



Universidad del Azuay

Facultad de Filosofía

Escuela de Turismo

“Diseñar una propuesta agroturística aplicada a una hacienda en la comunidad de Casadel ubicada en el cantón Nabón”.

Trabajo de graduación previo a la obtención del título de
Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico

Autoras:

Johanna Gabriela Arciniegas Castro.

Blanca Isabel Calle Pesantez

Directora: Lcda. Karina Farfán.

Cuenca, Ecuador
2011

DEDICATORIA:

El Señor me ha regalado al ser más especial de mi vida, mi Madre, quien ha sido mi fuerza, mi compañera, mi confianza, mi paciencia, la fe que he necesitado para levantarme y seguir adelante, Gracias mamá.

Dios y mi familia fueron el soporte para culminar una meta más en mi vida. Mis tíos, abuelos y hermanos los cuales siempre estuvieron conmigo en las alegrías y tristezas y nunca dejaron de animarme en este recorrido; A mi gran amor Danilo Álvarez por creer en mí, por ayudarme, enseñarme y siempre tener una palabra de aliento, a ellos va dedicado todo este trabajo, en especial a Dios porque has puesto en mi vida las personas indicadas de las cuales he aprendido mucho y solo me queda pedirte que sigas guiándome por este camino aún desconocido para mí. A todos muchas gracias y que Dios le bendiga siempre.

Blanca Calle Pesantez.

Jesús mi gran ejemplo, amigo y pedagogo; tu mi luz que guías mis pasos en el camino dónde se trazan mis sueños, siempre has estado ahí infundiéndome fortaleza y llevándome en tus brazos cuando mis pies perdieron la fuerza para andar , mil gracias por darme la vida, amor, esperanza y paz.

A mis padres Julio y Mayela , con gratitud eterna gracias ya que sin esperar nada me dieron todo con su esfuerzo, sacrificio y ejemplo silencioso , Dios me ha dado la suerte de tenerlos por que han sembrado en mi la semilla de la humildad y superación , me han formado como profesional y ante todo como humano; han sido el pilar fundamental en mi vida y quiero que sientan que mis triunfos logrados son también suyos y que la fuerza que me ayudó a conseguirlo, fue su amor y sacrificio, estas alas que han creado en mi con sus principios y valores me han de llevar muy alto y han de forjar en mi una mujer de provecho. Por todo esto les aseguro que esto no es el final sino el comienzo de una vida llena de triunfos y como dijo Mahatma Gandhi: ” Nuestra recompensa se encuentra en el esfuerzo y no en el resultado .Un esfuerzo total es una victoria completa “y yo seguiré esforzándome.

A mi hermana, mi estrella resplandeciente, amiga mía quien como un testimonio de gratitud ha sabido apoyarme en mis triunfos y fracasos, su presencia en mi vida me ha impulsado a lograr una meta más. Me hubiera gustado escribir un agradecimiento majestuoso para mis padres y hermanos pero lo único que puedo expresar es que mis tesoros, los verdaderos, no son materiales.

Johanna Arciniegas Castro.

AGRADECIMIENTOS:

Sin duda Dios es el primero en recibir infinito agradecimiento ya que siempre se manifiesta con su inmenso amor .Gracias Dios porque siempre a nuestro lado caminas y has llenado de fe inquebrantable, esa fe que siempre permitirá seguir recorriendo cada peldaño de la vida.

Un profundo agradecimiento a la Universidad del Azuay, a los señores catedráticos en especial a la Lcda. Karina Farfán, quien en su calidad de Directora de tesis brindo su apoyo incondicional sembrando afán de constante superación e inculco el deseo de alcanzar nuestros anhelos. Al Ingeniero Miguel Crespo, quien con su apoyo contribuyó a la culminación del proyecto de tesis.

Johanna Arciniegas Castro

Blanca Calle Pesantez

Índice de Contenidos

Dedicatoria	ii-iii
Agradecimientos	iv
Índice de Contenidos	v-viii
Resumen	ix
Abstract	x

Introducción	1
--------------	---

Capítulo I: Marco teórico **Página**

1.1 Conceptos del agroturismo	3
1.2 Etimología del agroturismo	4
1.3 Historia y evolución en el Ecuador	4
1.4 Reforma agraria	5
1.5 Legislación agraria en el Ecuador	5
1.6 Proceso de administración:	7
1.6.1 Planeación	7
1.6.2 Organización	7
1.6.3 Ejecución	7
1.6.4 Control	7
1.7 Modelo administrativo:	7
1.7.1 Organigrama	7
1.7.2 Manual de funciones del personal	8
1.7.3 Perfil	8
1.7.4 Competencias	8
1.8 Proceso de planeación del personal:	8
1.8.1 Recepción de carpetas	8
1.8.2 Selección	8
1.8.3 Contratación	9
1.8.4 Inducción	9
1.8.5 Capacitación.	10

Capítulo II: Servicios y actividades

2. Antecedentes del cantón Nabón	11
2.1 Localización	12
2.2 División política administrativa	12
2.3 Perfil económico	13
2.4 Perfil socio-cultural	14
3. Aplicación de la propuesta agroturística.	16
3.1 La propuesta	16
3.2 Antecedentes de la hacienda	17
3.3 Ubicación	18
3.4 Mapas	19
3.5 Nombre	21
3.6 Logo y lema	21
4. Plan de actividades y servicios.	22
4.1 Alojamiento	22
4.1.1 Características	22
4.2 Alimentación	23
4.2.1 Preparación de comida típica	23
4.2.2 Asado de cuyes	53
4.2.3 Preparación de humas	53
4.3 Transporte	54
4.3.1 Tipos de transporte	54
4.4 Recreación	55
4.4.1 Visitas	55
4.4.1.2 Plantaciones de frutilla y uvillas	55
4.4.1.3 Plantaciones de plantas aromáticas y medicinales	56
4.4.1.4 Cuyeros	57
4.4.1.5 Artesanos	58
4.4.2 Cosecha de productos agrícolas	61
4.4.3 Siembra de productos agrícolas	61
4.4.4 Cabalgatas	65
4.4.5 Ciclismo	69

4.4.6 Caminatas	80
4.4.7 Camping	97
4.4.8 Alimentar al ganado.	98
4.4.9 Elaboración de artesanías	98
4.4.10 Participación de la pampa mesa	99
4.4.11 Danzas folklóricas	99
4.4.12 Proceso de tratado de lana de borrego, lavado, secado, escarmenado ,hilado , teñido y tejido	100
4.4.13 Proceso de elaboración del tequila	101
4.5 Guianza	102
4.6 Diseño del plan de gestión de actividades con la comunidad	103

Capítulo III: Diseño de la propuesta

3.1 Determinación de necesidades	104
3.2 Determinación de equipamientos necesarios	114
3.3 Adecuación de los espacios físicos	116
3.4 Diseño de la hacienda y espacios verdes	122

Capítulo IV: Modelo administrativo

4.1 Organigrama	139
4.2 Manual de funciones.	140
4.3 Proceso de selección del personal.	150
4.4 Sueldos y salarios de los empleados.	155

Capítulo V: Socialización

5.1 Estrategias de socialización	160
5.2 Medios de socialización	167
5.3 Diseño del material informativo.	169
5.4 Cronogramas de trabajo	171

Capítulo VI: Plan de negocios

6.1 Fuentes de financiamiento para la hacienda	173
6.2 Requisitos para el préstamo bancario	185
6.3 Balances generales	187
6.3.1 Balance inicial	187
6.3.2 Balance final o de resultados	187
6.3.3 Resultados proyectados	189
6.3.4 Flujo de caja	192
Bibliografía	194

RESUMEN

El turismo agrario actualmente es considerado como un centro de nuevas visiones de , aprendizaje entretenimiento y turismo que promueve el desarrollo regional. El proyecto se desarrollará en Casadel dentro de Nabón en la Hacienda Andrómeda. Este lugar se caracteriza por la naturaleza que posee grandes áreas de agricultura, por otro lado la comunidad tendrá la oportunidad de mejorar la calidad de vida y trabajar juntos en actividades culturales, además en la hacienda existe alrededor de dos hectáreas de árboles que son el hábitat de gran diversidad de especies de fauna como vacas, puercos, gallinas, cuyes, llamas entre otros. El proyecto comprenderá un trabajo intensivo enfocado en la realización de actividades de carácter natural de entretenimiento y agricultura, se realizarán actividades culturales como visitas a las plantaciones, pesca, cabalgatas, observación de animales, ordeño, camping, caminatas organización de eventos especiales como festividades, proceso y producción de frutillas, caminatas y cultivos de productos .

Las actividades de turismo comprenderán servicios de alojamiento, guía, entradas y comida típica que irán incluidos en el precio ofertado, además se desarrollaran otras actividades en el área como visitas a las Ruinas de Dumapara, pueblos con carácter histórico y centros culturales, también se ofrecerá visitas a las plantaciones de frutillas , otra de las actividades será la elaboración de comida tradicional respetando los elementos culturales y las auténticas características del lugar. Los visitantes podrán participar y disfrutar del placer de la naturaleza. En la hacienda tendrán varias opciones de servicios y facilidades como jardines, área de barbeque, piscina , áreas de camping y otras, el proyecto estará enfocado para familias, parientes, niños y turistas interesados en las actividades agrícolas. Finalmente la coordinación de las actividades se realizará con los miembros de la comunidad y el dueño de la hacienda para promover el turismo agrario sirviendo como ejemplo de una pequeña iniciativa de negocios para el incremento de beneficios en el área turística.

ABSTRACT

Agrarian Tourism, today is highly considered centre of the new visions of learning, entertainment and tourism, it promotes regional development. The project will be developed in Casadel inside Nabón on the "Andromeda farm". In this place there is nature with great agricultural areas on the other hand the community will have the opportunity to improve the quality of life and working together in agricultural activities moreover on the farm there are about two hectares of forest, which is the habitat of a great diversity of species. There is faune like cows, pigs, chickens, guinea pigs, llamas, and others. The project will comprise intensive work on the farm to make entertainment, agricultural, natural and cultural activities such as: visits to the plantations, fishing, horseback-riding, farm animal watching, cow milking, camping facilities, walk through the remaining forest, organization of special events like festivities, process and production of strawberries, trekking, cultivation of products and others.

In addition tours will be organized with accommodation, guide, entrance, and typical food included and the prices will exclude tips, gratuities and items of personal nature. Farm tours could be combined with other activities in the area such as trips to the Dumapara Ruins and visits to historical towns or artisanal centers. Other activities will include visits to plantations of strawberries in Casadel and traditional cuisine as well as the cultural elements and the authentic features of the area. The visitors can participate, be entertained and feel the pleasure of the nature learning and discovering. They will also have the possibility to taste traditional food and delicious fruits. The farm will provide flexible options for accommodation and facilities like gardens, barbecue area, swimming pool, camping area and others. The project will be for families interested in tours that could be enjoyed by both parents and children and persons already involved in agriculture, including international tourists. Finally the coordination of these activities will be with the people of the community and the owner of the farm to promote Agrarian Tourism and help with small business initiatives for increment of benefits in the touristic area.



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'García Estanislao', written below the stamp.

INTRODUCCION

Hasta mediados de los años setenta el turismo se asociaba básicamente de un lado, con playa, mar y sol y del otro con museos, monumentos e historia de grandes culturas. A finales de los años ochenta y comienzo de los noventa se juntan varios elementos: la oferta a los destinos turísticos tradicionales comienza a saturar a la demanda, se genera la necesidad de ofrecer nuevos productos turísticos diferenciados, toma fuerza la preocupación por el medio ambiente y aumenta el interés por regresar a los orígenes y valorizar lo tradicional.

La comunidad de Casadel como parte del cantón Nabón posee un gran potencial paisajístico, agrícola y artesanal que no se ha dado a conocer, por este motivo se ve la necesidad de fomentar el turismo interno ya que la necesidad de la vida urbana ha sido el cambio temporal del modo de vida regular que constituye la base del desarrollo del turismo agrario.

Alrededor de este problema se encuentra una serie de factores que determinan el mismo, tales como: poca interiorización en la localidad de los procesos productivos, las costumbres y tradiciones; además de visitas y exploraciones de la naturaleza autóctona. Con todos estos factores que desencadenan en el problema trascendental del desarrollo agroturístico en Casadel, elaboramos un análisis utilizando la matriz de relaciones, la cual mostró como punto crítico la poca difusión del turismo interno en las zonas rurales. De esta manera, el trabajo de investigación es “diseñar una propuesta agroturística aplicada a una hacienda en Casadel” para suplir una necesidad buscada por un segmento de la población urbana y de los turistas nacionales y extranjeros; además se pretende beneficiar a la comunidad involucrada mediante el desarrollo sostenible y sustentable de las actividades. En este proyecto se determinarán los servicios y actividades a ofrecer en función al espacio físico, se diseñará la propuesta para la adecuación de espacios, se elaborará el perfil del personal que laborará en la hacienda, se socializará la propuesta agroturística en el cantón Nabón y también se realizará el plan de negocios para la hacienda.

La forma de investigación en la que se sustenta este trabajo será la investigación aplicada, la misma que permitirá de forma objetiva llegar a conocimientos que van más allá de las simples opiniones; sistemática ya que el proceso se dará ordenadamente, es decir, paso a paso o través de un proceso de planificación; empírica porque se observará y recopilará evidencias del mundo circundante y será acumulativa ya que se irá sumando al conocimiento existente en un lento proceso de progreso.

La investigación que se realizará tendrá como característica principal llevar a la práctica los postulados generales del método investigativo, planificando una serie de actividades sucesivas y organizadas donde se encuentran las pruebas que se han de efectuar y las técnicas que se van a utilizar para recolectar y analizar los datos.

Como modalidades de la investigación se realizará el trabajo a través de la investigación de campo en donde se puede tomar contacto en forma directa con la realidad para obtener datos concretos a través de una observación, dentro de esta modalidad se utilizará el método exploratorio el mismo que permitirá averiguar lo que está pasando y cuáles son los componentes generales de estudio; descriptivo que describe, registra, analiza e interpreta la naturaleza actual, la composición en los procesos de los fenómenos para presentar una interpretación correcta; explicativo mediante el cual se establece la relación causa-efecto y por último el evaluativo que enjuiciará y dará valor al diseño, corrigiendo las definiciones e introduciendo los ajustes necesarios.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1 Conceptos del agroturismo:

“Comprende visitas a establecimientos rurales para disfrutar de actividades agropecuarias, involucrándose activamente en las operaciones del mismo. Es decir, que el interés principal del visitante está motivado por las actividades propias de un establecimiento de campo, sin excluir el desarrollo de otras actividades complementarias. Se suele considerar, junto al ecoturismo, como una de las variantes del Turismo Verde, diferenciando uno de otro por la interacción del turista rural en diversas actividades productivas.”¹

El agroturismo es un factor de desarrollo rural en donde las comunidades son los principales actores de las actividades turísticas organizadas y el beneficio que reciben es visto desde varias dimensiones: económico porque obtienen ingresos y empleo; social ya que se da valor y preservación de la cultura; ambiental ya que las actividades que se realizan son sostenibles. Esta modalidad de turismo pretende dar la oportunidad al visitante de tener contacto con rasgos culturales auténticos, además de rescatar y preservar lo autóctono.

El hospedaje que se presta es acorde al hábitat en donde se encuentran las fincas o haciendas y consiste en compartir actividades de la vida cotidiana de las familias como también tradiciones, costumbres, manifestaciones culturales, etc. Los anfitriones son personas amables que hacen que la estadía del huésped sea placentera. Para realizar turismo agrario se debe hacer un estudio e investigación del mercado con sus motivaciones y necesidades de manera que se pueda satisfacer las mismas. El agroturismo pretende desarrollar estrategias y gestionar con las comunidades para aprovechar al máximo el gran potencial agrícola y cultural.

¹BRAVO BERMEJO, SANDY PAOLA, LEMARI MORENO, CARLA VANEZA, “Elaboración de un Plan de Desarrollo Agro turístico para la Quinta de la Familia Merchán.”

1.2 Etimología del agroturismo

El agroturismo como un nuevo potencial del turismo es una oportunidad para el desarrollo del Turismo Interno, y al tener conocimiento de la raíz etimológica de turismo que procede del latín tour "turno" o del verbo tornare "girar" con cuya connotación resultaría sinónima de "viaje circular" de igual manera se ha investigado la etimología de la palabra agro cuya etimología procede del griego "agros", que significa campo y se puede vincular los dos vocablos para proponer la etimología del agroturismo que se desconocía.²

1.3 Historia y evolución en el Ecuador:

El agroturismo en el país constituye una de las actividades que contribuyen al desarrollo. La integración de haciendas coloniales agrícolas está facilitando los servicios de hospedaje y alimentación.

El Ecuador presenta múltiples alternativas para desarrollar esta nueva opción, que en poco tiempo tiene una gran acogida. Fincas bananeras, cacaoteras y cafetaleras en la Costa; mientras en la Sierra, granjas que cultivan cereales, tubérculos, y sobre todo flores que adornan y alegran el ambiente, actualmente constituyen un producto de exportación a nivel mundial.

Se puede decir que el agroturismo en el Ecuador se da con la llegada de la Misión Geodésica Francesa, en el año de 1736, cuando los científicos visitaban las haciendas de los Españoles, y estos daban a conocer sus feudos y cultivos como el principal atractivo, en uno de sus viajes al Ecuador realizado en 1785, visitaron la hacienda la Ciénaga, donde el director de la misión geodésica francesa se enamora de la dueña.³

²Jackson, W.M.; "Diccionario Hispánico Universal, Enciclopedia Ilustrada en Lengua Española, Léxico A-Z",1964 Tomo I; México.

³<http://www.fite.info/html/ecuador.html>

1.4 Reforma agraria

Comentario:

En el Ecuador en el año de 1964 aparece la reforma agraria en donde no se daba la apropiación de los terrenos, es decir, no había una participación por parte de las comunidades propietarias de las mismas. La reforma agraria en el Ecuador carecía de plan de desarrollo sostenible al igual que de un plan de manejo adecuado, es decir, no se daba la conservación y protección de los recursos.

Uno de los aspectos positivos de la reforma agraria está enfocado al impulso de la propiedad de las tierras que promovió la gestión y manejo de las mismas a partir de diciembre del año dos mil dos como una nueva ley que se promulgó. Sin embargo, los impactos negativos como la deforestación dejaron consigo grandes pérdidas de recursos naturales.

En la actualidad los propietarios de las haciendas son libres de manejar sus tierras, desarrollar actividades extractivas (petróleo, camaronera, bananeras, cacaoteras, haciendas ganaderas, etc.) tomando en cuenta aspectos sostenibles y sustentables para el desarrollo de éstas actividades.

1.5 Legislación agraria en el Ecuador

Art. 1.- Actividad agraria.- Para los efectos de la presente Ley, entiéndase por actividad agraria toda labor de supervivencia, producción o explotación fundamentada en la tierra.

Art. 2.- Objetivos.- La presente ley tiene por objeto el fomento, desarrollo y protección integrales del sector agrario que garantice la alimentación de todos los ecuatorianos e incremente la exportación de excedentes, en el marco de un manejo sustentable de los recursos naturales y del ecosistema.

Art. 3.- Políticas agrarias.- El fomento, desarrollo y protección del sector agrario se efectuará mediante el establecimiento de las siguientes políticas:

c) De implementación de seguros de crédito para el impulso de la actividad agrícola en todas las regiones del país;

d) De organización de un sistema nacional de comercialización interna y externa de la producción agrícola, que elimine las distorsiones que perjudican al pequeño productor, y permita satisfacer los requerimientos internos de consumo de la población ecuatoriana, así como las exigencias externas del mercado de exportación;

e) De reconocimiento al indígena, montubio, afroecuatoriano y al trabajador del campo, de la oportunidad de obtener mejores ingresos a través de retribuciones acordes con los resultados de una capacitación en la técnica agrícola de preparación, cultivo y aprovechamiento de la tierra o a través de la comercialización de sus propios productos, individualmente o en forma asociativa mediante el establecimiento de políticas que le otorguen una real y satisfactoria rentabilidad;

f) De garantía a los factores que intervienen en la actividad agraria para el pleno ejercicio del derecho a la propiedad individual y colectiva de la tierra, a su normal y pacífica conservación y a su libre transferencia, sin menoscabo de la seguridad de la propiedad comunitaria ni más limitaciones que las establecidas en la presente ley.

Se facilitará de manera especial el derecho de acceder a la titulación de la tierra. La presente ley procurará otorgar la garantía de seguridad en la tenencia individual y colectiva de la tierra, y busca el fortalecimiento de la propiedad comunitaria orientada con criterio empresarial y de producción ancestral.

g) De minimizar los riesgos propios en los resultados de la actividad agraria, estableciendo como garantía para la equitativa estabilidad de ella, una política tendiente a procurar las condiciones necesarias para la vigencia de la libre competencia, a fin de que exista seguridad, recuperación de la inversión y una adecuada rentabilidad;

k) De perfeccionamiento de la reforma agraria, otorgando crédito, asistencia técnica y protección a quienes fueron sus beneficiarios o aquellos que accedan a la tierra en el futuro, en aplicación de esta ley; y,

l) De promoción de la investigación científica y tecnológica que permita el desarrollo de la actividad agraria en el marco de los objetivos de la presente ley.⁴

1.6 Proceso de administración

Para dirigir el personal que forma parte de una organización existen varias técnicas que se realizan a través del proceso de administración e implica una serie de pasos fundamentales para llevar a cabo una correcta organización:

1.6.1 Planeación.- Se aborda que es lo que va hacerse, donde, cuando, y como.

1.6.2 Organización.- Quien va hacer que, con que relaciones con otros, con que autoridad, y en que ambiente físico. En este proceso se hace un análisis de puestos de trabajo que incluyan las responsabilidades y obligaciones y las condiciones en que debe desarrollarse el trabajo.

1.6.3 Ejecución.- Hacer que el empleado quiera trabajar con buena voluntad, entusiasmo y cooperación.

1.6.4 Control.- Un seguimiento para ver que el trabajo planeado se esté haciendo correctamente y de no ser así aplicar las medidas correctivas adecuadas.⁵

1.7 Modelo administrativo.- Es primordial organizar un modelo administrativo ya que de la estructura organizativa depende el éxito de la propuesta para la hacienda.

1.7.1 Organigrama.- “El organigrama es un gráfico en el que describe de forma esquemática la estructura de una organización, de una entidad, de una empresa o de una tarea”.⁶

⁴<http://www.inda.gov.ec/DOCS/agrario.pdf>

⁵ Principios de Administración, Edit. Continental, México, 1985

1.7.2 Manual de funciones del personal.- Al desarrollar el organigrama se establecerá el manual de funciones del personal profesional idóneo que se desempeñará en la hacienda.

1.7.3 Perfil.- En la determinación del perfil están las características físicas y personales que se requieren para ejecutar un determinado trabajo.

1.7.4 Competencia.-En cuanto a las competencias se podría decir que se refiere a las habilidades y destrezas que desarrollan los profesionales en el ámbito laboral.

1.7 Proceso de planeación del personal:

Dentro de la planeación del personal se seguirá un proceso de recepción de carpetas, selección, contratación, inducción y capacitación.

1.8.1 Recepción de carpetas.- “Para realizar la primera tarea es necesario planificar el número de empleados con sus rasgos indispensables que habrán de ocuparse de efectuar todas las actividades propias del negocio en cuestión. Una vez estimada dicha cuantía y definido el perfil de los individuos, se procederá a llevar a cabo el reclutamiento de personal.”

1.8.2 Selección.-“Tiene por objeto atraer un número adecuado de individuos que respondan al perfil definido en el proceso anterior, para que, de entre todos, pueda seleccionarse a aquellos candidatos que más y mejor se adapten a las necesidades del puesto de trabajo. La adecuación de la cifra de individuos que responda a la oferta de empleo se determina en virtud de la probabilidad de éxito con que deseemos realizar la contratación, siempre restringido, obviamente, al costo que conlleva dicha tarea.”

Así, mientras mayor sea dicho número, esto es, más candidatos respondan a la oferta de empleo y, por ende, mayor número de expedientes sea necesario revisar y estudiar, mayor será el costo del proceso, si bien la probabilidad de éxito debe aumentar por cuanto se está escrutando todo, o la mayoría, del mercado de trabajo.

⁶Sopena, Aristos: Diccionario Ilustrado de la Lengua Española /Barcelona 1981, 672 p. Pág.: 447.

Al mismo tiempo, el coste inherente a esta actividad en concepto de tiempo, esfuerzo, implicación de recursos, etc., crece cuando aumenta dicho número. Es necesario encontrar un punto de equilibrio entre ambas magnitudes, de forma que atraigamos a un número interesante de candidatos que pueda satisfacer nuestra demanda de personal y que represente el mínimo costo posible para la organización.”

1.8.3 Contratación.–“Seleccionado el individuo mejor dotado para el puesto, es necesario establecer el contrato de trabajo que lo vinculará a la firma. Conviene realizar una revisión periódica de las posibilidades que contemplan las disposiciones legales al efecto y elegir aquella modalidad de contrato más adecuada para la empresa no sólo en cuanto a costo, sino también en función de otros criterios tales como conclusión de la relación contractual, costo del despido, etc.”

1.8.4 Inducción.–“No obstante, y con independencia del éxito del proceso, la selección y contratación del empleado no garantiza su rendimiento en el seno de la empresa, ni siquiera que las expectativas despertadas a tenor de las habilidades, destrezas y actitudes del individuo según los resultados alcanzados en las pruebas realizadas y en la entrevista personal reporten a la organización todo el valor añadido que cabría esperar. Se trata de requisitos necesarios pero no suficientes. La condición de suficiencia reporta precisamente la necesidad de socializar a dicho individuo en el seno de la empresa, es decir, de integrarlo en su equipo y ambiente de trabajo.”

“Así, cuando se plantea un proceso de socialización para los nuevos empleados se contempla desde la necesidad de que el individuo se adapte a la organización y a su cultura, es decir, a sus valores, principios, creencias, costumbres, ritos, etc., normas, en suma, no escritas y pautas de comportamiento, con el objeto de conocer aquéllas que son apropiadas y aquéllas que no lo son en el seno de la empresa, y todo ello en el menor tiempo posible. Qué duda cabe que el proceso de socialización culmina con la transformación del individuo en un miembro más de la organización, que acepta la misma y se nutre de ella.”

1.8.5 Capacitación.- “Al ritmo al que evolucionan los sectores actualmente es difícil que un empleado pueda mantener el desarrollo de su trabajo en una organización sin recibir formación a lo largo de su vida laboral.

Desde el punto de vista de la firma, el individuo adquiere mediante este aprendizaje el nivel necesario para que su desempeño y esfuerzo supongan un aumento o, al menos, una progresión estable de valor añadido para la empresa, es decir, incremento o mantenimiento del rendimiento en el puesto de trabajo. Por su parte, desde la vertiente del propio empleado, este proceso de formación permite a éste actualizar sus propios conocimientos, mejorando continuamente sus habilidades e incluso adquiriendo destrezas nuevas, las cuales le mantienen 'activo' en el mercado laboral.”⁷

⁷ RODAS, Mónica “Materia Recursos Humanos”

CAPÍTULO II: SERVICIOS Y ACTIVIDADES

2. Antecedentes del Cantón Nabón

La denominación de Nabón posee varios significados, uno de ellos es “Nabo⁸ Grande”, por la abundante existencia de esta planta en la región y según el historiador Octavio Cordero Palacios en su obra “El Azuay Histórico” 1981 manifiesta que a este pueblo se le llamaba Nabun (término de origen cañarí).

La historia del cantón se inició en el siglo XV con el pueblo Cañari y de acuerdo a la tradición el pueblo de Nabón fue fundado por siete indios cañaris los cuales transmitieron sus manifestaciones culturales, organización familiar y comunitaria.

El pueblo Cañari fue trastocado por la invasión de los incas quienes implantaron un conjunto de prácticas, tecnologías agropecuarias de cultivos e irrigación y rituales que hasta ahora se mantienen; con el imperio inca, Nabón se convierte en un lugar de intercambio de productos, es decir en un tambo, debido a que era un punto estratégico del camino real y paso obligatorio de los chasquis, que llevaban las noticias del imperio; luego en el siglo XVI vinieron los españoles y estas tierras pasaron a ser parte de la propiedad social de la iglesia surgiendo las haciendas religiosas y seculares de mediana extensión que propiciaron la proliferación de blancos-mestizos que trabajaron como peones en dichas haciendas. Muchas de las localidades de Nabón mantienen aún sus vocablos originales en lengua cañarí: Casadel, Patadel, Gañadel, etc.

Es importante hacer alusión de que anteriormente Nabón junto con sus comunidades se convirtió en parroquia del cantón Girón y finalmente se cantonizó el 7 de Julio de 1987 transcurriendo aproximadamente cincuenta años, constituyéndose como el octavo cantón del Azuay, resolución que se publicó en el Registro Oficial del 7 de agosto del mismo año.

⁸Nabo: Planta crucífera hortense, de raíz fusiforme comestible, blanca o amarillenta.

2.1 Localización:

Nabón se encuentra al sur-este de la provincia del Azuay a 69 km de la ciudad de Cuenca aproximadamente a una hora y media, está conectado por la vía Panamericana (Cuenca-Loja); limita al norte con los Cantones Girón y Sigsig, al Este con los cantones Gualaquiza de Morona Santiago y el cantón 28 de Mayo Yacuambi de Zamora Chinchipe, al sur con el cantón Oña y al oeste con los cantones Saraguro de la provincia de Loja, Santa Isabel y Girón de la provincia del Azuay.

Geográficamente se encuentra ubicado entre las coordenadas 78°57´ y 79°19´ de longitud occidental, y 03°41´ de latitud sur, posee una superficie de 668.2 Km² y una altitud de 2200-3200 msnm.⁹

2.2 División Política Administrativa

La realidad política-administrativa de Nabón se encuentra dividida actualmente en cuatro parroquias: Nabón centro, Cochapata, las Nieves y el Progreso; la parroquia Nabón abarca a su vez el territorio indígena integrado por cuatro comunas jurídicas: Shiña, Chunazana, Morasloma y Puca.¹⁰

⁹ Municipalidad del Cantón Nabón, "Plan de Desarrollo Local del Cantón Nabón" 2000-2008 Diagnóstico realizado por OFIS.

⁹"Síntesis monográfica de la Parroquia Nabón, provincia del Azuay", Comité cantonización, Junio 1995.

¹⁰Municipalidad del Cantón Nabón, "Plan de Desarrollo Local del Cantón Nabón" 2000-2008 Diagnóstico realizado por OFIS.

2.3 Perfil económico

La población del cantón es de carácter económicamente activa que se sustenta en la agricultura y ganadería caracterizada por una extendida feminización de la agricultura ya que la migración ha tomado gran auge en las últimas décadas y se ha dado como resultado el abandono de las tierras y un índice bajo del género masculino. El desarrollo económico se enfoca principalmente en reactivar la producción agrícola y realizar programas de capacitación a los miembros de las comunidades en sistemas agroforestales, prácticas y tecnologías de riego, conservación de suelos e iniciativas de comercialización. Existen asociaciones de productores y comercializadores que se dedican al cultivo de hortalizas, fresas, uvillas, horchata, lácteos y cuyes cuyo objetivo es el de buscar el posicionamiento en el mercado formal e informal; además se realizan actividades artesanales en tallo de trigo y cebada de taro.

Los ingresos en las comunidades son obtenidos principalmente por las actividades agrícolas y agropecuarias que son aproximadamente de ciento cincuenta dólares mensuales los cuales han permitido sostener la delicada situación económica de los miembros de las familias de Nabón.

En la actualidad persisten dificultades para superar el estado de pobreza ante la gama de necesidades que los Nabonenses aún tienen que solventar como el acceso a la salud, tener una vivienda habitable y el bajo nivel de educación que aún se mantiene. Los avances que han ayudado a disminuir la situación de pobreza han sido el microcrédito y ahorro así como también el incremento de los ingresos por las actividades agrícolas.

Se ha establecido convenios con algunas instituciones como es el caso del MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca) que apoyó a la organización de productores de cuyes y hortalizas de la zona indígena de Chunazana y Shiña permitiendo mejorar la infraestructura de riego y se han realizado varias acciones provechosas para la economía productiva de Nabón las cuales han ido mejorando las condiciones de vida de las familias beneficiarias.

Es fundamental mencionar que Nabón cuenta con iniciativas y proyectos de gestión local que buscan la participación y sostenibilidad de todas las comunas. Los proyectos productivos han dado como resultado el uso de las parcelas para garantizar una dieta nutritiva que no depende del mercado. La estrategia clave del desarrollo económico local de los nabonenses es la gestión integral enfocada a la agricultura, producción familiar; manejo adecuado de suelos, agua, insumos, crédito, comercialización y agroforestería que ha garantizado la seguridad alimentaria de las familias.¹¹

2.4 Perfil socio-cultural

Al hablar de cultura e identidad predominan en Nabón la convivencia de dos grupos étnicos: mestizos e indígenas quienes comparten formas de vida con expresiones diferentes. La familia en el mundo mestizo es importante ya que sostiene la estructura social a diferencia del mundo indígena en donde la comunidad es la familia que cobra valor siendo fundamental dentro del contexto indígena.

¹¹Municipalidad del Cantón Nabón, "Plan de Desarrollo Local del Cantón Nabón" 2000-2008. Diagnóstico realizado por OFIS.

¹¹"Caracterización Económica del cantón Nabón", CREA - Departamento de planificación regional, Febrero 1992

Otras diferencias entre estos dos grupos étnicos radica en la educación que involucra a la población mestiza, en cambio la comunidad indígena se enfoca a los recursos de tierra, agua, páramos y fuerza de trabajo. El primer grupo étnico antes mencionado realiza comités y mingas de participación colectiva mientras que los indígenas tienen un tipo de organización constituido por las comunas que existieron desde la época de los cuarenta. Otra de las realidades culturales de la población se enfoca a la alimentación, el vestido y las festividades.

En la comunidad mestiza los productos de uso diario son: maíz cocido (mote), granos, papas; productos de tienda como arroz, fideo, lenteja y avena a diferencia de la comunidad indígena en donde se mantiene el uso del maíz combinado con otros productos como fréjol, avena, papas, trigo y habas; la vestimenta habitual del primer grupo no varía; a nivel indígena se usa el sombrero corto de paño con pantalón de tela mientras que las mujeres visten de pollera de colores según la ocasión, adornos y collares típicos. Es importante mencionar que la vestimenta se ha ido modificando debido a patrones de la aculturización que han subestimado la indumentaria indígena.

El idioma quichua innato de los indígenas se ha ido perdiendo en el transcurso del tiempo, en la actualidad se puede constatar el uso del idioma solamente en los adultos mayores. Es notorio los matrimonios entre indígenas y mestizos; las dos etnias se encuentran en los mismos espacios (parques, mercados, tiendas, etc.) y en ambos casos han conseguido espacios de participación social y política.

En relación a las festividades de este cantón están las de carácter religioso, fiestas patronales, navidad y fiestas populares indígenas como el baile de la vaca loca, danza de los ojos, contradanza, escaramuza y baile del tucumán.¹²

¹²Municipalidad del Cantón Nabón, "Plan de Desarrollo Local del Cantón Nabón" 2000-2008. Diagnóstico realizado por OFIS.

¹²"Nabón, su Fe, su Historia", Comité Pro-Celebración de las Bodas de Oro de la Coronación Canónica de Nuestra Señora del Rosario, Mayo 1995.

3. Aplicación de la propuesta agroturística.

3.1 La propuesta

El proyecto está dirigido a una población integrada por: niños, jóvenes, estudiantes, adultos mayores, nacionales y extranjeros, ya que se diseñará la adecuación de infraestructura para que los turistas puedan realizar cómodamente las actividades propuestas. Se basa principalmente en el desarrollo agroturístico de la comunidad de Casadel dentro del cantón Nabón para suplir una necesidad buscada por un segmento de la población urbana y de los turistas nacionales y extranjeros que deseen aprender aspectos de la cultura local, artesanía, prácticas tradicionales de cultivos, cosechas, procesamiento de productos agropecuarios y forestales.

Además se pretende beneficiar a la comunidad involucrada mediante el desarrollo sostenible y sustentable de las actividades. Por otro lado, el proyecto es algo más que un documento en el que se recogen objetivos que han de llevarse a cabo, constituye un instrumento de gran utilidad, que permite comprobar la coherencia interna de la propuesta y el camino a seguir en la fase del desarrollo del Agroturismo para poder alcanzar los objetivos trazados.

Como un factor de desarrollo rural la ejecución del proyecto constituirá un beneficio mutuo tanto para la comunidad como la población rural a través de las actividades participativas que se han planteado como la cría y procesamiento de cuyes; la extracción del pulcre para la elaboración del tequila; la producción de frutillas, el ordeñar manualmente una vaca, realizar cabalgatas, caminatas, recorridos en bicicleta, participar en procesos de elaboración de productos, conocer y formar parte de las prácticas que se llevan a cabo en un vivero de plantas ornamentales, etc.

