades turísticas, utilizando la proactividad en la mano de obra, materiales y maquinaria.

4.4.1.9. Aumento de consumo de agua

Los aumentos excesivos en el consumo de agua se producen a causa del desarrollo de las actividades agroturísticas y la prestación de diferentes servicios.

4.4.1.10. Implementación de buenas prácticas para el ahorro de agua

Se aplicará específicamente al desarrollar las distintas actividades agrícolas, así también colocando en los distintos servicios equipos con ahorro de agua, mantener en buen estado sus instalaciones de agua, letreros de concientización, grifería con sensores, aprovechar el agua de lluvia, etc.

4.4.1.11. Generación de aguas servidas

Son el resultado del desarrollo de actividades y prestación de servicios turísticos.

4.4.1.12. Promover la conciencia ambiental

Se orienta en informar e interpretar a los visitantes y turistas en el recorrido sobre temas de conservación del ambiente, cómo podemos actuar y qué disminuir en nuestro consumo diario haciendo comparaciones para su mejor entendimiento, y que no solo se quede en su memoria, sino que se aplique en su vida diaria.

4.4.1.13. Aprovechamiento sostenible de la agricultura

Mediante la aplicación de buenas prácticas se desarrolla su aprovechamiento, específicamente en el uso de aquellos productos para su consumo durante su visita, generando economía para los interesados en el proyecto.

4.4.1.14. Valoración de la pecuaria

La valoración de la pecuaria se produce en el momento específico en el que el visitante y turista ingresa y consume nuestro producto, interactúa y conoce los animales domésticos generando economía para los interesados en el proyecto.

4.4.1.15. Perturbación de especies domésticos de la granja

Producida específicamente en el desarrollo de la actividad “conocer e interactuar con animales domésticos”, un gran número de visitantes o turistas produce alteración en las especies.

4.4.1.16. Acopio y manejo de desechos orgánicos e inorgánicos

Se orienta en la inclusión de prácticas de manejo apropiado de desechos mediante la aplicación de las 3 R (reciclar, reducir y reutilizar) de desechos inorgánicos y la utilización de desechos orgánicos para elaborar abonos (humus, compost).

4.4.1.17. Mejora de imagen paisajística

No afecta la belleza paisajística y el ambiente rural de la zona.

4.4.1.18. Generación de empleo

El turismo es una fuente de desarrollo económico, y mediante su adecuada implementación se generan actividades y servicios turísticos y, por ende, se producen plazas de trabajo en distintas áreas (guianza, alimentación, transporte, agricultura, pecuaria, hospedaje, etc.)

4.4.1.19. Aprovechamiento de materia prima

Aprovecha los insumos y productos producidos por las distintas fincas.

4.4.1.20. Intercambio cultural

Se produce el intercambio de experiencias y vivencias entre la gente local y el visitante y turista de forma directa.

4.4.1.21. Valoración de la cultura

El desarrollo del turismo da como resultado la valoración de la cultura tanto por los portadores como por los turistas y visitantes.

4.4.2. Medidas de mitigación

Tabla 137-4: Plan de manejo ambiental

Componente	Estrategia	Afectación	Lugar	Frecuencia	Responsable	Observación
Aire	Revisión mecánica de transporte de turismo	Disminución de la contaminación por CO ₂ .	Mecánica de buses y autos	Cada 6 meses	Responsables del proyecto	Financiamiento
					Chofer	Revisión interna y externa del vehículo post entrega del servicio.
Suelo	Capacitación a los agricultores para el desarrollo adecuado de la agricultura y ganadería.	Disminución de compactación del suelo.	Granja	Dos veces al año	Responsables del proyecto	
	Reforestación y cuidado de áreas de la granja	Dará hogar y protección a las aves, atraerá polinizadores.	Granja	Dos veces al año	Responsables del proyecto	El cuidado específico de los árboles se dará dos veces al año.
Agua	Capacitación al personal en buenas prácticas del manejo de agua.	Ahorro de agua	Granja	Dos veces al año	Responsables del proyecto	
	Implementar y dar mantenimiento a los equipos de ahorro de agua como: aireadores para los grifos, duchas inteligentes, grifos con sensores, cisternas eficientes, reutilización de agua de lluvia.	Manejo adecuado y ahorro de agua	Instalaciones de servicios	Una vez al año	Responsables del proyecto	El mantenimiento de los equipos de realizará una vez al año.
Flora y fauna	Concientización a los turistas en la protección y no extracción de especies en los huertos.	Evitar la extracción de especies de los huertos.	Granja/huertos	Durante el recorrido	Guía de turismo	

	Concientización a los turistas en la protección de los animales domésticos.	Evitar el maltrato animal.	Granja			
Paisaje	Generar charlas que concienticen a los interesados en el proyecto en manejar los desechos orgánicos e inorgánicos de una manera adecuada.	Mejorar la imagen del paisaje y disminuir la presencia de desechos inorgánicos u orgánicos en los recorridos.	Granja	Una vez al año	Interesados en el proyecto.	
	Capacitación al personal en la implementación de buenas prácticas en el manejo de desechos orgánicos e inorgánicos.	Evitar el desecho inadecuado de residuos orgánicos e inorgánicos.	Granja	Una vez al año	Interesados en el proyecto.	Las capacitaciones brindarán información actualizada, con usos interesantes en el manejo de desechos orgánicos e inorgánicos.
	Mantenimiento de facilidades turísticas	Mantener la imagen de la granja en buenas condiciones	Granja	Dos veces al año	Interesados en el proyecto.	Se dará mantenimiento a los letreros informativos y a los senderos de la granja.
	Mantenimiento de infraestructura	Mantener la imagen del paisaje	Granja	Una vez al año	Interesados en el proyecto.	El mantenimiento se realizará con materiales que mantenga la imagen rural del espacio.

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.4.3. Presupuestos de las medidas de mitigación

4.4.3.1. Materiales e insumos

Tabla 138-4: Materiales e insumos para las medidas de mitigación

Denominación	Cantidad	Valor unitario	Gasto anual
Baldes de pintura esmalte	2	\$ 75,00	\$ 150,00
Par de guantes	4	\$ 1,50	\$ 6,00
Paquete de fundas de basura	3	\$ 1,50	\$ 4,50
Brochas	5	\$ 1,94	\$ 9,70
Pliego de cartulina	5	\$ 0,35	\$ 1,75
Paquete de cartulinas A4	1	\$ 1,35	\$ 1,35
		Total	\$ 173,30

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.4.3.2. Activos fijos

Tabla 139-4: Activos fijos para las medidas de mitigación

Denominación	Cantidad	Gasto unitario	Inversión
Terreno	0	\$ -	\$ -
Maquinaria y equipos			\$ 122,20
Manguera (m)	20	\$ 1,14	\$ 22,80
Martillo	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Tijera de podar	3	\$ 15,30	\$ 45,90
Machete	3	\$ 5,00	\$ 15,00
Cuerdas/sogas (m)	10	\$ 1,65	\$ 16,50
Cinzel	2	\$ 6,00	\$ 12,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.4.3.3. Activos diferidos

Tabla 140-4: Activos diferidos para las medidas de mitigación

Denominación	Cantidad	Valor unitario	Inversión
Capacitación	3	\$ 700,00	\$ 2.100,00
Gastos de revisión transporte	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Gasto de mantenimiento de equipos	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Gasto de mantenimiento de facilidades	2	\$ 200,00	\$ 400,00
		Total	\$ 3.350,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5. Determinar la viabilidad económica financiera

4.5.1. Resumen de inversiones

Tabla 141-4: Resumen de inversiones fijas

Denominación	Área comercial	Área productiva	Área administrativa	Total
Activos fijos				\$ 250.128,12
Terreno	\$ 675,00	\$ 94.725,00	\$ 540,00	\$ 95.940,00
Construcciones y edificaciones	\$ 6.750,00	\$ 91.055,82	\$ 5.400,00	\$ 103.205,82
Equipo y maquinaria	\$ 99,20	\$ 4.694,50	\$ 279,40	\$ 5.073,10
Equipo de cómputo	\$ 1.149,00	\$ 2.298,00	\$ 1.149,00	\$ 4.596,00
Muebles y enseres	\$ 833,00	\$ 17.058,20	\$ 1.082,00	\$ 18.973,20
Vehículos	\$ -	\$ 15.000,00	\$ -	\$ 15.000,00
Semovientes	\$ -	\$ 2.500,00	\$ -	\$ 2.500,00
Herramientas	\$ -	\$ 2.658,00	\$ -	\$ 2.658,00
Menaje	\$ -	\$ 2.182,00	\$ -	\$ 2.182,00

Realizado por: Avilés, D., 2022

4.5.2. Resumen de inversiones diferidas

Tabla 142-4: Resumen de inversiones diferidas

Denominación	Área comercial	Área productiva	Área administrativa	Total
Activos diferidos				\$ 22.429,35
Capacitación	\$ 700,00	\$ 1.000,00	\$ 2.300,00	\$ 4.000,00
Publicidad antes del funcionamiento	\$ 735,60	\$ -	\$ -	\$ 735,60
Patentes y permisos	\$ -	\$ -	\$ 330,00	\$ 330,00
Constitución de la empresa	\$ -	\$ -	\$ 610,00	\$ 610,00
Estudios	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ -	\$ 2.000,00
Plan de manejo ambiental	\$ -	\$ -	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00
Gastos financieros			\$ 13.503,75	\$ 13.503,75

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.3. Resumen de costos y gastos

Tabla 143-4: Resumen de costos y gastos

Denominación	Área comercial	Área productiva	Área administrativa	Total
Talento humano				\$ 89.815,75
Mano de obra directa	\$ -	\$ 23.999,42	\$ -	\$ 23.999,42
Mano de obra indirecta	\$ -	\$ 17.744,06	\$ -	\$ 17.744,06
Sueldos y salarios	\$ 24.522,22	\$ -	\$ 18.967,65	\$ 43.489,87
Materiales e insumos	\$ 158,95	\$ 2.588,50	\$ 174,50	\$ 2.921,95
Promoción durante	\$ 544,44	\$ -	\$ -	\$ 544,44
Servicios básicos			\$ 1.116,00	\$ 1.116,00

