



Universidad del Azuay

Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas

**Carrera de Tecnología Superior en Turismo
Rural**

**PROPUESTA DE UN MODELO DE GESTIÓN
OPERATIVA PARA LA HACIENDA
TURÍSTICA CASA PEÑA, PARROQUIA EL
VALLE CANTÓN CUENCA.**

Autoras:

Ana Peña Castro.; Carmen Vásquez Cuesta.;

Director:

Mst. Santiago Malo Ottati

**Cuenca – Ecuador
2025**

DEDICATORIA

A mi familia, motor de mi vida.
Anita.

El presente trabajo va dedicado primeramente a
Dios, por haberme dado la sabiduría, la fuerza y la
fortaleza necesaria para superar cada dificultad y no
rendirme en los momentos más difíciles. Sin su guía
este logro no habría sido posible.

A mis hijos quienes son mi mayor inspiración y me
impulsan a seguir adelante cada día.

A mis padres por ser mi ejemplo de vida y por
enseñarme que a pesar de los obstáculos que se
presentan siempre hay que levantarse y continuar
adelante con fe, valentía y esperanza.

Carmita

AGRADECIMIENTO

A la Universidad del Azuay, por la prestigiosa formación académica recibida y por el gran apoyo de la beca que me otorgó, permitiéndome así alcanzar este objetivo profesional. De manera especial al Mgtr. Santiago Malo, nuestro director de tesis, gracias por dirigir esta investigación con tanto empeño y profesionalismo, y sobre todo, por ser el gran ser humano que es. Agradezco profundamente al Mgtr. Joaquín Peña, quien desde el primer momento puso a nuestra disposición la Hacienda Casa Peña, pilar de este proyecto, mis deseos de éxito y prosperidad en su ejecución. A mi querida amiga Carmita, con quien compartí la formación académica y realicé este proyecto, gracias por ser brazo derecho para culminar exitosamente este sueño, sobre todo por la valiosa amistad forjada en el camino. A mi familia, con todo mi corazón, por estar en cada acierto y error de esta experiencia, gracias por ser cobijo, fortaleza, apoyo y paciencia en la realización de este propósito. A todos los docentes, amigos y familiares que me brindaron su apoyo sincero, mil gracias.

Anita.

Agradezco a mi amiga y compañera Anita Peña, por su apoyo constante, dedicación y compañía durante las largas jornadas de trabajo, su esfuerzo, compromiso y compañía fueron fundamentales para alcanzar este objetivo. A las autoridades de la universidad en especial a la Dra. Genoveva Malo por su apoyo incondicional. A los profesores, quienes a lo largo de la carrera con su guía y enseñanza contribuyeron de manera invaluable a mi formación académica. A mi tutor Mgtr. Santiago Malo, por su orientación y sus valiosos conocimientos durante todo el proceso de investigación. A mi querida hermana Rosa, quien, con su apoyo y comprensión estuvo siempre presente en los momentos más importantes de este proceso. A toda mi familia, y todas las personas, quienes, de una u otra manera, formaron parte de este logro. Gracias por su apoyo y sus palabras de aliento.

Carmita

RESUMEN

El presente proyecto denominado “Propuesta de un modelo de gestión operativa para la hacienda turística casa Peña, parroquia el Valle, cantón Cuenca”, surge del potencial turístico, natural, cultural y productivo del lugar

La propuesta pretende una práctica sostenible del turismo, y esta alineado con tendencias como el slow tourism y el agroturismo.

El proyecto se centra en el equipamiento de la hacienda patrimonial existente y el diseño de una planta turística, acompañado de una propuesta operativa que garantice el éxito en la gestión del negocio, adicionalmente se propone una serie de actividades de animación turística como complemento para los huéspedes de la Hacienda Turística.

La propuesta cuenta con las distintas herramientas, presupuesto y recomendaciones que permitirán la implementación y puesta en marcha del negocio planteado.

Palabras clave: hacienda turística, slow tourism, agroturismo, modelo de gestión, alojamiento.

ABSTRACT

This project titled “Proposal for an operational management model for Casa Peña Tourist Farm, located in El Valle, Cuenca canton”, arises from the area’s remarkable tourism, natural, cultural, and productive potential.

The proposal seeks to promote a sustainable tourism practice aligned with current trends such as slow tourism and agritourism.

The project focuses on equipping the existing heritage farm and designing a new tourist facility, supported by an operational management model that ensures the business’s success, additionally, it includes a set of tourist animation activities to enrich the experience of the farm’s guests.

The proposal also provides the necessary tools, budget framework, and recommendations for the implementation and launch of the proposed business.

Keywords: tourist farm, slow tourism, agritourism, management model, accommodation.

ÍNDICE

Índice de contenido

DEDICATORIA.....	I
AGRADECIMIENTO.....	II
RESUMEN	III
ABSTRACT	III
CAPÍTULO 1	1
1 DIAGNOSTICO SITUACIONAL DE LA HACIENDA “CASA PEÑA”, Y SU CONTEXTO TERRITORIAL.....	1
1.1 Marco Teórico	1
1.2 Marco legal.....	4
1.3 Macro localización	7
1.3.1 Datos generales de la República del Ecuador	8
1.3.1.1 El turismo y su desarrollo en el país	9
1.3.1.2 Principales destinos turísticos de la república del Ecuador.....	9
1.3.2 Datos Generales de la Provincia del Azuay	11
1.3.2.1 Principales atractivos turísticos de la provincia del Azuay.....	12
1.3.2.1.1 El cantón Cuenca	12
1.3.2.1.2 Cantón San Fernando la Laguna de Busa.....	13
1.3.2.1.3 Cerro Cabogana en el cantón Sígseg:.....	13
1.3.2.1.4 En el cantón Girón la Cascada el Chorro	13
1.3.2.1.5 El Valle de Yunguilla	14
1.3.2.1.6 Chordeleg:	14
1.3.2.1.7 Gualaceo:	14
1.3.2.1.8 El cantón Paute	15
1.3.3 Datos Generales del Cantón Cuenca.....	15
1.3.3.1 El turismo como uno de los motores de desarrollo del cantón Cuenca	16
1.3.3.2 Principales atractivos turísticos de la Ciudad de Cuenca.....	17
1.3.3.3 Patrimonio intangible: fiestas de la Ciudad de Cuenca.....	22
1.4 Micro localización de la parroquia El Valle	23
1.4.1 Atractivos turísticos de la parroquia El Valle	27
1.4.1.1 Levantamiento de atractivos turísticos más relevantes de la parroquia el Valle	27
1.4.1.1.1 Iglesia de la parroquia el Valle.	28
1.4.1.1.2 Primera iglesia patrimonial en la comunidad de Maluay	28
1.4.1.1.3 Capilla vernácula Virgen de los remedios	29

1.4.1.1.4	Mirador turístico comunidad Conchan del Milagro	29
1.4.1.1.5	Mercado de la parroquia el Valle.	30
1.4.1.1.6	Ecoparque el Valle	30
1.4.1.1.7	Bosque primario de Pucacruz	30
1.4.1.1.8	Mirador loma de Mari.....	31
1.4.1.1.9	Bosque primario en comunidad de Conchan.....	31
1.4.1.1.10	Loma de los salvajes.....	31
1.4.1.1.11	Tejido del sombrero de paja toquilla	32
1.4.1.1.12	Taller de ebanistería comunidad de Poloma.....	32
1.4.1.1.13	Asociación de agro productoras Virgen del Rosario	33
1.4.1.1.14	Grupo de danza Monseñor Leonidas Proaño.....	33
1.4.1.1.15	Fiestas patronales de San Judas Tadeo	34
1.4.1.1.16	Fiesta del Carnaval del Valle.....	34
1.4.1.1.17	Fiesta de la navidad, Pase del Niño	34
1.4.2	Datos generales de la hacienda “Casa Peña”	35
1.4.2.1	Caracterización de la hacienda “Casa Peña” y su entorno	36
1.4.2.2	Reseña histórica de la hacienda “Casa Peña”.....	38
1.4.2.3	Patrimonio intangible de la hacienda Casa Peña.....	43
1.4.2.3.1	Mitos y leyendas de la hacienda Casa Peña	43
1.4.2.3.1.1	El sonido del entablado.....	43
1.4.2.3.1.2	La esclava negra.....	44
1.4.2.3.1.3	Waha lunita, waha.....	45
1.4.2.3.1.4	El sombrero.....	46
1.4.2.3.1.5	La caja ronca	47
1.5	Matriz de Localización.....	48
1.5.1	Evaluación de Factores de Localización.....	49
1.5.1.1	Factores Decisivos	49
1.5.1.2	Factores Importantes	50
1.5.1.3	Factores Deseables	50
1.5.1.4	Tabla de Resultados	51
1.5.2	Análisis de resultados.	51
CAPÍTULO 2	53
2	DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE HACIENDA TURÍSTICA.....	53
2.1	Análisis de Involucrados Stakeholders	53
2.1.1	Segmentación de involucrados	54
2.2	Estructura Organizacional.....	60
2.2.1	Filosofía Empresarial de la hacienda turística Casa Peña.....	62

2.2.1.1	Misión	62
2.2.1.2	Visión	62
2.2.1.3	Objetivo General	62
2.2.1.4	Objetivo específico 1	62
2.2.1.5	Objetivo específico 2	62
2.2.1.6	Objetivo específico 3	63
2.2.2	Valores Empresariales	63
2.3	Delimitación de Cargos y funciones	63
2.4	Propuesta de equipamiento para la hacienda turística “Casa Peña”	90
2.4.1	Distribución de la planta turística de la hacienda turística “Casa Peña” 90	
2.4.2	Planta turística de la hacienda “Casa Peña”	91
2.4.2.1	Área de alojamiento	91
2.4.2.1.1	Alojamiento en la casa principal	92
2.4.2.1.1.1	Planta baja de la casa principal	92
2.4.2.1.1.2	Planta alta de la casa principal	93
2.4.2.1.1.3	Alojamiento en el área de cabañas	93
2.4.2.1.1.4	Cabaña principal	94
2.4.2.1.2	Capacidad de habitaciones	94
2.4.2.1.2.1	Habitación 101	94
2.4.2.1.2.2	Habitación VIP 201	95
2.4.2.1.2.3	Habitación 202	96
2.4.2.1.2.4	Cabaña 1, habitación triple 301	97
2.4.2.1.2.5	Cabaña 2, habitación cuádruple 302	97
2.4.2.1.2.6	Cabaña 3, habitación 303	98
2.4.2.1.2.7	Cabaña 4, habitación 304	98
2.4.2.1.2.8	Habitación 401	99
2.4.2.1.2.9	Habitación 402	100
2.4.2.1.3	Equipamiento de habitaciones	100
2.4.2.1.4	Políticas de reserva RACK	100
2.4.2.1.5	Políticas de reserva	103
2.4.2.1.6	Presupuesto para el área de hospedaje	103
2.4.2.2	Equipamiento del área de alimentos y bebidas	105
2.4.2.2.1	Equipamiento para el área de restaurante	105
2.4.2.2.1.1	Carta del restaurante	106
2.4.2.2.1.2	Equipos y presupuesto para el restaurante	110
2.4.2.2.2	Equipamiento para el área de cocina	111

2.4.2.2.2.1	Equipos de cocina y presupuesto	112
2.4.3	Equipamiento de las actividades turísticas	114
2.4.3.1	Actividades turísticas	116
2.4.3.1.1	Ruta interna: Vida de Hacienda.....	117
2.4.3.1.2	Ruta Externa: El Valle Cultural.....	118
2.4.4	Implementación de la planta turística	119
2.5	Costos de implementación de la propuesta	120
2.5.1	Fuente de financiamiento	120
2.6	FODA del modelo de gestión operativa de la hacienda turística “Casa Peña” 121	
2.6.1	Fortalezas	122
2.6.2	Debilidades	123
2.6.3	Oportunidades	124
2.6.4	Amenazas	125
2.6.5	Matriz de confrontación.....	126
2.6.6	FODA cruzado, estrategias	127
2.6.6.1	Estrategias ofensivas FO	127
2.6.6.2	Estrategias de reorientación (DO).....	128
2.6.6.3	Estrategias defensivas (FA).....	129
2.6.6.4	Estrategias de supervivencia (FA)	130
2.6.7	FODA ponderado de la presente propuesta	131
CAPÍTULO 3	132
3	METODOLOGIA Y SOCIALIZACIÓN DE LA PROPUESTA	132
3.1	Enfoque metodológico de la investigación.	132
3.2	Fases del proyecto	132
3.3	Identificación de los actores e instrumentos utilizados.....	133
3.3.1	Para la Fase de Diagnóstico (Fase 1):	133
3.3.2	Para la Fase de Socialización (Fase 3):.....	134
3.4	Planificación y ejecución de la socialización.....	135
3.4.1	Preparación del evento.....	135
3.4.2	Materiales del evento	139
3.5	Informe y resultados de la jornada de socialización	141
3.5.1	Desarrollo de la Jornada	141
3.5.2	Desafíos y Obstáculos.....	149
3.5.3	Análisis de resultado y retroalimentación.....	149
3.5.3.1	Pregunta 1. ¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?	149

3.5.3.2	Pregunta 2. De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?	150
3.5.3.3	Pregunta 3. ¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que debería incluir al proyecto y que no mencionamos?.....	150
3.5.3.4	Pregunta 4. ¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?	151
3.5.3.5	Pregunta 5. ¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?....	152
3.5.3.6	Pregunta 6. ¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle? ..	152
3.6	Viabilidad de la propuesta.....	153
	Conclusiones.....	154
	Recomendaciones	155
	Referencias	156
	ANEXOS	159

Índice de tablas y figuras

Tablas

Tabla 1	Comunidades de la Parroquia El Valle.....	25
Tabla 2	Ficha turística de la iglesia de El Valle	28
Tabla 3	Ficha turística de la iglesia de Maluay	28
Tabla 4	Ficha turística de la capilla de la Virgen de los Remedios.....	29
Tabla 5	Ficha turística del mirador de Conchan del Milagro	29
Tabla 6	Ficha turística del Mercado del Valle.....	30
Tabla 7	Ficha turística del Ecoparque del Valle.....	30
Tabla 8	Ficha turística del Bosque Pucacruz.....	30
Tabla 9	Ficha turística de la loma de Mari	31
Tabla 10	Ficha turística del Cerro de Conchan	31
Tabla 11	Ficha turística de la loma de los salvajes.....	31
Tabla 12	Ficha turística del tejido del sombrero de paja toquilla.....	32
Tabla 13	Ficha turística de taller de ebanistería	32
Tabla 14	Ficha turística cultivos Asociación de agro productoras Virgen del Rosario .	33
Tabla 15	Ficha turística del grupo de danza Monseñor Leonidas Proaño.....	33
Tabla 16	Ficha turística de las fiestas patronales de San Judas Tadeo.....	34
Tabla 17	Ficha turística de las fiestas del carnaval del Valle	34
Tabla 18	Ficha turística de la navidad, Pase del Niño.....	34
Tabla 19	Tabla referencial para la evaluación.....	48
Tabla 20	Tabla referencial para análisis de Factores de Localización	49
Tabla 21	Matriz de Factores decisivos	49
Tabla 22	Matriz de Factores importantes	50
Tabla 23	Matriz de Factores deseables.....	50
Tabla 24	Matriz de resultados de factores de localización.....	51
Tabla 25	Matriz de criterios mayormente desfavorables	51
Tabla 26	Matriz de Segmentación de Involucrados	54

Tabla 27 Matriz de involucrados	55
Tabla 28 Cuadro de valoración de involucrados	56
Tabla 29 Cuadro de análisis de los que apoyan.....	57
Tabla 30 Cuadro de análisis de los que se oponen	57
Tabla 31 Tabla de estrategias sugeridas	58
Tabla 32 Matriz de definición de estrategias.....	59
Tabla 33 Matriz de Estructura Organizacional.....	61
Tabla 34 Perfil del gerente general.....	64
Tabla 35 Perfil del jefe de alojamiento.....	66
Tabla 36 Perfil de regiduría (ama de llaves).....	68
Tabla 37 Perfil del recepcionista	70
Tabla 38 Perfil del jefe de alimentos y bebidas.....	72
Tabla 39 Perfil del Chef.....	74
Tabla 40 Perfil del ayudante de cocina.....	76
Tabla 41 Perfil del maître	78
Tabla 42 Perfil del salonero.....	80
Tabla 43 Perfil del jefe de animación.....	82
Tabla 44 Perfil del guía local.....	84
Tabla 45 Perfil de encargado de mantenimiento	86
Tabla 46 Perfil del contador	88
Tabla 47 Matriz de tarifas RACK	101
Tabla 48 Matriz de presupuesto para el área de hospedaje	103
Tabla 49 Matriz de presupuesto para el área de restaurante.....	110
Tabla 50 Cuadro de equipamiento de animación turística	114
Tabla 51 Presupuesto para la planta turística	119
Tabla 52 Costos de implementación de la propuesta	120
Tabla 53 Simulador de crédito del Banco del Austro.....	120
Tabla 54 Fortalezas en la fase actual de la propuesta.....	122
Tabla 55 Debilidades en la fase actual de la propuesta	123
Tabla 56 Oportunidades en la fase actual de la propuesta.....	124
Tabla 57 Amenazas en la fase actual de la propuesta.....	125
Tabla 58 Matriz de confrontación	126
Tabla 59 Estrategias Ofensivas	127
Tabla 60 Estrategias de reorientación.....	128
Tabla 61 Estrategias defensivas.....	129
Tabla 62 Estrategias de supervivencia	130
Tabla 63 FODA ponderado de la propuesta	131
Tabla 64 Actores involucrados para la socialización	134

Figuras

Figura 1 Mapa político de la República del Ecuador	8
Figura 2 Fauna de las Islas Galápagos.....	9
Figura 3 Centro Histórico de Quito	10
Figura 4 Centro Histórico de Cuenca	10
Figura 5 Baños de Agua Santa	10
Figura 6 Amazonía Ecuatoriana	11
Figura 7 Mapa político de la provincia del Azuay	11
Figura 8 Distancia desde Cuenca a los diferentes cantones de la provincia del Azuay ..	12

Figura 9 Plaza de las Flores de Cuenca	12
Figura 10 Laguna de Busa	13
Figura 11 Ruinas de Chobshi	13
Figura 12 Cascada el Chorro de Girón	13
Figura 13 Valle de Yunguilla y zona del Jubones	14
Figura 14 Fliigrana de Chordeleg	14
Figura 15 Gualaceo Patrimonio Cultural del Ecuador	14
Figura 16 Parapente Azuair	15
Figura 17 Mapa político de la ciudad de Cuenca y sus parroquias	15
Figura 19 Museo y Parque Arqueológico Pumapungo	17
Figura 18 Ruinas de Todos Santos	17
Figura 20 Museo del Sombrero de Paja Toquilla el Barranco	17
Figura 21 Museo de las Culturas Aborígenes	17
Figura 22 Museo de Arte Moderno	18
Figura 23 Casa de Chaguarchimbana	18
Figura 24 Museo de Arte Religioso de la Catedral Vieja	18
Figura 25 Quinta Bolívar	18
Figura 26 Catedral de la Inmaculada y Parque Calderón	19
Figura 27 Edificio de la Alcaldía	19
Figura 28 Iglesia de Todos Santos	19
Figura 29 Plaza de las Flores	19
Figura 30 Cruz del Vado	19
Figura 31 Seminario San Luis	19
Figura 32 Museo de las Conceptas	20
Figura 33 Pasaje Santa Ana	20
Figura 34 Mercado 10 de Agosto	20
Figura 35 Barranco del Tomebamba	20
Figura 36 Mercado 9 de Octubre	20
Figura 37 Mercado el Arenal	20
Figura 38 Plaza de San Francisco	21
Figura 39 Mercado 12 de Abril	21
Figura 40 Zoológico AMARU Cuenca	21
Figura 41 Mirador de Turi	21
Figura 42 Parque Nacional el Cajas	21
Figura 43 Aguas termles de Baños, Cuenca	21
Figura 44 Fiestas del Carnaval	22
Figura 45 Desfile de los Inocentes	22
Figura 46 Fiestas del Corpus Cristi	22
Figura 47 Fiestas del 12 de Abril	22
Figura 48 Pase del Niño, 24 de Diciembre	23
Figura 49 Fiestas del 3 de Noviembre	23
Figura 50 Mapa Político de la Parroquia El Valle	24
Figura 51 Mapa de la comunidad de Poloma	35
Figura 52 Ruta de acceso a la hacienda "Casa Peña"	36
Figura 53 Hacienda "Casa Peña"	36
Figura 54 Joaquín Peña, propietario de la hacienda.	37
Figura 55 Escritura de compraventa 1	38
Figura 56 Escritura de compraventa 2	38
Figura 57 Mapa de 1937 de la Hacienda "Casa Peña".	39
Figura 58 Foto familiar "Peña Castro"	40

Figura 59 La familia junto a las cosechas de maíz.....	41
Figura 60 Adobes para la reconstrucción de la casa patrimonial	42
Figura 61 Toma posterior de la casa.....	42
Figura 62 Reconstrucción del muro de adobe	42
Figura 63 Sr. Rubén Peña.....	43
Figura 64 Cuento el sonido del entablado	43
Figura 65 La esclava negra.....	44
Figura 66 Cuento Waha lunita, waha	45
Figura 67Cuento el sombrero rudo	46
Figura 68 Cuento la caja ronca.....	47
Figura 69 Bosquejo de la planta turística	90
Figura 70 Plano de casa principal, imagen frontal de la casa.....	91
Figura 71 Hall principal de la hacienda "Casa Peña"	91
Figura 72 Plano de la planta baja de la casa principal.....	92
Figura 73 Plano de la planta alta de la casa principal.....	93
Figura 74 Diseño de la zona de cabañas.....	93
Figura 75 Rediseño de cabaña principal.....	94
Figura 76 Diseño de habitación triple 101	94
Figura 77 Diseño de habitación VIP 201	95
Figura 78 diseño de yacusi de habitación VIP.	95
Figura 79 Diseño de habitación 202 (múltiple).....	96
Figura 80 diseño de baño y área se estar, habitación 202.....	96
Figura 81 Diseño de habitación 301 (cabaña 1)	97
Figura 82 Diseño de habitación 302 (cabaña 2)	97
Figura 83 Diseño de habitación 303 (cabaña 3)	98
Figura 84 Diseño de habitación 304 (cabaña 4)	98
Figura 85 Diseño de habitación suite 401 (cabaña grande).....	99
Figura 86 diseño de área de cocina y baño de habitación 401	99
Figura 87 Diseño de habitación 402 (cabaña grande)	100
Figura 88 Diseño del restaurante	105
Figura 89 Menú Casa Peña, hoja 1	107
Figura 90 Menú Casa Peña, hoja 2	108
Figura 91 Menú Casa Peña, hoja 3	109
Figura 92 Diseño del área de cocina.....	111
Figura 93 Equipos y presupuesto del área de cocina.....	112
Figura 94 Eventos sociales	114
Figura 95 Diseño Salón de eventos	114
Figura 96 Diseño de área de SPA.....	114
Figura 97 Diseño de sala de uso múltiple.....	115
Figura 98 Diseño de área de fogata	115
Figura 99 Diseño de áreas deportivas.....	115
Figura 100 Diseño de áreas comunes	115
Figura 101 Diseño de la recepción	116
Figura 102 diseño de áreas de servicios generales	116
Figura 103 Diseño de área de camping	116
Figura 104 Ruta interna: Vida de hacienda	117
Figura 105 Diseño de corrales de animales	117
Figura 106 diseño de huertos orgánicos	117
Figura 107 Apiario de la hacienda.....	117
Figura 108 Ruta externa: el Valle Cultural.....	118

Figura 109 Ruta cultural	118
Figura 110 Ruta agroecológica.....	118
Figura 111 Grupo de danza	119
Figura 112 Evidencia de acercamiento con los actores	133
Figura 113 Carta de solicitud al Propietario de la hacienda	136
Figura 114 Respuesta de aceptación para la socialización	137
Figura 115 Carta de invitación para la socialización de la propuesta	138
Figura 116 Itinerario para la socialización (1).....	139
Figura 117 Itinerario para la socialización (2).....	140
Figura 118 Brochure de la Hacienda Turística "Casa Peña"	141
Figura 119 Bienvenida a los actores.....	142
Figura 120 Tour guiado por las instalaciones de la hacienda.....	143
Figura 121 Presentación de la propuesta	143
Figura 122 Actores participantes en la socialización	144
Figura 123 Intervención de los actores.....	144
Figura 124 Cierre de la socialización	145
Figura 125 Registro de asistencia 1	146
Figura 126 Registro de asistencia 2	147
Figura 127 Registro de asistencia 3	148
Figura 128 Pregunta 1 análisis	149
Figura 129 Pregunta 2 análisis	150
Figura 130 Pregunta 3 análisis	151
Figura 131 Pregunta 4 análisis	151
Figura 132 Pregunta 5 análisis	152
Figura 133 Pregunta 6 análisis	153

Índice de anexos

Anexo 1 Requerimientos para categoría HT (1).....	159
Anexo 2 Requerimientos para categoría HT (2).....	159
Anexo 3 Requerimientos para categoría HT (3).....	160
Anexo 4 Requerimientos para categoría HT (4).....	160
Anexo 5 Requerimientos para categoría HT (5).....	161
Anexo 6 Requerimientos para categoría HT (6).....	161
Anexo 7 Requerimientos para categoría HT (7).....	161
Anexo 8 Requisitos obligatorios para establecimientos turísticos de alimentos y bebidas (restaurantes)	163
Anexo 9 Libro de recepción	164
Anexo 10 Tarjeta de registro de ingreso del cliente	165
Anexo 11 Tarjeta de registro del hospedaje	166
Anexo 12 Tarjeta Kardex	167
Anexo 13 Parte de cambio de habitación	168
Anexo 14 Parte de averías	169
Anexo 15 Control de limpieza de habitaciones	170
Anexo 16 Autorización de uso de imagen y voz (1)	172
Anexo 17 Autorización de uso de imagen y voz (2)	173
Anexo 18 Formulario de encuestas en la socialización 1	174
Anexo 19 Formulario de encuestas en la socialización 2	175
Anexo 20 Formulario de encuestas en la socialización 3	176

Anexo 21	Formulario de encuestas en la socialización 4.....	177
Anexo 22	Formulario de encuestas en la socialización 5.....	178
Anexo 23	Formulario de encuestas en la socialización 6.....	179
Anexo 24	Formulario de encuestas en la socialización 7.....	180
Anexo 25	Formulario de encuestas en la socialización 8.....	181
Anexo 26	Formulario de encuestas en la socialización 9.....	182

CAPÍTULO 1

1 DIAGNOSTICO SITUACIONAL DE LA HACIENDA “CASA PEÑA”, Y SU CONTEXTO TERRITORIAL

INTRODUCCIÓN

Este primer capítulo tiene como objetivo presentar el diagnóstico situacional de la Hacienda Turística "Casa Peña", un análisis fundamental que sirve para estructurar la propuesta del modelo de gestión operativa. Para comprender integralmente el proyecto y su contexto territorial se organiza en tres ejes fundamentales.

En primer lugar, se establece el marco teórico, en el cual se revisa la evolución histórica del turismo y su tendencia actual hacia el turismo rural y el agroturismo. Asimismo, profundiza en el concepto de hacienda en Ecuador, tanto desde su perspectiva histórica-económica en el Ecuador, como en su definición técnica y de servicios según la normativa del Ministerio de Turismo

En segundo lugar, se detalla el marco legal que sustenta la viabilidad y regula la operación del proyecto. Se detalla la jerarquía de leyes aplicables, iniciando con los principios de la Constitución de la República, sobre los derechos de recreación y la Ley de Turismo, poniendo énfasis en los reglamentos operativos que rigen directamente en la propuesta del proyecto, estableciendo los reglamentos específicos que rigen la operación diaria, como el Reglamento de Alojamiento Turístico y el Reglamento de Alimentos y Bebidas, además las competencias del GAD parroquial y cantonal para la operación.

Por último, la sección de macro y micro localización ofrece un análisis territorial donde se detalla el panorama turístico y económico del Ecuador, para luego acceder a los datos de la provincia del Azuay y el cantón Cuenca, destacando su importancia como destino patrimonial. El análisis concluye con la ubicación precisa de la hacienda en la parroquia El Valle y la comunidad de Poloma, determinando el entorno del proyecto.

1.1 Marco Teórico

En los siglos XVII y XVIII en muchas ciudades de Europa empieza a surgir el turismo a partir de los viajes que realizaban los nobles hacia otras ciudades, con el fin abrir el pensamiento y generar emociones en los viajeros, es así como aparece la palabra Turn, que quiere decir viaje con regreso.

En estos viajes que duraban entre dos a tres años, los nobles aprendían nuevos idiomas, política, comercio, a expresarse en público, diplomacia, buenos modales, etc., dando lugar a que se generen nuevas rutas marítimas y destinos de comercio, a lo que se denominó como Grand Tour.

A medida que la industrialización fue avanzando y *“con la aparición de las maquinas a vapor, el barco, el tren, y el avión, hacia el siglo XX, se democratiza el turismo permitiendo que mayor cantidad de personas puedan trasladarse a distancias más largas, en menos tiempo”*, además el avance en los derechos de los trabajadores, entre ellos el derecho obligatorio a vacaciones pagadas, ocasionando que el

desplazamiento de estas personas a distintos lugares con fines recreativos, se vea notablemente incrementado (Garay Tamajón, 2007)

Es así que se crean entidades encargadas de regularizar las actividades turísticas, como la Organización Mundial del Turismo, quien controla que el desarrollo del turismo en el mundo entero, cumpla con los requerimientos legales para operar.

La OMT define al turismo como *“las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocio y otros”*. (Organización Mundial del Turismo, 2025).

Con el paso del tiempo las actividades turísticas concentraban su atención en los aspectos económicos del turismo, primando sobre los impactos negativos que estas causaban al medio ambiente o las comunidades receptoras, de la misma manera a partir de la década de los 90, con la agudización de las crisis ecológicas y sociales a nivel mundial, se fortalece la concientización medio ambiental entre la población, provocando que los viajeros busquen destinos más respetuosos con el entorno, que contribuya a la conservación, protección y restauración de los ecosistemas del territorio o destino.

La Organización Mundial del turismo, otorga diferentes términos para las actividades que se desarrollan en espacios naturales, como el turismo rural que se define como *“un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés* (Organización Mundial Del Turismo, 2025)”. Tras la crisis sanitaria del 2020, las tendencias de los viajeros se fortalecieron hacia los destinos menos concurridos, más sostenibles, y que ofrezcan experiencias plenas, por lo que el turismo rural se ha visto favorecido.

El turismo en Ecuador se posiciona como un importante eje de desarrollo sostenible para el país. En los últimos años la tendencia hacia el turismo lento, ha fortaleciendo la economía de los territorios en especial las comunidades locales receptoras, por involucrar actores propios del lugar, que aportan con sus saberes y autenticidad, a que las vivencias en estos destinos, sean más plenas y satisfagan las expectativas que tienen los turistas y visitantes.

Ecuador, al igual que la mayor parte de países latinoamericanos, estuvo dominado por la conquista española en épocas de la colonia, fue marcado notablemente bajo el sincretismo que de estos hechos surgió, en todo el territorio colonizado, se designaron grandes extensiones de tierra, que fueron otorgados como haciendas para que sean administradas por familias españolas, en donde se realizaban labores agropecuarias y ganaderías, erigiéndose como la principal fuente de la economía colonial, en donde los productos que de allí surgían, abastecían para el consumo interno, además de abastecer a las ciudades y las exportaciones (von Wobeser, 2019).

La fuerza de producción de estas haciendas, fueron los indígenas nativos, considerados de clase esclava, y sobre los cuales sus amos, tenían todo derecho, como una posesión de la hacienda.

En más de cuatro siglos de dominación española, las haciendas se fueron consolidando a nivel nacional, cada una dedicada a la producción según la vocación de sus tierras, su clima, y entorno. En la ciudad de Cuenca, se caracterizaba por una marcada distribución de la tierra que dificultaba la conformación de grandes haciendas. La

existencia de un gran número de pequeños y medianos propietarios, en su mayoría mestizos e indígenas, era un rasgo distintivo de la región (Palomeque, 1990).

Si bien la hacienda no tenía la misma preponderancia que en otras áreas, los grandes hacendados eran una parte importante de la élite de la región. La concentración de tierras permitía a sus propietarios acumular beneficios y poder político. Un análisis de un padrón de 1779 muestra a los principales hacendados y comerciantes de la época. Estas familias, junto a las de comerciantes, ocupaban los cargos políticos provinciales y municipales y realizaban inversiones conjuntas en actividades como la minería (Palomeque, 1990).

Florencia Astudillo es uno de los personajes más representativas de la época, quien estuvo activa hasta mediados del siglo pasado, aportaba a la economía como la máxima representante de un sistema económico feudal basado en la hacienda. Su inmensa fortuna y poder económico provenían de la herencia y la consolidación de tierras, y su principal "aporte" fue la masiva producción agrícola y ganadera que generaban sus propiedades. Dueña de inmensas extensiones de tierra: Se la describe como propietaria de *"una de las más grandes riquezas del país"*, con posesiones que se extendían desde la provincia de Loja hasta Guayas, concentrándose especialmente en Azuay y Cañar (Vásquez Bernal, 2018).

Sus campos producían trigo, cebada, papas y ganado en enormes cantidades. Esta producción no solo abastecía a ciudades como Cuenca, sino que generaba un excedente que se comerciaba con Guayaquil (Vásquez Bernal, 2018).

En turismo, las haciendas turísticas van cobrando mayor relevancia y preferencia, los viajeros buscan conectar con la historia que estas guardan, de la misma manera disfrutar del entorno natural que estas ofrecen.

El Ministerio de Turismo del Ecuador, ente encargado de la regularización de las actividades turísticas en el país, ha integrado dentro de la categoría de hospedajes, a las haciendas turísticas, las que son definidas como *"edificaciones que deben tener valores patrimoniales, históricos, culturales y mantiene actividades propias del campo como siembra, huerto orgánico, cabalgatas, actividades culturales patrimoniales, vinculación con la comunidad local, entre otras; debe contar con estacionamiento y presta servicio de alimentos y bebidas, además deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones para su operación"* (Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015).

En estos establecimientos turísticos se desarrolla el agroturismo, permitiendo que las fuentes de ingresos se diversifiquen, y favorezcan a la comunidad involucrada. La ONU Turismo como *"una modalidad que se realiza en explotaciones agrarias (granjas o plantaciones), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, alimentación y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios"* (Organización Mundial del Turismo, 2025).

Estas alternativas de turismo, ofrecen brindar esas experiencias que buscan los turistas y visitantes en estos entornos, destinos donde su estancia sea placentera, cómoda, moderna y a la vez conservadora. Es así que los servicios turísticos que se ofrecen, deben satisfacer las necesidades de los visitantes y turistas durante sus estancias, respondiendo a su base conceptual que indica que son *"el conjunto de actividades, facilidades y recursos que se ofrecen a los turistas para satisfacer sus necesidades durante sus viajes"* (Organización Mundial Del Turismo, 2025)

En el marco de estas definiciones que se vinculan estrechamente con las actividades de este proyecto, tanto la atención al cliente con un personal capacitado y profesionalizado lograremos brindar la experiencia que el visitante busca tener en este

entorno, y a la vez genera una competitividad en donde se incluya la participación de artesanos expertos en saberes y conocimiento heredados desde épocas inmemoriales, enriqueciendo la estancia.

1.2 Marco legal

La propuesta de un modelo de gestión operativa para la hacienda turística "Casa Peña" ubicada en la comunidad de Poloma de la parroquia del Valle, del cantón Cuenca, se fundamenta y justifica con las regulaciones y normativas establecidas por acuerdos internacionales que el Ecuador mantiene con la OMT, CAF, ONU, etc., así como en la Constitución de la República, que es la carta madre que rige las leyes, así también por lo que disponga la autoridad nacional de turismo y los Gobiernos Autónomos Descentralizados bajo los reglamentos, planes nacionales y ordenanzas. Este marco jurídico, ordenado jerárquicamente, no solo regula la actividad turística, sino que también establece los principios para un desarrollo sostenible, la protección del patrimonio y la descentralización de competencias, elementos esenciales para el presente estudio.

Tras la crisis sanitaria del 2020, la Organización Mundial del Turismo, elabora el Código Internacional para la Protección de los Turistas, en donde se menciona que es importante garantizar a los turistas y visitantes que su estancia sea la más segura posible, y que estarán respaldados por organismos locales, nacionales e internacionales de ser el caso, poniendo en cumplimiento lo que en este código se expresa para que el desarrollo del turismo sea lo más adecuado y tranquilo. Este proyecto turístico está planificado bajo cada una de las recomendaciones y artículos del código internacional de la OMT, para lo que se pondrá a disposición en formato digital descargable, a manera de informar a cada visitante, sobre sus derechos y obligaciones que tendrían al estar en Casa Peña (ONU Turismo, 2021).

La Constitución de la República del Ecuador de 2008, como norma suprema del Estado, enmarca los derechos y principios que guían el desarrollo nacional. Para el ámbito del turismo rural y la gestión de establecimientos patrimoniales, son pertinentes los siguientes artículos:

El Artículo 14 *“reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado”*, lo que demanda a que cualquier actividad productiva, incluido el turismo, se desarrolle bajo la perspectiva de sostenibilidad. Este principio es la base principal para el diseño de un modelo de gestión en "Casa Peña" que respete y conserve su entorno natural (Asamblea Nacional Constituyente, 2008).

En el Artículo 24 se expresa que *“las personas tienen derecho a la recreación, al esparcimiento, al deporte y al tiempo libre”*, en base a este artículo, el proyecto busca ampliar la oferta turística de la ciudad de Cuenca para los visitantes, proporcionando espacios ideales para la recreación, el esparcimiento, el deporte y el tiempo libre, ofreciendo un lugar donde se puede disfrutar de un entorno saludable y equilibrado (Asamblea Nacional Constituyente, 2008).

El Artículo 66, numeral 13, *“garantiza el derecho a la libre asociación”*. Esta disposición es elemental para proponer un modelo de gestión que fomente la creación de alianzas estratégicas con los actores de la comunidad local, como artesanos, guías locales y agro productores, enriqueciendo la oferta turística (Asamblea Nacional Constituyente, 2008).

El artículo 383 *“garantiza el derecho de las personas y las colectividades al tiempo libre, la ampliación de las condiciones físicas, sociales y ambientales para su disfrute, y la promoción de actividades para el esparcimiento, descanso y desarrollo de la personalidad”*, este precepto es el que faculta el desarrollo de las actividades turísticas dentro del país, por lo tanto hace factible esta propuesta en la parroquia El Valle, con la hacienda turística, ya que las actividades que se podrán realizar en este entorno, brindan un espacio para el descanso, la recreación y el desarrollo personal en armonía con la naturaleza (Asamblea Nacional Constituyente, 2008).

El Artículo 400 declara como *“un interés público la conservación de la biodiversidad y la protección de los saberes ancestrales asociados a ella”*. Una hacienda turística, por su naturaleza, es un espacio idóneo para la aplicación de este mandato, por lo que el modelo de gestión incluirá actividades que pongan en valor la biodiversidad y la cultura local (Asamblea Nacional Constituyente, 2008).

De la misma forma la Ley de Turismo rige de manera específica el sector turístico en el país, estableciendo las directrices para su fomento, desarrollo y control. La implementación del modelo de gestión para la hacienda turística “Casa Peña” en la parroquia el Valle, debe ser vista como un esfuerzo integral que involucra tanto a la iniciativa privada como a los gobiernos autónomos descentralizados, la comunidad y la infraestructura nacional. La colaboración entre estos actores promueve la participación social y económica de las comunidades locales, garantizando beneficios a largo plazo para todos los involucrados (Congreso Nacional, 2002).

El Artículo 2 *“declara al turismo como una actividad prioritaria para el Estado y una política fundamental para el desarrollo económico y social del país”*. Esta declaratoria demuestra que son necesarios las investigaciones orientadas a fortalecer y profesionalizar la oferta turística, como es el caso del diseño de un modelo de gestión (Congreso Nacional, 2002).

El Artículo 5 detalla las *“actividades consideradas turísticas, entre las que se incluyen el alojamiento, los servicios de alimentos y bebidas, y la operación e intermediación turística”*. El modelo de gestión para "Casa Peña" deberá considerar cada una de estas áreas para asegurar una operación integrada y de calidad (Congreso Nacional, 2002).

El Reglamento de Alojamiento Turístico es de aplicación directa a este proyecto, ya que define y regula la categoría específica de "hacienda turística", estableciendo los parámetros operativos y de calidad que el modelo de gestión debe cumplir y superar (Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015).

Publicado en el Registro Oficial Suplemento 465, el 24 de marzo de 2015, este reglamento define a la hacienda turística como una edificación con valores patrimoniales, históricos y culturales, que además debe mantener actividades propias del campo. Esta definición conceptual es la base sobre la cual se deben diseñar los servicios y experiencias en "Casa Peña" (Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015).

Asimismo, establece los requisitos mínimos para su operación, como contar con un mínimo de cinco habitaciones, área de estacionamiento y servicio de alimentos y bebidas. El modelo de gestión operativo propuesto en esta tesis tendrá como uno de sus objetivos principales proponer el cumplimiento eficiente de estos estándares y elevar la calidad del servicio (Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015).

Observando el artículo 10 del reglamento de Alojamiento, el establecimiento turístico debe cumplir y garantizar que la información sobre su categoría sea clara, en

donde se indique efectivamente las condiciones reales de los servicios que se ofrecen. Debe contar también con un letrero claro en su exterior, de manera que no se generen expectativas falsas, y los visitantes tengan una experiencia real, asegurando una relación transparente y confiable, ya que el incumplimiento de esta normativa puede resultar en sanciones, por lo que es esencial que la hacienda actúe con transparencia (Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015).

En el artículo 11 del reglamento mencionado, se detallan los requisitos para obtener la licencia única anual de funcionamiento según el Cantón Cuenca:

- a) Pago del impuesto predial.
- b) Activos de la empresa según lo declarado en el impuesto a la renta correspondiente.
- c) Registro de turismo.
- d) Estar al día en el pago de las obligaciones previstas en la Ley de Turismo y normativa pertinente.
- e) Aprobación los planos definitivos y autorizará la construcción y/o adecuación de edificaciones destinadas al alojamiento turístico
- f) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE)
- g) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el GAD. Municipal de Cuenca.
- h) Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

En el caso de esta propuesta turística, se tendrán que realizar estos trámites en las oficinas del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Cuenca, y otras entidades según corresponda, y se tomarán en cuenta otros requisitos que se pudieran requerir.