En el planteamiento de la propuesta se desarrollarán estrategias y gestión con las comunidades para aprovechar al máximo el gran potencial agrícola y cultural del cantón Nabón.

La propuesta es un modelo para mejorar los conocimientos de la comunidad de Casadel sobre el mercado turístico y generará la capacidad para gestionar negocios eficientes y viables, también formará conciencia sobre los costos y beneficios del turismo y a la hora de emprender un negocio turístico en las zonas rurales éste modelo de propuesta orientará las iniciativas y a la vez servirá como una base sólida para que se establezcan trabajos similares.

3.2 Antecedentes de la hacienda

La hacienda pertenece al Dr. Leonardo Arciniegas y fue adquirida en el año dos mil ocho. Actualmente se ha conservado la casa con paredes de adobe y bahareque que perteneció a la familia Quezada; la propiedad posee una extensión de cuatro hectáreas y en parte de estas se encuentran sembríos de árboles de aguacate, manzana, durazno, nogal, capulí, eucalipto, pino, higo y productos agrícolas como maíz, poroto, zambo, zapallo, coles, nabo, lechuga, entre otros. En el sector de Casadel existe flora y fauna características de ese lugar que se relacionan con la función agrícola.

Se puede observar en el centro de Casadel que todas las casas mantienen su estética y funcionalidad de una típica casa de campo; es decir las estructuras están compuestas por adobe, teja, eucalipto y otros; también se puede notar que existe actualmente migración debido a que la agricultura no satisface las necesidades básicas de este terruño, es importante mencionar que hay una tienda de abastos relativamente grande que brinda productos para el sustento diario.

Como característica principal de la hacienda se puede apreciar flores nativas del lugar como geranios, violetas, rosales, entre otras; además existe una leyenda en la que los habitantes de los alrededores divisan una quema o llamas azuladas arguyendo que dicho fenómeno se debe a que en el lugar existe un entierro donde se presume que hay oro. Se han podido encontrar en este sitio tiestos, restos de huesos e indumentaria que presumiblemente pertenecieron a nuestras culturas aborígenes.

Un valor inconmensurable representa las noches estrelladas en la hacienda, se puede contemplar una ventana hacia el cosmos en donde las galaxias se presentan en toda su magnitud haciendo de este lugar un sitio mágico para los huéspedes.

En época de verano es decir de Junio a Octubre la temperatura oscila entre veinte a treinta y cuatro grados centígrados siendo así una época ideal para recrearse y relajarse.

3.3 Ubicación

Ubicada en hermosos parajes dentro de la parroquia Nabón a veinte minutos del centro del cantón, su acceso es por una carretera de tierra; junto a Casadel colindan comunidades como: Taro, Gulag, Bella Vista, Salado, Tiopamba, la Playa, Ayaloma, Chunazana, entre otras y se encuentran también comunidades cercanas pertenecientes a las parroquias: las Nieves, la Paz y Cochapata.

La comunidad de Casadel se caracteriza por tener una área montañosa con una difícil y accidentada topografía, ideal para realizar ciclismo, cabalgatas, camping y caminatas; el relieve incluye altas montañas, páramos, valles y quebradas a distintas alturas y aún llanuras de pequeña extensión.

Gráfico 3.4.1: Mapa de la ubicación de la comunidad de Casadel.



Fuente: Municipio de Nabón, Plan de Desarrollo Local del Cantón Nabón 2000-2008.

3.5 Nombre

“Hacienda Andrómeda”, esta denominación se debe a que en Casadel se puede divisar desde la hacienda la noche estrellada en todo su esplendor y una nebulosa de luz en el cielo conocida como Andrómeda una de las galaxias más grandes y observables desde la tierra. Esta característica hace de Casadel un lugar único para descansar en armonía con la naturaleza.

3.6 Logo y lema

Gráfico 3.6: Logo de la hacienda Andrómeda



Fuente: Elaboración propia

4. Plan de actividades y servicios

4.1 Alojamiento

4.1.1 Características

La hacienda “Andrómeda” contará con seis amplias habitaciones, el mínimo y máximo de capacidad por habitación será de tres a cuatro personas, las habitaciones estarán construidas con materiales locales, naturales y tradicionales que se adaptan perfectamente a la zona rural circundante; serán edificadas de adobe, piedra, madera y techo de paja de cuidada terminación.

Las habitaciones dispondrán de techos bajos, electricidad, agua caliente las veinte y cuatro horas del día, baño privado, una cama de dos plazas y media, dos camas empotradas en el armario de una plaza y media cada una y un juego de muebles ergonómicos de estilo rústico. Con el objetivo de mantener a los turistas lejos del ruido y cerca de la tranquilidad del campo, no se dispondrá de equipos de televisión o radios en las habitaciones tipo cabañas.

Es importante mencionar a (Cooper *et al.*, 1993)¹³, que define al destino turístico como “concentración de instalaciones y servicios diseñados para satisfacer las necesidades de los turistas”. Partiendo de esta conceptualización, es evidente la necesidad de nuevos enfoques en la planificación y gestión de las atracciones turísticas actuales. Así, la elección del lugar donde va a desarrollarse una nueva atracción en cuanto al diseño y gestión, deberá combinar la optimización del uso por parte de los visitantes, la protección de los intereses de la población local, así como los recursos que constituyen el fundamento de dicha atracción.

¹³COOPER, C., FLETCHER, J., GILBERT, D., and WANHILL, S.,(1993): *Tourism: Principles and Practice*, Pitman Publishing, London

En el diseño de las instalaciones se ha establecido el uso de materiales autóctonos como el adobe, piedra, madera y paja; tomando en cuenta consideraciones técnicas sobre la conservación de los destinos turísticos en condiciones óptimas para mantener el nivel de sostenibilidad adecuado del patrimonio natural y cultural de la zona. De esta manera, el diseño de la arquitectura de las habitaciones y demás instalaciones estará acorde al lugar y será un elemento determinante para la experiencia turística que obtenga el visitante al desplazarse. En lo que respecta a la sustentabilidad, es oportuno mencionar a la OMT (1999), cuya organización sostiene “que es necesario hacer viable la empresa, el negocio y la comunidad local dentro del respeto a la participación en el marco de la planificación turística sobre tres vértices: beneficios sociales y económicos para el municipio y sus habitantes; calidad y sostenibilidad ambiental y desarrollo turístico acorde a la autenticidad e identidad cultural” De este modo, el diseño de las instalaciones de la hacienda se enfocará sobre estos tres vértices de la planificación turística y principalmente conservará la imagen de las poblaciones y comunidades tradicionales, respetando la cultura e identidad.

El turista se alojará en la hacienda en donde podrá disfrutar de la tranquilidad, hospitalidad de sus anfitriones y de la cultura, compartiendo la vida cotidiana en un marco de mutuo respeto.

4.2 Alimentación

4.2.1 Preparación de comida típica

Existe gran variedad gastronómica; los turistas podrán degustar en la preparación de algunos platos típicos del lugar destacándose la comida tradicional como el cuy con papas y ají, acompañado de choclo y mote pelado, empanadas de queso con morocho, humas y como bebidas populares está el canelazo, tequila y el licor de punta.

Los turistas que se alojen en la hacienda tendrán la oportunidad de participar en la elaboración de comida tradicional teniendo una experiencia vivencial en la actividad.

Se prestará el servicio de desayuno; almuerzo y cena que se detalla a continuación:
Desayuno.- Constará de una taza de leche que se recolectará por los turistas a través del ordeño de las vacas, el café se servirá con humas las cuales serán preparadas por los visitantes y la bebida se obtendrá de la variedad de frutas que existen en la zona como frutilla, manzana, tomate, entre otras. Además se podrá participar en la preparación de pan en el horno de leña de la hacienda.

Almuerzo.- Se realizarán varias recetas con los productos cosechados en la hacienda ya sea maíz , haba y arveja acompañados de vegetales como acelga, col, nabo y cereales como el arroz, cebada o trigo; el postre será flan, torta, mermelada, etc. elaborado con productos de la zona como frutilla, higo, capulí, manzana, pera, entre otros. El maíz cosechado será preparado y consumido de diversas formas ya sea en mote, morocho, humas, coladas, buñuelos, etc. La harina de trigo será utilizada para hacer pan.

Cena.- Se servirá colada ya sea de cebada, arroz, trigo, morocho con una empanada de queso y como bebida complementaria el canelazo y el tequila.

El menú anteriormente mencionado es variante con opción a la realización de diferentes recetas elaboradas con los productos autóctonos de la zona.

A continuación se detallará el origen e historia; así como también el uso y las propiedades nutricionales de algunos productos que se cultivarán en la hacienda.

CUADRO 4.2.2 ACELGA

TIPO: VEGETAL	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Planta con grandes hojas verdes y carnosas pencas blancas.</p> <p>Origen: se sitúa posiblemente en las regiones costeras de Europa.</p> <p>Historia: fueron los árabes quienes iniciaron su cultivo hacia el año 600 A.C. Tanto los griegos como los romanos conocieron y apreciaron las acelgas como alimento y planta medicinal.</p> <p>Propiedades: alimento rico en vitamina C, sales minerales y fibra. Después de la espinaca es la verdura más rica en calcio y magnesio.</p>	<p>Se escogerá acelgas que no presenten mal aspecto, las hojas deberán presentar una contextura brillante y un color verde oscuro uniforme.</p> <p>Para cocerlas se cortarán muy menudas y se lavarán bien con agua fría abundante. Se colocará en una olla con agua fría y sal; se dejará cocer destapadas durante treinta minutos desde que rompe el hervor. Finalmente se escurrirá bien, quedando en su punto.</p>

Uso en la hacienda:

Ensalada:

Una vez que se coseche la acelga se lavará con abundante agua y se frotará las hojas con un diente de ajo; se dejará la acelga en reposo hasta el momento de usarlas. En un sartén se colocará al fuego tiras de tocino troceado hasta que quede crocante de color dorado, y se mezclará con acelga. Se preparará una marinada o solución con vinagre, aceite, mostaza, sal y pimienta; finalmente se mezclará todos los ingredientes y se decorará con huevos duros.

Otros usos:

- Pastel de acelga
- Sopa de acelga.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.3 CEBOLLA

TIPO: HORTALIZA	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: Asia Central y Norte de África.</p> <p>Historia: Los primeros vestigios de consumo humano se remontan en los países de la India y Egipto hace más de 5.000 años. En Egipto expertos establecen hipótesis en las que sostienen que la cebolla era uno de los alimentos principales en la dieta de los trabajadores de las pirámides, junto con ajos y puerros; utilizándose también durante los sacrificios y funerales a modo de ofrendas. La cebolla llegó al continente americano a través de los españoles en los primeros tiempos de conquista, por su poder de conservación necesario para hacer frente a los largos viajes.</p> <p>Propiedades: estimula el apetito y regulariza las funciones del estómago, es diurética; es un gran desinfectante, protege las enfermedades infecciosas y afecciones respiratorias, además favorece el crecimiento, retrasa la vejez y refuerza las defensas orgánicas.</p>	<p>A la hora de la cosecha se elegirá los ejemplares que tengan el bulbo firme, sin brotes y que conserven intacta la piel, que ha de ser crujiente.</p> <p>Para conservarlas bien se guardarán las cebollas en un lugar seco y ventilado, donde no tengan la luz directa.</p>

Uso en la hacienda:

Crema de cebolla:

Se pelará cebollas medianas y una papa pequeña, en seguida se derretirá la mantequilla en un sartén y se agregará las cebollas a fuego lento hasta que queden transparentes, luego se añadirá vasos de leche, un vaso de caldo vegetal, sal y pimienta al gusto dejándole cocer durante veinte minutos; finalmente se deja enfriar para pasar la mezcla por la batidora.

Otros usos:

- Encurtido de cebolla.
- Pastel de cebolla.
- Sopa de cebolla.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”

CUADRO 4.2.4 PAPA

TIPO:TUBÉRCULO	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: planta originaria de América, constituye un alimento de uso muy extendido en la sociedad Occidental.</p> <p>Historia: Ha sido cultivada desde hace 8000 años en América del Sur y era alimento importante de los Incas quienes desarrollaron técnicas avanzadas para almacenarlas. Los conquistadores españoles llevaron el tubérculo a Europa y en 1573 ya se vendía en Sevilla. En 1900 se convirtió en uno de los principales alimentos del mundo. Sin embargo, en el viejo mundo pasó por temores y dudas en algunos lugares ya que se la atribuía de ser la causante de muchos males desde la lepra hasta la lujuria.</p> <p>Propiedades: alimento nutritivo que desempeña funciones energéticas debido a su alto contenido en almidón así como funciones reguladoras del organismo por su elevado contenido en vitaminas hidrosolubles, minerales y fibra.</p>	<p>La papa tiene una amplia gama de aplicaciones tanto industriales como domésticas.</p> <p>Para la elaboración se guisará, sancochará, asará, saltará, freirá, se la utilizará en purés, cremas, suflés, croquetas y tortillas.</p>

Uso en la hacienda:

Papa rellena: Se colocará un recipiente al fuego con una cucharada de harina dejándole tostar sin tomar color; luego se agregará mantequilla, en seguida se añadirá tazas de leche batiendo para evitar que se formen grumos. La salsa estará sazonada con sal y pimienta. Para el relleno se vaciará las papas con una cuchara y se mezclará la salsa blanca con el atún desmenuzado, las arvejas y las zanahorias; con esta preparación se rellenará las papas e irán cubiertas con el queso parmesano y llevadas al horno hasta que se derritan y se forme una costra dorada en la parte superior.

Otros usos:

- Tortilla de papa.
- Torta de papas con jamón y queso.
- Locro de papas

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy

CUADRO 4.2.5 ZANAHORIA

TIPO: HORTALIZA	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Presenta hojas compuestas, flores blancas y amarillas. La parte comestible es la raíz.</p> <p>Origen: se originaron hace 3.000 años en Asia, en la región que hoy ocupa Afganistán. Las primeras zanahorias eran blancas, violetas y amarillas. La primera referencia escrita de consumo de zanahorias data de unos escritos españoles del siglo XII en los que se señala el consumo de zanahoria con aceite, vinagre y sal.</p> <p>Historia: los griegos y los romanos utilizaron las zanahorias con propósitos medicinales. Durante la edad media la zanahoria servía como tinte para la mantequilla y en Francia la hoja se utilizaba para decorar peinados y sombreros.</p> <p>Propiedades: posee provitamina A, hierro, potasio y calcio en niveles considerables, es un eficaz y sano bronceador.</p>	<p>Las zanahorias pueden tener sabores muy diferentes en función del método de cocción empleado.</p> <p>Se cosechará zanahorias tiernas y se preparará con un poco de agua y mantequilla ya que resultan muy gustosas y dulces.</p> <p>También se usará para ensaladas, platos guisados, sopas, y como ingrediente de pasteles.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Zanahorias al limón</p> <p>Se cocinará zanahorias (partidas en rodajas delgadas) en agua con un cubo de caldo de gallina, hasta que estén blandas, pero no excesivamente. Se retirará del fuego y se escurrirá el agua. Se derretirá mantequilla y se añadirá una cucharada de cada uno de los siguientes productos: perejil picado, cebolla blanca, jugo de limón, ralladura de la corteza de limón y un poco de pimienta. Finalmente se agregará a las zanahorias y se llevará al fuego hasta que estén calientes. Se puede utilizar vinagre en vez del jugo de limón.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cake de zanahoria. • Soufflé y crema de zanahoria. • Buñuelos de zanahoria.
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.6 BRÓCOLI

TIPO: VEGETAL	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Flor comestible muy conocida en otros países como Italia y Estados Unidos.</p> <p>Origen: originaria del Mediterráneo Oriental, en Oriente próximo en la península de Anatolia, Líbano o Siria.</p> <p>Historia: Durante la época de dominio del imperio Romano, esta verdura llegó hasta la península Itálica donde fue cultivada para consumo. Su cultivo se extendió ampliamente durante el siglo XX, concentrándose a comienzos del siglo XXI en Europa y Estados Unidos. En España, en la zona sureste se comercializan en los mercados de Barcelona y Valencia, desde ahí se exportan a los mercados internacionales</p> <p>Propiedades: tiene propiedades anti cancerígenas, anti anémicas, preventivas de la gastritis y reductoras de la función tiroidea y de la degeneración de la retina. Es una fuente notable de vitamina C, ácido fólico, calcio y potasio.</p>	<p>Se lavará el brócoli antes de cocinar y se aprovechará el tallo; los ramilletes se cortarán en tamaños similares para equilibrar su cocción. Se cocinará el brócoli al vapor de tres a cuatro minutos o se sumergirán en agua hirviendo el mismo tiempo.</p> <p>El caldo que queda al finalizar la preparación contiene buena parte de los nutrientes del brócoli por lo que se utilizará en otras recetas como caldo de verduras.</p> <p>El brócoli cocinado demasiado tiempo se pone de color verde oscuro y pierde sus nutrientes, especialmente vitamina C.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Brócoli manabita</p> <p>Se lavará bien un brócoli mediano y se colocará en una olla con un poco de agua con sal a fuego medio, cocinándolo al vapor, luego se colocará en un recipiente media taza de miga de pan, cucharadas de mantequilla derretida y el queso parmesano rallado. Finalmente se cubrirá la coliflor con la mezcla y se llevará al horno de quince a veinte minutos hasta que dore.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brócoli apanado. • Brócoli en salsa. • Frituras de brócoli con queso. • Sopa de brócoli.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”

CUADRO 4.2.7 LECHUGA

TIPO: HORTALIZA	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Se caracteriza porque sus flores están compuestas por la fusión de cientos e incluso miles de flores diminutas.</p> <p>Origen: procedente de la India.</p> <p>Historia: En occidente se localizó esta hortaliza con una antigüedad de 2.500 años, siendo conocida ya por griegos y romanos. Las primeras lechugas de las que se tiene referencia son las de hoja suelta, aunque las acogolladas eran conocidas en Europa en el siglo XVI. Incomprensiblemente en los siglos medievales declinó el consumo de lechuga, para ser retomado de nuevo en la época moderna, al tiempo que la hortaliza era llevada a América por Cristóbal Colón, su consumo alcanzó sus máximas cotas en cortes europeas del siglo XVIII como la francesa, en la que Luis XVI era un fan de este producto.</p> <p>Propiedades: hortaliza pobre en calorías, las hojas exteriores son más ricas en vitamina C que las interiores. La lechuga no es nutritiva ni estimulante, pero es buena para los nervios irritados, nerviosidad; sirve para quitar el insomnio, despertar el apetito y aumentar el flujo de la orina.</p>	<p>Se escogerán las lechugas más frescas, se lavarán y desinfectarán bien las hojas. Luego, se sumergirán las hojas en agua con limón para que la lechuga sea más crocante.</p>
<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Ensalada: Se colocará en agua cebollas cortadas en rodajas con sal durante una hora. Al momento de la preparación se pondrá en un recipiente los siguientes ingredientes: aguacates pelados y cortados, una lechuga cortada en trozos y tomates maduros cortados en rebanadas en una bandeja. Para la salsa se colocará tres cucharadas de aceite, una cebolla picada, cilantro finamente picado, jugo de limón, mostaza; una cucharadita de azúcar- sal y pimienta al gusto. Finalmente se mezclará los ingredientes de la salsa y se verterá sobre los vegetales.</p> <p>Otros usos:</p> <p>-Locro de papas con lechuga.</p>		

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.8 ESPINACA

TIPO: HORTALIZA	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>El nombre deriva del término spina o espina, debido a que los frutos de esta planta hortícola cuando están en su punto de maduración se presentan armados de espinas.</p> <p>Origen: suroeste asiático.</p> <p>Historia: En Europa se remontan al siglo XI D.C. cuando el pueblo musulmán, en su expansión hacia occidente a través del Norte de África, la llevaría hasta al-Andaluz. Una vez reconquistada la mayor parte de la península Ibérica y gracias a las cruzadas cuando, durante los siglos XV y XVI, llegarían las plantaciones a zonas de Holanda, Inglaterra o Francia. Más tarde llegó a América, aunque no fue hasta la década de 1920 cuando la espinaca logró ser popular.</p> <p>Propiedades: ricas en fibra, minerales (como cobre, calcio y hierro) y vitaminas C, A, B, E y K. Su acción antioxidante y reguladora previene enfermedades como el cáncer y dolencias cardiovasculares.</p>	<p>A la hora de realizar la recolecta de espinacas se seleccionará las que mantengan un tono de color brillante, intenso y uniforme, con aspecto de frescor, así como textura tersa.</p> <p>Se hará la preparación de diferentes platos: rebozadas o asadas al horno, hervidas o en ensaladas.</p>

<p>Uso de la hacienda:</p> <p>Crema de espinaca</p> <p>Se lavará bien las hojas de la espinaca y se cocerá en el agua unos minutos, licuándolas en la misma agua. En una cacerola se derretirá margarina, se freirá la cebolla agregándole poco a poco cucharadas de harina y revolviéndole constantemente hasta formar una pasta, luego se agregará tazas de leche caliente mezclándole bien y se añadirá las espinacas licuadas y el caldo de gallina cocinándole por diez minutos. Finalmente se servirá con queso parmesano.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa y puré de espinaca. • Espaguetis con espinacas.
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.9 FRÉJOL

TIPO: GRANO	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: originaria de México-Guatemala.</p> <p>Historia: Los fréjoles comunes empezaron a cultivarse hace aproximadamente <u>7000 años A.C.</u> en el sur de <u>México</u>. Puesto que las culturas <u>Mesoamericanas</u> de México cruzaron el continente americano, estos frijoles y las prácticas de cultivo se propagaron poco a poco por toda <u>Suramérica</u> a medida que exploraban y comercializaban con otras tribus.</p> <p>Al principio del siglo XVI, durante la conquista española, fueron los españoles quienes llevaron a Europa las primeras semillas de fréjol, once años después el producto es distribuido por comerciantes portugueses en la región de África Oriental, a partir de donde los árabes, que mercadeaban con esclavos, se encargaron de diseminarlo a todo el territorio africano.</p> <p>Propiedades: tiene alto contenido en fibra, es una fuente de vitaminas del complejo B, posee proteínas e hidratos de carbono.</p>	<p>Este grano será recolectado para la degustación de diferentes platos, se preparará en ensaladas, guisos, salteadas con tocino, menestras, jamón, y en sopas.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Sopa de fréjol</p> <p>En una olla al fuego se pondrá el aceite para dorar la carne luego se agregará el ajo machacado, cebolla, agua hirviendo y tazas de fréjol remojado, cocinándoles una hora; en seguida se agregará las papas cortadas en cuadritos y finalmente la col, se sazonará con sal y pimienta sirviendo el plato con el orégano en hojas.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensaladas. • Menestras.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.10 MAÍZ

TIPO: GRANO	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: fue un alimento básico de las culturas indígenas americanas muchos siglos antes de que los europeos llegaran a América.</p> <p>Historia: En las civilizaciones mayas y aztecas jugó un papel fundamental en las creencias religiosas, festividades y en su nutrición. En tiempos precolombinos se cultivaba desde Chile hasta Canadá. En el año 1604 se inició su cultivo en España. Durante el siglo XVIII el cultivo se difundió de forma gradual por el resto de Europa.</p> <p>Actualmente se cultiva en la mayoría de los países del mundo, siendo la tercera cosecha más importante después del trigo y el arroz.</p> <p>Propiedades: posee vitaminas del grupo B las cuales actúan ante el sistema nervioso. Las sedas o estigmas de maíz son utilizadas como infusiones diuréticas, excelentes en la hipertensión y en la retención de líquidos</p>	<p>El maíz tiene muchos usos y sus productos secundarios son más numerosos aún. En la hacienda se consumirá principalmente en forma de tortillas, tamales, chumales, choclo, mote, chicha, entre otras.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Mote Pillo:</p> <p>En un sartén se refreirá la cebolla colorada picada, manteca de color y el ajo molido. Cuando la cebolla este suave se añadirá el mote, luego se agregará leche caliente, sal y pimienta. Se dejará hervir a fuego bajo hasta que se consuma el líquido. Posteriormente se añadirá los huevos ligeramente mezclados y se dejará cocinar a fuego suave, para que se cuajen sin llegar a secarse. Para servir se mezclará con cebolla verde finamente picada, decorándolo con rodajas de tomate.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Budín de choclos y hongos. • Crema de choclo y tomate. • Torta de choclo con carne. • Buñuelos de choclo.
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.11 ARVEJA

TIPO: GRANO	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>La arveja es una de las cosechas alimenticias más tempranas.</p> <p>Origen: originaria de Asia central.</p> <p>Historia: Su cultivo trajo estabilidad a las tribus que antes eran nómadas, y fue posible que los viajeros y exploradores trajeran las arvejas a los países mediterráneos, como también al extremo Oriente.</p> <p>Se han encontrado restos fosilizados de guisantes en yacimientos arqueológicos del <u>próximo Oriente</u> que datan de hace casi 10.000 años. Las especies cultivables aparecieron relativamente poco después del <u>trigo</u> y la <u>cebada</u>, por lo que se supone que ya se cultivaban hacia el 7.800 adC.</p> <p>Propiedades: hortaliza que contiene mayor cantidad de carbohidratos y proteínas; alimento que posee minerales (fósforo y hierro) y vitaminas, especialmente B1. Favorece al fortalecimiento de los huesos y a la coagulación de la sangre.</p>	<p>Para la preparación de este producto se hará la cosecha respectiva eligiendo vainas grandes, de color verde vivo que serán utilizadas para los diferentes platos calientes y fríos, junto con otros productos de naturaleza similar que degustarán los visitantes.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Zanahorias con arvejas</p> <p>Para la preparación de este plato se cocerá las zanahorias y las arvejas en agua con sal, luego se derretirá la mantequilla y se añadirá las zanahorias y arvejas, cociéndoles a fuego lento unos minutos; finalmente se agregará a la mezcla crema de leche, sal y pimienta</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arvejas en salsa verde. ● Sopa de arvejas. ● Arvejas en salsa de pasas. ● Torta de arveja tierna.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.12 HABA

TIPO: GRANO	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: se cree que el lugar de origen es Jericó.</p> <p>Historia: se consumía en el Antiguo Egipto, Grecia y Roma. Los romanos, por ejemplo, lo comían para potenciar su virilidad.</p> <p>Propiedades: contiene Vitaminas: C, A, E, B1, B2; minerales: mucho potasio, fósforo, sodio, calcio; calorías, fibra, y antioxidantes.</p>	<p>Al momento de la cosecha se recolectará vainas que estén tíasas, de color verde brillante y que al doblarlas se rompan y crujan.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Chupé de habas</p> <p>Para la elaboración de este plato se freirá la cebolla paiteña, ají molido, pasta de tomate, para el refrito se agregará agua, un poco de carne, papas cortadas y cucharadas de arroz, dejándolo cocer a fuego moderado. Al momento de servir se añadirá huevos ligeramente batidos, queso fresco picado y un poco de crema de leche.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menestras, salteadas con tocino y jamón • Estofados • Ensaladas. • Habas guisadas. • Torta de habas tiernas.
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.13 COL

TIPO: VEGETAL	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: originaria de Europa.</p> <p>Historia: Los griegos y romanos la consumían y utilizaban para los problemas intestinales, pulmonares y para incrementar la leche en las madres que estaban amamantando. También hay constancia de que los descubridores la llevaron a América, para plantar sus verduras y legumbres. Las coles de Bruselas son originarias del norte de Europa, concretamente del norte de Francia y de Bélgica, de ahí su nombre por Bruselas (capital de Bélgica).</p> <p>Propiedades: contiene 92% de agua, fibra, pocas calorías e hidratos de carbono. Vitaminas: A, C, E y B. Recomendado para reducir el colesterol y para enfermedades de la artritis, diabetes y reuma.</p>	<p>Para la recolección de este producto se escogerán las coles que estén firmes y compactas, con hojas verdes y tiernas.</p>

Uso en la hacienda:

Col rellena

Para la elaboración se pasará por agua hervida las hojas de col y se remojará el arroz por diez minutos, luego en un tazón se mezclará carne molida, cebolla paiteña, pasta de tomate, arroz crudo, sal y pimienta al gusto para ser rellenos en cada hoja de col. En una olla se colocará aceite, pasta de tomate, vino, jugo de limón; caldo de res y se colocarán las coles dentro de la olla para cocinarlas a fuego lento por media hora.

Otros usos:

- Ensalada de col con maní.
- Sopa de coles.
- Col blanca en vinagre.
- Bollos de col con carne.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.14 NABO

TIPO: VEGETAL	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: Asia Central.</p> <p>Historia: Se han encontrado vestigios que demuestran que se cultivaba hace 4.000 años y se sabe que los griegos y los romanos lo consumían.</p> <p>Durante la edad media era importante en la dieta de los países europeos, hasta la llegada de la patata en el siglo XVIII, que poco a poco fue desbancando al nabo.</p> <p>Propiedades: contienen 90% de agua, fibra, hidratos de carbono y es un alimento bajo en calorías.</p>	<p>Durante su recolección se elegirán nabos medianos o pequeños que estén tersos y lisos.</p>

Uso en la hacienda:

Leche asada de nabos

Se sancochará los nabos y se escurrirá para picarlos. Se preparará salsa blanca con la crema de leche, nuez moscada, queso parmesano, leche fresca, mantequilla y harina; luego se mezclará el requesón con los huevos, la salsa blanca y los nabos. Se colocará mantequilla en un molde y se vaciará la mezcla para ser llevada al horno por una hora en baño maría.

Otros usos:

- Guisos,
- Ensaladas
- Sopas.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.15 CEBADA

TIPO: CEREAL	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: se cree que procede de dos centros de origen situados en el Sudeste de Asia y África septentrional.</p> <p>Historia: Fue el más antiguo de los cereales que el hombre cultivó. Se cultivó en la China y se utilizaba como alimento de hombres y bestias; con iguales fines se cultivó en Egipto.</p> <p>Excavaciones realizadas en cercanías del Lago Moréis, conocido así en la antigüedad y localizado al suroeste de lo que hoy es el Cairo, dan a conocer almacenamientos de cebada de por lo menos 5.000 a 10.000 años.</p> <p>Propiedades: Se recomienda para el envejecimiento celular y aparición de arrugas prematuramente gracias a su contenido vitamínico, mineral y proteínas que actúan favoreciendo el buen estado celular tanto de los órganos internos, como de la piel.</p>	<p>Los copos de cebada serán cultivados para ser procesados en la elaboración de sopas, coladas y estofados.</p>

Uso en la hacienda:

Sopa de cebada con queso

En la manteca de color se freirá cebolla blanca picada y los ajos machacados sazonados con sal, pimienta y comino. En el agua se cocinará la cebada a fuego lento con la cebolla, cilantro, perejil y ajos, hasta que esté suave y abierto el grano. Se desechará la cebolla y hierbas añadiendo el refrito. Luego se agregará col en trozos, incorporando las papas. Finalmente se añadirá leche y queso rallado.

Otros usos:

- Colada de cebada

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.16 TRIGO

TIPO: CEREAL	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: se originó en la antigua Mesopotamia comprendida entre los ríos Tigris y Éufrates.</p> <p>Historia: probablemente es el primer cereal que fue cultivado por la humanidad, tal como lo indica una investigación reciente del arqueólogo Robert Braidwood de la universidad de Chicago (Estados Unidos), quien encontró granos de trigo carbonizados de hace 6,700 años en la localidad Jarmo (Irak). Posteriormente, este alimento llegó a Egipto y constituyó un elemento esencial de la dieta de sus pobladores, quienes sofisticaron la forma de hacer harina, incorporándole mantequilla, leche, huevos y miel para hacer panes de distintas formas, tamaños y sabores. En el siglo XIX aparece el molino de vapor con rodillos o cilindros de hierro que representó un cambio radical en la molienda llegando a diversas regiones del planeta como Norteamérica y Oceanía.</p> <p>Propiedades: alimento rico en hidratos de carbono que ayuda a obtener mucha energía. Su riqueza en fibra le hace ideal para tratar el estreñimiento.</p>	<p>Se cultivará el trigo para ser elaborado en diferentes platos como sopas, guisos, coladas. Se utilizará principalmente como base de harinas para elaborar pan</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Budín de pan: Para la elaboración de este postre se batirá las yemas de huevos hasta que se pongan blanquecinas, se añadirá leche condensada y mantequilla. Se escurrirá el pan remojado en leche y se agregará al batido junto con pasas. Finalmente se incorporará las claras batidas a punto de nieve. Aparte se disolverá el azúcar y se obtendrá un caramelo claro para verter la mezcla y se preparará a baño maría por una hora.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de trigo.
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.17 ARROZ

TIPO: CEREAL	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: originario del Asia tropical.</p> <p>Historia: Se cultiva desde el año 7.000 a.J.C. en China. Llegó a Europa en el año 800 a.J.C. A España lo introdujeron los árabes durante el periodo de ocupación musulmana y de España llegó a Francia e Italia. Actualmente, se cultiva en muchos países de América, Asia, Europa y África, pero el principal productor de arroz en el mundo es China, que produce el 30% de la producción mundial</p> <p>Propiedades: contiene hidratos de carbono, no posee muchas proteínas. Recomendado para problemas gastrointestinales, hipertensión, colesterol, enfermedades renales.</p>	<p>Con la obtención de este cereal, se tendrá varias utilidades en la cocina: se utilizará como ensalada, ingrediente en una sopa, para hacer una paella y como postre.</p>

Uso en la hacienda.

Arroz con leche

En una cazuela se verterá el arroz, se cubrirá con agua y se cocerá a fuego lento hasta que se consuma el agua. Luego se verterá la leche caliente, la piel del limón y se dejará cocer a fuego lento durante 25 minutos, removiendo con frecuencia. Finalmente se añadirá el azúcar, sin dejar de remover y se retirará del fuego.

Otros usos:

- Torta de arroz con carne.
- Arroz blanco con verduras.
- Arroz con mariscos.
- Arroz dorado.
- Arroz verde.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.18 AGUACATE

TIPO: VEGETAL	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: originario de México y Perú.</p> <p>Historia: Introducido por los españoles, fruto muy atractivo y energético, es casi una mantequilla vegetal.</p> <p>Propiedades: contiene vitaminas y minerales; indicado para diabéticos ya que posee capacidad equilibrante de azúcar en la sangre. Por su <u>vitamina E</u> es uno de los grandes <u>antioxidantes</u> aliados contra el cáncer.</p>	<p>Se recolectará este vegetal para la elaboración de ensaladas.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Aguacate relleno con verduras</p> <p>Se sancochará la zanahoria, arvejas y choclo, una vez frías se cortará en cuadritos y se mezclará con la mayonesa. Se pelará los aguacates por la mitad y se rellenará con la mezcla de verduras y mayonesa. Finalmente se adornará con hojas de lechuga y rodajas de huevo.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensaladas. • Locro de papas con aguacate. • Crepes de aguacate • Aguacate moldeado.
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.19 FRUTILLA

TIPO: FRUTA	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: se originó en América con los primeros colonos de Virginia (EEUU). Llegó a España en el siglo XIX.</p> <p>Historia: Las frutillas modernas de fruto grande tienen un origen relativamente reciente (siglo XIX), pero las formas silvestres adaptadas a diversos climas son nativas en casi todo el mundo, excepto África, Asia y Nueva Zelanda.</p> <p>Esta fruta se comercializa hoy en día en todos los países y está presente en infinidad de preparaciones tanto en confituras y dulces para niños como también para saborizar jarabes medicinales.</p> <p>Propiedades: recomendada para el reumatismo, problemas hepáticos, gota, disolvente de arenillas y cálculos, obesidad, tifo, enfermedades del bazo, diarreas, tos, catarros, asma, depuración de la sangre, blenorragias, disentería, entre otras enfermedades.</p>	<p>Se cultivará esta fruta para la elaboración de postres y batidos.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Frutillas al aire:</p> <p>Se recolectará las frutillas y se elaborará el puré, luego se remojará la gelatina en el jugo de limón durante cinco minutos, calentándole a baño maría hasta que se derrita completamente. Calentado el puré de frutillas ligeramente y poco a poco se adicionará la gelatina, teniendo cuidado de revolver muy bien.</p> <p>Se batirá las claras de huevo hasta que estén a punto de nieve. Poco a poco se adicionará el azúcar batiendo el contenido hasta que se formen picos firmes y se mezclará con el puré de frutillas. Finalmente se refrigerará para servir.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yogurt de frutilla • Frutillas con crema • Mermelada de frutilla
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”

CUADRO 4.2.20 CAPULÍ

TIPO: FRUTA	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: originaria del valle de México, de Sonora a Chiapas y a Veracruz.</p> <p>Historia: Fue un importante alimento de los pueblos originarios, y de los conquistadores españoles. En el mercado americano, aparece en grandes cantidades, especialmente en el Salvador, Guatemala, Ecuador. Ha sido cultivada en Centroamérica, Colombia, Ecuador, Perú.</p> <p>La fruta es similar en aspecto a la de la cereza europea, con una piel morada oscura y una carne verde, jugosa pálida, con un sabor similar a las cerezas salvajes. Aunque la fruta se come fresca en los Andes, también se guisa, se preserva para ser utilizado en bebidas alcohólicas, y en mermeladas</p>	<p>Se recogerá este fruto para la elaboración de dulce que se servirá como postre.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Dulce de capulí</p> <p>Se recogerá el capulí y se lavará, luego se colocará en una fuente de vidrio una bandeja de capulíes y otra de azúcar dejándole reposar y macerar durante una noche.</p> <p>Posteriormente se pondrá a hervir y se agregará cáscara de limón y el jugo, y se continuará con la cocción a fuego lento hasta que el dulce esté a punto espeso y algo oscurecido.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colada de capulí
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.21 HIGO

TIPO: FRUTA	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: originario de Asia Menor, se extendió por toda la cuenca mediterránea</p> <p>Historia: se remonta a siglos antes de Cristo e incluso fueron considerados como manjares en la época de la Grecia clásica. En el génesis de la biblia, se narra como Moisés mandó a unos exploradores a reconocer la tierra de Canaán y estos volvieron con diferentes frutos, entre ellos higos. Pero fue en la Grecia clásica donde los higos suponen uno de los alimentos esenciales de su civilización. Muy apreciado en la antigüedad, especialmente por romanos y fenicios. En la antigua Grecia la dieta de los atletas era muy rica en higos, por su valor energético. En Roma se consideraba la higuera un árbol sagrado y era tradicional regalar higos frescos por año nuevo.</p> <p>Propiedades: poseen azúcares naturales, son un alimento tónico, energético, de gran valor biológico. Son muy digeribles y tienen una suave acción laxante debido a las diminutas semillas que contienen. Esta acción se vuelve purgante si se come en gran cantidad.</p>	<p>Se recolectará este fruto en los meses comprendidos de junio, julio y septiembre. Se cosechará maduro y en su punto. Para su conservación se elaborará almíbar ligero a base de agua y azúcar</p>

Uso en la hacienda:

Higos con queso: Un día anterior a la preparación se hará cortes en los higos, en forma de cruz (sin llegar a partirlos completamente). Se cocinará la fruta junto con el bicarbonato en tazas de agua por una hora. Se escurrirá y se remojará en otra agua. Al día siguiente se escurrirá los higos con cuidado y se preparará una miel con la panela en ésta agua; se añadirá los higos y se cocinará por una hora. Al tercer día se cocinará los higos con la miel por treinta minutos más. Finalmente se acompañará con una tajada de queso tierno.

