



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar

**“DETERMINACIÓN DE NECESIDADES PARA LA
IMPLEMENTACIÓN DE HACIENDAS BANANERAS
TURÍSTICAS EN LA VÍA TRIUNFO – PIEDRERO.
CASO DE ESTUDIO: HACIENDA ERIGASAN”**

TESIS DE GRADO

Previa la obtención del título:

LICENCIADA EN TURISMO

Presentado por:

**María Verónica Pérez Langarano
María Gabriela Mazzini Echeverría**

**Guayaquil – Ecuador
2009 – 2010**

AGRADECIMIENTO

Para poder realizar esta tesis de la mejor manera, fue necesario el apoyo de muchas personas, a las cuales queremos agradecer.

Agradecemos a nuestros padres, abuelos, hermanos, tíos, primos amigos y demás familiares que siempre estuvieron con nosotras para darnos apoyo y ayuda.

A nuestros distinguidos evaluadores Andrea y Fernando; a nuestro director de tesis, M.Sc. Julio Gavilanes Valle, a quiénes mediante sus conocimientos les debemos que esta tesis tenga una excelente orientación.

Pero especialmente agradecemos a cuatro maravillosas mujeres que estuvieron con nosotras incondicionalmente en las buenas y en las malas, impartiéndonos enseñanza con buenos valores, paciencia y mucho amor durante el camino de nuestras vidas:

- María Rita Fernández Muñoz
- Flor de Maria Delá Meza
- María Luisa Echeverría Fernández
- María Jackeline Langarano Delá

A todos ustedes, MIL GRACIAS de todo corazón porque han sido lo mejor que nos ha podido pasar.

DEDICATORIA

Dedicamos este proyecto a Dios, que es quién nos ha dado las fuerzas necesarias para poder lograr las metas propuestas y es nuestro motor para seguir adelante.

A nosotras; a nuestra gran amistad, que sin ella jamás lo hubiéramos logrado.

Y a dos personas muy especiales que han sido los ángeles que han guiado nuestros caminos, y a pesar de ya no estar entre nosotros, siempre nos escuchan y jamás nos dejaron solas:

Colón Liborio Langarano Sierra

Gabriel Michael Mazzini Torres

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

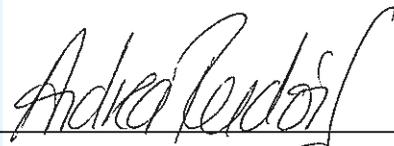


PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Msc. Julio Gavilanes Valle.

DIRECTOR DE TESIS



Lcda. Andrea Rendón L.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

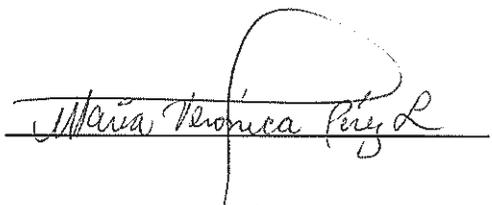


Msc. Fernando Mayorga G.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DECLARACIÓN EXPRESA

"La responsabilidad del contenido de esta Tesis de Grado, me corresponde exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la Escuela Superior Politécnica del Litoral".



María Verónica Pérez Langarano



María Gabriela Mazzini Echeverría

RESUMEN

Esta tesis es de carácter social y en la cual se busca la interrelación de la comunidad receptora con el sector turístico para poder encontrar nuevas alternativas de empleo mediante el aprovechamiento de manera sustentable de los atractivos y en contribuir al desarrollo del agroturismo en la vía El Triunfo - Huigra; tomando como modelo la Hacienda ERIGASAN.

Con este proyecto no se busca que el agroturismo sea la única fuente de ingresos para la comunidad, pero si ser una opción más que origine respeto y amor por el lugar donde vive.

Lo atrayente del agroturismo es que se puede combinar la oferta natural con los beneficios económicos propios de la actividad turística sin utilizar mucha inversión.

La hacienda ERIGASAN será nuestro prototipo para que haciendas aledañas a la misma puedan seguir un modelo, en la cual se especificarán servicios, actividades y demás elementos para que dichas haciendas puedan ser consideradas agroturísticas.

En el primer capítulo se puede encontrar todos los conceptos, generalidades y la metodología a utilizarse en este proyecto, y un caso de estudio muy interesante, el cual menciona la importancia que ha tenido el Agroturismo para algunos países de Latinoamérica y como ha contribuido en su economía.

En la siguiente sección, está plasmado el diagnóstico meticuloso del Sistema Turístico y el análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del Piedrero y de la hacienda ERIGASAN. Este diagnóstico es importante para tener en cuenta los recursos con los que contamos en el momento de la investigación.

En el tercer capítulo, se puede observar el estudio de la capacidad de carga de la hacienda y determinación de las necesidades surgidas después de haber realizado el estudio. La capacidad de carga nos es útil para tener en consideración cuantas personas o visitas podríamos tener en la hacienda al día.

En el capítulo cuatro, finalmente se puede conocer más a fondo la propuesta en general, con senderos, posibles actividades a realizar dentro de la hacienda, propuesta gráfica, señalética necesaria y el análisis FODA del proyecto. Este es el modelo que proponemos para que las haciendas aledañas al sector sigan, teniendo en cuenta el elemento diferenciador.

Luego se encuentran las conclusiones y recomendaciones que harán de este proyecto una propuesta viable para la implementación de haciendas agroturísticas sustentables y llevara a la creación de nuevas fuentes alternativas de trabajo para la comunidad.

Al final de la investigación, para la mejor comprensión de la misma, se podrá apreciar un glosario de términos turísticos que se han agrupado durante estos meses que ha durado la indagación.

Mediante la propuesta de necesidades turísticas si se contribuye a la implementación de haciendas turísticas en el sector, las mismas que pueden ser adecuadas satisfactoriamente con todas las facilidades posibles para la seguridad y el confort de los visitantes.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
Resumen	VI
Índice General	IX
Índice de tablas	XII
Índice de Figuras	XIII
Índice de mapas	XIV
Índice de anexos	XV
Índice de imágenes	XVI
Introducción	XVIII
Capítulo I	
1. Conceptos, metodología y generalidades.	
1.1 Marco conceptual / teórico.	1
1.2 Generalidades del cantón El Triunfo y el Recinto El Piedrero.	8
1.3 Caso de agroturismo: Análisis de un caso de desarrollo Sustentable para las comunidades rurales de Latinoamérica.	15
1.4 Metodología de investigación	18
Capítulo II	
2. Diagnóstico de los componentes del Sistema Turístico a partir de la	

Hacienda agropecuaria ERIGASAN como modelo.	
2.1 Atractivos de la hacienda agropecuaria ERIGASAN.	24
2.2 Oferta de la hacienda agropecuaria ERIGASAN.	37
2.3 Infraestructura.	47
2.4 Comunidad receptora.	51
2.5 Superestructura.	54
2.6 Demanda.	60
2.7 FODA Piedrero – ERIGASAN	64
2.8 Análisis global del sistema turístico.	73

Capítulo III

3. Análisis del sistema turístico y determinación de necesidades de la hacienda agropecuaria ERIGASAN como modelo.

3.1 Capacidad de carga de la agropecuaria ERIGASAN.	80
3.2 Necesidades surgidas	106

Capítulo IV**4. Propuesta de hacienda agroturística.****4.1 Propuesta de haciendas agroturísticas en el sector El****Triunfo – El Piedrero. 118****4.1.1. Diseño de propuesta gráfica detallada de****las necesidades e instalaciones a ser implementadas****en la hacienda agropecuaria ERIGASAN. 119****4.1.2 Propuesta de senderos para excursiones Hcda.****ERIGASAN 140****4.1.3 Actividades turísticas a implementar en la hacienda****agropecuaria ERIGASAN como modelo. 144****4.1.4 Análisis FODA del Proyecto 147****CONCLUSIONES 150****RECOMENDACIONES 153****ANEXOS 156****GLOSARIO 269****BIBLIOGRAFIA 274**

ÍNDICE DE TABLAS

Nº	Detalle	Pág.
I.	Detalle de entrevistas no dirigidas.	18
II.	Detalle de entrevistas dirigidas.	19
III.	Clasificación de atractivos	26
IV.	Comida Típica	35
V.	Categorías de Alojamiento	39
VI.	Clasificación Restaurantes El Piedrero.	41
VII.	Clasificación Restaurantes El Triunfo.	42
VIII.	Clasificación Cafeterías y Bares, El Triunfo.	43
IX.	Clasificación de lugares de esparcimiento.	45
X.	Esparcimiento. El Triunfo	46
XI.	Manifestaciones Culturales	58
XII.	FODA. Fortalezas Piedrero	64
XIII.	FODA. Oportunidades Piedrero	65
XIV.	FODA. Debilidades Piedrero	66
XV.	FODA. Amenazas Piedrero	67
XVI.	FODA. Fortalezas ERIGASAN	69
XVII.	FODA. Oportunidades ERIGASAN	70
XVIII.	FODA. Debilidades ERIGASAN	71
XIX.	FODA. Amenazas ERIGASAN	72
XX.	Cuadro de leyendas y abreviaturas explicativas del cálculo de capacidad de carga física.	84
XXI.	Cuadro de leyendas y abreviaturas explicativas del cálculo de capacidad de carga real.	85
XXII.	Cuadro de leyendas y abreviaturas explicativas Del cálculo de capacidad de carga manejo	86

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura	Pág.
I. Aviso para ingreso a bananeras	120
II. Aviso para ingreso a bananeras en períodos de fumigación.	121
III. Atractivos naturales y culturales	122
IV. Actividades turísticas	122
V. Apoyo a los servicios turísticos	123
VI. De uso restrictivo.	125
VII. Extintor	126
VIII. Pare, Identifíquese.	127
IX. Horario de Atención Hcda. ERIGASAN	127
X. Flechas indicativas derecha – izquierda.	127
XI. Tótems informativos.	128
XII. Parqueadero de bicicletas.	128
XIII. Área De la Casa.	130
XIV. Planta baja casa ERIGASAN	131
XV. Primer piso casa ERIGASAN.	132
XVI. Segundo piso casa ERIGASAN	133
XVII. Área de las Plantaciones Varias	134
XVIII. Área de Recreación	135
XIX. Área de Canchas Deportivas.	136
XX. Área de la Bananera – Letreros y avisos.	137
XXI. Área de la Bananera – Ubicación de letreros y avisos.	138
XXII. Área de la Empacadora.	139
XXIII. Logo propuesto para Hcda. ERIGASAN	148

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa	Pág.
I. Ubicación del Triunfo	11
II. Vista general ERIGASAN	129
III. Senderos en bananera Hcda. ERIGASAN.	140
IV. Sendero de recorrido "Orito"	141
V. Sendero de recorrido "Williams"	142
VI. Sendero de recorrido "Cavendish"	143
VII. Ubicación Hcda. ERIGASAN. Vía El Triunfo – Huigra.	147

INDICE DE ANEXOS

Anexo	Pág.
a. Ficha de atractivos: plantaciones de banano para exportación	157
b. Ficha de atractivos: plantaciones varias	165
c. Ficha de atractivos: comidas típicas del lugar	172
d. Ficha de Planta turística. Hotel Bulu Bulu	179
e. Ficha de Planta turística. Hostal Central	180
f. Ficha de Planta turística. Hostal Polo Inn	181
g. Ficha de Planta turística. Hostal Hotel El Triunfo	182
h. Ficha de Planta turística. Hostal La posada de Andrés	183
i. Ficha de Planta turística. Campamento Fe y Alegría	184
j. Ficha de Planta turística. Restaurante: Restaurante	185
k. Ficha de Planta turística. Restaurante: Comedor Café Restaurante	186
l. Ficha de Planta turística. Restaurante: Comedor	187
m. Ficha de Planta turística. Instalaciones deportivas: Complejo Deportivo Las Palmas	188
n. Ficha de Planta turística. Instalaciones deportivas: Canchas Deportivas Amazonas	189
o. Ficha de Planta turística. Casinos y Otros juegos de azar: Billar rincón de los amigos	190
p. Ficha de Planta turística. Casinos y Otros juegos de azar: Billar Dianita Gisselle	191
q. Ficha de Planta turística. Establecimientos de alimentación: Recinto El Piedrero	192
r. Ficha de Planta turística. Establecimientos de alojamiento: vía el triunfo - El Piedrero (Colonia Amazonas).	193
s. Fichas de comida típica	194
t. Catastro El Triunfo	216
u. Ficha de Comunidades	219
v. Encuesta a Comunidades	232
w. Entrevista Lcda. en Turismo (Superestructura)	233
x. Elementos diferenciadores Hcda. ERIGASAN	235

INDICE DE IMÁGENES

Imagen	Pág.
1. Letrero antes de la llegada al cantón El Triunfo	238
2. Entrada al cantón El Triunfo	239
3. Calle principal del cantón El Triunfo	239
4. Calle principal del cantón El Triunfo	240
5. Vista panorámica del Hostal Bulu Bulu	240
6. Hostal Bulu Bulu	241
7. Hostal "La Posada de Andrés"	241
8. Hostal "La Posada de Andrés"	242
9. Hostal Polo Inn	242
10. Hostal Polo Inn	243
11. Hostal Central	243
12. Hostal Central	244
13. Hotel "El Triunfo"	244
14. Entrada al Camping "Fe y Alegría"	245
15. Letrero en la carretera del Camping "Fe y Alegría"	245
16. Busto del P. Faustino Martínez de Olcoz en el Camping "Fe y Alegría"	246
17. Plazoleta para sesiones del Camping "Fe y Alegría"	246
18. Busto del Fundador del Camping "Fe y Alegría"	247
19. Casas de alojamiento del Camping "Fe y Alegría"	247
20. Capilla del Camping "Fe y Alegría"	248
21. Albergue Municipal de El Triunfo	248
22. Parque de espectáculos y recreaciones de El Triunfo	249
23. Parque de espectáculos y recreaciones de El Triunfo	249
24. Iglesia del cantón El Triunfo	250
25. Iglesia del cantón El Triunfo	250
26. Restaurante "Mar y Arena" en el cantón El Triunfo	251
27. Restaurante "Mar y Arena" en el cantón El Triunfo	251
28. Restaurante "La Vaquería" en el cantón El Triunfo	252

29.	Letrero del Complejo deportivo en el cantón El Triunfo	252
30.	Vista del Complejo deportivo en el cantón El Triunfo	253
31.	Entrada al Complejo deportivo en el cantón El Triunfo	253
32.	Entrada al Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero	254
33.	Piscinas del Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero	254
34.	Bar del Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero	255
35.	Piscinas Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero	255
36.	Jardines del Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero	256
37.	Área del Bar y comedor del Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero	256
38.	Letrero de Cañar en la entrada al Recinto El Piedrero	257
39.	Letrero de Guayas en la entrada al Recinto El Piedrero	257
40.	Calle principal del Recinto El Piedrero	258
41.	Calle principal del Recinto El Piedrero	258
42.	Biblioteca del Recinto El Piedrero	259
43.	Biblioteca del Recinto El Piedrero	259
44.	Cabinas telefónicas del Recinto El Piedrero	260
45.	Cuerpo de Bomberos del Recinto El Piedrero	260
46.	Unidad de Policía Comunitaria del Recinto El Piedrero	261
47.	Unidad de Policía Comunitaria del Recinto El Piedrero	261
48.	Restaurante del Recinto El Piedrero	262
49.	Comedor del Recinto El Piedrero	262
50.	Restaurante del Recinto El Piedrero	263
51.	Casino "Dianita Giselle" del Recinto El Piedrero	263
52.	Casino "El Rincón de los Amigos" del Recinto El Piedrero	264
53.	Casino "El Rincón de los Amigos" del Recinto El Piedrero	264
54.	Canchas deportivas del Recinto El Piedrero	265
55.	Canchas deportivas del Recinto El Piedrero	265
56.	Entrada a la Hacienda ERIGASAN	266
57.	Casa de hospedaje de la Hacienda ERIGASAN	266
58.	Bananeras de la Hacienda ERIGASAN	267
59.	Bananeras de la Hacienda ERIGASAN	267
60.	Plantaciones varias de la Hacienda ERIGASAN	268

INTRODUCCIÓN

Tomando en cuenta que actualmente los turistas que visitan nuestro país prefieren salir de las grandes ciudades y buscar las áreas rurales, en esta tesis hemos optado por estudio del Agroturismo, ya que a pesar de que Ecuador es un país muy rico en recursos naturales y culturales, el turismo no es explotado al máximo y mucho menos esta rama

En la actualidad, por su efecto multiplicador y por su capacidad de generación e empleos, el agroturismo se ha convertido en una de las principales actividades para generar divisas en Latinoamérica principalmente y en el mundo entero.

Ese es el motivo de la realización de este proyecto, en donde el objetivo general es “determinar las necesidades turísticas de las haciendas en la vía El Triunfo – Piedrero tomando en cuenta como modelo la hacienda

ERIGASAN para el beneficio de la comunidad a través del análisis del sistema turístico.

Mediante este proyecto se busca la contribución al desarrollo del turismo rural en esta zona, vinculando la participación de haciendas privadas con la comunidad, para crear nuevas fuentes de empleo, capacitación y gracias a esto la mejora de la calidad de vida.

Además del objetivo general también tenemos como objetivos específicos la realización de un análisis y diagnóstico del Sistema Turístico para determinar las necesidades de la hacienda realizando un estudio de elementos del sistema que se encuentren en la zona; la determinación de las necesidades turísticas de una hacienda ya en funcionamiento para que las demás tengan una muestra de la constitución de haciendas mediante el análisis de sus requerimientos; identificar las diferentes actividades y servicios turísticos potenciales de una hacienda para generar posibles fuentes de empleo a las personas del sector mediante un análisis de capacidad de carga de la hacienda como modelo; y por último, la realización de una propuesta gráfica detallada de las necesidades potenciales de la hacienda modelo que contenga la interpretación y señalización necesaria para las facilidades de los turistas.

CAPÍTULO I

1. CONCEPTOS, METODOLOGÍA Y GENERALIDADES.

1.1 Marco Conceptual.

1.1.1 Conceptos y definiciones.

A continuación, se presenta conceptos y definiciones de algunas palabras claves de este proyecto, de las cuales se necesita saber profundamente para despejar dudas en relación a la terminología utilizada.

1.1.1.1 Agroturismo

Según el diccionario de Turismo de Jordi Montaner Montejano, Jordi Antic y Ramón Arcarons, el Agroturismo es la modalidad de turismo que se desarrolla en un medio rural, combinando el descanso con el contacto próximo al entorno natural. Con frecuencia, la prestación

del servicio tiene lugar en antiguas pero remodeladas casas de labranza, emplazadas en lugares rurales.

El agroturismo se aleja mucho de los métodos estandarizados que caracterizan el turismo de masas y que en cierta medida son una traslación de los hábitos urbanos al centro turístico.

La Administración Pública suele fomentar con ayudas, subvenciones y regulaciones legales este tipo de actividad como medio para revitalizar la economía de las zonas rurales en crisis desde un punto de vista económico supone la promoción y el desarrollo de espacios rurales; por tanto, contribuye al reequilibrio territorial y a la mejoría de la renta agraria de la sociedad rural. Esta actividad se empezó a desarrollar en los años cincuenta en algunos países europeos y se ha extendido a otros muchos, entre ellos España.

Klaus Ehrlich (2005) comenta que Agroturismo es el conjunto de actividades turísticas relacionadas con la

acogida y hospitalidad, ofrecidas por la población residente de áreas rurales como complemento a las actividades productivas rurales en general, sean agrarias o de otro tipo, generando nuevas oportunidades económicas para la población local residente

Héctor Lorca Castro, Chile (2003) lo define como el conjunto de relaciones humanas resultantes de la visita de turistas a comunidades campesinas y su ambiente para el aprovechamiento y disfrute de sus valores naturales, culturales y socio - productivos.

Entonces de los conceptos anteriores se concluye que el agroturismo es una acción económica del turismo que tiene la finalidad de mostrar y explicar el proceso de producción de los cultivos y así atraer turistas a las áreas rurales.

1.1.1.2 Necesidades Turísticas

Según el *Diccionario de Turismo de Montaner, et/al. 1998*, necesidad es la carencia de las cosas que son

menester para la conservación de la vida física, psíquica, social, profesional, laboral, de ocio, diversión y tiempo libre.

La *Real Academia Española* señala varias definiciones de necesidad; entre las que encontramos,

- Impulso irresistible que hace que las causas obren infaliblemente en cierto sentido.
- Es todo aquello a lo cual es imposible sustraerse, faltar o resistir.
- Carencia de las cosas que son menester para la conservación de la vida

Mientras que el Turismo según la OMT, comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros.

Según el Dr. Furió (2001). Las necesidades turísticas: pertenecen a un conjunto más amplio que pueden denominarse como necesidades de ocio y recreación expresadas por medio de viajes o un corto tiempo de cambio de residencia.

Por lo tanto, se concluye que “necesidades turísticas” es la carencia de facilidades y actividades en los viajes y estancias que realizan las personas fuera de su entorno habitual.

1.1.1.3 Sistema Turístico

Dentro del marco de la Teoría General de los Sistemas, Jorge Valencia Caro (1989) define como la articulación entre el aparato estatal como planificador, regulador y promotor del desarrollo socioeconómico y el sector privado para obtener el desenvolvimiento armónico del turismo

Según la OMT, el Sistema Turístico es el conjunto de elementos interrelacionados entre sí que evolucionan dinámicamente; en donde se distinguen cuatro elementos básicos:

- La demanda: formada por el conjunto de consumidores o posibles consumidores de bienes y servicios turísticos.
- La oferta: compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucradas activamente en la experiencia turística.
- El espacio geográfico: base física donde tiene lugar la conjunción o encuentro entre la oferta y demanda y en donde se sitúa la población residente, que si bien no es en sí misma un elemento turístico, se considera un importante factor de cohesión o disgregación, según se haya tenido en cuenta o no la hora de planificar la actividad turística.
- Los operadores del mercado: son aquellas empresas y organismos cuya función principal es facilitar la interrelación entre la oferta y la demanda. Entran en esta consideración las agencias de viaje, las compañías de transporte

regular y aquellos organismos públicos y privados que, mediante su labor profesional, son artífices de la ordenación y/o promoción del turismo.

En el caso de América Latina, el sistema turístico tuvo su primera expresión conocida en 1971, a partir de los trabajos del Instituto Mexicano de Investigaciones Turísticas (IMIT), cuya definición lo refería como “un conjunto definible de relaciones, servicios e instalaciones que interactúan cooperativamente para realizar las funciones que promueven, favorecen y mantienen la afluencia y estancia temporal de los visitantes” (citado por Rodríguez; 1982: 9). Esa forma de definir al sistema turístico alude a una clara concepción orgánica. En este caso se consideró que las partes del sistema turístico cooperan, en vez de competir en la lucha por la supervivencia.

Se deduce que el sistema turístico es un conjunto de elementos que pueden ser organismos, servicios e instalaciones que interactúan para dar desenvolvimiento armónico del turismo. Está

compuesto por los atractivos, la demanda, la oferta, la comunidad receptora, la infraestructura y la superestructura.

1.2 Generalidades del Cantón El triunfo y el Recinto El Piedrero.

1.2.1 El Triunfo

Se encuentra ubicado al sureste de la Provincia del Guayas, a 61 Kilómetros de la ciudad de Guayaquil a 10 m.s.n.m. Tiene un área de 405 km². Su clima es cálido y húmedo, su temperatura mínima es 15° Celsius y máxima de 34° Celsius. Su precipitación promedio anual es de 1000mm.

Limita al Norte con los cantones Yaguachi y Marcelino Maridueña, al Sur con el cantón Naranjal y la Provincia del Cañar, al Este con Cumandá, Provincia del Cañar, y al Oeste con Yaguachi y Naranjal. Cuenta con una población de 34.117 habitantes, ubicados en 388,5 Km² del territorio. Latitud: -1.9333333 - 1° 56' -1" Sur y Longitud: -79.9666667 - 79° 58' 0" Oeste.

Su Cantonización se debe al esfuerzo y decisión de un grupo de pobladores que buscaban la superación y separación del cantón Yaguachi. La Cámara Nacional de Representantes, presidida por el señor Gary Esparza Fabianni, expide la Ley de Creación del cantón El Triunfo. Es el XIII cantón en creación, con fecha del 25 de agosto de 1983. Publicado en el Registro Oficial del 22 de Septiembre del mismo año, antiguamente se lo conocía como *Boca de los Sapos*.

Su antiguo nombre, “Boca de los Sapos”, se dio debido a que su recinto se formó a partir de un campamento instalado por la compañía constructora de la carretera Durán – Tambo, en la desembocadura del Estero de los Sapos en el río Bulubulu. Boca es apócope de desembocadura y en una cueva cercana al Estero, también llamado río Verde.

Según la historia contada por pobladores el cambio de nombre se debe a que, en la campaña presidencial de 1960, el Dr. José María Velasco Ibarra llegó a la “Boca de los Sapos” y sus entusiastas partidarios gritaban emocionados: “Los Sapos con Velasco” o “Velasco con los Sapos”, lo que no gustó de ninguna

manera al candidato, que en discurso expresó: “Cuanta sinceridad veo en vuestro rostro, sois gente buena y generosa, como estoy seguro de que voy a llegar al poder, cuando sea Presidente este lindo pueblo ya no se va a llamar “Boca de los Sapos”, sino “El Triunfo”, porque vuestro voto me van a dar el Triunfo.

El cantón El Triunfo, es sin duda un verdadero epicentro de la nacionalidad ecuatoriana, no solamente porque en poco tiempo se ha convertido en un importante polo de desarrollo, sino, porque también es el nexo entre todos los pueblos del Ecuador, ya que une los pueblos de la Costa con los de la Sierra. Esta situación de privilegio, junto a la riqueza de su suelo, el trabajo de sus pobladores y el anhelo de progreso lo hacen un cantón con futuro.

El cantón El Triunfo se encuentra comunicado con los cantones Bucay, Naranjal, Milagro y Guayaquil por una red vial estable de buen estado gracias a la preferente atención del Honorable Consejo Provincial del Guayas. La carretera Durán – Tambo que atraviesa la población de El Triunfo permite enlace con las

provincias de Cañar y Azuay y con todas las ciudades capitales interandinas, siguiendo por la vía El Triunfo – Bucay y Chimborazo, como son Huigra y Alausí.

Su fértil suelo acoge una gran producción agropecuaria, siendo su principal producto la caña de azúcar, con 22.000 hectáreas de cultivos que abastecen a los Ingenios La Troncal “Aztra”, San Carlos, Valdez y La Familiar. Además cultiva 12.000 hectáreas de banano y 6.000 de arroz en sus recintos, entre los que sobresalen: Río Ruidoso, Payo, La Unión, Santa Marta, Zulema, El Piedrero, El Achiote, Río Verde, Estero Claro y Pueblo Nuevo.

Mapa 1

Ubicación El Triunfo

Principales distancias a:

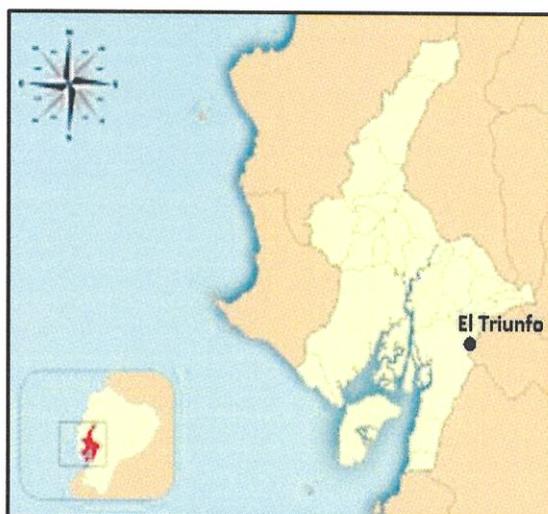
Guayaquil 61 Km.

Quito 364 Km.

Milagro 56 Km.

Bucay 35 Km.

Salinas 245 Km.



Fuente: Adaptación por autoras

Para llegar a este cantón usted puede hacerlo tomando desde el Terminal Terrestre de Guayaquil la Cooperativas Rircay, Pelileo y Cita.

Carreteras desde Guayaquil:

Guayaquil – El Triunfo – Cañar – Azuay.

Guayaquil – El Triunfo – Riobamba – Ambato – Quito.

Guayaquil – El Triunfo – Huigra – Alausí.

El suelo es plano y con ligeras ondulaciones. El Río principal es el Bulubulu que recorre el cantón de Este a Oeste, recibe las aguas de los ríos Barranco Alto, La Isla y Culebras.

Por su extraordinario desarrollo agrícola, comercial, industrial, ganadero, entre otros, el cantón El Triunfo es considerado como uno de los eslabones más importantes de la economía de la provincia del Guayas y el país.

La fertilización de sus suelos favorece a la agricultura, en el sector se destaca la mayor producción bananera, de caña de azúcar, arroz, cacao y gran variedad de cultivos de ciclo corto

etc. Hay grandes extensiones de tierras dedicadas a la cría de ganado vacuno, caballar, porcino y abundante pesca en los ríos.

Existen grandes y pequeñas empresas que se han instalado en el cantón El Triunfo lo que ha generado que funcionen varias agencias bancarias y cambiarias.

Aquí se asientan dos naves de experimentación para la caña de azúcar de la Unión Nacional de Cañicultores, además dos radios de Frecuencias AM y FM.

La comunidad del cantón El Triunfo cuenta con los servicios de un Hospital Modelo, que atiende las emergencias médicas de los moradores de los cantones La Troncal (Cañar), Cumandá (Chimborazo) y Bucay (Guayas).

Su infraestructura educativa es firme gracias a las escuelas, academias, colegios, extensiones universitarias que existen y han recibido todo el apoyo de las administraciones municipales del cantón. Además de parques y centros de recreación.