En la sección de anexos de este documento, se detalla en *Anexos 1 al 7*, una serie de requisitos para la categorización y el funcionamiento de una hacienda turística. Esta matriz ha sido denominada Anexo 3. Hostería-HT, Hacienda Turística HA, Lodge-L., por el Ministerio de Turismo del Ecuador (Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015).

Además, para el funcionamiento óptimo de la hacienda, es indispensable cumplir con el reglamento de alimentos y bebidas, que permite brindar estos servicios dentro de Casa Peña.

En el capítulo II de este reglamento, los artículos 5, 6, 7, tratan sobre los derechos y obligaciones que tienen los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, además de cumplir con los requisitos anterior mente mencionados, se debe contar con el permiso de funcionamiento emitido por la agencia de regulación, control y vigilancia sanitaria, reglamento turístico de alimentos y bebidas (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018).

De la tipología de servicios que se implementaran en la hacienda, se toma como sustento el artículo 14 del presente reglamento, del cual el literal C, expresa lo siguiente:

“restaurante: establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se pueden comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofrecer servicios de cafetería.” (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018).

El artículo 15 trata sobre el tipo de servicio que brindara el restaurante de Casa Peña, los cuales se sugieren los siguientes:

- *Buffet: cuando los alimentos son presentados en mostradores específicos, donde los alimentos son servidos por personal especializado a los consumidores, quienes deben acercarse a la zona donde se encuentren los mostradores de los alimentos, para luego dirigirse a sus mesas respectivas a consumirlos* (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018).

- *Menú fijo: Los alimentos se ofrecen a través de una lista de platos en una oferta rígida que usualmente esta exhibida en el mostrador directamente al consumidor, con un precio fijo, que ofrece pocas posibilidades de cambio* (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018).

En la sección de anexos, se detalla en *Anexos 8*, una serie de requisitos para la categorización y el funcionamiento de un restaurante. Esta matriz ha sido denominada Anexo D. Requisitos generales obligatorios para los establecimientos turísticos de

Alimentos y bebidas – restaurantes, por el Ministerio de Turismo del Ecuador (Ministerio de Turismo, 2022).

Por otro lado, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), define las competencias de los diferentes niveles de gobierno, siendo crucial para entender el rol de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) en el fomento del turismo local (Presidencia de la República, 2010).

El Artículo 136, literal d, otorga a los GAD Municipales la competencia exclusiva de *“fomentar las actividades turísticas y productivas cantonales”*. Esta disposición habilita al gobierno local del cantón Cuenca donde se asienta “Casa Peña” para crear políticas, ordenanzas e incentivos que apoyen el desarrollo de establecimientos de turismo rural, abriendo la posibilidad de que el modelo de gestión incluya estrategias de vinculación y cooperación con el sector público local (Presidencia de la República, 2010).

Además de los requisitos mencionados en cada reglamento para el adecuado funcionamiento, se deberá tomar en cuenta las normativas ambientales vigentes tanto nacionales como la certificación de turismo Sostenible otorgado por el Ministerio de Turismo, entre otros, así como de instituciones locales como autorización sanitaria del ARCSA, y buen manejo de residuos de la EMAC, entre otros.

1.3 Macro localización

La hacienda “Casa Peña”, se encuentra ubicada en la República del Ecuador, provincia del Azuay, cantón Cuenca en la parroquia rural de El Valle.

En los siguientes párrafos se detallan datos específicos de ubicación de este proyecto, para una comprensión precisa del contexto territorial.

1.3.1 Datos generales de la República del Ecuador

Figura 1 Mapa político de la República del Ecuador



Fuente: Instituto Geográfico Militar, (2015)

La República del Ecuador es una nación soberana, ubicada en América del Sur, atravesado por la línea ecuatorial, de la cual deriva su nombre. Sus límites son: al norte con la República de Colombia, al sur y al este con la República de Perú y al oeste con el Océano Pacífico. Su capital es Quito y su ciudad más poblada es Guayaquil, abarcando aproximadamente el 18% del total de habitantes del país. (Agencia Central de Inteligencia (CIA), 2025).

La superficie del territorio es de 256.370 km², distribuidas en tres regiones continentales, costa, sierra y amazonia, y una insular. La población según el censo 2022, es de 16'938.986 habitantes (Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2022). El país se divide en 24 provincias, que a su vez se subdividen en cantones y parroquias.

La economía del país se centra en la extracción de petróleo principalmente, en cuanto a las exportaciones no petroleras y no mineras, refleja en primer lugar la exportación de camarón con 1,887.6 millones de dólares, seguido del banano y plátano con 1,116.1 millones de dólares, y en tercer lugar el turismo con 456.2 millones de dólares en lo que va del 2025. Así también las exportaciones de otros productos elaborados del mar, el cacao y flores naturales, son las bases principales de la economía del país (Turismo en Cifras, 2025).

1.3.1.1 El turismo y su desarrollo en el país

Las actividades turísticas en el país, están en constante evolución, favorecido por sus cuatro climas, originados por la cordillera de los andes, que ha dado lugar al surgimiento de especies endémicas, y gran variedad de recurso naturales y minerales. Además, la riqueza cultural que se distribuye en todo el país, hace de la República del Ecuador un territorio basto para vivir experiencias inolvidables. En un solo día se puede amanecer en la costa, atardecer en la sierra y dormir en la Amazonía, también las paradisíacas islas encantadas de Galápagos, son un lugar mágico para todo turista que visita este territorio.

Según la página del ministerio de Turismo, Turismo en Cifras, en lo que va del 2025 hasta el 7 de julio, han ingresado al Ecuador 788.711 turistas. En el 2024 desde enero hasta diciembre se tuvo un ingreso total de 1'262.644 de turistas. Las entradas internacionales en 2025 según el país de residencia de los turistas, tenemos de la siguiente manera: en primer lugar, Estados Unidos de América con el 38.70%, seguido de Colombia con el 13.54%, en tercer lugar, España con el 8.73 %, y en cuarto lugar Perú con el 7.85%, continuando con países como Canadá, Chile, Reino Unido, Argentina, etc. (Turismo en Cifras, 2025).

El turismo contribuye significativamente a la economía, según datos del Ministerio de Turismo, en 2024, Ecuador tubo un ingreso de 1.788,6 millones de dólares en divisas (Ministerio de Turismo, 2025), generando plazas de trabajo para más de medio millón de personas que se emplean en el sector.

1.3.1.2 Principales destinos turísticos de la república del Ecuador

Los principales destinos turísticos preferidos por los visitantes y turistas, tanto extranjeros como nacionales, son:

Figura 2 Fauna de las Islas Galápagos



- **Islas Galápagos:** consideradas un destino único con flora y fauna endémicas, es el principal destino que los turistas nacionales e internacionales prefieren, el archipiélago es considerado como una de las siete maravillas del mundo subacuático.

Fuente: Dreamstime (2025)

Figura 3 Centro Histórico de Quito



- **Quito:** la capital del país, con su centro histórico, que fue la primera ciudad del mundo en ser declarada Patrimonio Cultura de la Humanidad por la UNESCO, por su centro histórico más extenso, mejor conservado y menos alterado de América Latina.

Fuente: Viator.com, (2025)

Figura 4 Centro Histórico de Cuenca



- **Cuenca:** conocida por su arquitectura colonial como sus plazas e iglesias, paisajes andinos, y hábiles artesanos.

Fuente: El Comercio, 2022

Figura 5 Baños de Agua Santa



- **Baños de Agua Santa:** famosa por sus actividades de aventura y aguas termales.

Fuente: 360 viajes y Destinos, (2025)

Figura 6 Amazonía Ecuatoriana



- **La Amazonía:** por el conocimiento ancestral de los schamanes, la vida salvaje, y su gran biodiversidad.

Fuente: Universidad Uniandes Quevedo, (2022)

1.3.2 Datos Generales de la Provincia del Azuay

La provincia del Azuay está ubicada en la sierra, al sur del Ecuador, conocida por su historia, su cultura y belleza natural. Su capital, Cuenca, es la tercera ciudad más grande del país, un importante centro cultural y económico.

Figura 7 Mapa político de la provincia del Azuay



Es una de las 24 provincias de la República del Ecuador, limita al norte con la provincia de Cañar, al sur con la provincia de Loja, al este con la provincia de Morona Santiago, al sureste con la provincia de Zamora Chinchipe, al oeste con la provincia de Guayas y al suroeste con la provincia de El Oro, se compone de 15 cantones, 61 parroquias rurales, 15 parroquias urbanas (Gobierno Provincial Azuay, 2021).

Fuente: Revista Cuenca Ilustre-Ecuador, (2008)

Según el censo de 2022 cuenta con una población de 801.609 habitantes (Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2022), la provincia se encuentra situada en la región interandina del Ecuador, su ubicación geográfica se localiza entre las cordilleras Occidental y Oriental, ofreciendo un paisaje biocultural excepcional.

La economía del Azuay se basa principalmente en la agricultura, la ganadería, la industria, el comercio, y el turismo que ha cobrado mayor relevancia en los últimos años, siendo el principal generador de empleo la agricultura, mientras que la industria de la

construcción lidera en la generación de ingresos, seguido de una considerable aportación económica por parte de las actividades turísticas que se desarrollan en la provincia (Gobierno Provincial Azuay, 2021).

1.3.2.1 Principales atractivos turísticos de la provincia del Azuay.

En términos turísticos, la provincia del Azuay cuenta con una variedad de atractivos que se detallan a continuación:

Figura 8 Distancia desde Cuenca a los diferentes cantones de la provincia del Azuay

A GUALACEO	40 kms.
A PAUTE	46 Kms.
A CHORDELEG	45 Kms.
A SIGSIG	51 Kms.
A GUACHAPALA	52 Kms.
A EL PAN	64 Kms.
A SEVILLA DE ORO	77 Kms.
A GIRON	44 Kms.
A SANTA ISABEL	76 Kms.
A SAN FERNANDO	62 Kms.
A PUCARA	125 Kms.
A NABON	71 Kms.
A OÑA	103 Kms.

En la figura se indica las referencias de distancias hacia los cantones de la provincia, tomando como punto de partida la ciudad de Cuenca.

Fuente: Revista Cuenca Ilustre-Ecuador, (2008)

Figura 9 Plaza de las Flores de Cuenca



1.3.2.1.1 El cantón Cuenca

Su capital, es un referente mundial por su belleza arquitectónica y paisajística, sus pueblos artesanales, sus vestigios arqueológicos y sus áreas protegidas ofrecen experiencias únicas para sus visitantes. El centro histórico de Cuenca es el principal atractivo reconocido por la UNESCO, en donde destacan la Catedral de la Inmaculada

Fuente: Explorando Maravillas, (2025)

Concepción, el Parque Calderón, la Plaza de las Flores y el Barranco del Tomebamba, así también el Parque Nacional Cajas: Área protegida con paisajes lagunas, páramos y bosques andinos ideal para el contacto y disfrute de la naturaleza. Aquí encontramos la laguna La Toreadora y el Mirador Tres Cruces, ideal para el senderismo, la pesca deportiva y la observación de flora y fauna (Empresa de Telefonía Agua Potable y Alcantarillado, 2025).

Figura 10 Laguna de Busa



Fuente: Laguna de Busa, (2025)

1.3.2.1.2 Cantón San Fernando la Laguna de Busa

Ofrece un ambiente de total tranquilidad, en donde los visitantes tienen la oportunidad de desconectarse y disfrutar de la naturaleza, ideal para actividades como la pesca deportiva y las caminatas (GAD. Municipal de San Fernando, 2025).

Figura 11 Ruinas de Chobshi



Fuente: El Mercurio, (2020)

1.3.2.1.3 Cerro Cabogana en el cantón Sígsig:

Mirador histórico y cultural, su cima fue un lugar sagrado prehispánico ofrece a los visitantes conectar con el pasado y disfrutar de vistas panorámicas, las playas de Shingate preferidas en las épocas de carnaval. Este cantón es conocido por ser un centro de producción del sombrero de paja toquilla (considerado Patrimonio

Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO), lo cual atrae a los turistas y visitantes para conocer la forma de su elaboración. Por otro lado, las Ruinas de Chobshi, y la fortaleza del Cacique Duma un sitio arqueológico de gran relevancia en el cantón Sígsig. Se trata de un refugio rocoso y cueva que fue habitado hace miles de años, durante el período paleoindio, y posteriormente por la cultura cañari-inca. Es un destino fascinante para quienes se interesan en la historia antigua y la arqueología (Jimenez Cuenca, 2022).

Figura 12 Cascada el Chorro de Girón



1.3.2.1.4 En el cantón Girón la Cascada el Chorro

Es un impresionante salto de agua en medio de un hermoso paisaje montañoso, ideal para caminata y disfrutar de la naturaleza (Gobierno Municipal de Giron, 2025).

Fuente: Tripadvisor, (2025)

Figura 13 Valle de Yunguilla y zona del Jubones



1.3.2.1.5 El Valle de Yunguilla

Su clima subtropical, es un destino ideal de recreación y descanso con una variedad de balnearios y hosterías (Universidad del Azuay, 2024).

Fuente: Visit Ecuador, (2025)

Figura 14 Fliigrana de Chordeleg



1.3.2.1.6 Chordeleg:

Este cantón es reconocido por ser el centro de la joyería artesanal especialmente en plata. También es famoso por su alfarería y tejido, en 2021 fue reconocido como Pueblo Mágico del Ecuador (Ministerio de Turismo, 2021).

Fuente: Pimcay, (2022)

Figura 15 Gualaceo Patrimonio Cultural del Ecuador



1.3.2.1.7 Gualaceo:

Famoso por sus mercados coloridos, la gastronomía local, las artesanías y su gran variedad de orquídeas que aquí se pueden encontrar, en 2020 se le otorgó el Sello Safe Travels del WTTC (World Travel & Tourism Council) (Ministerio de Turismo, 2021).

Fuente: G.A.D. De Gualaceo

Figura 16 Parapente Azuair



1.3.2.1.8 El cantón Paute

Ofrece una variedad de frutas, y entornos naturales que garantizan una experiencia inolvidable. El parapente, el carnaval de Rio Paute, las fiestas populares y su paisaje biocultural, ataren a visitante y turistas que gustan de estas actividades (Municipio de Paute, 2025).

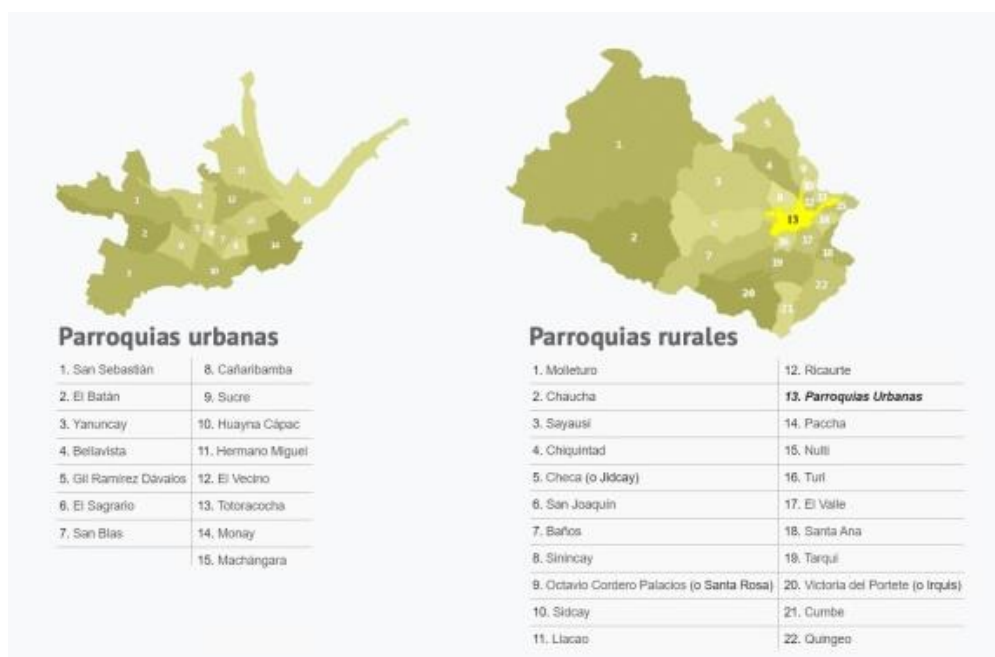
Fuente: Tripadvisor, (2025)

1.3.3 Datos Generales del Cantón Cuenca

El cantón Cuenca, capital de la provincia del Azuay, es un eje fundamental en la economía, cultura y administración del país, famoso por su historia, su arquitectura colonial y su dinamismo social.

El nombramiento de Cuenca como Patrimonio Cultural de la Humanidad, fue un reconocimiento a la belleza de sus edificaciones coloniales y republicanas, también a la preservación de su tejido cultural y social, visible en sus barrios artesanales, mercados tradicionales y sitios representativos como el Barranco del Tomebamba, el paseo 3 de noviembre, etc. (Fundacion Municipal Turismo para Cuenca- Ecuador, 2025)

Figura 17 Mapa político de la ciudad de Cuenca y sus parroquias



Fuente: GoRaymi, (2025)

El cantón Cuenca, es una de las ciudades más poblada del Ecuador sus límites son al norte con la provincia de Cañar, al sur con los cantones Girón, San Fernando y Santa Isabel, al este con los cantones Paute, Gualaceo y Sígsig, al oeste con la provincia del Guayas (Gobierno Autonomo Descentralizaco Municipal del Canton Cuenca, 2024).

La ciudad de Cuenca se encuentra a 2.538 m.s.n.m, cuenta con una superficie de 15,730 hectáreas y una población de 361,524 habitantes, la ciudad se caracteriza por su clima templado, con temperaturas que varían entre 14°C y 18°C. Se caracteriza por su relieve montañosos y una cuenca fluvial, compuesta por cuatro ríos que son: el Tomebamba, el Yanuncay, el Machángara y el Tarqui. El cantón se divide en 15 parroquias Urbanas y 25 parroquias rurales, que son representadas por los Gobiernos Autónomos Descentralizados Parroquiales (Gobierno Autonomo Descentralizaco Municipal del Canton Cuenca, 2024).

La fuerza productiva del cantón se fundamenta en los tres ejes del sector económico. En el sector primario tenemos agricultura, ganadería, pesca y silvicultura, por otro lado en el sector secundario encontramos las industrias manufactureras, construcción, artesanía, textiles, productos de cerámica, entre otras, y en el eje terciario los cuencanos realizan actividades de comercio, transporte, turismo, actividades de alojamiento, servicios de alimentación, educación, salud, finanzas etc. (Gobierno Autonomo Descentralizaco Municipal del Canton Cuenca, 2024).

1.3.3.1 El turismo como uno de los motores de desarrollo del cantón Cuenca

El sector turístico del cantón se ha fortalecido a partir de la declaratoria de Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en el año 1999, convirtiéndose en un factor clave para el desarrollo de su economía, esto aporta significativamente a la generación de empleos, atrae nuevas inversiones, además se presenta como la ciudad más segura del Ecuador, lo que consolida a Cuenca como principal destino de vacaciones cortas (Fundacion Municipal Turismo para Cuenca- Ecuador, 2025)

En el último feriado por la independencia de la República del Ecuador, que fue desde el 8 al 11 de agosto de 2025, Cuenca acogió a más de 84.470 turistas, de todas partes del país, sobre todo de la zona costera, alcanzando un 92.71%, además de un importante grupo de turistas internacionales, abarcando una ocupación hotelera del 95.27% promedio en los 3 días, produciendo un importante aporte económico de 16.23 millones de dólares por concepto de turismo (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Cuenca, 2025).

El vasto patrimonio tangible e intangible que compone la ciudad de Cuenca, proporciona a los visitantes y turistas una amplia variedad de atractivos por visitar, de los cuales se citan los más importantes.

Seminario San Luis, Pasaje Santa Ana, la Catedral de la Inmaculada, Catedral vieja, Parque Calderón, Plaza de las flores, Iglesia de Todos Santos, museos y sitios arqueológicos como: Museo de Arte Religioso de la Catedral Vieja, Museo de las Culturas Aborígenes, Museo del CIDAP, Museo del Sombrero de Paja Toquilla el

Barranco, Museo y Parque Arqueológico Pumapungo, Museo de Arte Moderno, Museo de las Conceptas, Ruinas de Todos Santos, Casa de Chaguarchimbana, Cruz del Vado, el Barranco del Tomebamba, edificio de la Alcaldía, Quinta Bolívar, arquitectura del centro histórico, mercados de la ciudad como: Feria Libre, 10 de Agosto, 27 de febrero, 9 de Octubre, 12 de Abril, Plaza de San Francisco, además lugares como el mirador de Turi, Zoológico Amaru, relajación y bienestar en la parroquia Baños que ofrece sus beneficiosas aguas termales.

Al ingresar a la ciudad por el corredor turístico de la vía Colectora Cuenca-Puerto Inca, los viajeros hacen una importante parada en el Cajas, en donde se realizan caminatas, camping, pesca deportiva, observación de flora y fauna, fotografía, etc. (Fundacion Municipal Turismo para Cuenca- Ecuador, 2025).

1.3.3.2 Principales atractivos turísticos de la Ciudad de Cuenca

Figura 19 Museo y Parque Arqueológico Pumapungo



Fuente: F. Turismo para Cuenca

Figura 18 Ruinas de Todos Santos



Fuente: F. Turismo para Cuenca

Figura 20 Museo del Sombrero de Paja Toquilla el Barranco



Fuente: F. Turismo para Cuenca

Figura 21 Museo de las Culturas Aborígenes



Fuente: F. Turismo para Cuenca

Figura 22 Museo de Arte Moderno



Fuente: F. Turismo para Cuenca

Figura 23 Casa de Chaguarchimbana



Fuente: F. Turismo para Cuenca

Figura 24 Museo de Arte Religioso de la Catedral Vieja



Fuente: F. Turismo para Cuenca

Figura 25 Quinta Bolívar



Fuente: F. Turismo para Cuenca

Figura 27 Edificio de la Alcaldía



Fuente: F. Turismo para Cuenca
Figura 29 Plaza de las Flores



Fuente: Herrera, Jo, (2025)

Figura 30 Cruz del Vado



Fuente: VisitCuenca, (2025)

Figura 26 Catedral de la Inmaculada y Parque Calderón



Fuente: Ecuador Turístico, (2025)
Figura 28 Iglesia de Todos Santos



Fuente: GoRaymi, (2025)

Figura 31 Seminario San Luis



Fuente: Municipio de cuenca, (2025)

Figura 33 Pasaje Santa Ana



Fuente: Cuenca Cuatro Ríos (2025)

Figura 32 Museo de las Conceptas



Fuente: Hiltbrand, Jane, (2025)

Figura 35 Barranco del Tomebamba



Fuente: Destino Cuenca, (2025)

Figura 34 Mercado 10 de Agosto



Fuente: El Mercurio, (2025)

Figura 36 Mercado 9 de Octubre



Fuente: Tranvía Cuenca, (2025)

Figura 37 Mercado el Arenal



Fuente: Cómplice FM

Figura 39 Mercado 12 de Abril



Fuente: Cómplice FM, (2025)

Figura 38 Plaza de San Francisco



Fuente: Hiltbrand, Jane, (2025)

Figura 41 Mirador de Turi



Fuente: Pattsin Vlog, (2025)

Figura 40 Zoológico AMARU Cuenca



Fuente: G.A.D. Parroquial de Turi

Figura 43 Aguas termles de Baños, Cuenca



Fuente: Ecuador Travel, (2025)

Figura 42 Parque Nacional el Cajas



Fuente: Metropolitan Touring, (2025)

1.3.3.3 Patrimonio intangible: fiestas de la Ciudad de Cuenca.

Por otro lado, Cuenca celebra importantes fiestas que representan la identidad que los caracteriza, además estas fechas marcan un importante flujo turístico, que mueve la economía local.

Estas fiestas son: El 6 de enero Día de los Inocentes en donde una multitudinaria participación de comparsas, desfilan por las avenidas principales de la ciudad; las fiestas del Carnaval, celebradas desde hace varios siglos, dando inicio con el jueves de compadres, marcando un colorido y alegre disfrute de esta tradición, comienza una semana previa a la cuaresma; fundación de Cuenca el 12 de Abril, fecha en la que existen programas y ferias pro toda ciudad; las fiestas del Septenario “*Corpus Cristi*”, son siete días de oración y festejos con castillos y dulces de todo tipo que pintan de colorido el centro de la ciudad; fiestas de Independencia de Cuenca 3 de Noviembre, son las más populares por coincidir con el feriado del día de los difuntos, en estas fechas se realizan diferentes actividades tanto culturales, religiosas y de entretenimiento; el tradicional pase del Niño Viajero del 24 de diciembre, que se caracteriza por la participación de niños y adultos que veneran la imagen católica del niño Jesús, usando exóticos trajes que evocan la cultura y tradiciones de la ciudad.

Figura 45 Desfile de los Inocentes



Fuente: El Mercurio, (2025)

Figura 44 Fiestas del Carnaval



Fuente: GAD. Municipal de Cuenca

Figura 47 Fiestas del 12 de Abril



Fuente: Metropolitan Touring, (2025)

Figura 46 Fiestas del Corpus



Fuente: Universidad del Azuay, (2025)

Figura 49 Fiestas del 3 de Noviembre



Fuente: El Comercio, (2024)

Figura 48 Pase del Niño, 24 de Diciembre

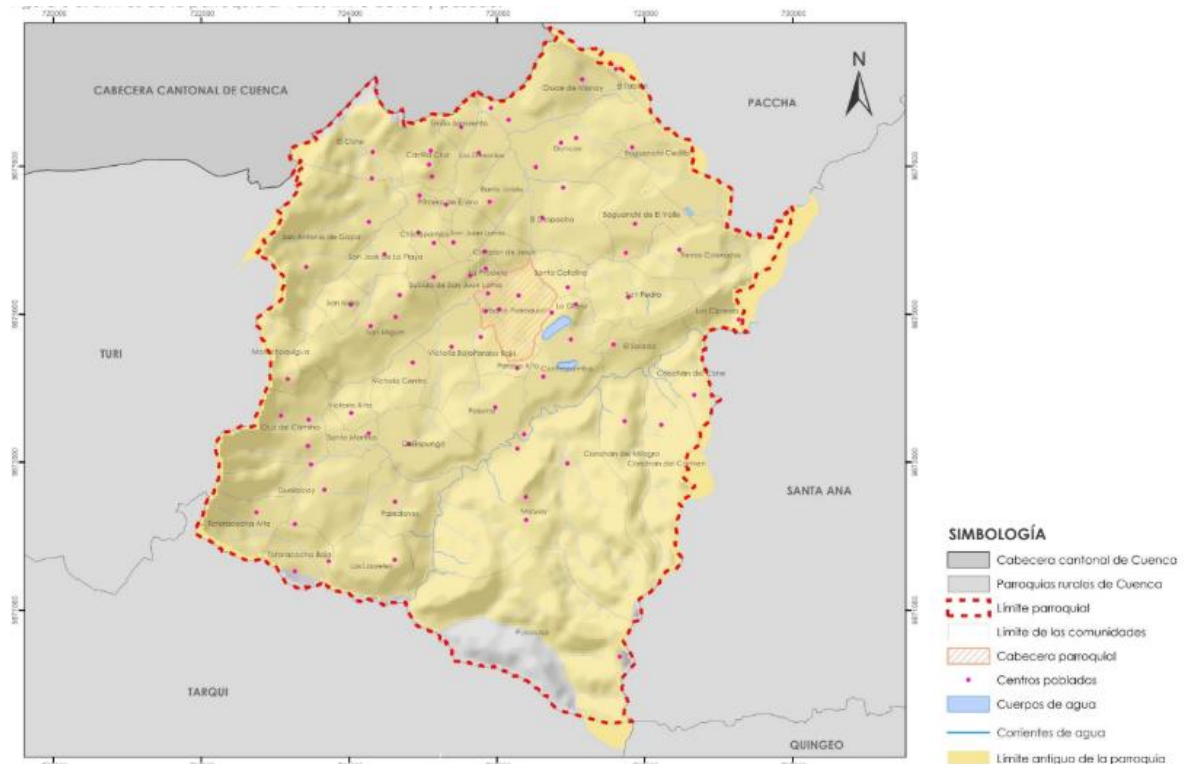


Fuente: El Universo, (2024)

1.4 Micro localización de la parroquia El Valle

La parroquia San Juan de El Valle, es un pueblo con una trayectoria que data del 500 a.C. en donde habitó la cultura Tacalshapa, según vestigios encontrados en la zona denominada con el mismo nombre, y que se encuentra entre la parroquia el Valle y la parroquia Santa Ana, más adelante por la cultura Cañari respaldado por yacimientos arqueológicos encontrados en el cerro del Boquerón, pasando luego por la conquista del imperio Inca hacia 1470, en donde la mayor parte de los habitantes cañaris perecieron a manos de los incas y los sobrevivientes fueron enviados como mitimaes hacia zonas de Perú y Bolivia. Según la Real Academia Española por sus siglas RAE, define como “Mitimae al miembro de un grupo de pobladores que durante el predominio de los incas era trasplantado a una región distinta de su zona de origen con fines políticos y administrativos” (Real Academia Española, 2024). Finalmente, en la época de la colonia española, surge el pueblo mestizo que actualmente conocemos, iniciando como anejo de la parroquia San Blas con una población mayoritariamente indígena, según registros de la curia católica. A lo largo de los siglos, San Juan de El Valle, sufrió diferentes cambios de administración, sobre todo con fines de recaudar impuestos y tributos tanto para la iglesia católica como para la corona española mediante los encomenderos. La RAE define como encomendero a “persona que por concesión de autoridad competente tenía indios encomendados.” (Real Academia Española, 2014). Es el 1 de septiembre de 1852, en el gobierno del José María Urbina (1851-1856), se crea la parroquia San Juan del Valle, que forma parte de las 11 parroquias del nascente cantón Cuenca, firmándose el ejecútese el 8 de septiembre del mismo año en la ciudad de Guayaquil (GAD Parroquial de El Valle, 2016).

Figura 50 Mapa Político de la Parroquia El Valle



Fuente: PDOT. GAD. Parroquial de El Valle, (2024)

La parroquia El Valle, ubicada al sureste de la ciudad de Cuenca en la provincia del Azuay, limita al norte con el perímetro urbano del cantón Cuenca, al sur con las parroquias Tarqui y Quingeo, al este con las parroquias Santa Ana y Paccha, y al oeste con la parroquia Turi.

El núcleo urbano de la parroquia, se encuentra aproximadamente a 5 km de la ciudad, con una altitud promedio de 2.520 metros sobre el nivel del mar destaca como un territorio de gran relevancia tanto poblacional como cultural. La superficie que representa este territorio es de 44,35 km², que se distribuye en 49 comunidades.

Su desarrollo económico se sustenta en la agricultura y la ganadería, actividades favorecidas por un clima templado y suelos fértiles, además de su cercanía con el centro urbano de Cuenca, lo que dinamiza el comercio y los servicios (Gobierno Autonomo Descentralizado de la Parroquia El Valle, 2024).

Tabla 1 Comunidades de la Parroquia El Valle

#	Asentamientos	Población	Superficie (Ha)	Densidad habitacional (hab/Ha)
1	Baguanchi Cedillo	672	106.27	6.32
2	Baguanchi de El Valle	597	100.99	5.91
3	Barrio Unido	531	45.51	11.67
4	Castilla Cruz	1352	68.54	19.73
5	Chilcapamba	2546	63.21	40.28
6	Cochapamba	1908	113.96	16.74
7	Conchán del Carmen	246	134.58	1.83
8	Conchán del Cisne	157	53.5	2.93
9	Conchán del Milagro	371	114.35	3.24
10	Corazón de Jesús	614	27.62	22.23
11	Cruce de Monay	1973	130.01	15.18
12	Cruz del Camino	579	133.36	4.34
13	El Cisne	864	111.95	7.72
14	El Despacho	1395	124.16	11.24
15	El Salado	582	64.11	9.08
16	El Tablón	94	11.61	8.10
17	Emilio Sarmiento	318	22.14	14.36
18	Gualalcay	806	147.94	5.45
19	Guncay	1722	132.51	13.00
20	La Gloria	180	20.35	8.85
21	La Pradera	282	11.14	25.31
22	Los Cipreses	228	39.41	5.79
23	Los Geranios	748	49.32	15.17
24	Los Laureles	241	92.39	2.61
25	Maluay (San Antonio De Maluay)	1222	492.85	2.48
26	Morochoguigua - La Libertad	186	44.9	4.14
27	Paraiso Alto	127	8.96	14.17
28	Paraiso Bajo	265	21.92	12.09
29	Paredones	227	106.11	2.14
30	Poloma	683	88.51	7.72
31	Primero de Enero	522	11.17	46.73
32	Pucacruz	271	414.39	0.65
33	Quillopungo	861	98.25	8.76
34	San Antonio de Gapal	1473	230.33	6.40
35	San Isidro	311	34.69	8.97
36	San José de La Playa	905	49.64	18.23
37	San Juan Loma	1023	35.02	29.21
38	San Miguel	1309	156.56	8.36
39	San Pedro	970	99.33	9.77
40	Santa Catalina	391	36.31	10.77
41	Santa Martha	209	29.95	6.98
42	Subida de San Juan Loma	418	30.02	13.92
43	Tierras Coloradas	491	130.34	3.77
44	Totoracocha Alta	276	80.71	3.42
45	Totoracocha Baja	197	63.98	3.08
46	Urbano Parroquial - Valle Centro	2309	88.2	26.18
47	Victoria Alta	216	30.85	7.00
48	Victoria Baja	640	80.76	7.92
49	Victoria Centro	277	51.96	5.33
Total		34785	4434.64	7.84

Fuente: PDOT. GAD. Parroquial de El Valle, (2024)

Por otro lado, es trascendental mencionar que las autoridades de la parroquia, han venido trabajando constantemente para mejorar la calidad de vida de los habitantes sin embargo aún se evidencia un 28.3% de la población que se encuentra en estado de pobreza por necesidades básicas insatisfechas, y 675 hogares en pobreza extrema.

En este contexto, la migración se agudizó a partir de la crisis sanitaria de 2020, teniendo 4220 hogares de la parte rural del cantón Cuenca, con familiares que han salido

El Censo de población y vivienda realizado en el 2022, indica que El Valle cuenta con 34785 habitantes, siendo 52 % mujeres, se evidencia un crecimiento demográfico del 3.03% por década, también vale mencionar que el 95% de la población es mestiza, en donde predomina el idioma español (Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2022), presentándose como la parroquia más poblada del cantón Cuenca.

El acceso a la educación formal por los vallenenses, es más evidente en la población joven comprendida entre 0 y 30 años, mientras que la población adulta que está entre 25 y 55 años, no ha tenido la misma oportunidad que la juventud de acceder a una escolaridad completa (Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2022).

Dato importante que refleja la realidad actual de la mano de obra productiva del territorio, y que en los siguientes capítulos marcarán un punto importante para esta propuesta.

del país, principalmente hacia Estados Unidos, para buscar mejores condiciones de vida (Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2022).

De la misma manera, en base al estudio mencionado, en la parroquia existen 13283 viviendas, y 10145 hogares, sin embargo, muchos de ellos no cuentan con una vivienda propia, más bien 1538 de estos inmuebles están desocupados y 1353 se destinan como casas vacacionales (Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2022).

Las principales actividades de la parroquia se combinan lo rural con lo urbano destacándose por la agricultura y la ganadería, especialmente el cultivo de maíz, papas, fréjol, frutas y hortalizas aprovechando sus fuentes hídricas y sus tierras fértiles, esta actividad se desarrolla para el autoconsumo como para la venta en los mercados locales.

La ganadería también es relevante en la crianza de ganado bovino y porcino, así como la producción de leche y sus derivados, de igual manera los animales de corral como aves y cuyes, en menor escala también se desarrollan servicios artesanales como la ebanistería y la confección de ropa, entre otros. Sin embargo en los últimos años la mano de obra en la construcción ha cobrado un papel muy importante debido al crecimiento poblacional esto ha generado fuentes de empleo para los habitantes de la parroquia y ha dinamizado el comercio como la venta de materiales de construcción, ferreterías, servicios técnicos, talleres mecánicos, restaurantes y pequeños emprendimientos que atienden tanto a la población local como a los visitantes formando parte de la economía parroquial. (GAD Parroquial de El Valle, 2016)

El Valle cuenta con una infraestructura en constante desarrollo, dispone de una red vial que conecta con la ciudad de Cuenca en tres arteria principales, la vía principal es la Cuenca – El Valle – Santa Ana, al noreste la vía Monay – Baguanchi - el Despacho (la cual en este momento se encuentra intervenida por la construcción del intercambiador de tráfico, obra que dinamizará la conectividad con la parroquia y los cantones y pueblos que están más adelante), hacia el suroeste se encuentra la vía Carmen del Guzho – El Verde – Gulalacay, esta permite el acceso directo desde el sur del cantón tanto de los que ingresan por Tarqui como los que acceden desde la Panamericana Sur.

Esta extensa red vial permite la conectividad inter parroquial e inter cantonal, así mismo con sus diferentes comunidades.

Por otro lado, los servicios básicos como la energía eléctrica cubren la mayor parte de la parroquia, además gran parte de las viviendas tienen acceso al servicio de agua potable, aunque en algunas comunidades aún dependen de sistemas comunitarios de agua o captaciones propias, que requieren mantenimiento y mejoramiento para garantizar su potabilidad (GAD Parroquial de El Valle, 2016).

En la zona central y sectores con mayor densidad poblacional existe la red de alcantarillado sanitario llegando al 44.64% de viviendas, sin embargo, muchos domicilios todavía utilizan pozos sépticos o letrinas. Además, la parroquia cuenta con el servicio de recolección de basura proporcionado por el municipio de Cuenca, que abastece a la mayoría de habitantes, así también cuenta con la cobertura de telefonía móvil, y existen servicios de internet fijo (Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2022).

Actualmente se incorpora a la infraestructura un hospital básico, y la estación de bomberos, que seguramente mejorará la cobertura en salud y seguridad para sus habitantes y a la vez colaborará con posibles emergencias para visitantes.

El territorio dispone de espacios comunitarios como casas comunales, canchas deportivas, parques y áreas verdes que fomentan la participación ciudadana y la recreación. Además, se celebran eventos culturales y religiosos en torno a la iglesia parroquial, la cual constituye un punto de encuentro importante para la comunidad.

Culturalmente, es una parroquia rica en tradiciones y expresiones populares que se mantienen vivas gracias al fuerte sentido de identidad de sus comunidades, es un territorio en el cual se realizan los cultivos tradicionales, que, en épocas de siembras, pintan paisajes cultural llenos de identidad y coloridos que van cambiando de acuerdo a la época del año.

Desde el punto de vista ecológico, su localización geográfica le otorga una notable diversidad natural, con bosques, ríos y montañas que no solo enriquecen su paisaje, sino que también cumplen funciones ambientales importantes como la conservación de la biodiversidad y la provisión de recursos naturales (GAD Parroquial de El Valle, 2016).

1.4.1 Atractivos turísticos de la parroquia El Valle

La parroquia El Valle cuenta con atractivos turísticos como la colina de Mari, que ofrece una impresionante vista de la zona y de la ciudad de Cuenca; el Eco Parque, cuyo entorno brinda la posibilidad de disfrutar de agradables momentos de recreación, además de visitar lugares como la iglesia de Maluay, la capilla de la Virgen de los Remedios, en donde se puede compartir historia y saberes ancestrales de la comunidad vallenece.

Así mismo, el bosque de Pucacruz en donde se encuentra la elevación más alta de la parroquia conocida como Novia Quichuna, se pueden realizar actividades al aire libre, además de caminatas, cabalgata, fotografía y camping. Así mismo, hacia el suroeste los visitantes pueden recorrer el sector conocido como “Boquerón”, cerro sagrado para la cultura Cañari, donde se encuentra un rico patrimonio arqueológico, que incluye numerosos fragmentos cerámicos y emplazamientos antiguos (GAD Parroquial de El Valle, 2016).

Entre el patrimonio intangible tenemos: la fiesta de San Judas Tadeo en el mes de octubre, fiesta de Navidad con el pase del Niño, fiestas del Carnaval, procesión de Semana Santa, como tradiciones que congregan a toda la comunidad vallenece.


Por otro lado, la vestimenta típica aún se mantiene en las comunidades menos pobladas, el idioma quichua sobre todo en la comunidad de Pucacruz, adultos mayores de las comunidades de Gualalcay y Maluay, de la misma forma la música y danza autóctonos, el tejido del sombrero de paja, técnicas artesanales en diferentes ramas, que engrandecen la identidad cultural de la parroquia (Gobierno Autonomo Descentralizado de la Parroquia El Valle, 2024).

1.4.1.1 Levantamiento de atractivos turísticos más relevantes de la parroquia el Valle

Para este estudio se presentan las siguientes fichas de los atractivos turísticos de la parroquia, con sus respectiva clasificación y breve descripción.