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

CUADRO 4.2.22 MANZANA

TIPO: FRUTA	DESCRIPCIÓN	PREPARACIÓN
	<p>Origen: fruta famosa considerada una de las más antiguas. Es uno de los primeros frutos en consumir el hombre en forma silvestre y primero en ser cultivado; el libro del Génesis relata lo suscitado.</p> <p>En Europa llegó desde el Oriente Medio y evolucionaron gracias a la cultura grecoromana 800 años a. C. También se cree que el fruto es originario de Europa Oriental, del Cáucaso y de Asia Central.</p> <p>Historia: Fueron los romanos los que obtuvieron las mejores manzanas. En los tiempos de Julio César, un injertador llamado Matios o Mato consiguió las mejores manzanas gracias a los injertos. Y fue él quien dio el nombre de "manzana" a la fruta del manzano. Fueron los españoles los que llevaron el fruto a América y lo difundieron por todo el continente.</p> <p>Propiedades: es antiinflamatoria del aparato digestivo, laxante suave y astringente en caso de diarreas o colitis, considerado como alimento diurético y depurativo.</p>	<p>Al momento de su cosecha se escogerán las que estén duras y no presenten partes blandas. Serán utilizadas en la preparación de diferentes postres y coladas.</p>

<p>Uso en la hacienda:</p> <p>Manzanas asadas: Para la elaboración de este postre se recolectará manzanas. Se dispondrá las manzanas en una fuente de horno con una nuez de mantequilla espolvoreándolas con azúcar moreno y se rellenará con miel. Finalmente se horneará unos cuarenta y cinco minutos a ciento ochenta grados de temperatura.</p> <p>Otros usos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frituras de manzanas. • Cake de manzanas. • Flan de manzanas y pasas. • Manzanas al horno.
--

Fuente: KierElipkas “Propiedades curativas y nutritivas de los vegetales”, Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

Terminología culinaria

Aliñar.-condimentar. Término usado generalmente cuando se trata de ensaladas.

Almíbar.- solución concentrada de agua y azúcar que se hierve hasta que espesa.

Apanar o empanizar.-cubrir la superficie de un alimento con migas de pan, bizcocho o galleta, para luego freír.

Asar.- cocer al horno, parrilla o asador con grasa solamente, de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

Baño María.- someter un alimento a cocción introduciéndole en otro recipiente con mayor contenido de agua, que se hará hervir en el fuego o en el horno.

Batir.-mezclar ingredientes para que se ligen y queden más ligeros y esponjosos. Se usa una cuchara de madera o una batidora manual o eléctrica.

Caldo.- líquido que se obtiene de cocer a fuego lento verduras, huesos o carnes para utilizar en sopas o salsas.

Cernir.- tamizar, pasar ingredientes por un tamiz o colador.

Cocer.- introducir un alimento en un líquido caliente o frío, dependiendo del resultado que se quiera obtener.

Cocer al vapor.-cocinar un alimento con vapor de agua. Con ésta técnica se consigue que la pérdida de sabor y los nutrientes sea mínima.

Condimentar.- sazonar con sal y especias cualquier alimento.

Cuajar.- dejar esperara un guiso hasta que pierda la consistencia líquida.

Chupé.- sopa típica muy sustanciosa que puede prepararse con menestras, mariscos, pescado, carnes o verduras.

Dorar.- es freír un alimento hasta que adquiera un color dorado. En pastelería se da el término a dorar las masas.

Encurtir.- alimentos que han sido sumergidos en vinagre y sal.

Estofar.- cocción conjunta de carne y vegetales.

Freír.- cocinar los alimentos en abundante aceite caliente hasta que el alimento adquiera un color dorado.

Grumos.- bolas que se forman en las sopas, papillas y salsas que no han sido revueltas convenientemente.

Hervir.-movimiento o estado de un líquido que, sometido al calor del fuego, alcanza la temperatura de ebullición: cien grados.

Macerar.- poner un alimento ya sea carne o fruta, con vino, licor, vinagre, aceite, etc., durante varias horas.

Machacar.- majar en el mortero.

Marinada.-es la combinación de aceite, algún ácido, como el jugo de fruta cítrica, vinagre o vino y condimentos, con lo cual se baña, especialmente las carnes para que adquieran un mejor sabor.

Mote.- Maíz o trigo cocidos y pelados que se usan como alimento en algunos países de América.

Punto.- cocción perfecta de los alimentos cocinados.

Punto de nieve.- es el punto de consistencia que adquieren las claras de huevo cuando de vuelven blancas.

Rebosar.- pasar un vianda por harina y huevo batido antes de freír.

Rellenar.- poner en el interior de un alimento un preparado.

Saltear.-cocer rápidamente los alimentos en sartén, haciéndole dar saltos por movimientos dados al mango del utensilio para que no se peguen ni se tuesten demasiado.

Sopa.-caldo alimenticio elaborado partiendo de una base líquida, generalmente agua, a la cual se van añadiendo diversos ingredientes durante un proceso de cocción.

Zumos.- líquidos que se extraen del limón, naranja, etc.¹⁴

La hacienda Andrómeda también brindará el servicio de preparación de comida internacional, en el menú se ofrecerá variedad de platos para los turistas que soliciten este servicio. Los platos que se ofrecerán se detallan a continuación:

Comida italiana:

Arroz a la milanesa (arroz con mantequilla, cebolla frita, vino blanco, queso parmesano y condimentos).

Caneloni relleno de mariscos (pasta de mariscos, langostinos, queso parmesano, nueces y condimentos).

Caneloni de carne (pasta rellena con carne molida, salsa blanca, espinaca y queso rallado parmesano y condimentos).

Carré de chanco a la cerveza (carne de cerdo, cerveza, ajo, cebolla, perejil, crema de leche y condimentos).

Crostini de pate (Rodajas de pan artesanal, paté de pollo).

Gnocci de papas tradicional con salsa de tomate y champiñones (puré de papas, nuez moscada, mantequilla, queso parmesano, tomates, champiñones, perejil y condimentos).

Gnocci de zapallo en salsa de espinaca (puré de zapallos, espinaca, cebolla, carne, vino blanco, crema de leche y condimentos).

¹⁴Libro Nestlé, II Edición “Un Momento en la Cocina”

¹⁴ Libro de recetas “Cocinemos con Kristy”.

Lasagña de verduras sin pasta (tomates, tajadas de jamón, queso mozzarella, queso parmesano, espinacas, champiñones y condimentos).

Macarroni a lo alfredo (macarrones, mantequilla, nuez mozcada, queso rallado parmesano, tajadas de jamón, crema de leche y condimentos).

Peperonata (pimientos, cebolla, tomates, aceite de oliva y condimentos).

Pizza prosciutto (Tomate, queso mozzarella y trocitos de jamón).

Pollo al oreganato (pechugas de pollo, orégano, mantequilla, crema de leche, queso parmesano y condimentos).

Rissoto de champiñones (arroz, mantequilla, champiñones, vino tinto, carne, queso parmesano, crema de leche y condimentos).

Comida japonesa

Arroz (shari) básico (arroz, vinagre blanco, azúcar blanca, glutamato monosódico, limones).

Tortillas (ages) de arroz y langostino (arroz japonés básico, azúcar, pisco, caldo de pescado, cola de langostinos).

Goma yaki (pechugas de pollo, pisco, semillas de ajonjolí, lechuga, aceite de ajonjolí y apio).

Tortillas de huevos (usuyakitamago) básica (huevos, azúcar, maicena).

Comida de la China:

Chanco al ajo (lomo de chanco asado, ajo, cebollitas chimas y condimentos).

Nabo encurtido (nabos tiernos, vinagre blanco, ají, zanahoria, sal y azúcar).

Comida norteamericana

Ensalada de georgia (frijoles de ojo negro, hoja de laurel, cebolla , ,ralladura y jugo de naranja, vinagre de vino tinto, salsa de chile, culantro, dientes de ajoaceite de oliva, pepino inglés y condimentos).

Hamburguesa americana (American burger) (carne al grill, queso americano, lechuga, tomate, cebollas, pickles, pan y papas fritas).

Pollo a la mexicana (pechugas de pollo sin huesos, mantequilla, aceite de oliva, brandy, pimienta y condimentos).

Tacos de mazatlán (carne molida, cebolla, ajo, chile en polvo, salsa de tomate, conchas duras de tacos y condimentos).

Comida del Reino Unido

Huevos escoceses (huevos cocidos duros, carne de salchicha de cerdo, huevos, miga de pan fresco, aceite vegetal y condimentos).

Comida de la India

Lentejas al curry (Dal) (Lentejas secas, pasta de curry, mantequilla, cebolla, tomates, cilantro, perejil y condimentos).

Comida brasileña

Arroz a la brasileña (arroz blanco, bananas, huevo, pan rallado, huevo frito y condimentos).

Comida peruana

Chupé a la peruana (tomates, papas, arvejas, hierbas aromáticas, leche, langostinos, huevo y condimentos).

Comida alemana

Ñoquis a la alemana (papas, huevos, queso rallado, nuez moscada). Salsa: cebolla, salchicha, tomates, hierbas aromáticas, vino blanco, conserva de tomates y condimentos.

Carne con salsa de rábano picante al estilo alemán (Rindfleischmitmeerrettich sobe) (apio, zanahoria, cebolla, perejil, pimienta, carne de res. Salsa de rábano picante: mantequilla, harina, leche evaporada, leche en polvo, ají, zumo de limón, azúcar y pimienta.

Comida portuguesa

Timbal de macarrones a la portuguesa (fideos macarrones, cebolla, tomate, leche, jamón cocido, huevos duros, carne cocida nuez moscada y condimentos). Salsa portuguesa: aceite, cebolla, manteca, ajo, tomates, sal, pimienta, azúcar.

Pollo a la portuguesa (pollo frito, vino blanco, tomates, cebollas, ají, papas, verduras y condimentos).

Comida rusa

Ensalada rusa (arvejas, zanahorias, papas, pepinitos en vinagre, mayonesa, mostaza, sal y pimienta).

Comida española:

Cazuela a la española (pescado, vinagre, limón, tomates, perejil, laurel, conserva de tomates, vino blanco, papas, arvejas y condimentos)

Comida holandesa:

Huevos a la holandesa con jamón (pan frito, jamón, huevos, conserva de tomates, perejil, queso rallado, nuez moscada y condimentos).

Comida chilena:

Cazuela chilena (gallina, cebolla, perejil, choclo desgranado y rallado, zapallo, huevo, yemas y condimentos).

Comida francesa:

Tortilla a la francesa (huevos, leche, manteca, sal y pimienta).

Pollo francés en vino (coq Au vin) (pechugas de pollo, cebollas, hongos, zanahorias, vino tinto, harina y condimentos).

Sopa de cebolla tradicional (cebolla perla, gratinada con queso mozzarella y queso holandés en tostada de pan).¹⁵

¹⁵Petrona C. de Gandulfo, "Recetas de Arte Culinario", Edición Argentina.

¹⁵Butler, JOHN "CocinaClásica" Edición Big Face Books

Los turistas extranjeros podrán optar por el servicio de desayuno americano y continental, además se incluirá el desayuno con huma que irá acompañado de dos huevos, un vaso de jugo y café tinto. Se ofrecerá varios tipos de café ya sea expreso, pasado, café turco (agua fría, granos de café express árabe, azúcar); cappuccino (esencia de café, leche, crema chantillí, canela, cocoa); mokaccino (esencia de café, jarabe de chocolate, licor de café, crema chantillí, canela); chocolate (leche evaporada, nueces molidas, esencia de vainilla, extracto de almendras, canela); té negro y agua aromática.

Las bebidas que se servirán con la comida serán: agua con y sin gas, jugo natural, gaseosas, gaseosas (light, cero) y cerveza (botella) e importada (Heineken, corona). Los turistas también podrán degustar de variedad de licores en el bar, ya sea vino de la casa (copa o jarra), sambucca, vinos chilenos, entre otros.

4.2.2 Asado de cuyes

Preparación.-. a las doce semanas de edad el cuy está listo para el consumo humano, los turistas podrán participar en la actividad de pelar la lana y aliñar; el macerado del cuy dura doce horas, al día siguiente se realizará el asado al carbón mediante un palo de madera que se atraviesa en el cuy. Finalmente el plato tradicional se servirá con papas aliñadas, mote, lechuga y ají de pepa de zambo.

¹⁵ Libro de Buffet, Lexus Editores, España, Edición 2005, Grafos S.A.

4.2.3 Preparación de Humas

En primera instancia los turistas procederán a realizar la cosecha del choclo tierno y luego a desgranar lo recolectado. Entre las actividades que se llevarán a cabo están:

- Sacar hoja por hoja, botando las que tengan huecos hasta llegar solamente donde haya sanas, se escogen las hojas menos arrugadas.
- Se muele el choclo con la cebolla lo más fino que sea posible.
- Añadir la mantequilla y la manteca, derretidas y muy calientes al molido.
- Licuar las yemas, el queso, la sal, un poco de molido y finalmente mezclar con todo el contenido molido. Añadir la leche en caso de que la masa no esté blanda.
- Batir aparte las claras con un poco de sal a punto de merengue.
- Para realizar la actividad de la envoltura se doblará el lado izquierdo de la hoja hacia el centro y el lado derecho.
- Se cocinará al vapor por treinta minutos. Una vez elaboradas las humas se servirán con café tinto, café con leche o con agua de anís.

El cultivo del maíz es estacional por lo que se propone como alternativa la cosecha de arveja siendo un cultivo de tiempo fresco y una de las cosechas alimenticias más tempranas. Se recolectará después del período de cosecha del maíz; ya que la arveja se puede cosechar durante todo el año, siendo un alimento característico en diferentes platos, junto con otros productos de naturaleza similar como las habas; ofreciendo de esta manera el aprendizaje y consumo del producto a los diferentes visitantes.

4.3 Transporte

4.3.1 Tipos de transporte

Para llegar a Nabón existe la empresa de transporte “Cooperativa Nabón” que opera en la ruta Cuenca-Nabón, los turistas que deseen podrán tomar este bus que sale del terminal en la mañana en los horarios 5:30am, 7:00 am, 8:30am y en la tarde 1:00pm, 4:00pm. Al arribar el bus al centro de Nabón se les dará la bienvenida y se alquilará una camioneta para llevarles hacia la hacienda en Casadel.

Otra forma de transporte que se brindará al turista será el alquiler de una buseta turística que les traslade hacia la hacienda y a los recorridos que se realicen. Existen varias alternativas para acceder a la hacienda, ya sea el alquiler de caballos y ciclismo que se efectuará desde el centro de Nabón por otras rutas alternativas; también se puede optar por la caminata que dura dos horas aproximadamente desde el centro del cantón.

4.4 Recreación

4.4.1 Visitas

4.4.1.2 Plantaciones de frutilla y uvilla.

Plantaciones de frutilla.-existe una asociación de productores agroecológicos que se dedica a la producción y comercialización de fresas en los mercados locales y regionales, en la parroquia de Nabón se visitará los invernaderos de Cochapata y las Lajas en donde el turista puede conocer los diferentes cultivos que tienen una duración de dos años y a la semana se cosecha de sesenta a cien libras.

Figura 4.4.1.2.1 Plantaciones de frutilla



Fuente: elaboración propia

Los turistas también podrán participar en las actividades de arado, riego, formas de siembra, selección de semillas y cultivo.

Se procederá a dar la explicación respectiva de los invernaderos hechos de plástico y se hará alusión sobre los beneficios del uso que posee el vivero ya que el efecto producido por la radiación solar que atraviesa el material translúcido produce el calentamiento dentro del invernaderos permitiendo que el crecimiento de las plantas sea óptimo.

Plantaciones de uvilla.- se visitará los huertos caseros para observar los sembríos de esta planta, se dará una explicación de:

La propagación.- se utiliza el método de colocación de estacas para la multiplicación de las plantas que alcanzan una densidad aproximadamente de tres mil plantas por hectárea.

Siembra.- el número de plantas se siembran a campo abierto cada dos metros.

Deshierbas: se hace de vez en cuando para evitar la proliferación de las plantas.

Cosecha: es permanente, se realiza a los diez meses de edad de la planta y su ciclo productivo con un manejo adecuado puede durar alrededor de tres años. Los turistas podrán participar en esta actividad.

4.4.1.3 Plantaciones de plantas aromáticas y medicinales

En Cochapata se visitará los viveros en donde la comunidad trabaja en la producción y comercialización de plantas aromáticas en los mercados locales y regionales. Los turistas aprenderán sobre la protección y usos medicinales de las plantas existentes en el páramo, formas de cultivo y elaboración de productos curativos.

Figura 4.4.1.3.1 Horchata



Fuente: Elaboración propia

4.4.1.4 Cuyeros

La producción de cuyes en el cantón Nabón constituye una parte fundamental en la alimentación y en las relaciones socio-culturales de la familia. La alimentación de la especie está interrelacionada con casi todos los subsistemas de cultivo por el aprovechamiento de residuos de cosecha y forraje proveniente de deshierbas (hierbas de chacra de maíz, tamo de arveja, hojas de haba y hortalizas, hierbas del cerro, etc.).

Los turistas participarán en la crianza tradicional, alimentación y captura de los cuyes, además visitarán Ñamarín en donde existen criaderos de cuyes en diferentes casas y los productores forman parte de una asociación que se dedica a la comercialización asociativa de cuyes en Cuenca, crianza, capacitación en faenado y adecuaciones de galpones.

Figura 4.4.1.4.1 Criadero de cuyes Ñamarín



Fuente: elaboración propia

Se brindará información sobre la construcción de galpones y jaulas en donde se utilizan materiales de la zona como adobe, ladrillo o bloque; las jaulas son de madera del sector o metálicas. El piso del criadero se elabora de arena, cal y viruta; los excrementos de los animales se utilizan como abono natural.

El número de cobayos que se coloca en cada jaula es de diez hembras con un macho. La crianza del cuy es una práctica arraigada en las familias de las comunidades de Casadel en donde se manifiesta especialmente en las grandes cantidades de carne que se consume como plato principal en épocas de fiestas pueblerinas.

4.4.1.5 Artesanos

En las parroquias de Nabón, las Nieves, Cochapata y el Progreso existen artesanos que se dedican a la elaboración de tejidos de lana, artesanías elaboradas de pucón (maizal seco), tallos de trigo y cebada. Los turistas podrán realizar el siguiente recorrido artesanal:

Artesanías del centro cantonal de Nabón.- se encuentran tejidos de lana y se crean prendas de vestir como chompas, gorras, guantes, medias, pantalones y ponchos; la mayoría de estas prendas son exportadas a los Estados Unidos. Además se podrá observar artesanías elaboradas de pucón de maíz y adornos en forma de animales, muñecas, flores artificiales y abanicos que tienen demanda en las fiestas de navidad, semana santa y cantonización.

Figuras 4.4.1.5.1 Artesanías de pucón de maíz y tallo de trigo



Fuente: elaboración propia

Artesanías de la comunidad de Charqui.- los turistas podrán observar artesanías de tejidos de lana como ponchos y bufandas para las épocas de frío.

Figuras 4.4.1.5.2 Tejidos de lana



Fuente: elaboración propia

Artesanías de cabuya.- en la comunidad de la Playa se dedican a realizar adornos y prendas de cabuya utilizando como materia prima el penco; el precio es alto debido a la buena calidad de las mismas. El mercadeo de las artesanías se realiza hacia la ciudad de Ambato.

Figuras 4.4.1.5.3 Artesanías de Cabuya



Fuente: elaboración propia

Artesanías de la comunidad de Rañas.- se encuentran los bordados de polleras que utilizan las comunidades indígenas, blusas, entre otras; el costo de estas prendas es elevado ya que el trabajo para la elaboración es minucioso. Este tipo de vestimenta es usado en épocas de fiestas.

Figuras 4.4.1.5.4 Bordado de polleras



Fuente: elaboración propia

Artesanías de tallo de trigo.- en la comunidad de Taro se podrá apreciar la confección de sombreros elaborados en tallo de trigo que son vendidos en los mercados de Nabón y Cuenca.

Figuras 4.4.1.5.5 Artesanías en Tallo de Trigo



Fuente: elaboración propia

Objetos de barro y ollas.- las Nieves se caracteriza en elaborar artesanías u objetos de barro que son utilizados en la preparación de los alimentos diarios para el consumo humano, también se pueden encontrar diferentes adornos. Los habitantes de esta parroquia hacen la exhibición de sus productos el cinco de agosto de cada año en las fiestas patronales.

Figuras 4.4.1.5.6 Ollas de barro



Fuente: elaboración propia

4.4.2 Siembra y cosecha de productos agrícolas

El turista tendrá una experiencia vivencial y participará en esta actividad a través de la práctica del arado y utilización de abono orgánico o materia orgánica descompuesta (desechos de cocina y estiércol).

Se realizará actividades de siembra de productos agrícolas tradicionales como: maíz, plantas medicinales, hortalizas, árboles frutales que son productos sanos y libres de químicos; donde los turistas podrán conocer de cerca el sistema de trabajo, mantenimiento y su respectiva cosecha. Algunos de estos productos cosechados como: el maíz, frutas, hortalizas se utilizará para los diferentes platos típicos que se realizará en la hacienda; en lo que respecta a las plantas medicinales no es necesario su cultivo debido a que en la zona donde se encuentra la hacienda goza de la existencia natural de estas plantas con propiedades terapéuticas, como son: la manzanilla, el cedrón, el toronjil, la menta, la yerba luisa, la malva, la ruda, el tomillo, el anís, aloe vera, eucalipto, cedrón, amapola, etc. las que serán utilizadas para la preparación de aguas aromáticas y para varios tratamientos curativos.

A continuación se detalla el procedimiento que los turistas emplearán para la siembra de algunos productos tales como:

Maíz.- entre las actividades agrícolas que realizan las comunidades, la siembra del maíz es fundamental ya que constituye un alimento esencial tanto de los habitantes como de los animales de la zona, generalmente la siembra del maíz se realizará en forma tradicional, sin utilizar fertilizantes tóxicos sino materia orgánica y estiércol; removiendo y conservando el agua, los recursos naturales locales y el suelo.

La época primordial para el sembrío del maíz se hará a comienzos de mayo; los turistas participarán en las labores agrícolas de selección de las mazorcas más gruesas para extraer la semilla; riego del terreno antes de la siembra para asegurar una adecuada humedad para la germinación; revolver la tierra con estiércol de vaca o caballo; hacer los surcos y repartir las semillas uniformemente en el suelo, de tres a cuatro semillas aproximadamente.

En un periodo de ocho días los turistas podrán observar la germinación de la semilla y después de quince a veinte días se le echará tierra al tallo del maíz para protegerlo y que guarde más humedad, el mismo procedimiento anterior se repetirá en dos o tres semanas de manera que el tallo del maíz tenga más fuerza para sostenerse y crecer óptimamente. Además se llevarán a cabo otras actividades como la limpieza de la maleza y se realizará el desprendimiento de las hojas. Por medio de esta actividad los turistas conocerán como es el proceso de cosecha de algunos productos agrícolas y serán parte de esto junto a los miembros de la comunidad que colaborarán con algunos sembríos para llevar a cabo esta actividad., y luego podrán dar uso de estos granos cosechados.

Fréjol.-la siembra del fréjol se efectuará conjuntamente con la siembra del maíz, se procederá de la siguiente manera: preparación de la tierra para el sembrío; colocación y distribución de la semilla en el terreno respectivo. Para el desarrollo y crecimiento de este grano se colocará guías de crecimiento, se aprovechará los tallos del maíz que servirá de soporte y guía de la planta. De esta manera, los visitantes gozarán de las bondades que ofrece el consumo del producto.

Cosecha de maíz y porotos.- el periodo de cosecha del choclo se realizará a los cinco meses y el maíz duro a los seis meses, entre julio y agosto. Las actividades que se llevarán a cabo son: separación de las mazorcas de la planta que se efectúa de dos maneras con y sin hojas (tusas); se hará la deshojadura con la ayuda de un instrumento manual llamado "gancho" que se coloca en la mano derecha y facilita la operación y finalmente se expondrá las mazorcas al sol en patios, sobre plataformas, techos de las casas o colgadas bajo el techo para el secado. En algunas zonas de Casadel se efectúa el secado y almacenamiento en corredores y pasillos de las casas.

Hortalizas.-para la siembra de las diferentes hortalizas como: cebolla, zanahoria, rábano, lechuga, espinaca, coliflor, nabo, col, remolacha, etc., se creará un huerto de cultivo dentro del cual se ejecutará la preparación de la tierra a cultivar (desyerba y triturado de la tierra) y se realizará el enriquecimiento mineral y orgánico del suelo a cultivar (abonado); después se hará el trazado de surcos de cultivos (hoyos en la tierra) y se distribuirán las semillas.

El objetivo de la creación de este huerto es para suministrar las hortalizas necesarias para la elaboración de las recetas culinarias que serán consumidas por los visitantes.

Papa.- se procederá a la selección y limpieza de los tubérculos que pueden utilizarse como semilla, durante la siembra, en primer lugar, el turista adquirirá una experiencia sobre el empleo de técnicas de cultivo para realizar los surcos y selección de tubérculos que posean varios brotes gruesos y de color verde.

Las semillas se colocarán en el fondo del surco y se cubrirán con una capa de tierra y se hará el riego continuamente tratando de no exceder la cantidad de agua. La cosecha se realizará cuando el follaje este seco, es decir cuando no se desprenda la cáscara del tubérculo.

4.4.4. Cabalgatas

Se efectuarán distintas excursiones a caballo a zonas cercanas de la hacienda, en donde el turista podrá observar el paisaje y ver la forma de vida de la localidad. Para realizar ésta actividad las personas de la comunidad alquilarán los caballos a precios económicos.

En zonas aledañas a la hacienda existen varios caballos que se pueden alquilar para la práctica de cabalgatas y exposición de sus crías.

Desde la hacienda se podrá realizar la cabalgata hacia Uduzhapa ubicado en la parroquia de Cochapata en donde se visitarán los trapiches que son utilizados para sacar el guarapo, miel y también para producir la panela.

En esta zona los turistas podrán conocer las ruinas de Uduzhapa, en donde se cree que existió un centro arqueológico-ceremonial. Además se pasará por el puente de Uduzhapa para apreciar vestigios de obras de arquitectura que se transmontan hacia la época de Simón Bolívar que se trasladó hasta la ciudad de Loja por este sitio que fue antiguamente un ramal del camino real.

Las condiciones climáticas de la zona hacen que se considere a Uduzhapa como un lugar turístico denominado como valle de Uduzhapa, los turistas podrán observar y degustar productos como: chirimoya, naranja, mandarina, guaba, bananos, café, tomate de árbol, limón, café, caña de azúcar, y otros.

Figura 4.4.4.1 Trapiche



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.4.2 Puente de Uduzhapa



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.4.3 Vestigios de obras de arquitectura



Fuente: elaboración propia

Otra cabalgata que se podrá efectuar será hacia la Laguna de Cado por la comunidad de Bayán que está ubicada en la parroquia de Cochapata, en la travesía se podrá observar la vegetación natural de ese lugar. Según la leyenda se cree que en el fondo de la Laguna de Cado existe una pirámide con muchos tesoros que atrae a las personas que visitan y se dice que aquellas personas que han intentado sacar los tesoros desaparecieron.

Figura 4.4.4.3 Laguna de Cado



Fuente: elaboración propia

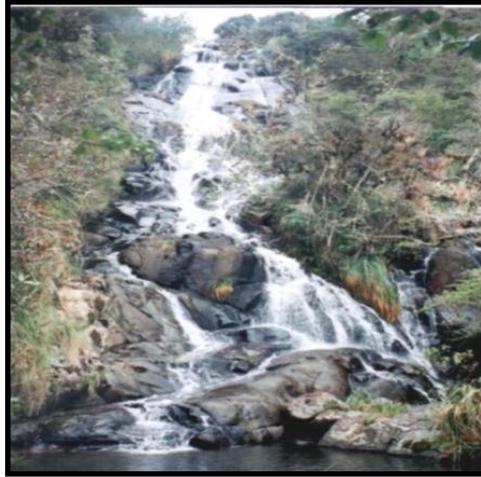
Figura 4.4.4.4 Cochapata



Fuente: elaboración propia

Se llevará también a los turistas en caballo hacia la cascada de Shimpaly que pertenece a la parroquia las Nieves en la comunidad de Jarata. En este lugar se encuentra un río donde se realizará la actividad de pesca y se podrá saborear las truchas; en la parte superior se puede observar la cascada denominada Shimpaly.

Figura 4.4.4.5 Cascada de Shimpaly



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.4.6 Las Nieves



Fuente: elaboración propia

Se recorrerá a caballo hacia el lugar denominado Espíritu Playa ubicado en las comunidades de la Cruz y Hermano Miguel en la parroquia de Nabón. Desde Nabón Centro los turistas podrán partir a este lugar en donde hay un río que lleva el mismo nombre, aquí se da la producción de carne, leche y queso al mercado de Nabón y parte a la ciudad de Cuenca. Los turistas podrán realizar la actividad de pesca.

Figura 4.4.4.7 Espíritu Playa



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.4.7.1 Río Espiritu Playa



Fuente: elaboración propia

4.4.5. Ciclismo

Se realizará bicicleta de montaña por la vía que conduce desde el centro de Nabón hacia la hacienda , el turista podrá disfrutar del paisaje que la ruta ofrece como la vegetación natural de arbustos, zonas ocupadas por pastos y parcelas con cultivos de maíz, papas, trigo, etc.; también se podrá apreciar la arquitectura tradicional de las casas construidas de adobe.

Figura 4.4.5.1 Vía hacia Casadel



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.1 .1 Paisaje vía Nabón-Casadel



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.2 Arquitectura tradicional Nabón



Fuente: elaboración propia

Otros recorridos en bicicleta se harán hacia los molinos de la familia Maldonado en la comunidad de Charqui, aquí los turistas podrán observar las maquinas hidráulicas que funcionan gracias a la naturaleza. Los molinos de piedra antiguos producen machica, harina de haba y arveja, entre otros producto.

Figura 4.4.5.3 Molino de la Familia Maldonado



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.4 Cascada del Molino



Fuente: elaboración propia

Nabón - Oña.- partiendo desde Casadel, la primera parada se realizará por el centro urbano de Nabón en donde se observará la arquitectura tradicional reflejada en las casas construidas de adobe, cubiertas de teja con tumbados de bahareque y balcones coloniales; junto al parque se conocerá la iglesia matriz que ha sido restaurada, en su interior está la patrona de los nabonenses denominada “Virgen del Rosario”, también se podrán apreciar cuadros bíblicos antiguos. Además se visitará el municipio, en donde se exhibe artesanía ancestral que está intrínseca en la habilidad de manos creativas.

En el parque central se podrá observar un monumento en honor a Jorge Vicente Patiño Aguirre “Comandante Ariel” héroe nabonense latino americano que murió luchando junto al pueblo de Nicaragua; de igual manera dentro del parque se apreciará una placa conmemorativa en honor al libertador Simón Bolívar quien en dos oportunidades visitó este noble pueblo durante el año 1822. En la época del presidente Oswaldo Hurtado Larrea se realizó a este célebre personaje.

Al medio día se ascenderá a la loma del Calvario, lugar de carácter religioso considerado como un pequeño mirador turístico; después se hará un recorrido por la misma zona en donde se observará un paisaje espectacular de carácter prístino, por otro lado se podrá ver las actividades agrícolas a las cuales se dedican los pobladores.

Figura 4.4.5.5 Vista panorámica del centro cantonal de Nabón



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.6 Parte del centro cantonal



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.7 Parque central de Nabón



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.8 Monumento “Comandante Ariel”



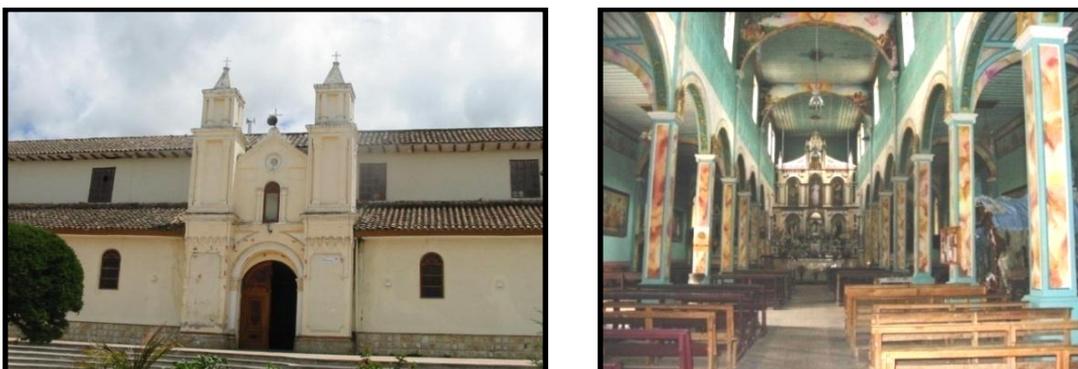
Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.9 Placa conmemorativa en honor a Simón Bolívar



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.10 Iglesia de Nabón



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.11 Loma del Calvario



Fuente: elaboración propia

Después del almuerzo iremos hacia el norte de Cochapata, en este sitio se podrá apreciar los vestigios arqueológicos cañarís de Dumapara, junto a este lugar está la laguna de Totorillas que se cree que fue un centro de curaciones de enfermedades y malos espíritus; también se puede apreciar las piedras talladas por manos incásicas. Esta zona está llena de encantos ya que aquí se manifiestan leyendas mágicas, una de ellas hace alusión a la aparición de llamas azuladas o quemadas ya que se cree que ahí existen entierros de oro de nuestros antepasados.

Figura 4.4.5.12 Laguna de Totorillas



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.13 Vestigios arqueológicos Cochapata



Fuente: elaboración propia

En Ñamarín, ubicado a quince minutos de la parroquia de Cochapata se visitará la casa del Sr. Remigio Capelo para observar la producción de tequila, panela y miel. Además se realizará un recorrido hacia Uduzhapa en donde se visitará los trapiches que son utilizados para sacar el guarapo, miel y también para producir la panela. Además por el puente de Uduzhapa se podrá apreciar vestigios de obras de arquitectura que se transmontan hacia la época de la Gran Colombia donde Simón Bolívar transitó hacia la ciudad de Loja a lo largo de un ramal del camino del Inca.