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.4. Inversiones

Tabla 144-4: Inversiones

Denominación	Inversión
Activos fijos	\$ 250.128,12
Terreno	\$ 95.940,00
Construcciones y edificaciones	\$ 103.205,82
Equipo y maquinaria	\$ 5.073,10
Equipo de cómputo	\$ 4.596,00
Muebles y enseres	\$ 18.973,20
Vehículos	\$ 15.000,00
Semovientes	\$ 2.500,00
Herramientas	\$ 2.658,00
Menaje	\$ 2.182,00
Activos diferidos	\$ 22.429,35
Capacitación	\$ 4.000,00
Publicidad antes del funcionamiento	\$ 735,60
Patentes y permisos	\$ 330,00
Constitución de la empresa	\$ 610,00
Estudios	\$ 2.000,00
Plan de manejo ambiental	\$ 1.250,00
Gastos financieros	\$ 13.503,75
Capital de trabajo (3 meses)	\$ 30.938,58
Mano de obra directa	\$ 7.999,81
Mano de obra indirecta	\$ 5.914,69
Sueldos y salarios	\$ 14.496,62
Materiales e insumos	\$ 973,98
Promoción durante	\$ 181,48

Servicios básicos	\$ 372,00
Contingencias	\$ 1.000,00
Total	\$ 303.496,05

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.5. Usos y fuentes

Tabla 145-4: Usos y fuentes

Denominación	Uso	Fuentes	
		Recurso propio	Inversión financiera
Activos fijos	\$ 250.128,12	\$ 103.449,10	\$ 146.679,02
Terreno	\$ 95.940,00	\$ 95.940,00	
Construcciones y edificaciones	\$ 103.205,82		\$ 103.205,82
Equipo y maquinaria	\$ 5.073,10	\$ 2.073,10	\$ 3.000,00
Equipo de cómputo	\$ 4.596,00	\$ 2.596,00	\$ 2.000,00
Muebles y enseres	\$ 18.973,20		\$ 18.973,20
Vehículos	\$ 15.000,00		\$ 15.000,00
Semovientes	\$ 2.500,00		\$ 2.500,00
Herramientas	\$ 2.658,00	\$ 1.658,00	\$ 1.000,00
Menaje	\$ 2.182,00	\$ 1.182,00	\$ 1.000,00
Activos diferidos	\$ 22.429,35	\$ 16.069,35	\$ 6.360,00
Capacitación	\$ 4.000,00	\$ 1.000,00	\$ 3.000,00
Publicidad antes del funcionamiento	\$ 735,60	\$ 735,60	
Patentes y permisos	\$ 330,00	\$ 330,00	
Constitución de la empresa	\$ 610,00		\$ 610,00
Estudios	\$ 2.000,00		\$ 2.000,00
Plan de manejo ambiental	\$ 1.250,00	\$ 500,00	\$ 750,00
Gastos financieros	\$ 13.503,75	\$ 13.503,75	
Capital de trabajo	\$ 30.938,58	\$ 1.000,00	\$ 29.938,58
Mano de obra directa	\$ 7.999,81		\$ 7.999,81
Mano de obra indirecta	\$ 5.914,69		\$ 5.914,69
Sueldos y salarios	\$ 14.496,62		\$ 14.496,62
Materiales e insumos	\$ 973,98		\$ 973,98
Promoción durante	\$ 181,48		\$ 181,48
Servicios básicos	\$ 372,00		\$ 372,00
Contingencias	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	
Total	\$ 303.496,05	\$ 120.518,45	\$ 182.977,60
Porcentaje	100%	40%	60%

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.6. Cálculo del pago de la deuda

Tabla 146-4: Cálculo del pago de la deuda

Año	Préstamo capital	Capital a pagar	Saldo	Interés	Cuota
2022	\$ 182.977,60	\$ 36.595,52	\$ 146.382,08	\$ 13.503,75	\$ 50.099,27
2023	\$ 146.382,08	\$ 36.595,52	\$ 109.786,56	\$ 10.803,00	\$ 47.398,52
2024	\$ 109.786,56	\$ 36.595,52	\$ 73.191,04	\$ 8.102,25	\$ 44.697,77
2025	\$ 73.191,04	\$ 36.595,52	\$ 36.595,52	\$ 5.401,50	\$ 41.997,02
2026	\$ 36.595,52	\$ 36.595,52	\$ -	\$ 2.700,75	\$ 39.296,27
				\$ -	\$ -

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.7. Depreciación de activos fijos

Tabla 147-4: Depreciación de activos fijos

Denominación	Valor bien	Depreciación por ley	Depreciación anual	Depreciación en el proyecto	Valor de salvamento
Construcciones y edificaciones	\$ 103.205,82	20	\$ 5.160,29	\$ 25.801,46	\$ 77.404,37
Equipo y maquinaria	\$ 5.073,10	10	\$ 507,31	\$ 2.536,55	\$ 2.536,55
Equipo de cómputo	\$ 4.596,00	2	\$ 2.298,00	\$ 11.490,00	0
Muebles y enseres	\$ 18.973,20	10	\$ 1.897,32	\$ 9.486,60	\$ 9.486,60
Vehículos	\$ 15.000,00	5	\$ 3.000,00	\$ 15.000,00	\$ -
Semovientes	\$ 2.500,00	5	\$ 500,00	\$ 2.500,00	\$ -
Herramientas	\$ 2.658,00	5	\$ 531,60	\$ 2.658,00	\$ -
Menaje	\$ 2.182,00	5	\$ 436,40	\$ 2.182,00	\$ -
Total	\$ 154.188,12		\$ 14.330,92	\$ 71.654,61	\$ 89.427,52

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.8. Amortización de activos diferidos

Tabla 148-4: Amortización de activos diferidos

Denominación	Valor del activo	2022	2023	2024	2025	2026
Capacitación	\$ 4.000,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00
Publicidad antes del funcionamiento	\$ 735,60	\$ 147,12	\$ 147,12	\$ 147,12	\$ 147,12	\$ 147,12
Patentes y permisos	\$ 330,00	\$ 66,00	\$ 66,00	\$ 66,00	\$ 66,00	\$ 66,00
Constitución de la empresa	\$ 610,00	\$ 122,00	\$ 122,00	\$ 122,00	\$ 122,00	\$ 122,00
Estudios	\$ 2.000,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00
Plan de manejo ambiental	\$ 1.250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00

Gastos financieros	\$ 13.503,75	\$ 2.700,75	\$ 2.700,75	\$ 2.700,75	\$ 2.700,75	\$ 2.700,75
Total	\$ 22.429,35	\$ 4.485,87	\$ 4.485,87	\$ 4.485,87	\$ 4.485,87	\$ 4.485,87

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.9. Presupuesto de costos y gastos

Tabla 149-4: Presupuesto de costos y gastos

Denominación	Años				
	2022	2023	2024	2025	2026
Costos de producción	\$ 44.331,99	\$ 44.775,31	\$ 45.223,06	\$ 45.675,29	\$ 46.132,04
Mano de obra directa	\$ 23.999,42	\$ 24.239,42	\$ 24.481,81	\$ 24.726,63	\$ 24.973,90
Mano de obra indirecta	\$ 17.744,06	\$ 17.921,50	\$ 18.100,72	\$ 18.281,73	\$ 18.464,54
Materiales e insumos	\$ 2.588,50	\$ 2.614,39	\$ 2.640,53	\$ 2.666,93	\$ 2.693,60
Gastos administrativos	\$ 35.199,07	\$ 35.407,75	\$ 35.618,52	\$ 35.831,39	\$ 36.046,40
Sueldos y salarios	\$ 18.967,65	\$ 19.157,32	\$ 19.348,90	\$ 19.542,39	\$ 19.737,81
Materiales e insumos	\$ 174,50	\$ 176,25	\$ 178,01	\$ 179,79	\$ 181,59
Servicios básicos	\$ 1.116,00	\$ 1.127,16	\$ 1.138,43	\$ 1.149,82	\$ 1.161,31
Permisos de funcionamiento	\$ 610,00	\$ 616,10	\$ 622,26	\$ 628,48	\$ 634,77
Depreciaciones	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92
Gastos de ventas	\$ 24.862,65	\$ 25.111,28	\$ 25.362,39	\$ 25.616,02	\$ 25.872,18
Sueldos y salarios	\$ 24.522,22	\$ 24.767,45	\$ 25.015,12	\$ 25.265,27	\$ 25.517,92
Materiales e insumos	\$ 158,95	\$ 160,54	\$ 162,14	\$ 163,77	\$ 165,40
Promoción y publicidad	\$ 181,48	\$ 183,29	\$ 185,13	\$ 186,98	\$ 188,85
Gastos financieros	\$ 10.803,00	\$ 8.102,25	\$ 5.401,50	\$ 2.700,75	\$ -
Interés	\$ 10.803,00	\$ 8.102,25	\$ 5.401,50	\$ 2.700,75	\$ -

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.10. Costos fijos y variables

Tabla 150-4: Costos fijos y variables

Denominación	Años				Costos fijos	Costos variables
	2023	2024	2025	2026		
Costos de producción	\$ 44.775,31	\$ 45.223,06	\$ 45.675,29	\$ 46.132,04	\$ 72.768,50	\$ 10.615,45
Mano de obra directa	\$ 24.239,42	\$ 24.481,81	\$ 24.726,63	\$ 24.973,90		\$ 98.421,76
Mano de obra indirecta	\$ 17.921,50	\$ 18.100,72	\$ 18.281,73	\$ 18.464,54	\$ 72.768,50	\$ -
Materiales e insumos	\$ 2.614,39	\$ 2.640,53	\$ 2.666,93	\$ 2.693,60		\$ 10.615,45