1.2.2 El Piedrero

Este recinto se encuentra a diez kilómetros del cantón El Triunfo, en el límite provincial entre Guayas y Cañar. El origen del nombre del recinto es desconocido, la comunidad comenta que su nombre se debe a que cuando conquistadores de tierras y oro cruzaban por este sector, solo encontraron eso, "piedras".

Limita al norte con EL Recinto El Achiote, al sur con el Recinto El Ají, San José y Playa Seca, al este con El Recinto San Pedro, San Isidro y Diez de Agosto y al oeste el Recinto Estero Claro.

Su clima es templado y la temperatura promedio es de 22° Celsius. Posee 1500 habitantes aproximadamente. Los cuales basan su economía en la agricultura, ganadería y comercio.

El Recinto El Piedrero cuenta con servicio de Luz eléctrica, agua potable, telefonía, pero no posee red de alcantarillado, por lo cual utilizan pozos sépticos.

El Piedrero junto a 13 recintos mas, forma parte de la *Colonia Agrícola Amazonas*, que fue creada el 23 de agosto de 1956 en el Recinto Estero Claro de la Parroquia Pedro J. Montero de la Provincia del Guayas. Se la crea, con el fin de incorporar nuevas zonas de producción a la economía nacional mediante la integración de comunidades agrícolas.

1.3 Caso de Agroturismo: *Análisis de un caso de desarrollo sustentable para las comunidades rurales de Latinoamérica.*

En este estudio, se encuentran algunas ventajas que ha tenido el desarrollar el agroturismo en Latinoamérica y porque se ha convertido en una opción tan importante hoy en día. Se destacó del artículo los segmentos más representativos para el proyecto.

Fue escrita por Pablo Szmulewicz y Karen Álvarez. *Turismo y el desarrollo sostenible. (2000) Chile.*

El agroturismo se plantea hoy como una opción productiva para el medio rural, que puede contrarrestar el declive de la explotación

agrícola tradicional, siempre y cuando este modelo turístico se aplique de acuerdo a los principios y elementos del desarrollo sustentable.

Así, es posible lograr la integración de la conservación del medio ambiente, la revalorización de la identidad cultural y el mejoramiento de la calidad de vida, en un modelo de desarrollo que logre revitalizar el mundo rural.

El agroturismo encuentra uno de sus orígenes en Estados Unidos, donde los hacendados hospedaban en sus ranchos a los cazadores y pescadores, situados en lugares distantes, sin infraestructura, pero con pesca y caza abundante y de calidad.

El turismo rural en Latinoamérica, ha representado en las áreas rurales una buena alternativa de diversificación productiva, ante el estado de estancamiento en que se encuentra la agricultura tradicional.

El desarrollo de esta forma de turismo en las haciendas, granjas y explotaciones agropecuarias posibilita la participación activa del visitante combinando recreación tradicional y contacto con la vida de la

hacienda, conociendo el modo de vida rural y las tradiciones campesinas.

Frente al modelo tradicional de desarrollo productivo depredador de los recursos del medio ambiente se alza el modelo de desarrollo sustentable cuyos principios se orientan a alcanzar la mayor:

Sostenibilidad ecológica, que el desarrollo sea compatible con el mantenimiento de los procesos ecológicos esenciales.

Sostenibilidad social y cultural, que el desarrollo aumente el control de los hombres sobre sus propias vidas, sea compatible con la cultura y los valores y mantenga y fortalezca la identidad de la comunidad.

Sostenibilidad económica, que el desarrollo sea económicamente eficiente y que los recursos sean gestionados de modo que se conserven para las futuras generaciones.

Se llego a la conclusión, que el agroturismo es una excelente opción, porque es una manera de obtener ingresos monetarios y mejorar la calidad de vida, mediante el desarrollo de actividades realizadas netamente en la naturaleza de manera sustentable. Gracias al

agroturismo, también, se promueve la identidad cultural de la zona y porque no del país.

1.4 Metodología de Investigación

1.4.1 Método de trabajo

1.4.1.1 Trabajo de campo

- Entrevistas

La realizaremos para obtener una información más profunda y así poder realizar los antecedentes del trabajo.

Tabla I

Detalle de entrevistas no dirigidas.

ENTREVISTA NO DIRIGIDA O EN PROFUNDIDAD	
Cargo - Perfil	Observaciones:
Biblioteca Comunitaria del Recinto El Piedrero: Encargada de la	Brindó la información general sobre la Comuna y proporciono información para fichas técnicas de comunidades.

biblioteca.	
Parque de espectáculos y recreaciones de El Triunfo: Encargada del parque.	Único Parque turístico en el pueblo. Entrevistada proporcionó información para la ficha de superestructura.

Fuente: Autoras

Tabla II

Detalle de entrevistas dirigidas.

ENTREVISTA DIRIGIDA	
Cargo - Perfil	Observaciones:
Director de Agua potable y alcantarillado	Aportó con información sobre las diferentes Comunas y poblaciones que hay en El Triunfo.
Director del Dpto. de Relaciones Humanas.	Suministró información sobre folklore y programas de viviendas y lotes para habitantes del lugar.
Trabajador del Dpto. de	Facilitó información técnica para las

Planeamiento y Obras Públicas.	fichas de estudio.
Dpto. Catastro	Aportó con nombres, direcciones y propietarios de los establecimientos afiliados a la cámara de turismo (catastro)
Directora del movimiento de Mujeres de la Colonia Agrícola Amazonas	Proporcionó información sobre los diferentes beneficios que tienen las familias con los ingresos extras que obtienen de la venta de artesanías.
Propietario de la hacienda modelo	Suministró toda la información técnica para realizar los estudios necesarios.
Director de la Comisaría Municipal del Cantón El Triunfo:	Aportó con información sobre los diferentes comercios y seguridad en la población.
Personas encargadas de los hoteles de la población El Triunfo y Colonia Agrícola Amazonas.	Facilitaron información para realizar las fichas técnicas de demanda, el tipo y flujo de turistas.

Fuente: Autoras

- Encuestas

Las encuestas van a ser realizadas a personas que viven y operan hospedajes en el sector para determinar el nivel de presencia de demanda, además a las personas de la comunidad para establecer su posición y expectativas ante el turismo.

Para determinar el número de encuestas se tomará en cuenta la fórmula del tamaño de la muestra (n), proporcionada durante clases. *Flores, Fernando. (2008) "Clases de Investigación de Mercados" Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil-Ecuador.* La fórmula es: $n^1 = s^2 / V^2$. Siendo n^1 el tamaño de la muestra sin ajustar; V^2 la varianza de la población que es el cuadrado del error estándar; y s^2 es la varianza de la muestra expresada como la probabilidad de ocurrencia. Luego usaremos la fórmula de la muestra ajustada que es $n = n^1 / 1 + n^1$. Y ese resultado dará el número de encuestas proporcional que debemos

realizar para obtener un dato o información real y efectivo de la población.

- Observación

Los demás datos se recogerán por observación objetiva de las características cualitativas del sector.

1.4.1.2 Documental

- Bibliográficas

Se utilizan libros para establecer el Marco Conceptual y clasificaciones, entre otros. Como el tema está centrado en lo que es agroturismo, las bibliotecas a visitar serán las siguientes: La Biblioteca de la Licenciatura en Turismo ESPOL, Biblioteca Municipal, Ministerio de Turismo, CIB Centro de Información Bibliotecario ESPOL, Biblioteca de la Universidad Estatal de Guayaquil, Biblioteca FACSO.

- Hemerográficas

Es una de las herramientas más importantes de la investigación. Se necesita información de publicaciones realizadas para poder encontrar datos necesarios para completar las referencias del marco contextual y referencial.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO DE LOS COMPONENTES DEL SISTEMA TURÍSTICO A PARTIR DE LA HACIENDA AGROPECUARIA ERIGASAN COMO MODELO.

En este capítulo se recopiló toda la información necesaria para percibir y concluir las condiciones y circunstancias actuales en las que se encuentran todos los componentes del Sistema Turístico según la definición de Boullón aplicándolo a este trabajo de investigación. Además se realizara un análisis FODA.

2.1 Atractivos de la hacienda agropecuaria ERIGASAN.

La sistemática que se va a utilizar para inventariar atractivos es la metodología del Ministerio de Turismo del Ecuador (2004). Consiste

en una adaptación de la metodología de Roberto Boullón (1985), aplicada a la realidad ecuatoriana¹.

Para escoger los atractivos debemos investigar sus características relevantes. Los atractivos turísticos son elementos que pueden motivar, por sí solos o en combinación con otros, viajes hacia una localidad. Estos se pueden dividir en naturales o culturales.

La hacienda Agropecuaria "ERIGASAN" se tomará como modelo de desarrollo agroturístico. Se encuentra ubicada en el Km. 7.5 de la vía El Triunfo - El Piedrero. Se encuentra a 24 m.s.n.m, con una temperatura promedio de 24°C, tiene una precipitación pluviométrica entre 2500 - 3000mm, un promedio de 800 horas luz anual y una humedad relativa del 85%.

Los dos poblados más cercanos a la hacienda son Pueblo Nuevo y El Piedrero ubicados a 1.5 Km. y a 2 Km. respectivamente.

Se puede llegar en bus o en carro propio, y el tiempo estimado desde Guayaquil es de una hora y quince minutos aproximadamente. Es una

¹Carla Ricaurte, clase de Planificación Territorial, ESPOL.

hacienda que se la puede visitar todos los días del año. La hacienda tiene una extensión total de 32 hectáreas.

Según la clasificación del inventario turístico brindado por el Ministerio de Turismo y con adaptaciones en las clases de planificación turística, los atractivos corresponden¹:

Tabla III

Clasificación de atractivos

Atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo
Ríos y Esteros	Sitios naturales	Ríos	Riachuelo o Arroyo
Planta Bananera	Manifestaciones Culturales	Realizaciones técnicas Científicas y artísticas contemporáneas	Explotaciones agropecuarias
Plantaciones Varias	Manifestaciones Culturales	Realizaciones técnicas Científicas y artísticas contemporáneas	Explotaciones agropecuarias
Comida típica	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Gastronomía

Fuente: Autoras

¹ NOTA: Categorías brindadas por el Ministerio de Turismo.

2.1.1 Naturales

La hacienda se encuentra muy cerca del Río Estero Claro que está ubicado al otro lado de la carretera principal que pasa frente a la hacienda. Además de los diferentes esteros que rodean el sector y la hacienda.

Su paisaje, la unión de todos los elementos que conforman su entorno hacen del panorama una escena impecable, que es imposible dejar de contemplar. Hacia el Sureste de la hacienda se encuentra la majestuosa Cordillera de los Andes, que le da un toque imponente y excepcional al lugar.

2.1.2 Culturales

PLANTA BANANERA

Además de poseer un entorno paisajístico encantador, el mayor atractivo dentro de la hacienda, es la extensa plantación de banano para exportación, 29has. dentro de la cual se encuentra una planta procesadora y un pequeño riachuelo que se lo utiliza como canal de riego.

En la hacienda se puede conocer las dos variedades de banano que se producen ahí: el Cavendish que es un banano con la

más alta calidad de exportación, es un guineo dulce, su piel es amarilla y su tamaño es de 15 - 25cm. y para ser exportado debe medir mínimo 8 pulgadas (aprox. 20cm.). Y la otra variedad es Williams, que es una clase de banano de alta productividad.

Dentro de las plantaciones se cuenta con una línea de cable vía que cubre toda el área donde viaja el banano enganchado desde su corte hasta la planta procesadora; ERIGASAN posee su propia planta procesadora de banano, donde se selecciona el banano; una empacadora, donde se lo pone cuidadosamente en fundas y cajas.

La forma de explotación del banano en la hacienda es tecnificada. El proceso tiene tres partes; la primera es el corte del banano desde las plantaciones que lo realiza un trabajador de la hacienda con mucho cuidado evitando estropear el producto; el segundo es el traslado, el banano es transportado por líneas de cable vías hacia la planta empacadora para ser revisado; el tercer paso se realiza en la planta procesadora. La fruta es limpiada y clasificada dentro de las piscinas de procesamiento para eliminar los rechazos y que el fruto no

tenga ninguna enfermedad, dentro de los males más comunes se encuentra la sigatoka negra que son causadas por hongos *Mycosphaerella* y la mancha roja, la cual puede destruir todo el cultivo.

Los racimos limpios o “clusters” son pesados en una balanza, etiquetados y luego reciben un recubrimiento protector de fumigación contra plagas, lo que garantiza su calidad.

Finalmente, la fruta antes de ser empacada de acuerdo a los requerimientos del mercado, es revisada por un inspector que controla el tamaño, peso, el aspecto de la fruta y el número de fruta que va en la caja. Se la sube al camión, al granel o por pallets y es transportada al puerto de Guayaquil. La exportación se realiza a Rusia, por lo que tardará un mes en llegar al lugar de destino.

El estado del atractivo es conservado y restaurado porque las plantaciones de banano son cultivos perennes que crecen con rapidez y pueden cosecharse durante todo el año. El elemento perenne es el tallo, que puede ser superficial o subterráneo, a partir del cual nacen entre 200 y 500 raíces fibrosas, que

pueden alcanzar una profundidad de 1,5 m. y cubrir 5 m. de superficie. Del tallo también brotan vástagos (ramos – hijos) que reemplazan al tallo principal después de florecer y morir éste. La duración del tallo es de 15 años o más. En total una planta puede producir unos 300 a 400 frutos por espiga. El fruto tarda entre 80 y 180 días en desarrollarse por completo. Se realiza un promedio de 1000 cajas diarias en embarque, que generalmente en la hacienda ERIGASAN se realizan los días martes.

Se labora desde las 06h00 hasta las 15h30. En la bananera trabajan aproximadamente 15 personas a diario y todas ellas están aseguradas como indica la ley. Para los días de embarque se contrata el doble de personal para agilizar el proceso de producción. Debido al sistema de calidad que se quiere implementar en la hacienda, se debe tener todas las facilidades para los trabajadores; por este motivo, a un lado de la planta procesadora, se encuentran baños para hombres y mujeres, un comedor grande, una cocina, una bodega y una casa familiar para guardianía.

Se puede visitar la bananera todos los días del año, desde las 07h00 hasta las 18h00. Para ingresar a las plantaciones se deben seguir algunas reglas obligatorias:

- Prohibido entrar sin protección (botas y/o encauchado), depende de la época.
- Llevarse algún elemento de la plantación sin autorización.
- Arrojar basura.
- Prohibido entrar en períodos de fumigación.

La hacienda agropecuaria ERIGASAN busca obtener certificaciones internacionales como la de Global Gap que es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se puede certificar productos agrícolas en todas partes del mundo, para lo cual debe mantener los estándares de calidad muy altos y sus procesos muy tecnificados tomando en cuenta las necesidades y la evolución del cultivo para evitar algún problema con la producción, para lo que se realiza todas las prevenciones a tiempo como por ejemplo, se revisa que el suelo este apto para el desarrollo del cultivo (se lo prepara o readecua), los canales de riego son por aspersión subfoliar que es una de las técnicas más modernas que tienen las bananeras

que consiste en el riego por debajo de las hojas y los canales de drenaje para eliminar el exceso de agua y evitar el daño y, por supuesto, el clima es otro factor importante aunque en nuestro medio es óptimo para el desarrollo.

Dentro de las políticas internas de conservación de la plantación se encuentra: 1. El riego que depende del estado del suelo, del cultivo, de la época y el clima; 2. Se le realiza un control de malezas y la fertilización tomando en cuenta de las exigencias del cultivo. Las necesidades del cultivo las determina un Ingeniero Agrónomo, el cual constantemente hace revisiones de las plantaciones y establece sus necesidades para su mejor cuidado, el experto de la hacienda ERIGASAN es el Ing. Jonathan Bajaña.

PLANTACIONES VARIAS

Aparte del banano para exportación, también encontramos otros tipos de plantaciones de frutas, de manera organizada.

Se encuentran en el primer sector los cítricos donde se encuentran sembríos de naranja, limón, toronja y mandarina. En

la segunda zona se encuentran cultivos de verde, luego se encuentra piña, yuca, grosellas, fruta de pan, caña de azúcar, maíz, entre otras. Todas estas rodeadas por cercas naturales de árboles de ciruela.

En esta área, la forma de explotación es semi - tecnificada. Mientras están en proceso de maduración tienen un proceso similar al del banano en cuanto a fertilización, riego y control. Se recolectan los frutos cuando están maduros; y a diferencia del banano, estas cosechas se las utiliza únicamente para consumo interno de la hacienda. Los turistas previa autorización podrían hacer uso de las mismas.

En estas plantaciones se puede decir que el estado es conservado porque son plantaciones relativamente nuevas. A pesar de ser variadas, la mayoría de estas son de ciclo corto y cuando lleguen a la maduración será la primera cosecha de frutas para la mayoría de árboles.

El riego es sobre follaje y depende del estado del suelo, del cultivo; de la época y el clima; se le realiza un control continuo

de malezas y la fertilización tomando en cuenta los requerimientos del cultivo.

COMIDA TIPICA

La comida típica de la zona como en la región de la Costa, y en especial en la provincia del Guayas, se basa en verde, papa, yuca y maíz; y las bebidas en cítricos como naranja, limón y toronja.

También se usa la carne de cerdo, gallina criolla, pato, carne de res, borregos. La mayoría de estos se crían en la hacienda y estarían a disposición de las personas para cocinar los platos que sean solicitados por los clientes.

DESAYUNOS

Los desayunos de El Triunfo están compuestos por bolón de verde o tortillas de verde, acompañados de café negro o café con leche de vaca recién ordeñada.

ALMUERZOS

Para el almuerzo es muy típico encontrar el caldo de gallina criolla o el caldo de bolas, mientras que para el

plato fuerte hallamos el moro de lentejas con bistec de carne o el seco de gallina.

MERIENDAS

Para las meriendas, así como en la mayoría de la región costa, es común el arroz blanco con menestra de fréjol, carne y patacones.

APERITIVOS

Son bocaditos que se los consume mayormente entre comidas, y estos suelen ser: tortillas de maíz, tortillas de yuca, empanadas de harina y humitas.

Según la clasificación del inventario turístico, corresponden:

Tabla IV

Comida Típica

NOMBRE	CATEGORÍA	TIPO	INGRED. PRINCIPAL
Bolón Y	Manifestaciones	Acontecimientos	Verde

Tortillas De Verde	Culturales	programados	
Caldo De Gallina Criolla	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Gallina criolla
Caldo De Bolas	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Verde
Moros De Lenteja Con Bistec De Carne	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Lenteja
Seco De Gallina	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Gallina criolla
Arroz Blanco Con Menestra De Fréjol, Carne Y Patacones	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Fréjol
Tortilla De Maíz	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Maíz
Tortilla De Yuca	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Yuca
Humitas	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Choclo
Empanadas De Harina	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Harina

Fuente: Autoras

2.2 Oferta de la hacienda agropecuaria ERIGASAN.

La oferta comprende los servicios turísticos, los productos (atractivos) y la oferta complementaria (infraestructura).

Dentro de los servicios turísticos encontramos la planta turística que incluye el equipamiento y las instalaciones y se refiere al desarrollo turístico actual en materia de alojamiento y demás servicios e instalaciones turísticas.

2.2.1 Hacienda Agropecuaria ERIGASAN

Dentro de la Hacienda Agropecuaria ERIGASAN se encuentra en adecuación una casa de campo que tiene 3 habitaciones, sala, comedor, recibidor, cocina.

La casa tiene una construcción mixta y está decorada de manera rústica con materiales del lugar. Actualmente no se la utiliza para turismo ya que le hace falta realizar cambios para que sea completamente adecuada y segura para los viajeros.

Esta vivienda gozará con todas las facilidades para los turistas, sus 4 habitaciones contarán con 16 plazas para hospedaje; una cocina con todo el menaje completo y refrigeradora llena, donde podrán cocinar los huéspedes o se proveerá el servicio de una cocinera y un mesero si fuera necesario el caso. Todo dependiendo de los requerimientos del visitante. Además se puede hacer uso de las plantaciones varias para realizar platillos o especialidades, siempre que se especifique en el momento del contrato. Contará también con un comedor, una sala de estar, una antesala más pequeña y una recepción adecuada para los turistas.

2.2.2 Recinto El Piedrero – Población El Triunfo.

Estas son las facilidades que necesitan los turistas y que se pueden encontrar a lo largo de la vía El Triunfo – El Piedrero.

Hoteles:

Hay desde el inicio de la población El Triunfo, aproximadamente unos 2Km. antes de llegar a la entrada de la población hasta la salida de la misma, 5 hostales y 1 hotel. En El Piedrero no hay hoteles, pero dentro de la Comuna Agrícola Amazonas hay un

campamento en muy buenas condiciones perteneciente a la Fundación Fe y Alegría.

El estado actual de las instalaciones es bastante desaliñado y el servicio que prestan, además de la información que brindan es deficiente, hace falta capacitación sobre servicio al cliente y sobre turismo.

Tabla V

Categorías de Alojamiento

NOMBRE	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Hostal Bulu Bulu	Alojamiento	Hotelero	Hostal	2da. Categoría
Hostal Central	Alojamiento	Hotelero	Hostal	2da. Categoría
Polo Inn	Alojamiento	Hotelero	Hostal	2da. Categoría
Hotel El Triunfo	Alojamiento	Hotelero	Hotel	3era. Categoría
Hostal La Posada de Andrés	Alojamiento	Hotelero	Hostal	2da. Categoría
Camping Fe y Alegría	Alojamiento	Extra - Hotelero	Camping	Segunda

Fuente: Autoras

Restaurantes:

A lo largo de las poblaciones, en la vía principal de paso, hay kioscos de comida rápida característica de la zona y de sectores vecinos que ofrece: tortillas de maíz, empanadas de harina y de verde con queso o carne, tortillas de verde, humitas, choclos asados, entre otros, la mayoría de estos bocadillos de sal están hechos en hornos de barro, carbón o leña, que son vendidas, generalmente, por algunas personas mayores que habitan en el lugar. Lo que se debe recalcar, ya que es una de las expresiones de folklore de ciertas costumbres que tenían nuestros antepasados para cocinar platos típicos, que se debería rescatar ya que marca la identidad como ecuatorianos y al mismo tiempo el sabor de la comida popular.

Esta población cuenta con pocos restaurantes, El triunfo tiene aproximadamente 21 restaurantes debidamente constituidos con los permisos de la Cámara de Turismo. Y existen bastantes comedores informales que no se encuentran registrados en la Cámara de Turismo ni tienen los permisos respectivos para su funcionamiento. Generalmente están puestos en los garajes de las casas con sillas y mesas plásticas. Y ofrecen almuerzos y meriendas a los trabajadores de la zona.

En El Piedrero la situación es muy similar, ellos no tienen ningún restaurante registrado, ni con permisos de funcionamiento. Solo hay pocos comedores informales que ofrecen desayunos, almuerzos, meriendas y asados los fines de semana.

A pesar de ser un negocio propio que brinda ingresos a las familias, estos establecimientos hacen que su población tenga un aspecto descuidado lo que siempre tiene un efecto hostil en los visitantes que asisten al lugar, es bastante informal. Los turistas no acuden a estos comedores ya que prefieren un lugar fiable con una alimentación sana, pues son más susceptibles a las comidas nuevas.

El Piedrero

Según la clasificación del inventario turístico, corresponden:

Tabla VI

Clasificación Restaurantes El Piedrero.

NOMBRE	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Restaurante	Alimentación	Restaurante	Comedor	Cuarta

Comedor Café Restaurante	Alimentación	Restaurante	Comedor	Cuarta
Comedor	Alimentación	Restaurante	Comedor	Cuarta

Fuente: Autoras

El Triunfo

Según la clasificación del inventario turístico, corresponden:

Tabla VII

Clasificación Restaurantes El Triunfo.

NOMBRE	CATEGORÍA	TIPO
La Vaquería	Alimentación	Restaurantes
La Sazón de Dorita	Alimentación	Restaurantes
Mayumee	Alimentación	Restaurantes
Delicias Típicas	Alimentación	Restaurantes
Gladisita	Alimentación	Restaurantes
El Sabor Criollo	Alimentación	Restaurantes
El Jefe	Alimentación	Restaurantes
Vegetariano	Alimentación	Restaurantes
La Llama	Alimentación	Restaurantes
Narcisa de Jesús	Alimentación	Restaurantes

Vavet Viret	Alimentación	Restaurantes
Dos Hermanas	Alimentación	Restaurantes
Las Gemelas	Alimentación	Restaurantes
Aki Walter	Alimentación	Restaurantes
La Herradura	Alimentación	Restaurantes
El Magnate	Alimentación	Restaurantes
Weng Ley Guay	Alimentación	Restaurantes
Engreído	Alimentación	Restaurantes
Asadero de Pollo	Alimentación	Restaurantes
Parrillada de Marcel	Alimentación	Restaurantes
El Che	Alimentación	Restaurantes

Fuente: Autoras

El Triunfo

Según la clasificación del inventario turístico, corresponden:

Tabla VIII

Clasificación Cafeterías y Bares, El Triunfo.

NOMBRE	Categoría	Tipo
Oasis	Alimentación	Cafetería y Bares

Doña Vicky	Alimentación	Cafetería y Bares
Encuentros	Alimentación	Cafetería y Bares
Tulcingo	Alimentación	Cafetería y Bares
Los almendros	Alimentación	Cafetería y Bares
Oasis	Alimentación	Cafetería y Bares
Pingüino	Alimentación	Cafetería y Bares
Nicole	Alimentación	Cafetería y Bares

Fuente: Autoras

Entretenimiento:

Tienen varios centros de actividades recreativas y deportivas en ambas poblaciones. Que en ambos casos les hace falta mantenimiento para que mediante el uso constante no se vea deteriorado y que los visitantes tengan la sensación de llegar a un lugar nuevo.

Los precios son bajos, la demanda local es alta y la regional es nula. La mayoría de estas instalaciones es utilizada para descansar durante los feriados y fines de semanas por las personas que viven en el sector.

El Piedrero

Según la clasificación del inventario turístico, corresponden:

Tabla IX

Clasificación de lugares de esparcimiento.

NOMBRE	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Complejo Deportivo "Los Pinos".	Esparcimiento	Instalaciones Deportivas	Piscinas	Tercera
Canchas Deportivas	Esparcimiento	Instalaciones Deportivas	Canchas	Tercera
Billar Rincón de los amigos.	Esparcimiento	Casinos y Otros juegos de azar	Billares	Cuarta
Billar Dianita Gisselle	Esparcimiento	Casinos y Otros juegos de azar	Billares	Cuarta

Fuente: Autoras

El Triunfo

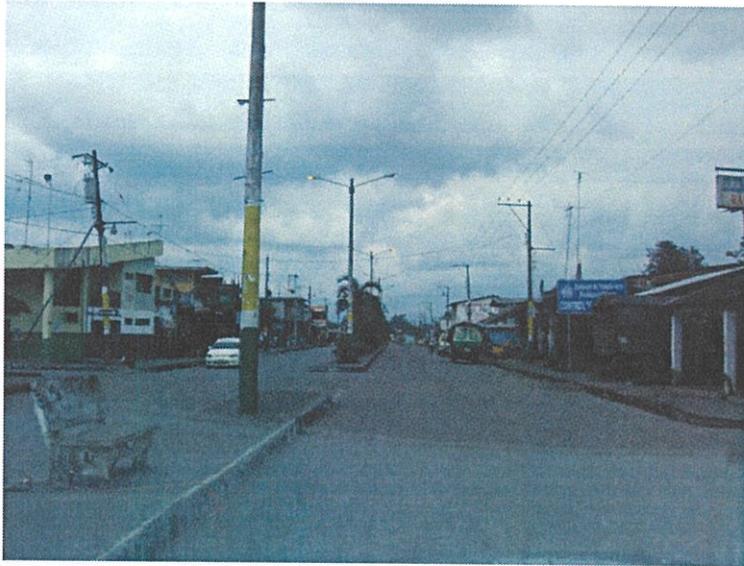
Según la clasificación del inventario turístico, corresponden:

Tabla X**Esparcimiento. El Triunfo**

NOMBRE	CATEGORÍA	TIPO
Michell	Esparcimiento	Night Clubes
New york city dance	Esparcimiento	Night Clubes
Osiris	Esparcimiento	Night Clubes
Rincón de la salsa	Esparcimiento	Night Clubes
El rincón	Esparcimiento	Night Clubes
Moes	Esparcimiento	Night Clubes
Kabul	Esparcimiento	Night Clubes
El encuentro	Esparcimiento	Night Clubes
El bucanero	Esparcimiento	Night Clubes

Fuente: Autoras

2.3 Infraestructura del lugar.



En este estudio la Infraestructura se refiere a los elementos en funcionamiento o ya planificados de transportes para acceso a la zona y dentro de ella por aire, carretera, ferrocarril y agua; también se evalúan las instalaciones y servicios prestados. Asimismo de otros elementos como el abastecimiento de agua, suministro de electricidad, gestión de residuos y telecomunicaciones. Se indicará su estado actual.

2.3.1 Transporte

A la Comuna El Piedrero se puede llegar en vehículo propio, bus o caminando. Se encuentra a 10Km. exactamente desde la Cabecera Cantonal El Triunfo, a 8 minutos, 25 minutos y 2

horas respectivamente en los distintos medios de transporte que llegan al lugar.

La vía de acceso El Triunfo – El Piedrero es asfaltada y se encuentra en buen estado, aunque por las lluvias y la gran cantidad de vehículos pesados que circulan por el lugar se deteriora, es por ese motivo que el Municipio de El Triunfo siempre tiene planes de reconstrucción vial y de relleno que ayuda a mantener la normalidad de tránsito en las carreteras principales sin ninguna dificultad.

La calle principal de la Comuna El Piedrero está adoquinada, tiene un parterre central con una jardinera que se encuentra en buen estado. Se llega fácilmente, a pesar de tener poca señalización vial. A más de los taxis que circulan generalmente desde El Triunfo por un valor de \$0.50, hay una estación de buses donde se detienen buses interprovinciales que pasan a diario por la Comuna 2 veces al día y los buses intercantonales “Coop. La Troncal” que al igual que los buses locales “Coop. Amazonas” hacen recorridos cada 20 minutos. Los buses desde Guayaquil hasta El Piedrero tienen un valor de \$1.40, desde Guayaquil hasta El Triunfo “Coop. de Transportes Rircay” tiene

un valor de \$1.00 y desde El Triunfo hasta El Piedrero \$0.40. Todas las cooperativas de transportes manejan los mismos precios y con diferenciación para 3era edad, discapacitados y estudiantes.