Figura 4.4.5.14 Casa del Sr. Remigio Capelo



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.15 Máquina artesanal de tequila



Fuente: elaboración propia

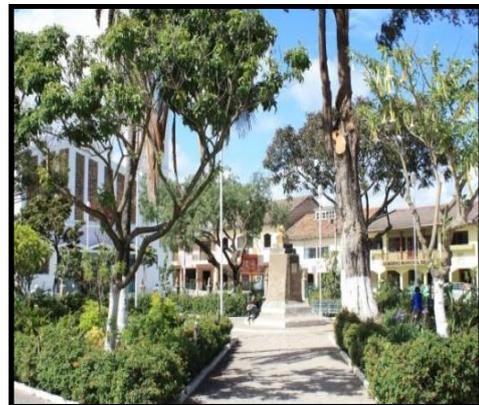
Para finalizar la tarde nos desplazaremos hacia el centro histórico de Oña para visitar la denominada bella de París, para desde ahí, partir al lugar de alojamiento en una casa de hacienda en Susudel, en este lugar se cenará y los turistas participarán de una recreación de noche de estrellas y culto al fuego.

Figura 4.4.5.16 Villa Bella de Paris



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.17 Centro cantonal de Oña



Fuente: elaboración propia

Al día siguiente el desayuno será en la hacienda, posteriormente se visitará en Susudel las ladrilleras y la iglesia matriz; después nos trasladaremos a la pampa de la Virgen, caracterizada por ser un lugar con grandes piedras y desde este mismo sector se observará la cuenca y el desierto del Jubones, para desde aquí iniciar el recorrido en bicicleta de aproximadamente dieciocho kilómetros atravesando poblados como la Cría hasta arribar a las cercanías del desierto en el cantón Santa Isabel, para desde este sector almorzar y retornar a Nabón donde está ubicada la hacienda “Andrómeda”.

Figura 4.4.5.14 Ladrilleras



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.15 Iglesia matriz de Susudel



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.16 Desierto de Jubones

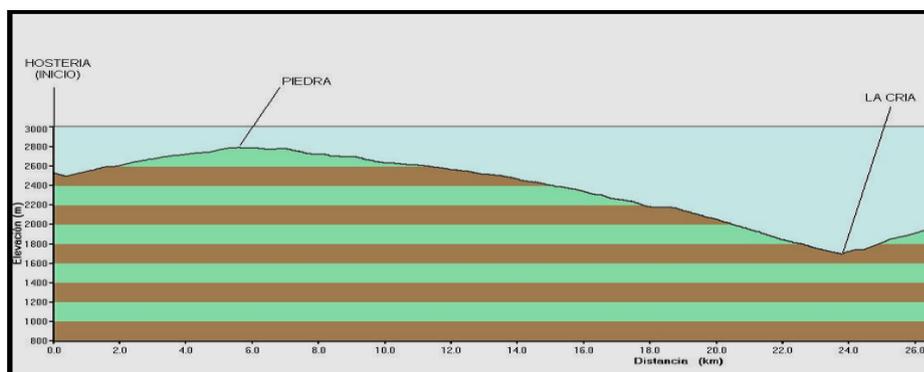


Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.5.17 Perfil de la ruta: Piedra de la Virgen-la Cría



Fuente: Municipio del cantón Nabón



Fuente: Municipio del cantón Nabón

4.6 Caminatas

Caminata por el camino real o camino del Inca “QhapaqÑan”.- los turistas partirán desde el centro cantonal hacia la red vial preincaica que fue reutilizado, formalizado e integrado por los Incas del siglo XVI.

El “QhapaqÑan”, fue el medio que permitió crear una dinámica de integración militar, administrativa, política, y cultural de la región andina. Los visitantes aprenderán la importancia ambiental, histórica y cultural que posee este atractivo turístico.

Es importante hacer alusión que una vez que ya estuvo instaurado el gobierno Inca, Nabón pasó a ser un Tambo (lugar de descanso), es decir un paso obligado de chasquis y comerciantes a través del QhapaqÑan o camino real.

La red vial unía al Collasuyo (sur del imperio Inca) con el Antisuyo (oriente) y como prueba prevalece el poblado de Tamboloma. El recorrido comprende uno de los ramales del camino del inca que es: Dumapara: Nabón - Cochapata – Udushapa. El tiempo aproximado de la caminata será de siete horas.

La travesía empezará en la mañana, la concentración será en el centro cantonal para desde ahí partir hacia Tambo Loma, según el arqueólogo Bladimir Galarza “la infraestructura del lugar está adscrita al “QhapaqÑan”, es decir existen elementos que le dieron operabilidad “además mencionó que en este lugar se cree que estuvieron los chasquicunas, tampocunas y los purias que eran los que depositaban la ofrenda a los dioses titulares denominados “apus”. “En lo que se refiere a la estructura del ejército era muy similar a la civil y administrativa.”

Figura 4.4.6.1 Tambo loma



Fuente: elaboración propia

Cada diez hombres de guerra formaban la primera unidad del conjunto y estaban comandados por un jefe subalterno ¹⁶, especie de sargento que había de responder de la disciplina de su grupo, inspeccionar su vestuario, armas y municiones de boca en las campañas; puesto que en los tambos a más de ropa, armas y otros utensilios, los soldados debían recibir sus raciones de coca, quinua cruda y sancochada, maíz y otros víveres. En las marchas debía acompañarlos como guía; en los combates organizarlos en lo posible para la lucha, dar cuenta de sus bajas, en tiempo oportuno, para llenar los vacíos y obedecer las órdenes del comando superior inmediato. Este indio mandón de los diez llevaba el nombre de Chunga-Camayoc (Chunga= a diez). Camayoc= guardián o cuidador). Cada cinco grupos de diez hombres formaban una mayor agrupación bajo la vigilancia del jefe llamado Picha-chunga-camayoc, el cual a su vez estaba bajo la vigilancia y la dirección del jefe de la centena llamado Pachaca-Camayoc; y así elevándose en el comando podemos señalar al Guaranga-Camayoc, guardián de mil hombres; el Tahuapanus (gran señor), especie de sargento mayor que mandaba cinco mil hombres y que, para la mejor ejecución de sus órdenes, tenía un segundo jefe que lo sustituía por muerte o por ausencia y se llamaba Hatun-apus-ratin.

¹⁶De la Vega Garcilaso: Ob.Cit.Tomo I y II. Capitulo XIV.p.117.

El apus mandaba mil quinientos soldados y tenía también bajo sus órdenes un apusratin; aquel que se asemejaba al capitán de nuestros ejércitos modernos y éste a los tenientes.”¹⁷ Desde el tambo se podrá observar la iglesia antigua, al norte la loma de Piruro que se encuentra a cuatro kilómetros del centro cantonal de Nabón, en una elevación de 2020 msnm; desde este lugar también se divisa la loma del Calvario (mirador). El tiempo de caminata hasta este tambo es diez minutos.

Figura 4.4.6.2 Iglesia antigua



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.3 Loma de Piruro



Fuente: elaboración propia

¹⁷De la Cadena Benjamín: Cit. Libro El Imperio Teocrático de los Incas. p 56

Figura 4.4.6.4 Loma del Calvario



Fuente: elaboración propia

Luego, continuaremos hasta una zona donde los turistas podrán observar en una pared un orificio, los oriundos afirman que ahí encontraron una campana de oro y la persona que realizó el hallazgo murió con antimonio al sacar el objeto, posteriormente seguiremos por un camino de tierra que está a lado izquierdo de la carretera principal.

De esta manera, en cuarenta minutos aproximadamente se llegará al camino del inca para observar los vestigios arqueológicos que forman esta red vial que supera las asperezas de la difícil topografía andina. El camino fue construido para el tránsito de personas y animales como las llamas o alpacas.

Es impresionante ver la calzada y los muros de piedra a lo largo del camino; el paisaje que se divisa es prístino y posee un valor cultural e histórico ya que aún se pueden ver las casas tradicionales de adobe y los sembríos de los productos agrícolas que sirven de sustento diario a las comunidades. Los turistas podrán apreciar que para delimitar el camino los incas utilizaban a más de las piedras, el chahuarquero o penco (familia agavacea).

Figura 4.4.6.5 Lugar del hallazgo de la campana de oro



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.6 Camino del inca



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.7 Delimitación con pencos



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.8 Piedras incásicas



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.9 Calzada del camino Inca



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.10 Paisaje tradicional



Fuente: elaboración propia

Aproximadamente a las diez y cuarenta arribaremos a Charcay donde se verán restos de molinos de piedra; consecuentemente, a las once llegaremos hasta la “quebrada de Sahinto”; desde aquí se puede ver la loma de Queso, la loma Negra y la loma del Castillo. En veinte minutos se divisará la iglesia de Charcay y el pueblo respectivamente. Según el arqueólogo Bladimir Galarza la palabra Charcay es un topónimo Cañar que quiere decir “agua”.

Figura 4.4.6.10 Charcay



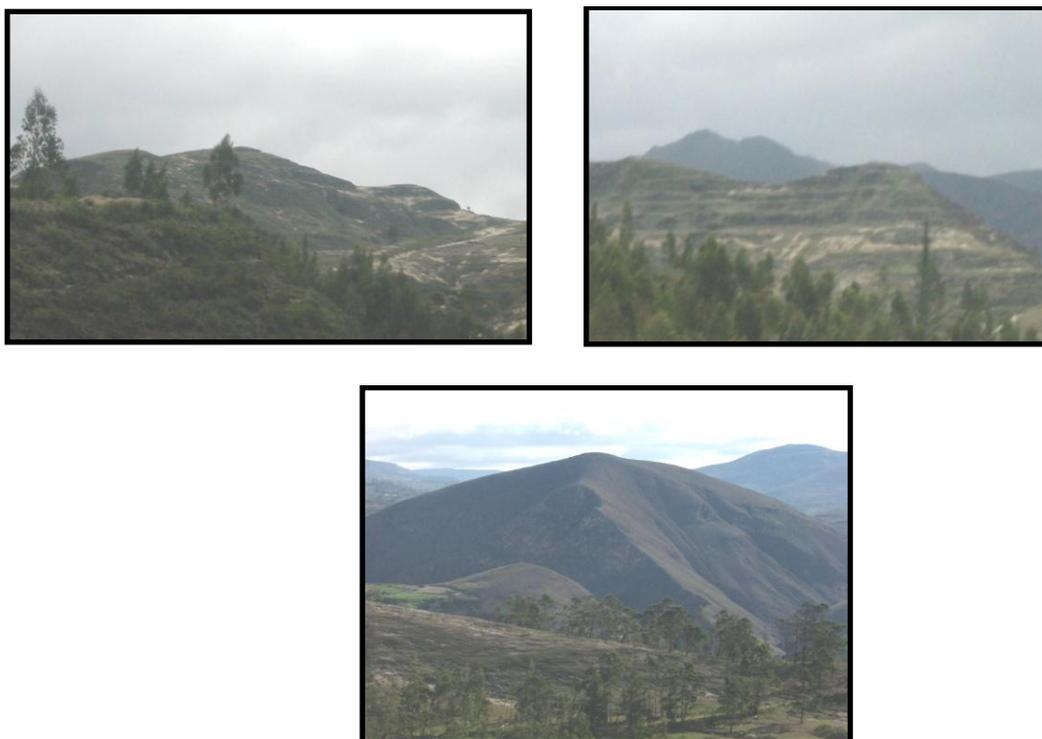
Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.11 Restos de molino de piedra



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.12 Loma de Queso, loma de Castillo, loma Negra



Fuente: elaboración propia

En el recorrido se apreciará la flora nativa como chilca, acacias, rosales, chaguarqueros entre otros y también los sembríos tradicionales del maíz que fue el sustento alimentario de los Incas. “El maíz se comía tostado o cocido algunas veces sazonado con yerbas y pimienta roja; excepcionalmente para hacer el pan y los pasteles destinados a las fiestas y a los sacrificios”¹⁸; las hojas del maíz eran también utilizadas como legumbres. “La patata se comía a veces cocida o asada, pero lo más frecuente se lo conservaba gracias a un procedimiento todavía en uso en nuestros días. El indio la riega, la expone alternativamente a la helada de la noche y al calor del sol y la tritura, la harina así obtenida se llama Chuño y puede ser conservada muy largo tiempo”¹⁹

¹⁸De la Vega Garcilaso. Ob. Cit. Libro. VIII.Cap IX

¹⁹BaudinLouis.Ob.Cit. p.234

Figura 4.4.6.13 Flora nativa



Fuente: elaboración propia

Siguiendo por el sendero a las doce y treinta los turistas llegarán a Cochapata aquí conocerán el tambo viejo, lugar donde se encuentra una cueva y vestigios arqueológicos de Dumapara.

Los visitantes conocerán los siguientes atractivos turísticos: la laguna de Totorillas en la que los aborígenes realizaban baños rituales y libaciones, una gran piedra incásica por medio de la cual divisaban los solsticios; y vestigios arqueológicos.

Figura 4.4.6.14 Cueva



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.15 Laguna de Totorillas



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.16 Piedra incásica



Fuente: elaboración propia

El almuerzo será en Cochapata en un pequeño restaurante de propiedad del Sr. Miguel Chuni; los viajeros podrán disfrutar de la comida tradicional. Se continuará con el tramo en dirección hacia la iglesia de Cochapata.

Figura 4.4.6.17 Cochapata



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.18 Restaurante del Sr. Miguel Chuni



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.19 Iglesia de Cochapata



Fuente: elaboración propia

A las quince horas y treinta minutos llegaremos a Ñamarin y opcionalmente visitaremos la casa del Sr. Remigio Capelo que se dedica a la producción del tequila, además se conocerán atractivos como la iglesia y se podrá divisar la loma de Ñamarin. Finalmente a las cinco de la tarde estaremos en el pueblo de Uduzhapa para ver los vestigios arqueológicos de Raric, perteneciente al periodo formativo, se encuentra ubicado a veinte minutos del centro poblado. Por otro lado se observará a lo largo del recorrido la producción agrícola de chirimoya, naranja, mandarina, guaba, bananos, café, pomelo, tomate de árbol, limón, café, caña de azúcar y otros. Finalmente se retornará a Casadel en transporte privado.

Figuras 4.4.6.20 Ñamarin



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.21 Iglesia de Ñamarin



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.22 Loma de Ñamarin



Fuente: elaboración propia

Figura 4.4.6.23 Casa tradicional de Uduzhapa



Fuente: elaboración propia

Figuras 4.4.6.24 Vestigios arqueológicos de Raric



Fuente: elaboración propia

Figuras 4.4.6.25 Producción agrícola de chirimoya y tomate de árbol



Fuente: elaboración propia

Otras caminatas se harán hacia:

Salado de Nabón.- su nombre se debe a que en el lugar existió aguas sulfurosas, antiguamente abasteció de sal a Nabón en épocas de lluvia aproximadamente cincuenta años atrás. Los turistas podrán disfrutar del clima templado y de las aguas sulfurosas con propiedades medicinales que posee el río León.

Figuras 4.4.6.26 Aguas sulfurosas



Fuente: elaboración propia

Desde el centro del cantón Nabón partiremos en bus hasta la comunidad de Belén, luego llegaremos hasta el plan de Betas en carro particular y desde allí se realizará la cabalgata hasta la unión de los ríos Zhincata y Betas; posteriormente se hará la caminata al Yacuchingari en donde los turistas apreciarán lugares atractivos con vegetación natural y paisajes llamativos pasando por el cerro cortado que tiene su historia.

Luego se llega al plan de Betas denominado así por ser una planicie de gran magnitud, con sus minas de oro que hoy en día están explotadas, y con su río denominado Betas, aquí existe el salado de Zhitilcay que es un lugar en donde bajan a tomar agua salada los venados y animales de las partes altas de la montaña. Finalmente los turistas llegarán a Yacuchingari que posee una laguna de agua cristalina.

Figuras 4.4.6.27 Comunidad de Belén y zona Yacuchingari



Fuente: elaboración Propia

Loma de gradas de Ayaloma.- para acceder al lugar en el momento de retornar a Cuenca, se hará una parada en la comunidad indígena de Ayaloma que está ubicada en la vía Ramada, desde aquí los turistas efectuarán una caminata para observar el centro cantonal de Nabón y las comunidades indígenas, su importancia radica a que se cree que era un centro de comunicación de los incas, en este lugar se han encontrado restos humanos y objetos de valor como oro y objetos de barro.

4.4.7 Camping

Se realizará la actividad de camping en los alrededores de las ruinas de Dumapara que están ubicadas al norte del pueblo de Cochapata en la comunidad de Chalca y a las faldas de la colina de Totorilla, estos vestigios arqueológicos se cree que datan de casi quinientos años, se cuenta que aquí existió un cuartel y varias viviendas en las que habitaba el cacique Duma y su princesa que fueron gobernantes de una parte de la población Cañari.

Los turistas podrán observar un enorme graderío en una colina semicircular que se presume que hace muchos años fue un coliseo que congregaba a miles de personas a las fiestas para presenciar los espectáculos.

Figura 4.4.7.1 Vestigios arqueológicos



Fuente: elaboración propia

Dentro del mismo lugar se observará la laguna de Totorillas que se presume que fue un centro de curaciones de enfermedades, malos espíritus y aquí se hacían sacrificios; también se puede apreciar las piedras talladas por manos incásicas.

En la noche como actividad complementaria, se realizará una danza folklórica y presentación de teatro al aire libre en donde se recreará la leyenda aborígen sobre las “quemadas” o llamas azuladas que en las noches aparecen en este lugar como señal de la existencia de tesoros y espíritus de los antepasados que vivían allí y que no mueren ni envejecen nunca. A las doce de la noche se cuenta que los espíritus despertaban y por lo tanto las personas que estaban en el lugar, no podían salir y se perdían, además se dice que tenían alucinaciones: veían grandes edificios, casas hermosas, calles anchas, árboles gigantes, etc. Al no encontrar el camino de retorno, se quedaban a dormir en el sector y todo lo observado por la noche al amanecer desaparecía.

4.4.8 Alimentar al ganado.

La alimentación consistirá en la obtención y preparación de alimentos; con esta actividad los turistas podrán alimentar a los animales de la hacienda y de las comunidades aledañas. Para participar en esta actividad los turistas podrán observar los diferentes alimentos que se darán al ganado, como son: pasto fresco, calcha, alimento balanceado, paja de trigo, melazas, etc. De esta forma los visitantes tendrán conocimiento de la manera en la que se alimenta a estos animales en la cotidianidad de los campos de la zona de Casadel.

4.4.9 Elaboración de artesanías

Los turistas realizarán artesanías manualmente mediante la utilización de semillas de árboles de eucalipto, papel reciclado, hojas secas, piedras, madera seca, tallos, mazorcas y otros objetos que pueden servir para uso decorativo.

Entre las artesanías que se pueden realizar en la hacienda están:

Pintura sobre piedras.-se procederá a recoger la piedra, examinarla, ver sus formas y descubrir que figura de la naturaleza guarda en su interior para de esta manera diseñar la figura sobre la superficie natural mediante la utilización de un pincel. Los diseños que se realicen pueden ser de diferentes formas como animales exóticos, diseños infantiles, felinos, entre otros.

Artesanías en madera.- se recolectará pedazos de troncos o maderas recicladas y los turistas podrán realizar varias actividades ya sea el pirografiado (técnica de quemado) que consiste en plasmar cualquier frase o dibujo sobre la madera; el tallado también se hará en madera blanda mediante el uso de un cincel creando diferentes objetos decorativos.

Semillas de árboles.- los turistas recogerán varios tipos de semillas que podrán ser utilizadas para elaborar manillas, aretes, cadenas, anillos y adornos.

Artesanías en mazorca.- se escogerán las mazorcas apropiadas para la elaboración de muñecas y arreglos decorativos.

Artesanías en hojas de árboles.- las hojas secas servirán para crear tarjetas y álbumes con diferentes formas y tamaños.

Artesanías en papel reciclado.- se elaborará diarios, tarjetas, carpetas y otros objetos creativos.

4.4.10 Participación de la pampa mesa

Los turistas formarán parte de esta tradición con los miembros de la comunidad; este ritual servirá para dar a conocer a los visitantes los alimentos que se consumen en Casadel. A la hora del almuerzo los turistas podrán participar de la pampa mesa, tradición que se realiza en honor a la pacha mamá, entre las actividades que se realizarán están: tender un largo mantel blanco en el piso sobre el que se colocará maíz pelado y cocido, fréjol, gallina y cuy. Los comuneros se sentarán a compartir la mesa, esta actividad permitirá que se dé un intercambio cultural.

4.4.11 Danzas folklóricas

Se contratará grupos de danza folklórica existentes en Nabón los cuales interpretarán temas musicales propios de la provincia con diferentes instrumentos musicales como: el bombo, la rasca, el flautín, el pingullo, el acordeón entre otros.

En la hacienda se realizará la presentación de estas danzas folklóricas en la que participará la gente de las comunidades ofreciendo un espectáculo a los turistas que se hospeden, de esta manera ellos podrán formar parte de esta manifestación cultural. Durante las festividades de aniversario de la declaratoria de Nabón como “Patrimonio Cultural de la Nación” los turistas podrán disfrutar de los juegos tradicionales como el baile del trompo, el concurso del aro, ollas encantadas, presentación de coreografías con danzas típicas.

4.4.12 Proceso de tratado de lana de borrego, lavado, secado, escarmenado, hilado, teñido y tejido.- En esta actividad también participará la comunidad dando una explicación a los turistas sobre el proceso del tratado de lana. Los turistas serán partícipes de las actividades de:

Trasquilado.- proceso mediante el cual se le quitará la lana al borrego para luego lavarla.

Lavado.- Se lavará la lana con agua caliente, extrayendo todos los restos orgánicos que se van adhiriendo a ella a lo largo de la vida de la oveja. Luego se enjuagará con agua fría.

Secado.-la lana lavada se dejará estilar en una superficie plana, especialmente al aire libre o cerca del calor de la cocina o fogón.

Escarmenado.- Esta actividad consistirá en estirar los fragmentos de lana esquilada, separando a mano las fibras sin que se corten hasta que adquieran una textura suave y peso liviano.

Hilado.- se realizará con un huso, instrumento tradicional o una máquina artesanal, consistirá en torcer las fibras de lana escarmenada hasta obtener hilo del grosor deseado.

Se recogerá la lana hilada en vueltas iguales para crear una madeja, la cual se lavará nuevamente con jabón para eliminar todo tipo de residuos que aún estén en ella, después de este lavado, se utilizará en su color natural o se teñirá con el color deseado.

Teñido.- Se seleccionará el producto vegetal del que se desea obtener el color para teñir la lana, el cual se hervirá en agua hasta lograr que desprenda el color. Se agregará la lana mojada enmadejada y finalmente, después de un período de cocción, se pondrá una sustancia que fija el color (sal, vinagre, piedra lumbre o sulfato de cobre).

Tejido.- cuando la lana teñida ya está seca y el telar se ha preparado según las medidas de la prenda que se elaborará, la artesana iniciará el tejido urdiendo la lana en el telar, entrelazando las hebras y dando origen a un producto que podrá ser vendido a los turistas.

4.4.13 Proceso de elaboración del tequila

En Ñamarin, ubicado a quince minutos de la parroquia de Cochapata los turistas podrán observar los grandes cercos de pencos que protegen y marcan la división entre las propiedades de los vecinos o de los caminos; tradicionalmente se los aprovecha para sacar el pulcre, que es la sabia de la planta, que sirve para la alimentación de sus dueños ya sea directamente como bebida o en coladas con harina de maíz. Se visitará la casa del Sr. Remigio Capelo que es un morador de Ñamarin y dentro de sus actividades regulares está la producción del tequila, el forma parte de una asociación de agroproductores de Nabón y del Austro; entre los productos elaborados del “misque o pulcre” que podrán conocer los turistas están: tequila, panela y miel.

Los turistas al conocer sobre el proceso del tequila recibirán la siguiente explicación:

Para conseguir la materia prima del tequila se recolecta los pencos que tengan una edad aproximada entre ocho y diez años, se perfora al penco para que la sabia vaya reuniéndose y se lo cosecha hasta dos veces al día hasta llenar un recipiente de mil litros ; se almacena unos cinco días hasta que se forme un fermento y luego se procede a destilar en un alambique casero cuando está en cero grados se le traslada a la olla de cocimiento y se le da fuego para que se evapore, después el líquido del penco se le pasa por una cañería para el enfriamiento.

Finalmente se obtiene el tequila; una botella de setecientos cincuenta centímetros cúbicos tiene un valor de ocho dólares, este producto se exporta a Italia y España.

También se dará una explicación sobre las costumbres alimenticias autóctonas que tienen los campesinos y de los poderes curativos y preventivos que posee el pulcre para enfermedades como la artritis y reumatismo.

4.5 Guianza

Para las diferentes actividades que se van a desarrollar en la hacienda se contará con dos guías nativos que conocen el lugar profundamente; quienes realizarán los recorridos a los lugares turísticos planificados, informarán y orientarán a los visitantes acerca de la vegetación nativa, uso de plantas medicinales y el aprovechamiento de los productos agrícolas de la hacienda.

4.6 Diseño del plan de gestión de actividades con la comunidad

ACTIVIDAD	COMUNIDAD	ENCARGADO	TELÉFONOS
Plantaciones de frutilla	Cochapata	Mercy Miranda	099398674
	Lajas	Orlando Coronel	092271919
	Nieves		
	Progreso		
Plantaciones de plantas aromática y medicinales(horchata)	Cochapata	Luis Quezada	2580462
		Mercy Miranda	099398674 2227122
		Rosa Quirola	093154486
Asociación de artesanías en: tallo,trigo,cebada, cabuya, bordado de polleras, barro y ollas	Nabón -Taro Charqui- La Playa Rañas-Nieves	Claudia Ortega	093049480
Asociación de productores de hortalizas	San Juan Bautista Chunazana	Departamento de Gestión Ambiental Nabón	2227033 ext.234 2227092 088838588
Productores de lácteos	El Progreso		
Alquiler de caballos	Cochapata Casadel	Segundo Miranda	094062103
Sembríos de productos agrícolas	Casadel		
Trapiches	Cochapata		
Molinos	Charqui	Fmla. Maldonado	
Proceso del tratado de la lana de oveja	Casadel		
Participación de la pampa mesa	Casadel		
Guianza	Centro parroquial Nabón	Segundo Miranda	094062103
		Mercy Miranda	099398674
Producción de cuyes y sembríos	Uduzhapa Ñamarin	Rosario Quezada	578897
Alimentación(preparación de comida tradicional)	Cochapata	Miguel Chuni	091201270 088676553
Alojamiento	Oña	Andrés León	
Esparcimiento	Nabón	Fabián Moscoso	080878613
Danzas folklóricas	Casadel	Mercy Miranda	099398674
Producción del tequila	Ñamarin	Remigio Capelo	093154486

Fuente: elaboración propia

CAPÍTULO III: DISEÑO DE LA PROPUESTA

El siguiente capítulo aborda la readecuación y construcción de instalaciones de la hacienda Andrómeda, el diseño de la propuesta está enfocado a la actividad de alojamiento y entretenimiento turístico que presenta un factor determinante en lo que respecta a la calidad de los destinos turísticos.

3.1 Determinación de necesidades y adecuación de espacios físicos.

Para realizar el diseño del alojamiento turístico y de los diferentes departamentos de la hacienda se ha valorado las necesidades enfocadas en los espacios físicos y la infraestructura mínima requerida para la adecuación y construcción de las instalaciones. Propendiendo a la eliminación de las barreras que impidan el disfrute de la actividad turística y la rápida equiparación de oportunidades en la hacienda se han determinado las siguientes necesidades o falencias:

Camino de entrada a la hacienda.- como se puede apreciar en la figura 3.1.1, la entrada carece de señalética e iluminación. De esta manera, se ve la necesidad de iluminar adecuadamente, establecer una correcta señalización turística y preventiva para evitar riesgos de los turistas y eliminar prácticas que puedan inducir a actividades de carácter no sostenible. La entrada contendrá letreros interpretativos y el mapa de la hacienda Andrómeda estará ubicado en la entrada de la misma y en sectores estratégicos.

Las señales de actividades turísticas, tótems informativos, letreros de aviso, señales de uso restrictivo, señales preventivas y señales de apoyo a los servicios turísticos, se han tomado del manual corporativo de señalización turística del Ecuador ya que es obligatorio utilizar esta señalética en el país.

Para llevar a cabo la señalización turística se tomarán en cuenta las consideraciones que el Ministerio de Turismo establece en cuanto al tamaño y características.

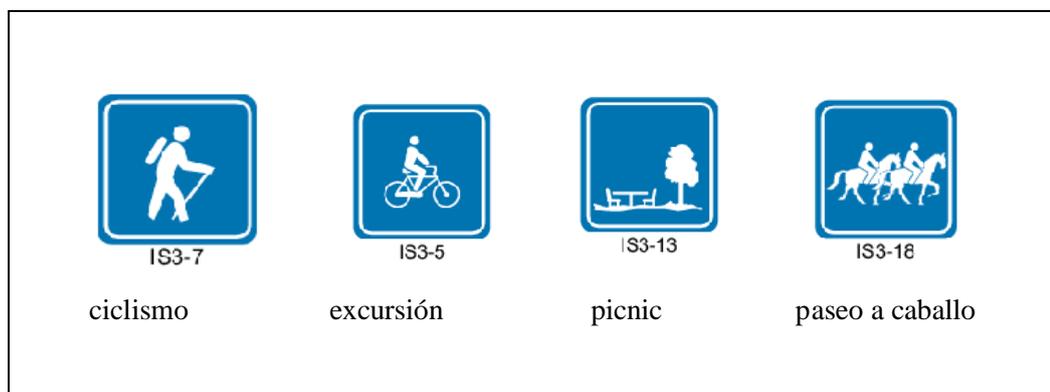
Por otro lado, esta área requiere también la implementación de reflectores para dar una iluminación adecuada al respectivo camino o sendero.

Figura 3.1.1 Entrada a la hacienda



Fuente: elaboración propia

Gráfico 3.1.1.1 Señales de actividades turísticas.



Fuente: Manual corporativo de señalización turística del Ecuador

Gráfico 3.1.1.2. Tótems informativos



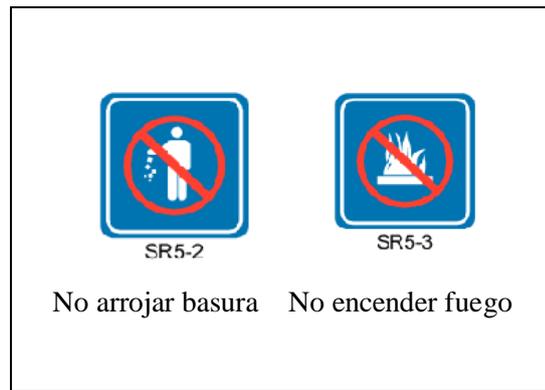
Fuente: Manual corporativo de señalización turística del Ecuador

Gráfico 3.1.1.3 Letreros de aviso



Fuente: Manual corporativo de señalización turística del Ecuador

Gráfico 3.1.1.4 Señales de uso restrictivo



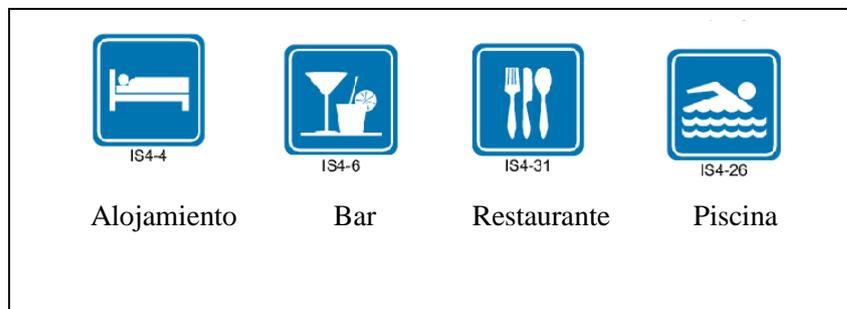
Fuente: Manual corporativo de señalización turística del Ecuador

Gráfico 3.1.1.5 Señales de seguridad preventivas.



Fuente: Manual corporativo de señalización turística del Ecuador

Gráfico 3.1.1.6 Señales de apoyo a los servicios turísticos



Fuente: Manual corporativo de señalización turística del Ecuador

Restauración de infraestructura y mantenimiento de espacios físicos.-en la figura 3.1.2 se puede observar el área de cocina y cuya infraestructura se encuentra en malas condiciones por lo que requiere restauración y por ser un área pequeña en el diseño de la hacienda se ha establecido una reforma o ampliación de la misma. Otra de las necesidades que presenta esta área es la falta de menaje y utensilios de cocina; el mobiliario requiere renovación total o parcial. Es importante hacer alusión que en la actualidad esta área es destinada para el uso del comedor y cocina.

Figura 3.1.2 Área de la cocina



Figura 3.1.2.1 Horno de leña



Fuente: elaboración propia

En cuanto al mantenimiento de espacios físicos se ve la necesidad de quitar las malezas y despejar el área que se observa en la figura 3.1.3 para realizar la adecuación y construcción del nuevo patio

Figura 3.1.3 Patio de la hacienda



Fuente: elaboración propia

En la figura 3.1.4 se aprecia el àrea que ha sido destinada para el uso del restaurante en donde se ha predeterminado la falta de restauraciòn y por ser tambièn un àrea pequeña se ve como necesidad principal restaurar el lugar y realizar una ampliaciòn de las instalaciones. Por otro lado, no hay el mobiliario suficiente.

Figura 3.1.4 Àrea del restaurante



Fuente: elaboraciòn propia

El àrea de la sala que se muestra en la figura 3.1.5 requiere la implementaciòn de una chimenea. Entre otras falencias se observa que la decoraciòn y mobiliario no estàn en consonancia con la estructura de la hacienda y la infraestructura externa e interna se encuentra deteriorada.

Figura 3.1.5 Àrea de la sala



Fuente: elaboraciòn propia

En la figura 3.1.6 se ve el área que va a ser destinada para el bar, en este lugar existe falta de restauración de la estructura interna y externa; la infraestructura carece de mantenimiento y no existe mobiliario adecuado para el bar. En la figura 3.1.6.1 se muestra la parte de atrás de la instalación.

Figura 3.1.6 Área del bar



Fuente: elaboración propia

Figura 3.1.6.1 Parte de atrás del bar



Fuente: elaboración propia

En lo que respecta al área del baño no se ha restaurado según su época de construcción, en la figura 3.1.7 se puede observar que el baño ha sido construido de materiales como ladrillo y techo de ardes, por lo tanto no está en consonancia con la arquitectura del resto de instalaciones, también se puede ver que el área del baño es pequeña y posee capacidad para una sola persona, de esta manera; se ha planteado como necesidad principal la construcción de una nueva área destinada para el baño.

Figura 3.1.7 Área del baño



Fuente: elaboración propia

En la parte de atrás de las instalaciones antes mencionadas existe una zona del terreno, figura 3.1.8 que es destinada para el uso de los cultivos de maíz, en la adecuación y el diseño del espacio físico se ha predeterminado esta área para una cancha de fútbol y vóleybol ya que la hacienda carece de aéreas para entretenimiento. En este lugar se quitarán las malezas y se sembrará césped.

Figura 3.1.8 Área de cancha



Fuente: elaboración propia

La zona de cultivos que se muestra desde la figura 3.1.9 hasta la figura 3.1.9.7 carece de ordenamiento y delimitación. Los cultivos de los productos agrícolas se encuentran dispersos y no existe mantenimiento adecuado de los mismos.

Figura 3.1.9 Área de cultivos



Fuente: elaboración propia

3.1.9.1 Figura Área de cultivos



Fuente: elaboración propia

Figura 3.1.9.2 Área de cultivos



Fuente: elaboración propia

Figura 3.1.9.4 Área de cultivos



Fuente: elaboración propia

Figura 3.1.9.6 Área de cultivos



Fuente: elaboración propia

Figura 3.1.9.3 Área de cultivos



Fuente: elaboración propia

3.1.9.5 Figura Área de cultivos



Fuente: elaboración propia

3.1.9.7 Figura Área de cultivos



Fuente: elaboración propia

En cuanto a las áreas verdes de los jardines, figura 3.1.10 hasta la figura 3.1.10.1 no tienen letreros informativos sobre las especies de flora y no existen senderos. Las áreas verdes carecen de mantenimiento y cuidado por lo que se pretende mejorarlas para realizar la práctica de actividades tradicionales con miembros de las comunidades aledañas ya sea ceremonias rituales con la utilización de productos naturales y plantas medicinales.

Figura 3.1.10 Área del jardín



Fuente: elaboración propia

Figura 3.1.10.1 Área del jardín



Fuente: elaboración propia

Figura 3.1.10.2 Área del jardín



Fuente: elaboración propia

Figura 3.1.10.3 Área del jardín



Fuente: elaboración propia

Por otro lado, no existen suficientes habitaciones amplias para desarrollar la actividad de alojamiento por lo que se ha elaborado en el diseño la implementación de infraestructura para la construcción de seis habitaciones tipo cabaña, cada una con baño privado.

Otra de las necesidades que posee la hacienda es la falta de infraestructura para el desarrollo de actividades complementarias, por este motivo se pretende implementar una piscina. De igual manera se requiere efectuar la adecuación de una parte de terreno para la construcción de un patio central alrededor de las habitaciones. En este lugar se colocará una pileta.