Gastos administrativos	\$ 35.407,75	\$ 35.618,52	\$ 35.831,39	\$ 36.046,40	\$142.188,44	\$ 715,63
Sueldos y salarios	\$ 19.157,32	\$ 19.348,90	\$ 19.542,39	\$ 19.737,81	\$ 77.786,42	\$ -
Materiales e insumos	\$ 176,25	\$ 178,01	\$ 179,79	\$ 181,59		\$ 715,63
Servicios básicos	\$ 1.127,16	\$ 1.138,43	\$ 1.149,82	\$ 1.161,31	\$ 4.576,72	\$ -
Permisos de funcionamiento	\$ 616,10	\$ 622,26	\$ 628,48	\$ 634,77	\$ 2.501,61	\$ -
Depreciaciones	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92	\$ 57.323,68	\$ -
Gastos de ventas	\$ 25.111,28	\$ 25.362,39	\$ 25.616,02	\$ 25.872,18	\$101.310,01	\$ 651,85
Sueldos y salarios	\$ 24.767,45	\$ 25.015,12	\$ 25.265,27	\$ 25.517,92	\$100.565,76	\$ -
Materiales e insumos	\$ 160,54	\$ 162,14	\$ 163,77	\$ 165,40		\$ 651,85
Promoción y publicidad	\$ 183,29	\$ 185,13	\$ 186,98	\$ 188,85	\$ 744,25	\$ -
Gastos financieros	\$ 8.102,25	\$ 5.401,50	\$ 2.700,75	\$ -	\$ 16.204,50	\$ -
Interés	\$ 8.102,25	\$ 5.401,50	\$ 2.700,75	\$ -	\$ 16.204,50	\$ -
Total	\$ 113.396,59	\$111.605,47	\$109.823,45	\$ 108.050,62	\$332.471,44	\$ 11.982,93

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.11. Punto de equilibrio

Tabla 151-4: Punto de equilibrio

Denominación	Valor
Costos fijos totales	\$ 332.471,44
Costos variables totales	\$ 11.982,93
Ingresos totales	\$ 839.942,59
Clientes a atender o unidades a producir	103962
Costo variable unitario	\$ 0,12
QE=Punto de equilibrio para clientes	33247
YE=Punto de equilibrio para ingresos	\$ 332.471
PE=Precio de equilibrio	\$ 3,31
MG=Margen de ganancia	\$ 6,69
U=Porcentaje de producción	40%
PVP=Precio de venta al turista	10

Realizado por: Avilés, D., 2022.

La granja agroturística debe atender a 33247 turistas para cubrir sus costos fijos y variables, debe por lo tanto tendrá como ingresos \$ 332,471 con un precio de venta al turista de \$10, momento

en el cual la granja no gana ni pierde. Para generar beneficios, la granja debe atender a 33248 turistas o más.

4.5.12. Presupuesto de ingresos

Tabla 152-4: Presupuesto de ingresos

Denominación	Años			
	2023	2024	2025	2026
Clientes	20168	20573	21196	22057
Precio	\$ 10	\$ 10	\$ 10	\$ 10
Total	\$ 201.677	\$ 205.731	\$ 211.964	\$ 220.571

Realizado por: Avilés, D., 2022.

El precio de venta al público se fijó en base a la planificación del proyecto para que la granja genere ingresos y ganancias en su ejecución, se plasma un precio de \$10. Para obtener el total de ingresos por año se realiza la multiplicación de del número de clientes por el precio de venta.

4.5.13. Estado de resultados

Tabla 153-4: Estado de resultados

Denominación	Años			
	2023	2024	2025	2026
(+) Ventas (ingresos anuales)	\$ 201.677	\$ 205.731	\$ 211.964	\$ 220.571
(-) Costos de producción (presupuesto de COSTOS O EGRESOS)	\$ 44.775,31	\$ 45.223,06	\$ 45.675,29	\$ 46.132,04
Utilidad bruta	\$ 156.901,49	\$ 160.507,44	\$ 166.289,05	\$ 174.438,90
(-) Costos administrativos (presupuesto de egresos o costos)	\$ 35.407,75	\$ 35.618,52	\$ 35.831,39	\$ 36.046,40
(-) Costos comerciales (presupuesto de egresos o costos)	\$ 25.111,28	\$ 25.362,39	\$ 25.616,02	\$ 25.872,18
Utilidad operativa	\$ 96.382,46	\$ 99.526,53	\$ 104.841,64	\$ 112.520,32
(-) Costos financieros (presupuesto de egreso o costos)	\$ 8.102,25	\$ 5.401,50	\$ 2.700,75	\$ -
Utilidad antes de pago de impuestos y repartición de utilidades	\$ 88.280,21	\$ 94.125,03	\$ 102.140,89	\$ 112.520,32

(-) Pago de impuestos (25%)	\$ 22.070,05	\$ 23.531,26	\$ 25.535,22	\$ 28.130,08
Utilidad antes de repartición de utilidades	\$ 66.210,16	\$ 70.593,77	\$ 76.605,67	\$ 84.390,24
(-) Repartición de utilidades (15%)	\$ 9.931,52	\$ 10.589,07	\$ 11.490,85	\$ 12.658,54
Utilidad neta	\$ 56.278,64	\$ 60.004,71	\$ 65.114,82	\$ 71.731,71

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.14. Flujo de caja

Tabla 154-4: Flujo de caja

Denominación	Año				
	2022	2023	2024	2025	2026
(+) Utilidad neta (estado de resultados)		\$ 56.278,64	\$ 60.004,71	\$ 65.114,82	\$ 71.731,71
(+) Valor de salvamento					
(+) Capital de trabajo					\$ 30.938,58
(+) Depreciaciones		\$ 14.330,92	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92	\$ 14.330,92
(+) Terreno					\$ 95.940,00
(-) Inversiones iniciales	\$ -303.496,05				
(=) Flujo de caja	\$ -303.496,05	\$ 70.609,56	\$ 74.335,63	\$ 79.445,74	\$ 212.941,21
Factor de actualización	1	0,956937799	0,915729951	0,876296604	0,838561344
Flujo de caja actualizado	\$ -303.497,05	\$ 70.608,60	\$ 74.334,71	\$ 79.444,86	\$ 212.940,37
			\$ 144.943,31	\$ 224.388,81	\$ 412.328,55

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.15. Evaluación financiera

Tabla 155-4: Evaluación financiera

Valor Actual Neto (VAN)	\$133.831,50
Tasa Interna de Retorno (TIR)	13%
Relación Beneficio Costo (RBC)	\$ 1,44
Periodo de recuperación del capital	Tercer y cuarto año

Realizado por: Avilés, D., 2022.

4.5.15.1. Análisis de la evaluación financiera

- Valor Actual Neto (VAN)

Siendo el VAN positivo el proyecto es viable financieramente, a una tasa de actualización del 4,5%.

- Tasa interna de retorno (TIR)

La tasa interna de retorno es del 13% siendo mayor al 4,5% de la tasa de actualización por lo tanto el proyecto es viable.

- Relación Beneficio Costo (RBC)

La relación beneficio costo es de 1,44 dólares, esto significa que por cada dólar invertido en el proyecto se va a recuperar el dólar y además se obtendrá una ganancia de 44 centavos, por consiguiente, el proyecto es viable.

- Periodo de recuperación del capital

Los \$ 303 497, 05 de inversión se recuperará entre el año tres y cuatro del proyecto, por lo tanto, el proyecto es viable, pues se encuentra dentro del tiempo de proyección.

CONCLUSIONES

- En base al diagnóstico situacional del sistema turístico, se determinó que, el barrio La Calera cuenta con 18 atractivos, de los cuales el 28% corresponden a atractivos naturales y el restante a manifestaciones culturales. Los atractivos naturales de la localidad se clasifican de la siguiente manera, el 60% corresponde a bosques y el 40% a ríos. En cuanto a manifestaciones culturales el 77% corresponde a acervo cultural y popular, el 15% a realizaciones técnicas y científicas y finalmente el 8% a Arquitectura.
- La finca agroturística cuenta con 27 productos agropecuarios considerados esenciales para el desarrollo económico de los interesados en el proyecto, estos sistemas incorporan conocimientos, sabiduría ecológica tradicional, tradiciones y expresiones orales, usos sociales, rituales y actos festivos.
- El diseño técnico del producto dio lugar a la elaboración de dos paquetes que contribuirán al desarrollo económico de quienes forman parte del proyecto, por lo que se han implementado una serie de estrategias de mercadeo en base al enfoque de las 4C.
- La implementación de la granja agroturística “CURIFAL” es comercialmente viable ya que el porcentaje de aceptación es del 84% y una demanda insatisfecha actual de 106 379 turistas nacionales; la demanda diaria en la granja para el año 2023 será de 56 turistas, atendiendo al 18,96% de la demanda insatisfecha, por lo que se tendrá una capacidad para atender a 20 168 turistas anualmente.
- La granja agroturística es viable legalmente debido a que va a constituirse en una compañía de responsabilidad limitada, de acuerdo con el artículo 92 de la Ley de Compañías del Ecuador, indica que, para su conformación se necesita como mínimo dos socios y como máximo 15 socios y éstos responderán por las obligaciones sociales únicamente por hasta el monto de sus aportaciones individuales.
- El estudio ambiental determina que, la ejecución del proyecto generará impactos positivos con un total de 493 puntos, e impactos negativos con 159 puntos; por ser mayor el puntaje de impactos positivos respecto a los negativos, el proyecto es viable ambientalmente.
- El estudio financiero ha demostrado que el producto agroturístico es económica y financieramente rentable, con un valor actual neto (VAN) de \$ 133.831,37 lo cual indica que el proyecto es viable financieramente a una tasa de actualización del 4,5%; la tasa interna de retorno (TIR) es del 13% siendo mayor al 4,5% de la tasa de actualización; la relación

beneficio costo (RBC) es de \$ 1,44, lo que significa que por cada dólar invertido en el proyecto se va a recuperar y además se obtendrá una ganancia de 44 centavos; el periodo de recuperación del capital se encuentra entre el año tres y cuatro del proyecto, por lo tanto el proyecto es viable pues se encuentra dentro del tiempo de proyección. Los indicadores determinan que el proyecto es rentable tomando en cuenta la inversión de \$ 303.396,05.

RECOMENDACIONES

- El proyecto es factible, puesto que los resultados del análisis comercial, técnico productivo, ambiental, legal administrativo y económico financiero reportan viabilidad, por lo tanto, se recomienda a los interesados en el proyecto su pronta ejecución.
- Ejecutar el proyecto propuesto de acuerdo con el diseño establecido, con un enfoque principal en la planificación presupuestaria de sus áreas.
- Innovar constantemente las actividades en los paquetes turísticos de acuerdo al grado de satisfacción del turista y así poder cumplir con las necesidades y expectativas del mismo.
- Se recomienda la aplicación del plan de manejo ambiental, para compensar los impactos negativos en la ejecución u operación del proyecto, y así asegurar la protección a largo plazo de este escenario turístico preferencial.
- Para la implementación del proyecto, se recomienda obtener financiamiento externo a través de préstamos y financiamiento con recursos propios de las partes.