2.3.2 Sanidad

Los habitantes de la Comuna El Piedrero cuentan con red de agua entubada, que cubre el 90% de la población. El agua es tratada con cloro. Su fuente principal de abasto es de pozo.

Lamentablemente la población aún no posee red de alcantarillado, este es un plan que está desarrollando el Municipio de El Triunfo que se espera su pronta ejecución. Ciertas personas de la población eliminan las excretas por medio de pozos sépticos y otros en letrinas.

Para la eliminación de la basura, pasa un carro recolector por las vías carrozables un día a la semana, generalmente los días martes.

En la comuna hay 1 farmacia y existen 2 centros de salud donde se atienden las emergencias, según sea el caso. No

cuentan con ningún otro tipo de ayuda médica ni doctores particulares. Cuando necesitan realizarse análisis médicos o alguna consulta especial se dirigen a las clínicas de la cabecera cantonal que se encuentra a 10 Km. o si es necesario a la ciudad de Guayaquil.

2.3.3 Comunicaciones

Existen servicios de telefonía fija pública y privada, la oficina de telefonía fija más cercana se encuentra a 10 Km. en la Cabecera Cantonal; y de telefonía móvil de las 3 operadoras que operan en el país: porta, movistar y alegre. Tienen una cabina tarjetera de porta, 2 cabinas: una de llamadas a porta y movistar y una de llamadas a porta.

Cuentan con un Cyber en la calle principal de la comuna con servicios de copias e impresiones, y no cuentan con una oficina de correos. Las oficinas de envíos de encomiendas más cercanas se encuentran en El Triunfo.

El medio de comunicación social interno que tienen es la prensa escrita llamada El Amanecer, que es una edición quincenal sobre las noticias de la Comuna El Piedrero y de la Comuna

Agrícola Amazonas. El medio externo es la televisión y la radio, sin embargo el más utilizado es la televisión.

2.3.4 Energía

El 100% de la comuna posee servicio de energía eléctrica pública por medio de sistema interconectado. Cuentan con alumbrado público en la calle principal, y en las vías alternas del recinto y se encuentran en óptimas condiciones, por el mantenimiento adecuado que brinda el Municipio de El Triunfo.

La gasolinera más cercana a la Comuna El Piedrero es en El Triunfo a 10 Km. de la comunidad.

2.4 Comunidad Receptora.

En el análisis de la población se indica los elementos institucionales de turismo, disponibilidad de personal calificado en turismo y programas de capacitación y de formación en turismo.

Básicamente la mayoría de la población se dedica a la ganadería y a la agricultura; y en general desconoce de la participación del turismo como factor de ingresos económicos

alternativo. La mayoría cree que el turismo es irse de viaje fuera del país únicamente (determinado bajo encuestas). No distinguen los conceptos de turismo, no conocen sobre atención al cliente ni trato al turista. Tienen en su mayoría un nivel de educación primaria.

Hay que tomar en cuenta también que la comunidad receptora cuenta con poca planta turística adecuada para la llegada de visitantes. Y su principal fuente de ingresos es el comercio, que lo realizan con los productos que cosechan de sus tierras o de los pequeños negocios particulares que poseen.

El uso del suelo del Recinto El Piedrero, se basa en la vivienda donde también realizan sembríos de hortalizas, legumbres, frutas, entre otros; conjuntamente se cría ganado vacuno, caballar, ovejuno, porcino, avícola, entre otros animales de la zona que proporcionan carne. Algunas de estas plantaciones y crías de animales son utilizadas para su subsistencia y otras para la venta. Tienen la suerte de contar con suelos muy fértiles donde crece la mayoría de vegetales que se plante. De la misma manera cuentan con un clima excepcional que hace que los sembríos tengan una adecuada y rápida evolución.

El Recinto El Piedrero no cuenta con profesionales en turismo. No hay oficinas, ni planes futuros de turismo o de desarrollo de los mismos. En El Triunfo, el Municipio no tiene aún un Departamento de Turismo, lo que disminuye las posibilidades de desarrollo en el área turística, pero si cuenta con una profesional en turismo, la Lcda. Jessica Arévalo que tiene planes de desarrollo turísticos propios y es la encargada del Parque de Recreaciones y eventos de El Triunfo.

En el Recinto El Piedrero hay una profesional Srta. Yolanda Mosquera que se desenvuelve como profesora de inglés, la Lcda. Sonia Vera, bibliotecaria que brinda la información histórica y turística. Y las personas que viven en el lugar y tienen negocios de comedores son las que saben de gastronomía originaria del lugar.

El único plan de capacitación que se dio fue en El Triunfo a los taxistas y estudiantes de colegios en conjunto con el Ministerio de Turismo y la Lcda. Arévalo sobre servicio al cliente y trato e información al turista.

En el recinto El Piedrero, existe solo una idea de capacitación, se están realizando estudios de capacitaciones a los jóvenes para que ellos den las guanzas. La biblioteca comunal quiere formar un Club cultural de jóvenes. Donde se les enseñe la importancia de la identidad cultural, sobre sus tierras, protección al medio ambiente y el turismo en áreas rurales. La idea es que los jóvenes tengan fuentes de trabajo ahí mismo en su comunidad y no migren a las ciudades; vendiendo y cuidando lo suyo.

2.5 Superestructura.

La superestructura es en general las políticas y planes actuales de desarrollo de la zona, región y país, como son las estructuras públicas y privadas dedicadas al turismo, legislación y reglamentos.

Las entrevistas se realizaron a algunas personas que integran el equipo de trabajo del Municipio de El Triunfo, mediante un diálogo de manera informal y de manera muy formal se entrevistó a la Licenciada Jessica Arévalo; graduada de Turismo en la Universidad de Guayaquil y encargada del "Parque de Recreaciones y Espectáculos", regulado por el

Municipio de El Triunfo. Ella es la única profesional de turismo que se desempeña laboralmente en el cantón, nació en El Triunfo y tiene la visión de convertir su lugar natal en un destino turístico realizando nuevos planes de desarrollo turístico.

Con respecto a los planes de turismo, ella nos comentó que en la actualidad no existen programas de desarrollo turístico y por el momento tampoco tienen ningún plan que fomente el turismo para el futuro, aunque no descarta la posibilidad de crear proyectos para desarrollar una corriente turística.

Ella aduce el nulo desarrollo del turismo a la falta de un departamento de Turismo y Medio Ambiente en el Municipio de El Triunfo, opina también que si hubiera un ente o departamento que regule las actividades turísticas y demás componentes del patrimonio turístico, las opciones de incremento de divisas y fuentes de trabajo por el efecto multiplicador, serían posibles a más de de la visita de turistas nacionales e internacionales. Esto se debe a que el Municipio de El Triunfo no es descentralizado y debe esperar la creación de los departamentos por parte de las entidades autorizadas.

Los únicos proyectos que se han llevado a cabo por parte del Municipio de El Triunfo son el Parque de Recreaciones y Especialidades que posee piscinas, mesas de descanso, cabañas, un escenario con 2 camerinos, plazoleta, juegos infantiles, entre otras, creado en el año 2002; y el Proyecto de capacitación a jóvenes, taxistas y dueños de restaurantes, dictado por personal del Ministerio de Turismo y la Lcda. Arévalo.

El Cantón El Triunfo – El Triunfo tiene mucho potencial turístico, ya que se puede enfocar en elementos como la naturaleza, la cultura, el folklore, la gastronomía, el clima y la elaboración de artesanías con la chanta del banano, como lo hacen las señoras del movimiento de Mujeres de la Colonia Agrícola Amazonas presididas por la Sra. Yolanda Vallejo, Directora del movimiento, que mensualmente tienen trabajo y lo exportan como artesanías en cajas hechas de balsa o tagua a países en Europa y Estados Unidos.

La Lcda. Arévalo considera que para empezar a involucrar a las personas en turismo solo se necesita establecer un convenio con el Ministerio de Turismo para crear un Dpto. de Turismo en

el cantón que esté ubicado en el Municipio o este independiente del mismo y así poder comenzar a promover el turismo, que las personas vean la formalidad del proyecto y que, quienes estén interesados tengan un lugar estratégico donde poder tener asistencia y colaboración por parte de profesionales y personal técnico capacitado.

Para desarrollar turismo en El Triunfo es necesario dar a conocer lo que posee el cantón, inversión privada o pública por parte del Municipio, una buena campaña de publicidad e información especial para turistas y que todos los establecimientos turísticos cumplan los requisitos que exige la ley para funcionamiento, para mantener un estándar de calidad y ofrecer mejores servicios, asimismo demostrar plenamente nuestras buenas costumbres y tradiciones.

Hay que tomar en cuenta algunas fechas importantes que posee el Cantón El Triunfo como son, según la clasificación del inventario turístico, corresponden:

Tabla XI

Manifestaciones Culturales

NOMBRE	CATEGORÍA	TIPO	FECHA
Navidad	Manifestaciones Culturales	Manifestaciones religiosas, tradicionales y creencias	25 de Diciembre
Cantonización de El Triunfo	Manifestaciones Culturales	Rodeos	25 de Agosto.
Carnaval	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Febrero
Día del Niño	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	1 de Junio
Día de la raza	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	12 de Octubre

Fuente: Autoras

En estas fiestas se realiza el rodeo montubio, elección de Miss Tanga, Miss Colegial, elección de la Criolla Bonita, el Municipio realiza eventos para los niños más pobres y realiza programas con artistas nacionales y se presenta siempre la asociación de

artistas que efectúan “peñas” y “balconazos”. Estas fiestas tienen mucha acogida y son concurridas por las distintas actividades que pueden realizar grandes y chicos.

Ella es una persona orgullosa de sus raíces y tiene algunos proyectos personales para darle una nueva imagen al cantón, para que no sea un lugar solo de paso sino que la gente vaya y se interese por conocer el lugar. “Aunque el futuro del cantón El Triunfo como destino turístico es un poco distante, si se lo podría desarrollar si es que se crearan nuevas fuentes turísticas por medio de proyectos con personas privadas o públicas, porque es un pueblo trabajador y emprendedor, el cual podría recibir capacitación para el trato al turista y con estas charlas la comunidad pueden aplicar esos conocimientos para brindarle al turista información, buen trato y seguridad”, afirma con firmeza y convicción.

Como proyectos propios, la entrevistada señaló que tiene en mente varios proyectos turísticos para resaltar su cantón, el primero es la remodelación del Parque de Recreaciones en el que le gustaría mejorar su planta, crear un bar, vestidores y patio de comidas y reacondicionar el área de juegos infantiles;

el segundo proyecto es la creación de un malecón a orillas del Río Bulubulu, que se encuentra ubicado en la entrada del cantón, acondicionarlo con baños, área de juegos infantiles, bar, sillas de descanso, jardines y una pequeña oficina de información. Este es un proyecto a largo plazo.

Como en el Cantón El Triunfo no posee un Dpto. de Turismo, no hay políticas ni leyes que amparen al turismo, pero ella considera que las reglas más importantes serían:

- Dar seguridad al turista.
- Darle información adecuada que el turista necesita mediante guías, folletos, etc.
- Señalización turística.

2.6 Demanda.

Se determinarán las pautas actuales y potenciales de viajes y mercados turísticos.

Se realizaron 36 encuestas con la fórmula del tamaño de la muestra (n), dictada en clases de "Investigación de Mercados" y

fichas brindadas en clases de “Planificación del Turismo” para obtener información acerca de los visitantes que tenía el cantón El Triunfo, las encuestas se realizaron por un período de un mes y las personas encuestadas fueron seleccionadas el 50% por su ocupación (empresas relacionadas al turismo y negocios propios) y el 50% restante al azar (habitantes del lugar).

La mayoría de opiniones ante la presencia de turistas o visitantes fueron similares, no hay un flujo de visitantes regulares ni de excursionistas en la zona.

La mayoría de personas que visitan El Triunfo o el recinto El Piedrero solo están de paso, y se detienen por momentos a adquirir algo en los comercios que se encuentran en la vía principal.

Las personas que pernoctan son en su gran mayoría gente de negocios que realiza cobros, abastecimiento y pagos a los establecimientos o agencias del sector.

Al mismo tiempo las deficientes instalaciones de la planta turística hacen que los visitantes solo sigan su camino hasta

encontrar un lugar accesible y con facilidades turísticas para poder pasar la noche o realizar actividades de recreación.

Hay turistas nacionales que realizan excursiones a los ríos de la zona, pero son visitas de un día, es decir, van y vuelven el mismo día y llevan todos sus recursos como alimentación y transporte desde las ciudades.

También se pueden diferenciar algunos buses que se dirigen al Campamento Fe y Alegría, que se encuentra en la Comuna Agrícola Amazonas, en el Recinto 10 de Agosto que está a 10 minutos de distancia en bus del Recinto El Piedrero, en la vía a Piedrero – Huigra. Hay generalmente una rotación de 2 o 3 grupos semanales en temporada alta y van grupos grandes por la capacidad del campamento donde se puede realizar retiros, convivencias, eventos de fin de año y navidad, reuniones al aire libre, aniversarios corporativos, reuniones de trabajo en áreas verdes durante todo el año.

Por otro lado hay grandes buses con turistas extranjeros que pasan desde la ciudad de Guayaquil hacia la Sierra por estas carreteras que se dirigen a Huigra y/o viceversa, ya que ese es

un destino turístico debido al Ferrocarril que hace la Ruta de la Nariz del Diablo, que es muy apetecido por los turistas.

En realidad no hay mucha demanda turística por la falta de comodidades y facilidades para los exigentes requerimientos de los visitantes de las ciudades o extranjeros. Prefieren en su mayoría contratar un operador de viajes que garantizan el buen trato y servicio por el precio que pagan.

Además de las encuestas que se realizaron a los habitantes del lugar, por observación la cual se realizó durante 2 meses aproximadamente se pudo determinar que las personas que pasan por el sector viajan en familia al campo y de igual manera grupos de excursión y grupos empresariales.

2.7 Análisis FODA.

2.7.1 Análisis FODA del Recinto El Piedrero

Tabla XII

FODA. Fortalezas Piedrero

FORTALEZAS						
ATRACTIVOS	OFERTA	INFRAESTRUCTURA	COMUNIDAD	SUPERESTRUCTURA	DEMANDA	ENTORNO
		Fácil acceso al recinto. (Infraestructura)	Habitantes tienen buena predisposición al cambio de actividades. (Comunidad Receptora)	Forma parte de la Comuna Agrícola Amazonas. (Comunidad Receptora, Superestructura)	Interés municipal por destinos agroturísticos. (Entorno, Demanda)	Cabecera cantonal se encuentra muy cerca del recinto. (Entorno)
		Vías principales del recinto en buen estado. (Infraestructura)	Personas trabajadoras, amables y amigables. (Comunidad Receptora)			
		Presencia de señal de telefonía móvil de las 3 operadoras del país. (Infraestructura)	Habitantes ayudan con información necesaria. (Comunidad Receptora)			
			Forma parte de la Comuna Agrícola Amazonas. (Comunidad Receptora, Superestructura)			
			Familias unidas. (Comunidad Receptora)			
			Comisiones barriales bien conformadas. (Comunidad Receptora)			
			Conjunto de mujeres elaboran artesanías con la chonta del banano. (Comunidad Receptora)			
			Organización de mujeres en trabajos artesanales. (Comunidad Receptora)			

Fuente: Autoras

Tabla XIII

FODA. Oportunidades Piedrero

OPORTUNIDADES						
ATRATIVOS	OFERTA	INFRAESTRUCTURA	COMUNIDAD	SUPERESTRUCT.	DEMANDA	ENTORNO
	Está ubicado cerca de Huigra, el cual es un punto turístico del país por el ferrocarril. (Entorno, Oferta)	Municipio de El Triunfo ayuda en instalaciones. (Infraestructura)			Interés mundial por destinos agroturísticos. (Entorno, Demanda)	Uno de los pocos lugares tan cercanos a la Ciudad de Guayaquil en el cual se puede hacer turismo. (Entorno)
		Municipio del Cañar ayuda en instalaciones. (Infraestructura)				Existen varios atractivos a su alrededor. (Entorno)
						Interés mundial por destinos agroturísticos. (Entorno, Demanda)
						Está ubicado cerca de Huigra, el cual es un punto turístico del país por el ferrocarril. (Entorno, Oferta)

Fuente: Autoras

Tabla XIV

FODA. Debilidades Piedrero

DEBILIDADES					
ATRATIVOS	OFERTA	INFRAESTRUCTURA	COMUNIDAD	SUPERESTRUCTURA	ENTORNO
	Inexistencia de servicio de alojamiento en el recinto. (Planta)	Falta de algunos servicios básicos en un porcentaje de la población e infraestructura pobre. (Infraestructura)	No hay preparación de los pobladores como guías nativos (Comunidad Receptora)	Pelea entre Provincia del Guayas y Cañar por la pertenencia del recinto (Comunidad Receptora, Superestructura)	Pelea entre Provincia del Guayas y Cañar por la pertenencia del recinto (Comunidad Receptora, Superestructura)
	Instalaciones de restauración inadecuadas para el recinto. (Planta)	Instalaciones de restauración inadecuadas para el recinto de turistas. (Planta)	Falta de conocimientos en turismo. (Comunidad Receptora, Superestructura)	Actas originales de creación del recinto se encuentran en mal estado por mal cuidado. (Comunidad Receptora, Superestructura)	
	No hay personas que desarrollen turismo (Comunidad Receptora)	Poco interés del gobierno local en mejorar los servicios básicos (Superestructura, Infraestructura)	Habitantes no tienen conocimiento de ingles, correntidad, ni materias similares. (Comunidad Receptora)	Varias personas de la población tienen papeles y actas que deberían estar organizados y preservados en la Biblioteca de la comunidad. (Comunidad Receptora, Superestructura)	
		Inexistencia de señalización turística (Infraestructura)	Disputa entre habitantes por pertenencia provincial. (Comunidad Receptora)	Poco interés del gobierno local en mejorar los servicios básicos (Superestructura, Infraestructura)	
			Falta de organización de la información que brindan a los visitantes. (Comunidad Receptora)		
			Actas originales de creación del recinto se encuentran en mal estado por mal cuidado. (Comunidad Receptora, Superestructura)		
			Varias personas de la población tienen papeles y actas que deberían estar organizados y preservados en la Biblioteca de la comunidad. (Comunidad Receptora, Superestructura)		
			Competencia entre comuneros (Comunidad Receptora)		
			Desinterés por parte de ciertos comuneros (Comunidad Receptora)		

Fuente: Autoras

Tabla XV
FODA. Amenazas Piedrero

AMENAZAS						
ATRACTIVOS	OFERTA	INFRAESTRUCTURA	COMUNIDAD	SUPERESTRUCTURA	DEMANDA	ENTORNO
Bolar desechos sin tratamiento puede repercutir en un gran impacto ambiental y enfermedades a la comunidad. (Comunidad receptora, Atractivos, Entorno)	Recinto carece de Centros de Información Turística (Planía)	Las carreteras de segundo y tercer orden están en malogradas condiciones. (Infraestructura)	Falta de recursos para la especialización de los guías de la comunidad. (Comunidad Receptora)	Seguridad del recinto mal organizada por parte de la Policía Nacional del Cañar y Comisión de Tránsito del Guayas. (Superestructura)		Bolar desechos sin tratamiento puede repercutir en un gran impacto ambiental y enfermedades a la comunidad. (Comunidad receptora, Atractivos, Entorno)
		No hay centros de salud suficientes para la comunidad. No hay fos pilates, clínicas o médicos particulares. (Infraestructura, Comunidad Receptora)	Ninguna ONGs ni el Ministerio de Ambiente, se preocupa por los impactos ambientales de las plantaciones y químicos de los sectores cercanos (Comunidad Receptora, Superestructura).	Ninguna ONGs ni el Ministerio de Ambiente, se preocupa por los impactos ambientales de las plantaciones y químicos de los sectores cercanos (Comunidad Receptora, Superestructura).		Las crecidas de los ríos en temporadas de invierno causan problemas de inundación en distintos sectores del territorio. (Entorno)
			Falta de recursos para la especialización de los guías de la comunidad. (Comunidad Receptora)	Falta de recursos para la especialización de los guías de la comunidad. (Comunidad Receptora)		
			Falta de recursos para la especialización de los guías de la comunidad. (Comunidad Receptora)	Falta de recursos para la especialización de los guías de la comunidad. (Comunidad Receptora)		
			Algunas personas propietarias de servicios turísticos registrados en Cañar y otras en Provincia del Guayas. (Superestructura, Comunidad Receptora)	Algunas personas propietarias de servicios turísticos registrados en Provincia del Cañar y otras en Provincia del Guayas. (Superestructura, Comunidad Receptora)		

2.7.2 Análisis FODA de la hacienda agropecuaria ERIGASAN como modelo de destino turístico.

Tabla XVI

FODA. Fortalezas ERIGASAN

FORTALEZAS						
ATRATIVOS	OFERTA	INFRAESTRUCTURA	COMUNIDAD	SUPERESTRUCTURA	DEMANDA	ENTORNO
Se puede ver el proceso de empaquetado para exportación del banano. (Atractivo Cultural)	Se maneja como una granja autosuficiente. (Planta)	Fácil acceso a la hacienda. (Infraestructura)	Se puede contratar los servicios de personal para cocinar o sin personal opcional. (Comunidad Receptora)	Certificación internacional. (Superestructura)		Excelente clima, fresco.
Variedad en las actividades turísticas como: Avistamiento de flora, recolección de frutos, riachuelo (Atractivo Natural)	Propietario flexible a las exigencias del cliente en cuanto a menú y personal. (Oferta)	Vías internas carrozables en buen estado. (Infraestructura)	Seguridad propia brindada por personas que habitan en el lugar. (Comunidad Receptora)	Nueva disposición de políticas y reglamentos internos para conservación de los atractivos. (Superestructura)		
Paisajes. (Atractivo Natural)	Zona de parqueo propia. (Planta)		Creación de puestos de trabajo. (Comunidad Receptora)			
Criadero de animales. (Atractivo Natural)	Espacios grandes de parques para buses. (Planta)		El trabajo a base de resultados ha producido más credibilidad en nuestros empleados. (Comunidad Receptora)			
Existen algunas Variedades de banano para exportación. (Atractivo Cultural)	Grandes áreas de terreno para construcción. (Planta)					
Posee bastante diversidad y endemismo de plantas. (Atractivo Natural)						
Posee cable vías que puede ser un medio de transporte potencial para hacer recorridos por las bananeras. (Atractivo Cultural)						
Posibilidad de observar el proceso de cosecha del banano. (Atractivo Cultural)						

Fuente: Autoras

Tabla XVII

FODA. Oportunidades ERIGASAN

OPORTUNIDADES							
ATRATIVOS	OFERTA	INFRAESTRUCTURA	COMUNIDAD	SUPERESTRUCTURA	DEMANDA	ENTORNO	
Hacienda busca certificaciones internacionales. (Atractivos)	No existen competidores en la zona. (Oferta)	Camellero de la vía principal en buen estado. (Infraestructura)	Nuevas fuentes de trabajo por nueva afluencia de turistas. (Comunidad Receptora)	Exigencia de empresas certificadoras de calidad. (Superestructura)	Aumento anual de la llegada de turistas internacionales al país. (Demanda)	Ubicación cercana a la ciudad de Guayaquil. (Entorno)	
	Poder vender a Ecuador como un país agroturístico. (Oferta)		Incremento de ingresos en negocios de la población por afluencia de personas. (Comunidad Receptora)	Implementación en temas de normalización y certificación, para mejorar calidad de productos turísticos. (Superestructura)	Interés mundial por destinos de turismo rural como el agroturismo. (Demanda)	Existen varios atractivos a su alrededor. (Entorno)	
	Celebración de fiestas patronales. (Comunidad Receptora, Oferta)		Impulso al desarrollo de turismo comunitario. (Comunidad Receptora)		Mayor interés por parte de nacionales y extranjeros al reconocer que se está desarrollando el agroturismo. (Demanda)	Excelente clima, fresco. (Entorno)	
			Celebración de fiestas patronales. (Comunidad Receptora, Oferta)				

Fuente: Autoras

Tabla XVIII

FODA. Debilidades ERIGASAN

DEBILIDADES						
ATRATIVOS	OFERTA	INFRAESTRUCTURA	COMUNIDAD	SUPERESTRUCTURA	DEMANDA	ENTORNO
	Sector poco conocido, Hay poca promoción. (Oferta)	Manejo insuficiente por tener escasos conocimientos turísticos. (Comunidad Receptora)		Mejorar el cuidado a los atractivos por la interacción con turistas. (Superestructura)		Erosión del suelo. (Entorno)
	Cuenta con Alojamiento insuficiente, hace falta adecuación. (Planta)					
	No posee letreros de advertencia para no causar perjuicio a los atractivos. (Planta)					
	No existen senderos contruidos con fines turísticos. (Planta)					
	Servicios e instalaciones turísticas limitados (Planta)					
	Falta de adecuación de algunos de los servicios turísticos. (Planta)					
	Falta separación de lugares de parqueo. (Planta)					
	Falta lugar de descanso para turistas. (Planta)					

Fuente: Autoras

Tabla XIX

FODA. Amenazas ERIGASAN

AMENAZAS						
ATRACTIVOS	OFERTA	INFRAESTRUCTURA	COMUNIDAD	SUPERESTRUCTURA	DEMANDA	ENTORNO
Idea de hacienda agroturística fácil de repetir. Aumento de competencia precipitadamente sin previo estudio de planificación turística. (Entorno, Superestructura, Comunidad Receptora, Atractivos)			Idea de hacienda agroturística fácil de repetir. Aumento de competencia precipitadamente sin previo estudio de planificación turística. (Entorno, Superestructura, Comunidad Receptora, Atractivos)	Idea de hacienda agroturística fácil de repetir. Aumento de competencia precipitadamente sin previo estudio de planificación turística. (Entorno, Superestructura, Comunidad Receptora, Atractivos)	Visitantes que no respeten las reglas y políticas. (Demanda)	Idea de hacienda agroturística fácil de repetir. Aumento de competencia precipitadamente sin previo estudio de planificación turística. (Entorno, Superestructura, Comunidad Receptora, Atractivos)
				Gobierno – Política. (Superestructura)	Turistas con poca conciencia ecológica, que arrojen basura en el agua. (Demanda)	Daños a las plantaciones causadas por las adversidades del medio ambiente. (Entorno)
						Fenómeno del Niño / Temporales lluvias y sequías. (Entorno)
						Tendencia de inversión extranjera no consistente de la sostenibilidad. (Entorno)
						Enfermedades del banano (Entorno)

Fuente: Autoras

2.8 Análisis global del Sistema Turístico.

Atractivos

La hacienda ERIGASAN tiene un gran potencial que la hace única. Los atractivos naturales que posee son los ríos muy cercanos, un clima excelente para disfrutar el día, un paisaje natural sorprendente. Donde todos sus elementos concuerdan y forman un entorno apacible, placentero y encantador.

Entre los atractivos culturales que posee, el principal son las extensas plantaciones de banano para exportación donde los visitantes pueden aprender su proceso de explotación desde las bananeras hasta la planta empacadora, también tiene plantaciones varias con un proceso semi - tecnificado que son usadas para uso interno de la hacienda y las comidas típicas del sector que son realizadas con ingredientes propios de la zona y que se siembran en la hacienda; estas son preparadas por personas de la comunidad.

La unión de los atractivos naturales con los atractivos culturales hace de la hacienda ERIGASAN un lugar de aprendizaje agradable con la interacción familiar en un medio natural y encantador.

Superestructura

En la actualidad no hay un Departamento de Turismo que elabore planes de capacitación, desarrollo y ofrezca información turística. Por consiguiente, no hay leyes ni reglamentos que rijan la actividad turística en el Cantón El Triunfo, El Piedrero. Generalmente los negocios como restaurantes y hoteles que prestan servicios turísticos se deben inscribir en la Cámara de Turismo del Guayas, no hay una oficina independiente por lo tanto deben asistir a Guayaquil. Tampoco hay control desde la ciudad de Guayaquil.

Pero la Lcda. Arévalo, funcionaria de Municipio de El Triunfo y Licenciada en Turismo, propone algunas ideas de reglas y un proyecto de un Dpto. de Turismo. Esto incluye nuevas leyes que prohíben el deterioro de los recursos naturales y culturales. La hacienda propone también sus propios reglamentos internos y se tomará en cuenta la capacidad de carga de los atractivos para evitar perjuicios. Se basa en el desarrollo sustentable de los recursos.

Comunidad Receptora

La comunidad se dedica a la agricultura y a la ganadería. Después de eso sus principales fuentes de ingreso son el comercio y transporte de

mercaderías y productos agrícolas. Al mismo tiempo y algo por recalcar en el medio turístico, es que realizan artesanías con la chonta del banano.

Sus escasos recursos económicos los lleva a explotar la tierra de manera inadecuada. No tienen planes de manejo, desarrollo sostenible, ni conocimiento en turismo. Tienen ideas equivocadas sobre la actividad turística.

La Biblioteca de El Piedrero está realizando un plan cultural que incluye a los jóvenes para integrarlos en el turismo y capacitarlos en servicio al cliente, ecología (para crearles una conciencia ambientalista) e historia de su recinto con el propósito de que ellos puedan participar como guías nativos y además en obras de teatro para hacer representaciones en las festividades y enseñar de una manera divertida a las personas de su población la historia de su lugar. Esto lo hacen con la finalidad de que por medio de la interacción entre los habitantes de la zona, con estas obras, entiendan su significado y esto se vuelva parte de su identidad, que utilicen los recursos que poseen en su zona y así evitar las migraciones y obtener un poco más de ingresos. Necesitan inversión para el proyecto y apoyo para las capacitaciones.