Entre otras necesidades que se han planteado son la falta de letreros informativos sobre el manejo de la basura y colocación de basureros en puntos estratégicos en donde no puedan convertirse en un foco de contaminación.

3.2 Determinación de equipamientos necesarios.

Todas las instalaciones de la hacienda poseerán los equipamientos indispensables que se establecerán bajo los parámetros de calidad para brindar una mejor estadía a los huéspedes.

Dotación de la habitación.- cada habitación de la hacienda constará de una cama rústica de dos plazas y media, dos veladores de madera de estilo rústico; el uno para guardar una serie de elementos informativos y de propaganda de las actividades turísticas de la hacienda, así como también folletería; además se colocará una pequeña lámpara de mesa con conexión independiente, un guardarropa amplio empotrado a la pared, de puertas corredoras con altillo (con mantas supletorias), cajonera y perchas. En cada habitación existirá un anexo en el guardarropa con dos camas supletorias cada una de una plaza y media empotrable. De esta manera, la capacidad de cada habitación será para tres o cuatro personas. Dos de las seis habitaciones poseerá cada una un sillón rústico y las demás dos sillones del mismo estilo y la decoración se hará con cuadros de madera pirografiada con estilos de paisajes ecuatorianos e imágenes de la gente autóctona de los pueblos.

Es fundamental que en cada habitación se incluya una tarjeta de bienvenida; lista de precios de los servicios de la piscina, restaurante, bar, entre otros; impresos de sugerencias y bolígrafos con marca del establecimiento. Las persianas que se utilizarán serán elaboradas del pucón del maíz.

En cada cama se colocarán sábanas bajas, sábanas encimeras, tundas de almohada, fundas de colchón, alfombrillas de baño, edredones y colchas.

La decoración de cada habitación se hará con cuadros de madera pirografiada, la colocación de los mismos se realizará en base a los siguientes parámetros: en la pared del cabecero de la cama y la pared del sofá.

En cuanto al equipamiento de los baños de cada habitación, se colocarán los siguientes elementos: bañera de 1,60 m con ducha y cortinas de cierre; repisa jabonera con jabones; champo y gorro de ducha con la marca de la hacienda; dos lavabos de manos , soporte toallero; alfombrilla de pucón de maíz a la salida de la bañera; inodoro con sistema de bombeo y portarrollos con carga de papel higiénico ;armario-tocador con espejo y repisas; toallas de baño y de lavabo (un juego por cada ocupante de la habitación); vasos de plástico desechable y dosificador de jabón líquido.

Dotación de la cocina.-el material idóneo se ha establecido de acuerdo al sistema de trabajo y a los platos que se vayan a elaborar, de esta manera los equipos necesarios serán: una cocina central de seis quemadores que cuente con un horno amplio y que las hornillas ya sean a gas o eléctricas funcionen correctamente, electrodomésticos como: refrigerador grande y cómodo que permita poder almacenar aquellos productos de uso inmediato que necesiten refrigeración y posea congelador para conservar aquellos alimentos que son perecederos.

Para la preparación de alimentos utilizaremos: horno microondas necesario para calentar rápidamente algún ingrediente que se requiera utilizar y permita descongelar aprovechando tiempo; batidora, licuadora, cuchillo eléctrico, exprimidor de fruta, cafetera, tostadora, freidora etc. Otros elementos necesarios son: dos sartenes basculantes, una licuadora, una balanza, juegos de ollas de acero inoxidable, cubertería, cristalería, fuentes, ensaladeras, soperas, cazuelas de cerámica, tamices, mazos, morteros, ralladores, bandeja de madera, escurridores, batidores de mano, abre latas, un juego de tablas para picar carnes y vegetales, recipientes para productos de cocina (sal, azúcar, arroz, entre otros), ollas, tazas, entre otros.

Es importante hacer alusión a que los elementos o utensilios de cocina en su mayoría serán piezas de barro cocido; de manera que exista una consonancia con el estilo rústico de la hacienda. En cuanto a los utensilios de limpieza se requerirán: esponjas, baldes, trapeadores, escobas, trapos, entre otros. Todos los utensilios de cocina antes mencionados proveerán más facilidad y variedad a las labores culinarias que se efectuarán en la hacienda.

En cuanto al mobiliario, la cocina estará equipada por un fregadero con dos llaves, mesón amplio con un estante abajo donde se pueda colocar ollas u otros utensilios, que además de estar en orden, también están a mano y permita trabajar cómodamente. La cocina poseerá tres alacenas donde se pueda poner los productos no perecederos (enlatados, sobres de sopa, cajas de cubito de caldo, azúcar, sal, café, harina entre otros). Además habrá cuatro estantes empotrados a la pared para colocar los utensilios de cocina antes mencionados.

3.3. Adecuación de los espacios físicos.- con el objetivo de reducir costos en lo que se refiere a los productos de consumo se tratará en lo posible de eliminar intermediarios, por lo que estaremos enfocados a sembrar y producir a lo máximo los productos agrícolas en la hacienda.

Dotación del área del corredor.- en este lugar existe un horno de leña y se requiere implementar una banca larga de estilo rústico que ira colocada junto a la pared. La decoración del corredor se hará con antigüedades y fotografías.

Dotación del restaurante.- esta área estará equipada con dos mesas grandes de comedor con estilo rústico con capacidad para dieciséis personas. La decoración se realizará con cuadros pirografiados en madera y fotografías, de manera que se cree un ambiente que motive al comensal a disfrutar de lo que se le ofrece en la mesa.

Dotación de la sala de huéspedes.- se contará con una televisión de pantalla plana, un juego de muebles de estilo rústico y mesa de centro; la decoración se hará con antigüedades.

Dotación del bar.- el área destinada al entretenimiento de los huéspedes poseerá los siguientes elementos: estante, mueble de bar y seis sillas elaboradas de madera con estilo rústico. Por otro lado, se colocará una mesa de billar y fútbolín. Los elementos decorativos serán las antigüedades que aumentarán el grado de comodidad del lugar.

Dotación del baño general para huéspedes.-baño para hombres y mujeres con tres inodoros con sistema de bombeo, dos lavabos de manos para mujeres y dos para hombres, espejos y dos estantes, dispensadores de papel higiénico.

Dotación de la cancha.- los elementos necesarios que se requerirán son: pelotas de vóley y fútbol.

Dotación de la piscina.-para el mantenimiento y limpieza se requerirá un cobertor y una malla.

Dotación del área de barbecue.-en este lugar se incorporará dos parrillas para asar carnes al carbón y dos pequeñas mesas de madera con sillas de estilo rústico.

Dotación de las aéreas de jardín.- para conseguir una ambiente con una mezcla de naturaleza, energía y serenidad se colocarán macetas con bonsáis de guayacán, ciprés, pinos, pyracanthos, eucaliptos, jaboticabas, entre otros; las plantas aplicadas a la decoración darán mayor realce a los espacios de los jardines. Para el mantenimiento se requerirá herramientas de jardín como tijeras de podar, podadora eléctrica para el llano, máquina con sistema de riego, entre otros.

Dotación para el área de cultivo.- se necesitarán palas, lampas, entre otros utensilios.

Dotación de los patios.-el patio principal estará dotado de mesas rústicas y la decoración se hará con plantas ornamentales. El patio central que queda junto a las habitaciones poseerá mecedoras para que el turista pueda disfrutar de la tranquilidad que infunde la pileta. Este estilo se basa en los elementos que tradicionalmente han decorado las grandes casas de campo.

Mobiliario.- La mayoría de muebles serán elaborados de madera rústica ya sea de roble, castaño o nogal y para que el ambiente no se recargue en exceso de madera se optará por piezas de barro cocido y piezas artesanales hechas a mano que permitan recrear bien el ambiente campestre.

Para obtener una decoración rústica se escogerán maderas con texturas y colores neutrales, tonos de tierra que evoquen a la naturaleza y los colores de las telas que se utilizarán para una decoración rústica serán el marrón oscuro y los cojines serán de color verde y crema. En el caso de las sillas de madera avejentada poseerán cojines de forro de color neutro.

A continuación se muestran las fotos del tipo de mobiliario que se usará en la hacienda. Las fotografías se han recopilado de varias páginas webs como modelos que servirán para ejecutarse y darle un ambiente único y rústico a la hacienda.

Figura 3.2.1 Muebles de sala



Fuente: internet

Figura 3.2.2 Puerta de baño- habitación



Fuente: internet

Figura 3.2.3 Mueble cocina con estantes



Fuente: Internet

Figura 3.2.4 Mesón amplio



Fuente: Internet

Figura 3.2.5 Mueble de bar.



Fuente: internet

Figura 3.2.6 Sillas para bar



Fuente: internet

Figura 3.2.7 Espejo baño general



Fuente: internet

Figura 3.2.8 Espejo habitación



Fuente: internet

Figura 3.2.9 Mesa comedor



Fuente: internet

Figura 3.2.10 Muebles área barbecue



Fuente: internet

Figura 3.2.11 Banca larga de corredor



Fuente: internet

Figura 3.2.12 Sillón rústico-habitación



Fuente: internet

Figura 3.2.13 Silla mecedora



Fuente: internet

Figura 3.2.14 Muebles para el patio



Fuente: internet

Figura 3.2.15 Mesón cocina



Fuente: internet

Figura 3.2.16 Velador



Fuente: internet

Figura 3.2.17 Mueble esquinero-sala



Fuente: internet

Figura 3.2.18 Lámpara rústica



Fuente: internet

Figura 3.2.19 Cama rústica



Fuente: internet

Figura 3.2.20 Silla rústica



Fuente: internet

Figura 3.2.21 Estante-cocina



Fuente: Internet

3.4 Diseño de la hacienda y espacios verdes

El diseño de la hacienda se ha establecido mediante consideraciones técnicas en infraestructuras y servicios que la Ley de Turismo establece:

“Las infraestructuras que se destinen para servicios turísticos deben respetar y mantener criterios de construcción de uso popular, con materiales de producción local, siempre que éstos criterios correspondan a presentar servicios con confort y calidad.” “Priorizar el uso de materiales acordes al medio, evitando la extracción de materiales escasos o en peligro de extinción.”

El diseño se ha ejecutado bajo parámetros de calidad partiendo de la prioridad de satisfacer las demandas actuales y las exigencias del mercado turístico. Se identifican como fortalezas de la oferta turística, el paisaje, la calidez de su gente, los atractivos turísticos y el diseño de la hacienda que en un futuro podrá ser ejecutado. Todo el diseño de la hacienda está elaborado bajo la conceptualización del espacio y su funcionalidad: se ha creado una nueva imagen convirtiendo el espacio en un ambiente adecuado para el tipo de clientes que se quiere canalizar. Por otro lado el diseño será coherente con el contexto.

En la arquitectura de la hacienda se utilizará material natural, madera, piedra y adobe que es de bajo costo y el material es característico de la zona de la sierra y por ende de la comunidad de Casadel. De este modo, al utilizar este material, la hacienda poseerá las siguientes características y ventajas: anti sonora porque las paredes serán gruesas; sistema antisísmico; en relación a la temperatura, en la hacienda cuando el día este caluroso, al interior estará fresco, y en la noche, cuando haga frío, al interior estará cálido. A más de estas características y ventajas que aporta el adobe, el turista se sentirá en un ambiente de paz, armonía, silencio y calidez. Los materiales que se utilizarán en la construcción provendrán de la región y las técnicas a emplear serán las tradicionales.

En cuanto a la carpintería interior, las puertas rústicas de paso de la hacienda serán de madera de pino rojo y barnizadas en mate; el cerco será también de madera de pino.

Ventilación y sistemas eléctricos.- la ventilación de la hacienda será de tipo natural y luminosidad diurna; con respecto al sistema eléctrico, en la entrada se colocará lámparas decorativas y de piso para iluminar el camino. En cuanto a la cocina se instalarán dos lámparas colgantes rústicas y en el espacio en donde están las alacenas se pondrá una lámpara de plafón. Los tomacorrientes irán a nivel del mesón para utilizar la licuadora, microondas, entre otros electrodomésticos pequeños. Además se colocará un tomacorriente para la refrigeradora.

En el corredor se pondrá una lámpara con sensor de movimiento para el encendido automático durante la noche, de manera que se ahorre la energía eléctrica. Por otro lado, se podrán colocar microicos que iluminen los cuadros y las antigüedades que serán objeto de decoración en esta área y aparte un tomacorriente destinado para el aseo del corredor.

El restaurante estará dotado con microicos y faroles decorativos de pared. El patio será iluminado con lámparas decorativas de pedestal y contará con dos tomacorrientes para realizar el aseo. La sala constará con un sistema eléctrico de una lámpara colgante rústica, tomacorriente de televisión y toma para la antena. En cuanto al bar se colocarán faroles de pared, microicos en el área de licores y focos de piso de colores magenta, violeta, azul, verde, entre otros. Es importante mencionar que todos los graderíos irán dotados de una lámpara colgante.

La cancha estará dotada de dos reflectores dispuestos uno en cada lado. En el baño general se colocará una lámpara de plafón por cada sanitario y en cada espejo microicos y extractor de olores.

Cada habitación poseerá el siguiente sistema eléctrico: una lámpara central colgante de estilo rústico, tres tomacorrientes (uno para cada velador y uno para la televisión), una toma para antena de televisión. El baño tendrá una lámpara de plafón, extractor de olores y un tomacorriente en el lavamanos. Por otro lado, el patio central de las habitaciones poseerán faroles de pared decorativos y la pileta será decorada con luces de colores al interior del agua y además se pondrá un tomacorriente para aseo. La instalación contará con los sistemas normales de protección y puesta a tierra. Las conducciones discurrirán en general por el techo.

En cuanto a las instalaciones básicas la hacienda contará con agua caliente, traída y distribución de agua; sistema de prevención de incendios adecuado a la estructura y capacidad del establecimiento mediante la instalación en las dependencias generales y plantas de habitaciones. Todos los aparatos sanitarios, a excepción del inodoro poseerán grifería con agua fría y caliente.

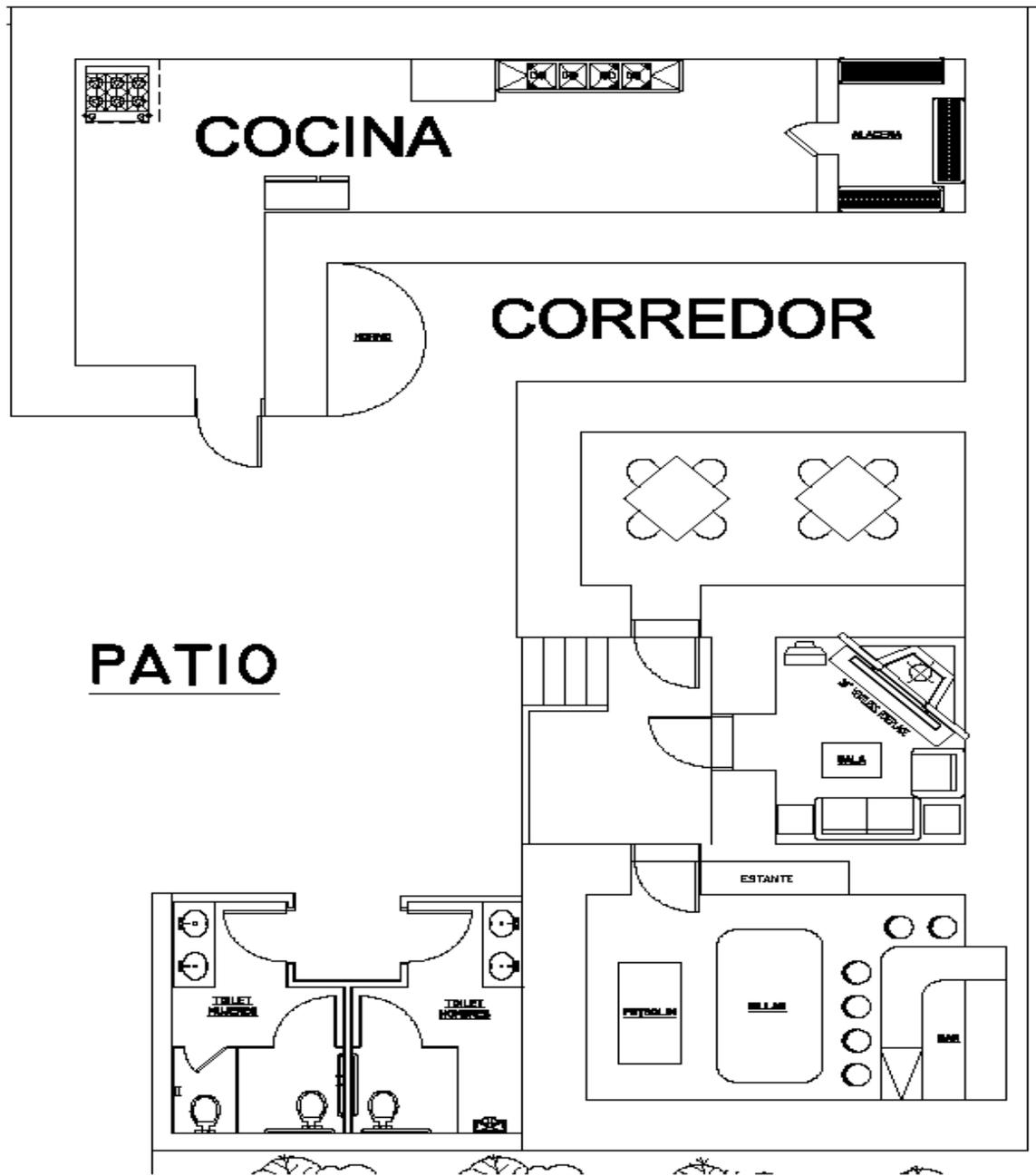
La eliminación de las aguas residuales tendrá lugar a través de la red municipal de alcantarillado del cantón Nabón.

Cocina.- el diseño de la cocina se ha elaborado haciendo un estudio de los lugares donde ubicar lo necesario para las especialidades culinarias a realizar y tomando en cuenta la ubicación, las instalaciones en general, fregaderos, menaje, utensilios, y sobre todo la amplitud. En la figura 3.4.1 se puede observar el área de cocina en donde la zona de trabajo está dispuesta en tres polos, en tres zonas diferenciadas: cocina, área de preparación y distribución de productos, estos tres polos están cerca entre ellos para poder obrar y actuar en un espacio coherente. Como se puede observar en la figura 3.4.1, el espacio de la cocina es amplio de manera que permita una buena circulación.

El espacio destinado para las alacenas posee un estilo sencillo y funcional, tendrá una puerta de entrada- salida que da con el patio; junto a la cocina se encuentra el corredor en donde está instalado un horno de leña.

El diseño de la cocina se ha estructurado bajo factores fundamentales según el tipo de maquinaria y dotación total, proximidad al comedor- restaurante, fácil acceso, sistemas de aireación (extracción de olores) y la incorporación de los módulos que complementan la cocina. Todas las superficies están diseñadas para efectuar tareas de limpieza y saneamiento adecuado.

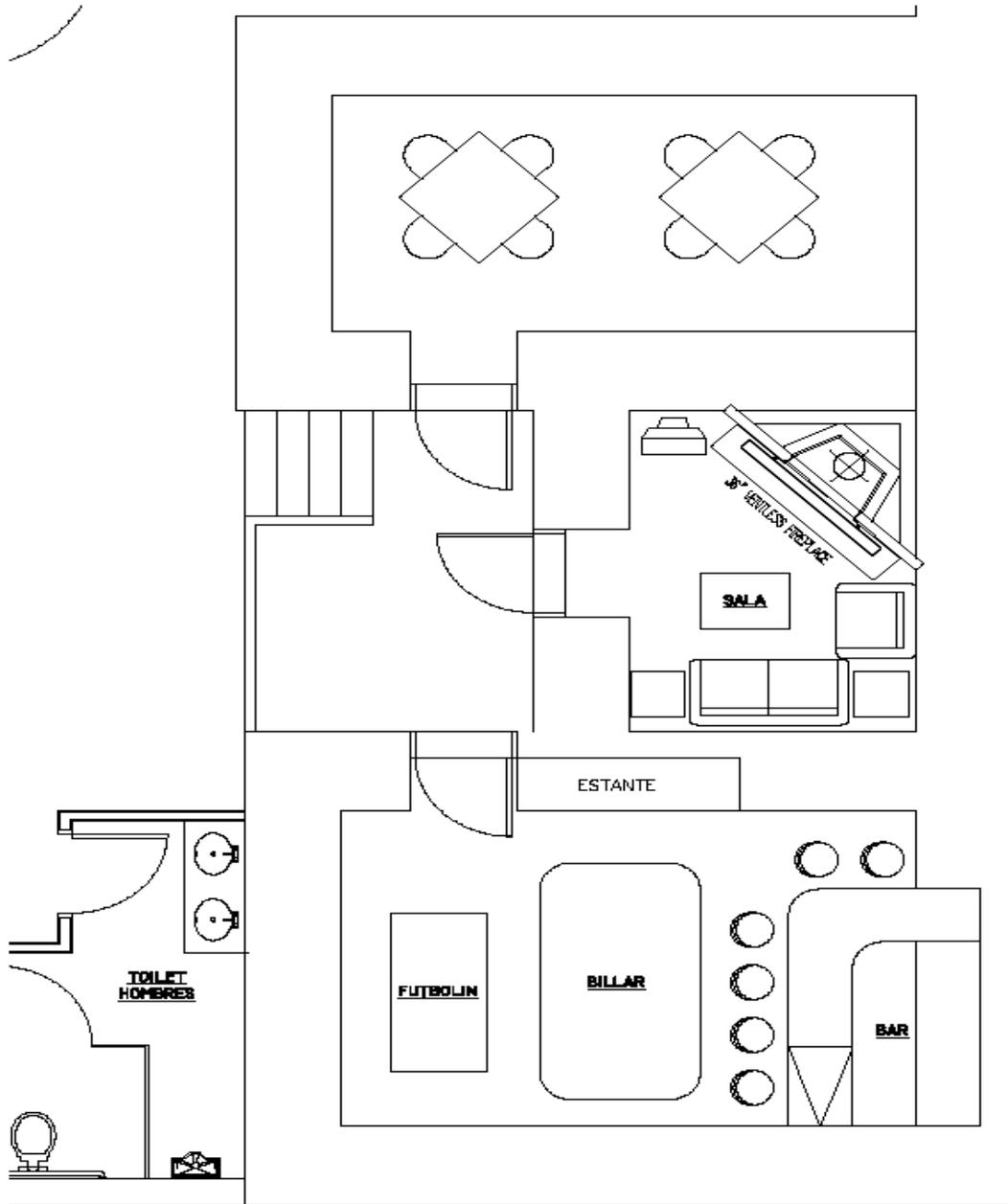
Figura 3.4.1 Diseño de la cocina



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

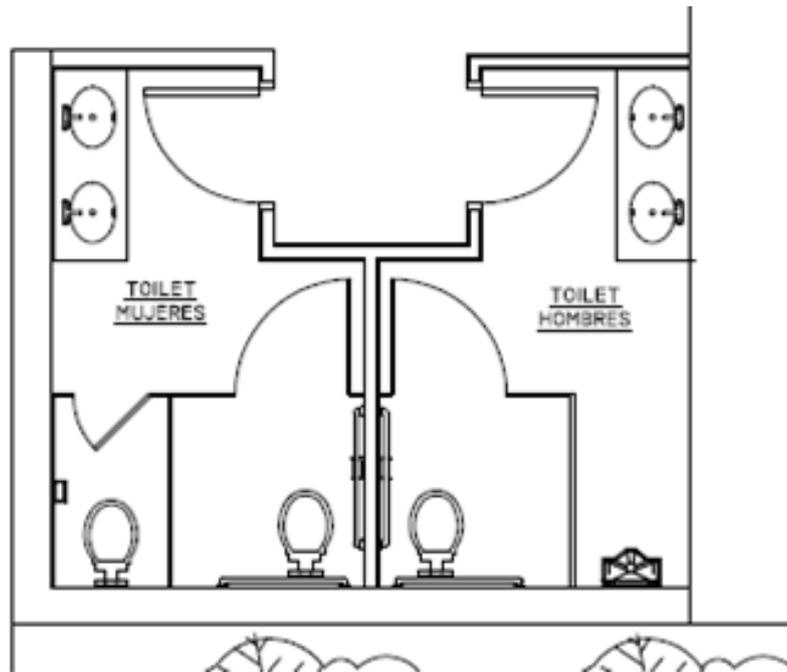
Para acceder a las áreas del restaurante, sala y bar está un graderío, se puede observar en la figura N° 3.4.1.1 el área del restaurante está diseñada anexa a la sala con un espacio arquitectónico que los separa. El diseño del bar tendrá una ambientación interior con accesorios de hierro forjado, fibras vegetales, cueros cocidos, cañas y elementos étnicos que darán un toque entre exótico y colonial a estas áreas. En el diseño de la sala se ha establecido una zona para la chimenea que será construida de ladrillo con un madero que le dará el encuadre, este elemento será imprescindible ya que en las noches la zona de Casadel presenta un clima frío y servirá también para aportar a la hacienda Andrómeda más aire rústico. El diseño del bar se ha estructurado con la distribución interior de un estante, mobiliario de bar, mueble de fútbol y billar. Junto al área del bar figura 3.4.1.1.1 se encuentra el baño para hombres y mujeres con salida hacia el patio.

Figura 3.4.1.1 Diseño del restaurante-sala-bar



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

Figura 3.4.1.1.1 Diseño baño para hombre y mujeres

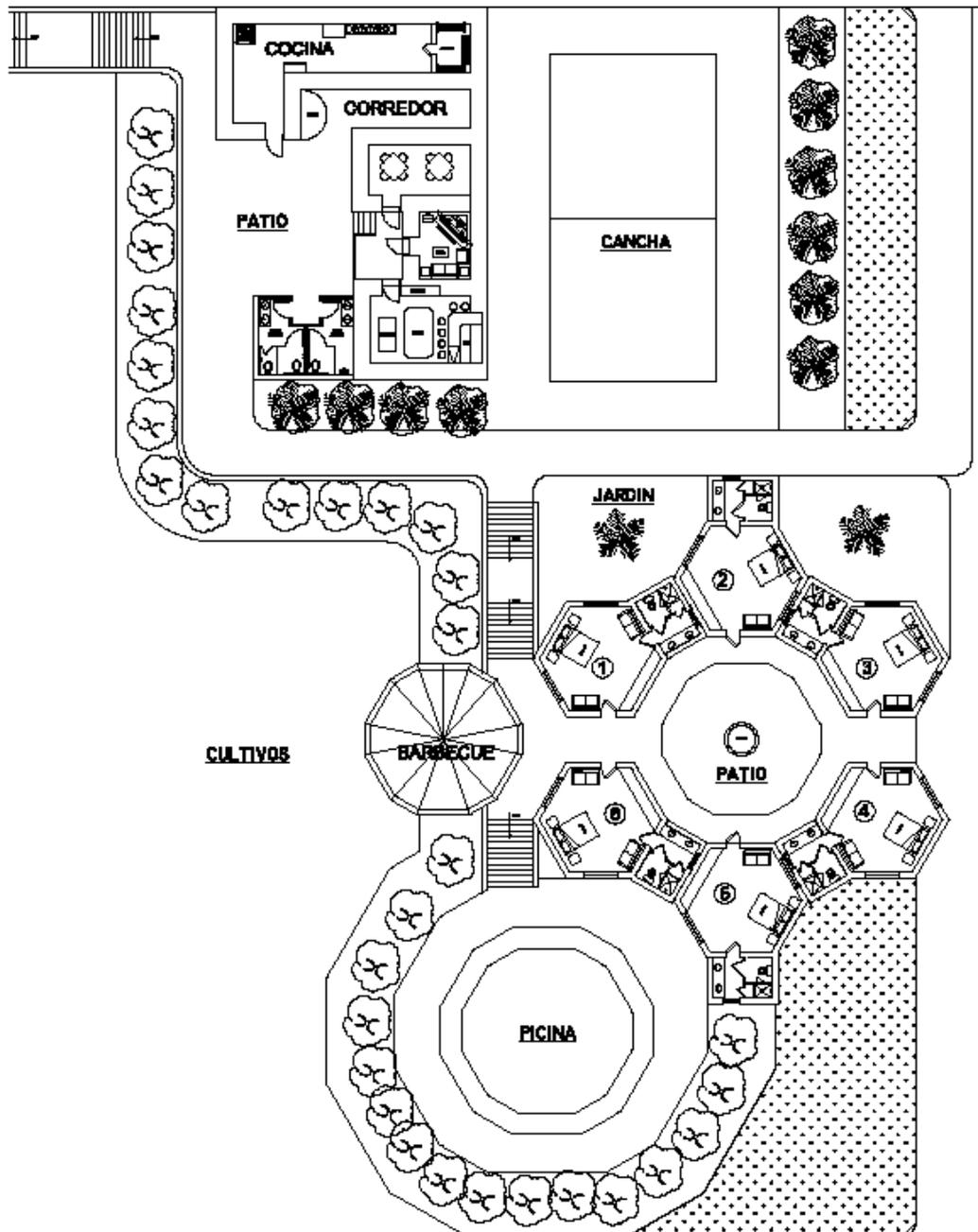


Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

En la figura 3.4.1.2 en el área destinada para el patio principal existen dos graderíos que se comunican con el área de los cultivos y de las habitaciones que se encuentran distribuidas circularmente.

En la figura 3.4.1.2 se observa la zona deportiva que incluye una cancha para fútbol y vóleybol, esta instalación se ha diseñado como complemento de la oferta de la hacienda turística.

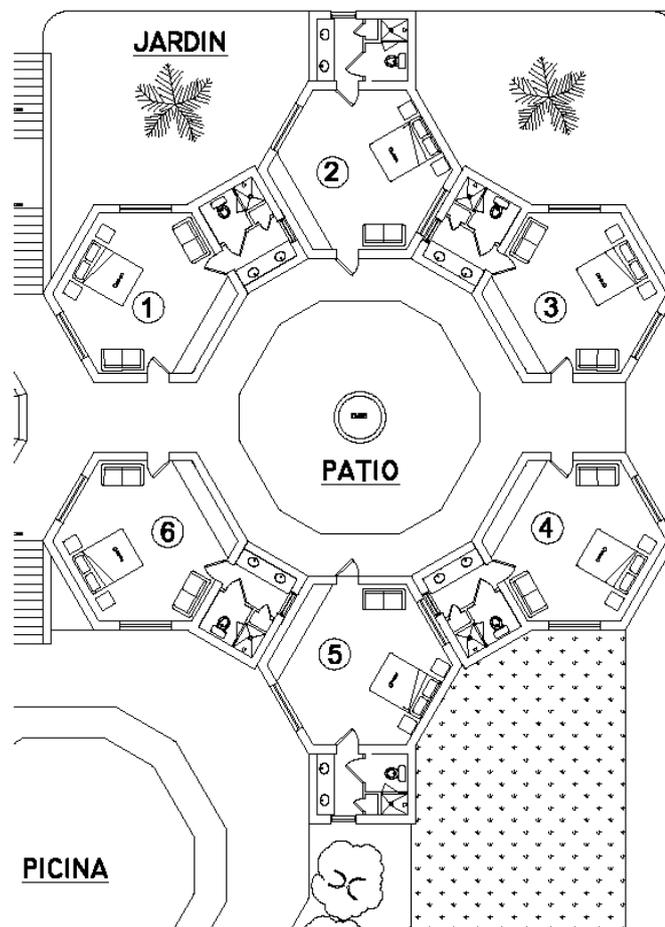
Figura N° 3.4.1.2 Diseño de la hacienda Andrómeda.



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

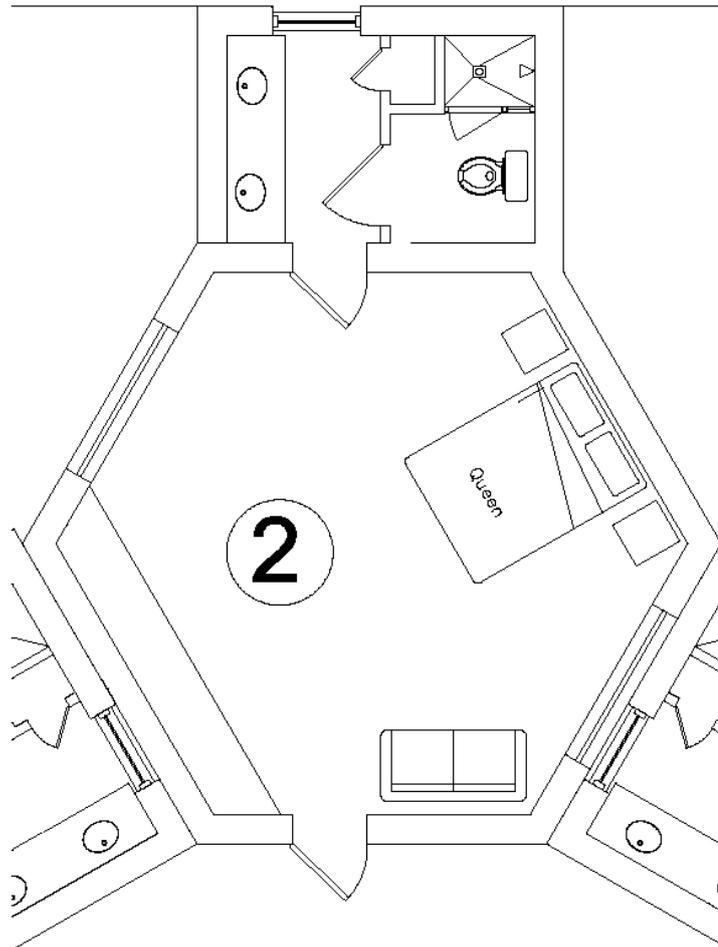
Figura N° 3.4.1.3, el diseño de las habitaciones de la hacienda serán similares al estilo de una cabaña turística; el techo será de material de paja y su estructura externa de adobe y madera, se han diseñado seis habitaciones cuya forma es hexagonal, cada una presenta una extensión muy amplia. En la figura 3.4.1.3 se puede ver el diseño de la distribución de la habitación que cuenta con una capacidad para una cama de dos plazas y media, dos camas empotrables en el armario, juego de muebles, cuarto de baño con todos los elementos sanitarios. Se puede ver que las habitaciones uno, dos y tres (figura 3.4.1.3) tienen vista hacia el área del jardín cuyo espacio ha sido diseñado bajo parámetros de estética. El jardín contará con instalaciones de riego.

Figura N° 3.4.1.3 Diseño de las habitaciones



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

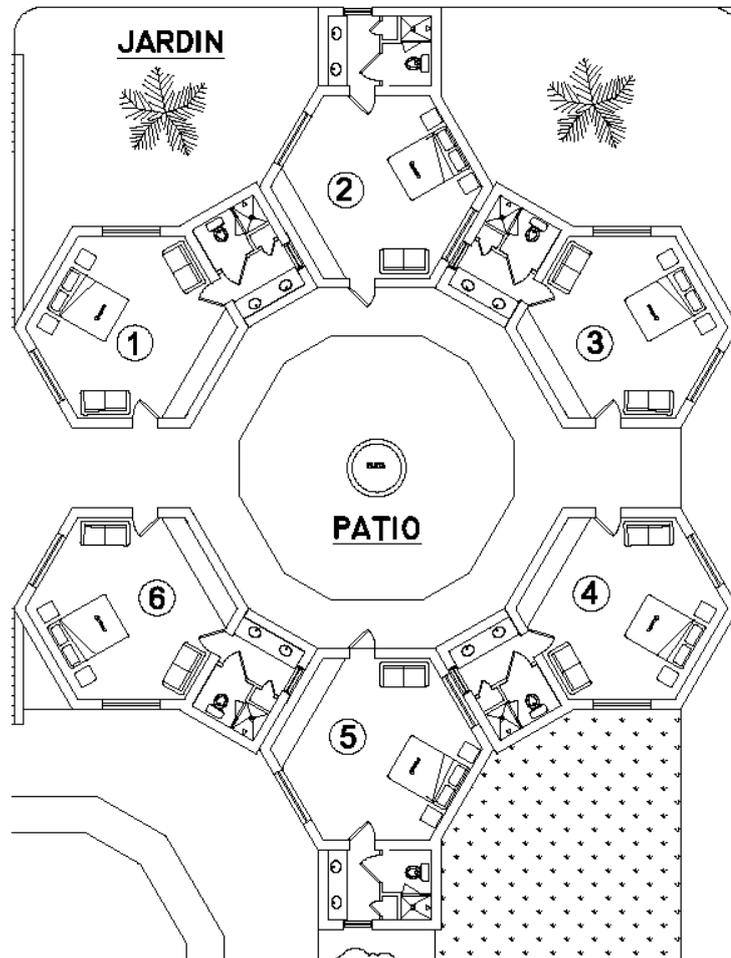
Figura N° 3.4.1.3.1 Distribución del diseño de la habitación



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

En la figura N° 3.4.1.3.2 se puede ver claramente el diseño de la distribución de las habitaciones junto al patio central en donde se encuentra una pileta que será construida de material de piedra. El patio ha sido diseñado con el estilo de las casas que son de la época de la colonia.