1.4.1.1.1 Iglesia de la parroquia el Valle.


Tabla 2 Ficha turística de la iglesia de El Valle

Patrimonio	Cultural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Arquitectura Religiosa/Moderna	
Nombre	Iglesia parroquial de El Valle	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Centro Parroquial, junto al parque central.	
Características Principales	La iglesia de la parroquia de El Valle es uno de los principales centros religiosos y símbolo de vida espiritual. Al igual que las edificaciones circundantes, esta iglesia ha sido testigo de la evolución con el paso del tiempo, siendo restaurada en algunas ocasiones, sin embargo ha conservado su historia y su cultura. Construida aproximadamente en el año 1880, su primera edificación, más adelante en la década de 1970 se tiene una reestructuración completa cambiando su estructura de adobe y madera a muros de ladrillo, cemento y hierro. El inmueble se caracteriza por su interior, que tiene la característica forma de cruz. Las campanas y el reloj fueron donadas desde España, las mismas que tienen 150 años de antigüedad. De la misma manera las piletas fueron donadas por feligreses de la parroquia, hace más de 100 años.	
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña	Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.2 Primera iglesia patrimonial en la comunidad de Maluay


Tabla 3 Ficha turística de la iglesia de Maluay

Patrimonio	Cultural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Arquitectura Religiosa/Vernácula	
Nombre	Capilla de Maluay	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Comunidad de Maluay	
Características Principales	La capilla de Maluay, construida aproximadamente hacia el año de 1840, conserva muy bien su estructura, tiene forma rectangular, sus bases y muros son de piedra, y sus paredes están formados de adobe y barro, la pintura celeste y blanco se ha mantenido a través del tiempo, que dan realce al color de sus paredes. El techo a dos aguas es de madera, carrizo y teja, en el centro se puede observar una puerta de madera y a los costados unas pequeñas ventanas de madera donde permite entrar la luz natural. El campanario se sitúa sobre el tejado, la campana fue traída desde Huigra por los feligreses. Al interior el altar principal es completamente de madera con el sagrario bañado en oro, se venera a la Santísima Virgen del Rosario y San Antonio. La capilla sigue siendo centro de culto especialmente en las festividades que se celebran en el mes de octubre.	
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña	Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.3 Capilla vernácula Virgen de los remedios

Tabla 4 Ficha turística de la capilla de la Virgen de los Remedios

Patrimonio	Cultural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Arquitectura Religiosa/Vernácula	
Nombre	Capilla de la Virgen de los Remedios	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Comunidad Maluay, sector Las Minas	
Características Principales	<p>La capilla de la Virgen de los remedios fue construida por el Sr. Nicolás Londa y la comunidad aproximadamente en el año de 1883. Según la tradición oral, mientras don Nicolás se encontraba realizando sus labores de campo, encontró una imagen pequeña de una virgen católica. A partir de ese día no se quiso desamparar de esta imagen, la observaba todo el tiempo, y se preguntaba qué querían decir las iniciales que llevaba inscrito N.S.R., fue así que acudió donde el obispo de la ciudad quien le indicó que se trataba de Nuestra Señora de los Remedios, el religioso recomendó sembrar un jardín de hierbas medicinales y un templo en su honor para que todos los que acudieron, puedan recibir sanación. Así fue que surgió esta capilla, que en su tiempo tuvo una gran acogida y muchos milagros concedidos. Su diseño es rectangular, bases de piedra recubierta de adobe y barro, techo a dos aguas de madera cantizo y teja, sus paredes conservan el tradicional color blanco. La capilla es un espacio de culto, también un símbolo de identidad cultural y la unión de la comunidad.</p>	
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña	Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.4 Mirador turístico comunidad Conchan del Milagro

Tabla 5 Ficha turística del mirador de Conchan del Milagro

Patrimonio	Natural
Tipo	Bienes Inmuebles
Subtipo	Colina
Nombre	Mirador Conchan del Milagro
Provincia	Azuay
Cantón	Cuenca
Parroquia	Valle
Ubicación	Conchan del Milagro
Características Principales	<p>Esta comunidad está ubicada al este de la parroquia el Valle, es uno de los puntos más altos desde donde se tienen vistas hacia el relieve montañoso del cantón, entregando vistas maravillosas del paisaje biocultural. Aquí se puede realizar camping y senderismo. Además participar de las festividades que se realizan en el mes de septiembre.</p>
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña


Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.5 Mercado de la parroquia el Valle.



Tabla 6 Ficha turística del Mercado del Valle

Patrimonio	Cultural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Arquitectura Moderna	
Nombre	Mercado del Valle	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Centro de El Valle	
Características Principales	El mercado del Valle, construido en 2022, reúne alrededor de 50 comerciantes de la parroquia, entre ellos agro productores, artesanos, y locales que ofrecen la gastronomía de la parroquia. Es el principal punto de abastecimiento de los productos agro ecológicos del territorio.	
Elaborado por:	Camren Vásquez/ Ana Peña	
		Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.6 Ecoparque el Valle

Tabla 7 Ficha turística del Ecoparque del Valle

Patrimonio	Cultural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Parques y Plazas	
Nombre	Ecoparque El Valle	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Comunidad Cochapamba	
Características Principales	El Ecoparque surge a partir de la recuperación de la zona de lo que anteriormente fue el primer centro de recolección de basura de la ciudad de Cuenca, este lugar es un símbolo de regeneración y concientización ambiental. En esta área se realizan eventos deportivos, y culturales, además es el único parque de Cuenca el que se puede realizar camping. Cuenta con extensas áreas verdes para el disfrute de los visitantes.	
Elaborado por:	Camren Vásquez/ Ana Peña	
		Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.7 Bosque primario de Pucacruz


Tabla 8 Ficha turística del Bosque Pucacruz

Patrimonio	Natural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Bosque Montano	
Nombre	Bosque Pucacruz	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Comunidad Pucacruz	
Características Principales	Está ubicado en la parte más alta del sistema montañoso de la parroquia, a 3040 msnm, en el podemos encontrar 25 tipos de variedad en cuanto a flora, y más de 30 especies de aves, desde este lugar se tiene una excelente vista panorámica de la ciudad, el ambiente que se puede percibir es silencioso y reconfortante, llegar a este lugar toma 20 minutos desde el centro de la parroquia.	
Elaborado por:	Camren Vásquez/ Ana Peña	
		Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.8 Mirador loma de Mari

Tabla 9 Ficha turística de la loma de Mari

Patrimonio	Natural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Colina	
Nombre	Loma de Mari	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Maluay	
Características Principales	Esta conocida elevación, ha dado lugar a diferentes eventos culturales católicos, como en época de semana santa, en este punto se coloca la cruz en memoria de la crucifixion de Jesus de Nazareth, el viernes Santo. Además existen amplios espacios para recreación familiar, con vistas excepcionales tanto hacia la ciudad de Cuenca, como hacia el este de la parroquia, por donde se ve el nacimiento del sol y de la luna llena.	
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña	Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.9 Bosque primario en comunidad de Conchan


Tabla 10 Ficha turística del Cerro de Conchan

Patrimonio	Natural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Bosque Montano	
Nombre	Cerro de Conchan	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Conchan del Milagro	
Características Principales	En este exuberante bosque montano, se pueden observar una gran diversidad de flora y fauna típicas de este entorno. abarca alrededor de un cuarto de todo el relieve montañoso de la parroquia.	
Elaborado por:	Camren Vásquez/ Ana Peña	Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.10 Loma de los salvajes

Tabla 11 Ficha turística de la loma de los salvajes

Patrimonio	Natural	
Tipo	Bienes Inmuebles	
Subtipo	Colina	
Nombre	Loma de los salvajes	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Maluay	
Características Principales	Se trata de una peña de considerables dimensiones, en donde crecen diferentes tipos de arbustos y montes, entre ellos se encuentra un tipo de musgo que cuelga de sus rocas dándole un aspecto enigmático al entorno. En este sitio se puede desarrollar turismo de aventura, como escalada en roca.	
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña	Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.11 Tejido del sombrero de paja toquilla

Tabla 12 Ficha turística del tejido del sombrero de paja toquilla

Patrimonio	Cultural
Tipo	Bienes Inmateriales
Subtipo	Técnicas artesanales tradicionales
Nombre	Tejido tradicional del sombrero de paja toquilla
Provincia	Azuay
Cantón	Cuenca
Parroquia	Valle
Ubicación	Conchan del Milagro
Características Principales	<p>La señora María Celestina Criollo de 75 años, moradoradora de la comunidad Conchan del Milagro, aprendió el tejido del sombrero de paja toquilla desde los 10 años, arte heredado de sus padres, y que se convirtió en sustento para su familia por más de 30 años. Más adelante combinaba el arte del tejido con otras labores, dedicando horas en la noche para continuar con el arte, tejiendo dos sombreros por semana, los cuales entregaba a intermediarios de la localidad y luego los comercializaba en el centro de la ciudad. Esta actividad lo realizó hasta los 70 años.</p>
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña




Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.12 Taller de ebanistería comunidad de Poloma

Tabla 13 Ficha turística de taller de ebanistería

Patrimonio	Cultural
Tipo	Bienes Inmateriales
Subtipo	Técnicas artesanales tradicionales
Nombre	Taller de ebanistería
Provincia	Azuay
Cantón	Cuenca
Parroquia	Valle
Ubicación	Poloma, barrio Artesanal
Características Principales	<p>El señor Luis Germán Quille, reconocido ebanista de la parroquia, tiene su taller en la comunidad de Poloma. Desde temprana edad inició el aprendizaje del arte, formado por reconocidos artesanos especializados en el tallado y la carpintería. Aprendió en la escuela taller del municipio de Cuenca, y luego formando su propio taller, enseñó el arte a su esposa e hijos. Realiza tallados en madera de nogal, cedro, caoba, etc. Este arte ha sido el sustento para su familia.</p>
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña


Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.13 Asociación de agro productoras Virgen del Rosario

Tabla 14 Ficha turística cultivos Asociación de agro productoras Virgen del Rosario


Patrimonio	Cultural	
Tipo	Bienes Inmateriales	
Subtipo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
Nombre	Asociación Virgen del Rosario	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Centro de El Valle	
Características Principales	Esta asociación está conformada por 18 agroproductores, que se organizaron a partir del 2010, cada una en media hectárea producen hortalizas de ciclo corto, además comercializan pollo, cuy, chanchó, huevos, etc. Los principales puntos a donde abastecen son, el mercado del Valle, mercado de Gapal, mercado de Miraflores, clientes directos, y para el consumo propio. Estos productos son libres de químicos, ya que los abonos y fertilizantes que se usan para el cultivo, son a base de compostas, biol, bocashi, además de desechos de los animales que crían en sus granjas. Estas mujeres han heredado las costumbres de sus padres, la cual mantiene viva y fortalecida a través de estos huertos.	
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña	Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.1.14 Grupo de danza Monseñor Leonidas Proaño

Tabla 15 Ficha turística del grupo de danza Monseñor Leonidas Proaño

Patrimonio	Cultural
Tipo	Bienes Inmateriales
Subtipo	Artes del espectáculo
Nombre	Grupo de danza Monseñor Leonidas Proaño
Provincia	Azuay
Cantón	Cuenca
Parroquia	Valle
Ubicación	Poloma, barrio Artesanal
Características Principales	<p>El grupo Monseñor Leonidas Proaño, fundado por el Sr. Angel Chumbi, hace más de 45 años, movido por el interés de fortalecer y valorar la identidad cultural de la parroquia, es a través de la danza que dan a conocer los saberes y tradiciones del pueblo cañari. El grupo realiza danzas, comparsas y teatro, utilizan prendas tradicionales elaboradas por ellos mismo. Representan a diferentes culturas del país, enfocados especialmente en la cultura valiente. Buscan involucrar a jóvenes apasionados por esta importante manifestación cultural.</p>
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña


Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.15 Fiestas patronales de San Judas Tadeo

Tabla 16 Ficha turística de las fiestas patronales de San Judas Tadeo

Patrimonio	Cultural
Tipo	Bienes Inmateriales
Subtipo	Usos sociales, rituales y actos festivos
Nombre	Fiesta de San Judas Tadeo
Provincia	Azuay
Cantón	Cuenca
Parroquia	Valle
Ubicación	Iglesia del centro parroquial
Características Principales	<p>La imagen que se venera en la iglesia parroquial de El Valle, es un símbolo de gran devoción para los habitantes. San Judas Tadeo conocido como el patrono de los casos difíciles o desesperados, tiene una historia significativa, la imagen del santo tallado en madera de naranja, donado por la comunidad machaleña hace más de 70 años. La comunidad vallenense adopta la imagen para rendirle homenaje especialmente el día 28 de octubre, en donde se realizan diferentes actividades religiosas y culturales, que invitan a visitantes locales y nacionales, esta es una fecha de gran importancia para los devotos ya que ha sido un referente de fe y esperanza.</p>
Elaborado por:	Carmen Vásquez/ Ana Peña



Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.16 Fiesta del Carnaval del Valle

Tabla 17 Ficha turística de las fiestas del carnaval del Valle

Patrimonio	Cultural
Tipo	Bienes Inmateriales
Subtipo	Usos sociales, rituales y actos festivos
Nombre	Fiesta de Carnaval del Valle
Provincia	Azuay
Cantón	Cuenca
Parroquia	Valle
Ubicación	Centro parroquial
Características Principales	<p>Estas fiestas se celebran por más de 30 años en la parroquia, se trata de un desfile que busca rescatar las tradiciones del carnaval de los ancestros, además de fortalecer la identidad, invita a vivir momentos de alegría y cultura para todos quienes acuden el domingo previa a las fiestas del carnaval. Participan todas las comunidades y centros educativos de la localidad, de los cuales la mejor presentación recibe un premio en obras para el mejoramiento de su infraestructura.</p>
Elaborado por:	Camren Vásquez/ Ana Peña



Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.1.17 Fiesta de la navidad, Pase del Niño

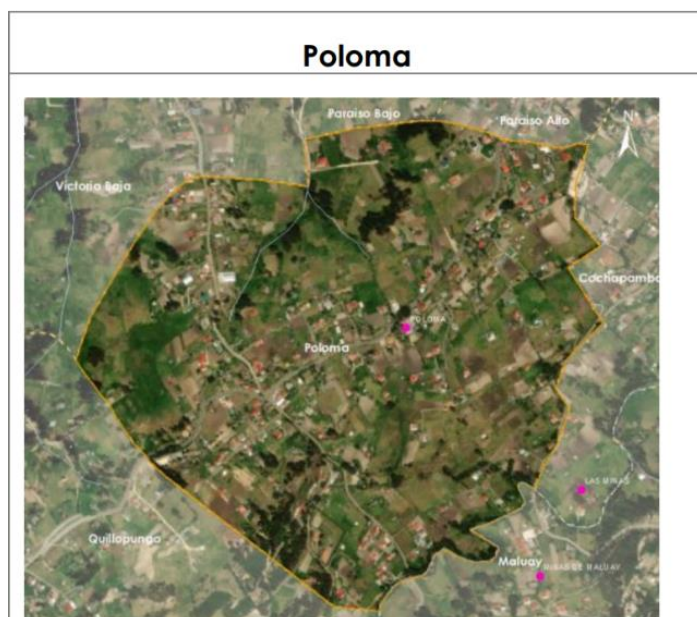
Tabla 18 Ficha turística de la navidad, Pase del Niño

Patrimonio	Cultural	
Tipo	Bienes Inmateriales	
Subtipo	Usos sociales, rituales y actos festivos	
Nombre	Navidad, Pase del Niño	
Provincia	Azuay	
Cantón	Cuenca	
Parroquia	Valle	
Ubicación	Centro parroquial	
Características Principales	Para un pueblo mayoritariamente católico, la navidad es una de las fiestas de mayor relevancia, invitando al recogimiento y solidaridad entre las comunidades, en donde se realizan rezos de novenas, y pases del niño. De la misma manera a nivel de la parroquia se lleva a cabo la procesión navideña el 24 de diciembre, congregando a gran cantidad de sacerdotes, mayores, ángeles, y pastores, que con sus vestimentas dan un especial colorido a esta tradición, este recorrido tiene una duración de más de una hora, ya que abarca alrededor de 10 kilómetros.	
Elaborado por:	Camren Vásquez/ Ana Peña	Basado en la recopilación del trabajo de campo

Fuente: autoría propia

1.4.2 Datos generales de la hacienda “Casa Peña”

Figura 51 Mapa de la comunidad de Poloma



La comunidad de Poloma está localizada en la zona andina al sur de la república del Ecuador en la provincia del Azuay, con una altitud de 2460 m.s.n.m., teniendo un marcado relieve que evidencian sus valles y mesetas, dando origen a bosques y pequeñas quebradas que alimentan al Río Maluay, principal afluente de la parroquia.

Fuente: PDOT. GAD. Parroquial de El Valle, (2024)

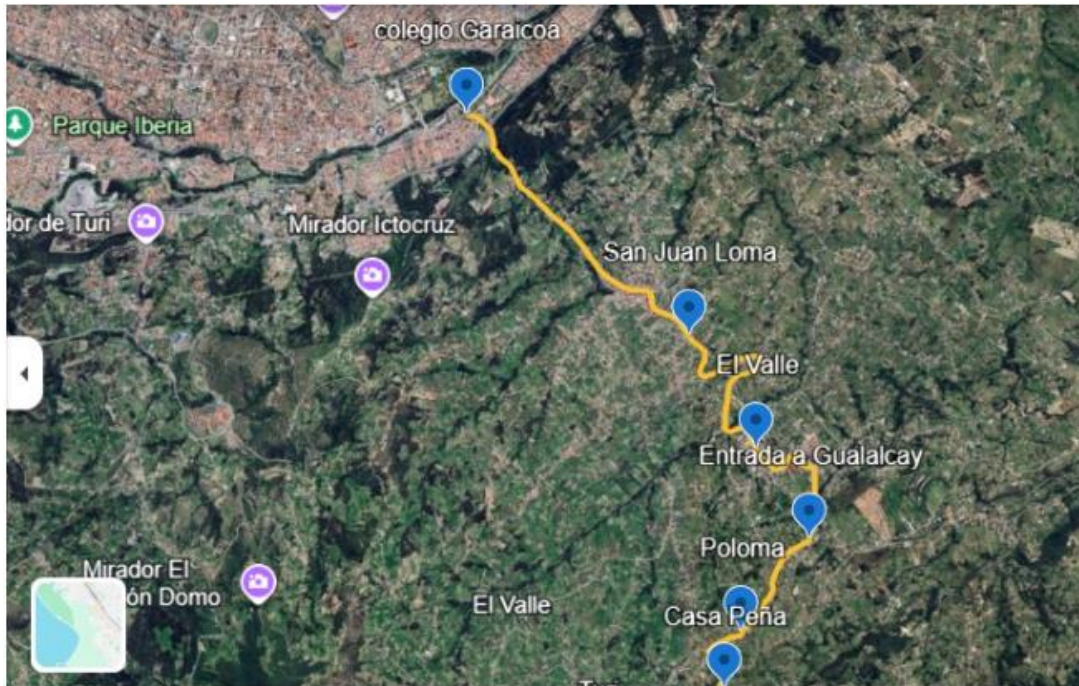
La comunidad de Poloma cuenta con 88.51 Ha, es una tierra rica en producción de cereales, vegetales y frutos propios de los climas templados que van desde los 10 °C y 20 °C, es por esto que aquí encontramos amplios espacios de cultivos tradicionales como son el maíz, frejol, habas, arveja, vegetales, papas, variedad de frutas como aguacate, reina claudia, manzanas, tomate de árbol, gullan, zambo, zapallo, etc.

La comunidad está localizada en la zona alta de la parroquia, limitando con comunidades que poseen la mayor parte de vegetación en buen estado de conservación, lo que hace que su biodiversidad sea variada, teniendo anfibios, reptiles, mamíferos y aves de la región, así como chaparros que se han convertido en un espacio vital para venados, zarigüeyas y chucurillos que al perder sus hábitats, se han refugiado en estos espacios en donde viven libremente y se reproducen (Gobierno Autonomo Descentralizado de la Parroquia El Valle, 2024).

Según el censo de población y vivienda realizado en el 2022 en la comunidad de Poloma existen 683 habitantes, del total demográfico de la parroquia que ascienden a 34785 habitantes (Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2022), *“es un pueblo conformado por agricultores, ganaderos, comerciantes, artesanos profesionales, que realizan sus actividades que les permita tener una vida digna, respetuosa de los valores sociales y del medio ambiente”*, nos dice el Eco. Gabriel Paute Peña, en el libro Estudio Histórico y Antropológico de la Parroquia El Valle (GAD Parroquial de El Valle, 2016).

La hacienda “Casa Peña”, está ubicada en la comunidad de Poloma de la parroquia El Valle, se encuentra limitada al norte con los terrenos de los señores Alicia Sarango por un lado y por el otro lado con Ángel Guaño, al Sur con los terrenos del señor Rubén Peña, al este con terrenos del señor Ariolfo Loja y al oeste con los terrenos de la señora Blanca Peña. Al encontrarse a 10 kilómetros de la ciudad de Cuenca, llegar hasta ella toma 15 minutos aproximadamente.

Figura 52 Ruta de acceso a la hacienda "Casa Peña"



Fuente: Elaborado en la aplicación Google Earth.

1.4.2.1 Caracterización de la hacienda “Casa Peña” y su entorno

Se evidencia que se trata de una edificación arquitectónica con más de 200 años, en donde habitaron diferentes familias, en torno a las cuales han surgido mitos y leyendas, que enriquecen el patrimonio intangible de este territorio. De la misma manera, en la década de los 60's hasta los 90's fue una importante generadora de empleo para los habitantes de la comunidad y lugares aledaños.

Figura 53 Hacienda “Casa Peña”



Según entrevista realizada al Ing. Joaquín Peña Bernal, propietario del inmueble, la hacienda “Casa Peña” se encuentra emplazada en una pequeña elevación lo que hace que su paisaje sea atractivo, rodeada de colinas y chaparros que favorecen el entorno.

Fuente: autoría propia

En ella existe un espacio destinado para los cultivos agroecológicos de ciclo corto como son: coles, acelga, rábanos, lechuga, cebolla, cilantro, remolacha y zanahoria, también existe un área en la que cultivan los productos tradicionales de la zona, estos son: maíz, fréjol, habas y papas. Además, podemos encontrar árboles frutales como capulí, reina claudia, manzana, higo, membrillos, gullan y granadilla.

Cuenta también con un amplio espacio verde en donde se desarrollan actividades de recreación como indor, y vóley. La casa patrimonial es de arquitectura vernácula, tiene alrededor de 250 años de historia, ha sido refaccionada en varias etapas, para brindar un ambiente acogedor y placentero. Junto a este espacio se encuentra destinado un amplio parqueadero que tiene capacidad para albergar alrededor de 25 vehículos. En la parte frontal a la casa de hacienda, se han emplazado dos cabañas rústicas acordes al entorno, las cuales están planificadas para ser destinadas como habitaciones para los huéspedes (Peña Bernal, 2025).

Figura 54 Joaquín Peña, propietario de la hacienda.



En su interior cuenta con un gran salón en donde se puede descansar al calor de una cálida chimenea, además posee ambientes que permiten el descanso. La casa de la hacienda está cercada por un muro de cipreses que le dan una belleza particular. En la parte exterior de la casa, encontramos chaparros nativos de alisos y sigsales, en medio de un bosque de eucaliptos y cipreses que tiene más de 50 años de vida.

Fuente: autoría propia

En este bosque están las colmenas de abejas, de las cuales según la época del año se extrae la miel completamente orgánica, que sirve para el consumo y para la comercialización.

La infraestructura básica está cubierta, ya que cuenta con una amplia vía de acceso, además de alumbrado público, servicios de agua potable, luz, internet, y alcantarillado privado (Peña Bernal, 2025).

La hacienda está rodeada de casas dispersas de los habitantes vecinos que poco a poco han ido modernizando sus construcciones, y poblando los territorios.

El espacio biocultural muestra que las actividades agrícolas han logrado mantenerse como una tradición ancestral, estos son los cultivos del maíz, y las legumbres que acompañan esta siembra como habas, poroto y arveja, estos sembríos crean un paisaje atractivo cuando van cambiando su ciclo de maduración, pasando de mostrar suelos ocres y oscuros en los meses de julio y agosto, para ir tomando color luego de la siembra en los meses de noviembre y diciembre, avanzando hacia el mes de mayo cuando los granos empiezan a madurar y sus tallos cambian de color de un verde oscuro hacia un verde olivo terminando en el mes de junio en tonos cálidos, que nos indican la época de la cosecha.

El espacio urbano o artificial está a 500 metros de la hacienda, que corresponde al caserío de los habitantes de la comunidad de Poloma, que han aprovechado la vía de comunicación principal para acomodar sus viviendas. Las casas que actualmente se pueden observar son de arquitectura moderna, las viviendas antiguas son muy pocas, en su gran mayoría están en deterioro y se encuentran abandonadas. El clima templado del lugar favorece la existencia de una amplia biodiversidad que embellecen el entorno.

1.4.2.2 Reseña histórica de la hacienda “Casa Peña”.

Para la redacción de esta parte del proyecto, se han tomado como referencia los relatos de los descendientes de la familia Peña Castro, el hijo mayor con vida Sr. Rubén Peña C. y Sr. Francisco Peña C, del propietario Ing. Joaquín Peña B, y otros familiares.

El 27 de Julio de 1937, se lleva a cabo la escritura de compraventa de un fundo denominado Maluay, ubicado en la parroquia El Valle, del cantón Cuenca, entre los señores Alfonso Gómez Arias, Leopoldo Abad Hurtado con su esposa Rosa Gómez de Abad, Saul Tiberio Mora con su esposa Mariana Gómez de Mora, como herederos de Delfina Arias viuda de Gómez, propietarios del inmueble, venden en favor de Aurelio Peña y su esposa Celina Castro, el terreno en cuestión tenía un área total de 39.9 hectáreas, a un valor de 3000 sucres, equivalentes a 4,888.89 dólares de 1937, que si comparamos con la actualidad se podría decir que sería similar a 107,000.00 dólares para la época.

En las siguientes imágenes se evidencia el documento que respalda esta parte de la historia de la actual hacienda “Casa Peña”

Figura 56 Escritura de compraventa 2

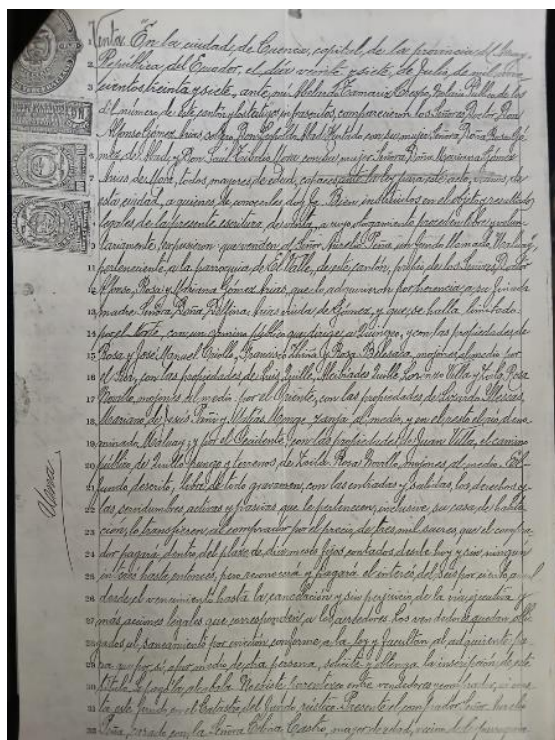
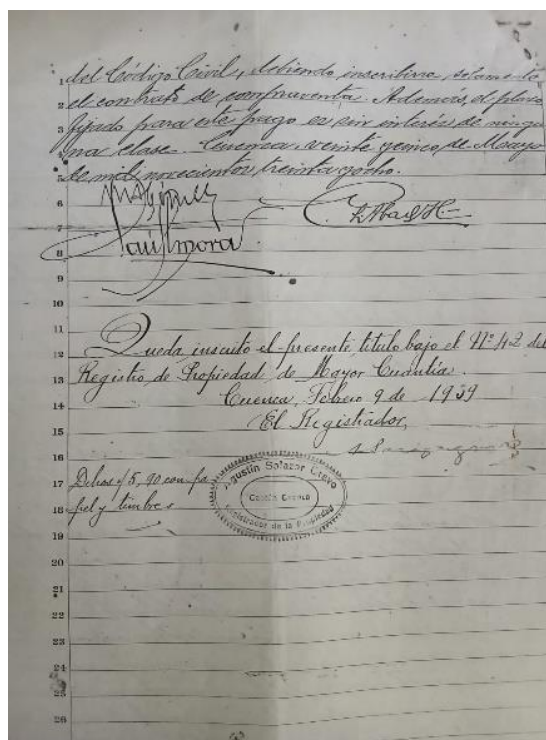


Figura 55 Escritura de compraventa 1



Fuente: Archivo familiar, concedido por Sr. Rubén Peña.

Con ayuda de las herramientas digitales de georreferenciación se ha logrado delimitar en el mapa de la parroquia el Valle, el área que cubría la hacienda cuando fue adquirida por la familia Peña, sin embargo, las referencias más antiguas de la tradición oran, relatan que esta hacienda se extendía hasta la parroquia Tarqui, comprendiendo extensiones amplias de cultivos, como era tradición de las haciendas en la época colonial.

Figura 57 Mapa de 1937 de la Hacienda "Casa Peña".



Fuente: Elaborado en la aplicación Google Earth.

La casa tenía una construcción mayor, que era destinada para vivienda, y al frente se presentaba una edificación menor, de dos plantas. La parte inferior se destinaba como bodegas de aperos y herramientas, en la parte superior utilizaban los peones para vivienda. Junto a esta edificación estaban los establos y caballerizas en una amplia área, sin embargo, las estructuras estaban en muy mal estado, cayendo por completo a los pocos años.

Toda la casa se encontraba amurallada por un muro de adobe, y tejado, en la parte frontal derecha estaba un portón que conectaba hacia los terrenos de cultivos y pastos, y en la parte posterior otro ingreso, que conectaba hacia las extensiones de la parte superior, como los chaparros y pozo, estos portones eran asegurados con candados exorbitantes de hierro, pues median aproximadamente 50cm de diámetro, por consiguiente las llaves que cerraban y abrían aquellas reliquias, tenían similares dimensiones.

En su interior los pisos no estaban entablados, sino que estaba directamente en la tierra, más adelante, don Aurelio, de profesión carpintero, destinó la casa menor para su taller, y fue él quien inició con una primera fase de remodelaciones, partiendo como primer punto, con el entablado de las habitaciones.

“En aquel tiempo la madera se cortaba con serruchos muy grandes, y las tablas se cepillaban a mano, además, las duelas también se hacían a mano”, nos cuenta don Rubén Peña, hijo del matrimonio, con seguridad los artesanos que elaboraban estas piezas una a una, debían poseer una gran habilidad para realizar trazos exactos que coincidan con las juntas de cada tabla (Peña Castro, 2025)

Las estructuras de la casa, estaban cimentadas sobre unas enormes columnas de madera y adobes de un metro de diámetro aproximadamente, el tejado era de teja, para lo cual enchacleaban la cubierta con madera, tierra y carrizo. Las puertas y escasas ventanas eran de madera de eucalipto.

La casa grande se distribuía en tres ambientes amplios y oscuros, el de la derecha se designó para dormitorios, el ambiente central para cocina de leña y criadero de cuyes, y el de la izquierda para habitaciones. En la parte frontal de la casa, tenía un patio o vestíbulo que servía de recibidor.

A medida que los hijos seguían llegando, el jefe de familia se vio en la obligación de extender la edificación, ampliándose en su misma estructura hacia la izquierda, ganando un amplio espacio de dos pisos, la parte superior se la destinó para granero y la inferior para dormitorios.

Figura 58 Foto familiar "Peña Castro"



El señor José Aurelio Peña estaba casado con la señora María Celina Castro Vélez, el matrimonio procreó una gran descendencia, conformada por catorce hijos, de los cuales sobrevivieron diez: Ángel Querubín+1928-2007, María Deifilia+, Teresa de Jesús+ -2002, Rubén Segundo Aurelio 1934, Francisco Secundino 1935, Antonino+ 1940-2023, Edilberto de Jesús 1942, Gerardo 1946, Blanca Margarita 1948, y Judith Estela 1949.

La fotografía tomada en 1944, muestra en la parte inferior sentado don Aurelio y su esposa doña Celina, en la parte posterior sus hijos Rubén(izq.) y Francisco(der.).

Fuente: Archivo familiar, concedido por Sr. Rubén Peña.

Para adquirir la hacienda, fue necesario vender las propiedades que el matrimonio poseía en diferentes zonas de la parroquia, dinero que alcanzó para cubrir una parte del valor total, por lo que en el contrato se acordó un crédito hipotecario de 6 meses. Por esta

razón el propietario tuvo que vender a varios vecinos, parte de la hacienda, sobre todo los más próximos hacia la comunidad de Quillopungo.

Antiguamente la propiedad producía maíz, frejol, habas, arveja, cebada, trigo, no obstante, al momento de la adquisición los terrenos cultivables estaban abandonados, en sí, la hacienda misma estaba deshabitada hace mucho tiempo.

Don Francisco, nos cuenta que su padre don Aurelio, trabajaba en Yunguilla realizando obras de carpintería, por lo que se ausentaba por meses, en esos tiempos estos viajes se realizaban a pie o a caballo, lo que tomaba varios días para llegar a los destinos. La escasez se empezaba a sentir, es así que los hijos mayores de entre nueve y trece años, uncieron su yunta, y aprendieron a manejar el arado, *“entre Rubén y yo cogíamos el arado, mientras que Teresa y Deifilia sembraban y nos ayudaban a dar la vuelta a la yunta para continuar con la siembra”* (Peña, 2025)

La familia poseía animales de granja, como gallinas, pavos, chanchos, ovejas, vacas y caballos, además los perros guardianes no podían faltar en estos territorios rurales, en donde los hurtos de animales y granos, estaban en auge.

Con el paso del tiempo los hijos crecieron, todos fueron a la escuela terminando la primaria, algunos lograron terminar la secundaria y otros el tercer y cuarto nivel de formación. Su padre don Aurelio, estaba consciente de que la educación era fundamental para sus hijos, él mismo en su edad joven, decidió ir a la escuela dejando el analfabetismo. Siempre trató de dar el mejor de los ejemplos a los suyos, el respeto por los mayores, el cumplimiento de la palabra, no hablar mal de los demás, no decir malas palabras, ser un buen católico practicante, a tal punto que, en sus tiempos libres, se escondían a la sombra de un eucalipto, en los bosques cercanos a la casa, para leer la biblia.

Una vez reactivadas las áreas de cultivos, se daba trabajo a los vecinos, que recibían su jornal y su ración de granos. Las tierras eran muy productivas, entregando cosechas abundantes en épocas buenas, así mismos en épocas de sequía, que a veces se extendían por meses y hasta por dos años, llegando a poner en crisis el abastecimiento de alimentos tanto en el campo como en la ciudad.

Figura 59 La familia junto a las cosechas de maíz



En la edad adulta sus hijos salieron hacia la ciudad, ocupándose en diferentes empleos y oficios, a la vez que aportaban con la economía de la familia.

En la foto de mediados de los 70's, están de izquierda a derecha de pie: Arminda Rodas esposa de Antonino, Edilberto, Gerardo, don Aurelio y doña Celina, Rubén, abajo sentados Antonino Peña y Beatriz Paute primera nieta, al fondo los cultivos de la hacienda.

Fuente: Archivo familiar, concedido por Sr. Rubén Peña.

Tras el fallecimiento del don Aurelio Peña, en 1977, los herederos, su esposa e hijos, repartieron la hacienda años más tarde, quedando la casa patrimonial en manos de Antonino Peña, profesional amante de la rectitud, de la calidad en el servicio y el hacer de excelencia, con su mirada artística sobre lo rustico, el arte y la belleza, fue uno de los mejores ebanistas de la ciudad de Cuenca, dejando su huella en la refacción de puertas, ventanas y pasamanos de varias casas patrimoniales del centro histórico, entre las más emblemáticas están, las puertas de la Catedral Vieja, Puertas del Hotel el Dorado, pasamanos, puertas y ventanas del convento de las Carmelitas del parque de la flores, etc.

Figura 60 Adobes para la reconstrucción de la casa



Desde esta mirada conservadora del patrimonio, en el 2000 inicia una nueva etapa de reconstrucción total de la casa de hacienda, para esta época, (63 años después), ya no existían ni la muralla de adobe, ni la segunda casa frontal, parte de la pintura de la casa estaba en avanzado deterioro, además las goteras destruían la pesada cubierta.

Fuente: Archivo familiar, concedido por Ing. Joaquín Peña.

Con estos antecedentes, don Antonino, inicia la obra preparando adobes de similares características a las de los originales, barro, paja y estiércol de ganado. Su intención era reconstruir como fue al principio, sin embargo, el trabajo y materia fueron bastante agotadores. Solamente en la remodelación de paredes, cambio de columnas dañadas, cambio de la cubierta, tomaba bastante tiempo, sobre todo la mano de obra capacitada y responsable con el trabajo, sin embargo, él sabía liderar bien su empresa, de la misma manera lo hizo en este proyecto.

En las siguientes imágenes se muestra el estado en el que Antonino Peña inicio la restauración de la casa patrimonial, que duro más de 4 años.

Figura 62 Reconstrucción del muro de adobe



Figura 61 Toma posterior de la casa



Fuente: Archivo familiar, concedido por Ing. Joaquín Peña.

1.4.2.3 Patrimonio intangible de la hacienda Casa Peña

Figura 63 Sr. Rubén Peña



Sr. Rubén Peña, cuarto hijo, actualmente tiene 91 años, con sus recuerdos frescos, nos narra sus vivencias en esta casa. Junto a sus hermanos reactivaron la hacienda, y aprendió en estas tierras, a amar la tierra, a conocerla como proveedora, observo por décadas el proceso de los cultivos, amante de los bosques, ha sembrado miles de árboles, enseñando a sus descendientes el cuidado del ecosistema.

Fuente: elaboración propia

1.4.2.3.1 Mitos y leyendas de la hacienda Casa Peña

El Sr. Rubén Peña nos cuenta algunas historias vividas por él mismo junto a sus hermanos y familia en esta enigmática casa, además también relata algunas leyendas que se han transmitido a lo largo del tiempo, y que, en sus épocas, muchos las conocían en aquellos tiempos.

1.4.2.3.1.1 El sonido del entablado

Figura 64 Cuento el sonido del entablado



Cuando éramos niños, papá trabajaba fuera de la ciudad por algunas semanas, entregando sus obras de carpintería, nosotros éramos varios hermanos pequeños, en el día jugábamos y ayudábamos con las tareas del campo, luego de regresar de la escuela, a la cual acudimos por jornada doble, en la noche compartimos habitación con mamá, ella nos abrazaba a todos, y dormíamos tranquilos bajo su protección, sobre todo porque en esos años de nuestra vida, teníamos miedo a la oscuridad. En 1937 no había luz eléctrica, utilizábamos mecheros de kerosene o velas de cera.

Fuente: Imagen creada por Gemini IA

Cierta noche, cuando ya nos encontrábamos junto a nuestra protectora, seguramente ya hayamos dormido algo, de repente un sonido aterrador nos despertó, se escuchaba como si alguien arrastrando un cuero muy pesado, corría por todo el altílo de la casa, corría en todo lo largo, iba y volvía, por un buen tiempo, que a nosotros que estábamos muertos de miedo, se nos hacía una eternidad.

Mientras el ser corría por el techo de la casa, nosotros con el corazón en la garganta y temblando de miedo, nos abrazamos de mamita, y nos tapamos con las cobijas. Por nuestra mente corría toda clase de imaginaciones, imágenes de demonios y diablos espantosos sujetando algo pesado y arrastrándolo con tanta fuerza, seguro debía ser algo demoníaco.

Luego de eternos minutos, el tormento pasaba como si nada, todo volvía a la calma, no recuerdo como podíamos dormir, luego de tan gran susto, aunque recuerdo que esto ocurría cada tres o cuatro meses. creo que poco a poco nos acostumbramos y así pasaron los años.

Cuando ya adulto, todos mis hermanos habían dejado la casa formando sus hogares, aquella noche volvió nuevamente el sonido conocido, pero esta vez fue diferente, mientras el ser corría de arriba abajo, cayó en medio del dormitorio en el que yo dormía, el corazón pegó un vuelco, y el ser corrió por debajo de la cama.

No hizo más sonido, así amaneció, pensé encontrar un gran hueco en el tumbado y tierra en el suelo por tremenda caída, la sorpresa fue que no hubo ningún rastro ni el tumbado ni en el suelo, simplemente desapareció y jamás volvimos a escuchar el extraño sonido. (Peña Castro, 2025).

1.4.2.3.1.2 La esclava negra

Figura 65 La esclava negra



Cuenta la leyenda que los primeros dueños de esta hacienda eran personas muy crueles, tenían esclavos a quienes trataban de manera inhumana, incluso llegando a torturarlos. Se cuenta que las personas que venían a lavar sus ropas desde la comunidad de Pucacruz, hasta la quebrada del río Maluay, que pasa a cuatrocientos metros de la hacienda, tenían mucho miedo de los hacendados, pues apenas divisaban a estas pobres personas, bajaban a todo galope en sus caballos y los secuestraban haciéndolos sus esclavos y a las mujeres llegando a violarlas en algunos casos.

Fuente: Fuente: Imagen creada por Gemini IA

Es por esto que iban acompañados, uno cuidaba para dar la alarma, y el resto lavaba de una en una sus prendas que rápidamente colocaban en un saco que a su vez estaba en un caballo listo y ensillado para apresurar la huida si fuera el caso.

Así transcurrieron los años, llegando en cierta ocasión una esclava negra a la hacienda, a más de los maltratos que soportaban los pobres infelices, ella soportaba mucho más por el color de su piel. Aquel fatídico día, el dueño de casa ordenó a sus esclavos faenar un cerdo, y prepararlo, así lo hicieron, de una parte, del cerdo prepararon fritada, y el resto guardaron para el consumo de los días siguientes. A los amos les gustaba la comida bien preparada, si no era de su agrado quienes pagaban las consecuencias eran los pobres esclavos, a la joven esclava negra le provocó probar un pequeño pedazo de fritada mientras aún daban la vuelta la carne en la paila, fatal decisión.

Los amos encolerizados, cometieron el más cruel de los crímenes, quitándole la vida de la manera más aterradora posible, para que sirva de escarmiento. Desde ese entonces, muchos aseguraban que el fantasma de esta pobre muchacha recorre por la casa y por los chaparros de la hacienda, lugar en donde fue sepultada, asustando a más de un miedoso (Peña Castro, 2025).

1.4.2.3.1.3 Waha lunita, waha

Figura 66 Cuento Waha lunita, waha



Cuando era niño, jugaba juntos a mis hermanos en las tardes y noches, por esos tiempos no había luz eléctrica en casa, por lo que el día terminaba en cuanto el sol se ponía, para nosotros las noches de luna llena eran mágicas, a las seis de la tarde desde la loma de Mari, aparece una luna gigante en los meses de agosto a noviembre, y las luciérnagas por millares creaban un espectáculo maravilloso.