Planta

Existe señalización vial mínima en la vía El Triunfo – El Piedrero, y no es la más adecuada. No existe señalización turística dentro del área, no hay guías ni centros de información turística. Esto se puede deber a la falta de dinero y de capacitación adecuada. Tienen una biblioteca que no contiene información en guías ni trípticos para visitantes con lugares de interés o planta turística.

Los establecimientos de alojamiento, restauración y recreación no son suficientes y no brindan un buen servicio. La mayoría de centros de alojamiento son hostales y prestan un servicio equivocado. El servicio potencial de hospedaje con el que cuenta la hacienda es limitado para la cantidad de turistas que pueden visitar la hacienda.

Los restaurantes son muy informales y la mayoría no tiene permiso de funcionamiento. Y los centros de recreación son billares o centros deportivos con piscinas que exceden el límite de visitas, y a simple vista no se ven atractivos y seguros para los turistas.

Infraestructura

La mayoría de los servicios básicos que poseen son buenos y están repartidos en casi toda la población, no poseen sistema de

alcantarillado. No existen centros de salud dentro de la población, pero están cerca en la Cabecera Cantonal.

Poseen señal de telefonía móvil de las dos empresas privadas del país, Porta y Movistar y de la empresa estatal Alegro que tienen buena cobertura y eso facilita la comunicación. En el pueblo tienen un cabina que provee también servicio de Internet.

La vía de acceso El Triunfo – El Piedrero que esta frente a la hacienda es asfaltada y se encuentra en buen estado, aunque por las lluvias y la gran cantidad de vehículos pesados que circulan por el lugar se deteriora, es por ese motivo que el Municipio de El Triunfo siempre tiene planes de reconstrucción vial y de relleno para mantenerla.

La accesibilidad se puede dar en vehículo particular, taxis, buses (interprovinciales, intercantonales, internos), en equino y caminando. Su forma de llegar es fácil. La carretera principal del Recinto El Piedrero es adoquinada y por ahí pasan todos los buses de las cooperativas que se dirigen hacia la Provincia del Cañar. Hay medios de transporte externos 2 veces al día y transportes internos cada 20 minutos. Se encuentra a 10km. de la Cabecera Cantonal El Triunfo.

Demanda

La demanda hacia el lugar es nula. Se llega a la conclusión que se da por la falta de atractivos con facilidades turísticas. Las empresas que venden servicios y atracciones turísticas en la ciudad de Guayaquil, no tienen ningún producto para ofrecer en esa zona por ese motivo no promocionan el sector, ya que no es un lugar netamente turístico; El Triunfo – El Piedrero es un lugar de paso, donde se dirigen hacia los campamentos de la Sierra o a Huigra por el recorrido del tren a la Nariz del Diablo.

La ventaja es que en la actualidad el agroturismo está de moda en otras regiones del mundo. Y es un producto que no se ha desarrollado completamente en Ecuador, lo que abre nuevas puertas para ingresar al mercado con un turismo verde como les interesa a las personas.

Entorno

Gracias al entorno que posee este sector el desarrollo turístico no tendrá ningún problema. El clima, el paisaje, las atracciones innovadoras, el corto viaje desde la ciudad, entre otros elementos hacen que las personas que visitan el lugar se sientan más lejos de la agitada ciudad de lo realmente están.

A pesar de no haber autoridades encargadas de velar por el cumplimiento de las políticas ambientales y turísticas, los centros que se desarrollen en turismo y medioambiente que quieran mejorar sus ingresos y aumentar sus visitantes, tendrán en cuenta las exigencias de la ley para no ser clausurados o multados y con esa certificación se venderán de manera fácil a los turistas.

CAPÍTULO III

3. DETERMINACIÓN DE NECESIDADES DE LA HACIENDA

AGROPECUARIA ERIGASAN COMO MODELO.

En este capítulo se determinaran las necesidades para una hacienda agroturística, tomando en cuenta la hacienda ERIGASAN como modelo a seguir.

3.1 Capacidad de Carga de la agropecuaria ERIGASAN.

La capacidad de carga sirve para planificar actividades turísticas de acuerdo a la capacidad del espacio físico y así poder disminuir los impactos negativos de la actividad turística sobre el medio físico y las personas.

Planificar requerimientos en términos de planta e infraestructura turística. Se genera información útil acerca de los sitios de visita con el fin de aplicarla en planes de manejo.

Entre los niveles de capacidad de carga tenemos la física, real y de manejo.

La hacienda agropecuaria "ERIGASAN" se encuentra ubicada en el Km. 7.5 de la vía El Triunfo – El Piedrero – Huigra. Se determina que las personas utilizaran la hacienda para realizar visitas a las bananeras y recrearse con actividades al aire libre, para determinar la capacidad de carga de esta actividad se recogieron los siguientes datos.

Para la CCF se considera que la superficie total de la hacienda es de 32ha. incluyendo el área de las bananeras. En el caso de la bananera son 29ha. donde cada persona necesita un área de 2,5 m de largo por 2.5 m de ancho para desplegarse plácidamente; y para las áreas de recreación son 3ha. donde cada persona necesita un área de 3 m de largo por 3 m de ancho para expandirse sin obstaculizar a ninguna otra persona. El tiempo que se requiere para hacer excursión por la bananera

son 2 horas y para las actividades al aire libre un promedio de 4 horas. El horario de atención de la hacienda agropecuaria "ERIGASAN" es de lunes a domingo de 07h00-18h00.

Para la CCR se consideraron como factores de corrección los siguientes datos, en la bananera:

- Fumigación: una vez al mes durante 8 horas.
- Pluviosidad: Durante los meses de Enero a Marzo llueve un promedio de cuatro horas y media diarias.
- Espacio utilizado para actividades no turísticas: El área utilizado para actividades no turísticas es de 285000 mts²
- Brillo Solar: Se considera que las horas aprovechables durante el día son de 9h00 a 17h00.

Para las actividades al aire libre y de recreación, son los siguientes:

- Pluviosidad: Durante los meses de Enero a Marzo llueve un promedio de cuatro horas y media diarias.
- Mantenimiento y Limpieza de Establos/ potreros y animales: el mantenimiento se realiza 8 horas al día, 2 veces cada mes.

- Espacio utilizado para actividades no turísticas: El área utilizado para actividades no turísticas y áreas construidas es de 10000 mts².
- Brillo Solar: Se considera que las horas aprovechables durante el día son de 9h00 a 17h00.

Para la CM se tiene en cuenta los siguientes datos:

Bananera:

- Guías: existen 10 guías que conocen las áreas de las bananeras. La excursión dura aproximadamente 2 horas.

Actividades al aire libre:

- Parqueos: Existen 26 parqueos y aproximadamente en cada vehículo viene un promedio de 4 personas.
- Camping: Existen 10 tiendas de camping con capacidad para 2 personas cada una.
- Caballos: Existen 10 caballos.
- Cancha fútbol: Existe 1 cancha con capacidad para 12 jugadores.
- Cancha de volleyball: Existe 1 cancha con capacidad para 22 jugadores.

NOTA: Los datos fueron facilitados por el guía durante la visita a la hacienda.

Tabla XX
Cuadro de leyendas y abreviaturas explicativas del cálculo de capacidad de carga física.

1. Capacidad de Carga Física

Es la relación entre el espacio disponible y la necesidad de espacio por cada visitante de acuerdo a la actividad turística que se realice.

La fórmula para hallar la Capacidad de Carga Física es la siguiente:

$$CCF = \frac{1 \text{ Vte.}}{a^2} \times S \times CR$$

Vte/a²= Visitante por área: el número de visitantes que pueden ocupar un área de acuerdo a las actividades turísticas que se programen, o el área que un visitante necesita.

S = Superficie disponible para uso público (área de estudio).

CR = Coeficiente de rotación: determina el número de veces en un día que puede ser utilizado ese espacio - por diferentes visitantes - de acuerdo al horario de atención del destino. El

resultado del CR se mide en VTAS / DÍA X VTE y se calcula de la siguiente manera:

$$CR = \frac{\text{Tiempo/apertura servicio}}{\text{Tiempo Prom/Visita}}$$

Fuente: Adaptación de las clases de planificación turística por las autoras

Tabla XXI

Cuadro de leyendas y abreviaturas explicativas del cálculo de capacidad de carga real.

2. Capacidad de Carga Real (CCR)

Determina el número de visitantes que puede recibir un espacio físico basándose en la Capacidad de Carga Física, menos los factores de reducción o corrección, particulares a cada sitio.

Los factores de corrección en la hacienda son los siguientes:

- Pluviosidad
- Mantenimiento y Limpieza de Establos/ potreros y animales

- Espacio utilizado para actividades no turísticas
- Brillo Solar

$$\text{CCR} = \text{CCF} (1-\text{RA1}) (1-\text{RA2}) (1-\text{RA}_n)$$

$$\text{CCR} = \text{CCF} \times \text{FC1} \times \text{FC2} \times \text{FC}_n$$

RA: Relación de área no aprovechable: espacio de nuestra área de estudio que debe ser descartado debido a factores de reducción.

RA= ML (Magnitud limitante de la variable)/ MT (Magnitud total de la variable)

FC: Factor de corrección: porcentaje real de espacio, que sí se puede utilizar una vez restada nuestra RA: $\text{FC} = (1-\text{RA})$

Fuente: Adaptación de las clases de planificación turística por las autoras

Tabla XXII

Cuadro de leyendas y abreviaturas explicativas del cálculo de capacidad de manejo.

3. Capacidad de manejo (CM) o permisible

La capacidad de manejo es el porcentaje de la Capacidad de Carga Real a la cual le podemos brindar un servicio determinado. Se basa en la Capacidad de Carga

Real, pero toma en cuenta la capacidad de manejo del área de estudio.

$$CM = CCE / CCR \times 100$$

Donde la CCE se puede obtener por observación o indagación en el lugar de estudio, o a través del siguiente cálculo:

$$CCE = \frac{Vte}{\text{Cond. Manejo}} \times \text{Unidad Manejo} \times CR$$

Las Condiciones de Manejo se refieren a los servicios que tomamos en cuenta para calcular nuestra capacidad de manejo.

Estas se refieren a las condiciones mínimas que la administración de un destino necesita para satisfacer las necesidades de los visitantes y cumplir a cabalidad con sus funciones.

Las condiciones de manejo que se van a calcular en la hacienda:

- Guías
- Actividades al aire libre
- Parqueos
- Camping

- Caballos
- Cancha fútbol
- Cancha de volleyball

**Fuente: Adaptación de las clases de planificación turística
por las autoras**

CÁLCULO:

**Capacidad de Carga Física de las Excursiones por la
Bananera**

$$CCF = \frac{1 \text{ Vte.}}{a 2} \times S \times CR$$

$$CCF = \frac{1 \text{ Vte.}}{6,25 \text{ m}^2} \times 290000 \times \frac{5,5 \text{ Vtas.}}{\text{Día} \cdot \text{Vte}}$$

$$CCF = 255200 \frac{\text{Vtas.}}{\text{día}}$$

$$S: \frac{\text{área total}}{\text{área plantada}} = \frac{290000 \text{ m}^2}{278700 \text{ m}^2}$$

$$CR = \frac{\text{Tiempo/apertura servicio}}{\text{Tiempo Prom./Visita}}$$

$$CR = \frac{07h00-18h00}{2 \text{ horas}}$$

$$CR = \frac{11 \text{ h/d}}{2h. Vte / Vta.}$$

$$CR = \frac{5,5 \text{ h}}{\text{día}} \times \frac{Vte}{TVA.*H}$$

$$CR = \frac{5,5 \text{ Vta.}}{\text{Día}*Vte}$$

Capacidad de Carga Física de las Actividades recreativas al aire libre

$$CCF = \frac{1 \text{ Vte.}}{a 2} \times S \times CR$$

$$\text{CCF} = \frac{1 \text{ Vte.}}{9 \text{ m}^2} \times 30000 \text{ m}^2 \times \frac{2,75 \text{ Vtas.}}{\text{Día} \cdot \text{Vte}}$$

$$\text{CCF} = 9167 \frac{\text{Vtas.}}{\text{día}}$$

$$\text{CR} = \frac{\text{Tiempo/apertura servicio}}{\text{Tiempo Prom./Visita}}$$

$$\text{CR} = \frac{07\text{h}00-18\text{h}00}{4 \text{ horas}}$$

$$\text{CR} = \frac{11 \text{ h/d}}{4 \text{ h. Vte} / \text{Vta}}$$

$$\text{CR} = \frac{2,75 \text{ h}}{\text{día}} \times \frac{\text{Vte}}{\text{Vta. H}}$$

$$\text{CR} = \frac{2,75 \text{ Vta}}{\text{Día} \cdot \text{Vte}}$$

Capacidad de Carga Real de las Excursiones por la Bananera

$$\text{CCR} = \text{CCF} \times \text{FC1} \times \text{FC2} \times \text{FCn}$$

$$\text{FC1} = \text{Fumigación 8h/d}$$

$$\text{FC1} = (1 - \text{RA1})$$

$$\text{RA} = \frac{\text{ML}}{\text{MT}}$$

$$\text{RA} = \frac{8\text{h} \times 1\text{día} \times 12\text{meses}}{11\text{horas} \times 360\text{días}}$$

$$\text{RA} = \frac{96 \text{ h/año}}{3960 \text{ h/año}}$$

$$\text{RA1} = 0.02$$

$$\text{FC1} = (1 - 0.02)$$

$$FC1 = 0.98$$

$$FC2 = \text{Pluviosidad } 4,5\text{h/d Enero-Marzo}$$

$$FC2 = (1-RA2)$$

$$RA = \frac{ML}{MT}$$

$$RA = \frac{4,5\text{h} \times 30\text{día} \times 3\text{meses}}{11\text{horas} \times 360\text{días}}$$

$$RA = \frac{405 \text{ h/año}}{3960 \text{ h/año}}$$

$$RA2 = 0.10$$

$$FC2 = (1-0.10)$$

$$FC2 = 0.90$$

$$FC3 = \text{Espacio para act.} \\ \text{No turísticas } 6300\text{m}^2$$

Área plantada: 278700 m²
Construcciones: 6300m²

$$FC3 = (1-RA3)$$

$$RA = \frac{ML}{MT}$$

$$RA = \frac{285000m^2}{290000m^2}$$

$$RA3 = 0.98$$

$$FC3 = (1-0.98)$$

$$FC3 = 0.02$$

$$FC4 = \text{Brillo Solar}$$

$$FC4 = (1-RA4)$$

$$RA = \frac{ML}{MT}$$

$$RA = \frac{8h \times 30\text{día} \times 12\text{meses}}{11\text{horas} \times 360\text{días}}$$

$$RA = \frac{2880}{3960}$$

$$RA4 = 0.73$$

$$FC4 = (1 - 0.73)$$

$$FC4 = 0.27$$

$$CCR = 255200 \times 0.98 \times 0.90 \times 0.27 \times 0.02$$

$$CCR = 1215 \frac{\text{Vta.}}{\text{día}}$$

**Capacidad de Carga Real de las Actividades recreativas al
aire libre**

$$CCR = CCF \times FC1 \times FC2 \times FCn$$

FC1 = Pluviosidad 4,5h/d Enero-Marzo

$$FC1 = (1-RA1)$$

$$RA = \frac{ML}{MT}$$

$$RA = \frac{4,5h \times 30día \times 3meses}{11horas \times 360días}$$

$$RA = \frac{405 \text{ h/año}}{3960 \text{ h/año}}$$

$$RA1 = 0.10$$

$$FC1 = (1-0.10)$$

$$FC1 = 0.90$$

Mantenimiento - Limpieza de caballos
FC2 = y borregos 8h/d, 2 veces al mes.

$$FC2 = (1-RA2)$$

$$RA = \frac{ML}{MT}$$

$$RA = \frac{8h \times 2dia \times 12meses}{11horas \times 360dias}$$

$$RA = \frac{192 \text{ h/año}}{3960 \text{ h/año}}$$

$$RA2 = 0.048$$

$$FC2 = (1-0.048)$$

$$FC2 = 0.952$$

$$FC3 = \text{Construcciones } 10000 \text{ m}^2$$

$$FC3 = (1-RA3)$$

$$RA = \frac{ML}{MT}$$

$$RA = \frac{10000m^2}{30000m^2}$$

$$RA3 = 0.33$$

$$FC3 = (1-0.33)$$

$$FC3 = 0.67$$

$$FC4 = \text{Brillo Solar}$$

$$FC4 = (1-RA4)$$

$$RA = \frac{ML}{MT}$$

$$RA = \frac{8h \times 30\text{día} \times 12\text{meses}}{11\text{horas} \times 360\text{días}}$$

$$RA = \frac{2880}{3960}$$

$$RA4 = 0.73$$

$$FC4 = (1 - 0.73)$$

$$FC4 = 0.27$$

$$CCR = 9167 \times 0.95 \times 0.90 \times 0.67 \times 0.27$$

$$CCR = 1418 \frac{\text{Vta.}}{\text{día}}$$

Calculo de capacidad de manejo (CM) o permisible

$$\text{CCE} = \frac{\text{Vte}}{\text{Cond. Manejo}} \times \frac{\text{Unidad}}{\text{Manejo}} \times \text{CR}$$

$$\text{CCE} = \frac{10 \text{ Vtes}}{1 \text{ guía}} \times \frac{10 \text{ guías}}{5,5 \text{ Vtas.}} \times \frac{\text{Día} \cdot \text{Vte}}{\text{Día} \cdot \text{Vte}}$$

$$\text{CCE} = 550 \frac{\text{Vta.}}{\text{día}}$$

$$\text{CM} = \frac{\text{CCE}}{\text{CCR}} \times 100$$

$$\text{CM} = \frac{550 \frac{\text{Vta}}{\text{día}}}{1215 \frac{\text{Vta}}{\text{día}}} \times 100$$

$$CM = 0,452 \times 100$$

$$CM = 45,26\%$$

Los guías cubren el 45,26% de la demanda.

$$CM = \frac{CCE}{CCR} \times 100$$

$$CM = \frac{\frac{28 \text{ Vta}}{\text{día}}}{\frac{1418 \text{ Vta}}{\text{día}}} \times 100$$

$$CM = 1,97\% \text{ CABALLOS}$$

$$CM = \frac{CCE}{CCR} \times 100$$

$$CM = 55 \text{ Vta} \times 100$$

$$\frac{\text{día}}{1418 \text{ Vta}} \\ \text{día}$$

$$\mathbf{CM = 3,88\% \text{ CAMPING}}$$

$$CM = \frac{CCE}{CCR} \times 100$$

$$CM = \frac{\frac{286 \text{ Vta}}{\text{día}}}{\frac{1418 \text{ Vta}}{\text{día}}} \times 100$$

$$\mathbf{CM = 20,17\% \text{ PARQUEO}}$$

$$CM = \frac{CCE}{CCR} \times 100$$

$$\text{CM} = \frac{61 \text{ Vta}}{\frac{1418 \text{ Vta}}{\text{día}}} \times \frac{100}{\text{día}}$$

CM = 4,30% CANCHA INDOR-FUTBOL

$$\text{CM} = \frac{\text{CCE}}{\text{CCR}} \times 100$$

$$\text{CM} = \frac{33 \text{ Vta}}{\frac{1418 \text{ Vta}}{\text{día}}} \times \frac{100}{\text{día}}$$

CM = 2,32% CANCHA VOLLEYBALL

$$\text{CCE} = \frac{\text{Vte}}{\frac{\text{Cond.}}{\text{Manejo}}} \times \frac{\text{Unidad}}{\text{Manejo}} \times \text{CR}$$

$$\text{CCE} = \frac{1\text{Vtes}}{1 \text{ Caballo}} \times \frac{10}{\text{Caballos}} \times \frac{2,75 \text{ Vtas.}}{\text{Día*Vte}}$$

$$\text{CCE} = 28 \frac{\text{Vta.}}{\text{día}}$$

$$\text{CCE} = \frac{\text{Vte}}{\text{Cond. Manejo}} \times \frac{\text{Unidad}}{\text{Manejo}} \times \text{CR}$$

$$\text{CCE} = \frac{2\text{Vtes}}{1 \text{ Tienda}} \times \frac{10}{\text{de Tiendas}} \times \frac{2,75 \text{ Vtas.}}{\text{Día*Vte}}$$

Camping Camping

$$\text{CCE} = 55 \frac{\text{Vta.}}{\text{día}}$$

$$\text{CCE} = \frac{\text{Vte}}{\text{Cond. Manejo}} \times \frac{\text{Unidad}}{\text{Manejo}} \times \text{CR}$$

$$\text{CCE} = \frac{4\text{Vtes}}{1 \text{ Parqueo}} \times \frac{26 \text{ Parques}}{\text{Parques}} \times \frac{2,75 \text{ Vtas.}}{\text{Día*Vte}}$$

$$\text{CCE} = 286 \frac{\text{Vta.}}{\text{día}}$$

$$\text{CCE} = \frac{\text{Vte}}{\text{Cond. Manejo}} \times \frac{\text{Unidad}}{\text{Manejo}} \times \text{CR}$$

$$\text{CCE} = \frac{22 \text{ Vtes}}{1 \text{ Cancha}} \times \frac{1 \text{ Cancha}}{\text{Indor-futbol}} \times \frac{2,75 \text{ Vtas.}}{\text{Día*Vte}}$$

$$\text{CCE} = 61 \frac{\text{Vta.}}{\text{día}}$$

$$\text{CCE} = \frac{\text{Vte}}{\text{Cond. Manejo}} \times \frac{\text{Unidad}}{\text{Manejo}} \times \text{CR}$$

$$\text{CCE} = \frac{12 \text{ Vtes}}{1 \text{ Cancha}} \times \frac{1 \text{ Cancha}}{\text{Volleyball}} \times \frac{2,75 \text{ Vtas.}}{\text{Día*Vte}}$$

$$\text{CCE} = 33 \frac{\text{Vta.}}{\text{día}}$$

RESUMEN

En conclusión, los resultados de la capacidad de carga determinaron que:

La capacidad de carga física que puede tolerar la hacienda en la bananera es de 255200 visitas al día y en el área de recreación es de 9167 visitas al día.

Tomando en cuenta el horario de atención y los factores de corrección en la bananera y en las áreas de recreación la capacidad de carga real es de 1215 visitas al día en las bananeras y 1418 visitas al día.

Con respecto a la capacidad de manejo se determinó que para las bananeras solo se tiene cubierto el 45%. En el área recreativa el área de camping cubre el 3% de la demanda, los caballos aproximadamente el 2%, los parqueos cubren el

20.17%, la cancha de fútbol/indor cubren el 4.30% y la cancha de volley el 2.32% de la demanda potencial.

Estos valores son bajos, ya que el lugar se está proponiendo recién como destino turístico; se llegó a la conclusión de que a pesar de ser en la actualidad su actividad principal la exportación de banano, son buenas cifras para el inicio de un nuevo negocio.

3.2 Necesidades turísticas a cubrir de una hacienda para aplicar como modelo a seguir en las demás haciendas de la zona.

Por medio de este estudio y según el criterio de las autoras por su conocimiento adquirido a lo largo de la carrera, se ha determinado que las exigencias necesarias que han surgido para que un lugar sea turístico son las siguientes:

Básicamente el lugar posee los atractivos, pero se necesita incorporar las facilidades para los turistas y detalles que certifiquen la seguridad de los mismos. Las facilidades turísticas

incluyen que dentro de un entorno, se puedan realizar diferentes actividades sin ningún inconveniente y con la debida seguridad.

Contar con una Oficina Médica o Departamento que tenga alguna persona capacitada que pueda atender una emergencia, que sepa de primeros auxilios y que realice las maniobras necesarias antes de llevar al individuo al lugar más cercano de atención médica.

A más de la seguridad, las normas, reglamentos y leyes de conservación deben estar bien explicadas, aparte de ser explicadas al inicio en el recibimiento de los visitantes, deben encontrarse escritas en grandes letreros. La interpretación y señalización es fundamental para que sea un lugar turístico.

La interpretación y señalización debe incluir:

- Las políticas de uso de las bananeras.
- Políticas y reglamentos de ingreso a las plantaciones varias.

- Reglamentos de uso de espacios de recreación.
- Señalización turística informativa, direccional e interpretativa que incluye: ubicación de áreas de uso recreativo, baños, alojamiento, enfermería, comedor, plantaciones, información turística, parqueo, senderismo, basura, etc.

En cuanto a descanso y esparcimiento, que tiene que ver con las instalaciones con las que los visitantes van a realizar las actividades de relax o recreacionales.

Las haciendas agroturísticas deberían brindar los servicios de:

- Servicio de Hospedaje o según sea el caso hospedaje comunitario.
- Servicio de recreación.
- Servicios Culturales.
- Transporte para los turistas (opcional).

Una hacienda agroturística no solo debe ofrecer confort y relax a sus visitantes, sino también debe tener ciertos detalles

mencionados en este capítulo que sean del agrado del turista y satisfagan la estadía en el lugar.

Servicio de hospedaje

Las haciendas agroturísticas deberían poseer habitaciones bien equipadas para el descanso de los turistas. Además de las habitaciones, deben existir baños para mujeres y hombres, un comedor, una sala con televisor, una cocina, salón de juegos o sala de estar.

Los turistas nacionales y extranjeros que visiten las Haciendas Agroturísticas podrán utilizar el servicio de alojamiento, el cual será provisto en la casa de huéspedes de cada una; y este podrá ser un servicio opcional si es que las personas que desean contratarlo.

Si la hacienda no contara con casa de hospedaje, debe ofrecer una opción de hospedaje comunitario. En el que los turistas puedan pernoctar en un lugar cómodo y seguro, que se encuentre ubicado muy cerca de la hacienda.

Se debe además adecuar las habitaciones y la casa de hospedaje o el lugar de hospedaje comunitario. En las haciendas, amoblar la sala, comedor, cocina, para la satisfacción del visitante y para que pasen unos días excepcionales. Para que se lleven la mejor impresión del lugar.

Servicio de recreación

Las haciendas dispondrán de una diversidad de plantaciones agrícolas, ganado, y otros atractivos naturales para implementar la actividad agroturística; pudiendo ser también utilizados con fines educativos, permitiendo crear en el turista una conciencia ecológica.

Entre las principales actividades a realizarse se encuentran los recorridos por las plantaciones existentes. Los visitantes serán acompañados por un guía, él cual dará a conocer las características de cada uno de los cultivos.

Existen otras actividades que debe poseer este servicio como:

- Canchas deportivas.

- Río o piscina para bañarse.
- Lugar para hacer parrilladas.
- Áreas de picnic.
- Paseos a caballo.

Todas estas actividades que se van a ofrecer en el lugar deben estar claramente identificadas.

Culturales

Explotaciones agrícolas

En donde se le pueda explicar al turista los usos, las etapas de vida y datos generales del producto en exposición.

Comida típica del lugar

Los visitantes podrán no solo experimentar los sabores propios de la zona, sino que podrán también aprender a preparar los platos que se ofrecen. Se debe ofrecer las tres comidas: desayuno, almuerzo y merienda; y también pasa-bocas (opcional).

Transporte para los turistas

Debería haber un transporte que lleve a los turistas desde la ciudad a la hacienda (opcional) y otro que les permita hacer el recorrido a través de la hacienda, para las facilidades de turistas de avanzada edad.

Otros factores a tomarse en cuenta para el manejo correcto de las haciendas, pueden considerarse como:

- Sustentabilidad y Conservación Medioambiental
- Certificaciones de calidad

Sustentabilidad y Conservación Medioambiental

Se refiere a la utilización de un recurso por medio de la intervención humana, lograr estabilizar su producción sin llegar a la exterminación del mismo. Que se pueda preservar para las próximas generaciones.

Para que el entorno no se vea afectado por la mano del hombre, se debe tomar medidas y precauciones para que esa interacción no sea dañina, se deben realizar estudios y determinar las medidas necesarias. Es por eso que son necesarios algunos elementos.

Letreros interpretativos.

El mapa de la Hacienda debe ir ubicado a la entrada de la misma y en sectores estratégicos ubicando al turista dependiendo del lugar donde se encuentre.

Señalización por toda la hacienda. Tales como:

- No botar basura
- Basureros
- Senderos
- Lavaderos
- Baños
- Comedor
- Hospedaje o habitaciones
- Zona de Plantaciones
- No ingresar
- Recepción

Entre otras señalizaciones o letreros que tengan las prohibiciones y autorizaciones para poder realizar ciertas las actividades.

Si existe conservación ambiental se puede llevar adelante un desarrollo sustentable.

Los senderos guiados

Se debe determinar senderos por la bananera y tránsito para los turistas. Los senderos en las bananeras que se han asignado son los más lógicos porque con ellos se puede conocer el 90% de la bananera; ya que están interconectados unos con otros. Las zonas de tránsito para los turistas son lugares cómodos para la circulación y se procura que no cause ningún daño a las diferentes especies o a las instalaciones físicas del lugar.

Sin lugar a dudas, una parte primordial en esta área son los guías y el personal capacitado que deben estar instruidos para dar a conocer sobre las bananeras, productos y comidas típicas del sector; y para poder responder cualquier pregunta que hagan los turistas. Incluso deben tener conocimientos generales de turismo. Además de proteger, asistir, vigilar y velar por la seguridad de los visitantes como de las instalaciones.

Certificaciones de calidad

Se debe procurar contar con una certificación de calidad lo que ayudara a tener altos estándares, donde la calidad de los productos sea máxima y la forma de explotación de la tierra sea controlada.

Una certificación de calidad es un impulso real para la reputación de cualquier entidad. Además, le permite mejorar su calidad y sus procesos. Se concentra en:

- Involucramiento del personal.
- Enfoque a procesos.
- Enfoque de sistemas.
- Mejora continua.
- Enfoque basado en hechos para la toma de decisiones.
- Relaciones mutuamente benéficas con proveedores.