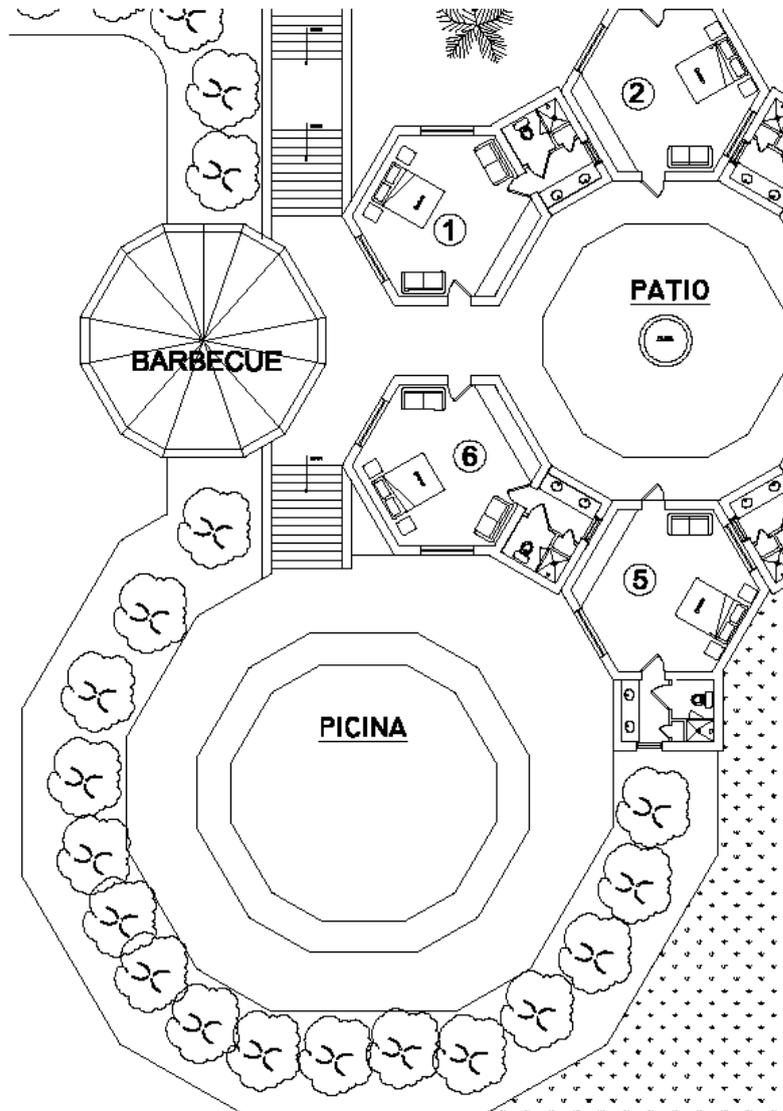
Figura N° 3.4.1.3.2 Diseño de la habitación



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

Figura N° 3.4.1.4 la piscina será temperada, de forma redonda, elaborada de madera de pino, colocada por encima del suelo, se optará por este tipo de piscina ya que no necesita un análisis previo del suelo y además permitirá reducir los costos del mantenimiento y de la instalación, de esta manera la piscina le dará a la hacienda un clima único y especial.

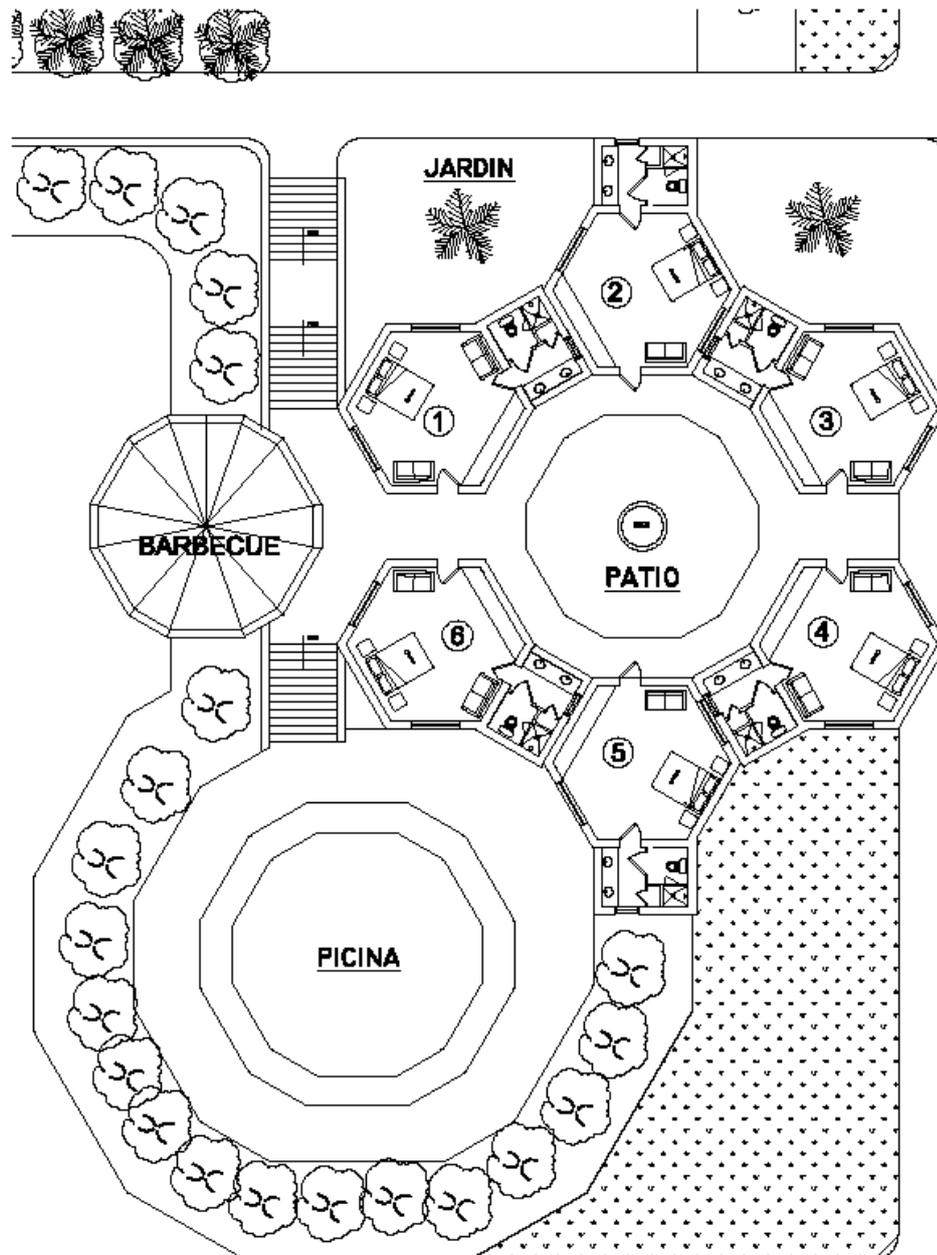
Figura N° 3.4.1.4 Diseño de la piscina



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

En el diseño también se ha establecido un área para barbecue figura 3.4.1.4.1, esta zona se encuentra cerca de las habitaciones y se comunica con el patio central y el área de piscina. Su estructura estará compuesta de madera, piedra y vidrio transparente, en esta zona se colocarán mesas de estilo rústico y parrillas.

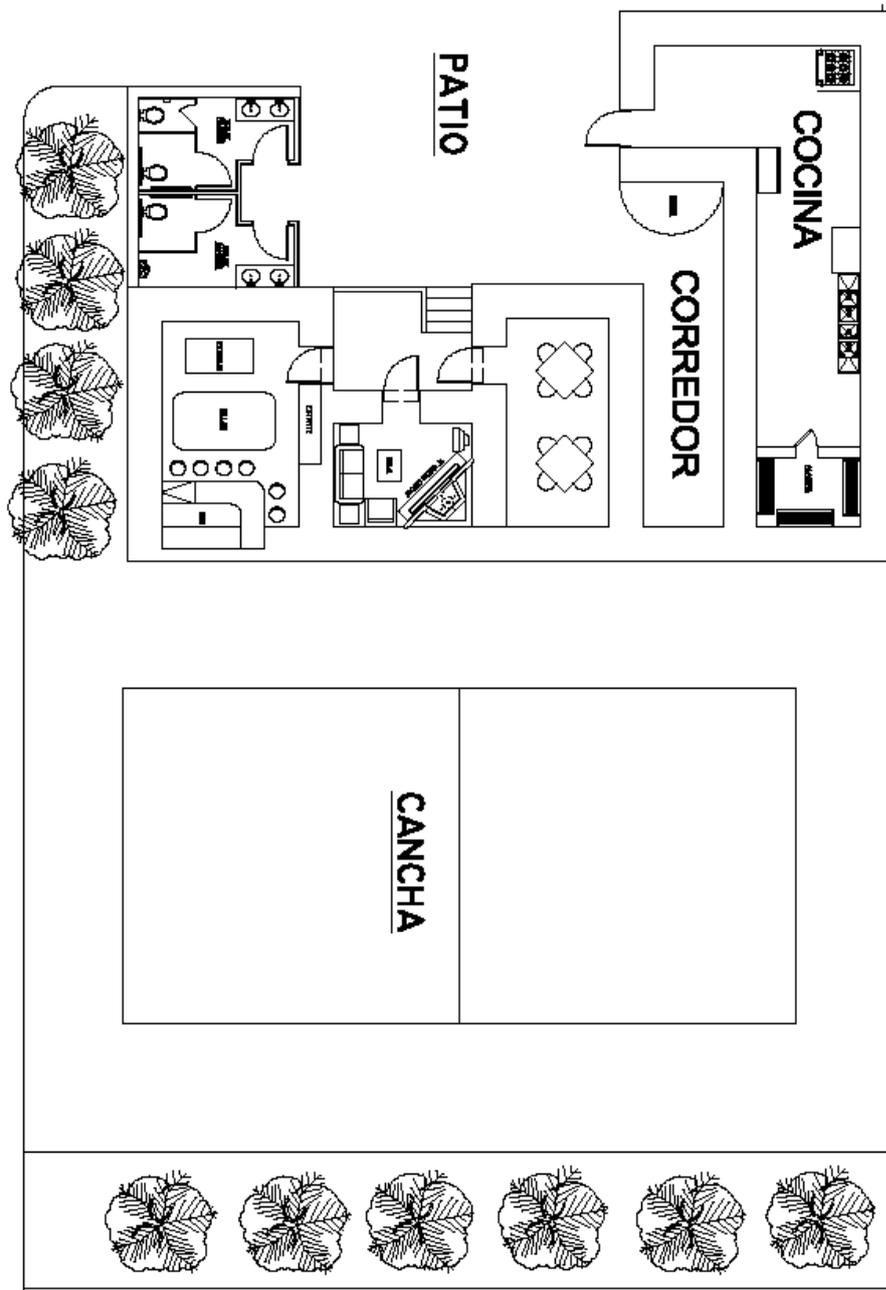
Figura N° 3.4.1.4.1 Diseño del área de barbecue.



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

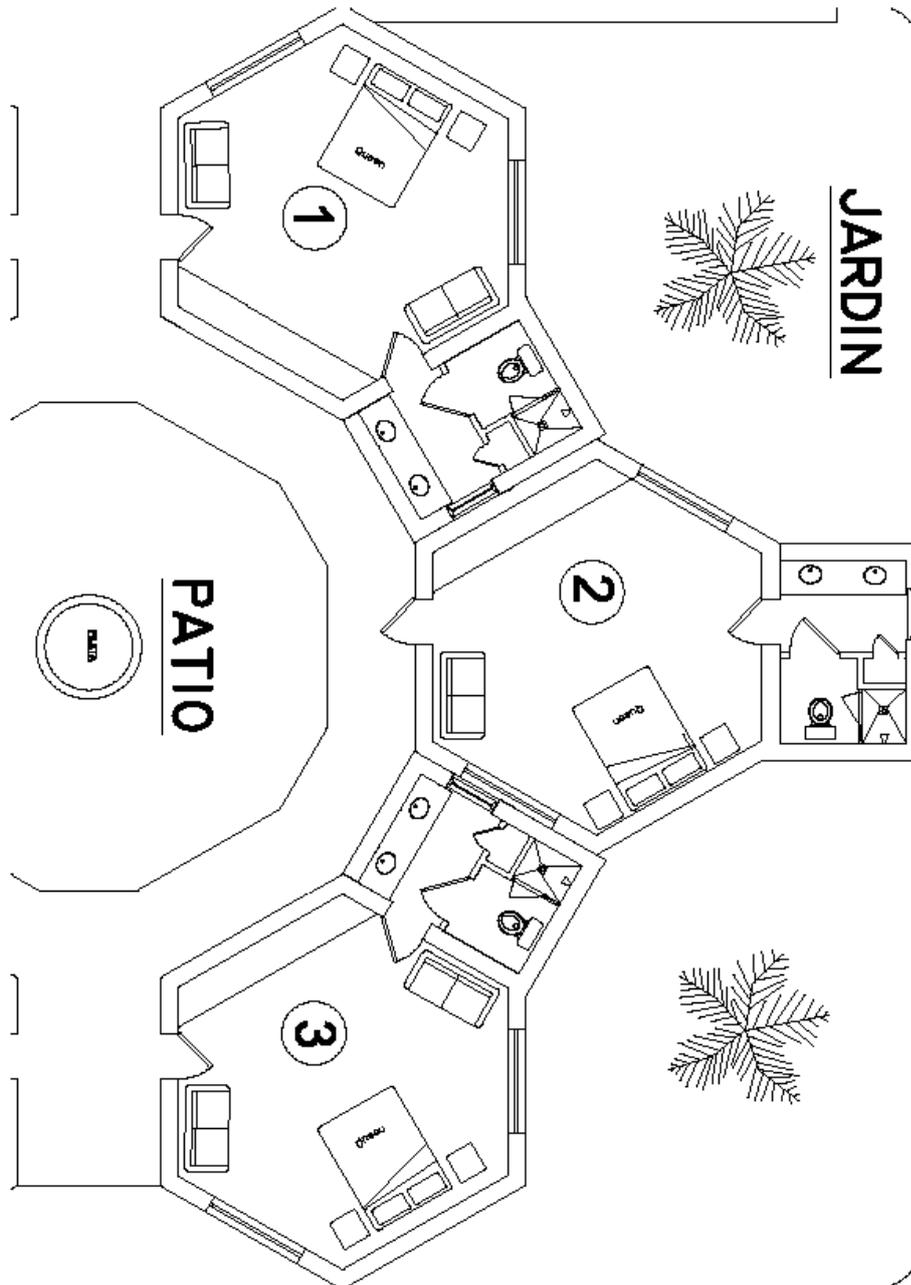
En las siguientes figuras 3.4.1.5 y 3.4.1.6 se puede apreciar el diseño de la Hacienda Andrómeda desde otro ángulo.

Figura N° 3.4.1.5 Diseño de la hacienda Andrómeda



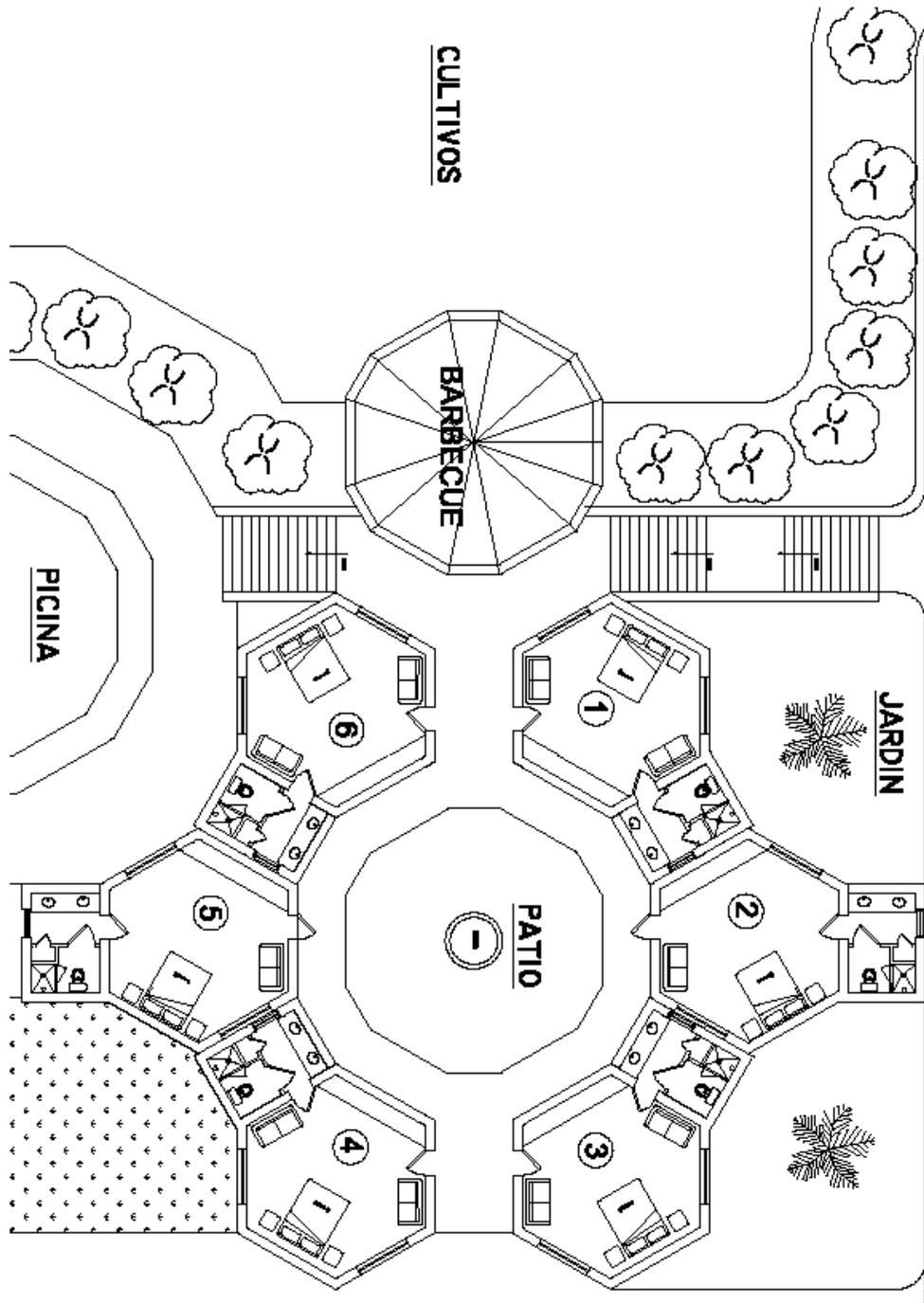
Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

Figura N° 3.4.1.6 Diseño de la hacienda Andrómeda



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

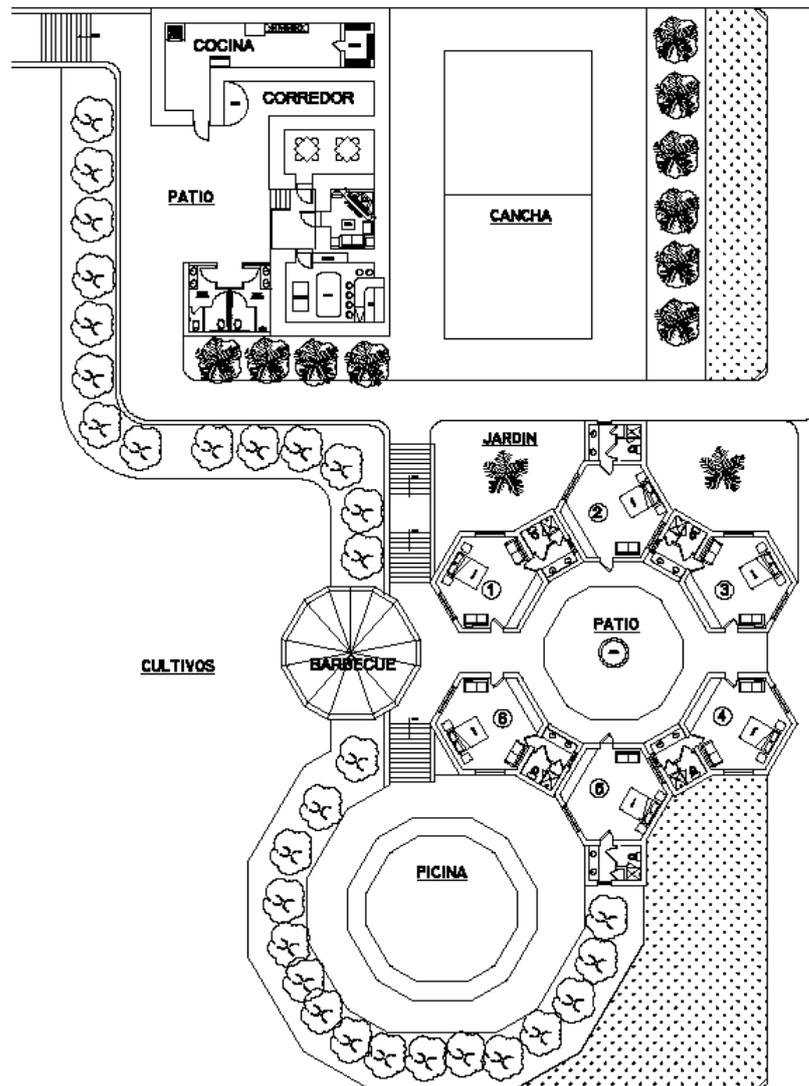
Figura N° 3.4.1.7 Diseño de la Hacienda Andrómeda



Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

El diseño de la hacienda Andrómeda figura N° 3.4.1.8, se ha elaborado con el objetivo de brindar al turista la oportunidad de alojarse en un lugar placentero y natural en donde una parte del pasado resumido en los recuerdos está también presente; el estilo de la hacienda Andrómeda muestra que el diálogo con la naturaleza es lo más destacable. La utilización de materiales: adobe piedra y madera en el diseño son una combinación perfecta con elementos coloniales y modernos.

Figura N° 3.4.1.8 Vista panorámica del diseño de la hacienda Andrómeda

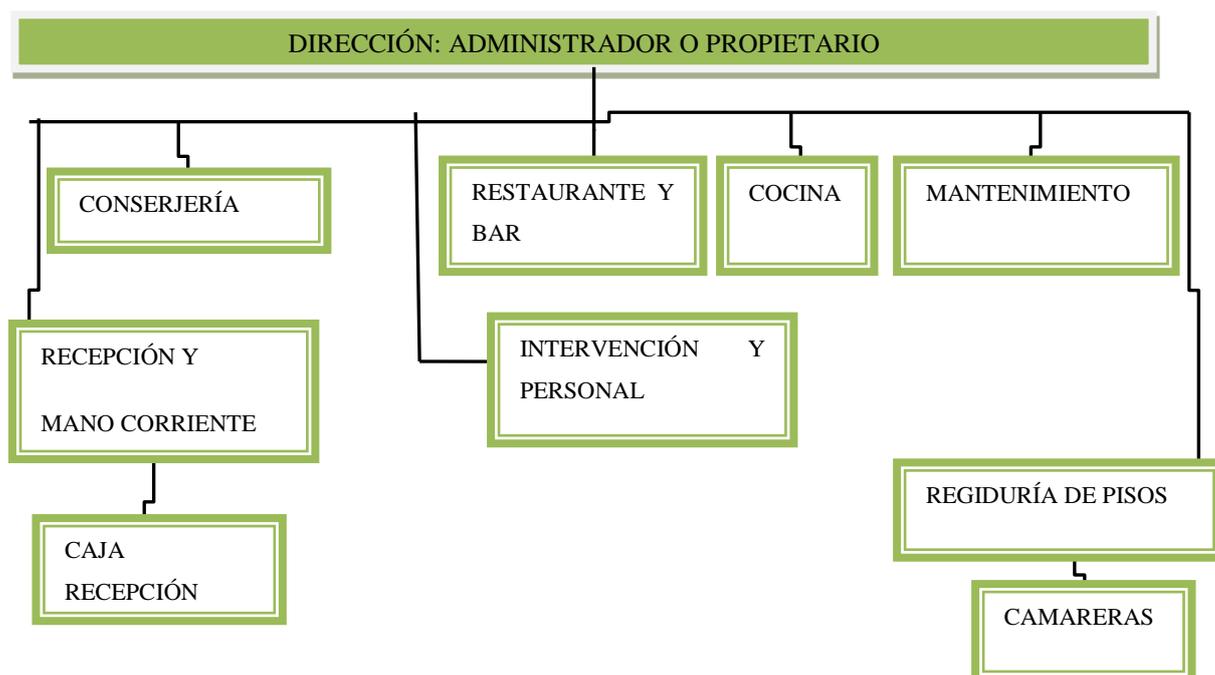


Fuente: elaborado por el Arq. Wilmer Arciniegas Castro

CAPÍTULO IV: MODELO ADMINISTRATIVO

4.1 Organigrama

La organización de la hacienda está representada gráficamente por un organigrama estructural centralizado, que permitirá definir toda la organización de la hacienda, determinará los centros de responsabilidad para las distintas actividades del establecimiento. Este organigrama corresponderá a un negocio en el que por lo general la función del gerente o director la realiza el mismo dueño de la empresa, del mismo modo el dueño o director centraliza todas las funciones, delegando sólo algunas de ellas a un funcionario de él dependiente.



De esta forma, la estructura del organigrama estará conformada por un departamento principal que es el de la dirección y de aquí se derivarán los niveles de los departamentos de recepción, mano corriente, conserjería, restaurante-bar, cocina, mantenimiento y regiduría de pisos. Se puede ver que la estructura del organigrama se encontrará centralizada por el departamento de la dirección.

4.2 Manual de funciones.

El manual de funciones contiene la descripción de actividades que deben seguirse en la elaboración de cargos que se establecerán en la hacienda, para precisar la responsabilidad y participación, además facilitará las labores de auditoría, la evaluación, control interno, vigilancia, concienciación en los empleados y jefes.

Su utilidad estará basada en el funcionamiento interno de la hacienda en lo que respecta a descripción de tareas, capacitación del personal, control del cumplimiento de las rutinas de trabajo, requerimientos y puestos responsables de su ejecución.

La hacienda estará comprometida con la calidad en la prestación de sus servicios, siendo la creencia principal de que un medio ambiente lo más intacto posible, es la esencia misma del turismo. Por lo tanto, la calidad ambiental será imprescindible para el éxito del sector en que desempeñará sus funciones. La hacienda Andrómeda se basará en los siguientes principios:

- Comunicación efectiva, compromiso general, corresponsabilidad, intercambio, cooperación, mejora continua y respeto a los recursos.

El servicio de calidad consistirá en mantener de manera uniforme o constante los siguientes conceptos:

- Una amistosa y cálida bienvenida, habitaciones limpias y confortables, reservas rápidas y eficientes, personal profesional y presentable, eventos especiales, memorables y creativos.

Niveles de responsabilidad: los niveles de responsabilidad o jerarquía, servirán para repartir los cargos funcionales en la hacienda, a continuación se describe:

- Primer nivel: director o gerente general
- Segundo nivel: subgerente o subdirector administrativo.
- Tercer nivel: recepcionista, técnico de mantenimiento, cocinero, meseros y conserje
- Cuarto nivel: camareras

Dirección.- estará a cargo del propietario o administrador de la hacienda quien dirigirá cada una de las actividades y se encargará del proceso de reclutamiento de personal. Su función será conocer el mercado turístico y su aplicación para un mejor rendimiento de la hacienda, supervisar el trabajo de sus subalternos; mantener actualizada la capacitación del empleado; elaborar los horarios de trabajo del personal ;revisar la facturación de las cuentas de los huéspedes; planificar el trabajo y elegir los procedimientos para obtener resultados exitosos; controlar todos los departamentos en los que se divide la hacienda; dar motivación al personal para obtener del mismo un mejor rendimiento aportando nuevas ideas y soluciones..

Las competencias que debe desarrollar el administrador de la hacienda serán el buen manejo de recursos humanos, capacidad de planeación, visión, observación, liderazgo y capacidad de resolver problemas. Además el administrador o propietario deberá desarrollar un ambiente de trabajo que motive positivamente a los empleados, midiendo continuamente la ejecución de las actividades en la hacienda y comparando resultados reales con las metas establecidas.

Recepción.- está relacionado con los departamentos de reservas, mano corriente, caja, conserjería y teléfonos. Se contará con un recepcionista cuya función será de formalizar el hospedaje; recibir y atender a los clientes durante toda su estancia, asignar las habitaciones y cabañas; atender y solucionar quejas que los clientes presentan; informar a los turistas de todas las actividades que se van a realizar dentro y fuera de la hacienda; coordinar las actividades con los demás departamentos y manejar el dinero proveniente de los depósitos correspondientes para garantizar la reserva de acuerdo a los servicios que se han prestado. Dentro de la hacienda se instalará una central telefónica pequeña mediante la cual la recepcionista hará y recibirá llamadas telefónicas.

La recepcionista también se encargará del bloc de avisos o encargos a clientes, recogerá y anotará los mensajes, siendo colocados en el casillero de la habitación que corresponda, de modo que, cuando el cliente retorne y pida la llave de su cabaña o habitación, recibirá a su vez los mensajes.

La hacienda Andrómeda seguirá el siguiente formato para las reservas y el registro diario de los visitantes, a continuación se puede observar.

Cuadro 4.2.1. Hoja de Reservas del día

Fecha de la solicitud	CLIENTE	Procedencia	Nº Pers.	Hora llegada	Nº Habit.	Fecha salida

Fuente: Fernández García David, Tomo II, “Escuela Daly de Hostelería y Turismo”, Ediciones Daly S.L Málaga Spain. Pág. 59

La tarjeta de registro es el contrato que suscribirá el cliente con la empresa por la prestación de servicios, a cambio de un precio establecido. Este documento constará básicamente de los siguientes datos: encabezamiento de la empresa, razón social, y número de identificación fiscal. A partir de aquí todo vendrá escrito en tres idiomas y en él, el cliente anotará en las casillas correspondientes nombres y apellidos, nacionalidad, número de C.I. o pasaporte, procedencia, dirección completa, número de personas que ocupan la habitación y fecha prevista de salida. Luego de esta información se tomarán los datos para elaborar la factura.

En la hacienda se tendrá un libro de registro contable o mano corriente para llevar a cabo las anotaciones diarias donde a cada cliente se le va incluyendo los gastos que puede ir generando durante su estancia. Con el uso de los ordenadores cada departamento va cargando en la cuenta del cliente que figura en el ordenador, y al final de la estancia se emitirá la factura correspondiente.

La facturación se realizará por ordenador, todas las facturas serán nominales y con número en orden correlativo, entregándose el original al cliente y reservándose una copia para efectos impositivos, quedando en la memoria del ordenador todos los datos que servirán para la propia contabilidad de la hacienda.

La factura constará con los siguientes datos: nombre y apellido del titular, identificación, servicios prestados con los precios correspondientes (también si el cliente ha hecho consumos en el restaurante y ha pedido que se incluya en la factura de alojamiento). Una vez sumados los totales se incorporará el IVA y la suma total es la que el cliente deberá abonar.

Si el cliente requiere alguna aclaración sobre un cargo determinado, se sacará del fichero nominal el ticket o factura firmada por él. Una vez abonada la factura, se pasa a las siguientes operaciones: paso a memoria SI, NO y Cardex SI, NO. Siempre es aconsejable tener un listado, tanto de los clientes que se pueden considerar buenos, como de aquellos que son problemáticos, ya que en el futuro nos servirá de selección.

Además se utilizará el modelo de “Cardex” que es un impreso similar a la tarjeta de registro, con mucha mayor cantidad de datos del cliente, este formato sirve en los hoteles para seleccionar sus clientes asiduos y permite el envío de ofertas u otras promociones a los mismos.

Cuadro4.2.2 CARDEX. Cuadro de reservas

Apellidos:			Nombre:			Fecha de nacimiento:				
Dirección:			Estado civil:			Profesión:				
Nacionalidad:			Expedido:							
D.N.I/Pasaporte N°:										
LLEGADA			SALIDA		Habitación	PRECIO		N° Pers.	Forma de pago	OBSERVACIONES
Día	Mes	Año	Día	Mes		Hab.	Pensión			

Fuente: Fernández García David, Tomo II, “Escuela Daly de Hostelería y Turismo”, Ediciones Daly S.L Málaga Spain. Pág. 37, 40.

Una vez pasados los datos del cliente a cardex o archivo, se procede al borrado de ventanas, quedando éstas disponibles para ser utilizadas con otros clientes.

Hay que tener presente que todos los asientos, libros o sistemas informatizados de gestión económico-financiera deben conservarse durante al menos cinco años, que es el tiempo estipulado por la ley .

Cuadro 4.2.3 Plantilla de ordenador de ficha de cliente

Apellidos y nombre	Fax de Reserva	SI	NO					
.....				Alojamiento: A. B. N°.....				
.....				N° de ocupantes:.....				
C.I o Pasaporte				C/Crédito				
.....				Cargo a:				
En el caso de haberse efectuado la reserva previa, se cumplimentará este apartado,(excluido en aquellas reservas en que ya consten estos datos)								
.....								
La reserva se ha hecho por:				Datos de quien realizó la reserva.				
Particular:				Apellidos y nombre, o razón social.				
Agencia:.....							
.....							
Concierto con Empresas:.....				Dirección:				
Otros:				
.....							
Depósito:				Teléfono:				
.....							
(Información de los precios)Firma del cliente:								
Día	Aloja.	A/D	M/P	P/C	Otros conceptos	Precio	I.V.A	Total día
(Las líneas aparecen conforme se utilizan , no es necesario más que introducir en el programa la sentencia correspondiente)								
Anulación.....								
Motivo.....								
Descuento realizado (este apartado aparecerá cuando el cliente tenga derecho a ello)								
Control de Factura								
Cierre de factura – Pasar memoria – Limpiar datos.								

Fuente: Fernández García David, Tomo I, "Organización Hotelera", Ediciones Daly S.L

El bloc de comunicados se empleará con el objetivo de mejorar la calidad de los servicios que se ofrecen en la hacienda, la misión de este bloc es la de hacer saber a otros funcionarios, del mismo o diferente departamento, cualquier tipo de información con competencia directa; como puede ser por teléfono interior o la comunicación de palabra, directamente. Como por ejemplo: si el cliente solicita algún tipo de pensión alimenticia, de inmediato se cursa el comunicado a cocina para que se tenga en cuenta el número de plazas en que se incrementa la lista de la mañana; si un cliente solicita el cambio de habitación, aunque se llame a la persona responsable de las habitaciones y verbalmente se le informe, también debe entregársele el comunicado. Este sistema sólo es utilizado a nivel interno. Existirán el original y copia con el objeto de comprobar su cumplimiento.

El departamento de recepción y mano corriente elaborará el estado de situación al final de temporada, al momento que de por finalizarse el primer ejercicio recepción y mano corriente hará un balance contable, además de otro de situación, de manera que se pueda analizar el comportamiento de los distintos departamentos en que se ha dividido a la hacienda. Partamos del supuesto que:

- Los nuevos elementos incorporados durante la tarea realizada han sido de excelente aceptación y todos han producido dividendos.
- Los alojamientos resultaron estar casi completos, habiéndose rechazado gran número de reservas en los días de mayor afluencia de clientes.
- La afluencia de clientela constante se establece en un 65% proveniente de las ciudades limítrofes.
- Las relaciones con entidades sociales y comerciales han ido en aumento.

Ello indicará que la gestión del establecimiento ha sido correcta, alcanzando las metas propuestas, llegando por lo tanto a una etapa en que se replanteará toda la estructura de funcionamiento, como consecuencia de las ampliaciones que en la próxima temporada se podrán realizar.

Estas innovaciones están encaminadas a poder establecer un equilibrio entre la demanda habida y los complementos que se necesiten para poder cumplimentarla. Por lo tanto acometeremos a construir nuevas instalaciones que se sumarán a las ya existentes tales como: construcción de una nueva piscina, campo de futbol, tenis; tienda-bazar, entre otras.

Conserjería.- dentro de este departamento el conserje tendrá las siguientes funciones: recibir y dar la bienvenida al huésped y acompañarlo hasta la habitación; llevar el equipaje; comunicar a los distintos departamentos la llegada del huésped y dar información respectiva sobre los huéspedes al departamento de recepción. El conserje también se encargará del servicio de vigilancia y seguridad de la hacienda, entre sus principales funciones están: proteger tanto a los turistas o visitantes y a la propiedad; responsabilizarse de cerrar todas las puertas de los distintos departamentos de la hacienda, así también como apagar todas las luces interiores y exteriores.