GLOSARIO

CM: Porcentaje de captación

COOTAD: Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización

COVID: Corona Virus Disease

DI: Demanda insatisfecha

DNA: Developing Natural Activities, S.L.

DO: Demanda objetivo

DP: Demanda potencial

ESPOCH: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

GADML: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Latacunga

GADP: Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial

IEPI: Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual

LUAF: Licencia Única Anual de Funcionamiento

MINTUR: Ministerio de Turismo

OMS: Organización Mundial de la Salud

ONU: Organización de las Naciones Unidas

OMT: Organización Mundial de Turismo

PEA: Población económicamente activa

PDyOT: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial

PLANDETUR: Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para el Ecuador

RAE: Real Academia Española

RBC: Relación Beneficio Costo

RISE: Régimen Impositivo Simplificado

RUC: Registro único de contribuyentes

TIR: Tasa Interna de Retorno

UPC: Unidad policial comunitaria

VAB: Valor Agregado Bruto

VAN: Valor Actual Neto

BIBLIOGRAFÍA

ACEROS AREQUIPA S.A. CORPORATION. *Pasos para realizar una excelente construcción de muro.* [blog]. Perú, 2020. [Consulta: 28 diciembre 2021]. Disponible en: <https://www.construyendoseguro.com/pasos-para-realizar-una-excelente-construccion-de-muro/>.

ALVAREZ, M. *¿Diseñar es crear?* [en línea], 2009, pp. 35-38. [Consulta: 28 diciembre 2021]. Disponible en: <https://oemmnadbldboiebfnladdacbfmadadm/https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3131451.pdf>

ANDRADE, María A.; & ULLAURI, Narcisa. "Historia del Agroturismo en el cantón Cuenca Ecuador". *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, vol. 13, n°. 5 (2015), pp. 1199-1212. ISSN 1695-7121. DOI 10.25145/j.pasos.2015.13.081.

APOLLIN, Frédéric.; & EBERHART, Christophe. "Análisis y diagnóstico de los sistemas de producción en el medio rural. Guía metodológica". (1999) , pp. 237.

ARNAU, Natalia. *¿Qué transmiten los colores?* [blog]. 2019. [Consulta: 29 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.helloprint.es/blog/que-transmiten-los-colores/>.

ARROYO, P.; et al. "Frutas y hortalizas: Nutrición y Salud en la España del S. XXI". *Fundación Española de la Nutrición (FEN)* [en línea], 2018, pp. 198. [Consulta: 17 diciembre 2021]. Disponible en: <https://www.fesnad.org/resources/files/Noticias/frutasYHortalizas.pdf>.

BLANCO, Marvin.; & RIVEROS, Hernando. "El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial". *Estudios Agrarios* [en línea], 2011, vol. 49, pp. 117-128. Disponible en: http://www.pa.gob.mx/publica/rev_49/Análisis/el_agroturismo_como_-_Marvin_Blanco_M..pdf.

BOULLÓN, R. *Planificación del espacio turístico* [en línea]. México: Trillas, 2006. [Consulta: 10 febrero 2022] . Disponible en: <http://prepacihuatlan.sems.udg.mx/sites/default/files/planificaciondelespacioturistico robertoc. boullon.pdf>.

BRAVO, E.; et al. *"Hijos del MAÍZ"* [en línea], 2011. [Consulta: 15 diciembre 2021]. Disponible

en: <http://www.rallt.org/PUBLICACIONES/libro%20del%20maiz%20completo.pdf>

BUPASALUD. *Coronavirus*. [blog]. 16 junio, 2021. [Consulta: 09 diciembre 2021] Disponible en: <https://www.bupasalud.com.ec/salud/coronavirus>.

CALDERÓN, M. Evaluación de tres metodologías de identificación evaluación y tres metodologías de monitoreo de impactos ambientales provocados por la actividad turística, estudio de caso en la Reserva de Producción de Fauna Chimborazo [En línea]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Recursos Naturales, Escuela de Turismo. Riobamba. 2016. [Consulta: 25 noviembre 2021]. Disponible en: <http://dspace.espech.edu.ec/bitstream/123456789/4611/1/20T00688.pdf>

CÁRDENAS, B. Diseño de un producto agroturístico para la Parroquia San Francisco de Bolívar, cantón Pelileo, provincia de Tungurahua (Trabajo de Integración Curricular). [En línea]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Recursos Naturales, Escuela de Turismo. Riobamba. 2018. [Consulta: 26 noviembre 2021]. Disponible en: <http://dspace.espech.edu.ec/bitstream/123456789/8405/1/23T0662.pdf>.

CASA DE LA LITERATURA PERUANA (CLP). "El zorro y el cuy" [blog]. [en línea]. Perú: *Colectivo Manos que Cuentan*, 18 julio, 2017. [Consulta: 25 agosto 2021]. Disponible en: <http://www.casadelaliteratura.gob.pe/libro-la-semana-zorro-cuy-elaborado-colectivo-manos-cuentan/>.

CASTILLERO MIMENZA, Oscar. *¿Qué significa el color verde? Su simbología y emociones asociadas*. [blog]. 06 septiembre, 2018. [Consulta: 30 octubre 2021] Disponible en: <https://psicologiyamente.com/psicologia/que-significa-el-color-verde>.

CENDA. *La leyenda de la tuna*. [blog]. Bolivia, 15 julio, 2020. [Consulta: 25 agosto 2021]. Disponible en: <https://www.cenda.org/noticias/educacion-y-comunicacion/item/748-la-leyenda-de-la-tuna>.

CENTRO EUROPEO DE POSGRADO (CEUPE). *Oferta turística*. [blog]. 03 agosto, 2020. [Consulta: 26 octubre 2021] Disponible en: <https://www.ceupe.com/blog/ofertaturistica.html#:~:text=2.,de atracciones%2C espectáculos%2C etc>

CONSTITUCIÓN DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR. *Constitución de la República del Ecuador* [en línea] Quito: 2008, última modificación julio 2011. [Consulta: 15 noviembre 2021]. Disponible en: https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf

CORAL, A., 2014. *Introducción a la mercadotecnia*. México: Grupo Editorial Patria, 2014, pp. 265.

COVARRUBIAS, R.. Evaluación del Potencial en Municipios Turísticos a través de metodologías participativas [En línea]. Colima, 2015. [Consulta: 28 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/infraestructura-turistica.htm>

DEVELOPING NATURAL ACTIVITIES S.L (DNA,). "La Industria Turística y el COVID 19". [en línea], 2020, (España). [Consulta: 28 noviembre 2021]. Disponible en: <https://dna.es/wp-content/uploads/2020/04/DNA-TURISMO-Y-OCIO-ESTUDIO-LA-OPINION-DE-LA-DEMANDA-2020-COVID.pdf>.

ELUNIVERSO. *La fortuna de la gallina de oro*. [blog]. 22 octubre, 2017. [Consulta: 25 agosto 2021]. Disponible en: <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2017/01/08/nota/5984431/fortuna-gallina-oro/>.

ESCOBAR, E. *La Historia y Leyenda de la Patata*. [blog]. 2021. [Consulta: 28 agosto 2021]. Disponible en: <https://www.afuegolento.com/articulo/la-historia-leyenda-la-patata-10734/>.

EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL. *Qué es la constitución legal de una empresa*. [blog]. España: [Consulta: 18 septiembre 2021]. Disponible en: <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-la-constitucion-legal-de-una-empresa>.

FOROMARKETING (FMK). *Demanda Turística*. [blog]. Mamaní, W. 2016. [Consulta: 14 febrero 2022]. Disponible en: <https://www.foromarketing.com/>.

FRANCIA, Gianluca. *Significado del color marrón en psicología*. [blog]. 13 abril, 2021. [Consulta: 29 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.psicologia-online.com/significado-del-color-marron-en-psicologia-5636.html>.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL LATACUNGA (GADML). *Plan de Desarrollo del Cantón Latacunga 2016-2028.* [en línea]. Latacunga, 2016. [Consulta: 30 noviembre 2021]. Disponible en: http://latacunga.gob.ec/images/pdf/PDyOT/PDyOT_Latacunga_2016-2028.pdf.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI (GADPC). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Provincial* [en línea]. Cotopaxi, 2020. [Consulta: 02 diciembre 2021]. Disponible en: <https://www.cotopaxi.gob.ec/images/Documentos/2021/PDYOT/PDYOTCOTOPAXI2021-2025.pdf>

GIARRACCA, Norma; et al. *¿Una nueva ruralidad América Latina?* [en línea]. Buenos Aires-Argentina, 2018. [Consulta: 05 noviembre 2021]. Disponible en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/gt/20100929125458/giarraca.pdf>.

GÓMEZ, Ania; et al. "El agroturismo como opción de diversificación económica en la comunidad de Yaracal, estado Falcón". *Multiciencias* [en línea]. 2012, (Venezuela), (12), pp. 331-336. [Consulta: 05 noviembre 2021]. ISSN 1317-2255. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/904/90431109054.pdf>

GROPPO, Paolo. *Desde el diagnóstico territorial participativo hasta la mesa de negociación: orientaciones metodológicas.* [blog]. 2019. [Consulta: 02 octubre 2021]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/Y8999T/y8999t09.htm>.

GUERRA Dailén & GASCÓN, Daimés. "Los productos agroturísticos como una iniciativa de desarrollo local en Cuba" *Universidad & Ciencia* [en línea] 2019, 8(3), pp. 87-102. [Consulta: 10 octubre 2021]. ISSN 2227-2690. Disponible en: <https://revistas.unica.cu/uciencia/article/download/1358/1632/0>

GUZMÁN MARTÍNEZ Grecia. *¿Qué significa el color amarillo en Psicología?* [blog]. [Consulta: 02 enero 2022]. Disponible en: <https://psicologiaymente.com/psicologia/que-significa-el-amarillo>.

INSTITUTO DE ECOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MÉXICO (UNAM). *Sociocultural.* [blog]. México, 2019. [Consulta: 17 enero 2022]. Disponible en: <https://www.ecologia.unam.mx/web/>.