Casi todos los programas de certificación limitan el uso de fertilizantes minerales al mínimo. Sin embargo, pueden utilizarse fertilizantes naturales y orgánicos procedentes de la

misma hacienda; lo que la convertiría en una hacienda integral autosuficiente.

Entre otros servicios, que serán los detalles que los visitantes apreciarán para demostrar su aprobación.

- Vías de acceso internas.
- Venta de artesanías y de productos del sector.
- Información Turística.

Vías de acceso

Todas las vías internas de la hacienda deben estar señalizadas y deben ser de fácil acceso.

Venta de artesanías y de productos del lugar

Siempre es muy bueno tener cercano un lugar de venta de artesanías y productos. Esto es si no está dentro de las instalaciones, se puede asociar con algunas de las personas de la comunidad para que vendan sus artesanías. A las personas que visitan lugares nuevos siempre quieren llevar un recuerdo a sus familiares o a sus hogares de la excelente experiencia que tuvieron durante sus vacaciones.

Información Turística

Se debe brindar toda clase de información sobre las facilidades y atractivos locales, comercios turísticos, sistema de transporte interno, información de seguridad que deben tener en el área si salen solos, etc.

CAPÍTULO IV

4. PROPUESTA DE HACIENDA AGROTURISTICA.

4.1 Propuesta de Haciendas Agroturísticas en el sector El Triunfo – El Piedrero.

Se ha realizado este estudio para ofrecer un modelo a seguir para que las haciendas que quieran ser denominadas como Agroturísticas tengan un ejemplo de los factores inexcusables para constituirla, tomando en cuenta todas las necesidades de los turistas.

Las haciendas que tomen este modelo deben tener un elemento diferenciador que motive a visitarlas por distintos factores, que pueden ser: plato típico (creación propia), programa de reciclaje, leyendas (folclor), actividades únicas, innovadoras o temáticas.

CAPÍTULO IV

4. PROPUESTA DE HACIENDA AGROTURISTICA.

4.1 Propuesta de Haciendas Agroturísticas en el sector El Triunfo – El Piedrero.

Se ha realizado este estudio para ofrecer un modelo a seguir para que las haciendas que quieran ser denominadas como Agroturísticas tengan un ejemplo de los factores inexcusables para constituirlos, tomando en cuenta todas las necesidades de los turistas.

Las haciendas que tomen este modelo deben tener un elemento diferenciador que motive a visitarlas por distintos factores, que pueden ser: plato típico (creación propia), programa de reciclaje, leyendas (folclor), actividades únicas, innovadoras o temáticas.

Además del elemento diferenciador, es necesario cumplir con todas las necesidades turísticas determinadas en el capítulo anterior para las facilidades de los turistas.

4.1.1 Diseño de propuesta gráfica

La señalización sirve para prevenir riesgos, proteger la vida, la salud, el medio ambiente y eliminar prácticas que puedan inducir a error a los usuarios de las vías y espacios públicos.

Manual Corporativo de Señalización Turística, 2007.

Las que se van a utilizar en esta investigación serán las señales de seguridad preventivas y las señales turísticas. Hay que ubicar la señalética en cada punto estratégico, es decir, donde los visitantes las puedan observar con claridad.

La interpretación que se utiliza en una hacienda agroturística es variable, depende de las diferentes actividades, equipamiento, instalaciones e infraestructura con la que se cuente.

Señales de seguridad preventivas.

Estas señales son usadas para protección de las personas al ingreso de las explotaciones agrarias, en este caso por tratarse de lugares donde se trabaja con químicos y fertilizantes los pictogramas son los siguientes:

Figura 1

Aviso para ingreso a bananeras



Fuente: Autoras

Figura 2

Aviso para ingreso a bananeras en períodos de fumigación.



Fuente: Adaptación por las autoras

Señales turísticas:

Se clasifican en señales turísticas y de servicios. Las turísticas son las que dan información de atractivos y recursos turísticos y de las de servicios brindan información que orienta al acceso de servicios públicos, de comunicación y varios (alojamiento, discapacitados).

Las turísticas incluyen pictogramas de atractivos naturales y culturales, de actividades turísticas y de apoyo a los servicios turísticos y de uso restrictivo.

Figura 3

Atractivos naturales y culturales



Turismo comunitario



Vista panorámica



Vivero



Artesanías



Mirador

Fuente: *Manual Corporativo de Señalización Turística,*
2007.

Figura 4

Actividades turísticas



Camping



Ciclismo turístico



Excursiones



Fogones



Juegos Infantiles

Picnic
(Área Verde)

Paseos a Caballo

Excursiones en la
selva

Fuente: *Manual Corporativo de Señalización Turística, 2007.*

Figura 5

Apoyo a los servicios turísticos



Alojamiento



Basurero



Duchas



Información



Piscina



Primeros Auxilios



Puente Colgante



Restaurante



Cafetería



Bar



Internet



Servicios Higiénicos
hombres



Servicios Higiénicos

Hombres/Mujeres



Servicios

Higiénicos Mujeres



Teléfono



Estacionamiento

Fuente: *Manual Corporativo de Señalización Turística, 2007.*

Figura 6

De uso restrictivo.



No Acampar



No Arrojar Basura



No Encender Fuego



No Estacionar



No Cazar

Fuente: *Manual Corporativo de Señalización Turística, 2007.*

Letreros de avisos

Figura 7

Extintor



Fuente: Internet

Figura 8
Pare, Identifíquese.



Fuente: Internet

Figura 9
Horario de Atención Hcda. ERIGASAN



Fuente: Autoras

Figura 10
Flechas indicativas derecha - izquierda.



Fuente: Internet

Figura 11

Tótems informativos.



Fuente: *Manual Corporativo de Señalización Turística, 2007.*

Figura 12

Parqueadero de bicicletas.



Fuente: Internet

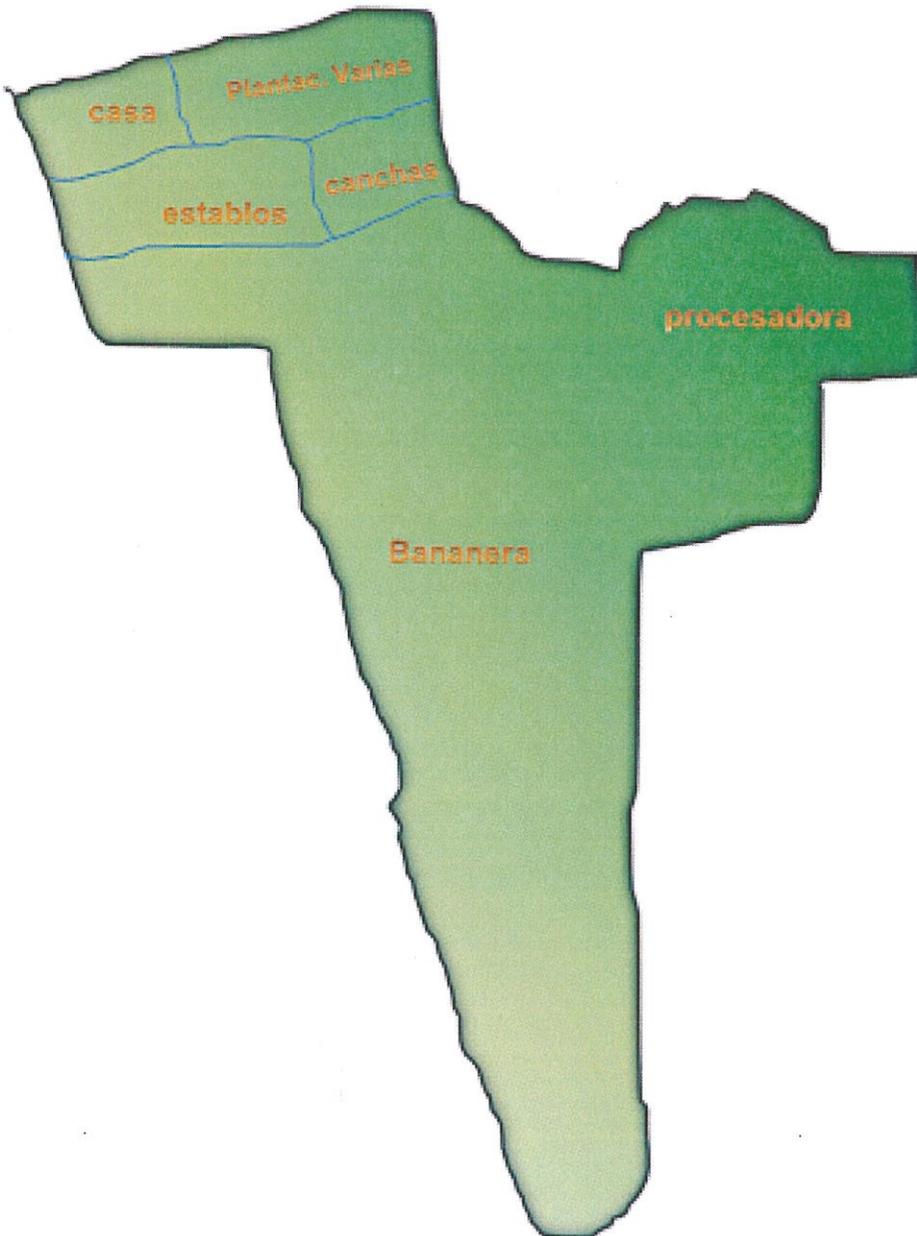
Ubicación de interpretación y señalética en la hacienda

ERIGASAN

Vista general de la Hacienda ERIGASAN

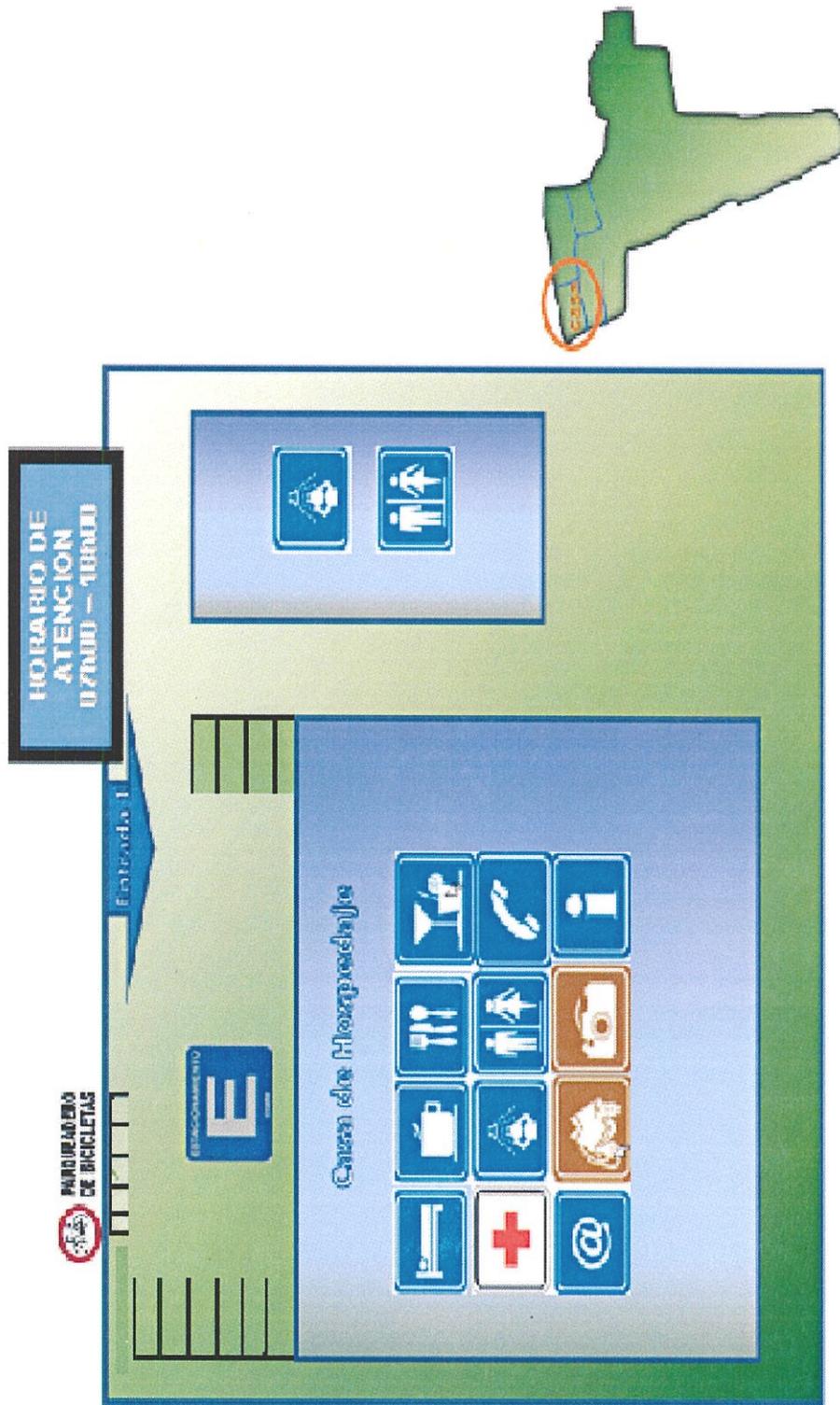
Mapa I

Vista general ERIGASAN



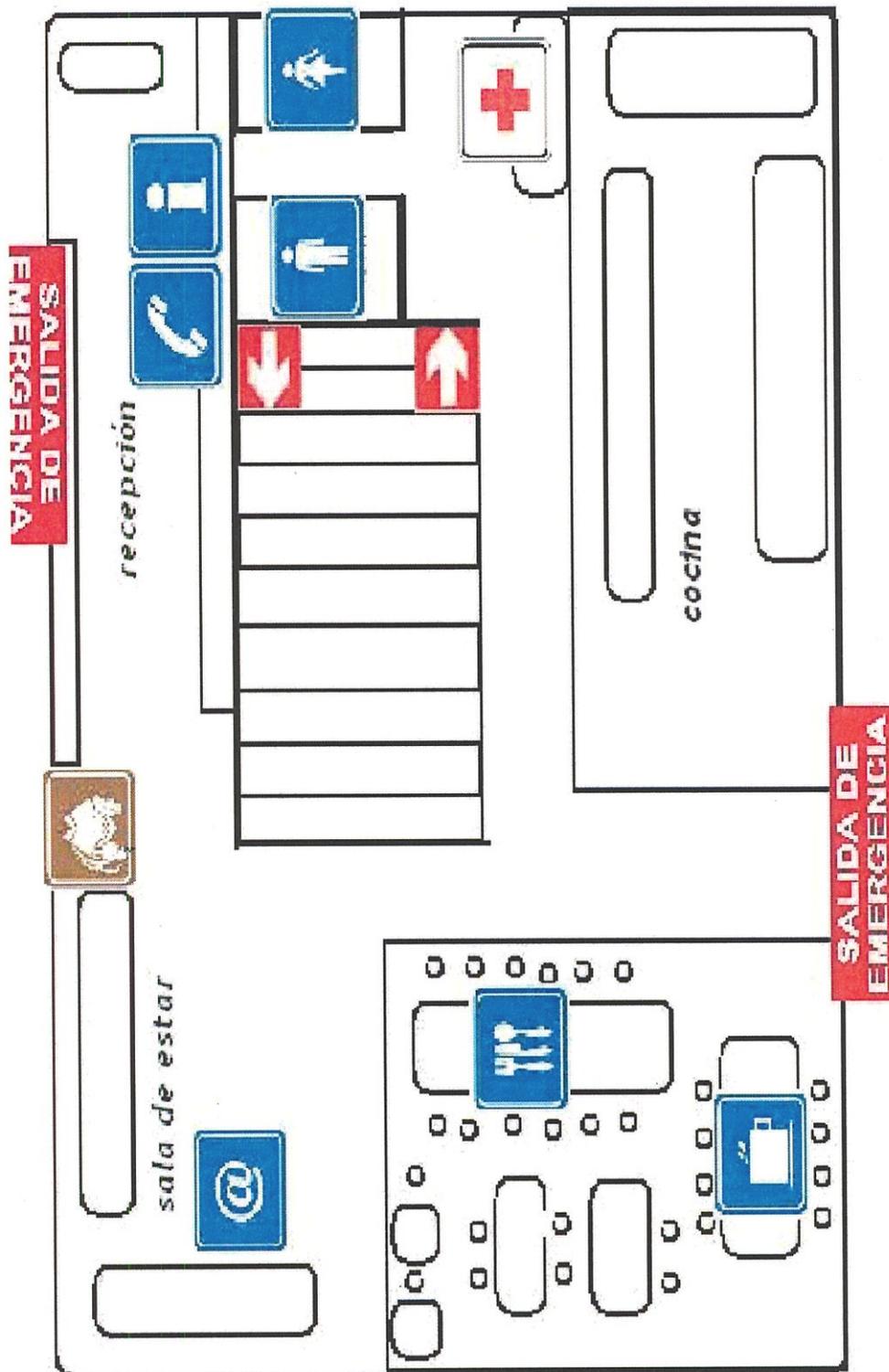
Fuente: Autoras

Figura 13
Área De la Casa



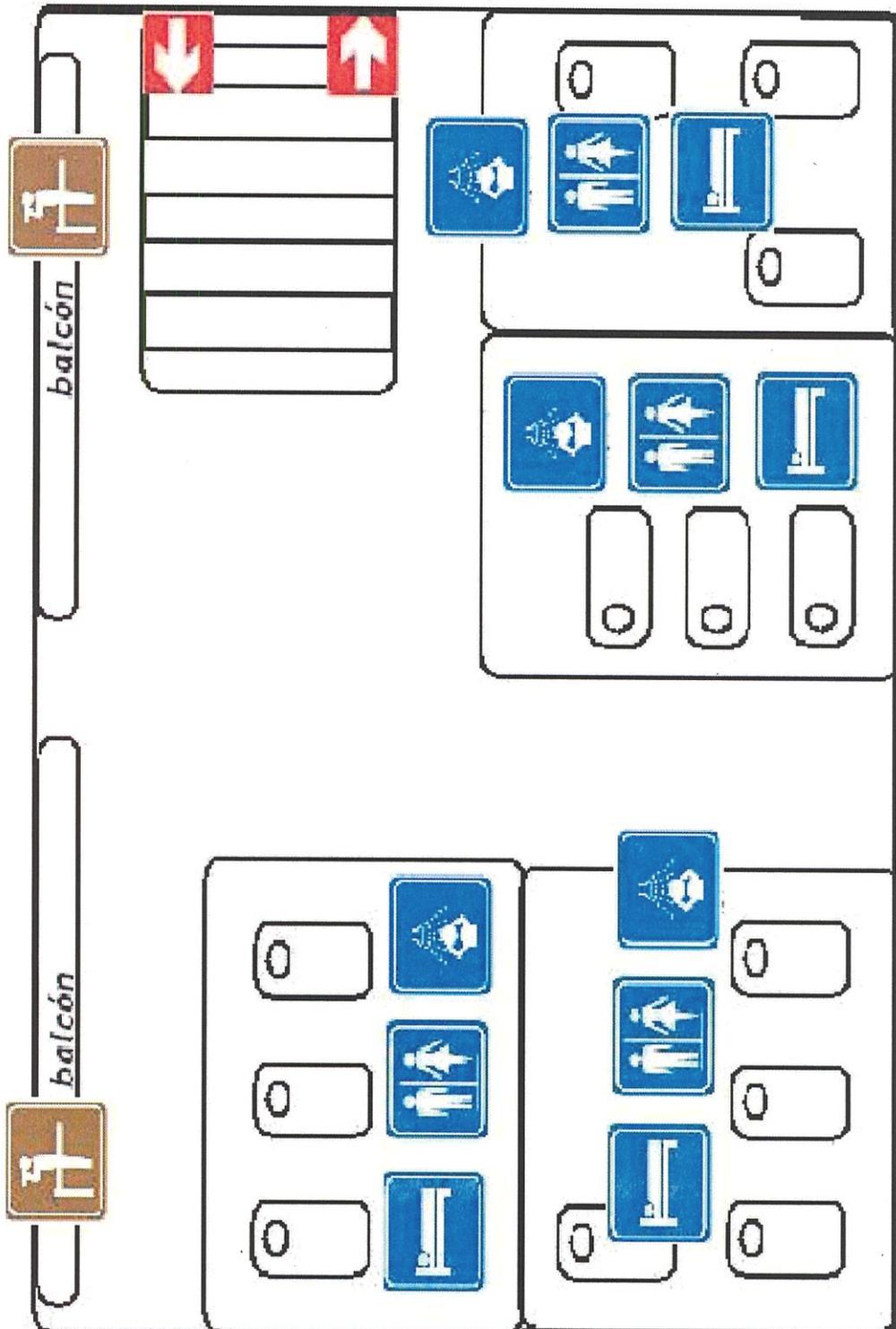
Fuente: Autoras

Figura 14
Planta baja casa ERIGASAN



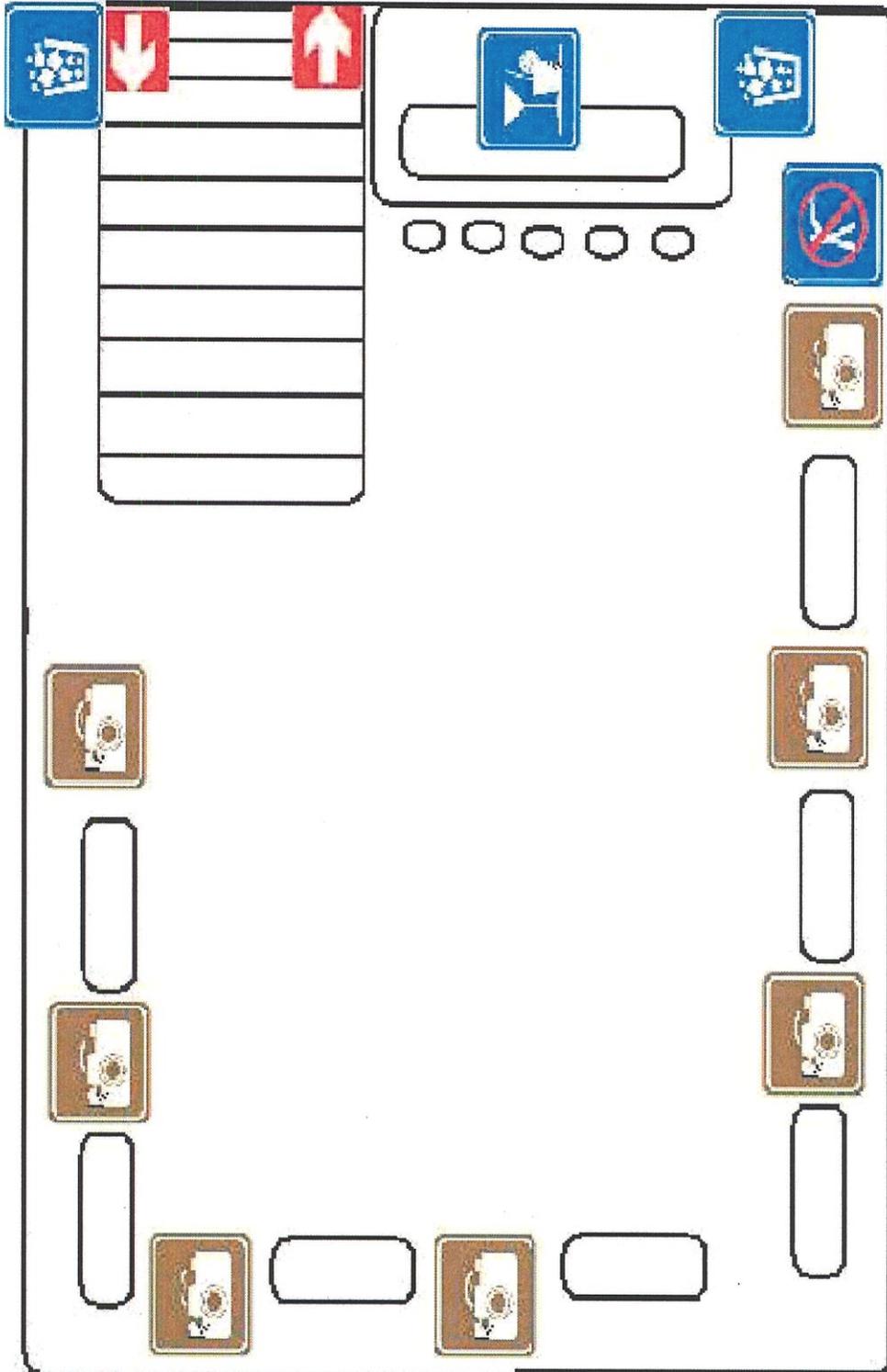
Fuente: Autoras

Figura 15
Primer piso casa ERIGASAN



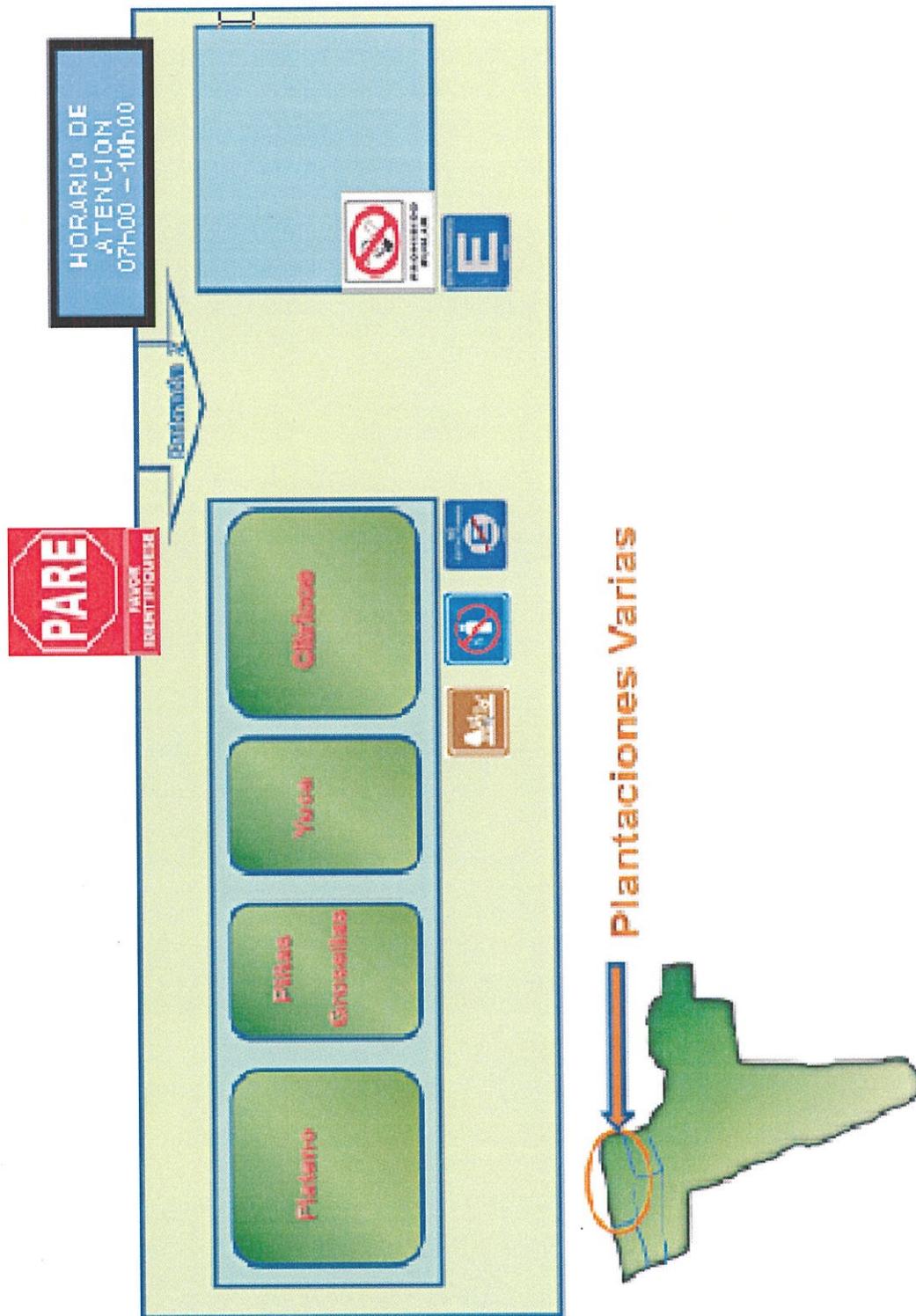
Fuente: Autoras

Figura 16
Segundo piso casa ERIGASAN



Fuente: Autoras

Figura 17
Área de las Plantaciones Varias



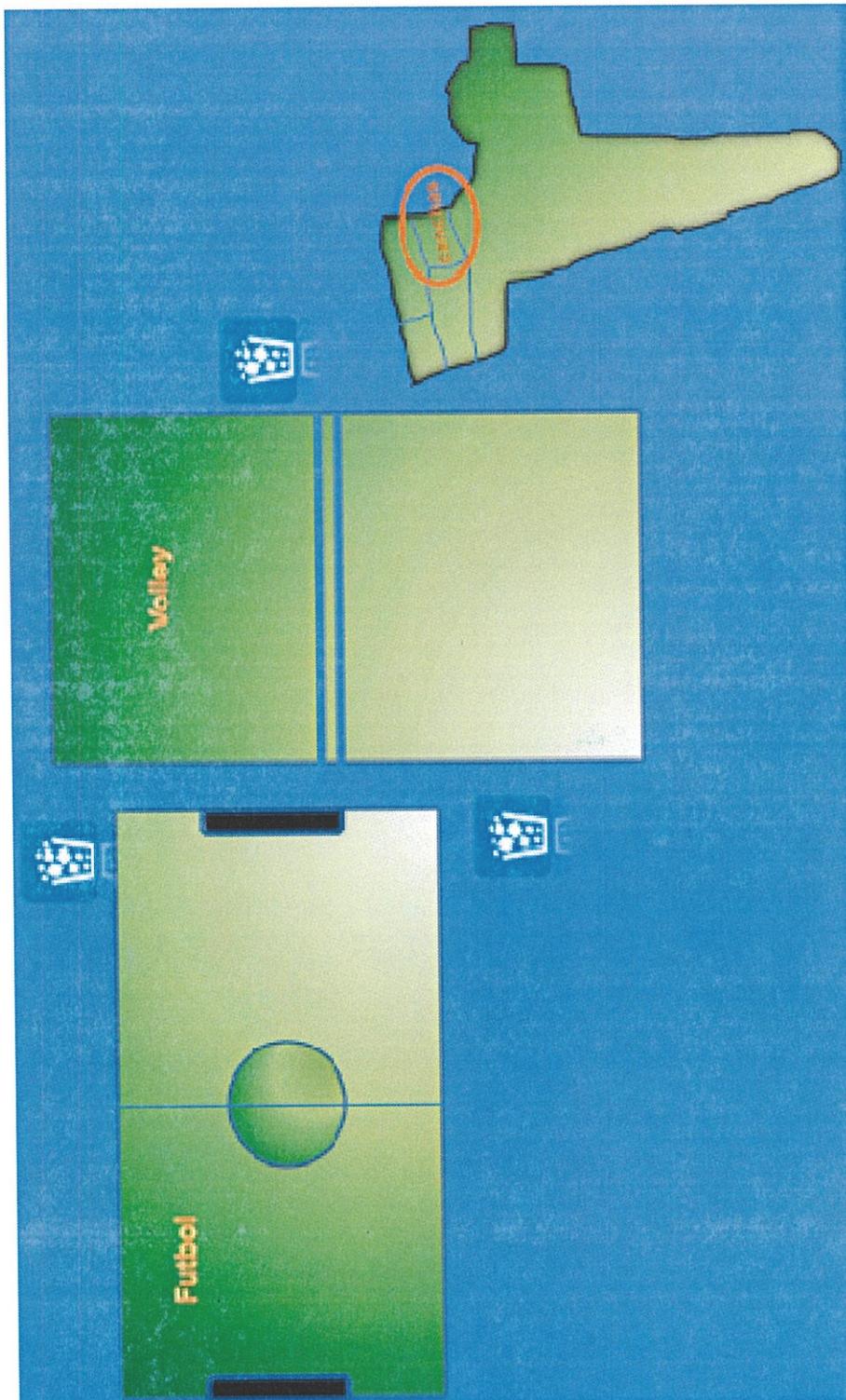
Fuente: Autoras

Figura 18
Área de Recreación



Fuente: Autoras

Figura 19
Área de Canchas Deportivas.