Los impresos del departamento de conserjería se utilizarán cuando los turistas lleguen a la hacienda, de esta manera el encargado de esta área colocará en cada equipaje una etiqueta de identificación. Una de la secciones de la etiqueta servirá para que el departamento de recepción tenga constancia si el huésped lleva consigo equipaje.

Cuadro 4.2.4 Etiqueta de equipajes

Nº _____ EQUIPAJES/BAGAGES	Nº _____ EQUIPAJES/BAGAGES
Nº HABITACIÓN _____	Nº HABITACIÓN _____
FECHA: _____	FECHA: _____
Nº 3785	Nº 3785

Fuente: Fernández García David, Tomo II, “Escuela Daly de Hostelería y Turismo”,

Ediciones Daly S.L Málaga Spain. Pág. 95.

Restaurante y bar.- para prestar el servicio de atención al cliente se requerirá de dos meseros quienes servirán el desayuno, almuerzo y cena, se desempeñarán de manera polifuncional; es decir se encargarán en ayudar en la cocina, limpieza del lugar y otras actividades.

Los meseros llenarán el vale comanda que sirve para anotar las solicitudes de los clientes y se utilizarán posteriormente para confeccionar las facturas.

Cocina.- para desempeñar el trabajo en esta área se requerirá los servicios profesionales de una cocinera quien trabajará conjuntamente con el área del restaurante y preparará los alimentos, hará la planeación de menús y coordinación de las actividades culinarias con los turistas.

Mantenimiento.- en este departamento laborará un técnico encargado de inspeccionar regularmente el estado de las instalaciones de la hacienda.

Mediante el impreso del orden de reparación o parte de averías se dará conocimiento al departamento de mantenimiento de las diferentes averías que se producen en la hacienda.

Cuadro 4.2.5. Orden de reparación parte de averías

ORDEN DE REPARACIÓN PARTE DE		
AVERÍAS		Nº 26034
Del Depto. de ----- a Servicio Técnico.		
Habitación nº -----	Fecha de avería -----	
Cabaña nº -----		
Dependencias-----	Localización -----	
Clase de reparación a realizar -----		

	Fecha de reparación -----	
	Empieza hora-----	
	Termina hora -----	
	Total de horas -----	
Jefe de departamento	Operario	

Fuente: Fernández García David, Tomo II, “Escuela Daly de Hostelería y Turismo”, Ediciones Daly S.L Málaga Spain. Pág. 42.

Regiduría de pisos.- se contará con una camarera encargada de supervisar la limpieza y preparación de las habitaciones así como de los alrededores de la hacienda. Entre las funciones que desempeñará la camarera será el aseo de las instalaciones, así como distribuir material de aseo, utilizando los equipos y materiales correspondientes para mantener en condiciones óptimas de limpieza a las mismas, además entregará a recepción los objetos olvidados comunicando cualquier incidencia o situación anómala que observe y cumplirá las normas de actuación en el desempeño del trabajo.

4.3 Proceso de selección del personal.

El proceso de selección del personal está orientado a la planeación de personal, análisis de puestos y reclutamiento de candidatos. El personal que laborará en la hacienda será sometido a una selección mediante la cual se conocerá las habilidades de los mismos. Al realizar el análisis de los puestos se escogerá a las personas con más probabilidades para tener éxito, buscando que concuerden los requisitos del puesto con las capacidades de las personas. El perfil del candidato se logrará aplicando las técnicas de selección.

Al planificar el personal que efectuará todas las actividades propias de la hacienda se determinará el perfil de nueve trabajadores que prestarán sus servicios. La determinación del perfil en el manual de funciones y la cuantía establecida del personal permitirá realizar la selección del personal para llevar a cabo el reclutamiento de los trabajadores. En esta fase se tomarán en cuenta aspectos como la presentación personal, confianza en sí mismo, capacidad de desenvolvimiento, nivel de educación, inteligencia aparente y tipo de personalidad.

En el proceso se atraerá un número adecuado de individuos que respondan a cada perfil definido en el proceso de planificación anterior. A través del proceso de selección del personal se podrá elaborar un inventario actualizado de los recursos humanos que sirvan de ayuda para cubrir ciertas vacantes con personal previamente capacitado y con experiencia en el área correspondiente.

Las fuentes y métodos de reclutamiento para ofertar el empleo se ejecutarán a través de los siguientes medios: la prensa diaria, contactos personales, recomendaciones de empleados, instituciones educativas (escuelas, universidades), internet y por medio del tablón de anuncios en las comunidades de Casadel, Cochapata, Charqui, entre otras.

Una vez concluido el proceso del reclutamiento se realizará la fase de selección de personal y se escogerá a aquellos que estén lo más cercanamente posible a reunir los requisitos indispensables para el puesto. Posteriormente se pasa a la entrevista, que es un recurso que se empleará para conocer datos relevantes sobre el candidato. El tipo de entrevista empleada será una entrevista mixta, ya que cuenta con preguntas previamente elaboradas, pero al mismo tiempo se anexarán o modificarán, al momento de llevarse a cabo. Permitiendo así, mayor libertad al entrevistado y, por lo tanto, se obtendrán mayores resultados. Para efectuar la técnica de la entrevista se ha creado el siguiente modelo:

Cuadro 4.3.1 Modelo de entrevista

Nombre: _____	Sexo: M__ F__		
Nivel de educación: Primaria ___ Secundaria ___ Superior ___	Edad: ___ Estado civil: ___ Casado: ___ Soltero: ___ Otro: ___		
Candidato al puesto de:			
Experiencia Laboral	Tiempo		
Experiencia con respecto al puesto vacante:			
Disponibilidad de tiempo:			
<table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px 10px;">Medio tiempo: ___</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px 10px;">Completo: ___</td> </tr> </table>		Medio tiempo: ___	Completo: ___
Medio tiempo: ___			
Completo: ___			
Planes y aspiraciones para el futuro:			
Condiciones físicas			
Intereses personales y sociales:			
Evaluación:			

Fuente: elaboración propia.

El modelo de entrevista servirá para tener una visión más objetiva de la persona, durante la etapa de la misma se contestará a las inquietudes que tengan los candidatos y se indicará todo lo que es el trabajo y los requisitos para desempeñarlo. Por otro lado, se elaborará el informe de la entrevista con el objetivo de no omitir información brindada por el candidato.

En el proceso de selección se incluirá un examen médico del solicitante, para verificar la salud del personal y evitar el ingreso de un individuo que padece una enfermedad contagiosa, hasta la prevención de accidentes, pasando por el caso de personas que se ausentarán con frecuencia debido a sus constantes quebrantos de salud.

Al seleccionar el personal idóneo se establecerá el contrato de trabajo individual. La hacienda Andrómeda aplicará al personal la modalidad del contrato de trabajo a prueba que contendrá la siguiente estructura con las correspondientes cláusulas:

Ejemplo de un contrato de trabajo a prueba:

En la ciudad de Cuenca, el día de hoy _____ el Sr/Sra. _____ en calidad de propietario y administrador de la HACIENDA ANDRÓMEDA , a quien en adelante se le denominará “EL EMPLEADOR” por una parte; y por otra él o la Sr/ Sra. _____ mayor de edad, domiciliada en la ciudad de Cuenca, plenamente capaz, y por sus propios derechos a quien se le denominará “EL TRABAJADOR/A” convienen en celebrar el presente contrato de trabajo a prueba al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTES.- El establecimiento turístico “Hacienda Andrómeda” requiere contratar los servicios de _____ que laborará en la hacienda ubicada en la comunidad de Casadel dentro del cantón Nabón.

SEGUNDA: OBJETO.- el o la Sr/Sra. _____se compromete a prestar los servicios relacionados con la función para la que ha sido contratada por la empresa en calidad de _____. En todo caso queda claramente entendido y estipulado entre las partes que EL TRABAJADOR/A expresamente acepta, y desde ya se obliga a realizar todas aquellas tareas o trabajos genéricos que le sean solicitados o enmendados por EL EMPLEADOR, entendiéndose por tales a los máximos directivos o las personas por éste autorizados para que así procedan, sin que por este motivo pueda aducir despido intempestivo.

TERCERA: JORNADA.- La trabajadora se compromete a prestar sus servicios en cumplimiento del siguiente horario de trabajo establecido: de lunes a viernes de _____y de_____, según las necesidades podrá laborar horas suplementarias y/o extraordinarias de conformidad con la ley.

CUARTA: REMUNERACIÓN.- Como remuneración por su trabajo, el EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR/A la suma de _____en calidad de sueldo unificado mensual más los beneficios de ley, que le será pagado por mensualidades vencidas sin perjuicio de los demás derechos establecidos por la ley.

QUINTA: OBLIGACIONES.-EL TRABAJADOR/A prestará sus servicios sujetándose a las estipulaciones del presente contrato, a las disposiciones legales aplicables, y reglamentos de trabajo de la empresa; así como también de acuerdo a las disposiciones disciplinarias que le impartan sus jefes inmediatos y en general los administradores del mismo.

SEXTA: PLAZO.- El plazo de duración del presente contrato es de un año, siendo los primeros 90 días a prueba, período en el cual cualquiera de las partes podrá dar por terminado libremente el contrato sin trámite alguno.

SÉPTIMA: En lo que no estuviere expresamente contemplado en este contrato, las partes se someten a las disposiciones del Código de Trabajo.

OCTAVA: DOMICILIO, JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.- Ambas partes contratantes, señalan como domicilio la ciudad de Cuenca, y se someten de modo expreso a la jurisdicción y competencia de los Jueces de Trabajo de la Provincia del Azuay y a las disposiciones del Código de Trabajo en todo lo que fuere pertinente.

NOVENA: CONTROVERSIAS.- En caso de existir controversias entre las partes, se someterán a la decisión de la ley de mediación y arbitraje, de continuar el conflicto a los jueces competentes y a las disposiciones de la ley pertinente para el caso.

DÉCIMA: ACEPTACIÓN.- EL EMPLEADOR Y EL TRABAJADOR/A aceptan y ratifican en todas sus partes el contrato contenido en las cláusulas que anteceden sin reserva de ninguna clase y por convenir a sus intereses, para constancia de lo cual firman por triplicado ante el Inspector de Trabajo del Azuay quien lo autoriza y certifica.

EL EMPLEADOR

LA TRABAJADORA

PROPRIETARIO

C.I.

Una vez realizada la contratación se procederá a efectuar el proceso de socialización, de manera que los trabajadores se adapten a la organización y a los reglamentos establecidos. Por otro lado, el personal recibirá formación a lo largo de su vida laboral en temas inherentes al área turística y se establecerán cursos de capacitación con una duración de dos meses que permitan innovar las técnicas de atención al cliente y el servicio de calidad.

4.4 Sueldos y salarios de los empleados.

El salario de los empleados de la hacienda Andrómeda se estipulará de acuerdo al código laboral, de este modo se elaborará los roles de pago en los que constará: el nombre del trabajador, días laborales, salario unificado, horas suplementarias, faltas, subtotal del mes, total de ingresos, aporte al IESS, el sueldo líquido a pagar y la firma. La remuneración será justa y equitativa de acuerdo a las exigencias, responsabilidades y tareas.

Remuneración:

Administrador o propietario: prestará su servicio cuatro veces a la semana en horarios no definidos. En este caso el administrador o propietario no percibirá un salario ya que el puesto será desempeñado por el dueño de la hacienda.

Recepcionista: en la hacienda laborarán dos recepcionistas en turnos rotativos que trabajarán de lunes a domingo de 07:00 am a 15:00pm y de 15:00pm a 10:00pm. El sueldo será de trescientos treinta dólares mensuales más el diez por ciento de los servicios.

Cuadro 4.3.1 Remuneración recepcionista

Nombre	Días	Salario unif.	Horas suple.	Faltas	Subt. mensual	Total ingresos	Aport. IESS 9.35%	Sueldo líquido	Firma
_____	30	330.00	_____	_____	330.00	330.00	35.29	294.71	_____

Fuente: elaboración propia

Conserje: se contratará a una persona que preste sus servicios en la hacienda de lunes a domingo de 07:00 am 21:00pm. El sueldo será de doscientos dólares incluida la alimentación y el hospedaje.

Cuadro 4.3.2 Remuneración conserje

Nombre	Días	Salario unif.	Horas suple.	Faltas	Subt. mensual	Total ingresos	Aport. IESS 9.35%	Sueldo líquido	Firma
_____	30	200.00	_____	_____	200.00	200.00	21.39	178.61	_____

Fuente: elaboración propia

Cocinera: de acuerdo a ciertas actividades planificadas que se realicen en la hacienda como asado de cuyes, almuerzos, preparación de humas, etc. se requerirá el servicio de una cocinera profesional que labore en horarios de 7:00am 9:00am y 12:00 pm a 15:00 pm . El sueldo que percibirá será el básico de doscientos sesenta y cuatro dólares al mes.

Cuadro 4.3.3 Remuneración conserje

Nombre	Días	Salario Unif.	Horas suple.	Faltas	Subtotal mensual	Total ingresos	Aporte . IESS 9.35%	Sueldo líquido	Firma
_____	30	264.00	_____	_____	264.00	264.00	24.68	239,32	_____

Fuente: elaboración propia

Meseros.- para la atención del restaurante y bar se contratará a dos meseros de acuerdo a las actividades planificadas conjuntamente con el departamento de cocina. El sueldo que percibirá cada uno será de ciento cincuenta dólares al mes.

Cuadro 4.3.4 Remuneración mesero

Nombre	Días	Salario Unif.	Horas suple.	Faltas	Subtotal mensual	Total ingresos	Aporte . IESS 9.35%	Sueldo líquido	Firma
_____	30	150.00	_____	_____	150.00	150.00	16.04	133.96	_____

Fuente: elaboración propia

Técnico de mantenimiento.- en la hacienda se solicitará un técnico de mantenimiento cuyo trabajo será remunerado con cien dólares mensuales. Desempeñará sus labores en horarios no determinados sino de acuerdo a las necesidades que se presenten en la hacienda.

Cuadro 4.3.5 Remuneración técnico de mantenimiento

Nombre	Días	Salario Unif.	Horas suple.	Faltas	Subtotal mensual	Total ingresos	Aporte . IESS 9.35%	Sueldo líquido	Firma
_____	30	100.00	_____	_____	100.00	100.00	10.71	89.29	_____

Fuente: Elaboración propia

Camarera.- prestará su servicio en los días en los que se alojen los turistas en un horario de 07:00 am a 9:00 pm. y de 15:00pm a 17:00 pm El sueldo será de ciento cuarenta dólares mensuales.

Cuadro 4.3.6 Remuneración de la camarera

Nombre	Días	Salario unif.	Horas Suple.	Faltas	Subtotal Mensual	Total Ingresos	Aporte . IESS 9.35%	Sueldo líquido	Firma
_____	30	140.00	_____	_____	140.00	140.00	14.97	125.03	_____

Fuente: Elaboración propia

Guía.-se requerirá de un guía nativo y guía profesional de acuerdo a las actividades que se realicen en la hacienda. En el caso del guía nativo el sueldo será de treinta dólares por grupo y para el guía profesional recibirá una remuneración de sesenta dólares por grupo.

El empleador se sujetará a la normativa laboral haciendo que las condiciones del trabajador sean óptimas. El gerente o propietario aportará por cada empleado el 11.15 % al I.E.S.S (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social).

Finalmente es importante hacer alusión de que el factor humano y social lleva a cabo una acción para satisfacer una serie de necesidades básicas, y si no logran esta satisfacción, difícilmente podrán ser retenidos para prestar sus servicios en la hacienda, o en el mejor de los casos, su rendimiento no será óptimo. Por esta razón el personal que laborará en la “hacienda Andrómeda” será estimulado mediante la motivación, que consistirá en satisfacer las necesidades del personal al máximo posible, al tiempo que se dé una compatibilidad entre dichas necesidades y las del propio establecimiento.

CAPÍTULO V: SOCIALIZACIÓN

Con respecto a las estrategias y medios de socialización, compartida entre las comunidades aledañas a Casadel, las cuales constituyen un escenario fundamental para el desarrollo del siguiente proyecto, los miembros de cada comunidad participaron activamente en cada punto propuesto en este capítulo. La responsabilidad, cooperación, solidaridad, identidad jugaron un papel importante para dar a conocer el producto turístico determinando el target y los canales de distribución logrando así el compromiso de las comunidades.

Con el resultado positivo de varios canales y estrategias de promoción generaron en cada comunidad la autoestima necesaria para el afianzamiento de sus determinados productos, actividades y servicios que prestan y constituirán un elemento esencial para el desarrollo del producto turístico.

En este capítulo se propuso contribuir a la promoción del proyecto enmarcada dentro de una labor conjunta interactiva y coordinada por parte de los distintos actores que concurren en el hecho turístico a través de los líderes de opinión como son: presidente de la junta parroquial, párroco de la comunidad, médico del centro de salud, dirigentes de cooperativas, asociaciones de productores y comercializadores, convencidos de la importancia del proyecto se les convocó en lugares que ellos frecuentan como es la escuela de la localidad , la iglesia , la casa comunal, etc. En cuanto a los temas de socialización fueron puntuales y lo que primó fue que ellos no dejaran de hacer lo que usualmente hacen, es decir sus actividades agrarias rutinarias sino que a más de esto aprovecharán de su trabajo para ganar recursos a través de este proyecto turístico. La idea para promover el proyecto se enfocó en que el turismo no es un asunto inmediato pero que en el mediano o largo plazo mejorará las condiciones de vida de los habitantes.

En este apartado se pretendió que desde el inicio de este proyecto las comunidades reconozcan cada una de las estrategias y medios de socialización y el diseño del material informativo como medio primordial para la promoción del producto turístico.

5.1 Estrategias de socialización

La estrategia de socialización incluirá el diálogo con los representantes de Casadel y otras comunidades aledañas como Taro, Gulag, Salado, Tiopamba, Rañas, la Playa, Bellavista, Charqui, Uduzhapa, Ñamarin , Chalca y otras que tienen influencia directa a más de los productores agroecológicos de Nabón; comercializadores de fresas y uvillas; productores de plantas aromáticas y medicinales; comercializadores de cuyes, productores de tequila; viveristas forestales y frutales; artesanos que forman las distintas asociaciones, como también autoridades cantonales y más gente interesada que tienen vocación en la propuesta, líderes sociales y de opinión, entre ellos: presidentes de las juntas directivas..

Para el análisis del presente capítulo se han escogido como estrategias de socialización las siguientes:

a) Grupos focales con representantes de diferentes sectores, se logró la participación de hombres y mujeres de las diferentes comunidades en la casa comunal y en la escuela de la localidad en Casadel, participaron únicamente hombres y mujeres representantes de cada comunidad, los grupos focales se dividieron en grupos rurales. El inicio de la reunión se llevó a cabo con una breve introducción de lo que pretende el proyecto y como se va a manejar el grupo focal. Una vez realizada dicha introducción los participantes y el equipo de trabajo realizaron su presentación, posteriormente se comenzó con una guía elaborada por el equipo, en términos generales las ideas principales de los participantes concernieron con asuntos ambientales relacionados con visitantes a la “hacienda Andrómeda” este tema sirvió como punto de partida para un diálogo muy dinámico entre los participantes de cada grupo focal.

Por medio de varios ejercicios interactivos, el tema se nutrió con aportaciones nuevas y propuestas de cambios; los problemas de la oferta de alojamiento y como se recompensan; comunidades autónomas con mayor número de plazas hoteleras y en que se basa su oferta; comentarios sobre el diseño de información turística; las causas del importante desarrollo turístico en el cantón Nabón; las consecuencias de la concentración turística en ciertas zonas; posibles soluciones para atraer la estacionalidad turística.

Los asuntos proporcionados por los participantes se agruparon bajo cuatro a cinco temas en una sesión de plenaria donde los participantes discutieron y acordaron los cambios que se debieran dar en el proyecto. Los colaboradores priorizaron los temas por medio de un proceso de votación.

En cada reunión se seleccionaron al menos cuatro temas prioritarios que los participantes opinaron ser los más importantes y relevantes a corto y mediano plazo. Las reuniones cerraron con una lluvia de ideas acerca posible soluciones a cada uno de los cuatro asuntos seleccionados como prioritarios. Estos resultados se tomaron en cuenta para el diseño del proyecto.

En los grupos focales se encontró que las opiniones sobre la zona donde va estar ubicado la “Hacienda Andrómeda”, presentan distintas dimensiones de la misma, las cuales son:

Necesidad de que se mejoren las condiciones físicas del lugar: varios moradores destacaron en su opinión sobre la hacienda Andrómeda que necesita mejorar sus condiciones físicas: “hay que arreglarla en todas sus partes, porque hay partes muy arrabalizadas”. “debería de iluminarla mejor”, etc. En cuanto al potencial turístico del lugar: algunos de los moradores puntualizan que Casadel es un “centro de turismo” o lugar de “turismo”; “es una zona que tiene atractivos para hacer turismo”. “es un lugar visitado por turistas”.

Percepciones de los moradores sobre los cambios que esperan que se produzcan en la comunidad de Casadel son: incrementar las actividades de índole turística en el lugar; “dinamizar más el lugar en la noche porque prácticamente solo existe de día”; “incrementar la higiene y limpieza en el lugar”; “establecer zonas de parqueo”; “mayor difusión de las ferias”; “que se haga más propaganda a las ferias que se realizan porque deben ser más abarcadoras, no solo a la zona, sino fuera de la misma”.

El planteamiento ha sido abierto con la voluntad de que los agentes invitados pudieran aportar su opinión sobre los principales elementos que caracterizan el desarrollo del producto turístico.

Se trató de una primera recopilación de información y opiniones muy valiosas para encauzar la reflexión que se realizará durante las fases posteriores de elaboración del plan. Se han realizado cuatro sesiones de grupos focales, dos de ellas en la casa comunal de Casadel (7 y 8 de Diciembre del 2009) y dos en la escuela de la localidad (15 y 16 de Diciembre del 2009).

b) Contacto directo con los miembros de la comunidad.- el objetivo de este taller fue conocer las inquietudes de los miembros de cada comunidad para poder realizar actividades que beneficien recíprocamente el desarrollo tanto del proyecto y de la comunidad mejorando la calidad de vida.

Entre los objetivos se planteó los siguientes: reflexionar sobre las fortalezas y debilidades del proyecto, debatir propuestas de mejoras del proyecto y conocer la evaluación del mismo. Las comunidades aledañas a Casadel tuvieron un contacto directo con profesionales en turismo para resolver los problemas prácticos que afectan el área turística de la zona. Profesores, investigadores y alumnos de turismo intercambiaron opiniones y conocimientos con los miembros de las comunidades conociendo más de cerca los problemas turísticos que han de contribuir a solventar.

El número de productores de las diferentes asociaciones del cantón Nabón participaron en el proceso del proyecto, contribuyendo con el desarrollo de ferias para dar a conocer los productos en el mercado, el lugar elegido serán la ciudad de Cuenca lugar donde participarán los integrantes de cada asociación. La realización del taller se efectuó en la escuela de la comunidad de Casadel (7 de Enero del 2010) participando quince hombres y mujeres representantes de cada comunidad.

c) Jornadas de análisis y reflexión sobre la propuesta.-los objetivos fundamentales que se indujo a organizar estas jornadas consistieron en establecer reuniones frecuentes para hacer realidad el intercambio de ideas del proyecto. Se comenzó con una pequeña reunión, un grupo tomó decisiones concretas de tipo organizativo de las que se informó al resto de los miembros de las comunidades, se dedicó tiempo a pensar sobre aspectos más positivos del proyecto y a los que no se suele prestar atención específica.

En la segunda parte de la jornada se trabajó una dinámica grupal consistente en la reflexión de los miembros de cada comunidad sobre las propias prácticas turísticas en la zona, se conformaron cinco grupos de aproximadamente seis personas. Luego se distribuyó en cada grupo un conjunto de doce tarjetas (colocadas con el texto hacia abajo) conteniendo frases sobre aspectos turísticos de la zona.

La técnica consistió en extraer cada persona por turno una tarjeta, leer la frase en voz alta para el resto del pequeño grupo, opinar si se consideraba la frase verdadera o falsa y fundamentar porque. A partir de ahí el resto podía opinar del mismo o de diferente modo y fundamentar también su punto de vista.

La idea de “diseñar un modelo agroturístico en la comunidad de Casadel en el cantón Nabón”, buscando sus debilidades, originalidades, potencialidades facilitó la aportación y análisis de todos los agentes involucrados en el proyecto, con el fin de obtener mayor utilidad de la jornada de trabajo.

El programa para la realización de las jornadas de análisis consistió en lo siguiente:

9:30am-10:00am Presentación de la jornada

10:00am-10:30am Café

10:30am-12:00pm Presentación de la valoración realizada por los integrantes de los diferentes sectores.

12:00pm-14:00pm Grupos de debate sobre las fortalezas y debilidades del proyecto

Elaboración de propuestas de mejora

14:00pm-15:30pm Almuerzo

15:30pm- 16:30pm Puesta en común de las propuestas realizadas

16:30pm-17:00pm Clausura de la jornada.

Se realizó dos sesiones de jornadas de análisis en la casa comunal de Casadel (11 y 27 de febrero) con la participación de los representantes de cada comunidad y miembros de diferentes asociaciones del cantón Nabón.

d) Carteleras informativas.- la ilustre municipalidad del cantón Nabón conjuntamente con el departamento técnico en turismo realizarán la elaboración de “carteleras turísticas” para dar a conocer de esta manera los atractivos turísticos, actividades turísticas de las comunidades aledañas a Casadel, programas que se efectuarán para el análisis del respectivo proyecto y publicidad de talleres, proporcionando de esta manera la creación de un espacio específicamente turístico en donde además se colocarán propuestas para los visitantes, ordenanzas municipales y la propia información de cada junta. De esta forma tanto los habitantes de cada una de las ciudades del país como los turistas que por allí pasen podrán consultar de forma directa y al día toda la información de interés turístico de acuerdo a los servicios que se encuentran publicados con las últimas novedades locales y del área turística que ofrecerá el departamento de turismo encargado.

Las carteleras que se desarrollarán ocuparán un espacio de 1x1 mts, son de fácil consulta y estarán ubicadas en lugares sumamente visibles. El departamento turístico ha puesto especial énfasis en la difusión de este material informativo.

e) Intermediación con agencias de viajes de la ciudad de Cuenca.-este procedimiento dispondrá a que las agencias de viajes faciliten los productos y servicios turísticos que presta la “hacienda Andrómeda”, actuando como sistemas de distribución o comercialización entre las empresas turísticas y los consumidores, operando como representantes en el proceso de venta.

Las principales agencias de viajes de la ciudad de Cuenca que prestarán el servicio de intermediación serán:

Cuadro 5.1.1 Directorio de agencias turísticas

AGENCIA	DIRECCIÓN
Ixatours	Benigno Malo 6-72 y Pdte. Córdova 2-842238, tours@etapaonline.net.ec
Carolose Travel	Paseo de lo Cañaris y Cacique Chaparra 2-803960, ventas1@carolsetravel.com
Irmas Tours	Aurelio Aguilar 1-93 y Av. Solano 2-8827-73, www.irmatour.net
Kleintours	Bolívar 14-20 y Estévez de Toral 2-840102, cuenca@kleintours.com.ec
Rootours	Calle Larga 8-90 y Benigno Malo 2-835888, rootours1@etapanet.net
Seitur	Colombia 20-109 y Unidad Nacional 2-842007, cuenca@seitur.com.ec
Turisa	Colombia 6-61, Psj. Nieto Hnos. 2831626 turisacuenca@etapanet.net
Vaztours	Colombia 8-02 y Luis Cordero 2-839018, vaztour.mdías@gglobal.com.ec
Corpoviajes	Sucre 6-49 y Borrero 2-847269 corpoviajes@yahoo.com
Delgado Travel Agency	Colombia 5-21 y Mariano Cueva 2-835667, adminis@delgadocuenca.com
Sur viajes-Grupo Global	El Vergel ofis A-4 2-889267, surviaje@etapaonline.net.ec
Terra diversa	Hno. Miguel 5-42 2-823782, www.terradiversa.com
Apullacta	Gran Colombia 11-02 y Gnral. Torres 2-837815, www.apullacta.com
Actuality	Mariano Cueva 8-79 y Bolívar 2-841835, www.actualitytravel.com
Mundoviajes	Hno. Miguel 6-86 y Presidente Córdova, 2-842928, mundovia@cue.satnet.net
Intercontinental	Av. Paucarbamba 1-94 2-455726 ventas@itg.corp.com

Fuente (Revista: Transport N° 543, Mayo 2011 – Pág. D -30)

5.2 Medios de socialización

Para la elaboración del presente capítulo se ha tomado en consideración los respectivos medios de socialización para persuadir al mercado mediante la venta personal, publicidad, promoción que al ser combinados servirán como instrumento para posicionar y desarrollar el turismo agrario en la “hacienda Andrómeda”.

a) Material impreso

El material informativo sobre las actividades y/o servicios que prestará la “hacienda Andrómeda” se realizará mediante periódicos y volantes ya que son fáciles de distribuir a mano o por correo, rápido de producir, cómodo de sostener y leer, con la finalidad de dar a conocer este lugar de atracción turística logrando su promoción tanto a nivel local, cantonal, provincial y nacional, en la actualidad la perspectiva de apertura de las fronteras de turismo, es una de las principales razones por las que el sector turístico se encuentra empeñado en entrar en estos procesos de mejorar la publicidad, ya que el turismo representa una oportunidad de perfeccionar la productividad y competitividad. Esta forma de comunicación se utilizará normalmente para distribuir información en forma masiva y para una audiencia general. Por esta razón, el material informativo contendrá lenguaje simple, limitada cantidad de información, y fluidez clara y lógica. Los volantes se entregarán en las esquinas y se repartirán durante eventos o reuniones importantes celebradas en sitios comunales.

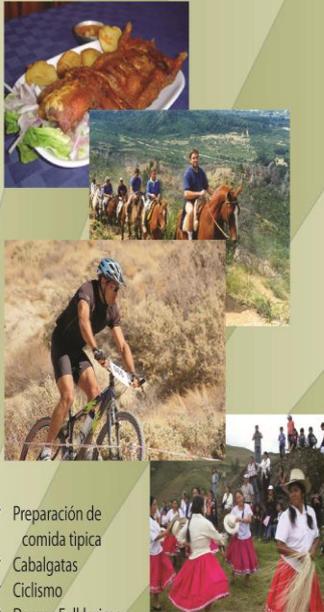
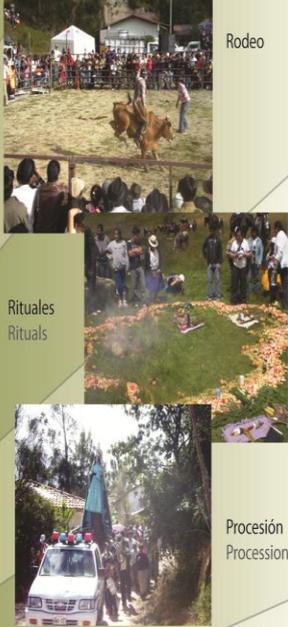
b) Material digital

Tradicionalmente las empresas de turismo eran competitivas y sus empresas tenían acceso a bajos costos de recursos como capital, mano de obra, energía y materia prima. Factores como el crecimiento de la población, desarrollo de la economía, limitación de los recursos naturales y las exigencias de la globalización indican que se requiere implementar sistemas digitales en las actividades productivas y empresariales y entrar a la era de la tecnología; razones por la cuales el proyecto dispondrá de internet, correo electrónico, cds, diapositivas, garantizando la implementación de un sistema digital y logrando una ventaja inmediata al conseguir la total incorporación del sistema general de gestión a través de la digitalización.

c) Papelógrafos, carteles, módulos.

Con la utilización de papelógrafos, carteles y módulos se buscará la promoción de la “hacienda Andrómeda” a nivel local contribuyendo al mejoramiento de la calidad turística de dicha hacienda con la finalidad de formular, gestionar y ejecutar programas, proyectos innovadores y de alta calidad en la formación e investigación mediante la participación de actores involucrados para el desarrollo turístico

Figura 5.3.1.1 Parte reversa folleto turístico

<h2>Alojamiento</h2> <p>Accommodation</p>	<h2>Actividades y Servicios</h2> <p>Services and Activities</p>	<h2>Atractivos Turísticos</h2> <p>Tourist Attractions</p>
		
<p>La hacienda "Andrómeda" contará con habitaciones y espaciosas cabañas, el mínimo y máximo de capacidad por habitación y cabaña será de 2 o 4 personas . El turista se alojará en la Hacienda en donde disfrutará de la tranquilidad y hospitalidad de sus anfitriones y de la cultura, compartiendo la vida cotidiana en un marco de mutuo respeto.</p> <p>The Hacienda "Andromeda" will feature spacious rooms and huts, the minimum and maximum capacity of the room and cottage is 2 or 4 people, the huts are built of local materials and traditional mold perfectly to the surrounding countryside and it will be built of stone and wood of careful completion. Tourist will stay at the Hacienda where you can enjoy the tranquility and hospitality of their hosts and culture, sharing everyday life in a framework of mutual respect.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Preparación de comida típica * Cabalgatas * Ciclismo * Danzas Folkloricas * Proceso y elaboración de Tequila * Visita a plantaciones de Frutilla; entre otras <ul style="list-style-type: none"> * Typical food preparation. * Horseback Riding * Cycling * Hiking * Folkloric dance * Tequila Making Process * Strawberry and Uvilla plantations, among others. 	<p>Rodeo</p> <p>Rituales Rituals</p> <p>Procesión Procession</p>

Fuente: elaboración propia

5.4 Cronogramas de trabajo

Cuadro 5.4.1 Cronograma de actividades

ACTIVIDADES:	DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
-Determinar Grupos focales con los representantes de los diferentes sectores		-	-													
-Establecer contacto directo con los miembros de la comunidad de Casadel					-											
-Establecer jornadas de análisis de reflexión sobre la propuesta						-		-								
-Elaborar carteleras informativas									-							
-Terciar con las agencias de viajes de Cuenca									-			-				
-Elaborar material impreso									-		-					
-Elaborar material digital													-	-		
- Elaborar papelógrafos, carteles, módulos															-	-
- Diseñar el material informativo															-	-

Fuente: elaboración propia

CONCLUSIONES

Al diseñar un modelo agroturístico en la “hacienda Andrómeda” se procuró a través de este capítulo atender a las diversas comunidades involucradas en este proyecto para luego lograr la promoción en el mercado, teniendo como finalidad ayudar al completo desarrollo del producto turístico en todos sus aspectos.

Después de realizar un análisis de las estrategias y medios de socialización, en lo que respecta a elementos que ejercen cierta determinación sobre estas, pudiéramos decir que en la base del contacto directo con los miembros de la comunidad se encuentra una relación de compromiso que constituye la más importante condición para la estructura del proyecto. El proceso de socialización se llevó en primer lugar con los miembros de la comunidad de Casadel para establecer la formación de varios canales y estrategias de promoción, continuando con los líderes de opinión como el presidente de la junta parroquial, dirigentes de cooperativas, asociaciones de productores y comercializadores quienes enfatizaron el desarrollo de estrategias y medios de socialización más complejos y específicos, logrando de esta manera adquirir los elementos más idóneos para el desarrollo del modelo agroturístico en la comunidad de Casadel.

Las comunidades en su conjunto con amplia libertad de acción y decisión, tuvieron en común una serie de objetivos y principios que los identificaron: la responsabilidad inseparable de lograr aquellos objetivos basados en el esfuerzo común, las comunidades aledañas a Casadel demostraron que los intereses básicos de un negocio son enteramente compatibles y que no tiene que haber una disyuntiva entre las utilidades y sus principios éticos basados en mantener la rentabilidad, esencial para cumplir con estas responsabilidades y permanecer en el negocio, tomando en cuenta no solo los criterios económicos para las decisiones de inversión, sino también los aspectos sociales y ambientales de naturaleza; honestidad, integridad e imparcialidad en todos los aspectos de sus negocios. Apoyar la libre empresa turística a través de una competencia justa y directa; mantener una comunicación abierta en los grupos focales con representantes de los diferentes sectores proporcionando información relevante y completa acerca de sus actividades a las partes legítimamente interesadas.

CAPÍTULO VI PLAN DE NEGOCIOS DE LA HACIENDA ANDRÓMEDA

En el capítulo del plan de negocios se realizará la planificación y distribución eficiente de los fondos necesarios para cubrir las operaciones corrientes del proyecto que se efectuará en la hacienda “Andrómeda”.

6.1 Fuentes de financiamiento para la hacienda.

Como resumen ejecutivo se menciona que la hacienda es propiedad del Dr. Leonardo Arciniegas, actualmente se conserva la vivienda con paredes de adobe y bahareque; la propiedad tiene una extensión de cuatro hectáreas.

El sector de Casadel es privilegiado en flora y fauna características que se relacionan con la actividad agrícola. Como cualidad principal de la hacienda se puede destacar las flores oriundas del lugar como geranios, violetas, rosales entre otras; además existe una leyenda en la que los habitantes de los alrededores divisan una quema o llamas azuladas arguyendo que dicho fenómeno se debe a que en el lugar existe un entierro donde se presume que hay oro.