Fuente: Imagen creada por Gemini IA

En ese año, un gran eclipse de luna la cubrió por completa poniéndola roja, de repente una gran bulla de todos los vecinos, que tenían sus pequeñas casas de tierra y paja dispersas entre las colinas y valles que circundan la hacienda, desde la loma de Mari, todos con ollas y tapas golpeándolas unas con otras, gritaban algo extraño, nuestros padres

también hicieron lo mismo, así que todos con emoción los imitamos, salimos a viva voz con todo lo que encontramos para hacer el mayor ruido posible, y gritábamos “*waha y waha lunita, waha lunita waha, no te mueras lunita*”. El gran alboroto que se creaba asustaba a los animales, que también acompañaban el espectáculo, así el ritual estaba conformado por del grito de personas, llanto de niños asustados, aullidos de perros, mugido del ganado, balado de los corderos, cacareos de gallinas, todo porque las personas no sabían que el eclipse era un fenómeno natural, y que pasaría en minutos, los campesinos creían que la luna se muere, y mediante estos rituales volvía a la vida y recobra su luz (Peña Castro, 2025).

1.4.2.3.1.4 El sombrerudo

Figura 67 Cuento el sombrerudo



En 2016 mis sobrinos organizaron una fiesta de cumpleaños en la noche, en las cabañas que construyeron en la parte alta de la loma de la waira, la reunión de un buen grupo de jóvenes, entre risas, y copas se extendió hasta más de la media noche, todos ellos incluidos los invitados, vinieron desde la ciudad cada uno en su vehículo, por esta razón, uno de sus amigos indica a todos que se retira de la fiesta, y regresa a casa, pese a las insistencia de mi sobrino a que se quede, su amigo insiste en retirarse y se despide.

Fuente: Imagen creada por Gemini IA

Enciende su vehículo y toma el camino rumbo a la ciudad de Cuenca, la vía que conduce hacia la calle principal de la comunidad, es de tierra, en ese entonces no tenía iluminación pública, por lo que debía conducir su vehículo por un buen tramo a oscuras y en un camino estrecho de tierra, que baja desde la loma de la waira por un bosque de eucaliptos y alisos, un tramo aproximado de un minuto en vehículo.

De repente para sorpresa de todos, regresa el invitado pidiendo ayuda porque su vehículo se quedó atrapado en una cuneta, ante esto mis sobrinos invitan a quedarse a pasar la noche en las cabañas, pues ya era hora de madrugada, y en poco amanecerá para poder ayudarle con su vehículo, a lo que por fin acepta, y todos pueden descansar.

A las seis de la mañana, todos en pie, salen en busca del vehículo que imaginaba a unos pocos metros atrapado en la cuneta tal cual relato el invitado, para su gran sorpresa el auto no se encontraba en ninguna parte de la vía, más bien había bajado por unos

pastizales en medio de la colina, lo que detuvo al vehículo, fue una deformación de la tierra, al bajar de forma vertical, la trompa del vehículo se asentó en la deformación evitando el desastre.

Un poco confundidos, y a la vez contentos porque no sucedió un fatal accidente, piden ayuda a los vecinos para sacar al vehículo con sogas arrastrándolo hacia la vía. Uno de los que vienen a socorrerlos es otro sobrino mío, él es una persona adulta, de contextura fornida, alto y usa sombrero grande, viene con su camión grande para ayudar al auto a salir.

Entonces el muchacho, presa de un pánico terrible, señala al desconocido y dice “*es él, es él*”, todos sin entender preguntan ¿quién?, ¿de qué hablas?, ¿qué dices?

El joven temblando de miedo, logra articular palabra y dice “*en la noche cuando tomé mi auto para ir a casa, un hombre como el señor que está allí, alto, corpulento y con un gran sombrero negro, apareció en el camino y me hizo una señal para que le dé un aventón, así que me detuve y él subió a mi lado, conversamos muchas cosas por largo tiempo, de repente cuando sentí que el auto se encunetó y no pude sacarlo del bache, me detuve y bajamos del vehículo, él me pidió que no cuente jamás a nadie lo que hablamos*”.

Desde ese día este muchacho se alejó de sus amistades, tuvo tratamiento psicológico, y no se supo cuál fue la conversación que tuvo con ese aterrador ser.

En los últimos años algunas personas lo han vuelto a ver, aunque no han tenido un encuentro cercano, se ha dejado ver a lo lejos, sobre todo en las noches llenando de miedo y terror a quienes tienen esta experiencia. (Peña Castro, 2025)

1.4.2.3.1.5 La caja ronca

Figura 68 Cuento la caja ronca



Aproximadamente en el 2006, mi hijo de 15 años regresaba de un partido de indoor con sus amigos, acostumbraban reunirse en la noche en una cancha de una comunidad cercana, siempre terminaban el juego a eso de la media noche. En esos años no existía iluminación pública en la vía que conduce hacia Pucacruz, y por ende la que lleva hacia la hacienda y mi domicilio ubicado a menos de cien metros de la casa hacienda de mis padres.

Fuente: Imagen creada por Gemini IA

El muchacho toma un enderezo por la casa de mi hermano para evitar ir por el camino principal que es más largo, aprovecha que existe una llave de agua para lavar el sudor y refrescarse un poco del cansancio, de repente un extraño sonido surge en la casa de la hacienda, que está a unos cien metros de distancia, levanta su rostro y se queda inmóvil para identificar de qué se trata. Al sentir que el sonido similar al de un perro gigante embravecido que golpeaba y arrastraba algo como el sonido de cadenas, se puso alerta, y antes que el miedo lo paralice, emprendió una veloz carrera, atravesando una llanura hacia nuestra casa, que estaba a una distancia similar de cien metros hacia abajo. El ser también se aproximaba hacia él, los perros atacaban, su corazón con latidos de mil por hora, lo dejaban sin aliento, pero no se detuvo, y logró llegar a casa.

Fue allí que hizo una pausa, se escuchaba a lo lejos el sonido de cadenas y gruñidos extraños que se habían detenido justo hasta los linderos de lo que es la hacienda, pensó que todos en casa estarán escuchando y pronto se levantarán, era medianoche, sin embargo, nadie notó nada ni el ladrido desesperado de los perros de casa que también escuchaban al ser, así lleno de mil preguntas y aun con mucho miedo fue a dormir, pero el seguía escuchando aquellos extraños sonidos desde su habitación. Nunca se supo que fue, ni se lo ha vuelto a escuchar.

1.5 Matriz de Localización


La matriz de localización es una herramienta que nos permite realizar un análisis eficaz y real de cómo se encuentra el proyecto, los resultados de esta matriz, determinan las estrategias a utilizar para la elaboración del mismo.

Se deben tomar en cuenta tres factores indispensables, cada uno debe cumplir con un porcentaje de puntuación para revelar los resultados de la evaluación, estos son: factores decisivos representan el 60%, factores importantes representan un 30%, y los factores deseables que representan el 10%.

Para la evaluación de estos factores, se toma como referencia la siguiente tabla, cada factor será analizado en el rango de 1 a 5, del cual deriva el significado a considerar.

:
Tabla 19 Tabla referencial para la evaluación

Evaluación de los Factores




Puntos	Significado del factor
0	Inexistente
1	Pobre
2	Regular
3	Bueno
4	Excelente
5	Óptimo

Fuente: Malo, Santiago (2025)

La suma de los resultados de esta evaluación será medida mediante la tabla que se muestra, y por ende según este valor se mociona en el rango que corresponda.:

Tabla 20 Tabla referencial para análisis de Factores de Localización



Ubicación	Puntuación Total
Descartable	DE 0 A 15
Malo	DE 16 A 35
Regular	DE 36 A 55
Bueno	DE 56 A 75
Excelente	DE 76 A 95
Óptimo	DE 96 A 100

Fuente: Malo, Santiago (2025)

1.5.1 Evaluación de Factores de Localización

En el siguiente apartado se muestran los resultados de la evaluación inicial para este proyecto, para lo cual se han tomado en cuenta los tres factores primordiales, que revelan un panorama real de esta investigación.

1.5.1.1 Factores Decisivos

Se han toman en cuenta 12 factores externos, que son indispensables conocer y evaluar, según la tabla referencias, se han asignado las puntuaciones según la realidad percibida en esta fase, obteniendo como resultado 41/60.

Tabla 21 Matriz de Factores decisivos

	Factores decisivos de Localización	Puntuación
1	Existencia de vías de comunicación	3
2	Seguridad de conducción	1
3	intensidad del transito	3
4	Distancia con otros centros urbanos	5
5	Disponibilidad de agua	5
6	Disponibilidad de energía eléctrica	4
7	Disponibilidad de comunicaciones	4
8	Disponibilidad de terrenos	3
9	Atractivos turísticos	3
10	Condiciones sociales	2
11	Condiciones de salubridad	4
12	Desarrollos circunvecinos	4
Total sobre 60:		41

Fuente: autoría propia

1.5.1.2 Factores Importantes

Los cuatro parámetros que se han considerado para evaluar los factores importantes, revelan el panorama propio o interno de la hacienda “Casa Peña”, teniendo como resultado 18/30.

Tabla 22 Matriz de Factores importantes

	Factores importantes de Localización	Puntuación
1	Proximidad a vías principales	1
2	Costo del terreno	3
3	Condiciones del subsuelo	4
4	Topografía	4
Total sobre 20:		12
Resultado sobre 30, igual a 18 puntos		

Fuente: autoría propia

1.5.1.3 Factores Deseables

El último factor ha sido evaluado de la misma manera que el anterior, con cuatro parámetros que indican la disponibilidad de los elementos necesarios para la puesta en marcha del proyecto, en este caso se han obtenido el resultado de 7.5/10.

Tabla 23 Matriz de Factores deseables

	Factores deseables de Localización	Puntuación
1	Disponibilidad de materiales e insumos	5
2	Mano de obra	3
3	Condiciones meteorológicas	5
4	Manejo de aguas servidas	2
Total sobre 20:		15
Resultado sobre 10, igual a 7.5 puntos		

Fuente: autoría propia

1.5.1.4 Tabla de Resultados

La suma de los resultados que se han obtenido de cada factor, da un total de 66.5 puntos, ubicándolo en el rango de bueno, según los parámetros especificados al inicio de este apartado.

Tabla 24 Matriz de resultados de factores de localización

Tabla de Resultados de Factores de Localización		
Ubicación	Puntuación Total	
Descartable	De 0 a 15	
Malo	De 16 a 35	
Regular	De 36 a 55	
Bueno	De 56 a 75	66.5
Excelente	De 76 a 95	
Optimo	De 96 a 100	

Fuente: autoría propia

1.5.2 Análisis de resultados.

Los resultados obtenidos de esta evaluación sobre la Propuesta de modelo de gestión operativa para la hacienda turística “Casa Peña”, suman un total de 66.5 puntos, lo cual nos ubica en un estado “bueno” de factibilidad del proyecto. Es importante tomar en cuenta los criterios que restan de forma importante al resultado del puntaje, los cuales se menciona en seguida.

Tabla 25 Matriz de criterios mayormente desfavorables

CRITERIOS MAYORMENTE DESFAVORABLES SEGÚN CADA FACTOR		
FACTOR	CRITERIO	PUNTUACIÓN ALCANZADA
Factores imprescindibles	Seguridad de Conducción: Vías de superficie normal trazado defectuoso topografía variada	1
	Condiciones socias: Zona de desarrollo comunitario	2
Factores importantes	Proximidad a vías principales: Visible a más de 2000 metros	1
Factores Deseables	Manejo de aguas servidas: Desagües en poso séptico	2

Fuente: autoría propia

Si bien estos resultados no dependen de factores internos, sino más bien externos, por la ubicación del mismo, la factibilidad del proyecto no se ve afecta, sino más bien las estrategias que se planteen para mejorar esta puntuación, definirán su éxito y para lo cual se proponen las siguientes estrategias:

Se plantea mantener acercamientos con el GAD Parroquial de El Valle, para gestionar el mantenimiento constante de la vialidad, cooperación con la comunidad en el mantenimiento de cunetas y vías comunitarias y vecinales, plantear proyectos de señalización turística del territorio con el gobierno local, además de realizar alianzas de cooperación con operadoras turísticas, y un manejo conjunto de publicidad en la señalización turística. Finalmente, para el manejo de desechos, actualmente funciona a través de biodigestores, para lo cual se propone llevar un libro de control de mantenimiento y capacidad del mismo, con el fin de evitar contaminación y alargar su vida útil.

CAPÍTULO 2

2 DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE HACIENDA TURÍSTICA

INTRODUCCIÓN

El presente capítulo tiene como propósito desarrollar la Propuesta del modelo de gestión operativa que se propone implementar en la hacienda turística "Casa Peña" de la comunidad de Poloma, definiendo la estrategia y la operatividad eficiente, del proyecto.

La estructura de este capítulo se inicia con un análisis de los involucrados, en donde se identifica a los actores relevantes que impactan en el proyecto. Mediante el uso de la herramienta matriz de segmentación de involucrados, se analiza la factibilidad del proyecto, evaluando el nivel de influencia de cada actor y se definen las estrategias de cooperación necesarias para asegurar el éxito y la sostenibilidad de la operación.

Posteriormente, a partir de los resultados obtenidos en este análisis estratégico, se procede a la formulación del modelo de gestión operativa, en donde se detallan los procesos y procedimientos específicos que regirán el funcionamiento de la hacienda turística.

Finalmente, se presenta el análisis FODA sobre el cual se han construido estrategias que se deben tomar en consideración, para que, en la siguiente etapa, fase de socialización, se puedan presentar el estudio respaldado en resultado de un análisis real de la propuesta.

2.1 Análisis de Involucrados Stakeholders

El proyecto de modelo de gestión operativa para la hacienda turística casa pena, de la comunidad de Poloma de la parroquia El Valle, del cantón Cuenca, genera un impacto en la comunidad, por lo cual es indispensable identificar a los actores más relevantes que podrían tener cierto nivel de influencia.

Para identificarlos, se ha realizado un trabajo de campo, en donde con la mayoría de los involucrados, se han mantenido conversaciones, obteniendo resultados positivos. Estos datos se reflejan en las matrices que se indican en los puntos siguientes, reflejando el panorama real del que parte este proyecto, además para obtener los resultados y estrategias, hemos aplicado el método de Stakeholders.

2.1.1 Segmentación de involucrados

En la primera parte, la información recolectada, ha sido tabulada bajo las directrices que permiten identificar a cada actor según sus características e influencia. Esta información se muestra en la matriz de segmentación de involucrados.

Tabla 26 Matriz de Segmentación de Involucrados

Segmentación de Involucrados (Stakeholders)								
Actores								
	Interno	Externo	Directo	Indirecto	Individual	Colectivo	Público	Privado
Mgtr. Joaquín Peña	X		X		X			X
Tng. Fabian Carrión GAD Parroquial		X		X		X	X	
Sra. Lourdes Astudillo Vocal GAD Parroquial		X		X		X	X	
Párroco Mgtr. José León		X		X	X			X
Ebanistería Sr. Luis German Quille		X		X	X			X
Grupo de danza Sr. Ángel Chumbi		X		X		X		X
Asociación de agro productores Virgen del Rosario		X		X		X		X
Tutor del proyecto Mgtr. Santiago Malo	X		X		X			X
Universidad del Azuay		X		X		X	X	
Director de la carrera Dr. Ronald Chaca		X		X	X			X
Proyecto de agua Sugsupamba		X		X		X		X
Estudiantes	X		X		X			X

Fuente: autoría propia

2.1.2 Matriz de involucrados

En la segunda parte, se ha colocado a cada actor según la relación que puedan tener con el proyecto, permitiendo conocer de mejor manera a cada uno, tal como se muestra en el siguiente cuadro.

Tabla 27 Matriz de involucrados

Matriz de Involucrados			
Actores	Intereses	Problemas Percibidos	Mandato o Recurso
Mgtr. Joaquín Peña	Económico	Altos costos en la inversión	Disponibilidad para el acceso a la información y al bien inmueble
Tng. Fabian Carrión GAD Parroquial	Desarrollo del turismo en la parroquia	Escasa atención al mantenimiento vial del sector	Permiso de funcionamiento como hacienda turística
Sra. Lourdes Astudillo Vocal GAD Parroquial	Desarrollo del turismo en la parroquia	Inexistencia de un plan de desarrollo turístico	Cooperación en el plan de desarrollo turístico
Párroco Mgtr. José León	Desarrollo del turismo y empleo en la parroquia	Actividades que podrían afectar el buen vivir y los valores de los habitantes.	Intermediación con la comunidad, y disposición de los espacios para actividades turísticas.
Ebanistería Sr. Luis German Quille	Dar a conocer su taller	Que no se de valor a las actividades artesanales	Facilitar sus instalaciones para que conozcan los visitantes, y enseñar el arte
Grupo de danza Sr. Ángel Chumbi	Fortalecer las tradiciones de la parroquia	Escasos nuevos miembros con conocimientos en el área	Trasmitir un mensaje identitario a través de las tradiciones culturales
Asociación de agro productores Virgen del Rosario	Económicos y contribuir con la alimentación saludable	Cambio climático generando climas desfavorables	Provisión de alimentos orgánicos para la hacienda
Tutor del proyecto Mgtr. Santiago Malo	Que el proyecto se desarrolle con excelencia académica	Incumplimiento con los plazos y desinterés por parte de los estudiantes	Facilitar las directrices y la guía para el desarrollo adecuado del proyecto
Universidad del Azuay	Estudiantes graduados con alto rendimiento académico	Falta de coordinación entre estudiantes y docentes	Instalaciones, aula virtual, becas, biblioteca, conectividad

Director de la carrera Dr. Ronal Chaca	Profesionalización del turismo rural	Falta de oportunidades para los estudiantes pongan en prácticas lo aprendido	Acompañamiento y seguimiento durante el proceso
Proyecto de agua Sugsupamba	Uso eficiente del líquido vital	Uso indiscriminado del agua dentro del establecimiento durante su operación	Dotación del servicio de agua
Estudiantes	Obtener el título de profesionales en Turismo Rural	Falta de coordinación con los tiempos de entrega del proyecto	Entregar la información adecuada del trabajo de campo e investigación.

Fuente: autoría propia

2.1.3 Valoración de involucrados

Con el fin de conocer el nivel de poder e influencia que cada actor podría tener con esta propuesta, se ha otorgado a cada actor una valoración de entre 1 y 5, teniendo como referencia que 1 es igual a muy bajo y 5 es muy alto, de igual manera el signo + indica que la posición del involucrado es positiva, por otro lado, si tiene el signo -, indica que la posición es negativa.

Tabla 28 Cuadro de valoración de involucrados

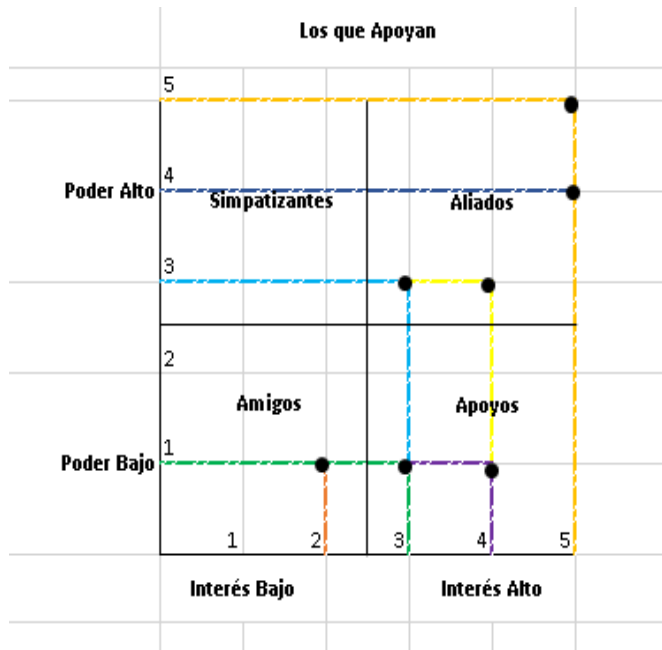
Cuadro de Valoración de Involucrados			
Actores	Posición	Poder	Interés
Mgtr. Joaquín Peña	+	5	5
Tng. Fabian Carrión GAD Parroquial	-	1	2
Sra. Lourdes Astudillo Vocal GAD Parroquial	+	1	3
Párroco Mgtr. José León	+	3	3
Ebanistería Sr. Luis German Quille	+	1	4
Grupo de danza Sr. Ángel Chumbi	+	1	2
Asociación de agro productores Virgen del Rosario	+	1	2
Tutor del proyecto Mgtr. Santiago Malo	+	4	5
Universidad del Azuay	+	1	4
Director de la carrera Dr. Ronal Chaca	+	3	4
Proyecto de agua Sugsupamba	-	3	1
Estudiantes	+	5	5

Fuente: autoría propia

2.1.4 Clasificación de los actores

Los datos que se han tabulado en las matrices anteriores, han permitido tener los resultados que se plasman en los siguientes cuadros, en donde se ubica a cada actor en el cuadrante que muestra la estrategia que se puede aplicar, en favor del proyecto.

Tabla 29 Cuadro de análisis de los que apoyan



Fuente: Elaboración propia

Tabla 30 Cuadro de análisis de los que se oponen



Fuente: Elaboración propia

Para identificar el tipo de acciones según el cuadrante en él se ubican cada uno de los actores, se toman como referencia las estrategias sugeridas en la siguiente tabla:

Tabla 31 Tabla de estrategias sugeridas

Actores	Estrategia
Mg. Joaquín Peña	Mantener su interés, seguir muy de cerca
Tng. Fabian Carrión GAD Parroquial	Informar, evitar enfrentamientos
Lourdes Astudillo Vocal GAD Parroquial	Mantener informados y satisfechos
Párroco Mg. José León	Mantener su interés, seguir muy de cerca
Ebanistería Sr. Luis German Quille	Mantener informados y satisfechos
Grupo de danza Sr. Ángel Chumbi	Mantener informados, Racionalizar esfuerzos
Asociación de agro productores Virgen del Rosario	Mantener informados, Racionalizar esfuerzos
Tutor del proyecto Mg. Santiago Malo	Mantener su interés, seguir muy de cerca
Universidad del Azuay	Mantener informados y satisfechos
Director de la carrera Dr. Ronal Chaca	Mantener su interés, seguir muy de cerca
Proyecto de agua Sugsupamba	Monitorear y mantener su bajo interés, no desafiar
Estudiantes	Mantener su interés, seguir muy de cerca

Fuente: Elaboración propia

2.1.5 Definición de Estrategias

En base a la información y resultados obtenidos de los procesos anteriores, planteamos las siguientes estrategias de cooperación con cada uno de los involucrados con este proyecto, los mismos permitirán que el modelo de gestión operativa propuesta, se fortalezca con las posibles alianzas y cooperaciones que se podrán establecer con estos actores.

Tabla 32 Matriz de definición de estrategias

Definición de Estrategias		
Involucrados	Interés	Estrategia
Mg. Joaquín Peña	Económico	Presentar un plan de negocio detallado con proyecciones financieras, involucrándolos en las decisiones clave de inversión y diseño de servicios para alinear el proyecto a sus expectativas, a través de reuniones periódicas con informes del avance
Tng. Fabian Carrión GAD Parroquial	Desarrollo del turismo en la parroquia	Se establecerá un canal de comunicación oficial para mantenerlos informados y solicitar su apoyo en permisos y promoción. Además, se propondrá un convenio de cooperación que integre a Casa Peña en las rutas turísticas y eventos oficiales de la parroquia.
Lourdes Astudillo Vocal GAD Parroquial	Desarrollo del turismo en la parroquia	Se invitará a una visita guiada para que conozca el potencial de Casa Peña, para solicitar su colaboración como vínculo clave para identificar e incluir a artesanos y productores de la comunidad con la oferta turística.
Párroco Mg. José León	Desarrollo del turismo y empleo en la parroquia	Se le presentará el proyecto destacando su enfoque social, como la creación de empleo y el respeto a las tradiciones, proponiendo la creación de rutas culturales que integren la hacienda con los sitios de interés religioso de la parroquia.
Ebanistería Sr. Luis German Quille	Dar a conocer su taller	Se propondrá una ruta turística, como "Tour del Artesano", para que los huéspedes visiten su taller.
Grupo de danza Sr. Ángel Chumbi	Fortalecer las tradiciones de la parroquia	Se les incluirá directamente en la oferta turística a través de paquetes con presentaciones remuneradas, donde podrán compartir su cultura.
Asociación de agro productores Virgen del rosario	Económicos y contribuir con la alimentación saludable	Se establecerá un acuerdo de proveeduría directa para el restaurante de la hacienda, además incluirá a la ruta artesanal el agroturismo, que permita a los huéspedes visitar los huertos, diversificando los ingresos para la comunidad.
Tutor del proyecto Mg. Santiago Malo	Que el proyecto se desarrolle con excelencia académica	Mantener una constante comunicación para consultar cualquier duda metodológica y garantizar la coherencia del trabajo.
Universidad del Azuay	Estudiantes graduados con alto rendimiento académico	Cumplir estrictamente todas las normativas de formato y citación exigidas para el documento final
Director de la carrera Dr. Ronal Chaca	Profesionalización del turismo rural	Se le presentará el modelo de gestión como un caso de estudio práctico y útil para futuras asignaturas.
Proyecto de agua Sugsupamba	Uso eficiente del líquido vital	Se acordará una contribución económica para reinvertir en la mejora y mantenimiento del sistema de agua de la comunidad.

Estudiantes	Obtener el título de profesionales en Turismo Rural	Se culminará esta preparación académica con la defensa de tesis sólida y bien fundamentada, demostrando un dominio completo del proyecto para así obtener nuestro título profesional.
-------------	---	---

Fuente: Elaboración propia

2.2 Estructura Organizacional

La estructura organizacional es una herramienta que define cómo se organizan, coordinan y comunican las diferentes actividades y tareas dentro de una empresa para alcanzar sus objetivos.

Mediante esta herramienta se concretan los diferentes puestos de trabajo y las responsabilidades específicas de cada uno, identificando las jerarquías de esta estructura, mostrando los lineamientos de autoridad y reporte, desde el gerente general hasta el personal operativo, asegurando que las órdenes fluyan correctamente. Es importante tener claro que las decisiones importantes se toman en los niveles más altos (por ejemplo, el Propietario o Gerente), sin embargo, también se otorga autonomía a los jefes de departamento o empleados para tomar decisiones.

El propósito principal de realizar la estructura organizacional es la operación de la hacienda Casa Peña de forma ordenada y eficiente, garantizando que cada colaborador conozca exactamente qué se espera de él y a quién se debe reportar, evitando la duplicación de esfuerzos, haciendo que los recursos se usen de la mejor manera. Esto asegura que la empresa crezca de forma ordenada y confiable.

En el siguiente organigrama, se muestra la estructura de cómo se plantea la organización de la Hacienda Casa Peña.

Tabla 33 Matriz de Estructura Organizacional



Fuente: Elaboración propia

2.2.1 Filosofía Empresarial de la hacienda turística Casa Peña.

La Hacienda Turística “CASA PEÑA” más que un lugar de descanso, es un espacio que comparte su historia y esencia, diseñada para brindar comodidad y ofrecer un modelo de turismo alternativo que busca preservar las tradiciones y el modo de vida de la parroquia El Valle. Todo visitante es tratado como un amigo que llega a casa, siendo acogido con cordialidad, en un entorno que refleja la sabiduría agrícola de nuestro campo, la calidez de nuestra gente y la riqueza de las tradiciones que nos definen como vallenenses. Cada rincón de la hacienda invita a sentir el "buen vivir" de la ruralidad cuencana.

2.2.1.1 Misión

Ofertar servicios turísticos en las áreas de alojamiento, alimentos y bebidas, y animación turística, junto a una participación activa en el diario vivir de la hacienda. Utilizamos nuestros servicios de calidad, como principio para que nuestros visitantes vivan, saboreen y celebren de forma excepcional en la Hacienda Casa Peña.

2.2.1.2 Visión

De aquí a 2030, convertirnos en un referente del turismo rural en la ciudad de Cuenca y la provincia del Azuay, que integra actividades familiares y culturales, ofreciendo alojamiento, gastronomía local y celebraciones especiales, dirigida para visitantes locales, nacionales e internacionales.

2.2.1.3 Objetivo General

Diseñar una propuesta de alojamiento, organización de eventos y gastronomía tradicional, única e innovadora en la parroquia el Valle del cantón Cuenca, enfocada en el turismo de haciendas, aprovechando los recursos de la localidad, y ofreciendo experiencias que garanticen la satisfacción de los visitantes, a través de un servicio de alta calidad.

2.2.1.4 Objetivo específico 1

Maximizar la ocupación y la rentabilidad de la hacienda turística Casa Peña, a través del cumplimiento de todos los protocolos de servicio y calidad, superando las expectativas de los huéspedes, de aquí a 2030.

2.2.1.5 Objetivo específico 2

Implementar un plan de capacitación continua para todo el personal, enfocado en atención al cliente, seguridad, primeros auxilios, tratamiento de alimentos y bebidas, usos de software, resolución de problemas, prevención de riesgos, etc., al menos dos veces por año.

2.2.1.6 Objetivo específico 3

Implementar estrategias de marketing y comunicación, promocionando a través de canales digitales (página web, redes sociales, plataformas de reserva) y realizando alianzas con agencias de viajes, para atraer visitantes locales, nacionales e internacionales que prefieren las experiencias en estos entornos.

2.2.2 Valores Empresariales

Los valores empresariales son el pilar fundamental en el que se sustenta la filosofía de la hacienda, representando el compromiso que dirige cada una de las acciones y decisiones, asegurando que los colaboradores del equipo sean anfitriones en las actividades que se ofrecen en la hacienda. A través de ellos, se busca cumplir con los estándares de calidad, asegurando que la experiencia sea única.

Estos valores son los siguientes:

- Fomentar relaciones con honestidad y ética en cada trato.
- Promover la colaboración de todo el equipo en unidad, bajo los principios de respeto y trato digno, con el fin de alcanzar los objetivos de la hacienda,
- Conocer las necesidades del cliente, y ponerlas en el centro de las decisiones para garantizar un mejor servicio.
- Enfocarse en la excelencia por los productos y servicios ofrecidos, manteniendo la innovación constante.
- Comprometerse con prácticas que minimicen el impacto ambiental y aporten en la regeneración del medio ambiente.

2.3 Delimitación de Cargos y funciones

Para que la operación de la hacienda turística “Casa Peña” cumpla con los objetivos establecidos, y brinde servicios de alta calidad, es necesario delimitar la estructura organizativa de cada cargo con sus respectivas funciones. El cumplimiento de estos manuales genera orden y facilitan el desempeño de cada colaborador, de manera eficiente.

En el diagrama de estructura organizacional, se proponen 13 cargos de planta, propendiendo hacia la contratación de personal de la parroquia el Valle, con preferencia de la comunidad de Poloma, con la finalidad de que la realización de este proyecto, contribuya con el desarrollo local.

Cada uno de estos colaboradores deberán conocer quién es su inmediato superior, a quien rendirán cuentas, y será la primera persona que resolverá las posibles contrariedades, de no poder hacerlo, tendrá que remitir el suceso al jefe máximo, por ende, para el éxito en la operación, será indispensable la contratación de un gerente con experiencia probada en administración de empresas similares, que conozca de turismo, y sepa guiar al equipo hacia la consecución de los objetivos propuestos para la hacienda turística “Casa Peña”.

En la sección que sigue, se encuentran cada uno de los manuales de funciones, que deberán cumplir cada colaborador, según el cargo asignado.


Tabla 34 Perfil del gerente general

<p>PERFIL DEL CARGO</p> <p>FICHA No.: 001</p>		
<p>Cargo: Gerente General</p>	<p>Área / Departamento: Dirección General</p>	
<p>Descripción del cargo</p>		
<p>Es el líder operativo de la hacienda, responsable de traducir la visión del propietario en resultados tangibles. Dirige todas las áreas, gestiona los recursos, supervisa al personal y es el máximo responsable de la calidad del servicio y la satisfacción del huésped. Debe encarnar y promover el "Decálogo de Calidad" en cada acción. Además, deberá cumplir con las funciones de jefe administrativo.</p>		
<p>Requisitos para el cargo</p>		
<ul style="list-style-type: none">• Título Universitario (Licenciatura o Ingeniería) en Administración Hotelera, Turismo, Administración de empresas o carreras afines• Experiencia mínima de tres años en roles gerenciales en áreas de: gestión, operación hotelera, finanzas, marketing.• Dominio avanzado del español e inglés.		
<p>Herramientas</p>		
<p>Equipo de computación, impresora, Software de Gestión Hotelera, reportes financieros, indicadores de gestión, plan de marketing, manual de funciones, y protocolos de servicio al cliente, agenda.</p>		
<p>Funciones</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Diseñar la propuesta de filosofía empresarial bajo la cual se manejará su periodo administrativo.2. Definir y ejecutar el plan de negocios, establecer objetivos de ingresos, ocupación y satisfacción del cliente.		

<p>3. Elaborar y controlar el presupuesto, optimizar costos y maximizar los ingresos.</p> <p>4. Dirigir, capacitar y evaluar a los jefes de área, fomentando una cultura de calidad y trabajo en equipo.</p> <p>5. Garantizar que todos los departamentos operen de manera coordinada y eficiente.</p> <p>6. Actuar como la máxima autoridad en la resolución de quejas, protegiendo la reputación de la hacienda.</p> <p>7. Ser la imagen de la hacienda ante proveedores, autoridades y la comunidad.</p> <p>8. Revisar los reportes financieros y contables de la hacienda.</p>
<p>Obligaciones Específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar el cumplimiento del "Decálogo de Calidad" en toda la operación. • Mantener una comunicación fluida y respetuosa con el propietario y todo el personal. • Cumplir con la planificación estratégica y los objetivos financieros. • Fomentar un clima laboral positivo y de mejora continua. • Cuidar y gestionar de manera responsable todos los activos de la hacienda.

Fuente: Elaboración propia


Tabla 35 Perfil del jefe de alojamiento

<div>PERFIL DEL CARGO</div> <div>FICHA No.: 002</div>		<div></div>
Cargo: jefe de alojamiento	Área / Departamento: Alojamiento	
Descripción del cargo		
<p>El jefe de Alojamiento supervisa la comodidad y la experiencia del huésped y todo lo relacionado con su estadía. Profesional con experiencia en gestión de hospitalidad, responsable de toda el área de habitaciones. Su enfoque es garantizar el descanso, confort, limpieza y una excelente atención en recepción para todos los huéspedes. Supervisa directamente a Regiduría y Recepción</p>		
Requisitos para el cargo		
<ul style="list-style-type: none">• Título universitario o técnico en Administración Hotelera, Turismo, Hotelería, o carreras afines.• Experiencia mínima de 3 a 5 años en el sector hotelero, con al menos 2 años en roles de supervisión o jefatura dentro del departamento de Recepción• Dominio avanzado del inglés.• Operación de recepción, control de alojamiento, Gestión de Reservas.		
Herramientas		
<ul style="list-style-type: none">• Canales de Comunicación Interna: Radios o aplicaciones para coordinar la limpieza y el mantenimiento.• Software de Inventario de Alojamiento: Control de <i>stock</i> de lencería, toallas y amenities.• Sistema de control de llaves, checklist de supervisión de limpieza, reportes de ocupación y proyecciones		
Funciones		
<div>1. Dirigir y coordinar las áreas de Regiduría (Ama de Llaves) y Recepción.</div>		

<p>2. Monitorear las reservas, asignación de habitaciones y proyecciones para maximizar la ocupación.</p> <p>3. Asegurar que la limpieza, el confort y la atención en el área de alojamiento cumplan con los más altos estándares.</p> <p>4. Atender y solucionar quejas o requerimientos complejos de los huéspedes relacionados con su habitación o estancia.</p> <p>5. Organizar horarios, capacitar y evaluar al personal de recepción y limpieza.</p>
<p>Obligaciones Específicas</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar inspecciones aleatorias de habitaciones para garantizar la calidad. • Mantener una comunicación impecable con el Administrador y el jefe de A&B. • Aseo y cuidado personal, y velar por la correcta presentación de su equipo. • Manejo adecuado del vocabulario y trato profesional con huéspedes y personal. • Cumplimiento estricto de los protocolos de bienvenida y despedida.

Fuente: elaboración propia.

Tabla 36 Perfil de regiduría (ama de llaves)

<p>PERFIL DEL CARGO</p>		
<p>FICHA No.: 003</p>		
<p>Cargo: Regiduría (ama de llaves)</p>	<p>Área / Departamento: Alojamiento / Regiduría</p>	
<p>Descripción del cargo</p>		
<p>Lidera el equipo de limpieza. Es una persona sumamente detallista, organizada y con altos estándares de higiene. Responsable de que todas las habitaciones y áreas comunes están impecables.</p>		
<p>Requisitos para el cargo</p>		
<ul style="list-style-type: none">● Título técnico o licenciatura en Hotelería y Turismo, Administración de Empresas, o campos relacionados.● Técnicas profesionales de limpieza, desinfección y mantenimiento de diferentes tipos de superficies y textiles.● Manejo y dosificación de productos químicos de limpieza e insumos.● Protocolos de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.● Conocimiento de inventario y control de costos (lencería, <i>amenities</i>, suministros)● Conocimiento de inglés (intermedio a avanzado)		
<p>Herramientas</p>		
<p>Listas de Verificación (checklist) inspección de limpieza y reporte del estado de las habitaciones, programa de turnos del personal, inventario de lencería y amenities, productos y equipos para transporte organizado de productos de limpieza.</p>		
<p>Funciones</p>		

- Dirigir, supervisar y motivar a todo el personal a su cargo, (mucamas), mozos de limpieza, personal de lavandería y supervisores de piso.

- Formar al personal nuevo y proporcionar capacitación continua sobre técnicas de limpieza, uso seguro de productos, protocolos de atención al huésped y estándares de presentación.

- Crear y gestionar los horarios de trabajo diarios y asignar las habitaciones y áreas a limpiar, asegurando la eficiencia y la cobertura total del hotel.

- Realizar inspecciones de calidad rigurosas en habitaciones, pasillos y áreas públicas antes de que sean declaradas "libres" y listas para ser ocupadas por un huésped.

- Establecer y monitorear los procedimientos y estándares de limpieza y desinfección, asegurando que se cumplan las normativas de salud e higiene.

Obligaciones Específicas

- La limpieza profunda de baños y áreas de difícil acceso.


- La colocación correcta de *amenities*, lencería y *set-up* (elementos decorativos, papelería).

- El funcionamiento de luces, televisores, control remoto y sistemas de aire acondicionado.

- Aprobar (*reléase*) la habitación para que la Recepción pueda asignarla al huésped.

Fuente: elaboración propia.


Tabla 37 Perfil del recepcionista

<div>PERFIL DEL CARGO</div> <div>FICHA No.: 004</div>		
Cargo: Recepcionista	Área / Departamento: Alojamiento Recepción	
Descripción del cargo		
<p>Es la cara y la voz de la hacienda. Profesional con excelentes habilidades de comunicación, empatía y resolución de problemas. Gestiona el ciclo completo del huésped, desde la reserva hasta el check-out, siempre con una sonrisa y disposición a ayudar. Debe dominar el protocolo de escucha activa para manejar quejas.</p>		
Requisitos para el cargo		
<p>Título de Tecnólogo o estudios superiores en Hotelería, Turismo, Administración de Empresas Turísticas o carreras afines.</p> <p>Mínimo de 1 a 2 años de experiencia previa en posiciones de recepción, atención al cliente o conserjería, preferiblemente en hoteles boutique, haciendas.</p> <p>Dominio del español nativo. Nivel de inglés conversacional avanzado (B2 o superior) es indispensable para la atención de turistas internacionales.</p> <p>Experiencia comprobada en el uso de sistemas de gestión hotelera para realizar check-in, check- out, gestión de reservas y facturación.</p> <p>Dominio de Microsoft Office (Word, Excel, Outlook) para la elaboración de reportes y comunicación interna.</p> <p>Habilidad para manejar terminales de punto de venta, procesar pagos en efectivo y con tarjeta de crédito, y realizar el cuadro de caja de manera precisa.</p> <p>Profundo conocimiento de los atractivos turísticos de Cuenca, la parroquia El Valle y sus alrededores, para poder ofrecer recomendaciones auténticas y valiosas.</p> <p>Habilidad para comunicarse de manera clara, respetuosa y profesional, tanto verbalmente como por escrito. Debe ser capaz de adaptar su tono a diferentes situaciones y tipos de huéspedes.</p> <p>Capacidad para practicar la escucha activa, entender las emociones del huésped (especialmente en situaciones de queja) y responder con calma, paciencia y una solución efectiva.</p>		
Herramientas		

Software PMS, central telefónica de comunicación interna y externa, terminal de pago (POS), correo electrónico, libro de novedades y quejas.
Funciones
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestionar el proceso de check-in y check-out de manera eficiente y cordial. 2. Atender llamadas, correos electrónicos y gestionar las reservas en el sistema PMS. 3. Proporcionar información sobre los servicios de la hacienda y los atractivos de la zona. 4. Procesar pagos, emitir facturas y realizar el cuadre de caja al final del turno. 5. Aplicar el protocolo de escucha activa para atender y dar una primera solución a las inconformidades de los huéspedes.
Obligaciones Específicas
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener una presentación personal impecable y el uniforme completo. • Manejar un vocabulario profesional y cortés en todo momento. • Ser discreto con la información de los huéspedes. • Mantener el área de recepción ordenada y limpia. • Cumplir rigurosamente con los horarios de entrada y salida.

Fuente: elaboración propia.