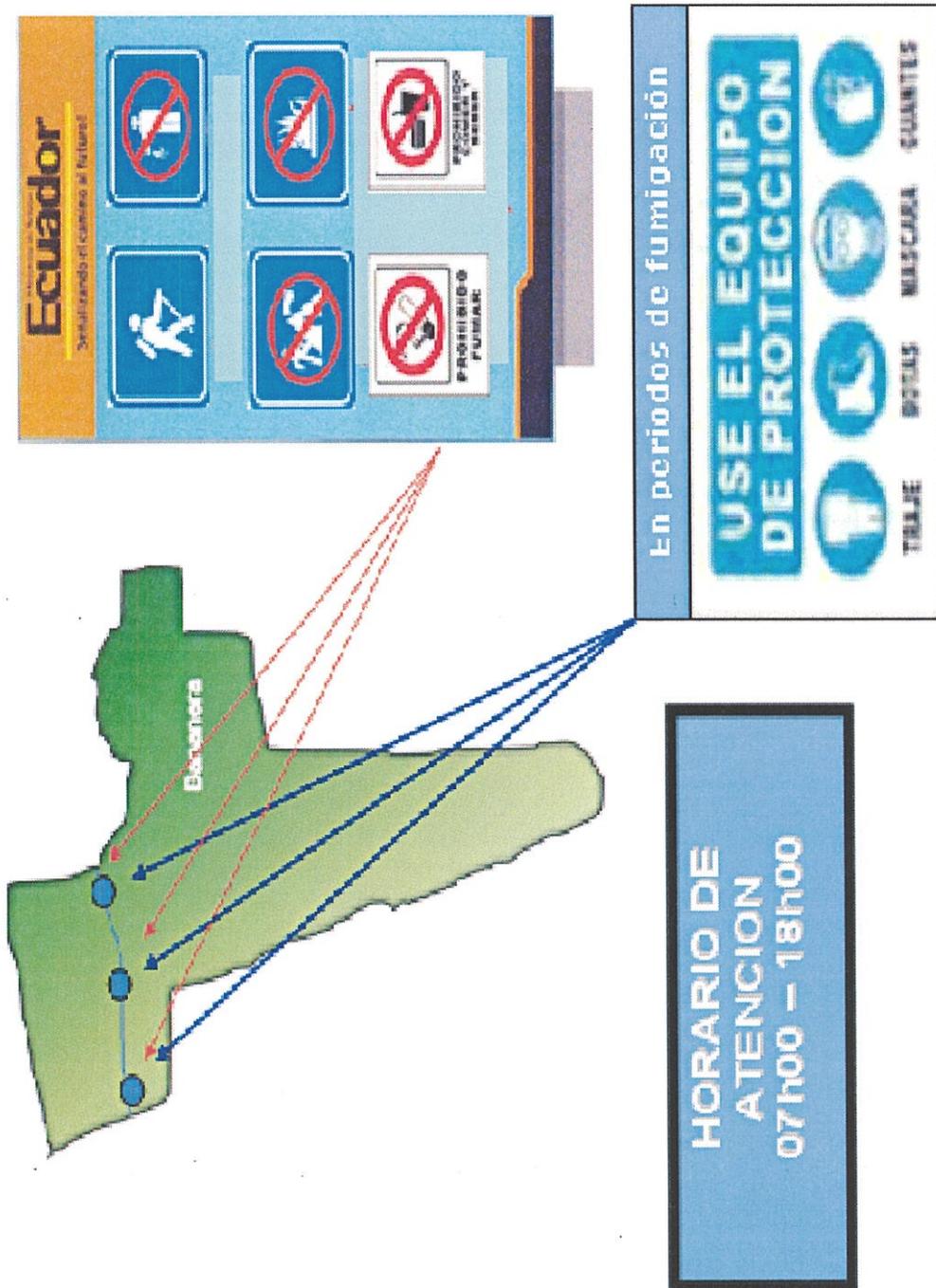
Fuente: Autoras

Figura 20
 Área de la Bananera - Letreros y avisos.



Fuente: Autoras

Figura 21
 Área de la Bananera - Ubicación de letreros y avisos.

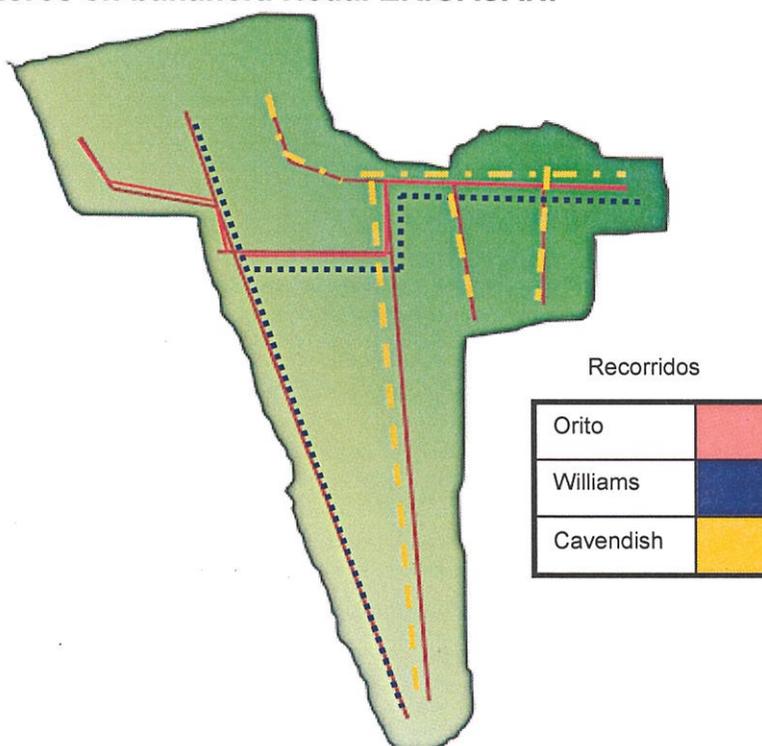


Fuente: Autoras

4.1.2 Propuesta de senderos para excursiones Hcda. ERIGASAN.

A continuación se detallará la ubicación espacial de los senderos en las bananeras. Los senderos se ubicaron en estos lugares por las facilidades que tiene estas áreas para el tránsito de las personas, no interfiere con ninguna de las plantaciones de ninguna manera y además se conecta con el cable vía que en la hacienda ERIGASAN es un potencial medio de transporte para los turistas, donde pueden ir cómodamente sentados mientras el guía va dando su explicación.

Mapa II
Senderos en bananera Hcda. ERIGASAN.



Fuente: Autoras

En la figura superior podemos observar por donde pasa el cablevía. Que es el potencial vehículo para visitas en las bananeras.

Hay 3 diferentes opciones de sendero para el disfrute de los visitantes. El nombre fue elegido por las distintas especies de banano que están sembradas organizadamente en cada área.

Mapa III
Sendero de recorrido "Orito"



Fuente: Autoras

Este es el último recorrido, es el sendero más largo que tiene una duración de 2 horas aproximadamente.

Donde se puede observar el banano tipo Cavendish, que es un banano de excelente calidad para exportación. Es comúnmente apetecido por los visitantes norteamericanos.

4.1.3 Actividades turísticas.

Con el análisis las actividades potenciales que se pueden realizar son las siguientes:

- Cabalgatas
- Fiestas tradicionales de la zona
- Pesca
- Caminatas por las plantaciones
- Conocer procedimiento de explotación agrícola del banano de exportación.
- Avistamiento de escenarios turísticos
- Campamentos
- Actividades de chacras y elaboración de productos típicos

- Recolección de frutos
- Ríos y riachuelos
- Practicas de ordeño
- Actividades deportivas en las canchas de fútbol y volleyball
- Picnic
- Paseos en bicicleta
- Piscinas

En la hacienda ERIGASAN las actividades principales que se realizaran durante el día son las excursiones a las bananeras para ver su tratamiento y empaque, los visitantes podrán aprender de cerca como se realiza, fotografiarlo y ayudar en el proceso; en las áreas verdes se puede realizar camping y picnic; se pueden hacer excursiones por los demás sectores de la hacienda.

Se pueden recolectar frutos y vegetales y elaborarlos; deportes en las canchas de volleyball o fútbol; sentarse a descansar en las hamacas; realizar prácticas de ordeño muy temprano en la

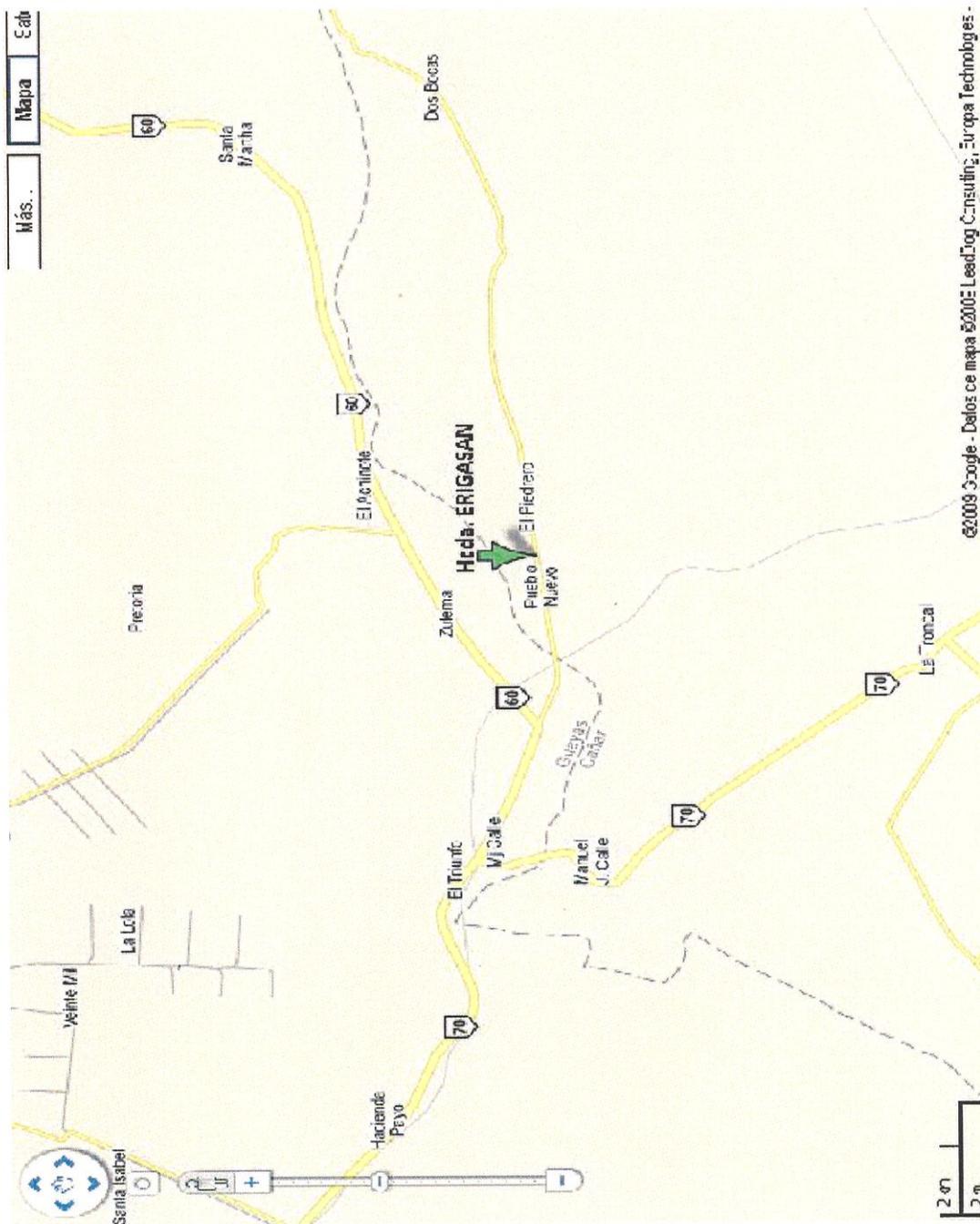
mañana; alimentar a los borregos y demás animales; entre otras actividades y juegos al aire libre.

El elemento diferenciador en la hacienda ERIGASAN será: Las guanzas por los diferentes senderos de producción bananera, donde podrá conocer todo el proceso de producción del banano de una manera agradable e interesante y después de eso los visitantes podrán participar en el nuevo proyecto ".Consisten en la enseñanza de distintas utilidades del banano y de su cáscara.

Primero tenemos la preparación de compotas de guineo; entre algunas de las utilidades del guineo tenemos la limpieza de CD's con cáscaras, propiedades curativas, producción de bolsas de papel y alimentación a los animales con el rechazo.

Mapa VII

Ubicación Hcda ERIGASAN. Vía Triunfo – Huigra.



Fuente: Internet. Adaptación por autoras

Figura 23

Logo propuesto para la hacienda ERIGASAN



Fuente: Autoras

4.1.4 Análisis FODA del Proyecto

FORTALEZAS:

- Es la primera tesis de la Escuela Superior Politécnica del Litoral en determinar las necesidades de una hacienda agroturística para poder aplicar los conocimientos adquiridos en cualquier hacienda.

- Modelo a seguir por muchas haciendas en el país que deseen tomar al Turismo como generadora alterna de ingresos.

OPORTUNIDADES

- La planificación de las actividades varias es muy flexible, por lo tanto se la puede utilizar en diferentes clases de haciendas.
- Nuevas fuentes de ingresos, gracias a la buena planificación en Agroturismo

DEBILIDADES

- No existe la información suficiente para el área rural en nuestro país, por lo tanto es muy difícil la recolección de datos.

AMENAZAS

- Deterioro de la cultura en el sector
- Falta de interés por nuevas oportunidades como es el Agroturismo.

CONCLUSIONES

De la presente investigación se desprenden una serie de conclusiones relevantes no tan sólo para entender el papel de la industria del turismo como generador de ingresos, sino, incluso, para valorar nuestras costumbres y poder compartirlas con visitantes ansiosos de conocer más sobre nuestro país.

La finalidad de este proyecto desde el principio fue determinar las necesidades turísticas de una de las haciendas bananeras en la vía El Triunfo – Piedrero tomando en cuenta como modelo la Hcda. ERIGASAN para que mediante el análisis del sistema turístico, se logre un desarrollo sustentable de turismo en el sector. Ciertamente durante todo el proceso se persiguió esta meta, tratando de hacerla muy objetiva y real.

1. A medida que se estudia más a fondo el sistema turístico se llega a la conclusión que las necesidades que sufren la mayoría de haciendas del sector por la falta de infraestructura mantenimiento, y de eso se basa esta tesis, de determinar las necesidades que requiere tener una hacienda agroturística para el confort, placer y seguridad del visitante.

2. En base al segundo objetivo específico que se propone en este estudio, se puede concluir que mediante una hacienda en funcionamiento es mucho más fácil que las otras haciendas de la zona sigan un modelo ya establecido gracias a las investigaciones realizadas, aprovechando las fortalezas del área para sustentar un producto turístico que sea rentable y que además satisfaga las necesidades de un grupo o segmento específico de turistas que optan por un turismo como el que se propone es esta tesis.

3. Si bien existen algunas debilidades en el territorio y un nulo desarrollo de la actividad turística, es necesario un fuerte trabajo para desarrollar una propuesta clara y concreta, que permita

apostar por un nuevo enfoque de un turismo más responsable, en el territorio donde se pretende desarrollar.

4. En relación a la hipótesis, ***La determinación de necesidades turísticas contribuye a la implementación de haciendas turísticas en el sector.*** Esto se lo confirmó mediante el estudio profundo de los elementos del Sistema Turístico, ya que se determinó las necesidades para el manejo profesional de haciendas.

5. Las nuevas tendencias sobre turismo se dirigen hacia el turismo fuera de la ciudad y actividades al aire libre de manera sustentable, lo que provoca interés por parte de la comunidad, quienes se benefician por las nuevas fuentes de trabajo y además de los planes de educación que el Ministerio de Turismo emprende en potenciales lugares turísticos.

6. Las haciendas de los alrededores tendrán una fuente extra de ingresos en base a los servicios planteados en la investigación.

RECOMENDACIONES

Lo que se presenta a continuación está enfocado en la preservación, conservación del medio ambiente, el desarrollo del turismo, sin dejar de lado la satisfacción del turista mediante experiencias positivas y responsables.

1. Desde el punto de vista práctico existe la posibilidad de desarrollar para la localidad una estrategia de desenvolvimiento basada en el turismo comunitario, ya que este puede tornarse un modelo que intentaría revertir daños ambientales en la comunidad; como por ejemplo, informar, sensibilizar y por último concienciar a los moradores locales sobre temas ambientales y la importancia de estos.

2. Se recomienda a las haciendas tener una característica única que los identifique y brindar satisfacción completa a los turistas. Esta debe ser una diferenciación exclusiva que motive a los turistas o excursionistas a visitar su hacienda.
3. Se propone a los propietarios de las haciendas realizar un circuito de senderos en la hacienda que sea cómodo y accesible, para que los visitantes conozcan más a fondo nuestro principal atractivo: el banano.
4. Se plantea realizar estudios de los impactos medio – ambientales periódicamente para llevar un manejo sustentable del lugar, donde se proteja la biósfera, evitando el consumo de sustancias químicas para que pueda ser disfrutado por más tiempo.
5. Reducir y eliminar adecuadamente los residuos, aplicando una política de granja autosuficiente y reciclaje, donde los visitantes y la comunidad participen activamente y se les recuerde la importancia del medio ambiente.

6. Exigir el cumplimiento de normas que rigen en las haciendas que hará que el visitante y el entorno interactúen en armonía, además de evitar alguna eventualidad.

7. Dar a conocer más cultura y gastronomía de la zona y sentirse orgulloso de ser montubio, para esto los propietarios o encargados de nuevos planes de desarrollo turístico deben capacitar con guiones a su personal quienes sin excepción deben manejar toda la información y proporcionarla correctamente a los visitantes.

ANEXOS

Anexo A

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

PROVINCIA Guayas CANTÓN El Triunfo PARROQUIA El Triunfo RECINTO El Piedrero.



CATEGORÍA Manifestaciones Culturales	JERARQUÍA II
TIPO Realizaciones Técnicas, Científicas y artísticas contemporáneas.	AUTOR Verónica Pérez, Gabriela Mazzini
SUBTIPO Explotaciones Agropecuarias	FICHA N° 1

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: Verónica Pérez, Gabriela Mazzini		1.2 FICHA N°: 1
		1.3 FECHA: 24-03-09
1.4 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Plantaciones de Banano para exportación. Hacienda Agropecuaria ERIGASAN.		
1.5 CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales	1.6 TIPO: Realizaciones Técnicas, Científicas y artísticas contemporáneas.	
1.7 SUBTIPO: Explotaciones Agropecuarias	1.8 JERARQUÍA: II	

2. UBICACIÓN

2.1 PROVINCIA: Guayas	2.2 CANTÓN: El Triunfo	2.3 PARROQUIA: El Triunfo
2.4 Recinto: El Piedrero		2.5 Km: 7,5 vía El Triunfo-El Piedrero

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

3.1 NOMBRE DEL POBLADO: El Ají	DISTANCIA (Km): 2km
3.2 NOMBRE DEL POBLADO: Pueblo Nuevo	DISTANCIA (Km): 1.5 Km.

V A L O R I N T R Í N S E C O**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO**

C A	4.1 ALTURA (m.s.n.m.): 24 m.s.n.m.	4.2 TEMPERATURA: 24° Celsius	4.3 PRECIPITACIÓN PLUVIOMETRICA: 2500 – 3000mm anuales.
	4.4 HORAS LUZ: 800 anuales.	4.5 HUMEDAD RELATIVA: 85%	
I D	4.6 Extensión: Las plantaciones de banano para exportación tiene una superficie de 29ha. Se encuentra dentro de la hacienda agropecuaria ERIGASAN que tiene una extensión total de 32ha.		
A D	4.7 Descripción del paisaje: Tienen una extensión total de 29 hectáreas, las plantaciones a lo largo del terreno tienen una forma irregular. Se encuentran rodeadas del lado frontal por unas plantaciones de ciclo corto, de lado derecho la bananera, de lado izquierdo un potrero y en la parte posterior se encuentra otra bananera. Dentro de sus plantaciones se encuentran 2 diferentes tipos de banano. Tiene canales de riego y zanjas naturales para que corra el exceso de agua.		

C 4.8 Variedades de producción de *banano* (características): En la hacienda se producen dos variedades de banano; Cavendish que es un banano con la más alta calidad de exportación. Su piel es amarilla y su tamaño es de 15-25cm. Para exportarlo debe medir **A** mínimo 8 pulgadas, es un guineo dulce. Y la otra variedad es Williams, que es una clase de **L** alta productividad.

I 4.9 Instalaciones Existentes: La hacienda agropecuaria ERIGASAN cuenta, en sus **D** Plantaciones de banano para exportación, con una línea de cable vía que cubre toda el área de plantaciones, donde viaja el banano desde su corte hasta la planta procesadora, su propia **A** planta procesadora de banano, donde se selecciona el banano. Una empacadora, donde se pone cuidadosamente en fundas y cajas. Por el sistema de calidad que se quiere **D** implementar en la hacienda, se debe tener todas las facilidades para los trabajadores, a un lado de la planta procesadora se encuentran baños para hombres y mujeres, un comedor grande, una cocina, una bodega, una casa familiar para guardianía. En el lugar trabajan aproximadamente 15 personas a diario, todas aseguradas como indica la ley; y para los días de embarque se contrata el doble de personal para agilizar el proceso de producción.

4.10 Forma de Explotación: La forma de explotación del banano en la hacienda es tecnificada. El proceso tiene tres partes; la primera es el corte del banano que lo realiza un trabajador de la hacienda con mucho cuidado evitando estropear el producto; el segundo es el traslado, el banano es transportado por líneas de cable vías hacia la planta empacadora para ser revisado; el tercer paso es en la planta procesadora. La fruta es limpiada y clasificada dentro de las piscinas de procesamiento para eliminar los rechazos y que el fruto no tenga ninguna enfermedad, las más comunes son la sigatoka negra que son causadas por hongos *Mycosphaerella* y la mancha roja.

Los racimos limpios o "clusters" son pesados, etiquetados y luego reciben un recubrimiento protector de fumigación contra plagas, lo que garantiza su calidad. Finalmente, la fruta antes de ser empacada de acuerdo a los requerimientos del mercado, es revisada por un inspector que controla el tamaño, peso, el aspecto de la fruta y el número de fruta que va en la caja. Se sube al camión, al granel o por pallets y es transportada al puerto de Guayaquil. La exportación se realiza a Rusia, por lo que tardara un mes en llegar.

Se realiza un promedio de 1000 cajas diarias en embarque, que generalmente en la hacienda se realizan los días martes. Se trabaja desde las 6h00 hasta las 15h30.

6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN: En las políticas de conservación están incluidas todas las exigencias del cultivo ya que es un producto de exportación.

La hacienda agropecuaria ERIGASAN busca obtener certificaciones internacionales, para lo cual debe mantener sus estándares de calidad muy altos y sus procesos muy tecnificados tomando en cuenta las necesidades y la evolución del cultivo para evitar algún problema con la producción.

Para lo cual, realiza todas las prevenciones a tiempo; se revisa que el suelo este apto para el desarrollo del cultivo (se lo prepara o readecua), el clima es otro factor importante aunque en nuestro medio es optimo para su desarrollo, los canales de riego son por aspersión subfoliar que es una de las técnicas más modernas que tienen las bananeras que consiste en el riego por debajo de las hojas y los canales de drenaje para eliminar el exceso de agua y evitar el daño.

Dentro de las políticas de conservación se encuentra el riego que depende del estado del suelo, del cultivo, de la época y el clima; se le realiza un control de malezas y la fertilización tomando en cuenta de las exigencias del cultivo. Las necesidades del cultivo las determina un ingeniero agrónomo, este es un especialista que constantemente hace revisiones de las plantaciones y establece sus necesidades para su mejor cuidado, el de la hacienda ERIGASAN se llama Ing. Jonathan Bajaña.

6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:

Dr. Gabriel Sánchez López, propietario de Hcda. Agrícola ERIGASAN.

6.9: RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO: Para realizar las excursiones dentro de las plantaciones se deben seguir algunas reglas obligatorias.

- Prohibido entrar sin protección (botas y/o encauchado) depende de la época.
- Llevarse algún elemento de la plantación sin autorización.
- Botar basura.
- Prohibido entrar en periodos de fumigación.

6.10: ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO

El entorno se encuentra en excelente estado ya que el propietario del lugar siempre está preocupado por mantener los cultivos y las áreas en buen estado. Se les realiza limpieza y fumigaciones periódicas para el mantenimiento de la hacienda.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO

TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUEN O	REGULA	MAL O		DIARI A	SEMA N	MEN S	EVEN T	
X	ASFALTADO	X			BUS	X				MESES AL AÑO
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				12 meses
	EMPEDRADO				4 X 4					
	SENDERO				TREN					
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
					BOTE					30 días
	FLUVIAL				CANOA					
AEREO					AVIÓN					HORAS AL DÍA
					AVIONETA					11 horas
					HELICÓPTERO					

8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS

8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO

1. Establecimientos de alojamiento
2. Restaurantes
3. Kioscos de comida
4. Bares
5. Servicio de guianza local
6. Otro

#
X

8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS

Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con un visto (√).

1. Natación	<input type="checkbox"/>	12. Compras	<input type="checkbox"/>
2. Pesca deportiva	<input type="checkbox"/>	13. Gastronomía	<input type="checkbox"/>
3. Caza	<input type="checkbox"/>	14. Conocimiento antropológico	<input type="checkbox"/>
4. Deportes de cancha	<input type="checkbox"/>	15. Eventos programados	<input type="checkbox"/>
5. Deportes de aventura/riesgo	<input type="checkbox"/>	16. Camping	<input type="checkbox"/>
6. Competencias deportivas	<input type="checkbox"/>	17. Picnic	<input type="checkbox"/>
7. Caminatas	*	18. Ciclismo/ bicicleta de montaña	<input type="checkbox"/>
8. Paseos en bote/lancha	<input type="checkbox"/>	19. Parapente	<input type="checkbox"/>
9. Paseos a caballo/mula	<input type="checkbox"/>	20. Buceo / snorkel	<input type="checkbox"/>
10. Visitas guiadas	√	21. Recolección de frutas.	√
11. Observ. de flora y/o fauna	√	22. _____	<input type="checkbox"/>

8.3 INSTALACIONES

	#		#
1. Piscina	<input type="text"/>	6. Puentes	<input type="text"/>
2. Vestidores	<input type="text"/>	7. Circuitos de senderos	<input type="text"/>
3. Canchas deportivas	<input type="text"/>	8. Refugio	<input type="text"/>
4. Muelle	<input type="text"/>	9. Pasarelas	<input type="text"/>
5. Mirador	<input type="text"/>	10. Otro <u>cable vía para traslado</u>	X

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

A

9.1 AGUA

P

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
			X		

O

9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA

Y

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
X			

O

9.3 ALCANTARILLADO

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
		X		

11. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVOU
S
O
T
U
R
Í
S
T
I
C
O**11.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL**

1. Permanente (todo el año)
2. Estacional (sólo por temporadas)
3. Esporádica (de vez en cuando)
4. Inexistente
5. Otra _____

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
X
<input type="text"/>

Fuente de información:

* Mayor demanda durante el año

11.2 ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS

En las demás haciendas del sector también existen plantaciones de banano y diferentes producciones agrícolas de interés.