Una característica sobresaliente son las noches estrelladas en la hacienda, se puede contemplar una ventana hacia el cosmos en donde las galaxias se presentan en toda su magnitud haciendo de este lugar un sitio mágico para los huéspedes.

El análisis del entorno en la hacienda Andrómeda es un pilar fundamental para la formulación de estrategias en el FODA y el control de resultados, se dará gran importancia a este tema ya que el entorno no es estático en Casadel sino es dinámico y está evolucionando continuamente.

El contenido del plan de negocios trata sobre los elementos que conforman el entorno interno y externo de la empresa y de cada uno de ellos, esta información servirá de ayuda para enfrentar los cambios en el proyecto preparándose ante la competencia que se presente y saber formular soluciones. También es fundamental conocer acerca de las tendencias culturales y su efecto en el entorno, ya que existen presiones de toda índole.

Se ha realizado un profundo análisis sobre el entorno ya sea desde los puntos de vista económico, demográfico, tecnológico, político, legal y socio cultural, a más de esto se requiere de una investigación de sus elementos como las funciones, el personal y los recursos en general. Todo lo anteriormente mencionado permite formular estrategias para conseguir los objetivos propuestos ya que estos factores condicionan la ejecución de los mismos.

Se ha tomado en cuenta la situación del mercado laboral, la tasa de desempleo ya que esto permite conocer más acerca del entorno y cumplir con las expectativas propuestas por la hacienda.

Las amenazas en la hacienda pueden ser obstáculos que se muestren como una barrera en la realización de los objetivos y las estrategias que se formulen determinan el plan de acción en cualquier proyecto. Del análisis que se haga del entorno depende que se tenga un buen plan de marketing en cuanto a fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas ya que es fundamental conocer las ventajas y desventajas que se presenten para convertir la parte negativa en fortaleza. La estrategia que se lleve a cabo debe concretarse en aprovechar los puntos fuertes y eliminar los débiles para enfrentar al cambio del entorno.

Se debe dar prioridad a lo que hace alusión Peter Drucker en el texto análisis y control de resultados: “es *más importante hacer bien algo concreto (efectividad) que hacer las cosas bien (eficiencia)* “ya que las empresas con mayor éxito no tienen problema para desenvolverse en cualquiera de esos aspectos. Se debe primero examinar el entorno cambiante y reaccionar con soluciones rápidas ante el cambio de modo que se pueda recuperar la posición perdida en el mercado y mediante una planificación flexible se explote al máximo las oportunidades y se mitigue los puntos débiles que afectan el desarrollo del proyecto.

Análisis del FODA:

FORTALEZAS.-

- Ubicación privilegiada y lugar óptimo para el descanso y recreación.
- Alternativa turística novedosa y única destinada a visitantes nacionales e internacionales.
- Alojamiento con un ambiente totalmente campestre, libre de la agitación de las grandes ciudades.
- Calidad en el servicio ofertado, con diferenciación acorde a los requerimientos individuales de los visitantes.

OPORTUNIDADES.-

- Creación de plazas de empleo para la comunidad y profesionales relacionados con la industria hotelera y de servicio al cliente.
- Una nueva alternativa en hospedaje, entretenimiento y esparcimiento en una región de la provincia del Azuay.
- La posibilidad de servir a turistas extranjeros al ofrecer una alternativa novedosa para los mismos, con respecto a sus países de origen.
- Fortalecimiento del entorno económico en la localidad de Casadel y zonas aledañas.

DEBILIDADES.-

- Carencia de renombre a nivel local e internacional.
- Falta de preparación idónea de los miembros integrantes del servicio de guías y atención de turistas.
- Mal estado de las vías de acceso y desarrollo de una logística inadecuada.

AMENAZAS.-

- Variada oferta de la competencia.
- Elevado costo de transporte para visitantes extranjeros.
- Falta de coordinación con agencias de manejo turístico.
- Preferencia de otras alternativas al momento de la decisión de actividades turísticas por parte de los visitantes locales y extranjeros.

El proyecto “diseñar un modelo agroturístico aplicado a la hacienda Andrómeda en el cantón Nabón” se dio como resultado de una iniciativa de fomentar el agroturismo y la identidad cultural de la comunidad. Así mismo propender a que los servicios y actividades que se ofrecen en la hacienda puedan alcanzar excelentes niveles de competitividad basados en un crecimiento sostenido en la producción, ventas y establecer nichos de mercado que proporcionen ventajas competitivas gracias a la adecuada utilización de recursos naturales, humanos, técnicos y financieros sobre la base de un desarrollo sostenido. El proyecto en progreso tiene como fin, contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la población.

Visión:

Por medio del proyecto se busca el desarrollo sostenible y sustentable de la comunidad. Se propone ser un lugar turístico que brinde calidad en el producto ofertado aportando beneficios y promoviendo el desarrollo integral de la Comunidad y de los creadores del proyecto.

Capacidad Organizativa:

Somos futuros profesionales que hemos adquirido una formación con sólidos valores y profundos conocimientos en una institución destacada como es la Universidad del Azuay, podemos responder a las necesidades de la población con responsabilidad y principios, además generaremos vínculos con la Comunidad innovando el desarrollo continuo de proyectos que sirvan de beneficio y promuevan el desarrollo económico y social de una población.

Beneficiarios:

Los beneficiarios directos serán las personas responsables del proyecto quienes ejecutarán el mismo y obtendrán un porcentaje por su desarrollo, igualmente se beneficiarán las comunidades.

En cuanto a los beneficiarios indirectos serán los turistas locales, nacionales y extranjeros que podrán visitar la hacienda y conocer los atractivos turísticos del lugar, procesos de siembra y cosecha de los productos agrícolas; por otra parte están: los establecimientos de comida, alojamiento y transporte ya que los turistas que visitarán el lugar comprarán artesanías y otros servicios.

Planes o Estrategias:

- Buscar el apoyo de organizaciones turísticas.
- Realizar convenios con instituciones de carácter cultural.
- Gestionar planes a corto plazo con el municipio de Nabón.
- Obtener apoyo económico de fundaciones relacionadas al Turismo Comunitario.
- Crear planes de posicionamiento en el mercado turístico.
- Adquirir una gran demanda de manera que la oferta genere rentabilidad.

Haciendo una breve descripción del proyecto la Hacienda “Andrómeda” dispondrá con seis amplias habitaciones, el mínimo y máximo de capacidad por habitación será de tres a cuatro personas, las habitaciones estarán construidas con materiales locales, naturales y tradicionales que se adaptan perfectamente a la zona rural circundante; serán edificadas de adobe, piedra, madera y techo de paja de cuidada terminación. De esta manera, el diseño de la arquitectura de las habitaciones y demás instalaciones estará acorde al lugar y serán un elemento determinante para la experiencia turística que obtenga el visitante en su desplazamiento.

En lo que se refiere a las operaciones, en el capítulo III que trata sobre el diseño del alojamiento turístico se ha valorado las necesidades enfocadas en los espacios físicos y la infraestructura mínima requerida para la adecuación y construcción de las instalaciones. Los requerimientos para adecuación e infraestructura de la hacienda son: construcción de habitaciones y ampliación, mobiliario, utensilios de cocina, objetos decorativos, construcción de una pileta y piscina, entre otros.

La ubicación de la hacienda Andrómeda posee una ventaja ya que posee acceso fácil, atractivos turísticos, tiendas artesanales, paisaje y vestigios arqueológicos. Otro aspecto positivo es el clima ya que el área de Nabón posee variedad de climas que favorece en el aspecto cultural, turístico y agrario.

El proyecto de la hacienda Andrómeda está planeado para un plazo de cinco años, periodo en el cual se pretende recuperar el monto de inversión y generar las ganancias y posteriormente si se ve factible alargar a un tiempo indefinido el funcionamiento de la misma.

Los recursos financieros son factores importantes para lograr el éxito de la hacienda, ya que permiten ampliar las actividades brindando mejores servicios, aumentando el grado de organización y nuevas líneas competitivas

Para poner en marcha el proyecto se realizará un préstamo hipotecario por medio de una entidad financiera privada para pagar una parte de la edificación, adecuación y funcionamiento de todas las instalaciones de servicio y prestaciones de la Hacienda “Andrómeda” en su totalidad operativa y funcional, con el objetivo de prestar todas las comodidades, el confort y la capacidad recreacional a todas las personas que visiten la hacienda. La otra parte provendrá del capital de los socios.

Seguimiento, monitoreo y evaluación:

El seguimiento se dará a través de una planificación cronológica de manera que al finalizar cada actividad se presentarán informes, documentos, contratos, cronogramas, listados, facturas, etc. El monitoreo y la evaluación del proyecto ejecutarán los socios. De esta manera se establecerá que los objetivos propuestos se están cumpliendo.

Los empleados que laborarán en la hacienda serán nueve, a continuación se detalla el salario que percibirá cada uno. De esta manera la remuneración que se necesitará mensualmente para cubrir con el salario total de los empleados internos será de mil trescientos diez dólares, en el caso de los guías, suponiendo que mensualmente se trabaje con un mínimo de tres grupos ya sea guía nativo o profesional, mensualmente se pagará un monto aproximado de doscientos setenta dólares. Para cubrir los gastos de personal se requerirá de mil quinientos ochenta dólares mensuales (1580,00).

Cuadro 6.1.1 Remuneración mensual de personal

PERSONAL	SUELDO
Recepcionista	330,00
Conserje	200,00
Cocinera	240,00
Mesero 1	150,00
Mesero 2	150,00
Técnico mantenimiento	100,00
Camarera	140,00
Guía Nativo	90,00 (30 por grupo)
Guía Profesional	180,00 (60 por grupo)
TOTAL ESTIMADO	1580,00

Fuente: elaboración propia

En el cuadro 6.1.2 se muestran que los costos variables de los equipos, muebles, diseño de la hacienda, ejecución de la obra, gastos diferidos, implementos de oficina suman un valor de sesenta y seis mil ochocientos cuarenta y cinco mil dólares americanos (66.845,00). Por otro lado, los costos fijos de la hacienda se han dividido en combustible, sueldos, beneficios, servicios, mantenimiento, depreciaciones y amortizaciones que en su valor total suman tres mil doscientos ochenta y dos dólares americanos (3.282,00).

Cuadro 6.1.2 Inversiones

Inversiones		Depreciac	Costo Fijo	
Equipos y Muebles	30.000,00	250,00	Combustile	150,00
Diseño de la Hacienda	700,00		Sueldos	1.580,00
Ejecución de la obra	35.000,00		beneficios	632,00
Implementos(material informativo, varios)	145,00	12,08	servicios	150,00
Total	65.845,00	250,00	mantenimiento	100,00
Gastos diferidos	1.000,00	16,67	varios	100,00
total del inversiones	66.845,00	266,67	Deprec amort	266,67
Capital de socios	40.000,00		Total	2.978,67
necesidad de crédito	26.845,00			
	Utilidad bruta deseada	40%		

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

La inversión calculada para la ejecución del proyecto cuadro 6.1.3 incluyendo al capital de trabajo se ha calculado en un monto de sesenta y ocho mil seiscientos veinte y un dólares con cincuenta centavos (68.621,50), necesarios para la compra de equipos, muebles, diseño de la hacienda, ejecución de la obra, implementos ,gastos diferidos entre otros. El capital adicional de cuarenta mil dólares americanos (40.000,00) provendrá de inversionistas no profesionales, tales como amigos y parientes. Por medio de otros proveedores se obtendrá un monto de trece mil cuatrocientos setenta y seis dólares con cincuenta centavos (13.476,50) necesarios para pagar una parte del valor de la ejecución de la obra y la compra de equipos y muebles.

Cuadro 6.1.3 Determinación de necesidades de crédito

Rubro	Valor	Capital	Proveedores	Crédito	Suma
Equipos y muebles	30.000,00	5.000,00	10.000,00	15.000,00	30.000,00
Diseño de la hacienda	700,00	700,00			700,00
Ejecución de la obra	35.000,00	31.523,50	3.476,50		35.000,00
Implementos(material informativo, varios)	145,00				145,00
Gastos diferidos	1.000,00	1.000,00			1.000,00
Capital trabajo	1.776,50	1.776,50			1.776,50
Total	68.621,50	40.000,00	13.476,50	15.000,00	68.621,50

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

En el cuadro 6.1.4 se muestra que el monto del préstamo para cubrir con una parte del valor necesario para la compra de equipos y muebles será de quince mil dólares americanos (15.000,00) cuya cantidad se pagará en cuotas mensuales de quinientos doce con sesenta y seis centavos período que no debe superar los treinta y seis meses plazo. El interés del préstamo a pagarse será de tres mil cuatrocientos cincuenta y cinco dólares americanos con noventa y dos centavos (3.455,92) siendo dieciocho mil cuatrocientos cincuenta y cinco dólares americanos con noventa y dos centavos (18.455,92) el coste total del préstamo.

Cuadro 6.1.4 Tabla de amortización de crédito de la hacienda

Cantidad prestada	15.000,00	Pago mensual	512,66
Tipo de interés anual	14,00%	Número de pagos	36
Periodo del préstamo por años	3	Intereses totales	3.455,92
Fecha inicio préstamo	01/07/2011	Coste total del préstamo	18.455,92

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

El servicio que prestará la hacienda será el alojamiento y actividades turísticas que adicionalmente tendrán un valor agregado. El precio del producto turístico a ofrecer se basará de acuerdo al servicio y actividad que el turista requiera.

Cuadro 6.1.5 Detalle de actividades

SERVICIO O ACTIVIDAD	VALOR AGREGADO	PRECIO
Alojamiento	Desayuno Americano	18,00 por pax
Uso de las instalaciones, Piscina, canchas, otros	Boyas, pelotas, cóctel	7,00 por pax
Almuerzo Tradicional	Postre	1,50 por pax
Platos a la Carta	Bebida ilimitada (no alcohólica)	5,00 – 10,00 por pax
Preparación de comida típica	Bebidas (tintos, aguas aromática,)	3,00 – 10,00 por pax
Visitas a cada uno de los Centros Artesanales de Nabon	Artesanía y Guianza	5,00 por pax
Siembra y cosecha de los productos agrícolas	Fotos vivenciales	5,00 por pax
Practica de arado	Fotos vivenciales	4,00 por pax
Cabalgatas	Fotos vivenciales	20,00 por pax
Ciclismo	Botella de agua por pax	15,00 por pax
Caminata Camino Real del Inca Otros sitios turísticos	Gorros y guantes de lana Guía Nativo y Profesional Guía Nativo y Profesional	40,00 por pax 15,00 por pax
Camping	Teatro y Danza folklórica	20,00 por pax
Alimentación del Ganado	Fotos vivenciales	2,00 por pax
Elaboración de Artesanías	Souvenir de la hacienda	5,00 por pax
Participación de la Pampa Mesa	Presentación de danzas folklóricas	20,00 por pax
Proceso de tratado de lana de borrego	Fotos vivenciales	5,00 por pax
Proceso de elaboración del tequila	copa de tequila	5,00 por pax

Fuente: elaboración propia

De acuerdo a la anterior tabla de actividades y servicios, se ofertará ya sea solo el hospedaje o varias opciones basadas en las preferencias del turista.

Se ha estimado la realización de tres a cuatro actividades diarias, el hospedaje será de una noche hasta cuatro noches máximo.

En el cuadro 6.1.6 se ha calculado el precio unitario promedio de venta del alojamiento, uso de las instalaciones, alimentación, tours, actividades estimando una cantidad aproximada de visitantes al mes y sumando un diez por ciento de servicios, se ha dividido la capacidad (1.150) para el valor total obteniendo un precio de venta de doce dólares americanos con ochenta centavos (12,87).

Cuadro 6.1.6 Determinación de ventas

Actividades	Unitario promedio	Cantidad pax	Valor
Alojamiento	18,00	200	3.600,00
Uso instalaciones	7,00	300	2.100,00
Alimentación	10,00	400	4.000,00
Tours	25,00	100	2.500,00
Actividades	10,00	100	1.000,00
Otros	5,00	50	250,00
		Suma	13.450,00
Servicio		10%	1.345,00
			14.795,00
Capacidad	1.150	Precio unitario	12,87

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

Para determinar el costo que se pagará por las actividades que se brindará en la hacienda se ha calculado el valor global del total de lo que costará cada una de las actividades cuadro 6.1.7 más un veinte por ciento de imprevistos se obtuvo un costo global de diez mil cuatrocientos cincuenta y siete dólares americanos con catorce centavos(10.457,14) y dividido para la capacidad de visitantes se determinó que el valor del costo unitario es de nueve dólares americanos con nueve centavos (9,09).

Cuadro 6.1.7 Determinación del costo unitario

Actividades	Unitario promed	Cantidad pax	Valor
Alojamiento	12,86	200	2.571,43
Uso instalaciones	5,00	300	1.500,00
Alimentación	7,14	400	2.857,14
Tours	17,86	100	1.785,71
Actividades	7,14	100	714,29
Otros	3,57	50	178,57
		Suma	8.714,29
Imprevistos		20%	1.742,86
		Costo Global	10.457,14
Capacidad	1.150,00	Costo unitario	9,09

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

6.2 Requisitos para el préstamo bancario.

Los requerimientos formales y legales impuestos por las entidades financieras del país para promover el proyecto de tesis son:

Documentos de identificación:

- Copias de cedula de identidad (cliente y cónyuge).
- Copias de certificado de votación (cliente y cónyuge).
- Copias de planilla de pago de servicio (agua, luz o teléfono).

Documentos de soporte de ingresos

Dependientes:

- Certificado de ingresos con antigüedad y ocupación.
- Copia de los tres últimos roles de pago.

Independientes:

- Copia del RUC, y tres últimas declaraciones al SRI.
- Copia de los estados de cuenta bancarios (cuentas o tarjetas de crédito).
- Copia de facturas o certificados de proveedores.
- Certificados comerciales.

Documentos de soporte de patrimonio:

- Copia de escrituras, o pago de predio(casas, terrenos).
- Copia de matrícula de vehículos o contrato de compra y venta legalizado.
- Copia de facturas o contratos de compra y venta de maquinaria.

6.3 Balances generales

6.3.1 Balance inicial. - es el balance con el que se abrirá el primer ejercicio económico de la hacienda, y en el que se refleja un resumen del inventario inicial de los bienes, derechos, obligaciones y capital, con el que se da comienzo al negocio turístico.

Cuadro 6.3.1.1 Balance inicial hacienda Andrómeda

Balance inicial esperado			
Activo		Pasivo	
Caja/ Bancos	1.776,50	Documentos por pagar	28.621,50
Inventarios		Patrimonio	
Activos	65.845,00	Capital social	40.000,00
Gastos diferidos	1.000,00		
Total Activo	68.621,50	Pasivo más patrimonio	68.621,50

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

6.3.2 Balance final o de resultados. -es el balance en el que se refleja la situación correspondiente al cierre del ejercicio contable de la Hacienda. Se puede observar que el total del activo al final del primer año de operación es de setenta y dos mil setecientos ochenta y siete dólares con setenta centavos (72.787,70) y el total del pasivo es de diecisiete mil seiscientos dieciocho con cincuenta y nueve centavos (17.618,59), siendo el patrimonio de cincuenta y cinco mil ciento sesenta y nueve dólares con diez centavos (55.169,10).

Cuadro 6.3.2.1 Balance final o de resultados

Hacienda Andrómeda			
Balance General al final del primer año de operación			
Balance Final			
Activo		Pasivo	
Caja/ Bancos	12.782,70	Documentos por pagar	8.993,03
		Participaciones	3.569,20
		Impuestos	5.056,37
		Total pasivo	17.618,59
Inventarios		Patrimonio	
Activos	65.845,00	Capital social	40.000,00
gastos dif	1.000,00	Resultados	15.169,10
Dep y amort acum	(6.840,00)	Total patrimonio	55.169,10
Total Activo	72.787,70	Pasivo + Patrimonio	72.787,70
			-

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

En el libro Mayor se recoge la información que previamente se anota en el diario. Es conocido como libro de segundas entradas, sirve de fuente de información para conformar los estados financieros de la hacienda.²⁰ En el cuadro 6.3.1.1 se muestra una proyección de la empresa en un cierto punto en el tiempo, es decir en cada año. Se puede ver que los niveles de efectivo en caja y bancos no producen saldos excesivos del efectivo lo que da como resultado un aumento de la rotación de los activos, lo cual a su vez aumenta la tasa de retorno sobre el capital de trabajo y el valor de las acciones.

²⁰ CRESPO, Miguel "Fuentes de Financiamiento Turístico", 2008 Ecuador

Cuadro 6.3.1.2 Libro mayor

Hacienda Andrómeda							
Registros contables del primer año				Registros del mayor del primer año			
Movimientos							
			1		Ventas		Costos
Caja/ Bancos	195.294,00				195.294,00		125.485,71
Ventas		195.294,00		195.294,00			125.485,71
			2				
Costos	125.485,71			195.294,00	195.294,00		125.485,71
Caja/ Bancos		125.485,71					125.485,71
			3		Documentos por pag		Deprec y amort acum
Gastos	32.544,00				28.621,50		6.840,00
Caja/ Bancos		32.544,00		19.628,47			
			4				Impuesto rta. X pag
Documentos por pagar	19.628,47			19.628,47	28.621,50		5.056,37
Caja/ Bancos		19.628,47					
			5		Resultados		Activo fijo
Gastos	6.840,00				23.794,67		65.845,00
Deprec y amort acum		6.840,00		3.569,20			
			6		5.056,37		Activo diferido
Costo financiero	1.829,62			8.625,57	23.794,67		1.000,00
Rentabilidad inversionista	4.800,00				15.169,10		
Caja/ Bancos		6.629,62					Capital
			7		Caja/ Bancos		
Ventas	195.294,00			1.776,50			40.000,00
Costos		125.485,71		195.294,00			
Gastos		46.013,62			125.485,71		Gastos
resultados		23.794,67			32.544,00		32.544,00
Suman	581.715,80	581.715,80			19.628,47		6.840,00
					6.629,62		1.829,62
					197.070,50		4.800,00
					12.782,70		
					Participac Trab		46.013,62
							46.013,62
					3.569,20		

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

6.3.3 Resultados proyectados.-en el cuadro 6.3.2.1 se evalúa todos los aspectos de la factibilidad económica de la hacienda Andrómeda, su iniciativa comercial con una descripción y análisis de sus perspectivas empresariales. De acuerdo al análisis de los resultados proyectados se encuentran registradas las ventas que mensualmente se han calculado en una cantidad de dieciséis mil doscientos setenta y cuatro dólares mensuales (16.274,50); al año se obtendrá ciento noventa y cinco mil doscientos noventa y cuatro dólares americanos (195.294,00). El rubro de los costos y gastos que se observa en este cuadro demuestran que el proyecto tiene potencial de generar dinero ya que la utilidad o rentabilidad es buena.

Cuadro 6.3.2.1 Resultados proyectados al primer año

Estado de resultados proyectado al primer año				
Ingresos				
Producto	Precio prom	Cantidad	Mes	Año
Ventas	12,87	1150	14.795,00	177.540,00
Otros ingresos		10%	1.479,50	17.754,00
	Total ingresos	1150	16.274,50	195.294,00
Costos				
Compras	9,0932	1150	10.457,14	125.485,71
	Total costos		10.457,14	125.485,71
	Utilidad Bruta en Ventas		5.817,36	69.808,29
Gastos operativos				
Combustible	150,00	1.800,00		
Sueldos	1.580,00	18.960,00		
Beneficios	632,00	7.584,00		
Servicios	150,00	1.800,00		
Mantenimiento	100,00	1.200,00		
Varios	100,00	1.200,00		
Deprec amort	570,00	6.840,00		
Total	3.282,00	39.384,00	3.282,00	39.384,00
	Utilidad después de gastos		2.535,36	30.424,29
Costo financiero			152,47	1.829,62
Rentabilidad inversionista			400,00	4.800,00
	Utilidad Neta		1.982,89	23.794,67
participación				
	Trabajadores	15%	-297,43	-3.569,20
			1.685,46	20.225,47
Impuestos		25%	-421,36	-5.056,37
	Utilidad		1.264,09	15.169,10
Porcentaje real de utilidad			8%	8%

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

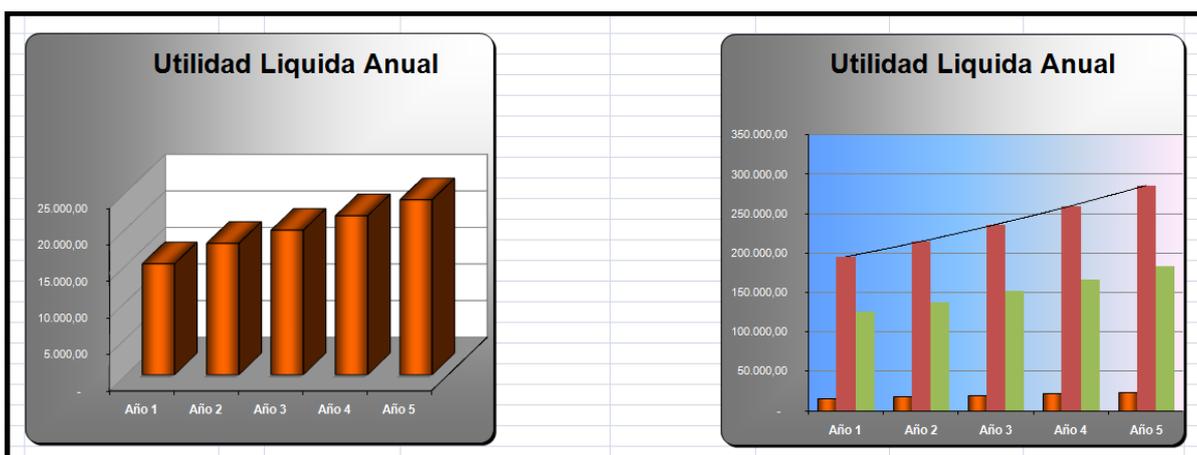
En el cuadro 6.3.2.2 y 6.3.2.2.1 el estado de resultados se encuentra en forma anual proyectado a cinco años, se puede ver que los ingresos y las utilidades aumentan en un diez por ciento cada año, obteniendo una rentabilidad óptima.

Cuadro 6.3.2.2 Resultados proyectados a los cinco años

Hacienda Andrómeda		Resultados Proyectados						
		2011 -2016						
		Incremento	10%	10%	10%	10%		
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	TOTAL	%
Ingresos		195.294,00	214.823,40	236.305,74	259.936,31	285.929,95	1.192.289,40	100%
(Costo)		125.485,71	138.034,29	151.837,71	167.021,49	183.723,63	766.102,83	(64,25%)
Utilidad Bruta		69.808,29	76.789,11	84.468,03	92.914,83	102.206,31	426.186,57	35,75%
Pagos		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	TOTAL	%
Gastos operativos		39.384,00	43.322,40	47.654,64	52.420,10	57.662,11	240.443,26	(20,17%)
Costo financiero		1.829,62					1.829,62	(0,15%)
Rentabilidad inversionista		4.800,00	5.280,00	5.808,00	6.388,80	7.027,68	29.304,48	(2,46%)
Total Pagos		46.013,62	48.602,40	53.462,64	58.808,90	64.689,79	271.577,36	(22,78%)
Utilidad Neta		23.794,67	28.186,71	31.005,39	34.105,92	37.516,52	154.609,21	12,97%
Participacion Trabajadore		3.569,20	4.228,01	4.650,81	5.115,89	5.627,48	23.191,38	(1,95%)
Utilidad impositiva		20.225,47	23.958,71	26.354,58	28.990,04	31.889,04	131.417,83	11,02%
Impuesto renta		5.056,37	5.989,68	6.588,64	7.247,51	7.972,26	32.854,46	(2,76%)
Utilidad Liquida		15.169,10	17.969,03	19.765,93	21.742,53	23.916,78	98.563	8,27%
		7,77%	8,36%	8,36%	8,36%	8,36%	41%	

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

Cuadro 6.3.2.2.1 Utilidad líquida anual



Fuente: elaboración propia

6.3.4 Flujo de caja.- El estudio de los flujos de caja dentro de la hacienda, cuadro 6.3.3.1 muestra cuanto dinero necesita, cuando se necesita y de donde se obtendrá los fondos, es decir muestra las fuentes de ingreso menos los gastos y requerimientos de capital para analizar la viabilidad de la inversión, siendo la acumulación neta de activos líquidos de cuarenta mil setecientos cuarenta y dos dólares americanos con quince centavos (40.742,15) y la tasa interna de retorno de un porcentaje de doscientos treinta y nueve por ciento (239%).

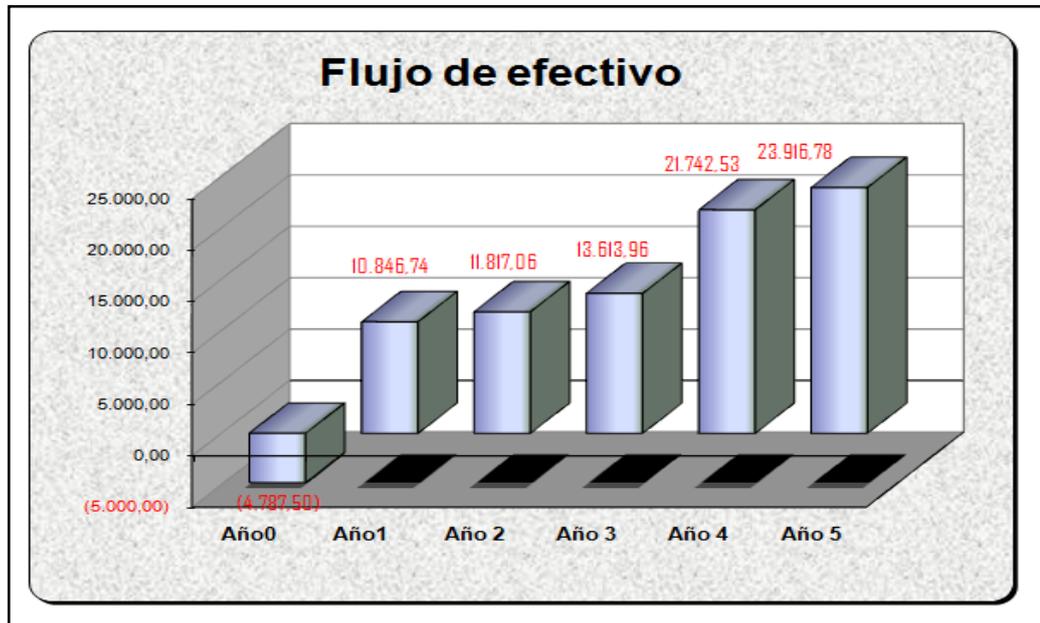
Cuadro 6.3.3.1 Flujo de efectivo

Hacienda Andrómeda		Flujo de efectivo							
		2011 -2016							
Ingresos	Incremento	10%	10%	10%	10%	TOTAL	%		
	Año0	Año1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5			
Saldo Inicial	-	(4.787,50)	6.059,24	17.876,30	31.490,26	53.232,79	6.840,00		
Total ingresos		195.294,00	214.823,40	236.305,74	259.936,31	285.929,95	1.192.289,40	94,56%	
Documentos por pagar	28.621,50						28.621,50	2,27%	
Capital social	40.000,00						40.000,00	3,17%	
Total Cobros	68.621,50	195.294,00	214.823,40	236.305,74	259.936,31	285.929,95	1.260.910,90	100%	
Pagos		Año0	Año1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	TOTAL	%
Total costos			125.485,71	138.034,29	151.837,71	167.021,49	183.723,63	766.102,83	60,76%
Gastos operativos			39.384,00	43.322,40	47.654,64	52.420,10	57.662,11	240.443,26	19,07%
Costo financiero			1.829,62	1.184,11	442,20			3.455,92	0,27%
Rentabilidad inversionista			4.800,00	5.280,00	5.808,00	6.388,80	7.027,68	29.304,48	2,32%
cuota prestamo			4.322,36	4.967,87	5.709,78			15.000,00	1,19%
Particip trabaj			3.569,20	4.228,01	4.650,81	5.115,89	5.627,48	23.191,38	1,84%
Impuesto renta			5.056,37	5.989,68	6.588,64	7.247,51	7.972,26	32.854,46	2,61%
inversiones	66.845,00							66.845,00	5,30%
capital de trabajo	6.564,00							6.564,00	0,52%
Total Pagos	73.409,00	184.447,26	203.006,34	222.691,78	238.193,79	262.013,17	1.183.761,33	93,88%	
Saldo Neto Anual	(4.787,50)	10.846,74	11.817,06	13.613,96	21.742,53	23.916,78	77.149,57	77,150	
Depreciaciones		6.840,00	6.840,00	6.840,00	6.840,00	6.840,00		6,47%	
Saldo Tesorería	(4.787,50)	6.059,24	17.876,30	31.490,26	53.232,79	77.149,57		181,021	
Valor Actual Neto	40.742,15			TIR	239%				

Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

De esta manera, el proyecto tiene seguridad de autofinanciamiento ya que el emprendimiento de la hacienda generará un flujo de caja suficiente (cuadro 6.3.3.2) para cubrir la inversión inicial y el porcentaje de la tasa interna de retorno muestra la rentabilidad del capital invertido siendo un proyecto que ofrece la mayor liquidez posible, la máxima seguridad y una óptima rentabilidad.

Cuadro 6.3.3.2 Flujo de efectivo



Fuente: Formato Ing. Miguel Crespo Merchán

Referencias bibliográficas:

Libros:

- RUIZ ESTEBAN BALLESTEROS, SOLIS DORIS CARRIÓN, “Turismo Comunitario en el Ecuador”.
- BOULLON, “Planificación del Espacio Turístico” Editorial Trillas S.A. de C.V.-0
- CABANILLA, Enrique “Turismo Comunitario” / KALPANA. Año I (1) Quito. Ago./Oct.2006.
- MORALES, “Financiamiento Turístico: Fuentes Internas-Externas” Editorial. Trillas S.A de C.V.-1987
- RUBIO DOMINGUEZ, Pedro “Manual de Análisis Financiero” Edit. EUMED, España 2007
- BERKOWITZ, KERIN, HARTLEY, RUDELUIS, “Marketing”, IRWIN, Editors, USA, Third edition, 1998.
- CRESPO. Miguel “Cuaderno Docente Investigación de Mercados Turísticos, UDA 2003.
- CUERVO, Álvaro y otros” investigación de Mercados y Estrategia de Marketing” Prentice Hall, España 2000
- KOTLER, Philip, BOWEN, John, MAKENS, James “Marketing para Turismo “1ra Edición, Pearson Educación S.A., 2004.
- Principios de Administración, Edit. Continental, México, 1985.
- HERNÁNDEZ DÍAZ, EDGAR. “Planificación Turística: Un Enfoque Metodológico”, Editorial Trillas, México 1992
- ENCICLOPEDIA. “Manual de Información Cultural, Educativa, Turística, Industrial, Comercial, Agrícola y Ganadera de la República del Ecuador”. Científica Latina, Tomo 1 España, 1980
- MARCHENA GÓMEZ, MANUEL. “El Desarrollo Sostenible del Turismo: Papel Municipio”, España 1996
- ORTIZ, ISABEL y QUEZADA, JEANETH. Tesis “Alternativas de Turismo en la Provincia del Cañar”, 1996.

Revistas:

- ULLAURI DONOSO, Narcisa “Revista de Jugando al Turismo Comunitario”/ COLOQUIO. n.31 Cuenca. Oct-Dic 2006. p29.Es

Tesis:

- BRAVO BERMEJO, SANDY PAOLA, LEMARI MORENO, CARLA VANEZA, “Elaboración de un Plan de Desarrollo Agro turístico para la Quinta de la Familia Merchán.”
- CONTRERAS GUEVARA, Iván “Diseño de una Granja Integral de Turismo” Universidad del Azuay, Facultad de Filosofía Letras y Ciencias de la Educación, Escuela de Turismo.
- CORREA GONZÁLEZ, Paula “Cabañas Agroturísticas Río Negro” Cuenca 2007 58pag.
- QUILAMBQUILITUMA, María Isabel “Diseño de un Alojamiento Turístico Comunitario en la Parroquia Gima”, Cuenca 2008 94pag.

Páginas Web:

- http://books.google.com.ec/books?id=7YCV1rBUxx0C&pg=PA54&lpg=PA54&dq=turismo+agrario+en+el+ecuador&source=bl&ots=1UprOOhsWq&sig=x9aEhg-ZbTFzusq34SS0S3VhBo0&hl=es&ei=kDR7Sv2gKtOwmAe0obDGBw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1#v=onepage&q=&f=false (24 de Julio del 2009)
- <http://www.captur.com/boletin/141sep05/operaciones3.asp> (24 de Julio del 2009)
- <http://www.fids.org.ec/proyectos/adalgado/tcoello.pdf>(24 de Julio del 2009)
- <http://www.nabon.gov.ec/> (26 de Julio del 2009)
- <http://www.azuay.gov.ec/cantonestur.aspx?Id=4>(28 de Julio del 2009)