Tabla 38 Perfil del jefe de alimentos y bebidas

<div>PERFIL DEL CARGO</div>		<div></div>
<div>FICHA No.: 005</div>		
<div>Cargo: jefe de Alimentos y Bebidas</div>	<div>Área / Departamento: Alimentos y bebidas</div>	
<div>Descripción del cargo</div>		
<div>Líder del área gastronómica, responsable de la calidad, rentabilidad y operación del restaurante y la cocina. Supervisa al Chef y al Maitre, asegurando una experiencia culinaria excepcional que complemente la estancia.</div>		
<div>Requisitos para el cargo</div>		
<div><ul style="list-style-type: none">• Título de Tecnólogo o Licenciatura en Gastronomía, Administración de Alimentos y Bebidas, Hotelería y Turismo o carreras afines.• Conocimientos Indispensables: Sólida formación en gestión de costos de alimentos y bebidas, control de inventarios y normativas de higiene y seguridad alimentaria (como BPM - Buenas Prácticas de Manufactura).• Experiencia Mínima: Al menos 3 años de experiencia progresiva en el área de Alimentos y Bebidas.• Experiencia Específica: Se requiere un mínimo de 1 año en una posición de supervisión o jefatura (como supervisor de restaurante, sub-chef o un rol similar), donde haya tenido responsabilidad sobre un equipo y sobre el control de costos.• Capacidad demostrada para elaborar presupuestos, analizar reportes de ventas y controlar los costos de la operación para asegurar la rentabilidad del área.• Entendimiento profundo de las operaciones de cocina y de servicio de salón, lo que le permite supervisar al Chef y al Maitre con criterio.• Dominio de los estándares de calidad en la preparación de alimentos y de las normativas sanitarias para garantizar la inocuidad alimentaria.• Familiaridad con software de punto de venta, para restaurantes y manejo de hojas de cálculo (Excel) para el control de inventarios y costos.• Liderazgo y Don de Mando: Capacidad para dirigir, motivar y capacitar a los equipos de cocina y de salón, fomentando un ambiente de trabajo respetuoso y colaborativo.</div>		

<ul style="list-style-type: none"> ● Habilidad de Negociación: Capacidad para establecer y mantener buenas relaciones con los productores y proveedores locales, negociando precios justos que beneficien tanto a la hacienda como a la comunidad. ● Enfoque total en la satisfacción del comensal y habilidad para gestionar quejas o situaciones difíciles en el restaurante de manera diplomática y efectiva.
Herramientas
Software de gestión de restaurantes (POS), sistema de control de inventarios, fichas técnicas de recetas, reportes de costos de alimentos.
Funciones
<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisar la operación completa de la cocina y el restaurante. 2. Gestionar el inventario, controlar el costo de los alimentos y asegurar la rentabilidad del área. 3. Colaborar con el Chef en la creación y actualización de la carta, buscando innovación y calidad. 4. Garantizar que el servicio en el restaurante, a cargo del Maitre y salones, sea excepcional. 5. Asegurar que toda el área cumpla con las normativas de higiene y seguridad alimentaria.
Obligaciones Específicas
<ul style="list-style-type: none"> ● Cata y aprobación de nuevos platos y bebidas. ● Negociación con proveedores para obtener productos de alta calidad al mejor precio. ● Capacitación del personal de servicio en técnicas de venta y atención al cliente. ● Mantener una comunicación fluida con el jefe de Alojamiento para coordinar la atención a grupos o eventos. ● Presentación personal ejecutiva y profesional.

Fuente: elaboración propia.

Tabla 39 Perfil del Chef

<p>PERFIL DEL CARGO</p>		
<p>FICHA No.: 006</p>		
<p>Cargo: Chef</p>	<p>Área / Departamento: Alimentos y bebidas / cocina</p>	
<p>Descripción del cargo</p>		
<p>El Chef es el máximo responsable de la operación total de la cocina. Su misión es dirigir, planificar, organizar y supervisar todas las actividades de producción culinaria del establecimiento, garantizando la calidad, frescura y rentabilidad de los alimentos y bebidas, mientras mantiene el más alto estándar de higiene y seguridad alimentaria. Es el líder creativo y administrativo del equipo de cocina.</p>		
<p>Requisitos para el cargo</p>		
<ul style="list-style-type: none">•Título de Licenciatura o Técnico Superior en Gastronomía, Artes Culinarias o Administración de Alimentos y Bebidas.•Experiencia: Mínimo de 3 a 5 años de experiencia comprobada en la cocina profesional•Certificación o conocimiento avanzado en Higiene y Seguridad Alimentaria (HACCP).•Manejo de inglés (intermedio)		
<p>Herramientas</p>		
<p>Hornos industriales, estufas, planchas y freidoras industriales.</p> <p>Equipos de refrigeración y congelación.</p> <p>Procesadores de alimentos y batidoras industriales.</p> <p>Batería de cocina profesional, cuchillería de alta calidad</p> <p>.</p>		
<p>Funciones</p>		
<ul style="list-style-type: none">•Supervisar diariamente la producción, el emplatado y la correcta salida de alimentos durante todos los turnos.		


- Asegurar que todos los platos se preparen siguiendo las recetas estandarizadas para mantener la consistencia en el sabor
- Evaluar continuamente los platos y materias primas para garantizar la máxima calidad.
- Crear, desarrollar y actualizar los menús de restaurante, y servicios de banquetes, considerando la estacionalidad y los costos
- Adaptar y crear opciones para huéspedes con requerimientos especiales (alergias, dietas veganas/vegetarianas, restricciones médicas).

Obligaciones Específicas

- Control de Rendimiento y Desperdicio: Monitorear y reducir activamente el desperdicio de alimentos, optimizando el uso de la materia prima y gestionando el uso de sobrantes de forma segura y legal.
- Gestión de Personal Crítica: Mantener los niveles de personal adecuados y formar al personal de reserva (*back-up*) en caso de ausencias o alta rotación, para no comprometer la operación del servicio.
- Mantenimiento Preventivo: Obligación de reportar y coordinar el mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y equipo de cocina para evitar paros operativos y fallos de seguridad.

Fuente: elaboración propia.


Tabla 40 Perfil del ayudante de cocina

<p>PERFIL DEL CARGO</p> <p>FICHA No.: 007</p>		
<p>Cargo: Ayudante de Cocina</p>	<p>Área / Departamento: Alimentos y Bebidas (A&B) / Cocina</p>	
<p>Descripción del cargo</p>		
<p>Brinda soporte directo al Chef en la preparación de alimentos (mise en place), mantiene el orden y la limpieza de la cocina y sigue las recetas al pie de la letra. Es una persona ágil, organizada y con ganas de aprender</p>		
<p>Requisitos para el cargo</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Título de Bachiller. No se requiere formación técnica, pero será valorada. • No es indispensable tener experiencia profesional previa. Se valorará positivamente cualquier experiencia en cocinas (incluso no profesionales) y, sobre todo, una actitud proactiva y muchas ganas de aprender. • Conocimiento de técnicas básicas de cocina cómo cortar, pelar, mezclar y seguir recetas sencillas bajo supervisión. • Compromiso absoluto con la limpieza. Debe conocer y aplicar las normas básicas de higiene personal y manipulación de alimentos para garantizar la seguridad en la cocina. • Capacidad para trabajar de manera rápida, ordenada y eficiente en un ambiente de alta demanda. • Ser una persona colaboradora, respetuosa y con la habilidad de seguir instrucciones del Chef y trabajar en armonía con todo el equipo. • Capacidad para mantener la calma y una buena disposición, incluso durante los momentos de mayor presión del servicio. • Ser una persona confiable, comprometida con sus horarios y con el cuidado de los utensilios y el espacio de trabajo. 		
<p>Herramientas</p>		
<p>Utensilios básicos de cocina, tablas de cortar codificadas por colores, equipos de limpieza y desinfección.</p>		

Funciones
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar las tareas de preparación previas al servicio, como cortar verduras, preparar salsas y cortar carnes, siguiendo las indicaciones del Chef. 2. Asistir a los cocineros durante el servicio, emplatando, preparando guarniciones y manteniendo el flujo de trabajo. 3. Mantener la limpieza y el orden de su estación de trabajo, así como de las áreas comunes de la cocina y los equipos utilizados. 4. Colaborar en el almacenamiento de los insumos recibidos y reportar la necesidad de reponer productos básicos. 5. Aprender y ejecutar las recetas estándar con precisión para garantizar la consistencia de los platos.
Obligaciones Específicas
<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal y uniforme completo e impecable. • Máximo respeto y disposición para seguir las instrucciones del Chef. • Cuidado de los utensilios y equipos de cocina. • Puntualidad y agilidad para cumplir con los tiempos de preparación. • Actitud proactiva y ganas de aprender y colaborar con el equipo.

Fuente: elaboración propia


Tabla 41 Perfil del maître

<p>PERFIL DEL CARGO</p>		
<p>FICHA No.: 008</p>		
<p>Cargo: Maitre</p>	<p>Área / Departamento: Alimentos y bebidas</p>	
<p>Descripción del cargo</p>		
<p>Es el anfitrión del restaurante, responsable del servicio en el salón. Dirige a los saloneros, gestiona las reservas de mesas y se asegura de que los comensales reciban una atención cortés y profesional.</p>		
<p>Requisitos para el cargo</p>		
<ul style="list-style-type: none">● Título de Bachiller. Se valorará altamente la formación técnica o cursos en servicio de restaurante, sumillería o gestión de A&B.● Mínimo de 2 años de experiencia en servicio de restaurante, con al menos 1 año en un rol de supervisión (como capitán de meseros o un puesto similar).● Dominio de las normas de servicio a la mesa, montaje de salones y protocolo para atender a los comensales.● Profundo conocimiento del menú y capacidad para explicar los platos, maridajes y la filosofía de ingredientes orgánicos y locales de la hacienda.● Habilidad para organizar la distribución de mesas (plan de sala), gestionar reservas y coordinar los turnos del equipo de saloneros para un servicio fluido.● Capacidad para recomendar vinos y platos de manera atractiva, mejorando la experiencia del cliente y optimizando las ventas.● Ser una persona con don de gentes, capaz de liderar al equipo de saloneros con el ejemplo y proyectar una imagen de profesionalismo y calma.● Habilidad para interactuar con los huéspedes de manera elegante, cortés y empática, resolviendo cualquier duda o queja con diplomacia.● Una vista aguda para asegurar que cada detalle del salón, desde la limpieza de una copa hasta la correcta disposición de los cubiertos, sea perfecto		
<p>Herramientas</p>		

Libro de reservas, plano de mesas, menú del día.
Funciones
<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir a los comensales con calidez, gestionar las reservas y asignar las mesas de manera organizada. 2. Supervisar al equipo de salneros, coordinando el servicio para asegurar que sea fluido, atento y profesional. 3. Conocer a la perfección la carta de alimentos y la carta de vinos para poder hacer recomendaciones y resolver dudas de los clientes. 4. Atender y solucionar cualquier inconveniente o queja de los clientes en el restaurante de manera diplomática y efectiva. 5. Asegurarse de que el montaje del salón (mesas, decoración, ambiente) sea el adecuado antes de cada servicio.
Obligaciones Específicas
<ul style="list-style-type: none"> • Presentación personal ejecutiva y pulcra. • Liderazgo y respeto hacia el equipo de salneros. • Manejo de un vocabulario cortés y profesional en todo momento. • Comunicación constante con el Chef para conocer las sugerencias del día. • Cuidado de la mantelería, cristalería y menaje del restaurante.

Fuente: elaboración propia.


Tabla 42 Perfil del salonero

<div>PERFIL DEL CARGO</div> <div>FICHA No.: 009</div>		<div></div>
Cargo: Salonero	Área / Departamento: Alimentos y bebidas	
Descripción del cargo		
Atiende directamente a los comensales. Debe conocer el menú a la perfección, tomar pedidos con precisión, servir los platos y estar siempre atento a las necesidades del cliente, demostrando respeto y profesionalismo		
Requisitos para el cargo		
<ul style="list-style-type: none">• Título de Bachiller.• Se valorará positivamente la experiencia previa en servicio de restaurante (mínimo 6 meses), pero no es un requisito indispensable si se demuestra una excelente actitud y ganas de aprender.• Conocimiento de los pasos básicos del servicio a la mesa: tomar órdenes, servir platos y bebidas por el lado correcto, y retirar los platos de manera ordenada.• Capacidad para aprender y memorizar rápidamente todos los platos y bebidas de la carta, incluyendo los ingredientes orgánicos y locales que los componen, para poder responder preguntas y hacer recomendaciones.• Habilidad para manejar varias mesas a la vez, recordar pedidos y atender las necesidades de diferentes comensales de manera eficiente.• Una disposición natural para ser cortés, sonriente y atento. Debe disfrutar genuinamente de atender a otras personas.• Habilidad para escuchar con atención y comunicarse de manera clara y respetuosa con los clientes y con el equipo de cocina.• Compromiso total con la higiene personal y el uso correcto y limpio del uniforme, ya que es una parte esencial de la experiencia del restaurante.• Ser una persona colaboradora, capaz de comunicarse eficazmente con el Maitre, el Chef y sus compañeros para garantizar un servicio sin contratiempos, especialmente en momentos de alta demanda.		
Herramientas		

Bloc de comandas, bandeja, sacacorchos, menús y uniforme impecable
Funciones
<ul style="list-style-type: none"> • Preparación del Servicio • Montaje y Desmontaje de Mesas: • Servicio al Cliente • Facturación y Despedida
Obligaciones Específicas
<ul style="list-style-type: none"> • Ser un Embajador de Nuestra Filosofía • Cumplir el Decálogo de Calidad. • Mantener una Presentación Impecable • Practicar la Venta Sugestiva Consciente • Comunicación Impecable con el Equipo • Cuidar los Activos de la Hacienda • Ser Puntual y Responsable

Fuente: elaboración propia.


Tabla 43 Perfil del jefe de animación

<div>PERFIL DEL CARGO</div> <div>FICHA No.: 010</div>		<div></div>
Cargo: jefe de animación	Área / Departamento:	
Descripción del cargo		
<p>Líder en la creación de las experiencias auténticas y la conexión con el entorno, encargado de diseñar, coordinar e implementar el programa completo de actividades recreativas, culturales, naturales, deportivas y de entretenimiento para los huéspedes de la hacienda. Su objetivo principal es enriquecer la estancia del visitante, asegurando experiencias memorables, manteniendo la identidad del lugar (Hacienda Casa Peña) y fomentando la participación de los huéspedes, lo cual contribuye directamente a la satisfacción del cliente y a la fidelización.</p>		
Requisitos para el cargo		
<p>Título en Hotelería y Turismo, Animación Sociocultural, Educación Física, Gestión de Eventos o Artes Escénicas.</p> <p>Experiencia: Mínimo de 2 a 3 años de experiencia comprobada en roles de animación o coordinación de actividades en hoteles, <i>resorts</i> o complejos vacacionales. Se valora la experiencia específica en turismo rural o cultural.</p> <p>Habilidades Técnicas: Manejo de equipos de sonido y audiovisuales básicos; conocimiento en primeros auxilios y gestión de riesgos en actividades al aire libre.</p> <p>Idiomas: Dominio del español e inglés (avanzado) es esencial para interactuar con huéspedes internacionales.</p>		
Herramientas		
<ul style="list-style-type: none">• Calendario de actividades, material para talleres, equipo audiovisual, contacto con proveedores locales, mapas y folletos turísticos.• Equipos de Sonido y Música: Micrófonos inalámbricos, parlantes portátiles y reproductores de música para eventos y clases.• Material Deportivo y Recreativo: Inventario de juegos de mesa, implementos deportivos (balones, raquetas), kits de manualidades.		

<ul style="list-style-type: none"> ● Software de Programación: Uso de software de oficina (Excel) para crear calendarios semanales, reportes de participación y control de inventarios. ● Vestuario y Utilería: Gestión de vestuarios temáticos y utilería para shows o actividades culturales/rurales.
Funciones
<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseño de Experiencias: Crear el programa diario, semanal y estacional de actividades, enfocándose en la oferta cultural y rural de la hacienda (ej. talleres de cocina local, caminatas guiadas, fogatas, juegos tradicionales). 2. Coordinar al Guía Local y a los proveedores de actividades externas, conectándolo con la naturaleza y la cultura de la parroquia. 3. Gestión de Horarios: Coordinar la disponibilidad del personal, los espacios físicos
Obligaciones Específicas
<ul style="list-style-type: none"> ● Garantizar que todas las actividades se realicen bajo protocolos estrictos de seguridad, especialmente las actividades al aire libre (cabalgatas, senderismo, piscina). Debe tener un plan de emergencia claro. ● Asegurar que las actividades refuercen la identidad y el contexto rural/cultural de la Hacienda Casa Peña, evitando contenidos genéricos o inapropiados. ● Debe medir la tasa de participación y la satisfacción de los huéspedes con las actividades, utilizando encuestas. ● Mantener al equipo de animación entrenado y certificado en primeros auxilios y rescate básico

Fuente: elaboración propia.


Tabla 44 Perfil del guía local

<p>PERFIL DEL CARGO</p>		
<p>FICHA No.: 011</p>		
<p>Cargo: Guía local</p>	<p>Área / Departamento: Animación y Experiencias</p>	
<p>Descripción del cargo</p>		
<p>Certificación como guía local o amplio conocimiento de la zona, habilidades de primeros auxilios. Responsable de liderar rutas compartiendo la cultura y la naturaleza.</p>		
<p>Requisitos para el cargo</p>		
<ul style="list-style-type: none">● Título de Bachiller. Se valorará muy positivamente la certificación como Guía Local o Guía Nacional de Turismo, aunque no es indispensable si se demuestra un conocimiento profundo y verificable del área.● Experiencia demostrable liderando grupos en caminatas, tours culturales o actividades al aire libre.● Dominio profundo de la historia, cultura, tradiciones, flora y fauna de la parroquia El Valle, el cantón Cuenca y sus alrededores. Debe ser un apasionado "embajador" de la zona.● Habilidad para manejar grupos, mantener un ritmo adecuado en las caminatas y utilizar técnicas de narración (storytelling) para comunicar la información de manera interesante y entretenida.● Certificación vigente en Primeros Auxilios Básicos. Es un requisito obligatorio para garantizar la seguridad de los huéspedes durante las actividades.● Ser una persona carismática, extrovertida y con la capacidad de conectar con personas de diferentes edades y culturas.● Un amor genuino por su tierra y el deseo de compartirlo. Su entusiasmo debe ser contagioso y reflejar la autenticidad que la hacienda promueve.● Ser una persona sumamente responsable, puntual y con un fuerte compromiso con la seguridad del grupo y el cuidado del medio ambiente.● Capacidad para realizar caminatas y actividades al aire libre de manera regular y sin dificultad.		
<p>Herramientas</p>		

Botiquín de primeros auxilios, equipo de comunicación (radios/teléfono), mapas, material de apoyo visual
Funciones
<ol style="list-style-type: none"> 1. Guiar a los huéspedes en recorridos y excursiones (senderismo, visitas culturales, etc.), proporcionando información relevante y entretenida. 2. Explicar la historia, cultura, flora y fauna de la región de manera interesante y comprensible. 3. Velar por la seguridad y el bienestar de los huéspedes durante todas las actividades al aire libre. 4. Estar capacitado para brindar una respuesta básica ante cualquier emergencia o accidente menor. 5. Fomentar prácticas de turismo responsable y respetuoso con el entorno.
Obligaciones Específicas
<ul style="list-style-type: none"> • Excelente condición física y conocimiento profundo de la zona. • Uso de uniforme o distintivo de la hacienda. • Manejo respetuoso y paciente de los grupos. • Cuidado del equipo de seguridad y comunicación (botiquín, radios). • Puntualidad y preparación previa para cada tour.

Fuente: elaboración propia.

Tabla 45 Perfil de encargado de mantenimiento

<div>PERFIL DEL CARGO</div> <div>FICHA No.: 012</div>		
Cargo: Mantenimiento	Área / Departamento: Operaciones	
Descripción del cargo		
<p>Personal técnico con conocimientos para ejecutar el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura (fontanería, electricidad, carpintería, reparación en general). Responder rápidamente a fallas reportadas por alojamiento o recepción. Monitorear el estado de los equipos críticos (calderas, bombas de agua), responsable de mantener todas las instalaciones de la hacienda en perfecto estado de funcionamiento</p>		
Requisitos para el cargo		
<ul style="list-style-type: none">• Educación: Título de Tercer Nivel (Ingeniería) o Técnico Superior en Electromecánica, Electricidad, Mecánica Industrial, o carreras afines.• Experiencia: Mínimo de 3 a 5 años de experiencia progresiva en Mantenimiento General, con al menos 2 años en un rol de supervisión o coordinación de personal técnico.• Conocimiento Técnico: Dominio avanzado en al menos tres de las siguientes áreas: electricidad de baja y media tensión, plomería/fontanería, refrigeración y aire acondicionado (HVAC), y obra civil (acabados y pintura).		
Herramientas		
<p>Caja de herramientas completa (plomería, electricidad, carpintería), equipos de jardinería, escaleras, equipo de protección personal (EPP).</p> <p>Equipos de Medición Especializados: Multímetros, pinzas amperimétricas, termómetros infrarrojos y herramientas de diagnóstico.</p>		
Funciones		


1. Diseñar e implementar el Programa de Mantenimiento Preventivo (PM) para todos los equipos críticos (bombas de agua, calderas, generadores, aires acondicionados).
2. Administrar y priorizar el flujo de órdenes de trabajo generadas por fallas reportadas por otros departamentos (habitaciones, áreas comunes).
3. Supervisar las reparaciones mayores, remodelaciones y los proyectos de mejora de infraestructura, asegurando el cumplimiento de tiempos y calidad.

Obligaciones Específicas

- Garantizar la Operación Continua (24/7): garantizar que los sistemas vitales (agua caliente, electricidad, calefacción/aire acondicionado) no fallen, y tener planes de contingencia y personal disponible para atender cualquier emergencia 24 horas al día.
- Mantener un registro detallado y actualizado de todas las actividades de mantenimiento (fechas, fallas, costos, repuestos utilizados) a través del sistema de órdenes de trabajo.
- Coordinar con el Ama de Llaves y Recepción para que las reparaciones en las habitaciones se realicen en el momento que menos afecte la experiencia del huésped, garantizando siempre la seguridad y la discreción.
- Asegurar que todos los técnicos bajo su cargo estén debidamente capacitados en seguridad para el trabajo en alturas, manejo de químicos y bloqueo de energías peligrosas

Fuente: elaboración propia.

Tabla 46 Perfil del contador

<p>PERFIL DEL CARGO</p>		
<p>FICHA No.: 013</p>		
<p>Cargo: Contador</p>	<p>Área / Departamento: Administración y finanzas</p>	
<p>Descripción del cargo</p>		
<p>Profesional en contabilidad, responsable de llevar la contabilidad de la empresa. Elaborar y presentar las declaraciones de impuestos (IVA, Renta). Realizar conciliaciones bancarias y cierres mensuales. Proporcionar informes financieros (estado de resultados, balances) al Administrador para la toma de decisiones estratégicas</p>		
<p>Requisitos para el cargo</p>		
<ul style="list-style-type: none">• Título universitario de tercer nivel en Contabilidad y Auditoría. Es indispensable estar calificado como Contador Público Autorizado (CPA).• Mínimo de 3 años de experiencia en contabilidad general, con experiencia demostrable en el manejo del ciclo contable completo de una empresa. Se valorará altamente la experiencia previa en el sector hotelero o turístico.• Profundo conocimiento y manejo de la legislación tributaria (SRI), laboral (IESS) y societaria vigente en Ecuador.• Experiencia comprobada en el uso de sistemas contables y manejo avanzado de hojas de cálculo (Excel) para análisis financiero.• Capacidad para preparar y analizar estados financieros (Balance General, Estado de Resultados, Flujo de Efectivo) de manera precisa y puntual.• Conocimiento sólido en el cálculo de roles de pago, liquidaciones y beneficios sociales.• Ser una persona de absoluta confianza, con un manejo impecable de la confidencialidad y la ética en todas sus acciones. Este es el requisito más importante.• Habilidad para analizar datos financieros, identificar tendencias, errores o inconsistencias con un alto nivel de precisión.		
<p>Herramientas</p>		

Software contable, plataforma del SRI (Servicio de Rentas Internas), hojas de cálculo, reportes de ventas, y archivos de facturas y retenciones.
Funciones
<ol style="list-style-type: none"> 1. Procesar y registrar todas las transacciones financieras de la hacienda (ingresos, egresos, compras). 2. Preparar y presentar todas las declaraciones tributarias y obligaciones con el SRI y otras entidades de control. 3. Generar reportes financieros periódicos (balance general, estado de resultados) para la Gerencia y el Propietario. 4. Calcular y procesar los pagos de sueldos y beneficios sociales del personal. 5. Proveer análisis y recomendaciones financieras al Administrador para la toma de decisiones y la elaboración de presupuestos.
Obligaciones Específicas
<ul style="list-style-type: none"> • Máxima precisión, confidencialidad y ética en el manejo de la información financiera. • Cumplimiento estricto del calendario tributario y legal. • Mantener el archivo contable y los respaldos de manera ordenada y segura. • Comunicación clara y profesional con la administración. • Mantenerse actualizado sobre la normativa contable y tributaria vigente.

Fuente: elaboración propia.

El formato del libro de recepción, tarjetas de registro, Kardex, partes y hoja de limpieza de habitaciones se ha diseñado siguiendo modelos estándar, los que se pueden ver en *Anexos del 9 al 15*.

2.4 Propuesta de equipamiento para la hacienda turística “Casa Peña”

En el siguiente sub capítulo se plantea el equipamiento y propuesta de planta turística requerida para convertir la propiedad en una hacienda turística.

Este apartado es primordial, ya que en él se describen cada una de las áreas y actividades que se plantean desarrollar, con la finalidad de que la experiencia de los visitantes y turistas sea plena y confortable.

2.4.1 Distribución de la planta turística de la hacienda turística “Casa Peña”

La presente fotografía panorámica de la propiedad muestra un bosquejo de cómo se recomienda el emplazamiento de la planta turística, a lo largo de la propiedad, tales como: área de eventos, cabañas, área de camping y temazcal, corrales de animales menores, canchas deportivas, junto con áreas de juegos para niños, área de grill y fogata, área de SPA, además se delimita el área de bodegas, zona de cocina, finalmente en la parte superior en donde se encuentra el bosque de eucaliptos, se plantea el área del apiario.

Figura 69 Bosquejo de la planta turística

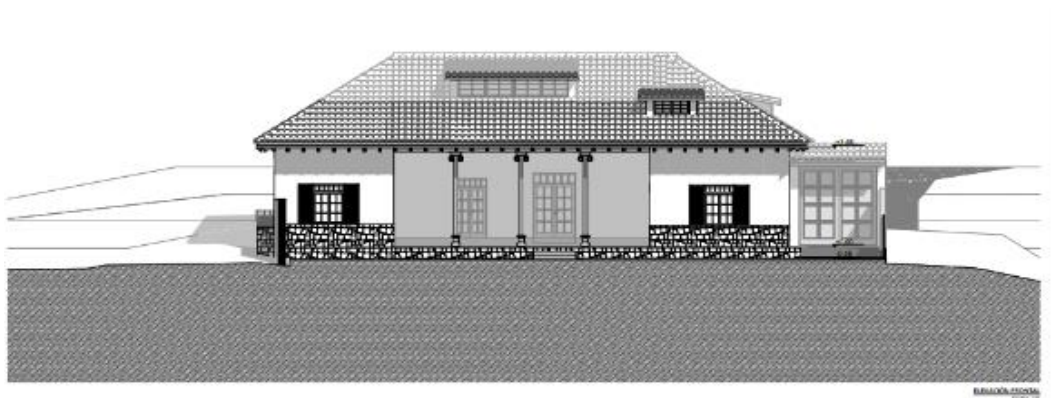


Fuente: bosquejo realizado en base a fotografía panorámica otorgada por el propietario Joaquín Peña (2025).

2.4.2 Planta turística de la hacienda “Casa Peña”

Para el desarrollo de las actividades turísticas planificadas, es indispensable que el establecimiento cuente con su debida planta turística, que cumpla con las especificaciones necesarias para brindar los servicios de forma profesional. En este apartado se expone ampliamente cada una de las áreas a equipar.

Figura 70 Plano de casa principal, imagen frontal de la casa



Fuente: Diseño de plano otorgado por el propietario Joaquín Peña (2025).

Figura 71 Hall principal de la hacienda "Casa Peña"



En esta imagen se muestra la cara frontal de la casa patrimonial, en donde se encuentra un hall que cuenta con varios elementos propios de su arquitectura, y que fortalecen su identidad, entre estos elementos están los pedestales de los pilares principales, labrados en piedra maciza, y dos poyos (bancos labrados en piedra) también labrado en piedra, que están allí desde su primera construcción (más de 200 años).

Fuente: Imagen creada con Gemini IA

2.4.2.1 Área de alojamiento

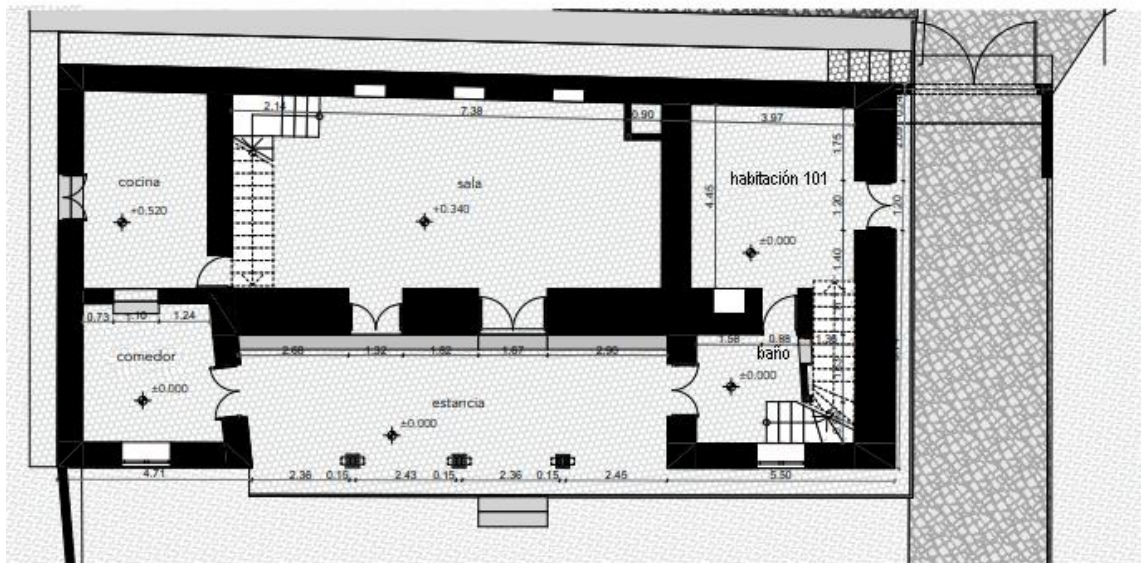
Entre los servicios se proponen implementar en la hacienda turística “Casa Peña”, se encuentra el área de alojamiento, La planificación para esta área del hospedaje se ha realizado luego de un análisis profesional permitiendo que cada espacio cuente con los elementos necesarios para que la estancia del huésped sea placentera y cómoda sin dejar de lado la arquitectura propia del entorno. La capacidad total instalada es de 37pax.

2.4.2.1.1 Alojamiento en la casa principal

La casa patrimonial cuenta con tres habitaciones cómodas y bien estructuradas, estando una en la planta baja y dos en la planta superior, la estancia en estos amplios espacios, tiene una vista privilegiada de paisaje biocultural maravilloso que presenta el territorio. La capacidad de alojamiento en la casa principal es de 12 pax.

2.4.2.1.1.1 Planta baja de la casa principal

Figura 72 Plano de la planta baja de la casa principal

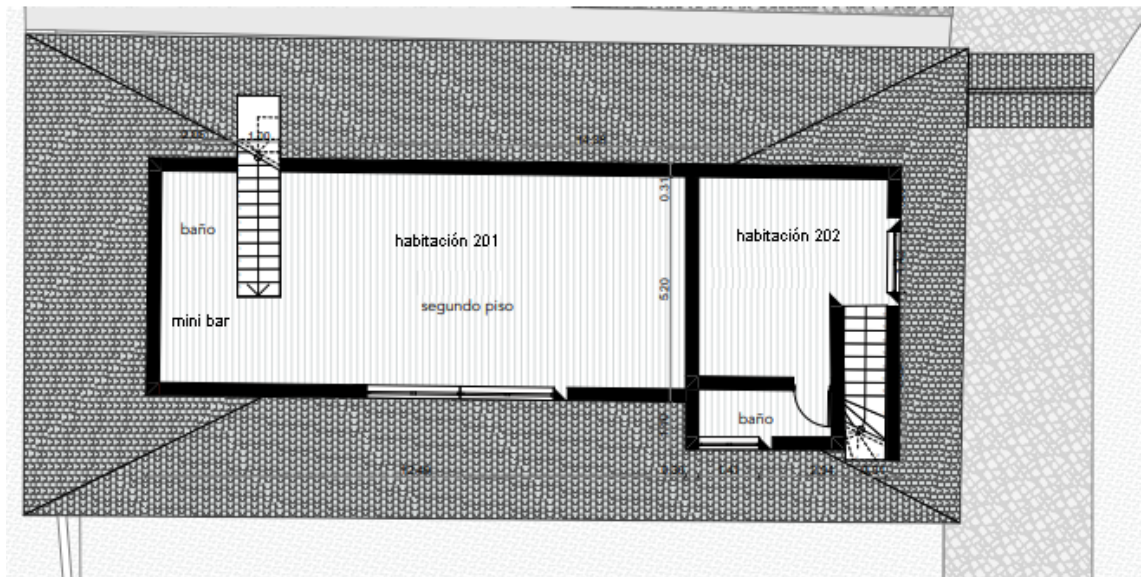


Fuente: Diseño de plano otorgado por el propietario Joaquín Peña (2025)

En la planta baja, se identifica en la primera parte una estancia o hall descuidos en la imagen anterior, ingresando por esta parte, se tiene el área de la sala, en donde a la derecha se encuentra una chimenea, y a la izquierda el acceso hacia la cocina, y un primer comedor de 8m² aproximadamente. A la derecha se encuentra la habitación 101 con 17m² aproximadamente, con capacidad para tres pax. Además, en la parte exterior a la habitación se encuentra un baño, una pequeña estancia y el acceso a la planta alta.

2.4.2.1.1.2 Planta alta de la casa principal

Figura 73 Plano de la planta alta de la casa principal



Fuente: Diseño de plano otorgado por el propietario Joaquín Peña (2025)

En la parte derecha se encuentra la habitación 202 que cuenta con un baño privado con capacidad de alojar siete pax, y en la parte izquierda se encuentra la habitación 201 de tipo familiar, con amplio espacio para dos pax, además también se designa área de minibar, baño con jacuzzi, y un acceso que conduce hacia la sala.

2.4.2.1.1.3 Alojamiento en el área de cabañas

Figura 74 Diseño de la zona de cabañas



Para complementar la oferta de hospedaje que la hacienda ofrece, se planifican implementar cuatro cabañas adicionales de 16m2 aproximados cada una, de la misma manera cada cabaña tiene sus propias características que se detallan en el siguiente apartado.

Fuente: Imagen creada con Gemini IA

2.4.2.1.1.4 Cabaña principal

Figura 75 Rediseño de cabaña principal



Al ingreso a la hacienda, se ubica la una cabaña grande, que está compuesta de tres ambientes, estos son dos habitaciones de huéspedes, a cada lado, y una sala de conferencias, incapacidad para 100 personas. Las habitaciones se describen a continuación, mientras que el salón está especificado en la última sección de adicionales.

Fuente: Imagen creada con Gemini IA

2.4.2.1.2 Capacidad de habitaciones

A continuación, se describen cada una de las habitaciones y las características específicas que las diferencian.

2.4.2.1.2.1 Habitación 101

Figura 76 Diseño de habitación triple 101



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

Habitación familiar triple, funcional para tres personas, cuenta con una cama de dos plazas, y una cama cuna de una plaza, se ubica en la planta baja de la casa principal, consta de un área aproximada de 16m². La habitación es amplia, con buena iluminación, dos lámparas de velador, una televisión por cable, dos closets, un sillón mecedor, una alfombra, un cuadro tejido en lana. El baño es compartido. Capacidad 3 pax.

2.4.2.1.2.2 Habitación VIP 201

Figura 77 Diseño de habitación VIP 201



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

Figura 78 diseño de yacusi de habitación VIP.



Habitación Matrimonial VIP: Cama king: está equipada con una cama de tres plazas, un mini bar, tiene una amplia visibilidad de balcón hacia a la parte frontal de la hacienda y una vista espectacular del paisaje, además en su interior cuenta con un área de descanso, dos sillones cómodos y una mesa de centro, dos veladores con lámparas cada uno, un mueble de `pie de cama, un sillón mecedor, un cuadro bordado en lana y alfombras, además de un lujoso baño con yacusi, en donde las parejas podrán compartir a plenitud su descanso y disfrute. Su capacidad es de 2 pax.

Fuente: Imagen creada con Gemini IA

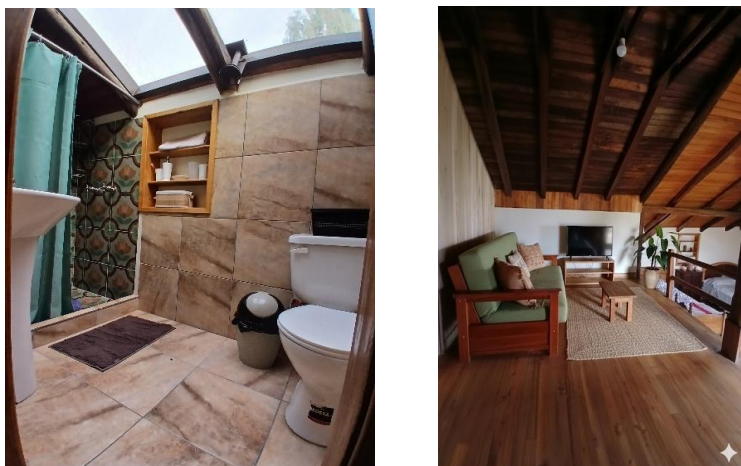
2.4.2.1.2.3 Habitación 202

Figura 79 Diseño de habitación 202 (múltiple)



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

Figura 80 diseño de baño y área se estar, habitación 202



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

Habitación Familiar Múltiple: Diseñada para grupos grandes o familias, está ubicada en la parte superior de la casa principal, equipada de 3 literas (6 camas de una plaza), 2 closets fijos a cada lado para un mejor manejo de prendas personales, también se registra un mueble baúl para el guardado de maletas, en el are de mezzanine, se encuentra un sofá cama cómodo, con capacidad para una persona, un televisor plasma, un mueble velador, un mueble centro de sala, una alfombra, un baño privado. Su capacidad es de 7 pax.

2.4.2.1.2.4 Cabaña 1, habitación triple 301

Figura 81 Diseño de habitación 301 (cabaña 1)



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

Su capacidad es de 3 pax.

2.4.2.1.2.5 Cabaña 2, habitación cuádruple 302

Figura 82 Diseño de habitación 302 (cabaña 2)



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

La cocina está equipada con lo básico: una cocina de dos quemadores, una mini nevera, vajilla para 4 personas, además en el área de central se cuenta con 2 sillones, un mueble de centro y 2 alfombras. Su capacidad es de 4 pax.

2.4.2.1.2.6 Cabaña 3, habitación 303

Figura 83 Diseño de habitación 303 (cabaña 3)



Cabaña familiar quíntuple: Diseñada familias o grupos de amigos, está ubicada en la parte lateral de la hacienda a continuación de las anteriores, cuenta con una cama de 2 plazas, una cama de una plaza en la parte superior y 1 litera de una plaza, 2 veladores y 2 lámparas, tiene baño privado, además en el área de central se cuenta con 2 sillones, un mueble de centro y 3 alfombras, adicional cuenta con una mesa y 4 sillas de esparcimiento.

Fuente: Imagen creada con Gemini IA

Su capacidad es de 5 pax. La cocina está equipada con lo básico: una cocina de dos quemadores, una mini nevera, vajilla para 5 personas.

2.4.2.1.2.7 Cabaña 4, habitación 304

Figura 84 Diseño de habitación 304 (cabaña 4)



Cabaña familiar séxtuple: Diseñada familias o grupos de amigos, está ubicada en la parte lateral de la hacienda, con una vista frontal del entorno, cuenta con una cama de 2 plazas, y dos literas de dos camas cada una de una plaza, adicional tiene 2 veladores y 2 lámparas, cuenta con baño privado. Además, en el área de central se cuenta con 2 sillones, un mueble de centro y 2 alfombras. También incluye una mesa y 4 sillas de esparcimiento. Su capacidad es de 6 pax.

Fuente: Imagen creada con Gemini IA

Los huéspedes que se alojen en la habitación 304, utilizaran la cocina y restaurante de la casa principal.

2.4.2.1.2.8 Habitación 401

Figura 85 Diseño de habitación suite 401 (cabaña grande)



Habitación suite (matrimonial): Ubicada en la cabaña,5 cuenta con Cama de dos y media plazas (queen, 2 veladores y 2 lámparas, una alfombra, un mueble con televisor, tiene baño privado, cuenta con una mini cocina y comedor, la cocina está equipada con lo básico: una cocina de dos quemadores, una mini nevera, vajilla para 2 personas, además en el área central se cuenta con 2 sillones, un mueble de centro y 1 alfombras. Su capacidad es de 2 pax.

Fuente: Imagen creada con Gemini IA

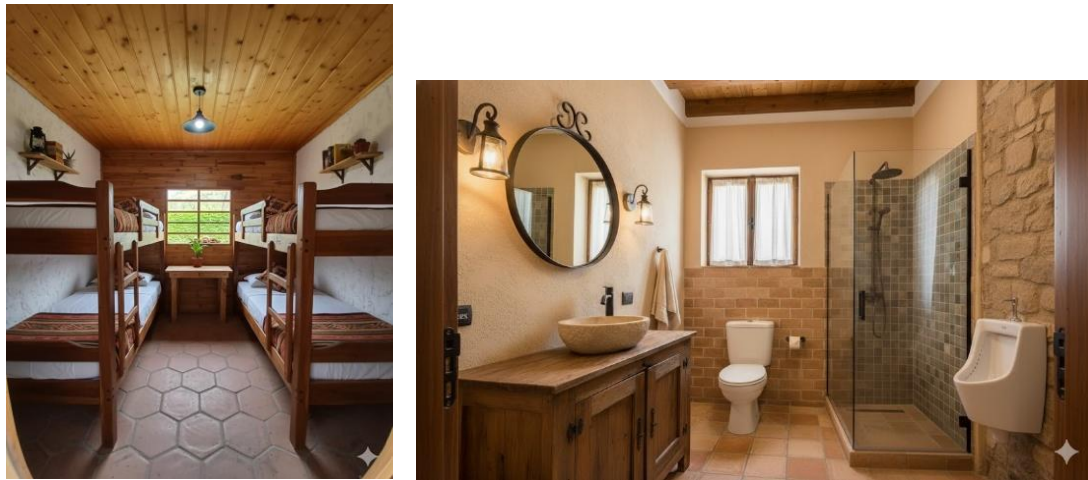
Figura 86 diseño de área de cocina y baño de habitación 401



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

2.4.2.1.2.9 Habitación 402

Figura 87 Diseño de habitación 402 (cabaña grande)



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

Habitación Cuádruple para familias pequeñas, cuenta con 2 literas de una plaza, una mesa de centro, con baño compartido, capacidad para 4 pax.