11.3 TIPO DE DEMANDA

	X
1. Internacional	<input type="checkbox"/>
2. Nacional	<input type="checkbox"/>
3. Regional	<input type="checkbox"/>
4. Local	<input type="checkbox"/>
5. No todavía	<input checked="" type="checkbox"/>

11.4 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

	<input type="checkbox"/>
1. Internacional	<input type="checkbox"/>
2. Nacional	<input type="checkbox"/>
3. Regional	<input type="checkbox"/>
4. Local	<input type="checkbox"/>
5. No todavía	<input checked="" type="checkbox"/>

Anexo B

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

PROVINCIA Guayas CANTÓN El Triunfo PARROQUIA El Triunfo RECINTO El Piedrero.



CATEGORÍA	Manifestaciones Culturales	JERARQUÍA	I
TIPO	Realizaciones Técnicas, Científicas y artísticas contemporáneas.	AUTOR	Verónica Pérez, Gabriela Mazzini
SUBTIPO	Explotaciones Agropecuarias	FICHA N°	2

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: Verónica Pérez, Gabriela Mazzini		1.2 FICHA N°: 2
		1.3 FECHA: 24-03-09
1.4 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Plantaciones varias. Hacienda agropecuaria ERIGASAN.		
1.5 CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales	1.6 TIPO: Realizaciones Técnicas, Científicas y artísticas contemporáneas.	
1.7 SUBTIPO: Explotaciones Agropecuarias	1.8 JERARQUÍA: I	

2. UBICACIÓN

2.1 PROVINCIA: Guayas	2.2 CANTÓN: El Triunfo	2.3 PARROQUIA: El Triunfo
2.4 Recinto: El Piedrero		2.5 Km: 7,5 vía El Triunfo-El Piedrero

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

3.1 NOMBRE DEL POBLADO: El Ají	DISTANCIA (Km): 2km
3.2 NOMBRE DEL POBLADO: Pueblo Nuevo	DISTANCIA (Km): 1.5 Km.

V A L O R I N T R Í N S E C O**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO**

C A L I D	4.1 ALTURA (m.s.n.m.): 24 m.s.n.m.	4.2 TEMPERATURA: 24° Celsius	4.3 PRECIPITACIÓN PLUVIOMETRICA: 2500 – 3000mm anuales.
	4.4 HORAS LUZ: 800 anuales.		4.5 HUMEDAD RELATIVA: 85%
	4.6 Extensión: La hacienda agropecuaria ERIGASAN que tiene una extensión total de 32ha. Dentro de la cual tiene 3ha. Destinadas para las plantaciones varias, casa campestre, parqueos y actividades recreativas.		
	4.7 Descripción del paisaje: Las plantaciones varias son plantaciones de ciclo corto y se encuentran ubicadas en la parte frontal de la hacienda. Delante de ellas se encuentra la carretera principal El Triunfo – El Piedrero, por la cual transitan todos los vehículos que se dirigen hacia la Sierra. En la parte posterior hay potreros, a su lado derecho se encuentra el área de las canchas y a su lado izquierdo la casa y el parqueadero. Cuenta con su propio sistema de riego sobre follaje.		

C 4.8 Variedades de producción (características): En la hacienda se producen varios tipos de frutas, todos de manera organizada. Se encuentran en el primer sector los cítricos donde se encuentran naranja, limón, toronja y mandarina. En la segunda zona se encuentran cultivos de verde, luego se encuentra piña, yuca, grosellas, fruta de pan, caña de azúcar, maíz, entre otras. Todas estas rodeadas por cercas naturales de árboles de ciruela.

I 4.9 Instalaciones Existentes: La hacienda agropecuaria ERIGASAN cuenta un sistema de riego sobre follaje para estos cultivos varios. Además se encuentra separadas por tipos, es decir, los cítricos, frutos, granos, etc.

A 4.10 Forma de Explotación: La forma de explotación es semitecnificada. Mientras están en proceso de maduración tienen un proceso similar al del banano en cuanto a fertilización, riego y control. Se recolectan los frutos cuando están maduros. Estas cosechas se las utiliza únicamente para consumo interno de la hacienda.

VALOR EXTRÍNSECO

5. USOS (SIMBOLISMO):

5.2 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:

1. Todo el año

X

2. Por temporadas (especifique meses)

3. Evento programado (especifique fecha)

5.2 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO

Desde las 7h00 hasta las 18h00

5.3 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL

1. Sí

¿Cuál? X

Fuentes de trabajo _____

2. No

6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN

6.1 ALTERADO:

6.2 DETERIORADO:

6.3 CONSERVADO:

X

6.4 RESTAURADO:

6.6 CAUSAS: Decimos que el estado del atractivo es conservado porque son plantaciones relativamente nuevas. A pesar de ser variadas la mayoría de estas son de ciclo corto y cuando lleguen a la maduración será la primera cosecha de frutas para la mayoría de árboles.

C 6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN: En las políticas de conservación están incluidas todas las exigencias del cultivo.

A El riego que depende del estado del suelo, del cultivo, de la época y el clima; se le realiza un control de malezas y la fertilización tomando en cuenta los requerimientos del cultivo.

L Las necesidades del cultivo las determina un ingeniero agrónomo, este es un especialista que constantemente hace revisiones de las plantaciones y establece sus necesidades para su mejor cuidado.

I 6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:

D Dr. Gabriel Sánchez López, propietario de Hacienda agrícola ERIGASAN.

A 6.9: RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO: Para realizar las excursiones dentro de las plantaciones y recolección de frutos se deben seguir algunas reglas obligatorias.

- Prohibido entrar sin protección (botas y/o encauchado) depende de la época.
- Llevarse algún elemento de la plantación sin autorización.
- Botar basura.
- Prohibido entrar en períodos de fumigación.

6.10: ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO

El entorno se encuentra en excelente estado ya que el propietario del lugar siempre está preocupado por mantener los cultivos y las áreas en buen estado. Se les realiza limpieza y fumigaciones periódicas para el mantenimiento de la hacienda.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO

TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUEN O	REGULA	MAL O		DIARI A	SEMA N	MEN S	EVEN T	
X	ASfaltado	X			BUS	X				12 meses
	LAstrado				AUTOMOVIL	X				
	EMpedrado				4 X 4					
	SEndero				TREN					
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
					BOTE					30 días
	FLUVIAL				CANOA					
AEREO					AVIÓN					HORAS AL DÍA
					AVIONETA					11 horas
					HELICÓPTERO					

8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS

8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO

	#
1. Establecimientos de alojamiento	
2. Restaurantes	
3. Kioscos de comida	
4. Bares	
5. Servicio de guía local	X
6. Otro	

8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS

Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con un visto (√).

1. Natación	<input type="checkbox"/>	12. Compras	<input type="checkbox"/>
2. Pesca deportiva	<input type="checkbox"/>	13. Gastronomía	√
3. Caza	<input type="checkbox"/>	14. Conocimiento antropológico	<input type="checkbox"/>
4. Deportes de cancha	<input type="checkbox"/>	15. Eventos programados	<input type="checkbox"/>
5. Deportes de aventura/riesgo	<input type="checkbox"/>	16. Camping	<input type="checkbox"/>
6. Competencias deportivas	<input type="checkbox"/>	17. Picnic	√
7. Caminatas	*	18. Ciclismo/ bicicleta de montaña	<input type="checkbox"/>
8. Paseos en bote/lancha	<input type="checkbox"/>	19. Parapente	<input type="checkbox"/>
9. Paseos a caballo/mula	<input type="checkbox"/>	20. Buceo / snorkel	<input type="checkbox"/>
10. Visitas guiadas	√	21. Recolección de frutas.	√
11. Observ. de flora y/o fauna	√	22. _____	<input type="checkbox"/>

8.3 INSTALACIONES

	#		#
1. Piscina	<input type="text"/>	6. Puentes	<input type="text"/>
2. Vestidores	<input type="text"/>	7. Circuitos de senderos	<input type="text"/>
3. Canchas deportivas	<input type="text"/>	8. Refugio	<input type="text"/>
4. Muelle	<input type="text"/>	9. Pasarelas	<input type="text"/>
5. Mirador	<input type="text"/>	10. Otro: <u>sistema de riego.</u>	X

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

A

9.1 AGUA

P

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
			X		

O

9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA

Y

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
X			

O

9.3 ALCANTARILLADO

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
		X		

11. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

U

S

11.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL

O

1. Permanente (todo el año)
2. Estacional (sólo por temporadas)
3. Esporádica (de vez en cuando)
4. Inexistente
5. Otra _____

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
X
<input type="text"/>

Fuente de información:

* Mayor demanda durante el año

T

U

R

Í

S

T

I

C

O

11.2 ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS

Se asocia con la plantación de banano de exportación que se encuentra en la parte posterior en la hacienda. Y con las demás haciendas que tienen a la venta productos agrícolas.

11.3 TIPO DE DEMANDA

	X
1. Internacional	<input type="checkbox"/>
2. Nacional	<input type="checkbox"/>
3. Regional	<input type="checkbox"/>
4. Local	<input type="checkbox"/>
5. No todavía	<input checked="" type="checkbox"/>

11.4 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

	<input type="checkbox"/>
1. Internacional	<input type="checkbox"/>
2. Nacional	<input type="checkbox"/>
3. Regional	<input type="checkbox"/>
4. Local	<input type="checkbox"/>
5. No todavía	<input checked="" type="checkbox"/>

Anexo C

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS**

PROVINCIA Guayas CANTÓN El Triunfo PARROQUIA El Triunfo RECINTO El Piedrero.



CATEGORÍA Manifestaciones Culturales	JERARQUÍA II
TIPO Etnografía	AUTOR Verónica Pérez, Gabriela Mazzini
SUBTIPO Comida Típica	FICHA N° 3

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: Verónica Pérez, Gabriela Mazzini		1.2 FICHA N°: 3
		1.3 FECHA: 24-03-09
1.4 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Comida Típica. Hacienda Agropecuaria ERIGASAN.		
1.5 CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales	1.6 TIPO: Etnograffa	
1.7 SUBTIPO: Comida Típica	1.8 JERARQUÍA: II	

2. UBICACIÓN

2.1 PROVINCIA: Guayas	2.2 CANTÓN: El Triunfo	2.3 PARROQUIA: El Triunfo
2.4 Recinto: El Piedrero		2.5 Km: 7,5 vía El Triunfo-El Piedrero

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

3.1 NOMBRE DEL POBLADO: El Ají	DISTANCIA (Km): 2km
3.2 NOMBRE DEL POBLADO: Pueblo Nuevo	DISTANCIA (Km): 1.5 km.

V A L O R I N T R Í N S E C O**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO**

C A L I D A D	4.1 ALTURA (m.s.n.m.): 24 m.s.n.m.	4.2 TEMPERATURA: 24° Celsius	4.3 PRECIPITACIÓN PLUVIOMETRICA: 2500 – 3000mm anuales.
	4.4 HORAS LUZ: 800 anuales.		4.5 HUMEDAD RELATIVA: 85%.
	4.6 Extensión: La comida de este lugar es muy similar a la de toda la provincia del Guayas con influencia de pocas provincias de la Sierra, que usan el cerdo en sus platos.		
	4.7 Calidad y presentación del producto: La presentación depende del plato pero generalmente son decorados con maíz, choclos, tortillas de verde o yuca, chifles y patacones.		
	4.8 Instalaciones existentes: Tienen una casa de campo muy rustica en la que hay un comedor, pero aun falta reacondicionarlo para la visita de los turistas.		
C	4.9 Forma de preparación: Existen diferentes tipos de preparación de acuerdo al plato. Podemos destacar las siguientes:		

A
L
I
D
A
D

Cocción en medio acuoso: Se puede realizar tanto sumergiendo el alimento en agua fría o agua hirviendo.

- Hervir
- Pochar
- Cocción al vapor
- Cocción en olla a presión
- Escalfar

Cocción en medio graso: Es la que se realiza con aceites y grasas.

- Freír
- Sofreír
- Saltear
- Dorar

Cocción en medio aéreo. En este caso la cocción se produce por el contacto directo con la llama.

- En parrilla
- Al horno
- Papillot
- Asado a la sal
- Asado en cenizas o bajo tierra

Cocción al vacío. El alimento se sitúa en una bolsa de plástico retractilado que mejora el intercambio térmico. El cocinado puede ser por aspersion o inmersión.

4.10 Especialidad: La especialidad del sector son el caldo de bolas, caldo y seco de gallina, arroz con menestra y carne asada, empanadas, tortillas de yuca, verde y maíz. (Fichas de Comida Típica)

4.11 Ingredientes: Los ingredientes más utilizados son las papas, los cítricos, el verde, yuca. También se usa la carne de cerdo, gallina criolla, pato, carne de res, borregos. La mayoría de estos se crían en la hacienda y están a disposición de las personas para cocinar los platos que sean solicitados por los clientes.

V A L O R E X T R Í N S E C O

5. USOS (SIMBOLISMO):

5.3 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:

1. Todo el año

X

2. Por temporadas (especifique meses)

3. Evento programado (especifique fecha)

5.2 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO

Las 24 horas.

5.3 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL

1. Sí

¿Cuál?
X

Fuentes de trabajo _____

2. No

6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN

6.1 ALTERADO: X

6.2 DETERIORADO:

6.3 CONSERVADO: X

6.4 RESTAURADO:

6.6 CAUSAS: Decimos que el estado del atractivo es conservado y alterado porque de cierta manera las comidas van cambiando de acuerdo a la producción que se da en el lugar. Las diferentes recetas se van acoplando a los ingredientes que se producen. La ventaja de la hacienda es que tiene suelos muy fértiles en los que se producen distintos tipos de cultivos.

6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN: La política más importante de conservación de la comida típica en la hacienda es la utilización de ingredientes que sean de la zona y en la mayoría de los casos que sean producidas en la misma hacienda.

6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:

Dr. Gabriel Sánchez López, propietario de Hcda. Agrícola ERIGASAN.

C
A
L
I
D
A
D

6.9: RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO: Se deben seguir algunas reglas obligatorias.

- Llevarse algún elemento de la plantación sin autorización.
- Botar basura.

6.10: ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO

El entorno se encuentra en excelente estado ya que el propietario del lugar siempre está preocupado por mantener las áreas en buen estado. Se les realiza limpiezas periódicas para el mantenimiento de la hacienda.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO

TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUENO	REGULAR	MAL		DIARIA	SEMANAL	MENTAL	EVENTUAL	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				MESES AL AÑO
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4 X 4					12 meses
	SENDERO				TREN					
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
					BOTE					30 días
	FLUVIAL				CANOA					
AEREO					AVIÓN					HORAS AL DÍA
					AVIONETA					11 horas
					HELICÓPTERO					

8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURISTICAS

8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO

1. Establecimientos de alojamiento
2. Restaurantes
3. Kioscos de comida
4. Bares
5. Servicio de guianza local
6. Otro Servicio de comida típica

#

X

X

O 8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS

Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con un visto (√).

1. Natación	<input type="checkbox"/>	12 Compras	<input type="checkbox"/>
2. Pesca deportiva	<input type="checkbox"/>	13 Gastronomía	*
3. Caza	<input type="checkbox"/>	14 Conocimiento antropológico	<input type="checkbox"/>
4. Deportes de cancha	<input type="checkbox"/>	15 Eventos programados	√
5. Deportes de aventura/riesgo	<input type="checkbox"/>	16 Camping	<input type="checkbox"/>
6. Competencias deportivas	<input type="checkbox"/>	17 Picnic	√
7. Caminatas	<input type="checkbox"/>	18 Ciclismo/ bicicleta de montaña	<input type="checkbox"/>
8. Paseos en bote/lancha	<input type="checkbox"/>	19 Parapente	<input type="checkbox"/>
9. Paseos a caballo/mula	<input type="checkbox"/>	20 Buceo / snorkel	<input type="checkbox"/>
10. Visitas guiadas	<input type="checkbox"/>	21 _____	<input type="checkbox"/>
11. Observ. de flora y/o fauna	<input type="checkbox"/>	22 _____	<input type="checkbox"/>

8.3 INSTALACIONES

	#		#
1. Piscina	<input type="checkbox"/>	6. Puentes	<input type="checkbox"/>
2. Vestidores	<input type="checkbox"/>	7. Circuitos de senderos	<input type="checkbox"/>
3. Canchas deportivas	<input type="checkbox"/>	8. Refugio	<input type="checkbox"/>
4. Muelle	<input type="checkbox"/>	9. Pasarelas	<input type="checkbox"/>
5. Mirador	<input type="checkbox"/>	10. Otro: <u>comedor</u>	X

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA
A
9.1 AGUA
P

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

O
9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA
Y

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

O
9.3 ALCANTARILLADO

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

U
S
O
T
U
R
Í
S
T
I
C
O

11. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

11.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Permanente (todo el año) | |
| 2. Estacional (sólo por temporadas) | |
| 3. Esporádica (de vez en cuando) | |
| 4. Inexistente | X |
| 5. Otra _____ | |

Fuente de información:

** Mayor demanda durante el año*

11.2 ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS

Los restaurantes que se encuentran en la población El Triunfo donde hay venta de comida típica.

11.3 TIPO DE DEMANDA

- | | | |
|------------------|---|---|
| 1. Internacional | | X |
| 2. Nacional | | |
| 3. Regional | | |
| 4. Local | | |
| 5. No todavía | X | |

11.4 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

- | | |
|------------------|---|
| 1. Internacional | |
| 2. Nacional | |
| 3. Regional | |
| 4. Local | |
| 5. No todavía | X |

Anexo D

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Hostal Bulu Bulu

FICHA N°: 1

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alojamiento	Hotelero	Hostal	2da. Categoría



UBICACIÓN: Av. 8 de Abril y Asad Bucaram.	TELÉFONO/ email: 2010198	# HABITACIONES: 14 habitaciones.
PROPIETARIO: Sr. Augusto Freire.	TIEMPO FUNCIONAMIENTO: 28 años	
SERVICIOS E INSTALACIONES: Alojamiento, Restaurante, Tv cable, Baño privado, ventiladores, A/C, Venta de productos de bazar.		
OBSERVACIONES: Ninguna.		
CONTACTO: Alexandra Freire (hija de propietario)	REALIZADO POR: Verónica Pérez, Gabriela Mazzini	

Anexo E

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

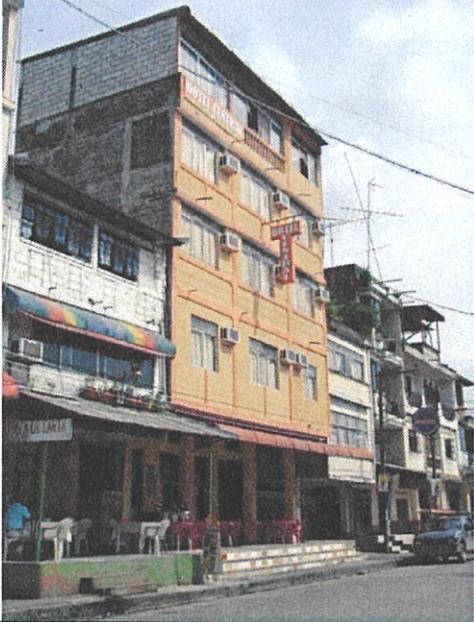
CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Hostal Central

FICHA N^o: 2

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alojamiento	Hotelero	Hostal	2da. Categoría
			
UBICACIÓN: Av. 8 de Abril y Ancelmo Dilogio.	TELÉFONO/ email: 092972843		# HABITACIONES: 9 habitaciones.
PROPIETARIO: Sr. Milton Quito L.		TIEMPO FUNCIONAMIENTO: 7 meses.	
SERVICIOS E INSTALACIONES: Alojamiento, Restaurante (6h00 - 8h00), Tv cable, Baño privado, A/C.			
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
CONTACTO: Tania Pino.		REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo F

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Polo Inn

FICHA N^o: 3

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alojamiento	Hotelero	Hostal	2da. Categoría
			
UBICACIÓN: Av. 8 de Abril y Dermo Tejada.	TELÉFONO/ email: 201060	# HABITACIONES: 12 habitaciones.	
PROPIETARIO: Sra. Jazmin Polo	TIEMPO FUNCIONAMIENTO: 6 años.		
SERVICIOS E INSTALACIONES: Alojamiento, Restaurante, Tv cable, Baño privado, nevera, A/C, Venta de bebidas: colas, cervezas, limonada, agua.			
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
CONTACTO: Yesenia Yépez	REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini		

Anexo G

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión*. México: Trillas

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Hotel El Triunfo

FICHA N^o: 4

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alojamiento	Hotelero	Hotel	3era. Categoría



UBICACIÓN: Av. 8 de Abril y Angel Arce.	TELÉFONO/ email: 2010213	# HABITACIONES: 40 habitaciones.
---	------------------------------------	--

PROPIETARIO: Sra. Zenaida Rosero.	TIEMPO FUNCIONAMIENTO: 30 años.
---	---

SERVICIOS E INSTALACIONES: Alojamiento, Restaurante, Tv cable, Baño privado, nevera, A/C, ventiladores, Venta de bebidas, Venta de snacks, Garage.
--

OBSERVACIONES: .Ninguna.

CONTACTO: Blanca Arce	REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini
---------------------------------	---

Anexo H

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Hostal La Posada de Andrés

FICHA N^a: 5

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alojamiento	Hotelero	Hostal	2da. Categoría



UBICACIÓN: Km 52 vía Agua Santa - El Triunfo	TELÉFONO/ email: 080601511	# HABITACIONES: 9 habitaciones.
PROPIETARIO: Ing. Bolívar Contreras.	TIEMPO FUNCIONAMIENTO: 2 años.	
SERVICIOS E INSTALACIONES: Alojamiento, Restaurante, Baño privado, nevera, A/C, Espacio para parqueo.		
OBSERVACIONES: .Ninguna.		
CONTACTO: Klever Contreras.	REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo I

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Camping Fe y Alegría

FICHA N°: 6

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alojamiento	Extra - Hotelero	Camping	Segunda
			
UBICACIÓN: Recinto 10 de Agosto - Comuna Amazonas,	TELÉFONO/ email: 099462706 Sr. Pedro Zambrano Fe y Alegría 093279136 - 094475746 Sr. César García.	# HABITACIONES: 9 cabañas	
PROPIETARIO: Sr. Pedro Zambrano Fundación Fé y Alegría (encargado)		TIEMPO FUNCIONAMIENTO: 15 años	
SERVICIOS E INSTALACIONES: Alojamiento en cabañas, alimentación, garaje, baños de visitas, salón de eventos, coliseo techado, laguna, área de camping, cancha de volley, cancha de fútbol, áreas verdes.			
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
CONTACTO: Sr. Pedro Zambrano.		REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo J

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Restaurante

FICHA N^o: 7

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alimentación	Restaurante	Comedor	Cuarta
			
UBICACIÓN: El Piedrero, Calle principal.		TELÉFONO/ email: No	
# SILLAS/MESAS: 4 mesas	DIMENSIÓN DEL COMEDOR: 10x3	MESEROS: 1 mesera	TIPO DE COMIDAS: Desayunos, almuerzos, meriendas, asadero (carne, pollo, pescados enteros).
BAR: No	PRECIOS: Desayunos \$1,25 Almuerzos \$1,75 Meriendas \$1,50 Asados entre \$1,00 - \$2,00	AIRE ACONDICIONADO: No	HORARIO DE ATENCIÓN: Todos los días 7h00 - 21h00
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
PROPIETARIA: Sra. Irene Almazán (Particular).		REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo K

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Comedor Café Restaurante

FICHA N^o: 8

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alimentación	Restaurante	Comedor	Cuarta
			
UBICACIÓN: El Piedrero, Calle principal.		TELÉFONO/ email: No	
# SILLAS/MESAS: 5 mesas	DIMENSIÓN DEL COMEDOR: 5x15	MESEROS: 1 mesero	TIPO DE COMIDAS: Desayunos, almuerzos, meriendas.
BAR: No	PRECIOS: Desayunos \$1,30 Almuerzos \$1,50 Meriendas \$1,50	AIRE ACONDICIONADO: No	HORARIO DE ATENCIÓN: Todos los días 6h30 - 19h30
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
PROPIETARIA: Sra. Flor Cayambe (Particular).		REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo L

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Comedor

FICHA N^o: 9

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Alimentación	Restaurante	Comedor	Cuarta
			
UBICACIÓN: El Piedrero, Calle principal.		TELÉFONO/ email: No	
# SILLAS/MESAS: 6 mesas	DIMENSIÓN DEL COMEDOR: 9x2	MESEROS: 1 mesero	TIPO DE COMIDAS: Desayunos, almuerzos, meriendas.
BAR: Si, pequeño.	PRECIOS: Desayunos \$1,20 Almuerzos \$1,50 Meriendas \$1,30.	AIRE ACONDICIONADO: No	HORARIO DE ATENCION: Todos los días 7h00 - 20h00
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
PROPIETARIA: Sra. Carmen Tenesaca (Particular).		REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo M

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS. Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Complejo Deportivo "Los Pinos".

FICHA N^o: 10

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Esparcimiento	Instalaciones Deportivas	Piscinas	Tercera
			
UBICACIÓN: El Piedrero, Calle principal.	TELÉFONO/ email: No		TIPOS DE DEPORTE: Piscinas
# DE UNIDADES DE CADA TIPO: Piscinas #4: 2grandes 1pequeña 1tobogán	PRECIO: Adultos \$1,00 Niños \$0,50	HORARIO DE ATENCION: Lunes a Domingos 9h00 - 18h00	VISITAS FRECUENTES: *Jueves y Viernes *Fines de semana *Feriados
<p>INDICADORES QUE PERMITAN APRECIAR LA CAPACIDAD Y CALIDAD DE LA INSTALACIÓN: Tienen las instalaciones necesarias para realizar deportes. Pero les hace falta mantenimiento en las paredes por la humedad, falta agregar duchas y vestidores e identificarlos para caballeros y damas, la construcción aun no está finalizada, eso provoca una impresión de desazón y faltan servicios sanitarios para visitantes.</p>			
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
ENTIDAD QUE LO REGULA: Sr. Raul Rodríguez (Particular)		REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo N

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

CÁRDENAS, Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL			
FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA			
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Canchas Deportivas			
FICHA N ^o : 11			
CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Esparcimiento	Instalaciones Deportivas	Canchas	Tercera
			
UBICACIÓN: El Piedrero, Calle principal.	TELÉFONO/ email: No		TIPOS DE DEPORTE: Básquet, Fútbol, Volley
# DE UNIDADES DE CADA TIPO: Básquet #1 Fútbol #3 Volley #1	PRECIO: Gratis - Entrada libre	HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a Domingos 8h00 - 20h00	VISITAS FRECUENTES: *Jueves y Viernes: tardes/noches *Fines de semana
INDICADORES QUE PERMITAN APRECIAR LA CAPACIDAD Y CALIDAD DE LA INSTALACIÓN: Tienen las instalaciones necesarias para realizar deportes. Pero les hace falta mantenimiento para que sean más agradables a la vista (pintar, desyerbar, limpieza).			
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
ENTIDAD QUE LO REGULA: Municipio de Cañar / Municipio de El Triunfo.		REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo O

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS, Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Billar Rincón de los amigos.

FICHA N^o: 12

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Esparcimiento	Casinos y Otros juegos de azar	Billares	Cuarta
			
UBICACIÓN: El Piedrero, Calle principal.	TELÉFONO/ email: No		# DE MESAS DE CADA TIPO DE JUEGO: 4 mesas de billar
JUEGOS MECANICOS TIPO/CALIDAD: No	JUGADA MAX Y MIN POR JUEGO: Jugada por mesa \$0,20	PRECIO DE ENTRADA: Libre	NIGHT CLUB (# SILLAS/MESAS): No
BAR (# SILLAS/MESAS): 6 mesas con 4 sillas c/u	ESPECTACULOS: No	AIRE ACONDICIONADO: No	HORARIO DE ATENCION: Lunes a Domingos 15h00 - 19h00
OBSERVACIONES: .Ninguna.			
ENTIDAD QUE LO REGULA: Sr. Guzmán (Particular).		REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini	

Anexo P

FICHA DE INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA

Tomado de:

CÁRDENAS, Fabio (1996): *Proyectos turísticos: Localización e Inversión. México: Trillas*

TURISMO - ESPOL

FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Billar Dianita Gisselle

FICHA N^o: 13

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Esparcimiento	Casinos y Otros juegos de azar	Billares	Cuarta



UBICACIÓN: El Piedrero, Calle principal.	TELÉFONO/ email: No	# DE MESAS DE CADA TIPO DE JUEGO: 2 mesas de billar	
JUEGOS MECANICOS TIPO/CALIDAD: No	JUGADA MAX Y MIN POR JUEGO: Jugada por mesa \$0,25	PRECIO DE ENTRADA: Libre	NIGHT CLUB (# SILLAS/MESAS): No
BAR (# SILLAS/MESAS): 5 mesas con 4 sillas c/u	ESPECTACULOS: No	AIRE ACONDICIONADO: No	HORARIO DE ATENCION: Sábados y Domingos 21h00 - 24h00

OBSERVACIONES:
.Ninguna.