LEY DE COMPAÑÍAS DEL ECUADOR. *Ley de Compañías del Ecuador* [en línea]. Ecuador, 1997, última modificación diciembre 2017. [Consulta: 15 noviembre 2021]. https://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/wp-content/uploads/2018/02/ley_de_companias.pdf

MEJORCONSAUD. *La manzanilla: beneficios de consumirla.* [blog]. Papa, Yamila, 2020. [Consulta: 12 agosto 2021]. Disponible en: <https://mejorconsalud.as.com/beneficios-de-consumir-manzanilla/>.

MINISTERIO DE COORDINACIÓN DE LA POLÍTICA Y GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESENTRALIZADOS. *Código Orgánico de Organización Territorial 2010 (COOTAD)* [en línea] 2019. [Consulta: 17 enero 2022] Disponible en: http://www.ame.gob.ec/ame/pdf/cootad_2012.pdf.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA. *Centro de Salud Tipo B Patután.* [blog]. 2021. [Consulta: 10 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.salud.gob.ec/centro-de-salud-tipo-b-patutan/>.

MINISTERIO DE TURISMO (MINTUR). *Manual de atractivos turísticos* [en línea]. Quito-Ecuador, 2018. [Consulta: 13 noviembre 2021]. Disponible en: <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/MANUAL-ATRACTIVOS-TURISTICOS.pdf>

MINISTERIO DE TURISMO (MINTUR,). *Ley De Turismo Del Ecuador* [en línea]. 2014. [Consulta: 13 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>

MINISTERIO DE TURISMO (MINTUR). *Plan Nacional de Turismo 2030.* [en línea]. *Ministerio de Turismo del Ecuador - MINTUR* [en línea]. 2019. [Consulta: 13 noviembre]. Disponible en: www.turismo.gob.ec%0Awww.ecuador.travel.

MORALES, Luis; et al. "Agroturismo y Competitividad, como oferta diferenciadora : El Caso de la Ruta Agrícola San Quitín, Baja California". *Revista Mexicana de Agronegocios* [en línea], 2015, pp. 185-195. [Consulta: 10 octubre 2021]. ISSN 1405-9282. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/141/14143037004.pdf>

OFICINA DE LAS NACIONES UNIDAS CONTRA LA DROGA Y EL DELITO

(UNODC). "El Cultivo de las Hortalizas". [en línea]. 2017, 28(1), pp. 24. ISSN 1819-4087. Disponible en: https://www.unodc.org/documents/bolivia/DIM_Manual_de_cultivo_de_hortalizas.pdf.

OJEDA, L. "Agroturismo: Alternativa para reactivar el turismo del cantón Saraguro-Ecuador" *Revista Ibérica de Sistemas y Tecnologías de Información* [en línea]. 2020, pp. 623-631. [Consulta: 13 noviembre 2021]. Disponible en: https://media.proquest.com/media/hms/PFT/1/1spgH?_s=dV1Cd1KbLwmwIjMSOxXZKTMjbDiE%3D

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO (OMT). *Turismo sostenible* [blog]. [Consulta: 13 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS (ONU). "Informe de políticas: La COVID-19 y la transformación del turismo". *Unwto - Onu* [en línea], 2020, (Madrid), pp. 30. [Consulta: 13 noviembre 2021]. Disponible en: https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/policy_brief_covid-19_and_transforming_tourism_spanish.pdf

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO). "Producción de hortalizas". *Ayuda Humanitaria de Asistencia y Recuperación para Comunidades Afectadas por la Sequía en el Chaco* [en línea], 2011, (2), pp. 1-20. [Consulta: 20 diciembre 2021]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-as972s.pdf>.

ORJUELA CÓRDOVA, Soledad, & SANDOVAL MEDINA, Paulina. "Guía del estudio de mercado para la evaluación de proyectos" [en línea] (Trabajo de titulación). 2002. [Consulta: 20 diciembre 2021]. Disponible en: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/52440281/Univ.Chile_Tesis_Guia_del_Estudio_de_Mercado_para_la_Evaluacion_de_Proyectos-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1644959266&Signature=WGGcHPBsEmsftX29WNfnZCCxi7MUSDYV-15gHYtOk3qwg8e6x0DCyQJdaU~P19ReFJiG3el4Z4Dp1mu2M3oJ7KgEqylCpYn4mlBOzRq9ocPuvcu6mQchz88ZGo2VpV6jJsswOzZ~Rjxia9JaZgtKmf5fpubns4N0hSxGygRS~zCxXj3wXxGVcplMEdvX07st2cl9bD2yjcmHf8n6zYdG-SNe2TivGX8AIHbhftXzmyXyA3VDcpZ1O9OAEg7ASJ~sY-KY8v0ehu4PPr~6uv9wz5yda~wnKco2K182n7CkFZCqetRQJ8bT4mZM~uic9NafEXO-tZYmop96zkIBNccQ__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA

PERALTA, Juan & .M. y LI, Sebastián. "Agroturismo: una actividad que pone en valor el trabajo de las comunidades rurales" . *Estación Experimental Agroforestal Esquel* [en línea] 2017, 10(1), pp. 45-46. [Consulta: 18 octubre 2021]. Disponible en: https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_eeaf_esquel_agroturismo_092017.pdf

OBS BUSINESS SCHOOL. *Elementos para determinar la viabilidad de un proyecto social.* [blog]. Pérez Anna, 02 noviembre 2015. [Consulta: 01 enero 2022]. Disponible en: <https://www.obsbusiness.school/blog/elementos-para-determinar-la-viabilidad-de-un-proyecto-social>.

PILAY CASTRO, María Auxiliadora. Manual Descriptivo de Cargos y Funciones para la Compañía Ecu-Andino, en la Ciudad de Guayaquil (Trabajo de titulación), [en línea]. Universidad de Guayaquil, Facultad de Ciencias Administrativas. Guayaquil. 2017. [Consulta: 01 enero 2022]. Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/16459>

PINEDA Ariana; et al. "Análisis del sistema turístico de la parroquia Casacay, Pasaje, Ecuador". *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo* [en línea], 2019, (Ecuador) 15(2). [Consulta: 01 enero 2022]. ISSN 0717 66 51. Disponible en: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X2019000200162.,

QUALTRICS. *Análisis de la competencia.* [blog]. 21 julio, 2020. [Consulta: 14 febrero 2022]. Disponible en: <https://www.qualtrics.com/es/gestion-de-la-experiencia/marca/analisis-de-la-competencia/#:~:text=El análisis de la competencia es un estudio de la,análisis estratégico de una organización>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE). *Agropecuaria.* 2020a . [Consulta: 28 octubre 2021]. Disponible en: <https://dle.rae.es/agropecuario?m=form>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE). *Inventario.* 2020b. [Consulta: 28 octubre 2021]. Disponible en: <https://dle.rae.es/inventario?m=form>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE). *Posibilidad.* 2020c. Diccionario Prehispánico de Dudas (DPD), 06 abril, 2020c. [Consulta: 30 octubre 2021]. Disponible en: <https://www.rae.es/dpd/>.

RIGOL MADRAZO, L. "Conceptualista de la demanda turística". *Ciencias Holguín* [en línea], 2009, (Cuba) 15(1), pp. 1-8. [Consulta: 09 febrero 2022]. Disponible en:

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181517987002>.

ROBBINS, Stephen & COULTER, Mary. *Administración* [en línea]. 8^{va} ed. 2005. México, Cámara Nacional de la Industria Mexicana. 2005. [Consulta: 19 enero 2022]. Disponible en: <https://www.auditorlider.com/wp-content/uploads/2019/06/Administracion-8ed-Stephen-P.-Robbins-y-Mary-Coulter-1.pdf>

RODRÍGUEZ ALONSO, Guillermo. "El Agroturismo una visión desde el Desarrollo Sostenible". *Centro Agrícola*. [en línea], 2019, (Cuba). (46)(1), pp. 62-65. [Consulta: 21 octubre 2021]. ISSN 2072-2001. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0253-57852019000100062&script=sci_arttext&tlng=pt

SÁNCHEZ, Susana; et al. " Procedimiento para el diseño de productos agroturísticos". *Cooperativismo y Desarrollo* [en línea], 2020, 8(2), pp. 166-182. ISSN 2310-340X. Disponible en: [http://coodes.upr.edu.cu/index.php/coodes/article/view/304%0Ahttp://files/208/Sosa et al. - 2020 - Procedimiento para el diseño de productos agroturí.pdf](http://coodes.upr.edu.cu/index.php/coodes/article/view/304%0Ahttp://files/208/Sosa%20et%20al.-2020-Procedimiento%20para%20el%20dise%C3%B1o%20de%20productos%20agrotur%C3%ADsticos.pdf).

SEGGIARO, M., 2017. *Amarillo, el significado*. [en línea]. [Consulta: 29 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.marcelaseggiaro.com/amarillo-el-significado/>.

SEGURA GORDILLO, Nathaly. *Marketing del color ¿cómo influye el color del logotipo en la personalidad de una marca? (Tesis de grado) (Máster)* [en línea] UNIVERSIDAD DE CHILE. Chile. 2016. [Consulta: 02 enero 2022]. Disponible en: <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/140132>.

SISTEMA NACIONAL DE ÁREAS PROTEGIDAS DEL ECUADOR (SNAP). *Reporte registro de visitas de Áreas Protegidas* [en línea]. Quito-Ecuador, 2019. [Consulta: 12 diciembre 2021] Disponible en: <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/reporte-de-visitas#>.

SOBRERO, F. "Análisis de Viabilidad: La cenicienta en los Proyectos de Inversión". *Asociación Argentina de Estudios en Administración Pública (AAEAP)* [en línea], 2009. pp. 1-20. [Consulta: 12 diciembre 2021]. Disponible en: <https://www.virtualpro.co/biblioteca/analisis-de-viabilidad-la-cenicienta-de-los-proyectos-de-inversion>.

SOLDAÑA FERNÁNDEZ, Nancy Socorro. *Los cuentos populares de la parroquia "El Valle" de la ciudad de Cuenca (Trabajo de Titulación)*. [En línea]. Universidad de Cuenca. Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación. Cuenca. 2014. [Consulta: 18 septiembre 2021].

Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21478/1/TESIS.pdf>

TAMARIZ, Y. "Las 4 « P » vs LAS 4 « C » en el proceso del marketing electrónico". *Revista Lidera* [en línea], 2015. (México), pp. 6. [Consulta: 13 enero 2022]. Disponible en: <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/revistalidera/article/view/16794/17108>.

THOMPSON, I. "El Plan De Mercadotecnia". [en línea], 2006, pp. 3-6. [Consulta: 13 enero 2022]. Disponible en: <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/plan-mercadotecnia.html>.

UNA LEYENDA CORTA. *Leyenda de los frijoles*. [blog]. 2016. [Consulta: 20 agosto 2021]. Disponible en: <https://www.unaleyendacorta.com/2014/11/leyenda-de-los-frijoles.html>.

VILA ARAUJO, N. "Repercusión Económica Mundial de la Pandemia Global Economic Impact of the Covid-19 Pandemic" *Quipukamayoc*. [en línea], 2020. 28(57), pp. 85-93. [Consulta: 20 agosto 2021]. ISSN 1609-8196. Disponible en: <https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/download/17903/15766/642>
60

YANG, Y; et al. "MONITORING THE GLOBAL COVID-19 IMPACT ON TOURISM : The COVID19tourism index" *Annals of Tourism Research*. [en línea], 2020, 90 (1), pp 103120. [Consulta: 20 agosto 2021]. Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8453610/> 10.1016/j.annals.2020.103120.

YÉPEZ RICAURTE, C. "Metodología para el Diseño de Paquetes Turísticos" [en línea], 2015, (Ecuador) 593(3), pp. 49-58. [Consulta: 08 octubre 2021]. Disponible en: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/abet/article/view/3091/1093>


Ing. Crithian Castillo



ANEXOS

ANEXO A: INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS																	
Código del atractivo:	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	0	0	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	0	0	0	0	1
	Provincia		Cantón		Parroquia		Categoría		Tipo		Subtipo		Jerarquía		Atractivo		
1. DATOS GENERALES																	
1.1 Nombre del Atractivo Turístico																	
1.2 Categoría				1.3 Tipo				1.4 Subtipo									
2. UBICACIÓN DEL ATRACTIVO																	
2.1 Provincia				2.2 Cantón				2.3 Parroquia									
2.4 Barrio, Sector o Comuna				2.5 Calle Principal				2.6 Número		2.7 Transversal							
2.8 Latitud (grados decimales)				2.9 Longitud (grados decimales)				Click		2.10 Altura (msnm)							
2.11 Información del administrador																	
a. Tipo de Administrador:			N/A			b. Nombre de la Institución:			N/A								
c. Nombre del Administrador:			N/A			d. Cargo que ocupa:			N/A								
e. Teléfono / Celular:			N/A			f. Correo Electrónico:			N/A								
Observaciones: No existe administración en el tramo del río																	
3. CARACTERÍSTICAS DEL ATRACTIVO																	
3.1 Características climatológicas <input type="checkbox"/>																	
a. Clima:						b. Temperatura(°C):			c. Precipitación Pluviométrica (mm):								
3.2 Línea de producto al que pertenece el atractivo (U) <input type="checkbox"/>																	
a. Cultura				b. Naturaleza				c. Aventura									
3.3 Escenario donde se localiza el atractivo turístico <input type="checkbox"/>																	
a. Prístino				b. Primitivo				c. Rústico Natural				d. Rural		e. Urbano			
3.4 Ingreso al atractivo (U) <input type="checkbox"/>																	
a. Tipo de Ingreso		b. Horario de Atención				c. Atención											
		Ingreso	Salida	Todos los días		Fines de semana y feriados		Solo días hábiles		Otro	Especificar						
Libre																	
Restringido																	
Pagado																	
d. Maneja un sistema de reservas: <input type="checkbox"/>			f. Forma de Pago:		Efectivo		Dinero Electrónico		Depósito Bancario		Tarjeta de Débito						
e. Precio: Desde 0.00 Hasta 0.00		Tarjeta de Crédito			Transferencia Bancaria		Cheque										
g. Meses recomendables de visita:																	
Observaciones:																	
4. ACCESIBILIDAD Y CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>																	
a. Nombre de la ciudad o poblado más cercano (Que presente condiciones mínimas de servicios):																	
b. Distancia desde la ciudad o poblado más cercano:		5		c. Tiempo estimado de desplazamiento en auto:		de		h/min		d. Coordenadas (grados decimales):		Lat.:		Long.:			
Observaciones:																	
4.2 Vías de Acceso (M) <input type="checkbox"/>																	
a. Terrestre (M) <input type="checkbox"/>		Tipo de vía		Coordenada de inicio		Coordenada de fin		Distancia (km)		Tipo de material		Estado					
		a. Primer orden															
		b. Segundo orden															

		c. Tercer orden										
Observaciones: El acceso hasta el atractivo es a pie en descenso												
b. Acuático (U) <input type="checkbox"/>	Marítimo	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida		Estado		Puerto / Muelle de Llegada	Estado				
	Lacustre	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida				Puerto / Muelle de Llegada					
	Fluvial	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida				Puerto / Muelle de Llegada					
Observaciones:												
c. Aéreo (U) <input type="checkbox"/>		Nacional:				Internacional:						
Observaciones:												
4.3 Servicio de transporte (M) <input type="checkbox"/>												
a. Bus	<input type="checkbox"/>	b. Buseta	<input type="checkbox"/>	c. Transporte 4x4	<input type="checkbox"/>	d. Taxi	<input type="checkbox"/>	e. Moto taxi	<input type="checkbox"/>			
f. Teleférico	<input type="checkbox"/>											
g. Lancha	<input type="checkbox"/>	h. Bote	<input type="checkbox"/>	i. Barco	<input type="checkbox"/>	j. Canoa	<input type="checkbox"/>	k. Avión	<input type="checkbox"/>			
l. Avioneta	<input type="checkbox"/>											
m. Helicóptero	<input type="checkbox"/>	n. Otro	<input type="checkbox"/>	Especifique								
Observaciones:												
4.3.1 Detalle de transporte hacia el atractivo (M) <input type="checkbox"/>												
a. Nombre de la cooperativa o asociación que presta el servicio	b. Estación / terminal	c. Frecuencia				d. Detalle (Traslado origen / destino)						
		Diana	Semanal	Mensual	Eventual							
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
4.4 Condiciones de accesibilidad del atractivo turístico al medio físico para personas con discapacidad (M) <input type="checkbox"/>												
General	Discapacidad Física	Discapacidad Visual	Discapacidad Auditiva	Discapacidad Intelectual o Psicosocial	<input type="checkbox"/>	d. No es accesible	<input type="checkbox"/>					
Observaciones:												
4.5 Señalización <input type="checkbox"/>												
a. Señalización de aproximación al atractivo	<input type="checkbox"/>	Estado (U)	Bueno	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>				
Observaciones:												
5. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS							SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	S/I	<input type="checkbox"/>
5.1 Planta turística (M) <input type="checkbox"/>												
a. En el Atractivo <input type="checkbox"/>						b. En la ciudad o poblado cercano <input type="checkbox"/>						
Alojamiento	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Habitaciones	Número de Plazas	Alojamiento	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Habitaciones	Número de Plazas			

Hotel	<input type="checkbox"/>				Hotel	<input type="checkbox"/>			
Hostal					Hostal				
Hostería	<input type="checkbox"/>				Hostería	<input type="checkbox"/>			
Hacienda Turística					Hacienda Turística				
Lodge	<input type="checkbox"/>				Lodge	<input type="checkbox"/>			
Resort					Resort				
Refugio	<input type="checkbox"/>				Refugio	<input type="checkbox"/>			
Campamento Turístico					Campamento Turístico				
Casa de Huéspedes	<input type="checkbox"/>				Casa de Huéspedes	<input type="checkbox"/>			
Observaciones:					Observaciones:				
Alimentos y bebidas	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Mesas	Número de Plazas	Alimentos y bebidas	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Mesas	Número de Plazas
Restaurantes					Restaurantes				
Cafeterías	<input type="checkbox"/>				Cafeterías	<input type="checkbox"/>			
Bares					Bares				
Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>				Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>			
Observaciones:					Observaciones:				
Agencias de Viaje	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados			Agencias de Viaje	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados		
Mayoristas					Mayoristas				
Internacionales	<input type="checkbox"/>				Internacionales	<input type="checkbox"/>			
Operadoras					Operadoras				
Observaciones:					Observaciones:				
Guía	Local	Nacional	Nacional Especializado	Cultura	Guía	Local	Nacional	Nacional Especializado	Cultura
<input type="checkbox"/>				Aventura	<input type="checkbox"/>				Aventura
Observaciones:					Observaciones:				
5.2 Facilidades en el entorno al atractivo <input type="checkbox"/>									
Categoría (M)	Tipo (M)	Cantidad	Coordenadas	Administrador	Accesibilidad universal	Estado (U)			
						B	R	M	
a. De apoyo a la gestión turística 	Punto de Información	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	I-Tur								
	Centro de interpretación	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Centro de facilitación turística								
	Centro de recepción de visitantes	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b. De observación y vigilancia <input type="checkbox"/>	Garitas de guardanía								
	Miradores	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Torres de avistamiento de aves								
	Torres de vigilancia para salvavidas	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c. De recorrido y descanso 	Senderos								
	Estaciones de sombra y descanso	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Áreas de acampar								
	Refugio de alta montaña	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
d. De servicio <input type="checkbox"/>	Baterías sanitarias								
	Estacionamientos	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
e. Otros 									