2.4.2.1.3 Equipamiento de habitaciones

El equipamiento de cada habitación ha sido seleccionado de manera que el huésped se sienta acogido en un espacio que guarda historias, tradiciones, y a la vez sentir la comodidad de lo modernos, haciendo que su estancia sea confortable y plena.

Los elementos que se utilizan en todas las habitaciones se describen a continuación:

- Accesorios de calidad: Sábanas de algodón, edredones de plumón, almohadas seleccionadas, además de cobijas tradicionales de alpaca, en varios colores.
- Mobiliario artesanal: Veladores, armarios y escritorios elaborados por ebanistas locales, reflejando la riqueza artesanal de la zona.
- Amenities: Se proveerá de champú, jabón, toallas de algodón, papel higiénico.
- Conectividad: Acceso a internet Wi-Fi de alta velocidad, servicio de televisión por cable y sistemas de calefacción.

2.4.2.1.4 Políticas de reserva RACK

A continuación, se presenta la estructura de tarifas estándar RACK, libre de impuestos, para cada habitación que ofrece la hacienda turística “Casa Peña”. Estas tarifas representan el valor base antes de impuestos y servicios, para las que se han considerado especificaciones claras, como tarifas de días ordinarios, fines de semana y feriados.

Adicionalmente se han propuesto tarifas según el número de huéspedes que se hospeden en cada habitación, en donde se visibiliza variaciones a tomar en cuenta.

Tabla 47 Matriz de tarifas RACK

Nro. de Habitación	Descripción	Capacidad	Tarifa Lunes a Jueves	Tarifa Viernes a Domingo y Feriados
Habitación 101	Capacidad 3 pax	1 persona	\$35,00	\$40,00
		2 personas	\$65,00	\$75,00
		3 personas	\$90,00	\$105,00
Habitación 201	Su capacidad es de 2 pax.	1 persona	\$80,00	\$105,00
		2 personas	\$120,00	\$140,00
Habitación 202	Su capacidad es de 7 pax.	1 persona	\$35,00	\$40,00
		2 personas	\$65,00	\$75,00
		3 personas o más	\$90,00	\$105,00
Habitación 301	Cabaña familiar. Su capacidad es de 3 pax.	1 persona	\$50,00	\$60,00
		2 personas	\$90,00	\$100,00
		3 personas	\$120,00	\$130,00
Habitación 302	Cabaña familiar. Su capacidad es de 4 pax.	1 persona	\$50,00	\$60,00

		2 personas	\$90,00	\$100,00
		3 personas o más	\$120,00	\$130,00
Habitación 303	Cabaña familiar. Su capacidad es de 6 pax.	1 persona	\$35,00	\$40,00
		2 personas	\$65,00	\$75,00
		3 personas o más	\$90,00	\$105,00
Habitación 304	Cabaña familiar. Su capacidad es de 5 pax.	1 persona	\$50,00	\$60,00
		2 personas	\$90,00	\$100,00
		3 personas o más	\$120,00	\$130,00
Habitación 401	Habitación suite (matrimonial): capacidad para 2 pax.	1 persona	\$70,00	\$85,00
		2 personas	\$110,00	\$125,00
Habitación 402	Habitación familiar, capacidad para 4 pax.	1 persona	\$35,00	\$40,00
		2 personas	\$65,00	\$75,00
		3 personas o más	\$90,00	\$105,00

Fuente: elaboración propia

2.4.2.1.5 Políticas de reserva

Los huéspedes deberán conocer previamente de manera clara y oportuna las siguientes condiciones de sus reservas para evitar posibles inconvenientes, estas políticas se han elaborado en base a las condiciones que rigen en el mercado oficial.

- Las tarifas no incluyen el 15% de IVA ni el 10% de servicio. Estos valores se agregan al total de la factura.
- La tarifa incluye desayuno tipo americano para los huéspedes registrados.
- Check-in: 15:00 | Check-out: 12:00.
- Se puede añadir una cama en habitaciones familiares y suites por un costo adicional de \$25.00 por noche (sujeto a disponibilidad).
- Tarifas sujetas a cambios en temporada alta sin previo aviso.
- Para bloquear la habitación es necesario la cancelación del 50% previo.
- Tarifas PetFriendly

2.4.2.1.6 Presupuesto para el área de hospedaje

En la siguiente matriz se detalla cada uno de los elementos que componen el área de hospedaje, además se detalla los precios unitarios y precios totales que han sido cotizados en los almacenes Gerardo Ortiz Cia. Ltda.

Tabla 48 Matriz de presupuesto para el área de hospedaje

	Cantidad	Descripción	P. Unitario	P Total
Hospedaje	22	Colchones de 1 plaza	70,82	1558,04
	5	Colchones de 2 plazas	292,80	1464,00
	1	Colchones de 2 1/2 plazas	235,39	235,39
	1	Colchones 3 plazas	502,52	502,52
	8	Camas de 1 plaza literas de madera	200,00	1600,00
	5	Camas de 1 plaza	120,00	600,00
	5	Camas de 2 plazas	195,00	975,00
	1	Camas de 2 ½	355,17	355,17
	1	Camas de 3 plazas	400,00	400,00
	1	Sofa Cama	170,00	170,00

14	Veladores	50,00	700,00
44	Sábanas de 1 plaza	15,00	660,00
10	Sábanas de 2 plazas	20,00	200,00
3	Sábanas de 2 ½	25,00	75,00
3	Sábanas de 3 plazas	28,00	84,00
40	Almohadas	7,91	316,40
40	Edredones	60,00	2400,00
40	Cobijas	22,00	880,00
30	Jgo. Toallas Grandes, medianas y pequeñas	28,51	855,30
4	Silla mecedora	295,59	1182,36
10	Televisores	410,00	4100,00
1	Lavadora	600,00	600,00
1	Secadora	600,00	600,00
2	Plancha	51,00	102,00
4	Cocina de 2 quemadores	80,00	320,00
6	Mini nevera	143,25	859,50
9	Mueble de centro	35,00	315,00
6	Juego de Vajillas	40,00	240,00
12	Lámparas de velador	8,00	96,00
13	Sillones cómodas	77,99	1013,87
15	Alfombras	40,00	600,00
2	Minibar	100,00	200,00
10	Espejos	15,00	150,00
10	Cuadro decorativo	50,00	500,00

	30	Basureros de baño y de dormitorios	13,19	395,70
	10	Cestos para ropa	9,28	92,80
	6	Cafetera	25,00	150,00
	5	Microondas	65,00	325,00
		Total:		27876,53

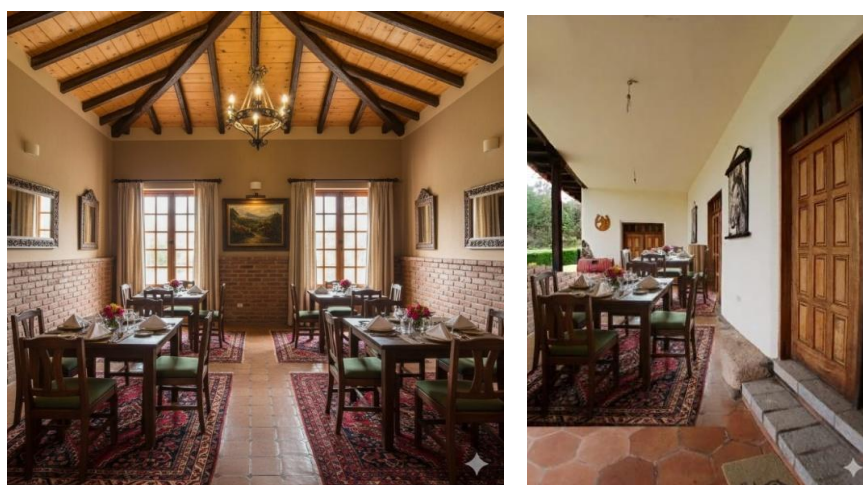
Fuente: elaboración propia

2.4.2.2 Equipamiento del área de alimentos y bebidas

Dentro de la hacienda se planea ofrecer platos que identifican las tradiciones de la ruralidad de la ciudad de Cuenca, al ser un hospedaje rural, los visitantes y turistas buscan saborear la gastronomía del lugar al que visitan. En la siguiente sección se describe la planificación y equipamiento de esta importante área de servicio de “Casa Peña”.

2.4.2.2.1 Equipamiento para el área de restaurante

Figura 88 Diseño del restaurante



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

En la zona de restaurante se cuenta con seis mesas de cuatro puestos cada una, mobiliario rústico, que armoniza con la arquitectura del lugar. La capacidad instalada en el restaurante es de 24 pax.

Es indispensable conocer la cantidad de elementos que son necesarios para garantizar el servicio de calidad, por lo tanto, se detalla cada elemento que consta dentro del restaurante de la hacienda turística “Casa Peña”.

2.4.2.2.1.1 Carta del restaurante

La propuesta gastronómica de la Hacienda "Casa Peña" es una parte fundamental de su identidad, está elaborada como una extensión de su filosofía de sostenibilidad y conexión con la tierra. La carta *Menú Casa Peña*, utiliza como ingrediente principal, los productos cultivados en huertos orgánicos de la casa, y complementados con los productos adquiridos a través de alianzas directas con los agro-productores de la comunidad de Poloma y zonas aledañas.

Esta carta busca poner en valor los saberes ancestrales en cuanto a la comida tradicional de la parroquia el Valle y la ruralidad azuaya, deleitando con cada plato que se ofrece para los gustos más exigentes de este tipo de cocina, además que se promueva la salud, la soberanía alimentaria y se ponga en valor el legado cultural.

El menú propuesto contiene una rica variedad de platos tradicionales recogen saberes transmitidos por generaciones, como habas con queso, caldo de gallina criolla, locro de papas, cuy asado con papas, sancocho de chanco y mote pillo, dulce de higo, helado de paila, morocho con tortilla de choclo, chocolate caliente con humita, tamal con café, canelazo caliente, etc. También cuenta con menú para niños y vegetarianos que podrán disfrutar tanto de las actividades que se ofrecerán, como de la gastronomía que la hacienda "Casa Peña" tendrá para brindar.

A continuación, se presenta la propuesta para la carta *Menú Casa Peña*.

Figura 89 Menú Casa Peña, hoja 1



MENÚ CASA PEÑA









Entradas

Papa chaucha en salsa de queso	\$ 5,50
Habas tiernas con queso fresco	\$ 5,00
Plátano asado y mojado en salsa de maní	\$ 4,00
Pan de ajo	\$ 2,50

Sopas

Caldo de Gallina Criolla	\$ 6,50
Locro de Papas	\$ 6,00
Sopa de Quinua y Hortalizas	\$ 6,50
Crema de Zapallo	\$ 5,50
Locro de melloco con queso	\$ 6,00

Platos Fuertes

½ Cuy Asado con Papas	\$ 15,00
Crujiente cuy asado al carbón, con papas de casa y mote pillo. Adicional salsa de ají con pepa de sambo.	
Sancocho de la Casa	\$ 12,00
Sabrosos trozos de cerdo cocinados a la sazón de la casa, servidos con llapingachos, mote, tostado y ensalada.	
Seco de pollo	\$ 6,00
Pollo cocido en salsa de naranjilla, acompañado de arroz verde y ensalada de grano tierno.	
Hamburguesa de Lenteja (Vegetariano)	\$ 9,00
Deliciosa hamburguesa casera de lenteja con vegetales frescos y crema de papas.	
Churrasco vegetariano	\$ 9,00
Tofu preparado en una sabrosa salsa de tomate y hierbas de casa, servidas con dos huevos fritos, granos tiernos y ensalada fresca.	

Fuente: elaboración propia.

Figura 90 Menú Casa Peña, hoja 2



MENÚ CASA PEÑA









Opción para Niños

Hamburguesa + papas fritas	\$ 6,50
Alitas BBQ (6 alitas)	\$ 7,00
Salchipapa	\$ 4,50
Hot dog + papas fritas	\$ 5,00

Postres

Higos con Queso	\$ 2,00
Espumilla de Guayaba	\$ 2,00
Torta de Zanahoria	\$ 2,50
Helado de la hacienda	\$ 2,50

Bebidas Frías

Horchata

Jarra	\$ 4,00
Vaso	\$ 1,00

Jugo de Frutas Naturales

Jarra	\$ 7,00
Vaso	\$ 2,00

Limonada Fresca

Jarra	\$ 4,00
Vaso	\$ 1,00

Gaseosas y refrescos

Gaseosa personale	\$ 1,00
Gaseosa familiar	\$ 4,00

Coca cola, pepsí, sprite, fanta, fioravanti, fuzetea, limonada imperial, agua mineral.

Fuente: elaboración propia

Figura 91 Menú Casa Peña, hoja 3



MENÚ CASA PEÑA






Café de la tarde

Humitas de la Hacienda	\$ 1,25
Empanadas rellenas	\$ 1,75
Tortillas de maíz o choclo	\$ 1,25
Tamales	\$ 1,25

Bebidas Calientes

Café Pasado	\$ 1,50
Agüita de Frescos	\$ 1,50
Chocolate Caliente	\$ 2,50
Morocho de casa	\$ 2,00

Bebidas Alcohólicas

Canelazo Vallenence

Bebida caliente tradicional con aguardiente, canela y naranjilla.

Copa	\$ 1,00
Jarra	\$ 5,00

Vino Hervido

Vino importado caliente, con jugo de naranja y canela.

Copa	\$ 6,00
Jarra	\$ 20,00

Cerveza

Personal	\$ 1,50
Grande	\$ 3,50

Club, Pilsener, Corona, Heineken

Fuente: elaboración propia.

2.4.2.2.1.2 Equipos y presupuesto para el restaurante

A continuación, se presenta la matriz que contiene cada uno de los elementos que componen el área de alimentos y bebidas, además se detalla los precios unitarios y totales que han sido cotizados a la fecha de elaboración de esta propuesta, en los almacenes Gerardo Ortiz Cia Ltda.

Tabla 49 Matriz de presupuesto para el área de restaurante

	Cantidad	Descripción	P. Unitario	P Total
RESTAURANTE	10	Mesas de madera para 4 personas.	150,00	1500,00
	30	Sillas de madera a juego, tapizadas	70,00	2100,00
	2	Sillas de bebé	70,00	140,00
	20	Manteles largos para mesas.	12,00	240,00
	20	Cubre manteles o caminos de mesa.	8,00	160,00
	60	Servilletas de tela.	1,50	90,00
	60	Individuales de tela.	4,00	240,00
	20	paños de servicio para meseros.	3,03	60,60
	100	Tenedores de mesa.	3,03	303,00
	100	Cuchillos de mesa.	2,70	270,00
	100	Cucharas soperas.	2,73	273,00
	100	Cucharitas de postre y café.	2,37	237,00
	100	Tenedores y cuchillos para carne.	2,40	240,00
	100	Vasos para agua.	1,20	120,00
	100	Vasos para jugo y refrescos.	1,50	150,00
	100	Vasos para capuchino	3,95	395,00
	100	Copas para vino tinto.	1,80	180,00
	100	Copas para vino blanco.	1,80	180,00
	100	Copas para vino espumante.	2,00	200,00

	100	Vasos cortos para whisky.	2,20	220,00
	20	Jarras de vidrio para agua y jugos.	2,07	41,40
	100	Platos base o de presentación.	4,25	425,00
	100	Platos fuertes.	2,13	213,00
	100	Platos hondos para sopa.	1,54	154,00
	100	Platos para ensalada o postre.	1,78	178,00
	100	Tazones para cereales o cremas.	4,59	459,00
	100	Tazas para café y platos correspondientes.	3,07	307,00
	20	Paneras.	3,35	67,00
	20	Saleros y pimenteros de mesa.	1,50	30,00
	20	Azucareras	3,75	75,00
	20	Pocillos para salsas o aji	1,18	23,60
		Total:		9271,60

Fuente: elaboración propia

2.4.2.2.2 Equipamiento para el área de cocina

Figura 92 Diseño del área de cocina



Fuente: Imagen creada con Gemini IA

La cocina propuesta está equipada de manera que brinde un servicio ágil y eficiente a los comensales. Es por esto se plantea tener una parte interior que consta del área de lavado, refrigerador y cocción de alimentos, en la parte de exterior se planifica ampliar el

área de elaboración de los alimentos, en donde se distribuyen el manejo de frutas, y emplatado y distribución de los platos a la mesa.

2.4.2.2.2.1 Equipos de cocina y presupuesto

Para el correcto funcionamiento de la cocina de la hacienda turística “Casa Peña”, se ha diseñado la siguiente tabla en donde se detalla cada elemento que componen este departamento, además se detalla los precios unitarios y totales que han sido cotizados a la fecha de elaboración de esta propuesta, en los almacenes Gerardo Ortiz Cia Ltda.

Figura 93 Equipos y presupuesto del área de cocina

	Cantidad	Descripción	P. Unitario	P Total
COCINA	2	Cocina industrial de 6 quemadores con horno, en acero inoxidable y de buena calidad marca Inox	1200,00	2400,00
	1	Plancha industrial a gas.	200,00	200,00
	3	Parrilla o grill a gas o carbón.	160,00	480,00
	1	Freidora de dos pozos.	160,00	160,00
	2	Horno microondas de uso industrial.	241,62	483,24
	1	Refrigerador vertical de 2 puertas (para carnes y lácteos)	850,00	850,00
	1	Refrigerador vertical de 2 puertas (para vegetales y frutas)	850,00	850,00
	1	Congelador horizontal.	543,48	543,48
	2	parrilla prensa	73,43	146,86
	3	ollas arroceras	56,99	170,97
	2	Tostadora	58,01	116,02
	3	Olla lenta	58,90	176,70
	6	Bandejas reservorios de alimentos cocinados para servir	63,52	381,12
	2	Freidora de aire	206,44	412,88
	2	Dispensador de agua caliente y fría	169,46	338,92

3	Parrillas de piedra volcánica	19,05	57,15
1	Mesa fría de preparación con insertos.	1450,00	1450,00
1	Mesas de trabajo de acero inoxidable, de buena calidad	250,00	250,00
1	Batidora industrial de pedestal. De 10 litros	750,00	750,00
1	Licuada industrial de alto rendimiento.	120,00	120,00
1	Procesador de alimentos.	119,32	119,32
1	Fregadero de doble pozo para preparación de vegetales.	250,00	250,00
1	Básculas digitales de mesa.	50,32	50,32
1	Lavavajillas industrial de capota.	2000,00	2000,00
1	Fregadero de tres pozos para lavado manual (lavar, enjuagar, sanitizar).	260,00	260,00
2	Estanterías de secado para platos y utensilios.	50,00	100,00
10	Tachos de basura con pedal clasificados por tipo de desecho.	66,70	667,00
4	Estanterías de acero inoxidable para área seca.	40,00	160,00
15	Contenedores de plástico de grado alimentario con tapa.	11,90	178,50
3	Juegos de cuchillos profesionales.	128,59	385,77
10	Tablas de cortar de colores (según tipo de alimento).	8,81	88,10
5	Jgo. Ollas, sartenes, cacerolas de diferentes tamaños.	782,12	3910,60
15	Boles de acero inoxidable.	7,68	115,20
10	Coladores, espumaderas, cucharones, espátulas.	144,66	1446,60
4	Batidores de mano.	44,00	176,00
2	Rallador.	15,00	30,00

	30	Bandejas de acero inoxidable.	4,25	127,50
		Total:		20402,25

Fuente: elaboración propia

2.4.3 Equipamiento de las actividades turísticas

En el siguiente subcapítulo se aborda sobre el equipamiento de animación turística, en donde se incluyen servicios y actividades que complementan la oferta propuesta para la hacienda turística “Casa Peña”.

Tabla 50 Cuadro de equipamiento de animación turística

Servicios	Descripción
<p>Salón de eventos</p> <p><i>Figura 95 Diseño Salón de eventos</i></p>  <p><i>Figura 94 Eventos sociales</i></p> 	<p>Alquiler de espacios para organización de eventos como: cumpleaños, matrimonios, reuniones corporativas, paseos familiares e institucionales, conferencias, talleres, eventos culturales, etc.</p> <p>Para el desarrollo de estas actividades, será necesario la contratación eventual de guardia privada, planificando contratar los servicios de la empresa Omnitron Cia. Ltda.</p> <p>Además, los servicios de transporte privado, cuando sea requerido, se planifica firmar convenios de cooperación con las empresas de transporte turístico Contratadosa.</p> <p>La capacidad que tendrá el salón de eventos es de 200 personas, completamente equipado.</p>
<p>SPA</p> <p><i>Figura 96 Diseño de área de SPA</i></p> 	<p>El Spa está diseñado para brindar los servicios de sauna, piscina temperada y masajes terapéuticos, contando con una capacidad para 10 personas, apto para brindar estos servicios.</p>

Sala de usos múltiples

Figura 97 Diseño de sala de uso múltiple



Salón de usos múltiples con capacidad para grupos pequeños de hasta 50 personas, totalmente equipado, en donde se destina la celebración de conferencias, capacitaciones, exposiciones, talleres, etc.

Área de asados y fogata

Figura 98 Diseño de área de fogata



Se ha visto necesario la implementación de un espacio que sirva como elemento integrador para todos los vivientes, y esta es la zona de asados, está planificada en la parte exterior, frontal a la casa principal. en las noches despejadas, servirá para reunir en torno a la fogata a los turistas que podrán además compartir de una amera y mágica fogata de mitos y leyendas.

Relatos sobre el Sombrerudo, la huaca de la negra, la caja ronca, el extraño ruido del tumbado, la muerte de la luna en el eclipse, etc.

Actividades al aire libre

Figura 99 Diseño de áreas deportivas



La hacienda turística "Casa Peña", se plantea como un destino que reúne a todos los miembros de la familia, es por esto que para las actividades al aire libre se ha destinado un espacio importante, en donde estarán equipados el área de juegos para niños y cancha deportiva.

Áreas de recreación

Figura 100 Diseño de áreas comunes



Se han diseñado áreas de esparcimiento y descanso en donde se pueda disfrutar del paisaje y de la estancia, para eso se destinaron zonas con bancas y camineras cómodas, acordes con el entorno.

Centro de bienvenida

Figura 101 Diseño de la recepción



El área de recepción, se la propone renovada y a la vez conservadora con la identidad propia, respetando la arquitectura de la casa patrimonial, el espacio se muestra amplio y bien iluminado, con sillones cómodos, en torno a la chimenea.

Servicios generales, bodega y almacenamiento de gas.

Figura 102 diseño de áreas de servicios generales



La bodega se ha planificado con el fin de mantener en orden las herramientas y equipos que se utilizaran para el mantenimiento constante de la hacienda, además se ha diseñado un espacio independiente y seguro para el almacenamiento de gas que está canalizado por ductos hacia toda la hacienda.

Zona de Camping

Figura 103 Diseño de área de camping



Campamento de avistamiento de estrellas, actividades ufológicas, un ritual de agradecimiento. Rituales de temazcal, ayahuasca, san Pedro, hongos, guiados por chamanes especializados en este tipo de medicina

El espacio tiene capacidad para 12 carpas, y 8 personas dentro del área de temazcal.

Fuente: elaboración propia

2.4.3.1 Actividades turísticas

Dentro de la propuesta de este modelo de gestión que hemos venido tratando a lo largo de estos capítulos, se ha realizado un análisis minucioso para lograr que las actividades turísticas que ofrece la hacienda turística “Casa Peña”, sean placenteras y satisfagan las expectativas que los visitantes tendrían sobre el lugar, sin embargo se ha visto muy importante que el aporte de este proyecto hacia el ecosistema y la comunidad, debe centrarse en sus rutas turísticas, es por esto que se plantean las rutas que se detallan en el siguiente subcapítulo.

2.4.3.1.1 Ruta interna: Vida de Hacienda

En la actualidad el uso de elementos químicos para la producción de alimentos se ha normalizado, tanto así que podremos decir que todo lo que consumimos está infestado de pesticidas y fertilizantes, son las generaciones actuales las que están sufriendo las consecuencias en su salud, evidenciándose un incremento en personas que sufren de alergias, enfermedades catastróficas, y un sinnúmero de afecciones. Es así que son esta ruta educativa la hacienda “Casa Peña” se propone ser parte de la solución a muchos de estos problemas, ya que al hacer conciencia en que los abonos orgánicos son los que fertilizan efectivamente las plantas que luego nos servirán de alimentos, garantizan una vida y alimentación sana, sobre todo tomando de manera primordial, la importancia de las abejas, el cuidado de las mismas, y su valioso aporte a la salud del ser humano, por lo tanto esta ruta es integral y transformadora.

Figura 104 Ruta interna: Vida de hacienda

Actividades	Descripción	Duración / Hora	Lugar
Corrales de animales menores	Alimentación de animales de la granja, conocimiento del cuidado, procesamiento de desechos, terapias integrativas.	30 minutos	Hacienda “Casa Peña”

Figura 105 Diseño de corrales de animales



Huertos orgánicos	Recorrido por los huertos de la hacienda, participación en los procesos de cultivo orgánicos de productos ancestrales	1 hora	Hacienda “Casa Peña”
-------------------	---	--------	----------------------

Figura 106 diseño de huertos orgánicos



Apicultura	Continuando hacia el apiario en los bosques de eucalipto de la parte alta, para participar del proceso de cuidado de los panales y colmenas, producción y cosecha de la miel de abeja.	1:15 hora	Hacienda “Casa Peña” - exteriores.
------------	--	-----------	------------------------------------

Figura 107 Apiario de la hacienda



Fuente: elaboración propia

2.4.3.1.2 Ruta Externa: El Valle Cultural

La parroquia el Valle al estar ubicada a 7 kilómetros de la ciudad de Cuenca, se presenta como una importante oportunidad para dar a conocer por su gran riqueza cultural y gastronómica, es así que en este modelo se proponen rutas turísticas que buscan fortalecer la identidad cultural, a través de integrar a los actores en colaboración activa, poniendo en valor los saberes de los hábiles artesanos que mantienen vivas las tradiciones, así como el fortalecimiento de los cultivos propios del territorio, ya que en la parroquia existen 12 asociaciones de agro-productores que aportan a la soberanía alimentaria del territorio.

En estos recorridos los visitantes podrán participar de las actividades que cada uno de los actores que integran este proyecto, obteniendo un beneficio directo de las actividades turísticas, es así que el turismo se propone como el medio para contribuir con el fortalecimiento de la economía de la comunidad y la parroquia.

Figura 108 Ruta externa: el Valle Cultural

Actividades	Descripción	Duración / Hora	Lugar
<p>Ruta Cultural</p> <p><i>Figura 109 Ruta cultural</i></p> 	<p>Recorrido por los emprendimientos aledaños a la comunidad de Poloma, iniciando con taller de ebanistería del Sr. German Quille, continuando con el centro de la parroquia El Valle, luego actividad de conciencia ambiental en el Ecoparque, terminando en la Iglesia de Maluay.</p>	4 horas	Centro parroquial, comunidades de Cochapamba, Maluay y Poloma
<p>Ruta Agroecológica</p> <p><i>Figura 110 Ruta agroecológica</i></p> 	<p>Inicia en el taller de tejido de sombreros de paja toquilla, continúa hacia el mercado de la parroquia, luego hacia la comunidad de Las Acacias visita a cuatro emprendimientos de los agro-productores, terminando con un ritual de limpia ancestral.</p>	4 horas	Comunidad de la Victoria Central, centro Parroquial, las Acacias y Poloma
<p>Danza Vallenense Monseñor Leónidas Proaño</p>	<p>Presentación cultural artística del grupo de danza de la comunidad de Paloma, monseñor Leónidas Proaño, representación de las tradiciones del territorio.</p> <p>La agrupación realiza presentaciones de danzas dramatizadas que buscan unir la</p>	1 hora	Hacienda “Casa Peña”

Figura 111 Grupo de danza



actuación narrada a través de los movimientos de cada paso durante la presentación del grupo, cada uno representando una fuerte cohesión cultural, transmiten orgullo por su identidad.

Fuente: elaboración propia

2.4.4 Implementación de la planta turística

Para la construcción de la planta turística propuesta, se han tomado en cuenta los precios referenciales del mercado y tiempo de entrega, estos datos han sido la base para entregar la siguiente propuesta para la implementación requerida.

Tabla 51 Presupuesto para la planta turística

	Cantidad	Descripción	P. Unitario	P Total
Varias áreas	4	Cabaña de madera	12500,00	50000,00
	1	Salón de eventos equipado capacidad 200 personas	140000,00	140000,00
	1	Spa equipado capacidad 10 personas	75000,00	75000,00
	1	Área de corrales	30000,00	30000,00
	1	Herramientas y maquinarias	6251,48	6251,48
	1	Adecuación de Exteriores	50000,00	50000,00
		Total:		351251,48

Fuente: elaboración propia.

2.5 Costos de implementación de la propuesta

En base a la información que se ha descrito en los ítems anteriores, se presentan los siguientes resultados que recogen los totales de cada valor necesario de inversión para la puesta en marcha de este proyecto.

Tabla 52 Costos de implementación de la propuesta

Cantidad	Descripción	P. Unitario	P Total
1	Total inversión para alojamiento	9271,60	9271,60
1	Total inversión para restaurante	20402,25	20402,25
1	Total inversión para cocina	27876,53	27876,53
1	Total inversión planta turística	351251,48	351251,48
	MONTO TOTAL DE LA INVERSIÓN:		408 801,86

Fuente: elaboración propia

2.5.1 Fuente de financiamiento

La implementación de este modelo de gestión operativa asciende a la suma de cuatrocientos ocho mil, ochocientos uno, con 86/100 dólares de los estados unidos (\$ 408801.86), al ser un valor bastante elevado, se requiere contar con fuentes de financiamiento que faciliten la viabilidad del proyecto, es por esto que luego de haber realizado un análisis de líneas de crédito con varias instituciones financieras, hemos visto oportuna la posibilidad de financiar este proyecto a través del banco del Austro que nos presenta la siguiente oferta de préstamo:

Tabla 53 Simulador de crédito del Banco del Austro

SIMULADOR DE CRÉDITO			
TABLA DE AMORTIZACIÓN			
SEGMENTO: Inmobiliario	PLAZO: 182	MONTO: 406,000.00	SISTEMA DE AMORTIZACIÓN: Sistema Francés (Cuota Fija)
TASA CONTRIBUCIÓN SOLCA: 0.5%	CONTRIBUCIÓN SOLCA: 2030.00	TASA DE INTERÉS NOMINAL: 10.12%	TASA DE INTERÉS EFECTIVA: 10.60%
GASTOS Y COSTOS: 0.00	SEGURO DE DESGRAVAMEN: 33,716.41	CUOTA CAPITAL: 4,282.40	CUOTA MENSUAL ESTIMADA: 4,282.40
MONTO LÍQUIDO: 406,000.00	INTERESES: 396,240.19	TOTAL: 835,956.60	

Fuente: Sistema de simulación de crédito del Banco del Austro (2025)

En el sistema de simulador de créditos del Banco del Austro nos muestra un plazo máximo de financiamiento de 182 cuotas, para la cual recomendamos el sistema de

amortización francés que genera una cuota fija por el valor de \$ 4282.40, además para el tiempo máximo que se ha establecido, la tasa de interés es del 10.60%, fuera de otras tasas y contribuciones que se deben cumplir según el cumplimiento de la ley para este tipo de préstamos.

En la fase de socialización de esta propuesta se presentarán los resultados obtenidos al propietario de la hacienda turística “Casa Peña”, en donde se validará y recogerán las sugerencias y recomendaciones para el fortalecimiento de esta propuesta de ser necesario.

Por otro lado, es importante tomar en cuenta que, según la Ley Orgánica para el Fortalecimiento de las Actividades Turísticas y Fomento del Empleo (LOFATFE), en el artículo 22, se menciona que para los proyectos turísticos que estén calificados ante el ministerio de turismo podrán acogerse a la exoneración del impuesto a la renta por 7 años, además se indica que el GAD cantonal, puede exonerar totalmente los valores de contribuciones, tasas e impuestos municipales hasta por siete años, esto indica que no se grabará este impuesto durante este tiempo, generando un ahorro para el inversionista (LOFATFE, 2024).

2.6 FODA del modelo de gestión operativa de la hacienda turística “Casa Peña”

La matriz FODA es una herramienta que se utiliza para el análisis de gran parte de proyectos, es esencial para esta investigación, porque nos permite tener un panorama real tanto del territorio como de la factibilidad del proyecto, es así que se analizan las fortalezas y debilidades internas, como las oportunidades y amenazas externas que afectan al proyecto, en la fase de análisis situacional. En el siguiente apartado, se realiza el análisis FODA, paso a paso, de la propuesta de modelo de gestión operativa para la hacienda turística “Casa Peña”.

Se utiliza la técnica de jerarquización para identificar las variables que tengan mayor influencia sobre esta investigación, colocándolas en primer puesto, y terminando con las de menor impacto, sin embargo, no quiere decir de menos importancia, ya que cada uno de los elementos considerados para este FODA, tienen injerencia en diferentes ámbitos. Estos resultados serán utilizados para la matriz de confrontación, y terminando con la matriz de FODA ponderado.

Es importante mencionar que estos análisis se han realizado en la fecha actual, 23 de octubre de 2025, en la fase de investigación y planificación de la propuesta de modelo de gestión operativa para la hacienda turística “Casa Peña”.

2.6.1 Fortalezas

Las fortalezas que se han considerado favorables para este proyecto, han sido seleccionadas luego de un análisis minucioso, tomando en cuenta los elementos más sobresalientes que posee la Hacienda “Casa Peña”.

Tabla 54 Fortalezas en la face actual de la propuesta

FORTALEZAS	Contar con una casa refaccionada y el terreno propio	Contar con infraestructura básica	Actores que están de acuerdo en participar con el proyecto	Valores históricos y culturales propios de la comunidad en donde se encuentra el proyecto	Contar con vía propia de acceso a la propiedad	Contar con cinco habitaciones para hospedaje	Predisposición del propietario para involucrar a la comunidad	Situada en un entorno natural con colinas, bosques de eucalipto y amplios espacios verdes, ideal para actividades rurales y turísticas	Total:	Jerarquía
Contar con una casa refaccionada y el terreno propio		1	1	1	1	1	1	0	6	2
Contar con infraestructura básica	0		1	0	1	1	0	0	3	4
Actores que están de acuerdo en participar con el proyecto	0	0		1	0	0	0	0	1	Se suprime
Valores históricos y culturales propios de la comunidad en donde se encuentra el proyecto	0	1	0		1	1	0	0	3	5
Contar con vía propia de acceso a la propiedad	0	0	1	0		1	1	0	3	3
Contar con cinco habitaciones para hospedaje	0	0		0	0		1	0	1	7
Fuerte acogida comunitaria hacia el proyecto	0	1	1	1	0	0		0	3	6
Situada en un entorno natural con colinas, bosques de eucalipto y amplios espacios verdes, ideal para actividades rurales y turísticas	1	1	1	1	1	1	1		7	1

Fuente: elaboración propia

2.6.2 Debilidades

De la misma manera para la identificación de las debilidades que mayor impacto tendría sobre el proyecto, se toman en cuenta los elementos negativos o que aún faltan desarrollar para que estén dentro de la hacienda turística “Casa Peña”, estos permiten diagnosticar efectivamente el lugar donde se proyecta esta propuesta.

Tabla 55 Debilidades en la fase actual de la propuesta

DEBILIDADES	Georeferenciación de ubicación imprecisa	Cocina estrecha	Falta de profesionalización de los servicios	Altos costos de inversión	No cuenta con un letrero de acceso	Atender a un número limitado de personas	Limitación de acceso a fuentes de financiamiento	Carencia de material informativo y promoción.	Ausencia de certificaciones de calidad o sostenibilidad turística.	Total	Jerarquía
Georeferenciación de ubicación imprecisa	1	1	0	1	1	0	0	0	0	4	4
Cocina estrecha	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	Se suprime
Falta de profesionalización de los servicios	0	1	1	0	1	1	1	0	0	4	6
Altos costos de inversión	1	1	1	1	1	0	1	1	1	7	1
No cuenta con un letrero de acceso	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	Se suprime
Atender a un número limitado de personas	0	1	0	1	1	1	1	1	0	5	3
Limitación de acceso a fuentes de financiamiento	1	1	0	0	1	0	1	1	0	4	5
Carencia de material informativo y promoción.	1	0	1	0	1	0	0	1	0	3	7
Ausencia de certificaciones de calidad o sostenibilidad turística.	0	1	1	0	1	1	1	1	1	6	2

Fuente: elaboración propia

2.6.3 Oportunidades

Las oportunidades que se han identificado para este modelo de gestión, fueron analizadas según el impacto que puedan causar en el mismo, sabiendo que estas permiten que la planificación de este modelo de gestión tenga una proyección hacia los diferentes públicos objetivos, tanto locales, nacionales como internacionales.

Tabla 56 Oportunidades en la fase actual de la propuesta

OPORTUNIDADES	Turistas interesados en alternativas de turismo,	Exención de impuesto a la renta por los primeros 7 años	Alianzas estratégicas con operadoras turísticas	Posibilidad de acceder a programas de fomento turístico del Ministerio de Turismo, Prefectura o GAD Municipal de Cuenca	Posibilidad de alianzas con universidades o instituciones que promuevan la conservación del patrimonio rural.	Proximidad con la ciudad, mercado potencial de visitantes nacionales y extranjeros que busquen experiencias rurales cerca de la ciudad	Cooperación con rutas turísticas regionales	TOTAL	Jerarquía
Turistas interesados en alternativas de turismo lento		1	1		0	1	1	4	1
Exención de impuesto a la renta por los primeros 7 años	0		1	0	0	1	1	3	4
Alianzas estratégicas con operadoras turísticas	0	0		0	0	1	1	2	6
Posibilidad de acceder a programas de fomento turístico del Ministerio de Turismo, Prefectura o GAD Municipal de Cuenca	0	1	1		1	1	1	5	2
Posibilidad de alianzas con universidades o instituciones que promuevan la conservación del patrimonio rural.	1	0	1	0		1	1	4	3
Proximidad con la ciudad, mercado potencial de visitantes nacionales y extranjeros que busquen experiencias rurales cerca de la ciudad	1	0	0	0	0		1	2	5
Cooperación con rutas turísticas regionales	0	0	0	0	0	1		1	7

Fuente: elaboración propia

2.6.4 Amenazas

Finalmente, las amenazas consideradas como posibles influyentes en el desarrollo de este proyecto, fueron seleccionadas de acuerdo a la realidad del territorio, la realidad cantonal y nacional, estos elementos mostraran los resultados que buscamos analizar en la matriz de confrontación.

Tabla 57 Amenazas en la fase actual de la propuesta

AMENAZAS	Cambio de leyes y políticas sobre el turismo	Inseguridad en crecimiento	Trámites burocráticos demorados	Cambio en las preferencias de los viajeros	Inestabilidad financiera en el país	Inestabilidad política	Hundimientos en las vías de segundo orden que dificulten la llegada de los visitantes	Competencia creciente en el sector	Falta de promoción turística de la parroquia El Valle y la comunidad de Poloma	Riesgo de impactos ambientales si no se gestiona adecuadamente la expansión del proyecto	Total	Jerarquía
Cambio de leyes y políticas sobre el turismo		1	1	1	0	0	1	1	0	0	5	4
Inseguridad en crecimiento	0		0	1	0	0	1	0	1	0	3	7
Trámites burocráticos demorados	0	1		1	0	0	1	1	0	0	4	6
Cambio en las preferencias de los viajeros	0	0	0		0	0	1	1	0	0	2	Se suprime
Inestabilidad financiera en el país	1	1	1	1		0	1	1	1	0	7	3
Inestabilidad política	1	1	1	1	1		1	1	1	0	8	2
Hundimientos en las vías de segundo orden que dificulten la llegada de los visitantes	0	1	0	0	0	0		1	0	0	2	Se suprime
Competencia creciente en el sector	0	1	0	0	0	0	0		0	0	1	Se suprime
Falta de promoción turística de la parroquia El Valle y la comunidad de Poloma	1	0	1	0	0	0	1	1		0	4	5
Riesgo de impactos ambientales si no se gestiona adecuadamente la expansión del proyecto	1	1	1	1	1	1	1	1	1		9	1

Fuente: elaboración propia

2.6.5 Matriz de confrontación

Una vez que se han jerarquizado los elementos de la matriz FODA, en la siguiente herramienta, se procede a cuantificar el nivel de impacto, para esto se coloca un valor de acuerdo al nivel de influencia, de la siguiente manera: 0 nulo imp., 1 poco imp., 5 mediano imp. y 10 alto imp.

Tabla 58 Matriz de confrontación

MATRIZ DE CONFRONTACIÓN			FACTORES EXTERNOS															
			OPORTUNIDADES							AMENAZAS								SUMA
			Interés de las autoridades de turismo local	Posibilidad de acceder a programas de turismo rural del Ministerio de Turismo, Prefectura o CAD Municipales Cuenca	Posibilidad de alianzas con universidades o instituciones que promuevan la conservación del patrimonio rural.	Exención de impuestos a la renta por los primeros 7 años	Proximidad de la ciudad a mercados nacionales y extranjeros que busquen expandir sus negocios rurales cerca de la ciudad	Alianzas estratégicas con operadores turísticos	Cooperación con turismo regional	SUMA	Riesgo de impactos ambientales si no se gestiona adecuadamente la expansión del proyecto	Interacción política	Interacción financiera en el país	Cambios de leyes y políticas sobre el turismo	Falta de promoción turística de la parroquia El Valle y la comunidad de Paloma	Irregularidades burocráticas de trámites	Inseguridad en el crecimiento	
FACTORES INTERNOS	FORTALEZAS	Situado en un entorno natural con cultivos, bosques y amplios espacios verdes, ideal para actividades rurales y turísticas	10	10	10	1	10	10	10	51	10	1	1	5	5	5	1	28
		Contar con una casa rehabilitada y el terreno propio	10	10	10	10	10	10	10	70	10	1	5	10	5	5	5	41
		Contar con vía propia de acceso a la propiedad	5	5	5	1	5	5	5	31	5	1	1	1	1	10	1	20
		Contar con infraestructura básica	5	5	5	0	1	5	5	26	10	5	5	0	5	10	1	36
		Valores históricos y culturales propios de la comunidad en donde se encuentra el proyecto	10	10	10	0	10	10	10	60	5	0	5	0	5	1	0	16
		Huere acogida comunitaria hacia el proyecto	5	5	5	0	5	5	5	30	5	0	0	1	5	5	1	17
		Contar con calidad de atención para los visitantes	5	1	1	10	5	5	5	32	5	0	1	10	5	5	5	31
		SUMA	50	46	46	22	46	50	40	600	50	8	18	27	31	41	14	378
	DEBILIDADES	Falta de inversión	10	10	10	10	10	5	5	50	1	10	10	10	5	5	5	46
		Falta de capacitación de los habitantes locales	5	5	1	1	5	1	1	19	5	0	0	5	1	5	0	16
		Arrendar a un número limitado de personas	10	1	1	1	10	10	10	43	1	0	1	5	1	1	0	9
		Geografía y clima de la zona	10	1	1	0	10	5	10	37	1	0	0	1	1	0	0	3
		Falta de acceso a servicios básicos	5	10	10	1	5	1	1	33	0	5	10	1	0	0	0	16
		Falta de promoción turística de las actividades	10	10	10	0	10	5	5	50	1	0	1	5	5	1	0	13
		Falta de información y promoción	5	5	1	1	5	5	5	27	0	0	0	1	5	0	0	6
		SUMA	55	42	34	14	45	32	37	518	9	15	22	28	18	12	5	218

Fuente: elaboración propia

De estas puntuaciones, se obtiene la sumatoria de los cuadrantes, mostrando los factores que deben tener mayor consideración frente a los otros y sobre todo nos permiten plantear las estrategias para potenciarlos o evitarlo según sea el resultado.

2.6.6 FODA cruzado, estrategias

De acuerdo a los resultados que se han obtenido en la matriz de confrontación, se definen estrategias que pretenden abortar diferentes panoramas que pueda atravesar la presente propuesta en la fase de implementación. Partiendo de las fortalezas y oportunidades, sin dejar de lado las debilidades y amenazas que se han identificado en la fase de planificación.

2.6.6.1 Estrategias ofensivas FO

Observando los valores obtenidos de los cuadrantes FO con una puntuación de 600 puntos, proponemos las siguientes estrategias que buscan usar lo fuerte que se posee, para aprovechar las oportunidades que hay afuera, planteándose cinco estrategias ofensivas.

Tabla 59 Estrategias Ofensivas

Nombre de la Estrategia	Descripción	Actividades propuestas para cumplirlas
FO-1: Paquete Desconexión en la naturaleza	Usar el entorno natural F1, para atraer al turista "slow" O1, ofreciendo una experiencia plena de bienestar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseñar 3 rutas de senderismo corta, media, larga, dentro del terreno y la comunidad. 2. Crear zonas de bienestar, como hamacas, columpios, miradores, ubicados en el bosque. 3. Armar un paquete comercial que incluya 2 noches + caminata + desayuno de campo, promocionándolo en redes sociales.
FO-2: La Hacienda como lugar de enseñanza y aprendizaje.	Convertir la casa refaccionada (F2) y su valor histórico (F5) en un recurso tangible para la alianza con la Universidad (O3).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Redactar una carta de cooperación para la Dirección de carrera de Turismo y afines. 2. Diseñar 2 perfiles de pasantía Ej. 1 en guianza, 1 en marketing digital. 3. Ofrecer la hacienda para giras académicas, para generar flujo.
FO-3: Un plan de inversión 7 años	Usar la casa propia (F2) como base para un plan de crecimiento, aprovechando los fondos de fomento (O2) y la exención de impuestos (O4) para mostrarle al inversionista.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usar esta tesis, para calcular el retorno de la inversión y el beneficio fiscal del Art. 22 LOFATFE. 2. Identificar 2 fondos concursables a los que se puede aplicar. 3. Socializar con el propietario el

		plan para validar la búsqueda de ese financiamiento.
FO-4: Experiencia comunitaria auténtica	Integrar la fuerte acogida comunitaria (F6) y los valores culturales (F5) para crear una experiencia única que el turista "slow" (O1) busca.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseñar un tour del artesano, visitando a la ebanistería Quilli y otros, y un tour de sabores, visitando a la Asociación Virgen del Rosario. 2. Poner un pequeño punto de venta, con productos de los artesanos en la recepción. 3. Incluir al grupo de danza Monseñor Leonidas Proaño, en el tarifario para eventos especiales (bodas, eventos culturales, etc.).
FO-5: "Marketing de Exclusividad y Privacidad"	Usar la vía de acceso propia (F3) y el entorno natural aislado (F1) como los principales argumentos de venta para el turista (O1) que busca privacidad.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfocar la campaña de fotos y videos en la "exclusividad" y el "aislamiento". 2. Establecer un protocolo de acceso (solo con reserva) para reforzar la seguridad. 3. Ofrecer servicios en la habitación (ej. cenas privadas) para el segmento que paga más por no salir.

Fuente: elaboración propia

2.6.6.2 Estrategias de reorientación (DO)

En el siguiente cuadrante con puntuación alta es DO con 518 puntos, para lo cual proponemos tres estrategias de reorientación, para las que se han usado las oportunidades para corregir o mitigar las debilidades.

Tabla 60 Estrategias de reorientación

Nombre de la Estrategia	Descripción	Actividades propuestas para cumplirlas
DO-1: Proyecto para Fondos Concursables	Atacar la debilidad de altos costos (D1), que es la más fuerte y falta de financiamiento (D5), usando la oportunidad de los programas de fomento (O2).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estructurar un proyecto enfocado en paneles solares o gestión de agua. 2. Preparar la carpeta para aplicar al menos a un fondo de financiamiento o fuentes de cooperación, GAD Cantonal o Ministerio de Turismo, organizaciones internacionales, etc., el próximo año. 3. Buscar un convenio con la Universidad del Azuay, que nos ayude a elaborar el proyecto si es complejo.
DO-2: Plan de Profesionalización.	Superar la falta de profesionalización (D6) y de	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usar a los pasantes (de la FO-2) para ayudar a crear 3 manuales de operación básicos (check-in,

	certificaciones (D2) usando la alianza con la Universidad (O3).	limpieza, atención al cliente). 2. Capacitar al personal local con estos nuevos manuales. 3. Iniciar el trámite de Registro de Turismo y Licencia Única Anual, que son las primeras certificaciones básicas.
DO-3: Modelo de Exclusividad.	Convertir la debilidad de atender a poca gente (D3) en una fortaleza. Apuntamos al turista "slow" (O1) que paga más por exclusividad.	1. Establecer una tarifa exclusiva, seguramente más alta que el promedio, justificada por la privacidad (F3) y el entorno (F1). 2. Enfocar el marketing no tanto en cuánta gente recibimos, sino en la calidad de la experiencia. 3. Crear servicios personalizados como cena privada, fogata individualizada para aumentar el ticket y target promedio.

Fuente: elaboración propia

2.6.6.3 Estrategias defensivas (FA)

En tercer lugar, para el cuadrante FA con 378 puntos, planteamos dos estrategias defensivas, tomando en cuenta las fortalezas para afrontar de las amenazas

Tabla 61 Estrategias defensivas

Nombre de la Estrategia	Descripción	Actividades propuestas para cumplirlas
FA-1: Manual de Capacidad de Carga	Usar el control del entorno natural (F1) para protegernos del riesgo ambiental (A1) que es la amenaza más fuerte, estableciendo reglas claras desde el primer momento.	1. Definir la capacidad de carga máxima y publicarla en la web. 2. Implementar un programa de gestión de residuos, como compostaje y separación de basura. 3. Instalar señalética de bajo impacto, pidiendo a los huéspedes que cuiden el entorno.
FA-2: Marketing de Refugio Seguro.	Frente a la inestabilidad política (A2) y financiera (A3), usaremos la casa propia (F2) y el acceso privado (F3) para vendernos como un "refugio" controlado y seguro.	1. Enfocar la comunicación en la privacidad y seguridad. 2. Establecer un protocolo de ingreso estricto en la entrada, como bajo reserva. 3. Ofrecer paquetes con transporte privado "todo incluido" desde Cuenca para que el huésped no se preocupe por la situación externa.

Fuente: elaboración propia

2.6.6.4 Estrategias de supervivencia (FA)

Finalmente, para cerrar el análisis de FODA cruzado, tenemos el cuadrante de DA (debilidades y amenazas), con 218 puntos, formulando una estrategia que se usaría en caso de que todo se vea complicado, tanto en lo económico, como lo político del país.

Tabla 62 Estrategias de supervivencia

Nombre de la Estrategia	Descripción	Actividades propuestas para cumplirlas
DA-1: Modelo de Arranque Mínimo	Si la inestabilidad (A2, A3) golpea fuerte y los altos costos (D1) no se pueden cubrir, activamos el plan de supervivencia: operar al mínimo viable.	<ol style="list-style-type: none">1. Fase 1: Arrancar la operación solo con las 5 habitaciones (D3) y servicio de desayuno (costos fijos mínimos).2. Congelar toda inversión nueva temporalmente.3. Usar el flujo de caja de las primeras operaciones para financiar mejoras pequeñas, evitando endeudamiento en un momento inestable.

Fuente: elaboración propia

2.6.7 FODA ponderado de la presente propuesta

Para concluir con la fase de identificación de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se han encontrado para este proyecto durante esta la fase de planificación, plantemos la matriz de FODA ponderado, que recoge las principales variables, para mostrar el factor en el que se encuentra el proyecto, siendo F+O que quiere decir factor de optimización, y DA indica factor de riesgo, herramienta que ayuda a que la toma de decisiones tenga un sustento claro y real, indicando si la propuesta es o no viable.

Tabla 63 FODA ponderado de la propuesta

FODA PONDERADO							
FORTALEZAS	NIVEL	DEBILIDADES	NIVEL	OPORTUNIDADES	NIVEL	AMENAZAS	NIVEL
Situada en un entorno natural con colinas, bosques de eucalipto y amplios espacios verdes, ideal para actividades rurales y turísticas	3	Altos costos de inversión	3	Turistas interesados en alternativas de turismo lento	3	Riesgo de impactos ambientales si no se gestiona adecuadamente la expansión del proyecto	3
Contar con una casa refaccionada y el terreno propio	3	Ausencia de certificaciones de calidad o sostenibilidad turística.	1	Posibilidad de acceder a programas de fomento turístico del Ministerio de Turismo, Prefectura o GAD Municipal de Cuenca	2	Inestabilidad política	1
Contar con vía propia de acceso a la propiedad	1	Atender a un número limitado de personas	3	Posibilidad de alianzas con universidades o instituciones que promuevan la conservación del patrimonio rural.	3	Inestabilidad financiera en el país	2
Contar con infraestructura básica	2	Georeferenciación de ubicación imprecisa	2	Exención de impuesto a la renta por los primeros 7 años	1	Cambio de leyes y políticas sobre el turismo	3
Valores históricos y culturales propios de la comunidad en donde se encuentra el proyecto	2	Limitación de acceso a fuentes de financiamiento	2	Proximidad con la ciudad, mercado potencial de visitantes nacionales y extranjeros que buscan experiencias rurales cerca de la ciudad	3	Falta de promoción turística de la parroquia El Valle y la comunidad de Poloma	1
Fuerte acogida comunitaria hacia el proyecto	3	Falta de profesionalización de los servicios	3	Alianzas estratégicas con operadoras turísticas	1	Trámites burocráticos demorados	1
Contar con cinco habitaciones para hospedaje	2	Carencia de material informativo y promoción.	1	Cooperación con rutas turísticas regionales	1	Inseguridad en crecimiento	1
TOTAL:	16	TOTAL:	15	TOTAL:	14	TOTAL:	12
PORCENTAJE %:	28,07	PORCENTAJE %:	26,32	PORCENTAJE %:	24,56	PORCENTAJE %:	21,05
SUMA TOTAL DE NIVEL:	57	Factor de Optimización		Factor de Riesgo			
SUMA TOTAL PORCENTAJE %:	100,00	Fortalezas + Oportunidades %	52,63	Debilidades + Amenazas %	47,37		

Fuente: elaboración propia

De acuerdo a estos resultados, se visibiliza que el proyecto se encuentra en el factor de optimización con el 52.63%, lo cual indica una respuesta positiva para que esta propuesta continúe avanzando a la siguiente fase, de socialización y presentación del presupuesto con el propietario y diferentes actores identificados en la primera etapa de esta investigación.

CAPÍTULO 3

3 METODOLOGIA Y SOCIALIZACIÓN DE LA PROPUESTA

INTRODUCCIÓN

El presente capítulo, detalla la fase de presentación del Modelo de gestión operativa diseñado para la Hacienda Turística “Casa Peña”. El propósito central fue mostrar cómo esta propuesta contribuirá al desarrollo turístico de la hacienda y de la comunidad. Asimismo, se buscó generar interés y recibir retroalimentación y sugerencias de los actores involucrados para fortalecer el proyecto.

Para llevar a cabo esta socialización, se identificaron los actores directos e indirectos clave. Posteriormente, se realizó un acercamiento para dar a conocer de forma breve el propósito del proyecto y organizar el evento de socialización. Este capítulo describe la planificación y ejecución de dicho evento, que se llevó a cabo el domingo 26 de octubre de 2025, contando con la valiosa participación de autoridades, agro productores, docentes y miembros de la comunidad.

Se presenta en detalle el itinerario de la jornada, que incluyó un recorrido guiado por las instalaciones de la hacienda y la presentación formal del modelo de gestión, sus costos y el análisis de financiamiento. El capítulo concluye con un análisis cualitativo de los resultados y sugerencias obtenidas, evaluando la viabilidad y la excelente recepción que tuvo la propuesta.

3.1 Enfoque metodológico de la investigación.

Para este trabajo, se usó un enfoque mixto, es decir, combinando herramientas cualitativas y cuantitativas. La parte principal de este estudio fue cualitativa, porque lo más importante era comprender a fondo la Hacienda Turística “Casa Peña”: su historia, su potencial real y la forma en que se relaciona con la vida de la parroquia El Valle.

Por esta razón, se empleó un diseño de investigación-acción, en donde a más de realizar un diagnóstico, se propuso este modelo de gestión operativa, que es la principal razón de esta tesis.

Como complemento, se utilizó un componente cuantitativo con un alcance descriptivo, aplicado en la fase final, durante la socialización, donde se usó un cuestionario para medir de forma puntual qué tan bien recibida era la propuesta, qué opinaban los actores clave y qué sugerencias tenían.

3.2 Fases del proyecto

Para organizar nuestro el de tesis, se dividió el estudio en tres fases principales que siguieron un orden lógico:

Fase 1: Diagnóstico y Análisis Situacional. Aquí fue donde se realizó la revisión bibliográfica y el trabajo de campo inicial. Se visitó la hacienda, tomando nota de todo lo observado, la planta turística existente, el estado de la casa, el paisaje, etc., y se realizó entrevistas al propietario y a gente clave de la comunidad. El objetivo era tener un panorama claro de la realidad y del potencial turístico.

Fase 2: Diseño y Estructuración de la Propuesta. Con toda la información de la primera fase, se procedió a diseñar el Modelo de gestión operativa. Esta fue la parte central de esta investigación, donde se creó la filosofía empresarial, los manuales, la estructura de personal, la oferta de servicios y el análisis de costos.

Fase 3: Socialización y Validación. Esta es la fase que se describe en detalle en este capítulo. Una vez que la propuesta estuvo lista, el siguiente paso es presentarla a la comunidad y a los expertos para validarla y recibir su retroalimentación.

3.3 Identificación de los actores e instrumentos utilizados

Dependiendo de la fase del proyecto, trabajamos con diferentes personas y usamos distintas herramientas:

3.3.1 Para la Fase de Diagnóstico (Fase 1):

- **Participantes:** Los informantes clave fueron el propietario de la hacienda y los familiares que vivieron en esta casa inicialmente, siendo la fuente primaria y, en la comunidad, líderes locales, agro productores y artesanos de El Valle que seleccionamos por su conocimiento y su posible interés en el proyecto.

A continuación, se respalda dicha información con fotografías tomadas con los actores.

Figura 112 Evidencia de acercamiento con los actores



Fuente: elaboración propia.

- Instrumentos: Se usó principalmente dos: 1) una ficha de observación no estructurada, para anotar todo lo que se observó en las visitas. 2) un guion de entrevista semiestructurada, que permitió conversar de forma abierta sobre la visión del proyecto, la cultura local y el interés de colaborar. Toda esta información a más de tomar nota, fue grabada en audio, bajo el consentimiento de cada uno de los entrevistados. *Ver Anexos 16 y 17.*

3.3.2 Para la Fase de Socialización (Fase 3):

- Participantes: Para el evento de validación, se seleccionó intencionalmente a 18 participantes. Escogiendo a estas personas por su relevancia estratégica y su capacidad de aportar con sus valiosas opiniones. En este grupo se incluyeron a autoridades de la Universidad del Azuay, al propietario, a nuestro director y tribunal de tesis, a docentes, a representantes del GAD Parroquial, a líderes de asociaciones de agro productores, a gestores culturales y a colindantes de la hacienda.

En el cuadro siguiente, se detalla el listado de actores involucrados para la fase de socialización de la propuesta.

Tabla 64 Actores involucrados para la socialización

NOMBRE	CARGO/ ORGANIZACIÓN
Dra. Genoveva Malo Toral	Vicerrectora Académica de la Universidad del Azuay
Mgtr. Joaquín Peña	Propietario
Mgtr. Santiago Malo	Director de Tesis
Mgtr. Vanessa Contreras	Tribunal de Tesis.
Mgtr. Magdalena Corral	Docente de Vinculación.
Mgtr. Byron Alvarado	Docente de Vinculación
Tnlga. Lourdes Astudillo	Vocal GAD Parroquial.
Sr. Germán Quilli	Propietario del Taller de ebanistería
Sr. Ángel Chumbi	Director de la Agrupación de danza Leónidas Proaño.
Sra. Carmen Monge	Aso. Agro productores Virgen del Rosario.
Mgtr. José León	Párroco
Tnlgo. Fabián Carrión	Presidente GAD parroquial
Mgtr. Rosa Peña	Colindante
Sr. Rubén Peña	Colindante
Sra. Nube Gomezcoello	Agro productora
Sr. Manuel Paute	Presidente del agua Sugsupamba

Fuente: elaboración propia.

- Instrumentos: El instrumento principal fue el cuestionario de retroalimentación, se trata de una encuesta corta de seis preguntas abiertas que se entregaron a los 18 asistentes. Con esto se pudo medir su interés, qué servicios les parecían más atractivos, qué beneficios veían para la comunidad y qué desafíos cree que podría enfrentar en la fase de implementación y operación de esta propuesta.

El análisis de las entrevistas y la observación durante la fase 1, se realizó por triangulación de la información. Para los datos del cuestionario de la fase 3, se usó Microsoft Excel para tabular las respuestas y sacar las frecuencias y porcentajes que se muestran más adelante.

3.4 Planificación y ejecución de la socialización

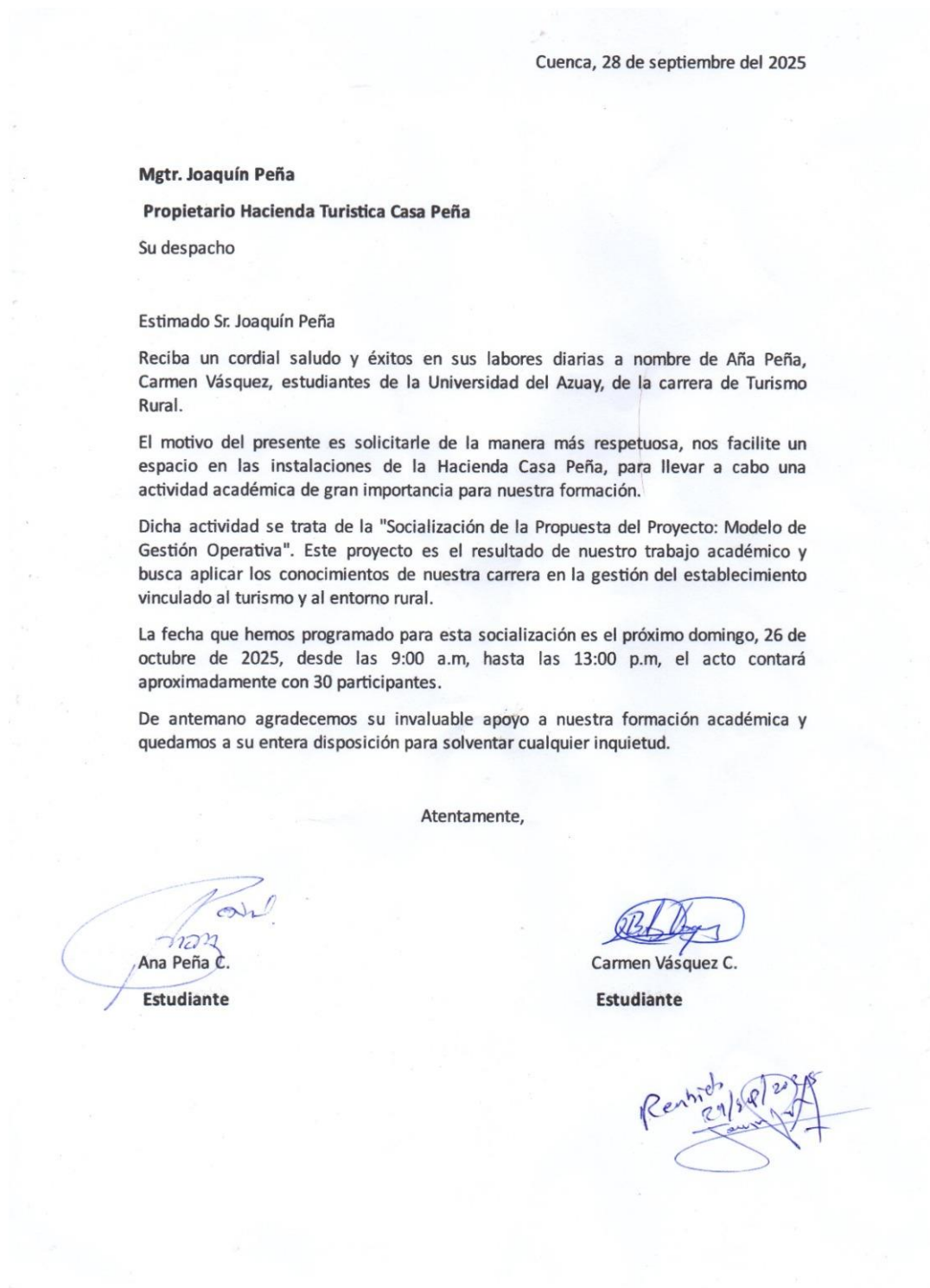
El propósito fundamental de esta fase fue, por un lado, difundir y presentar la propuesta del Modelo de Gestión y, por otro, recibir sugerencias para mejorarla, explicando cómo cada área de la hacienda puede ser aprovechada para el turismo, beneficiando tanto al propietario como a la comunidad.

3.4.1 Preparación del evento

Con el fin de dar a conocer el proyecto, primero realizamos visitas personales a los actores que identificamos como clave, invitándolos a ser parte de este evento. Una vez que confirmamos su interés, empezamos con la planificación.

El 28 de septiembre de 2025, se procede a entregar una solicitud formal al Mgtr. Joaquín Peña, propietario de la hacienda, pidiendo que nos facilitara las instalaciones para realizar la jornada.

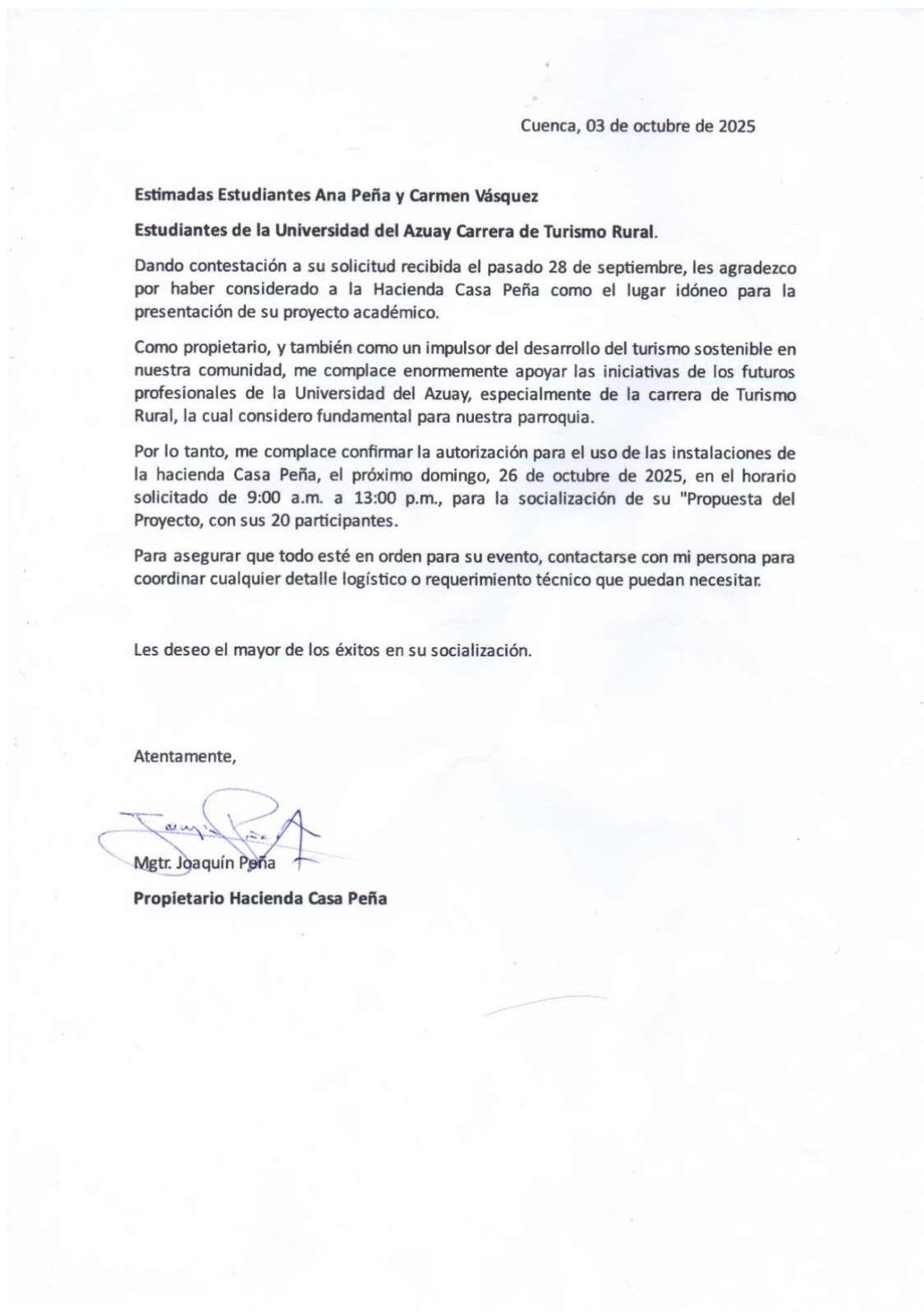
Figura 113 Carta de solicitud al Propietario de la hacienda



Fuente: elaboración propia

El día 03 de octubre del 2025 el Mgtr. Joaquín Peña propietario del inmueble nos da contestación a la solicitud enviada, autorizando el uso de las instalaciones de la hacienda para la socialización.

Figura 114 Respuesta de aceptación para la socialización

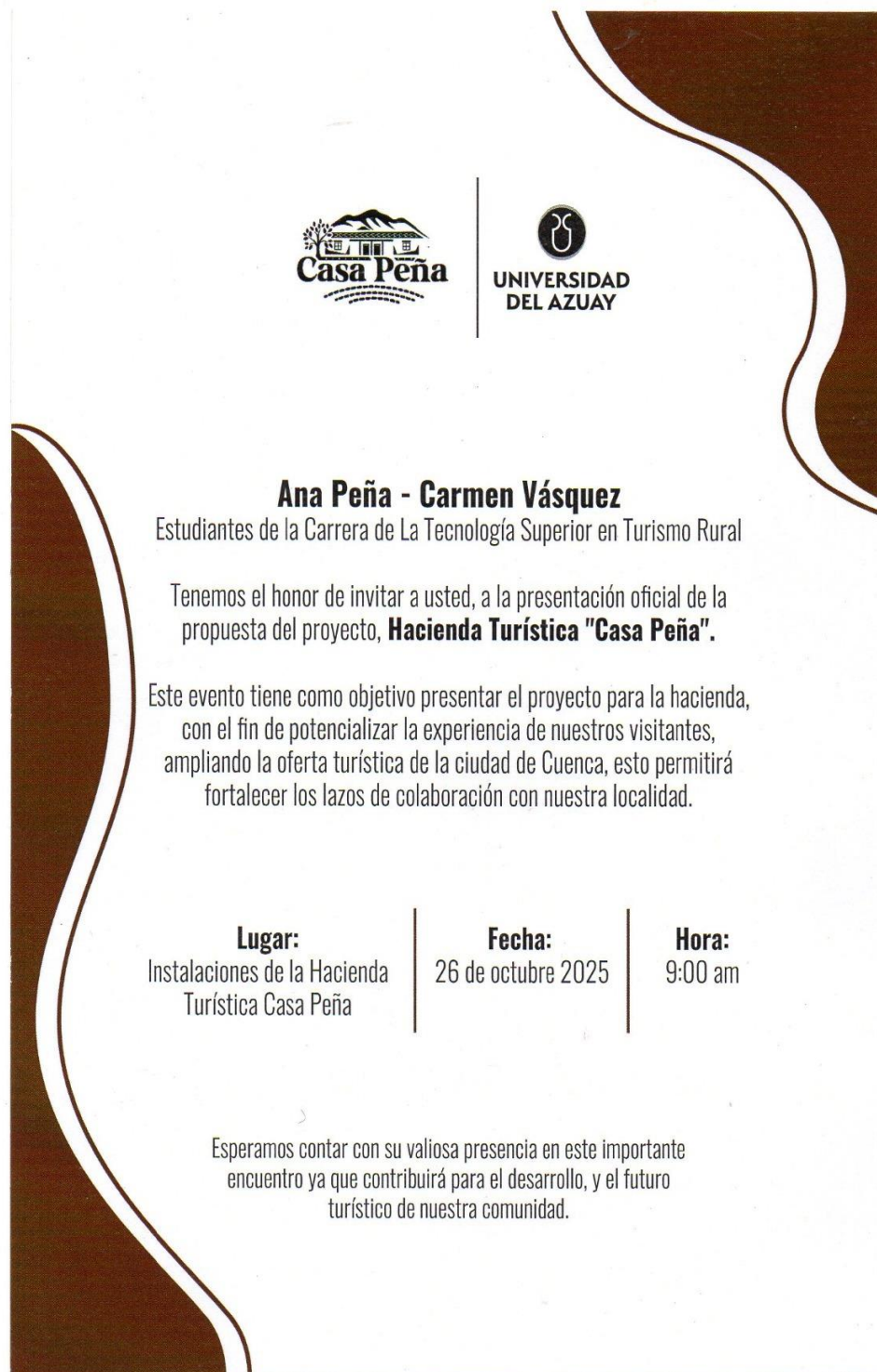


Fuente: elaboración propia

Contando con la autorización para la utilización de las instalaciones de la hacienda se procede a concretar la fecha del evento de socialización, para ello se elaboran

invitaciones y se entrega a todos los actores involucrados. La misma que se llevaría a cabo el día domingo 26 de octubre del 2025 en la hacienda Casa Peña ubicada en la parroquia el Valle comunidad de Poloma, para ello se procedió con la entrega de la invitación y el desarrollo de un itinerario.

Figura 115 Carta de invitación para la socialización de la propuesta




Fuente: elaboración propia.

3.4.2 Materiales del evento

Para apoyar la presentación, se desarrolló un itinerario que incluía un espacio de diálogo con los actores presentes, para recibir su retroalimentación y consolidar estrategias.

Figura 116 Itinerario para la socialización (1)



Presentación del grupo de trabajo de desarrollo comunitario

Casa Peña **UNIVERSIDAD DEL AZUAY**

Domingo, 26 de octubre 2025

Itinerario para la presentación de la propuesta
Modelo de Gestión Operativa para la Hacienda Turística
"Casa Peña", en la comunidad de Poloma, de la parroquia
El Valle, del cantón Cuenca.

ITINERARIO

9:00 am	Concentración en la hacienda Casa Peña
9:15am	Bienvenida a los asistentes en el salón principal de la hacienda "Casa Peña"
9:30am	Tour de instalaciones de la hacienda "Casa Peña"
10:15am	Refrigerio
10:45am	Socialización de la propuesta
11:15am	Ronda de comentarios y sugerencias (intervención de los actores)

- Mgtr. Joaquin Peña, propietario
- Mgtr. Rosita Peña, colindante
- Tnlga. Lourdes Astudillo, vocal GAD parroquial de El Valle.
- Sra. Marcia Illescas, representante de la asociación de agroproductoras Virgen del Rosario.
- Sr. German Quilli, propietario del taller de Ebanistería
- Sr. Manuel Paute, presidente del proyecto de agua Sugsupamba Tibullo.
- Sra. Nube Gomezcoello, proveedor.
- Intervención de la Dra. Genoveva Malo, Vicerrectora Académica, Mgtr. Santiago Malo, Director de tesis, Mgtr. Magdalena Corral, Docente de prácticas de vinculación, Mgtr. Vanesa Contreras, Tribunal de tesis (por la Universidad del Azuay).

Fuente: elaboración propia


Figura 117 Itinerario para la socialización (2)

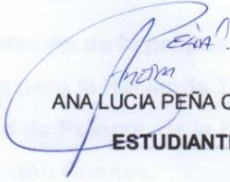
• Presentación del grupo de danza Monseñor Leonidas Proaño

12:20 pm Almuerzo tradicional "Casa Peña"

13:00 pm Agradecimiento, entrega de un recuerdo y despedida.

Responsables de la socialización.


CARMEN BEATRIZ VASQUEZ CUESTA
ESTUDIANTE


ANA LUCIA PEÑA CASTRO
ESTUDIANTE

Itinerario para la socialización

8:00am Despedida en la hacienda Casa Peña

8:15am Desayuno en la hacienda Casa Peña

8:30am Tour de inspección de la hacienda Casa Peña

9:00am Participación

10:00am Socialización de la propuesta

11:00am Firma de compromisos y sugerencias presentadas por los asistentes

- Mig. Joaquín Peña, propietario
- Mig. Raúl Peña, cocinero
- Mig. Lourdes Arce, vocal (SAD) parroquia de El Valle
- Sra. María Estela, representante de la asociación de agricultores Virgen del Rosario
- Sr. Germán Quiñ, propietario del lote de Embarcadero
- Sr. Manuel Peña, presidente del consejo comunal
- Sra. Nelly González, pedagoga
- Intervención de la Lic. Gabriela Mig. Yvonne Arce, Mig. Santiago Mig. Director de zona, Mig. Magdalena Cortez, Decana de profesores de enseñanza, Mig. Verónica Gutiérrez, Técnico de aula (por la Universidad del Azuay)

Fuente: elaboración propia.

Además, para la promoción de la hacienda, se diseñó y entregó un brochure que resumía los servicios y la filosofía del proyecto

Figura 118 Brochure de la Hacienda Turística "Casa Peña"



Fuente: elaboración propia

3.5 Informe y resultados de la jornada de socialización

A continuación, se detalla las actividades que se desarrollaron durante la jornada de socialización de esta propuesta

3.5.1 Desarrollo de la Jornada

09:00 a.m. **Concentración y bienvenida:** La jornada dio inicio a las 9:00 a.m. con la llegada y concentración de los asistentes. Inmediatamente después, se ofreció una

cordial bienvenida a todos los presentes, agradeciendo su asistencia y participación en este proyecto.

Las imágenes siguientes indican el momento Enel que los actores que participaron en esta fase, fueron bien venidos.

Figura 119 Bienvenida a los actores



Fuente: elaboración propia.

09:30 a.m. **Contexto e historia de la hacienda:** Se realizó una breve introducción sobre la historia y el valor patrimonial de la Hacienda Casa Peña.

09:45 a.m. **Recorrido Guiado por las Instalaciones:** Se procedió con un recorrido guiado por todas las instalaciones de la hacienda, con el fin de que los asistentes conocieran de primera mano cada espacio y su función dentro del modelo operativo. Las áreas visitadas y explicadas fueron:

- Áreas de hospedaje: Se indicaron los diferentes tipos de habitaciones y sus capacidades.
- Cocina y restaurante: Se explicó el concepto gastronómico y la capacidad del área.
- Salón de eventos: Se indicó la capacidad del salón para diferentes tipos de eventos.
- Áreas de esparcimiento y bienestar.
- Zona de fogata, área de camping, el temazcal, destacando su enfoque en la medicina ancestral.
- Áreas productivas y de soporte:
- Huertos orgánicos.
- Corrales y zonas de animales.
- Se revisaron las zonas de parqueaderos y accesos.

Figura 120 Tour guiado por las instalaciones de la hacienda



Fuente: elaboración propia.

10:00 a.m. **Refrigerio:** Al concluir el recorrido por las instalaciones, se ofreció un refrigerio a los participantes, permitió un intercambio de experiencias entre los asistentes.

10:30 a.m. **Presentación de la Propuesta:** La actividad central continuó en el salón principal, donde se realizó una proyección audiovisual. Durante esta presentación se visualizaron y explicaron en detalle los diseños de la planta turística propuesta, asimismo, se expuso formalmente el modelo de gestión operativa propuesto detallando, personal y servicios, como también los costos de implementación y las formas de financiamiento.

Figura 121 Presentación de la propuesta



Fuente: elaboración propia.

Figura 122 Actores participantes en la socialización



11:00 a.m. **Intervención de los actores:** Finalizada la proyección, se abrió un panel de ronda de comentarios y sugerencias, cada uno de los actores y responsables del proyecto tomó la palabra para profundizar en sus respectivas áreas, resolver dudas y reforzar el compromiso con la visión presentada.

Fuente: elaboración propia

Figura 123 Intervención de los actores



Fuente: elaboración propia

12:00 p.m. **Almuerzo y Cierre:** La jornada culminó con un almuerzo grupal, donde pudimos disfrutar juntos un momento ameno después de la jornada realizada.


Figura 124 Cierre de la socialización



Fuente: elaboración propia


Como cierre del evento, se realizó la entrega de un recuerdo y el registro de asistencia de los participantes, agradeciendo nuevamente su presencia y aporte

Figura 125 Registro de asistencia 1

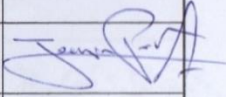
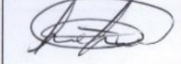
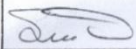
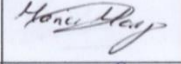
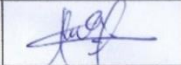


Casa Peña

**REGISTRO DE ASISTENCIA PARA LA SOCIALIZACIÓN DE LA PROPUESTA DE PROYECTO
HACIENDA TURISTICA CASA PEÑA**



**UNIVERSIDAD
DEL AZUAY**

	Nombre	Cargo	Nro. de Cédula	Correo electrónico	Nro. Contacto	Firma
1	Dra. Genoveva Malo Toral	Vicerrectora Académica de la Universidad del Azuay	0109864094	gmalo@vazway.edu.ec		X Genoveva Malo
2	Mgtr. Joaquin Peña	Propietario.	0103547055	juaacopbr@yahoo.es	0998165895	
3	Sr. Germán Quilli	Propietario del Taller de Evanisteria.	0101133072	wandyquilli30.10@gmail.com	0989029992	
4	Sr. Angel Chumbi	Director de la Agrupación de danza Leonidas Proaño.	0106081375	exachumbi@gmail.com	0989671571	
5	Sra. Marcia Illescas	Aso. Agroproductores Virgen del Rosario.	Sam Dominguez 0102781119	—		
6	Sra. Carmen Monge	Aso. Agroproductores Virgen del Rosario.	0104357152	—	0999053158	
7	Tnlga. Lourdes Astudillo	Vocal GAD Parroquial.	0104229414	lulyma2081@hotmail.com	0999505949	
8	Mgtr. José León	Párroco.	NO	ASISTE		

Fuente: elaboración propia

Figura 126 Registro de asistencia 2

9	Mgtr. Santiago Malo	Director de Tesis.	0104142013	ruben E. Contreras	0995425783	
10	Mgtr. Vanessa Contreras	Tribunal de Tesis.	0104907126		0993814362	vcontreras@vazay.edu.ec
11	Mgtr. Magdalena Corral	Docente de Vinculación.	0102957727		0991990294	magcorral@vazay.edu.ec
12	Mgtr. Byron Alvarado	Docente de Vinculación.	NO	ASISTE		
13	Sr. Rubén Peña	Colindante.	0100356039	—	0985142703	
14	Mgtr. Rosa Peña	Colindante.	0104364210	—	0991024572	
15	Tnlgo. Fabian Carrion	Presidente GAD parroquial.	NO	ASISTE		
16	Eco. Gabriel Paute	Proveedor	0150174753		0969273793	
17	Sra. Nube Gómez	Proveedor	0102512724	—		
18	Manuel Paez	Presidente Ay. vec. Comandancia	0102415589		0993597257	
19	Wendy Quilli		0106354954			

Fuente: elaboración propia

Figura 127 Registro de asistencia 3

20	Mgta. Eulalia Chumbi	Bailarina "Monsieur Leonidas P."	0302155918	eulaliachumbi830@gmail.com	0580207187	
21	Luis Chillopalli	" " " "	010538453-1	luis.Chillopalli@hotmail.com	0989886958	
22	Belen Loja	Bailarina "Monsieur Leonidas P."	0106081375	exachumbi@gmail.com	09993354205	
23	Pedro Loja	Bailarin "M.L.P."	0107153207	PedroLoja123@gmail.com	0968058764	
24	Tania Chumbi	Bailarina "Monsieur Leonidas P."	0105018115	TaniaChumbi12@gmail.com	0992018080	
25	Cristina Quiro	Bailarina "Monsieur Leonidas P."	0105911903	TaniaChumbi@gmail.com	0569868968	
26	Angel Patricio Chumbi Mercho	Bailarina Leonidas Pano	0105494462	angelchumbi@hotmail.com	0994611667	
27	Blanca Isabel Chumbi Mercho	Colegista de Leonidas Pano	0106205230	isabelchumbi710@gmail.com	0969664232	

El Valle - Poloma, a 26 de Octubre de 2025

Responsables de la socialización:

Carmen Vásquez
 ESTUDIANTE

Ana Peña
 ESTUDIANTE

Fuente: elaboración propia

3.5.2 Desafíos y Obstáculos

Durante la jornada de socialización del proyecto en la hacienda turística “Casa Peña”, ubicada en la parroquia El Valle, comunidad de Poloma, se presentaron algunos inconvenientes logísticos relacionados con la ubicación del sitio, a pesar de que se envió la dirección por medio de un enlace de ubicación, este no marcó con precisión el lugar exacto lo que generó cierto retraso en la llegada de algunos participantes.