Observaciones:			
5.3 Complementarios a la actividad turística (M) <input type="checkbox"/>			
a. En el Atractivo <input type="checkbox"/>		b. En la ciudad o poblado cercano <input type="checkbox"/>	
Alquiler y venta de equipo especializado	Venta de artesanías y merchandising	Alquiler y venta de equipo especializado	Venta de artesanías y merchandising
Casa de cambio <input type="checkbox"/>	Cajero automático <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>	Casa de cambio <input type="checkbox"/>
Especifique:		Especifique:	
Observaciones:			
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN ATRACTIVO / ENTORNO SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>			
6.1 Atractivo (U) <input type="checkbox"/>			
a. Conservado <input type="checkbox"/>	b. Alterado <input type="checkbox"/>	c. En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>	d. Deteriorado <input type="checkbox"/>
Observaciones:			
6.1.1 Factores de alteración y deterioro (M)			
6.1.1.1 Naturales (M)		6.1.1.2 Antrópicos / Antropogénicos (M)	
a. Erosión <input type="checkbox"/>	b. Humedad <input type="checkbox"/>	a. Actividades agrícolas y ganaderas <input type="checkbox"/>	b. Actividades forestales <input type="checkbox"/>
c. Desastres naturales <input type="checkbox"/>	d. Flora/Fauna <input type="checkbox"/>	c. Actividades extractivas / minería <input type="checkbox"/>	d. Deteriorado <input type="checkbox"/>
e. Clima <input type="checkbox"/>		e. Negligencia / abandono <input type="checkbox"/>	f. Huaquearía <input type="checkbox"/>
		g. Conflicto de tenencia <input type="checkbox"/>	h. Condiciones de uso y exposición <input type="checkbox"/>
		i. Falta de mantenimiento <input type="checkbox"/>	j. Expansión urbana <input type="checkbox"/>
		k. Generación de residuos <input type="checkbox"/>	l. Vandalismo <input type="checkbox"/>
		m. Conflicto político / social <input type="checkbox"/>	n. Desarrollo industrial / comercial <input type="checkbox"/>
Otro <input type="checkbox"/>	Especifique:		
Observaciones:			
6.2 Entorno (U) <input type="checkbox"/>			
a. Conservado <input type="checkbox"/>	b. Alterado <input type="checkbox"/>	c. En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>	d. Deteriorado <input type="checkbox"/>
Observaciones:			
6.2.1 Factores de alteración y deterioro (M)			
6.2.1.1 Naturales (M)		6.2.1.2 Antrópicos / Antropogénicos (M)	
a. Erosión <input type="checkbox"/>	b. Humedad <input type="checkbox"/>	a. Actividades agrícolas y ganaderas <input type="checkbox"/>	b. Actividades forestales <input type="checkbox"/>
c. Desastres naturales <input type="checkbox"/>	d. Flora/Fauna <input type="checkbox"/>	c. Actividades extractivas / minería <input type="checkbox"/>	d. Deteriorado <input type="checkbox"/>
e. Clima <input type="checkbox"/>		e. Negligencia / abandono <input type="checkbox"/>	f. Huaquearía <input type="checkbox"/>
		g. Conflicto de tenencia <input type="checkbox"/>	h. Condiciones de uso y exposición <input type="checkbox"/>
		i. Falta de mantenimiento <input type="checkbox"/>	j. Expansión urbana <input type="checkbox"/>
		k. Generación de residuos <input type="checkbox"/>	l. Vandalismo <input type="checkbox"/>
		m. Conflicto político / social <input type="checkbox"/>	n. Desarrollo industrial / comercial <input type="checkbox"/>
Otro <input type="checkbox"/>	Especifique:		
Observaciones:			
6.3. Declaratoria del espacio turístico asociado al atractivo <input type="checkbox"/>			
a. Declarante:	b. Denominación:	b. Fecha de declaración:	c. Alcance:
Observaciones:			
7. HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>			
7.1 Servicios Básicos <input type="checkbox"/>			
a. En el atractivo <input type="checkbox"/>		b. En la ciudad o poblado mas cercano <input type="checkbox"/>	
Agua: <input type="checkbox"/>		Agua: <input type="checkbox"/>	
Especifique:		Especifique:	
Energía eléctrica: <input type="checkbox"/>		Energía eléctrica: <input type="checkbox"/>	
Especifique:		Especifique:	
Saneamiento: <input type="checkbox"/>		Saneamiento: <input type="checkbox"/>	

Especifique:	Especifique:
Disposición de desechos <input type="checkbox"/>	Disposición de desechos <input type="checkbox"/>
Especifique:	Especifique:

Observaciones:

7.2 Señalética en el atractivo

7.2.1 Ambiente	7.2.2. Tipo	7.2.3. Materialidad				7.2.4. Estado		
		a. Madera	b. Aluminio	c. Otro	Especifique	B	R	M
En áreas urbanas <input type="checkbox"/>	Pictograma de atractivos naturales					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pictograma de atractivos culturales							
	Pictograma de actividades turísticas					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pictograma de servicios de apoyo							
	Pictogramas de restricción					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tótems de atractivos turísticos							
	Tótems de sitio					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tótems direccionales							
En áreas naturales <input type="checkbox"/>	Pictograma de atractivos naturales					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pictograma de atractivos culturales							
	Pictograma de actividades turísticas					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pictograma de servicios de apoyo							
	Pictogramas de restricción					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Señales turísticas de aproximación							
	Paneles de direccionamiento hacia atractivos					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Panel informativo de atractivos							
	Panel informativo de direccionamiento hacia atractivos, servicios y actividades					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mesas interpretativas							
	Tótem de sitio					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tótem de direccionamiento							
Letreros informativos <input type="checkbox"/>	De información botánica					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Normativos de concienciación							
Señalética interna de seguridad <input type="checkbox"/>	Protección de los elementos del atractivo					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros <input type="checkbox"/>								

Observaciones:

7.3 Salud (más cercano) (M)

a. En el atractivo <input type="checkbox"/>				b. En la ciudad o poblado más cercano <input type="checkbox"/>			
Hospital o Clínica <input type="checkbox"/>	Cantidad	0	Hospital o Clínica <input type="checkbox"/>	Cantidad	0		
Puesto / Centro de salud <input type="checkbox"/>		0			Puesto / Centro de salud <input type="checkbox"/>	0	
Dispensario médico		0			Dispensario médico	0	
Botiquín de primeros auxilios <input type="checkbox"/>		0			Botiquín de primeros auxilios <input type="checkbox"/>	0	
Otros		0			Otros	0	

Observaciones:

7.4 Seguridad (M)

a. Privada <input type="checkbox"/>	Cantidad	
b. Policía nacional		

c. Policía metropolitana / Municipal	<input type="checkbox"/>	Día	
d. Otra	<input type="checkbox"/>		
Observaciones:			
7.5 Servicio de comunicación de uso público (M) <input type="checkbox"/>			
a. En el atractivo <input type="checkbox"/>		b. En la ciudad o poblado mas cercano <input type="checkbox"/>	
Telefonía (M) <input type="checkbox"/>	Conexión a internet (M) <input type="checkbox"/>		Telefonía (M) <input type="checkbox"/>
Fija <input type="checkbox"/>	Línea telefónica <input type="checkbox"/>	Fibra óptica <input type="checkbox"/>	Fija <input type="checkbox"/>
Móvil <input type="checkbox"/>	Satélite <input type="checkbox"/>	Redes inalámbricas <input type="checkbox"/>	Móvil <input type="checkbox"/>
Satelital <input type="checkbox"/>	Telefonía móvil <input type="checkbox"/>		Satelital <input type="checkbox"/>
Observaciones:			
Radio portátil (U) <input type="checkbox"/>			
De uso exclusivo para el visitante <input type="checkbox"/>	De uso exclusivo para comunicación interna <input type="checkbox"/>	De uso exclusivo en caso de emergencia <input type="checkbox"/>	
Observaciones:			
7.6 Multiamenazas (M) <input type="checkbox"/>			
Deslaves <input type="checkbox"/>	Sismos <input type="checkbox"/>	Erupciones volcánicas <input type="checkbox"/>	Incendios forestales <input type="checkbox"/>
Sequía <input type="checkbox"/>	Inundaciones <input type="checkbox"/>	Aguajes <input type="checkbox"/>	Tsunami <input type="checkbox"/>
¿Existe un plan de contingencia en caso de catástrofes?	Institución que elaboró el documento.	Nombre del documento:	Año de elaboración:
Observaciones:			
8. POLÍTICAS Y REGULACIONES SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>			
a. ¿El GAD cuenta con el Plan de Desarrollo Turístico Territorial?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Año de elaboración:
b. ¿El atractivo se encuentra dentro de la planificación turística territorial (GAD'S)?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Especifique:
c. ¿Existen normativas que se apliquen para el desarrollo de la actividad turística en el atractivo?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Especifique:
d. ¿Existen ordenanzas que se apliquen para el desarrollo de la actividad turística en el atractivo?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Especifique:
Observaciones:			
9. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN (U) SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>			
9.1 ATRACTIVOS NATURALES (M) <input type="checkbox"/>			
9.1.1 En el Agua (M) <input type="checkbox"/>			
a. Buceo <input type="checkbox"/>	b. Kayak de mar <input type="checkbox"/>	c. Kayak lacustre <input type="checkbox"/>	d. Kayak de Río <input type="checkbox"/>
e. Surf <input type="checkbox"/>	f. Kite surf <input type="checkbox"/>	g. Rafting <input type="checkbox"/>	h. Snorkel <input type="checkbox"/>
i. Tubing <input type="checkbox"/>	j. Regata <input type="checkbox"/>	k. Paseo en panga <input type="checkbox"/>	l. Paseo en bote <input type="checkbox"/>
m. Paseo en lancha <input type="checkbox"/>	n. Paseo en moto acuática <input type="checkbox"/>	o. Parasailing <input type="checkbox"/>	p. Esquí acuático <input type="checkbox"/>
q. Banana flotante <input type="checkbox"/>	r. Boya <input type="checkbox"/>	s. Pesca deportiva <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>
Observaciones:			
9.1.2 En el Aire (M) <input type="checkbox"/>			
a. Alas Delta <input type="checkbox"/>	b. Canopy <input type="checkbox"/>	c. Parapente <input type="checkbox"/>	d. Otro <input type="checkbox"/>
Observaciones:			
9.1.3 En Superficie Terrestre (M) <input type="checkbox"/>			
a. Montañismo <input type="checkbox"/>	b. Escalada <input type="checkbox"/>	c. Senderismo <input type="checkbox"/>	d. Cicloturismo <input type="checkbox"/>
e. Canyoning <input type="checkbox"/>	f. Exploración de cuevas <input type="checkbox"/>	g. Actividades Recreativas <input type="checkbox"/>	h. Cabalgata <input type="checkbox"/>
i. Caminata <input type="checkbox"/>	j. Camping <input type="checkbox"/>	k. Pínic <input type="checkbox"/>	l. Observación de flora y fauna <input type="checkbox"/>
m. Observación de astros <input type="checkbox"/>	n. Otro <input type="checkbox"/>	Observaciones:	
9.2 ATRACTIVOS CULTURALES (U) <input type="checkbox"/>			