También se presentaron dificultades de comunicación, ya que al intentar coordinar por llamadas telefónicas con los docentes y demás asistentes, la señal se perdía constantemente debido a la limitada cobertura en la zona. Sin embargo, gracias al trabajo en equipo y la disposición de todos finalmente se logró ubicar a los participantes y continuar con el desarrollo de la actividad de manera satisfactoria.

3.5.3 Análisis de resultado y retroalimentación

Los resultados del cuestionario que aplicamos a los 18 asistentes (*respaldo en la sección de Anexos del 18 al 26*), fueron los siguientes:

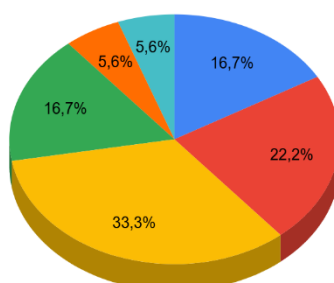
3.5.3.1 Pregunta 1. ¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

Agro-producción	3
Identidad Cultural	4
Edificación vernácula y su historia	6
Trabajo Articulado	3
Legado Familiar	1
Turismo de naturaleza	1
Total:	18

Figura 128 Pregunta 1 análisis

Pregunta 1

- Agroproducción
- Identidad Cultural
- Edificación vernácula y su historia
- Trabajo Articulado
- Legado Familiar
- Turismo de naturaleza



En la primera pregunta, sobre los aspectos más interesantes de la propuesta, la mayoría de los participantes destacaron la edificación patrimonial y su historia con el 33.3%, seguida por la identidad cultural con el 22.2%.

Fuente: elaboración propia

Demostrando que las personas valoran el patrimonio cultural e histórico de la hacienda, reconociendo como un elemento clave para el desarrollo turístico.

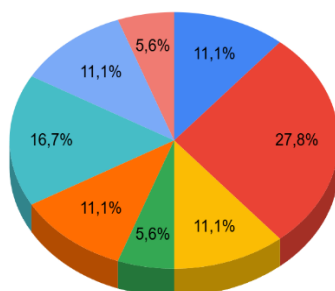
3.5.3.2 Pregunta 2. De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

Todos	2
Alimentación	5
Hospedaje	2
Historia y Tradiciones	1
Caminatas	2
Tour guiados	3
Salón De eventos	2
Medicina Ancestral	1
Total:	18

Figura 129 Pregunta 2 análisis

Pregunta 2

- Todos
- Alimentación
- Hospedaje
- Historia y Tradiciones
- Caminatas
- Tour guiados
- Salón De eventos
- Medicina Ancestral



La segunda pregunta, sobre las actividades o servicios que son más atractivos para los visitantes, la opción con mayor aceptación fue la de alimentación con el 27.6%, seguida de un tour guiado con 16.7% de aceptación.

Fuente: elaboración propia

Esto refleja el interés del público por vivir experiencias que combinan la gastronomía local con recorridos que les permitan conocer más del entorno y la historia del lugar.

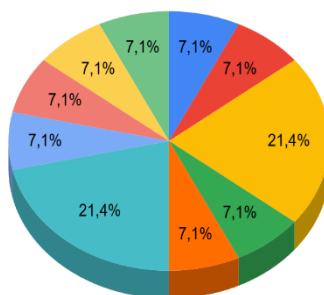
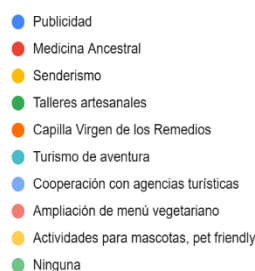
3.5.3.3 Pregunta 3. ¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que debería incluir al proyecto y que no mencionamos?

Publicidad	1
Medicina Ancestral	1
Senderismo	3
Talleres artesanales	1
Capilla Virgen de los Remedios	1
Turismo de aventura	3
Cooperación con agencias turísticas	1

Ampliación de menú vegetariano	1
Actividades para mascotas, pet friendly	1
Ninguna	1
Total:	14 (cuatro no contestan)

Figura 130 Pregunta 3 análisis

Pregunta 3



En cuanto a la tercera pregunta, sobre nuevas actividades que podrían incorporarse, las sugerencias más repetidas fueron senderismo y turismo de aventura, ambas con 3 puntos.

Fuente: elaboración propia

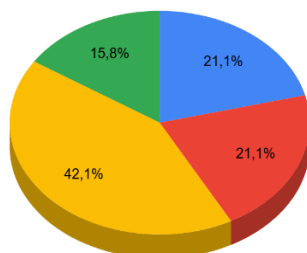
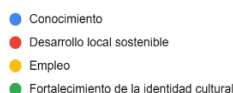
Estas respuestas evidencian el potencial natural de la zona y la oportunidad de fortalecer el turismo y el contacto con la naturaleza de la parroquia.

3.5.3.4 Pregunta 4. ¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

Conocimiento	4
Desarrollo local sostenible	4
Empleo	8
Fortalecimiento de la identidad cultural	3
Total:	19 (un participante da 2 respuestas)

Figura 131 Pregunta 4 análisis

Pregunta 4



Respecto a la cuarta pregunta, sobre los beneficios del proyecto para la parroquia de El Valle, la mayoría consideró que generará empleo con el 42.11% seguido de comportamiento y desarrollo local sostenible con 21.1% cada uno

Fuente: elaboración propia.

Esto indica que la comunidad ve el proyecto como una oportunidad para mejorar la economía y fortalecer su identidad local.

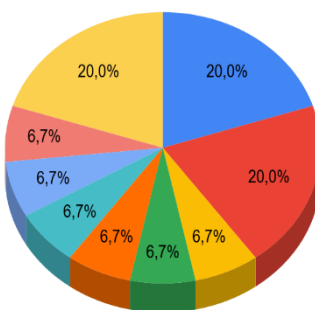
3.5.3.5 Pregunta 5. ¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

Desconocimiento del lugar	3
Mal manejo de desechos	3
Falta de más vías de Acceso	1
Apertura hacia el turismo	1
Cooperación activa	1
Que el turismo cause impactos sociales negativos	1
Bulla	1
Desconocimiento en servicio al cliente	1
Ninguna	3
Total:	15 (3 actores no responden)

Figura 132 Pregunta 5 análisis

Pregunta 5

- Desconocimiento del lugar
- Mal manejo de desechos
- Falta de mas vías de Acceso
- Apertura hacia el turismo
- Cooperación activa
- Que el turismo cause impactos sociales negativos
- Bulla
- Desconocimiento en servicio al cliente
- Ninguna



En la quinta pregunta, sobre posibles desafíos o impactos negativos, los aspectos más señalados fueron el desconocimiento del lugar y el mal manejo de los desechos y la falta de vías de acceso (20% cada una). También se mencionaron temas la bulla, falta de conocimiento en turismo, cooperación activa entre otros.

Fuente: elaboración propia.

Esto que indica que es importante planificar una gestión ambiental adecuada y mejorar la infraestructura para recibir turistas sin afectar la tranquilidad del entorno.

3.5.3.6 Pregunta 6. ¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Fortalecimiento de la identidad cultural	1
Fortalecer la Cooperación con los artesanos y guías	5
Ferias y festivales	4
Publicidad	2
Capacitación	2

Tienda artesanal y agrícola

1

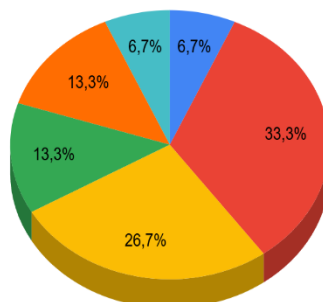
Total:

15 (3 no responden)

Figura 133 Pregunta 6 análisis

Pregunta 6

- Fortalecimiento de la identidad cultural
- Fortalecer la Cooperación con los artesanos y guías
- Ferias y festivales
- Publicidad
- Capacitación
- Tienda artesanal y agrícola



La sexta pregunta, sobre cómo involucrar más a los artesanos, productores y guías locales, la mayoría propuso fortalecer las alianzas con los artesanos y guías con un 33.3 %, así como organizar ferias y festivales culturales con el 26.7%.

Fuente: elaboración propia

Esto demuestra el interés de la comunidad en que el proyecto impulse la economía local y promueva espacios de participación directa.

3.6 Viabilidad de la propuesta

La jornada de socialización fue un éxito y cumplió su objetivo. Se logró presentar la propuesta de manera integral y, lo más importante, el recorrido por las instalaciones permitió que los asistentes vieran de primera mano el potencial de la Hacienda “Casa Peña”.

El ambiente fue receptivo y colaborativo. La retroalimentación que se recibió, estuvo llena de sugerencias constructivas, valida el interés de la comunidad y de los expertos. Este resultado permite confirmar que la propuesta del proyecto es viable, pertinente y, fundamentalmente, cuenta con una base de aceptación social que será clave para su éxito.

CONCLUSIONES

Una vez culminado con el proceso de investigación, y luego de haber completado el diagnóstico, el diseño de la propuesta y la validación con los actores, nuestro aporte profesional se engloba en las siguientes conclusiones:

Se concluye que el Modelo de Gestión Operativa para la Hacienda Turística “Casa Peña” es viable y altamente pertinente, ya que en la jornada de socialización se confirmó un notable interés entre los actores locales y académicos, quienes ven en la propuesta una oportunidad real y factible, lo que garantiza su éxito.

El beneficio más significativo percibido por la comunidad es la generación de empleo, por lo que se concluye que el proyecto responde a una necesidad sentida en la parroquia. La hacienda se propone como un aporte significativo con el desarrollo económico local.

El estudio demuestra que el mayor activo diferenciador de la hacienda es su valor patrimonial, su arquitectura vernácula y su historia, esto confirma que la estrategia de posicionamiento debe centrarse en el turismo cultural y rural, pues es lo que más significado tiene con la identidad local y lo que más buscan los visitantes.

Se comprueba que la gastronomía local, ligada a la agro producción de la parroquia El Valle, es uno de los servicios con mayor potencial de atracción, siendo un componente clave de la experiencia, que debe ser enriquecido recuperando la cocina tradicional.

El uso de la metodología mixta como la de investigación-acción fue acertada, permitiéndonos, como estudiantes de turismo rural, diagnosticar un problema desde fuera, y a la vez intervenir, proponer y ajustar el modelo con la comunidad. La socialización fue la culminación exitosa de este proceso.

Se identifica como un desafío, la infraestructura de acceso y la señalización, como se evidencio en la socialización, los inconvenientes logísticos y las opiniones de los asistentes, confirman que es un punto de atención urgente. Sin una inversión en señalética clara, se corre el riesgo de afectar la experiencia del visitante antes de que llegue.

Esta investigación visibilizo la preocupación lógica de la comunidad por los impactos ambientales, en especial el manejo de desechos. Se concluye que el Modelo de gestión operativa debe, obligatoriamente, implementar un plan de gestión de residuos y sostenibilidad estricto desde el primer momento, para que el turismo sea pertinente y regenerativo.

Se concluye que el éxito a largo plazo de la hacienda, estará fortalecida por la cooperación con artesanos, productores y guías de la comunidad y la parroquia. Por lo que el proyecto debe propiciar espacios para organizar ferias y promueva un encadenamiento productivo real.

Finalmente, este proyecto ha permitido comprobar algo que creíamos desde el inicio, la profesionalización en el área. El turismo rural, es una herramienta importante para el desarrollo sostenible. Vimos en campo que un proyecto privado como la Hacienda “Casa Peña” puede, sin duda, convertirse en un motor para la economía de la parroquia. Más allá de eso, este estudio demuestra que no tiene por qué existir una división entre la empresa y la comunidad. Al contrario, queda demostrado que sí es posible engranar ambas partes para que el beneficio sea mutuo. Para nosotras, ese es el verdadero sentido del turismo rural.

RECOMENDACIONES

Con base en los aportes obtenidos durante la fase de socialización, se considera importante recomendar que el proyecto de la hacienda “Casa Peña” incluya la participación activa de la comunidad, ampliando las fuentes de cooperación. Esto permitirá desarrollar ferias y espacios donde los artesanos locales puedan exponer su trabajo, obteniendo así un beneficio integral.

Se recomienda continuar con la investigación, y levantamiento de emprendimientos y talleres de los artesanos locales, con la finalidad de diseñar diversas rutas turísticas para la parroquia el Valle, y que conecten con este proyecto.

Es importante una mayor articulación con entidades crediticias que contribuyan con la financiación del proyecto.

Al evidenciarse un monto de inversión elevado, se recomienda implementarlo por fases, para lo cual será necesario desarrollar una hoja de ruta del proceso de implementación.

Para la operación, se recomienda la reserva de dominio, esto facilitará obtener precisión en la georreferenciación de la hacienda.

En base a los aportes recogidos de la fase de socialización, se ha visto importante mencionar en las recomendaciones, que la Hacienda Casa Peña, continúe con su esencia de incluir a la comunidad, ampliando las fuentes de cooperación, permitiendo que se desarrollen ferias y espacios donde los artesanos locales puedan exponer su trabajo, provocando un beneficio integral.

REFERENCIAS

(s.f.).

Agencia Central de Inteligencia (CIA). (27 de 08 de 2025). *El Libro de Datos del Mundo, Ecuador*. Obtenido de <https://www.cia.gov/the-world-factbook/countries/ecuador/>

Asamblea Nacional Constituyente. (20 de Octubre de 2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de Registro Oficial 449: https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf

Congreso Nacional. (27 de Diciembre de 2002). *Ley de Turismo*. Obtenido de Registro Oficial 733: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/plugins/download-monitor/download.php?id=4046&force=0>

Empresa de Telefonía Agua Potable y Alcantarillado. (2025). *Parque Nacional Cajas*. Obtenido de Gestión Ambiental: <https://www.etapa.net.ec/gestion-ambiental/parque-nacional-cajas/>

Fundación Municipal Turismo para Cuenca- Ecuador. (2025). *Generalidades del Destino*. Obtenido de <https://cuenca.com.ec/es/inicio#eventos>

GAD Parroquial de El Valle. (2016). *Estudio Histórico y Antropológico de la Parroquia El Valle*. Cuenca: Creative Commons.

GAD. Municipal de San Fernando. (2025). *Complejo Turístico de la Laguna de Busa*. Obtenido de <https://sanfernando.gob.ec/turismo/>

Garay Tamajón, L. A. (Enero de 2007). *El Ciclo de Evolución del Destino Turístico. Una aproximación al desarrollo histórico del turismo de Cataluña*. Obtenido de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/4078/lagt1de1.pdf?sequence=1>

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Cuenca. (2024). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Cuenca - Actualización 2024*. Obtenido de https://www.cuenca.gob.ec/sites/default/files/planificacion/Anexo%202.1%20Fase%20preparatoria%20-%20Diagn%C3%B3stico%20PDOT%202023%20-%202027_1.pdf

Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia El Valle. (2024). *Actualización del Plan de Ordenamiento Territorial de la Parroquia Rural El Valle- Tomo 1*. Obtenido de https://elvalle.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/PDOT-EL-Valle_completo.pdf

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Cuenca. (12 de Agosto de 2025). *Cuenca reporta más de 84 mil visitantes y USD 16 millones en ingresos durante el feriado del 10 de Agosto*. Obtenido de <https://www.cuenca.gob.ec/content/cuenca-reporta-mas-de-84-mil-visitantes-y-usd-16-millones-en-ingresos-durante-el-feriado>

Gobierno Municipal de Giron. (2025). *Giron vive la Experiencia*. Obtenido de <https://www.giron.gob.ec/>

Gobierno Provincial Azuay. (Agosto de 2021). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia del Azuay 2019-2030*. Obtenido de https://www.azuay.gob.ec/wp-content/uploads/2022/02/PDOT-AzuayY-Alineado-PND-2021-2025_compressed.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2022). *Tasa de crecimiento promedio anual 2010-2022, según provincia de residencia*. Obtenido de Componente de Metodología y Análisis – CPV 2022 : <https://www.censoecuador.gob.ec/resultados-censo/>

Jimenez Cuenca, N. (19 de Julio de 2022). *Chobshi La Laguna de los Canaris, la Casa de la Luna; una historia para Vivirla Atravez del Turismo Comunitario*. Obtenido de <https://www.azuay.gob.ec/index.php/2022/07/19/chobshi-la-cuna-de-los-canaris-la-casa-de-la-luna-una-historia-para-vivirla-a-traves-del-turismo-comunitario/>

- LOFATFE. (25 de Marzo de 2024). *Ley Orgánica para el Fortalecimiento de las Actividades Turísticas y Fomento del Empleo (LOFATFE)*. Obtenido de (Suplemento del Registro Oficial 525, 25-III-2024): <https://www.gob.ec/regulaciones/ley-organica-fortalecimiento-actividades-turisticas-fomento-empleo>
- Ministerio de Turismo. (14 de Mayo de 2021). *LAa Direccion Zonal 6 Del Ministerio de Turimso Informo los Resultados de su Gestion en el año 2020*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-direccion-zonal-6-del-ministerio-de-turismo-informo-los-resultados-de-su-gestion-en-el-ano-2020/>
- Ministerio de Turismo. (30 de Marzo de 2022). *Acuerdo Ministerial No. 2022-010*. Obtenido de Olsen Peet Olsen Peet : <https://www.quito-turismo.gob.ec/descargas/Lotaip%202022/web2022/ley/Acuerdo%20Ministerial%20No.%202022-010-1.pdf>
- Ministerio de Turismo. (08 de Julio de 2025). *El destino Ecuador se fortaleció con la gestión turística en 2024*. Obtenido de Boletín N° 030: <https://www.turismo.gob.ec/el-destino-ecuador-se-fortalecio-con-la-gestion-turistica-en-2024/>
- Ministerio de Turismo de Ecuador. (24 de Marzo de 2015). *Reglamento de Alojamiento Turístico*. (R. O. 465., Ed.) Obtenido de Acuerdo Ministerial Nro. 20150024-A.
- Ministerio de Turismo de Ecuador. (24 de Marzo de 2015). *Reglamento de Alojamiento Turístico*. [Acuerdo Ministerial Nro. 20150024-A]. Obtenido de Suplemento del Registro Oficial 465: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/06/Reglamento-De-Alojamiento-Turistico.pdf>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (05 de Octubre de 2018). *Reglamento turistico de Alimentos y Bebidas. Acuerdo Ministerial 53*. Obtenido de Registro Oficial Edición Especial 575 de 05-oct.-2018: https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_octubre.pdf
- Municipio de Paute. (2025). *Un destino lleno de tradición, cultura, naturaleza y aventura*. Obtenido de <https://conocepaute.com/>
- ONU Turismo. (Diciembre de 2021). *Código Internacional para la Protección de los Turistas*. Obtenido de <https://www.untourism.int/es/Codigo-Internacional-Para-La-Proteccion-De-Los-Turistas>
- Organización Mundial del Turismo. (2025). *Glosario de términos turísticos*. Obtenido de <https://unwto-web.leman.un-icc.cloud/es/glosario-terminos-turisticos>
- Organización Mundial Del Turismo. (2025). *Turismo Rural*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/turismo-rural>
- Palomeque, S. (Octubre de 1990). *Cuenca en el siglo XIX*. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/44294.pdf>
- Peña Bernal, J. A. (10 de Agosto de 2025). Levantamiento de infomacion de la hacienda "Casa Peña". (C. Vásquez Cuesta, & A. Peña Castro , Entrevistadores)
- Peña Castro, R. S. (24 de 08 de 2025). Historia de la hacienda "Casa Peña". (A. y. Peña, Entrevistador)
- Peña, F. (01 de 09 de 2025). Entrevista sobre la historia familiar. (A. Peña, & V. Carmen, Entrevistadores)
- Presidencia de la República. (19 de Octubre de 2010). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)*. Obtenido de Suplemento del Registro Oficial 303 de 19 de octubre de 2010: https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/08/COOTAD_act_jul-2021.pdf

- Real Academia Española. (Octubre de 2014). *Diccionario de la Lengua Española, Encomendero*. Obtenido de <https://dle.rae.es/encomendero?m=form>
- Real Academia Española. (Octubre de 2024). *Diccionario de la Lengua Española, Mitimae*. Obtenido de <https://dle.rae.es/mitimae>
- Turismo en Cifras. (07 de Julio de 2025). *Entradas y Salidas Internacionales*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/turismo-en-cifras/entradas-y-salidas-internacionales/>
- Turismo en Cifras. (09 de Julio de 2025). *Exportaciones no Petroleras y Mineras*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/turismo-en-cifras/principales-exportaciones-no-petroleras-y-mineras/>
- Universidad del Azuay. (2024). Santa Isabel: Atlas Cantonal. *Santa Isabel*, <https://doi.org/10.33324/ceuazuay.315>.
- Vásquez Bernal, M. (Abril de 2018). *El Cañar feudal y la ruta de las andas*. Azogues: Casa de la Cultura Ecuatorina, Núcleo del Cañar Azogues. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/340805241_El_Cañar_Feudal_Para_imprimir
- von Wobeser, G. (2019). *La formación de la hacienda en la época colonial*:. Obtenido de http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/198b/formacion_hacienda.html

ANEXOS

Anexo 1 Requerimientos para categoría HT (1)

ANEXO 3. HOSTERÍA - HT HACIENDA TURÍSTICA - HA LODGE - L					
Requerimientos por categoría - HT - HA - L					
REQUISITOS		HOSTERÍA 5 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 5 ESTRELLAS LODGE 5 ESTRELLAS	HOSTERÍA 4 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 4 ESTRELLAS LODGE 4 ESTRELLAS	HOSTERÍA 3 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 3 ESTRELLAS LODGE 3 ESTRELLAS	
Nro.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA INSTALACIONES GENERALES				
1	Generador de emergencia	Para suministro general de energía eléctrica para todo el establecimiento.	X	X	
		Para suministro de energía eléctrica en servicios básicos: salidas de emergencia, pasillos y áreas comunes.			X
2	Sistema de protección contra insectos.		X	X	X
3	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.		X	X	X

Fuente: Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015

Anexo 2 Requerimientos para categoría HT (2)

ANEXO 3. HOSTERÍA - HT HACIENDA TURÍSTICA - HA LODGE - L				
Requerimientos por categoría - HT - HA - L				
REQUISITOS		HOSTERÍA 5 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 5 ESTRELLAS LODGE 5 ESTRELLAS	HOSTERÍA 4 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 4 ESTRELLAS LODGE 4 ESTRELLAS	HOSTERÍA 3 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 3 ESTRELLAS LODGE 3 ESTRELLAS
4	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios/actividades/ubicación: 1) Piscina; 2) Hidromasaje; 3) Baño turco; 4) Sauna; 5) SPA; 6) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc., se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales; 7) Salones y/o áreas para eventos; 8) Vinculación a una actividad agropecuaria; 9) Realizar caminatas; 10) Realizar cabalgatas; 11) Realizar rodeos; 12) Vinculación de la comunidad local en las actividades turísticas realizadas por el establecimiento; 13) Equipo de uso diario para actividades del establecimiento (al menos botas de caucho y poncho de aguas); 14) Juegos de salón (mesas de billa y/o billar, mesas de ping pong). 15) Áreas deportivas. 16) Establecimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuente con la respectiva declaratoria por parte de la Autoridad Competente.	9	7	4

Fuente: Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015

Anexo 3 Requerimientos para categoría HT (3)

ANEXO 3. HOSTERÍA - HT HACIENDA TURÍSTICA - HA LODGE - L					
Requerimientos por categoría - HT - HA - L					
REQUISITOS			HOSTERÍA 5 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 5 ESTRELLAS LODGE 5 ESTRELLAS	HOSTERÍA 4 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 4 ESTRELLAS LODGE 4 ESTRELLAS	HOSTERÍA 3 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 3 ESTRELLAS LODGE 3 ESTRELLAS
4-A	Contar con áreas de uso exclusivo del personal.	Cuarto de baño y aseo	X	X	X
		Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros)	X	X	X
		Área de comedor	X	X	X
ACCESOS					
5	Una entrada principal al área de recepción para clientes, y otra entrada de servicio.		X	X	
ÁREAS DE CLIENTES					
Áreas de clientes - General					
6	Área de vestíbulo y recepción (con mobiliario).		X	X	X
7	Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento.	Que incluya servicio de cafetería.	X	X	X
		Carta en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	X	X	
8	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.		X	X	X
9	Área de bar dentro del establecimiento.		X	X	
Áreas de clientes - Habitaciones					

Fuente: Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015

Anexo 4 Requerimientos para categoría HT (4)

ANEXO 3. HOSTERÍA - HT HACIENDA TURÍSTICA - HA LODGE - L					
Requerimientos por categoría - HT - HA - L					
REQUISITOS			HOSTERÍA 5 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 5 ESTRELLAS LODGE 5 ESTRELLAS	HOSTERÍA 4 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 4 ESTRELLAS LODGE 4 ESTRELLAS	HOSTERÍA 3 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 3 ESTRELLAS LODGE 3 ESTRELLAS
10	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.		2%	2%	2%
11	Habitaciones	Privadas con cuarto de baño y aseo privado.	X	X	
		Privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido.			X
12	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.		X	X	X
13	Internet en todas las habitaciones		X	X	
14	Caja de seguridad en habitación.		X	X	
	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.				X
15	Sistema de cierre para puerta de acceso a la habitación.		X	X	X
16	Almohada extra a petición del huésped.		X	X	X
17	Portamaletas.		X	X	X
18	Clóset y/o armario.		X	X	X
19	Escritorio y/o mesa.		X	X	
20	Silla, sillón o sofá.		X	X	X
21	Funda de lavandería.		X	X	X
22	Luz de velador.		X*	X	X

Fuente: Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015

Anexo 5 Requerimientos para categoría HT (5)

ANEXO 3. HOSTERÍA - HT HACIENDA TURÍSTICA - HA LODGE - L				
Requerimientos por categoría - HT - HA - L				
REQUISITOS		HOSTERÍA 5 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 5 ESTRELLAS LODGE 5 ESTRELLAS	HOSTERÍA 4 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 4 ESTRELLAS LODGE 4 ESTRELLAS	HOSTERÍA 3 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 3 ESTRELLAS LODGE 3 ESTRELLAS
23	Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	X	X	
	Cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.			X
24	Servicio telefónico o sistema de comunicación que permita la comunicación desde la recepción hacia la habitación y viceversa.	X	X	X
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado				
25	Agua caliente disponible en ducha y/o tina en cuarto de baño y aseo privado.	X	X	X
26	Iluminación independiente sobre el lavamanos.	X	X	
27	Juego de toallas por huésped	Cuerpo	X	X
		Manos	X	X
		Cara	X	
28	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.	X	X	X
29	Amenities de limpieza	Champú	X	X
		Jabón	X	X
		Papel higiénico de repuesto	X	X
		Acondicionador	X	X
		Gorro de baño	X	
SERVICIOS				

Fuente: Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015

Anexo 6 Requerimientos para categoría HT (6)

ANEXO 3. HOSTERÍA - HT HACIENDA TURÍSTICA - HA LODGE - L				
Requerimientos por categoría - HT - HA - L				
REQUISITOS		HOSTERÍA 5 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 5 ESTRELLAS LODGE 5 ESTRELLAS	HOSTERÍA 4 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 4 ESTRELLAS LODGE 4 ESTRELLAS	HOSTERÍA 3 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 3 ESTRELLAS LODGE 3 ESTRELLAS
30	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.	X	X	X
31	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.	30%	20%	10%
32	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.	25%	15%	10%
33	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardiana las 24 horas.	X	X	
34	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, deberán contar con	Sistema de tratamiento de aguas residuales	X	
		Al menos pozo séptico.		X
35	Los nuevos establecimientos, ubicados dentro del territorio nacional deberán contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales.	X		
36	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación con servicio en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	X		
	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación.		X	
37	Plan de seguridad y atención de emergencias.	X	X	X
38	Servicio de primeros auxilios.	X	X	X

Fuente: Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015

Anexo 7 Requerimientos para categoría HT (7)

ANEXO 3. HOSTERÍA - HT HACIENDA TURÍSTICA - HA LODGE - L				
Requerimientos por categoría - HT - HA - L				
REQUISITOS		HOSTERÍA 5 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 5 ESTRELLAS LODGE 5 ESTRELLAS	HOSTERÍA 4 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 4 ESTRELLAS LODGE 4 ESTRELLAS	HOSTERÍA 3 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA 3 ESTRELLAS LODGE 3 ESTRELLAS
39	Señalética de los servicios y áreas de uso común del establecimiento.	X	X	X
40	Cuenta con formas de pago que incluyan tarjetas de crédito y/o débito o vouchers.	X	X	
41	Servicio de lavandería propio o contratado.	X	X	
42	Servicio de planchado	Propio o contratado.	X	
		Plancha a disposición del huésped.		X
43	Circuito cerrado de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.	X	X	
44	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.	X	X	
45	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra	X	
		Cuna	X	
		Silla de bebé	X	
46	Servicio telefónico y/o equipos que permitan la comunicación hacia el exterior del establecimiento.	X	X	X

La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.

X* Por cabecera

NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.

NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.

Fuente: Ministerio de Turismo de Ecuador, 2015

ANEXO D. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – RESTAURANTES	
No.	REQUISITOS
1	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.
6	Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio
7	Tener acceso universal al establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.
8	Contenedores de desperdicios con tapa.
9	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con toallas disponibles.
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.
10	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.
11	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.
12	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso.
13	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.
14	Debe contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.
15	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física en buen estado, o digital, que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, para el consumidor.
16	Personal de servicio debidamente uniformado.
17	Personal que manipula alimentos y bebidas debidamente uniformado.
18	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento.
19	Registro diario de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.
20	Exhibir los horarios de atención del establecimiento en un lugar visible al consumidor.
21	Bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.


22	Vajilla, cubiertos y cristalería en buenas condiciones (no rotas, no despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).
23	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
24	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.
25	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
26	Suministro continuo de energía eléctrica.
27	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.
28	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.
29	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.
30	Registro de limpieza diario por áreas del establecimiento.

Fuente: Ministerio de Turismo, 2022


Anexo 9 Libro de recepción

 <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin-top: 10px;">Hacienda Turística Casa Peña</p> <p style="font-weight: bold;">LIBRO DE RECEPCIÓN</p>									
Entradas					Salidas				
Habitación #	D	A	C	Total	Habitación #	D	A	C	Total
101					101				
201					201				
202					202				
301					301				
302					302				
303					303				
304					304				
401					401				
402					402				
Total Entradas					Total Salidas				
Día Anterior: ----- Total general de entradas: Total general de salidas: Fecha:									

Fuente: elaboración propia


 <p>Hacienda Turística Casa Peña TARJETA DE REGISTRO INGRESO DEL CLIENTE</p>
Apellidos y Nombres/ Surname and Name
<p style="text-align: center;">Documento de Identificación/ Identification Document</p> <p>Nacionalidad/ Nationality: CI/ ID: Lugar Exped./ Place of Issue:</p>
Oficio/ Occupation.
<p style="text-align: center;">Dirección Permanente/ Permanent Address</p> <p>Dirección/ Address: Ciudad/ City: País/ Country: Teléfono/ Phone number: e-mail:</p>
<p style="text-align: center;">Datos del Acompañante/ Escort's Information</p> <p>Nombre/ Name: CI/ID:</p>
<p>.....</p> <p>Firma del Huésped/ Guest Signature</p>

Fuente: elaboración propia


 <p>Hacienda Turística Casa Peña TARJETA DE REGISTRO DEL HOSPEDAJE</p>	
Código:	
Datos de la Habitación	
Habitación #: Número de ocupantes: Adultos..... Niños..... Infantes..... Tarifa Autorizada: Total Impuestos: 15%..... Servicio 10%.....	
Calendario de Ocupación	
Fecha de entrada: Fecha de salida: Días de permanencia:	
Facturación	
Factura #: Reserva: SI (..) NO (..) Forma de Pago:.....	Empresa: Equipaje:.....
Observaciones	

Fuente: elaboración propia

167

 <p>Hacienda Turística Casa Peña PARTE DE CAMBIO DE HABITACIÓN</p>	
Datos del Cliente	
Nombre:	ID:
Fecha:	
Habitación Actual	
Número de Habitación:	
Cambio de Habitación	
Número de Habitación:	
Recibido	
Departamento:	
Motivo del Cambio	

Fuente: elaboración propia

 <p>Hacienda Turística Casa Peña PARTE DE AVERÍAS</p>	
Datos del Cliente	
Nombre:	ID:
Fecha:	
Especificación	
Sector:	
Daño o mal Funcionamiento	
Especifique:	
Observaciones	
Técnico responsable	
..... Firma	

Fuente: elaboración propia

Hacienda Turística Casa Peña



CONTROL DE LIMPIEZA HABITACIONES

Nombre del empleado: _____ N° de empleado: _____

Nombre del Supervisor: _____

Mes:

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

N° de habitación: _____

Día	Camas	Suelos	Baños	Ventanas	Muebles	Acondicionar habitación	Mini bar	Firma empleado	Vb. supervisor	Observaciones
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

Fuente: elaboración propia



AUTORIZACIÓN DE USO DE IMAGEN Y VOZ

(Consentimiento Informado para Proyecto Académico)

Título del Proyecto: "Propuesta de un Modelo de Gestión Operativa para la Hacienda Turística Casa Peña, en la comunidad de Poloma, de la parroquia de El Valle", cantón Cuenca.

Responsables: Ana Lucia Peña Castro y Carmen Beatriz Vásquez Cuesta. Estudiantes de la Universidad del Azuay Carrera: Turismo Rural.

Por medio del presente documento, declaro que he sido informado/a sobre los objetivos del proyecto de tesis mencionado, acepto y autorizo al estudiante de la Universidad del Azuay, el uso de mi imagen (en fotografía y/o video) y/o mi voz (en grabaciones de audio) para ser utilizadas única y exclusivamente con fines. Académicos y de Investigación, Inclusión del material en el documento final de la tesis (en formato físico y digital).

Declaro haber leído y comprendido en su totalidad el contenido de este documento y firmo en señal de mi libre consentimiento.

Otorgado en la parroquia de El Valle, a los 26 días del mes de octubre de 2025.

Firma del Participante:

Nombre de la persona que autoriza	Nro. Cédula de Identidad	Firma
Santiago Molo	0109142013	
Genoveva Mdo	0109804094	

Fuente: elaboración propia

Manuel Pantoja Peña	0102915584	
Sara Domínguez	0102781119	
Maria Morge	01061357157	Maria Morge
Lourdes Astudillo	0104229414	
Marcela Leonor Díaz - Camacho	0106081375	
Germán Quilis	0101133072	
Vanessa Conrreos Álvarez	0104907126	
Magdalena Corral	010295772-7	
Martha Peña	0104467641	M.P.
Rosa Peña	0104364310	
Ruben Peña	0100356039	Ruben S. Peña C.
Gabriel Pantoja	0150174753	
Milva Lemos	010251272-4	

Fuente: elaboración propia



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

el trabajo articulado gente / contexto / cultura / paisaje / gastronomía

De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

las historias y cultura del lugar

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al proyecto y que no mencionamos?

Talleres para niños, difusión cultural

¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

generación de empleo / identidad

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

vias de acceso

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

festivales quinacales / ferias

Fuente: elaboración propia



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

La reconstrucción de una casa antigua.

De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

El servicio de alimentación y hospedaje.

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al proyecto y que no mencionamos?

Hacer ecoturismo

¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

Promueve el desarrollo local sostenible mejorando la calidad de vida de los pobladores.

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

El manejo de desechos comunes y orgánicos.

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Manteniendo de forma permanente el contacto con varios artesanos, guías de turismo etc...

Fuente: elaboración propia.



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

La historia de la casa y cada exposición de los personajes que disertaron

De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

El alquiler como ~~centro~~ social de eventos, porque creo que tendría un fuerte impacto con el turismo extranjero y festividades familiares

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al proyecto y que no mencionamos?

Puede ser también la apertura de actividades con mascotas como alquiler para clubs Pet friendly en donde pueden entrar en relación con la naturaleza

¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

Generando más tasas de empleo para cada actividad que se tiene planeada realizar. Además al abrirse este proyecto fomentaría el interés de más visitantes y hasta las mismas personas locales que pueden disfrutar otros panoramas

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

Pueda ser la brega con los diferentes eventos para los que pueda ser alquilada en un futuro, talves podría incomodar a personas y animales de la zona

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Podría ser generando ferias de emprendimientos, publicitando por redes sociales y traer a personas solemnes de El Valle para que puedan demostrar su talento y pueden ser ejemplo para cada uno,

Fuente: elaboración propia



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

Es una propuesta muy comprometida ya que siempre
debemos ser orgullosos de donde venimos.
De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera
que es el más atractivo para un visitante?
Cada uno, ya que todo lo que tenga historia
tiene valor.

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al
proyecto y que no mencionamos?

Medicina ancestral

¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los
habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

Con mas información acerca el proyecto.

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que
quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

No información

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los
artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Mantener viva nuestras artesanías siempre
nuestro trabajo y sabiduría.

Fuente: elaboración propia



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

Me pareció muy importante la antigüedad de la casa y como va de la mano la medicina ancestral.

De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

La gastronomía, medicina ancestral y tour cultural

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al proyecto y que no mencionamos?

Podría incluir senderismo

¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

Dándose a conocer por sus productos agroecológicos, el mismo echo de todos los atractivos que ofrece el proyecto Casa-Peña, captaría mejor al cliente, ya sea propios y extraños y haría que se moviera cada vez más y más su economía

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

- Dar a conocer de mejor manera el lugar, y a sea a propios y extraños, para que no tengan inconvenientes en llegar al mismo.
- Concienciar sobre el mejor manejo de basura ya que el entorno que tiene dentro y fuera de lugar, es en total vinculación con la naturaleza

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Permitiendo que en cada visita al lugar o tour que ofrezcan puedan participar de un taller básico en vivo, e incluso se les puede involucrar a los participantes, y a su vez pueden involucrarse las habitantes al rededor.

Fuente: elaboración propia.



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

Me pareció interesante que el modelo busque integrar a la comunidad.

De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

Actividades tradicionales de la hacienda: animales, cultivos, cominatas, etc.

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al proyecto y que no mencionamos?

Construir una capilla para la Virgen de los Remedios que pueda ser utilizada para los pax o la comunidad

¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

Estableciendo un cronograma de capacitación en distintas temáticas.

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

La comunidad está bien sensibilizada hacia el Turismo

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Fortaleciendo los recorridos externos

Fuente: elaboración propia



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

El tema de hospedaje, me parece muy bueno ya que hoy en día entre tanta contaminación de bucos lugares donde haya naturaleza, aire limpio conectar con la tierra, silencio

De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

El tema cultural, danza, temascal, agroecología, hospedaje en un lugar lleno de naturaleza, comida tradicional

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al proyecto y que no mencionamos?

Aumentar en el menú alimenticio más opciones de platos vegetarianos ya que si se recibe a turistas extranjeros a la mayoría le gusta o son vegetarianos.

¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

El edo de ofrecer servicios que nuestros agricultores cultivan, como verduras hortalizas dar trabajo a las habitantes del entorno, así mismo pueden ofrecer transporte, atención pueden dar empleo a gente del mismo lugar.

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

El manejo de los desechos o aguas negras ya que la comunidad aun no cuenta con servicio de alcantarillado, de igual manera nos preocupamos por que haya este tipo de cosas que existan el lugar y puedan llegar con facilidad.

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Con capacitaciones a los habitantes del entorno de como recibir al turista para que este se sienta acogido y bien atendido desde que llega a la comunidad donde está la casa hasta los respectivos hospedaje y salida.

Fuente: elaboración propia



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

El trabajo con los productos de nuestra parroquia.

De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

Brindar la alimentación con productos de la zona y el trabajo con gente de nuestra parroquia.

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al proyecto y que no mencionamos?

El trabajo con agencias turísticas.

¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

Un ingreso económico a las familias,

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

Que siempre se identifique como un lugar sano, y el consumo de licor no sea en exceso.

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Un espacio para exponer las artesanías, productos de la localidad.

Fuente: elaboración propia



Formulario de Sugerencias

Proyecto: Modelo de Gestión Operativa - Casa Peña (El Valle)

Institución: Universidad del Azuay - Carrera de Turismo Rural

Agradecemos su presencia. Sus opiniones son vitales para mejorar este proyecto.

¿Qué aspecto de la propuesta que presentamos hoy le pareció más interesante?

Culturas y tradiciones. Infraestructura interesante.

De las actividades y servicios que propusimos para Casa Peña, ¿cuál considera que es el más atractivo para un visitante?

Vista de la naturaleza.

¿Qué otra actividad, servicio o experiencia cree usted que *debería* incluir al proyecto y que no mencionamos?

Juegos extremos, ya que existen personas que se sienten atraídas debido a eso.
¿Cómo cree que este proyecto puede beneficiar de mejor manera a los habitantes y negocios de la parroquia de El Valle?

Trabajo y sobre todo fortalecer las diferentes historias que tiene la parroquia.

¿Identifica algún posible desafío o impacto negativo para la comunidad que quizás no hayamos considerado en nuestra propuesta?

Ninguna.

¿De qué manera sugeriría usted que el proyecto involucre más activamente a los artesanos, productores locales o guías de El Valle?

Visititas a cada uno de los locales sea de artesanos como productores.

Fuente: elaboración propia