9.2.1 Tangibles e intangibles										
a. Recorridos guiados	<input type="checkbox"/>	b. Recorrido autoguiados	<input type="checkbox"/>	c. Visita a talleres artísticos	<input type="checkbox"/>					
h. Participación en talleres artísticos	<input type="checkbox"/>	d. Visita a talleres artesanales	<input type="checkbox"/>	i. Participación en talleres artesanales	<input type="checkbox"/>					
e. Exposiciones temáticas permanentes, temporales y eventuales	<input type="checkbox"/>	f. Exhibición de piezas, muestras, obras, etc., originales.	<input type="checkbox"/>	i. Actividades vivenciales y/o lúdicas	<input type="checkbox"/>					
g. Presentaciones o representaciones en vivo	<input type="checkbox"/>	h. Muestras audiovisuales	<input type="checkbox"/>	g. Fotografía	<input type="checkbox"/>					
j. Degustación de platos tradicionales	<input type="checkbox"/>	l. Participación de la celebración	<input type="checkbox"/>	m. Compra de artesanías	<input type="checkbox"/>					
n. Convivencia	<input type="checkbox"/>	o. Medicina ancestral	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>					
Observaciones:										
10. PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ATRACTIVO SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>										
10.1. Medios de Promoción del Atractivo (M)										
¿Existe un plan de promoción turística cantonal? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Especifique:										
¿El Atractivo se encuentra incluido en el plan de promoción turístico cantonal? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>										
Medio Promocional		Dirección y nombre de los medios promocionales				Periodicidad de la promoción				
a. Página WEB	<input type="checkbox"/>	URL:								
b. Red Social	<input type="checkbox"/>	Nombre:								
c. Revistas Especializadas	<input type="checkbox"/>	Nombre:								
d. Material POP	<input type="checkbox"/>	Nombre:								
e. Oficina de Información Turística	<input type="checkbox"/>	Nombre:								
f. Medios de comunicación (radio, tv, prensa)	<input type="checkbox"/>	Nombre:								
g. Asistencia a ferias turísticas	<input type="checkbox"/>	Nombre:								
h. Otro	<input type="checkbox"/>	Nombre:								
Observaciones:										
SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Especifique:										
Observaciones:										
11. REGISTRO DE VISITANTES Y AFLUENCIA (M) SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>										
11.1. Frecuencia de visita según datos estadísticos <input type="checkbox"/>										
a. ¿Posee un sistema de registro de visitantes?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Tipo: Digital <input type="checkbox"/> Papel <input type="checkbox"/>	Años de registro		0					
b. ¿Se genera reporte de estadísticas de visita al atractivo?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Frecuencia de los reportes:								
c. Temporalidad de visita al atractivo										
Alta (meses)	<input type="checkbox"/>	Especifique					Número de visitantes	0		
Baja (meses)	<input type="checkbox"/>							0		
d. Llegada de turistas										
Turista nacional		Llegadas mensuales	Total anual	Turista extranjero		Llegadas mensuales	Total Anual			
Ciudades de origen		0	0	Países de origen		0	0			
		0	0			0	0			
		0	0			0	0			
Observaciones:										
11.2. Frecuencia de visita según informantes clave <input type="checkbox"/>										
Nombre del Informante Clave:					Contactos:					
Demanda según días de visita <input type="checkbox"/>					Demanda según frecuencia de visita <input type="checkbox"/>					
Lunes a viernes	Fines de semana	Días feriados	Permanente	Estacional	Esporádica	Inexistente				
Observaciones:										

12. RECURSO HUMANO SI NO S/I

a. Número de personas a cargo de la administración y operación del atractivo <input type="checkbox"/> 0		d. Número de personas especializadas en turismo <input type="checkbox"/> 0	
e. Número de personas con nivel de instrucción (M):		f. Número de personas capacitadas por temática (M)	
Primaria <input type="checkbox"/> 0	Secundaria <input type="checkbox"/> 0	Primeros Auxilios <input type="checkbox"/> 0	Hospitalidad <input type="checkbox"/> 0
Tercer Nivel <input type="checkbox"/> 0	Cuarto Nivel <input type="checkbox"/> 0	Atención al Cliente <input type="checkbox"/> 0	Guianza <input type="checkbox"/> 0
Otro		Sensibilización de discapacidades <input type="checkbox"/> 0	Otro <input type="checkbox"/> 0
g. Número de personas que manejan algún de Idiomas (M)			
Inglés <input type="checkbox"/> 0		Alemán <input type="checkbox"/> 0	
Francés <input type="checkbox"/> 0		Italiano <input type="checkbox"/> 0	
Chino <input type="checkbox"/> 0		Otro <input type="checkbox"/> 0	

Observaciones:

13. DESCRIPCION DEL ATRACTIVO (500 caracteres)

14. ANEXOS

a. Archivo Fotográfico (dos) (HD)

--	--

Fuente:

b. Ubicación gráfica del Atractivo

Fuente:

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)

ELABORADO POR:	VALIDADO POR:	APROBADO POR:
Apellido y Nombre	Apellido y Nombre	Apellido y Nombre
Institución	Institución	Institución
Cargo	Cargo	Cargo
Correo Electrónico	Correo Electrónico	Correo Electrónico
Teléfono	Teléfono	Teléfono
Firma	Firma	Firma
Fecha	Fecha	Fecha

ANEXO B: FICHA PARA LA CARACTERIZACIÓN CULTURAL DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS

SABERES CULTURALES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
1. DATOS GENERALES DEL REGISTRO	
1.2 Ficha:	
1.3 Elaborado por:	
1.4 Revisado por:	
1.5 Nombre vulgar:	
1.6 Nombre científico:	
2. LOCALIZACIÓN	
2.1. Parroquia:	2.2. Comunidades/Barrio:
3. SABERES CULTURALES	
3.1 Conocimientos y usos relacionados	
3.1.1 Sabiduría ecológica tradicional	
3.1.2 Gastronomía	
3.1.3 Medicina tradicional	
3.2 Tradiciones y expresiones orales	
3.2.1 Cuentos:	
3.2.1 Leyendas	
3.2.2 Historia local: no se registra	
3.2.4 Mitos: no se registra	
3.2.5 Dichos	
3.3 Usos sociales, rituales y actos festivos	
3.3.1 Prácticas comunitarias tradicionales	
3.3.2 Fiestas	
3.3.3 Cánticos:	
3.3.4 Ritos	

ANEXO C: MODELO DE ENCUESTA REALIZADA A LOS TURISTAS NACIONALES

1. Género

Masculino Femenino Otro

2. Edad

16-25 años 26-35 años 36-45 años
 46 años o más

3. Procedencia

Provincia

4. Nivel de instrucción más alta

Primaria

Secundaria

Universidad

Posgrado

Doctorado

Ninguna

5. ¿Cuál es su cargo ocupacional?

Ama de casa

Estudiante

Artesano

Jubilado/retirado/pensionado

Director/a de empresas y administraciones públicas

Director/a de empresas privadas

Empleado/a de tipo administrativo

Trabajadores no cualificados

Trabajador/a de servicio de restauración y comercio

Fuerzas armadas

Desempleado

Otros

6. Cuando viaja, ¿por qué razón lo hace?

Viajes y aventura

Visita a familiares

Gastronomía

Compras

Negocios

Descanso

Salud

Otros

7. Cuando usted viaja, ¿Con quién/es lo hace?

Solo

En pareja

Con amigos

En familia

8. ¿Le gustaría visitar y realizar turismo en el barrio La Calera (fincas), parroquia Eloy Alfaro, cantón Latacunga?

Si No

9. ¿En qué temporada realiza usted sus viajes?

Fin de semana Vacaciones Feriados

10. ¿Qué toma en consideración a la hora de escoger un sitio para viajar?

Actividades

Atractivos

Hospedaje y alimentación

Gasto por persona

11. ¿Conoce usted lo que significa el agroturismo?

Si

No

12. ¿Qué conceptos usted relaciona con el agroturismo?

Naturaleza y paisaje

Huertos y cultivos

Descanso y relax

Gastronomía local

Animales de granja

Cultura y tradiciones populares

Actividades campestres

13. ¿Qué actividades le gustaría realizar dentro de la práctica del agroturismo?

Visitar huertos orgánicos

Recolectar frutas y verduras

Participar en la elaboración de quesos

Participar en la elaboración del pan tradicional

Participar en la cotidianidad de la gente local

Conocer e interactuar con animales domésticos

Conocer el proceso de elaboración de compost y humus

Otros

14. ¿Qué actividades complementarias al agroturismo le gustaría realizar?

- Camping
- Picnic
- Cabalgata
- Pesca deportiva
- Caminatas
- Compra de productos locales

15. ¿Qué tipo de servicios considera que debe contar el producto de agroturismo?

- Hospedaje
- Alimentación
- Guianza
- Transporte

16. ¿Qué tipo de alimentación preferiría degustar durante su visita?

- Típica/tradicional
- A la carta
- Vegetariana
- Todas

17. ¿Cuánto tiempo dispone para la visita a la finca agroturística?

- Menos de un día
- Un día
- Dos días
- Tres días o más

18. ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar por persona, por día en un viaje de agroturismo?

- Menor a 20 dólares
- 21-30 dólares
- 31-40 dólares
- 41-50 dólares
- Mayor a 50 dólares

19. ¿De qué manera usted organiza sus viajes?

Agencias de viaje

Independiente

Otros.....

20. ¿Por qué medio habitualmente se informa acerca de la actividad turística?

Radio

Televisión

Redes sociales

Prensa

Internet

Amigos o familiares

Otro.....



epoch

Dirección de Bibliotecas y
Recursos del Aprendizaje

UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS BIBLIOGRÁFICO Y
DOCUMENTAL

REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 31 / 08 / 2022

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Deysi Dayana Avilés Muso
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Recursos Naturales
Carrera: Turismo
Título a optar: Licenciada en Ecoturismo
f. responsable: Ing. Cristhian Fernando Castillo Ruiz


Ing. Cristhian Castillo



1542-DBRA-UTP-2022