ENTIDAD QUE LO REGULA: Sr. Efrain Bermeo (Particular).	REALIZADO POR: Verónica Pérez Gabriela Mazzini
---	--

Anexo Q

Establecimientos de alimentación: Recinto El Piedrero

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN: RECINTO EL PIEDRERO																		
#	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO	N° SILLAS	N° MESSAS	N° MOZOS	PERSONAL				SSH		AGUA			REC BASURA		COMUNIC.	
						H	M	PLANT	OCAS	SI	NO	RED	TANQ	MUNICIP	O/MED	CONV	CEL	CEL
1	Comedor	Restaurante	34	6	1	1	1	2	0	X		X			X			X
2	Comedor Café Restaurante	Restaurante	22	5	1	1	1	2	1	X		X		X				X
3	Restaurante	Restaurante	28	4	2	1	2	3	1	X		X		X				X
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
TOTALES			84	15	4	3	4	7	2									

Fuente: Tomado de Clase de Planificación Turística. Adaptado por autoras

Anexo R

Establecimientos de alojamiento: Recinto El Piedrero (Colonia Amazonas)

ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO: VÍA EL TRIUNFO - EL PIEDRERO (Colonia Amazonas)																			
#	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO	SERVICIOS				N° HAB	N° CAMAS	N° PLAZAS	PERSONAL			SSH		AGUA		COMUNIC.		
			ALIM.	A/A	TV	BAR				H	M	PLANT	OCAS	SI	NO	RED	TANQ	CONV	CEL
1	Bulu Bulu	Hotelero/Hostal	X	X	X		14	22	30	1	2	3	0	X		X		X	X
2	Central	Hotelero/Hostal	X	X	X		9	12	19	1	1	2	1	X		X		X	
3	Polo Inn	Hotelero/Hostal	X	X	X		12	16	25	2	1	3	1	X		X		X	
4	El Triunfo	Hotelero/Hotel	X	X	X		30	43	63	1	2	3	1	X		X		X	
5	La Posada de Andrés	Hotelero/Hostal	X	X	X		9	11	18	1	1	2	0	X		X			X
6	Fey Alegría	Extra- Hotel/Camping	X		X		9	76	76	1	1	1	2	X		X			X
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			
TOTALES							83	180	231	7	8	14	5						

Fuente: Tomado de Clase de Planificación Turística. Adaptado por autoras

Anexo S

Fichas de Inventario de platos

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos Generales									
Encuestador	Ma. Verónica Pérez	Cód. Ficha	1	Fecha					
Provincia	Guayas	Cantón	El Triunfo	Parroquia					El Triunfo
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Boión de verde		1.1.2 Variación de Denominación						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento Cultural	1.1.5 Precedencia de la Receta	1.1.6 Tipo de Ingredientes	1.1.7 Temporalidad					
Alimento	X Plenamente aceptado	Familiar	Naturales		Regular	X			
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/Mecinal	Procesado o en Conserva						
Repostería	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal	X			
	En peligro de desaparición	Nacional	Otros lugares del país						
1.2 Factores de elaboración									
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración									
Muy bajo		Medio	X	2.1 Numero de porciones		1			
Bajo		Alto							
Regular		Muy alto		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	45 minutos	<ul style="list-style-type: none"> • 3 verdes grandes • 4 cucharadas de manteca de chanchito • Queso • Sal al gusto. 							

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL

Como primer paso se debe cortar los verdes en rodajas gruesas.

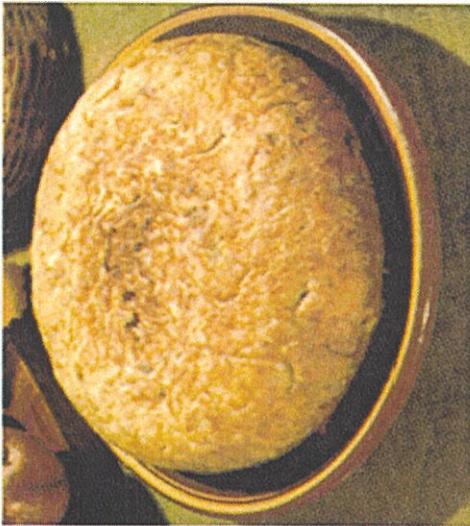
En una sartén se pone a calentar la manteca de choncho. Cuando ya esté hirviendo agregar las rodajas de verde y dejarlas freír hasta que estén cocinadas por dentro. Retirar los verdes del sartén y ponerlos sobre una tabla para machacarlos y convertirlos en una especie de pasta, pero donde todavía se vea la parte tostada del verde. Hacer bolas del tamaño que entran en una mano, intercalando el queso. Se debe servir caliente.



3. Difusión				4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		4.1 Alcance	
Mercado local		Mercado turístico		Mercado local	
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Mercado nacional	X
Mercado regional		Boca a boca	X	Mercado regional	
Mercado internacional		Festival o festividades		Mercado internacional	
5. Observaciones				6. Fuentes de información	
Se debe servir caliente.				Comunidad receptora	

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos Generales										
Encuestador	Ma. Verónica Pérez Ma. Gabriela Mazzini	Cód. Ficha	2	Fecha						
Provincia	Guayas	Cantón	El Triunfo	Parroquia	El Triunfo					
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación	Tortilla de verde			1.1.2 Variación de Denominación						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento Cultural		1.1.5 Procedencia de la Receta		1.1.6 Tipo de Ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado	X	Familiar	Naturales		Regular	X		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/Mecinal	Procesado o en Conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal			
		En peligro de desaparición		Nacional	Otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración		De países vecinos		X	Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración		2. Recetario								
Muy bajo		Medio	X	2.1 Numero de porciones						1
Bajo		Alto								
Regular		Muy alto		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	45 minutos		<ul style="list-style-type: none"> • 3 verdes grandes • 4 cucharadas de manteca de choncho • Queso • Sal al gusto. 							

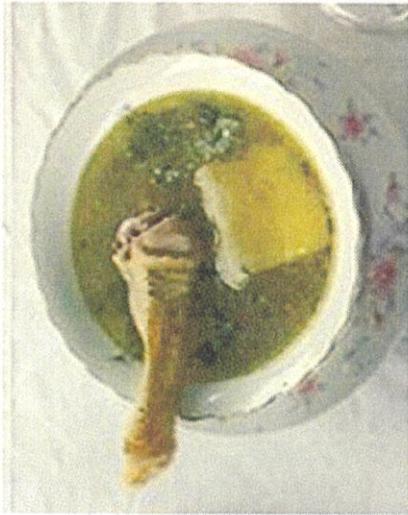
Como primer paso se debe cortar los verdes en rodajas gruesas. En una sartén se pone a calentar la manteca de choncho. Cuando ya esté hirviendo agregar las rodajas de verde y dejarlas freír hasta que estén cocinadas por dentro. Retirar los verdes del sartén y ponerlos sobre una tabla para machacarlos y convertirlos en una especie de pasta, pero donde todavía se vea la parte tostada del verde. Hacer tortillas finas rellenas de queso.



3. Difusión				4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		4.1 Alcance	
Mercado local		Mercado turístico		Mercado local	
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Mercado nacional	X
Mercado regional		Boca a boca	X	Mercado regional	
Mercado internacional		Festival o festividades		Mercado internacional	
5. Observaciones				6. Fuentes de información	
Se debe servir caliente.				Comunidad receptora	

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos Generales										
Encuestador	Ma. Verónica Pérez Ma. Gabriela Mazzini	Cód. Ficha	3	Fecha	Parroquia	El Triunfo				
Provincia	Guayas	Cantón	El Triunfo							El Triunfo
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Caldo de gallina criolla		1.1.2 Variación de Denominación						
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento Cultural		1.1.5 Procedencia de la Receta		1.1.6 Tipo de Ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado	X	Familiar	Naturales			Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/Vecinal	Procesado o en Conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas	Originales del lugar		X	Temporal		
		En peligro de desaparición		Nacional	Otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración										
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración										
Muy bajo		Medio	X	2. Recetario						
Bajo		Alto		2.1 Número de porciones		6				
Regular		Muy alto		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos		60 minutos								
		<ul style="list-style-type: none"> • 1 gallina gorda mediana • 1 cebolla paitaña picada • 3 dientes de ajo machacados • 1 rama de cebolla blanca 								

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL



- 1 taza de leche
- 2 yemas de huevo
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/4 de taza de apio y perejil
- Yucas cocinadas sin sal
- Sal al gusto.

Se debe cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla, apio y perejil. Cuando la carne del animal esté suave, cernir el caldo sobre una cacerola, agregarle pimienta, comino, cebolla blanca bien picada y darle un hervor. Retirar el contenido y guisarlo con la leche mezclada previamente con las yemas de huevo. Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, espolvorear perejil y cebolla blanca picada finamente y agregar uno o dos pedazos de yuca.

3. Difusión				4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		4.1 Alcance	
Mercado local		Mercado turístico		Mercado local	Restauración de la zona X
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Mercado nacional	Puestos pequeños X
Mercado regional		Boca a boca	X	Mercado regional	Mercado local
Mercado internacional		Festival o festividades		Mercado internacional	Festividades
5. Observaciones				6. Fuentes de información	
Se debe servir caliente.				Comunidad receptora	

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos Generales									
Encuestador	Ma. Verónica Pérez Ma. Gabriela Mazzini	Cód. Ficha	5	Fecha					
Provincia	Guayas	Cantón	El Triunfo	Parroquia					El Triunfo
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Moros de lenteja con bistec		1.1.2 Variación de Denominación		1.1.6 Tipo de Ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento Cultural		1.1.5 Procedencia de la Receta		Naturales		Regular		
Alimento	X	Plenamente aceptado	Familiar		X				
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/Mecinal		Procesado o en Conserva				X
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal		
		En peligro de desaparición	Nacional		Otros lugares del país		Especial		
1.2 Factores de elaboración									
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración									
Muy bajo		Medio	X		2.1 Numero de porciones		6 porciones		
Bajo		Alto			2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales				
Regular		Muy alto							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	45 minutos								
<ul style="list-style-type: none"> • 4 tazas de arroz cocinado • 2 tazas de lentejas • 1 taza de cebolla colorada picada en cuadritos pequeños • 2 cucharadas de aceite vegetal • 3 cucharaditas de achioté en aceite • 2 cucharadas de aliño (ajo y comino molido) • 1 cucharadita de sal o al gusto 									

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL



- 2 tazas de queso fresco rayado
- Necesitamos Cocinar el arroz al gusto y mantenerlo caliente.
- Cocinar la lenteja en suficiente agua y cuando esté blanda, preparar el refrito con la cebolla, el achiote en aceite y una cucharada de aliño.
- Incorporarlo a la lenteja. Y al momento de servir, mezclar el arroz con las lentejas y espolvorear por encima el queso fresco.
- Para el bistec, estos son los ingredientes:
- Filetes de carne
- Cebollas coloradas, Pimientos cortados en tiras, Tomates picados
- 2 cdas. De perejil
- 3 cdas. De mantequilla y 3 cdas. De aceite-achiote
- Sal, pimienta, comino

Para el bistec se Lavan los filetes de carne con naranja, luego hay que condimentarlos con sal, pimienta y comino. Dejarlos reposar por unos 20 minutos. Luego, en un sartén poner la mantequilla, el aceite-achiote y freír los pedazos de carne por ambos lados, después poner la cebolla, el pimiento, el tomate y el perejil sobre la carne, tapar, dejar que suelte el jugo.

3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		4. Comercialización	
						4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización
Mercado local	X	Mercado turístico		Familiar		Restauración de la zona	X
Mercado nacional		Prensa local y nacional		Boca a Boca		Puestos pequeños	
Mercado regional		Boca a boca	X	TV y radio		Mercado local	
Mercado internacional		Festival o festividades		Prensa escrita		Mercado internacional	Festividades
6. Fuentes de información							
Comunidad receptora							

5. Observaciones
Se debe servir caliente.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos Generales									
Encuestador	Ma. Verónica Pérez	Cód. Ficha	6	Fecha					
Provincia	Guayas	Cantón	El Triunfo	Parroquia	El Triunfo				
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Seco de Gallina			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento Cultural			1.1.5 Procedencia de la Receta			1.1.6 Tipo de Ingredientes		
Alimento	X	Plenamente aceptado	X	Familiar			Naturales	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/Vecinal	X		Procesado o en Conserva	Regular	
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas			Originales del lugar	Temporal	
		En peligro de desaparición		Nacional			Otros lugares del país	Especial	
1.2 Factores de elaboración									
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración									
Muy bajo		Medio	X	2.1 Número de porciones					
Bajo		Alto		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales					
Regular		Muy alto							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
Para el Seco de Gallina, se necesitan son: <ul style="list-style-type: none"> • 4 presas de gallina • 2 pimientos verdes picados • 3 tomates • 1/2 cubo de caldo de pollo • 2 cucharadas de culantro • 1/4 de taza cebolla blanca • 5 tazas de arroz amarillo 									



• 3 maduros fritos

• Sal y pimienta.

Primero, se debe hacer un refrito con la cebolla y el ajo, licuarlos pimientos, tomates, caldo de pollo y el culantro y agrega al refrito. Sazonar con sal y pimienta.

Las presas de la gallina colocarlas en el refrito y cocina hasta que queden suaves. Servir bien caliente, acompañado de arroz amarillo, aguacate y el maduro frito.

3. Difusión				4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de Transmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado local		Mercado turístico		Familiar		Mercado local		Restauración de la zona	X
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a Boca	X	Mercado nacional	X	Puestos pequeños	
Mercado regional		Boca a boca		TV y radio		Mercado regional		Mercado local	
Mercado internacional		Festivalo festividades		Prensa escrita		Mercado internacional		Festividades	
5. Observaciones						6. Fuentes de información			
Se debe servir caliente.						Comunidad receptora			

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos Generales									
Encuestador	Ma. Verónica Pérez	Cód. Ficha	7	Fecha					
Provincia	Guayas	Cantón	El Triunfo	Parroquia	El Triunfo				
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Arroz blanco con menestra, con carne y patacones								
	1.1.2 Procedencia de la Receta			1.1.6 Tipo de Ingredientes			1.1.7 Temporalidad		
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento Cultural			1.1.5 Procedencia de la Receta			1.1.6 Tipo de Ingredientes		
Alimento	X	Plenamente aceptado	X	Familiar	Naturales		X	Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/Vecinal	Procesado o en Conserva				X
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas	Originales del lugar			Temporal	
		En peligro de desaparición		Nacional	Otros lugares del país				
				De países vecinos	Importado de otros países			Especial	
1.2 Factores de elaboración									
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración	2. Recetario								
Muy bajo	Medio			2.1 Número de porciones			6 porciones		
Bajo	Alto								
Regular	Muy alto								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales								
	<p>Se necesitan los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rama de cebolla blanca picada • 1 cucharadita de comino con 1 diente de ajo machacado • 500 gr. de frejol seca remojada desde la víspera • 1 cucharada de pasta de tomate • 3 tazas de agua 								

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL



- 150 gr. de carne de res
- ½ plátano verde
- Aceite
- 1 taza de arroz cocido
- Sal y Pimienta

Primero, para la menestra se sofríe en un poco de aceite la cebolla, el comino, el ajo y la lenteja, agregue la pasta de tomate y el agua. Cocine hasta que tome consistencia. Luego de debe limpiar y corte la carne de res, salpimientela al gusto y cocine en una sartén con aceite caliente.

Pelar los verdes cortando las puntas y dando unos cortes superficiales en la corteza, cortar en rodajas de dos centímetros más o menos.

Colocar un recipiente a fuego moderado con el aceite, dejar que se caliente y poner a dorar los trozos de verde, retirar cuando estén algo dorados, colocarlos sobre una base plana y aplastarlos hasta darles su forma y llevarlos nuevamente al aceite hasta que terminen de dorarse y se vuelvan crocantes como una galleta.

Al final se sirve el arroz con la menestra, la carne y el patacón.

3. Difusión				4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		4.2 Vías de comercialización	
Mercado local		Mercado turístico	X	Mercado local	Restauración de la zona
Mercado nacional		Prensa local y nacional	X	Mercado nacional	Puestos pequeños
Mercado regional	X	Boca a boca	X	Mercado regional	Mercado local
Mercado internacional		Festival o festividades		Mercado internacional	Festividades
5. Observaciones				6. Fuentes de información	
Se debe servir caliente.				Comunidad receptora	

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos Generales									
Encuestador	Ma. Verónica Pérez Ma. Gabriela Mazzini		Cód. Ficha	8		Fecha			
Provincia	Guayas		Cantón	El Triunfo		Parroquia	El Triunfo		
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Tortilla de maíz			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento Cultural		1.1.5 Procedencia de la Receta		1.1.6 Tipo de Ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	Plenamente aceptado <input checked="" type="checkbox"/> Reconocido minoritariamente por la comunidad		Familiar		Naturales		Regular		
Bebida	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Social/Vecinal <input checked="" type="checkbox"/>		Procesado o en Conserva		Regular <input checked="" type="checkbox"/>		
Aperitivo	En peligro de desaparición <input checked="" type="checkbox"/>		De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal		
1.2 Factores de elaboración									
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración									
Muy bajo	Medio		De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Bajo	<input checked="" type="checkbox"/>		De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Regular			De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
2. Recetario									
2.1 Numero de porciones									
5 porciones									
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales									
<p>Los ingredientes son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina de maíz • 1 libra de harina flor • 1 libra de queso • ½ libra de mantequilla • 4 huevos 									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos		15 minutos							

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL

- 2 cucharaditas de sal
- 1 ½ tazas de leche

Como primer paso debemos en un recipiente tamizar las dos clases de harina, formar un hoyo en la mitad y agregar la mantequilla derretida, la sal, además los huevos y el queso licuados con la leche.

Luego amasar fuertemente y formar las tortillas a las cuales se les pica con un tenedor para evitar que se inflen, ya que no contienen levadura. Asarlas en horno templado hasta que se doren.



3. Difusión				4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		4.1 Alcance	
Mercado local	X	Mercado turístico		Mercado local	X
Mercado nacional		Prensa local y nacional		Mercado nacional	
Mercado regional		Boca a boca	X	Mercado regional	
Mercado internacional		Festival o festividades		Mercado internacional	
5. Observaciones				6. Fuentes de información	
Se debe servir caliente.				Comunidad receptora	
		3.3 Formas de Transmisión		4.2 Vías de comercialización	
		Familiar		Restauración de la zona	
		Boca a Boca		Puestos pequeños	
		TV y radio		Mercado local	
		Prensa escrita		Festividades	

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos Generales									
Encuestador	Ma. Verónica Pérez	Cód. Ficha	9	Fecha					
Provincia	Guayas	Cantón	El Triunfo	Parroquia	El Triunfo				
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Tortilla de yuca			1.1.2 Variación de Denominación			1.1.7 Temporalidad		
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento Cultural		1.1.5 Procedencia de la Receta		1.1.6 Tipo de Ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	Plenamente aceptado	X	Familiar	Naturales		Regular		X	
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/Vecinal	X	Procesado o en Conserva				
Aperitivo	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar		X		Temporal
X	En peligro de desaparición		Nacional		Otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración			De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración			2. Recetario						
Muy bajo	Medio	2.1 Número de porciones							
Bajo	Alto	5 porciones							
Regular	Muy alto	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	15 minutos	Los ingredientes de la tortilla de yuca son:							
<ul style="list-style-type: none"> • yuca fresca • queso blanco • cebolla blanca • ajo • huevo • sal 									

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL



• mantequilla o manteca
 La preparación se basa en cocer la yuca en agua sin sal hasta que esté suave retirar del fuego, escurrir y reducir a puré, luego a esta preparación añadir el queso el refrito de cebolla y ajo, huevo, mantequilla y sal al gusto. Formar las tortillas y freír en manteca o aceite. Servir calientes.

3. Difusión				4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de Transmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado local	X	Mercado turístico		Familiar		Mercado local		Restauración de la zona	X
Mercado nacional		Prensa local y nacional		Boca a Boca		Mercado nacional		Puestos pequeños	
Mercado regional		Boca a boca	X	TV y radio		Mercado regional		Mercado local	
Mercado internacional		Festival o festividades		Prensa escrita		Mercado internacional		Festividades	
5. Observaciones				6. Fuentes de información					
Se debe servir caliente.								Comunidad receptora	

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos Generales										
Encuestador	Ma. Verónica Pérez Ma. Gabriela Mazzini		Cód. Ficha	10	Fecha					
Provincia	Guayas		Cantón	El Triunfo	Parroquia	El Triunfo				
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Empanadas de harina			1.1.2 Variación de Denominación		Empanadas de Viento			
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento Cultural		1.1.5 Procedencia de la Receta		1.1.6 Tipo de Ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado	X	Familiar	X	Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/Medicinal		Procesado o en Conserva				
Aperitivo		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal		
		En peligro de desaparición		Nacional		Otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración										
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración										
Muy bajo	X	Medio	2.1 Numero de porciones							20 porciones
Bajo		Alto	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales							
Regular		Muy alto								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos		10 minutos								
Para la preparación de estos aperitivos se necesitan:										
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina • 1 cucharada de polvo de hornear • ½ libra de mantequilla o margarina • Agua fría • Queso fresco, desmenzado para rellenar 										

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL



• Azúcar

Para elaborarlas se pone en un tazón la harina, polvo de hornear y mantequilla. Se mezcla bien hasta que se pierda la grasa y quede todo incorporado.

Agregar poco a poco agua fría hasta formar una masa suave. Poner esta masa sobre la mesa enharinada y amasar suavemente. Siestá muy húmeda agregar más harina. Tapar con una servilleta y dejar reposar por 10 minutos. Luego extender fino y cortar discos de 5.cm. de diámetro. El queso fresco y desmenuzado se usa para rellenar. Humedecer los bordes de los discos para que se peguen bien y con los dientes de un tenedor presione el borde para formar la orilla de las empanadas. Freír las en abundante aceite caliente. Cuando estén doradas escurrirlas, sacarlas y colocarlas sobre papel absorbente.

Enseguida se debe espolvorear con azúcar y servir muy calientes.

3. Difusión				4. Comercialización				
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de Transmisión		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización	
Mercado local		Mercado turístico		Familiar		Mercado local	Restauración de la zona	
Mercado nacional		Prensa local y nacional		Boca a Boca	X	Mercado nacional	Puestos pequeños	
Mercado regional	X	Boca a boca	X	TV y radio		Mercado regional	Mercado local	
Mercado internacional		Festival o festividades		Prensa escrita		Mercado internacional	Festividades	
5. Observaciones							6. Fuentes de información	
Se debe servir caliente.							Comunidad receptora	

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos Generales										
Encuestador	Ma. Verónica Pérez	Cód. Ficha	11	Fecha						
Provincia	Guayas	Cantón	El Triunfo	Parroquia	El Triunfo					
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Humita			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento Cultural		1.1.5 Procedencia de la Receta		1.1.6 Tipo de Ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento		Plenamente aceptado		Familiar		Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad	X	Social/Vecinal	X	Procesado o en Conserva				
Aperitivo		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal		
	X	En peligro de desaparición		Nacional		Otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración										
1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración										
Muy bajo		Medio	X	2.1 Numero de porciones						5 porciones
Bajo		Alto		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales						
Regular		Muy alto								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos		30 minutos		Para elaborar la masa de las mismas se necesita de:						
				<ul style="list-style-type: none"> • 3 libras de choclo maduro desgranado • huevos • 8 onzas de mantequilla • 8 onzas de manteca de chancho • 1 queso de crema molido • 4 cucharaditas de sal • 2 cucharada de polvo de hornear • hojas de choclo (Catulo) 						

Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL

Primero debemos moler y cernir los granos de choclo. Aparte batir la mantequilla, la manteca, el queso molido y la sal, agregar una a una las yemas de huevo y seguir batiendo hasta que esté espumoso. Añadir el choclo cernido, el polvo de hornear y volver a batir. Por último incorporar las claras de huevo batidas a punto de nieve y unir a la masa con un movimiento suave.

Y para el relleno de las humitas es necesario:

- 10 ramas de cebolla larga
- 12 onzas de queso de crema rallado
- 2 cucharaditas de aceite con achote
- 1 cucharada de sal

Picar finamente la cebolla, refreír con el achote y la sal, cuando la cebolla esté transparente retirar del fuego y dejar enfriar. Cuando la cebolla esté fría, mezclar con el queso rallado y reservar. En las hojas de choclo, poner dos cucharadas de masa, en su centro colocar una cucharada del relleno, doblar la hoja y cocinar a vapor durante una hora más o menos.



3. Difusión				4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		4.2 Vías de comercialización	
Mercado local		Mercado turístico	X	Mercado local	
Mercado nacional		Prensa local y nacional		Mercado nacional	
Mercado regional	X	Boca a boca	X	Mercado regional	X
Mercado internacional		Festival o festividades		Mercado internacional	
5. Observaciones		3.3 Formas de Transmisión		6. Fuentes de información	
		Familiar	X	Comunidad receptora	
		Boca a Boca	X		
		TV y radio	X		
		Prensa escrita	X		
NOTA.- De acuerdo al gusto de las personas, se pueden hacer las humitas sin relleno. La misma masa se utiliza para hacer humitas de dulce, reemplazando la sal por 12 onzas de azúcar. Se elaboran en hojas de choclo de color morado.					

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS						
Datos Generales						
Encuestador	Ma. Verónica Pérez	Cód. Ficha	4	Fecha		
Provincia	Ma. Gabriela Mazzini	Cantón	El Triunfo	Parroquia	El Triunfo	
1. Descripción del plato						
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)						
1.1.1 Denominación		Caldo de Bolas		1.1.2 Variación de Denominación		
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento Cultural		1.1.5 Procedencia de la Receta		1.1.6 Tipo de Ingredientes
Alimento	X	Plenamente aceptado	X	Familiar	Naturales	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/Medicinal	Procesado o en Conserva	
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras marcas	Originales del lugar	X
		En peligro de desaparición		Nacional	Otros lugares del país	
1.2 Factores de elaboración		1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración		1.2.2 Recetario		
		Muy bajo	Medio	2.1 Numero de porciones		
		Bajo	Alto	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales		
		Regular	Muy alto	5 porciones		
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos		1 hora		1.1.7 Temporalidad		
				Regular		
				Temporal		
				Especial		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de hueso de res. • 1 libra de pulpa de res. • 1 cubo de caldo de carne. • 6 tazas de agua. • 6 verdes (4 cocidos y 2 crudos). • 3 hojas de col finamente picada. • 1 pimientito pequeño, finamente picado. • 1 cebolla colorada mediana finamente picada • 2 cucharadas de achote. • 3 pepas de ajo machacadas. • Culantro o hierbabuena. • 1 yuca pequeña. • 2 choclos. • 1 zanahoria pequeña cortada en cuadrados. • Verdurita (vainita verde larga y fina) picada. <p>Para el relleno de las bolas se necesita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cebolla colorada pequeña, finamente picada. 						

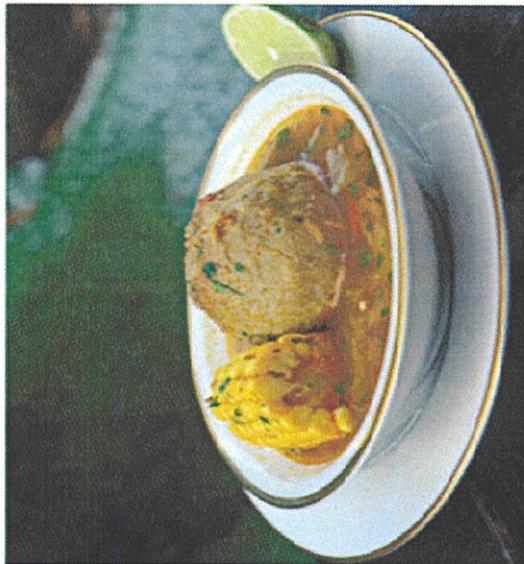
Fuente de la ficha: Tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa-Manabí" (2009) ESPOL

- 1 pimiento pequeño finamente picado.
- 3 cucharadas de mani molido o mantequilla de mani
- Pasas.
- Alverjitas.
- Huevos duros.
- Carne del caldo.
- 3 cucharadas de achote.
- Sal Pimienta. Comino. Orégano. • Ajinomoto

Para preparar el caldo de debe Licuar la cebolla, el pimiento y los ajos. En una olla poner el agua, el hueso, la carne, el cubo de caldo, el licuado anterior, el perejil, las cucharadas de achote, la sal, la pimienta y el comino dejar hervir e incorporar los cuatro verdes, la col, La yuca, los choclos, la verdurita picada y la zanahoria.

Rallar los dos verdes crudos. Una vez que los verdes están cocinados retirarlos del fuego, majarlos y unirlos a los verdes crudos, agregar el achote del relleno y cucharadas de caldo, si es necesario hasta formar una Masa consistente. Dejar reposar la preparación anterior mientras hace el relleno.

En dos cucharadas de achote sofreír la cebolla, el pimiento, una pepa de ajo machacada la carne del caldo finamente picada, la mantequilla de mani, las pasas, las alverjitas cocidas, el orégano y condimente con sal y pimienta, deje cocinar Este refrito. Tomar una porción de verde y rellene con el condumio anterior. Pongalas bolas en el caldo y déjelo cocinar a fuego lento por diez minutos, aproximadamente.



3. Difusión				4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		4.1 Alcance	
Mercado local		Mercado turístico		Mercado local	
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Mercado nacional	X
Mercado regional		Boca a boca	X	Mercado regional	
Mercado internacional		Festival o festividades		Mercado internacional	
5. Observaciones				6. Fuentes de información	
Se debe servir caliente.				Comunidad receptora	

Anexo T

Catastro de El Triunfo

NOMBRE	PROPIETARIO	DIRECCION
LA VAQUERIA	Pilar Alonso Mera	8 de abril M. Safadi
LA SAZON DE DORITA	Alejandra Barahona	10 de agosto y J. Roldos
MAYUMEE	Jesús Bonilla	S. Bolívar y 25 de agosto
DELICIAS TIPICAS	Leticia Brown	8 de abril S.Reyes
GLADISITA	Gladys Cabezas	8 de abril y Manabí
EL SABOR CRIOLLO	Jesús Calderón	8 de abril y Deleg
EL JEFE	Fátima Franco	8 de abril 813 y 25 de agosto
VEGETARIANO	Amparo Haro	P. L. López y 10 de agosto
LA LLAMA	Carmen Moran	8 de abril T Tejada
NARCISA DE JESUS	Hilda Pérez	J. Roldos y 8 de abril
YAVET YIRET	Ana Ponce	8 de abril, vía Bucay
DOS HERMANAS	Emma Quinde	J. Roldos, 24 de mayo y 10 de agosto
LAS GEMEAS	Liduvina Ruiz	8 de abril y 25 de agosto
AKI WALTER	Walter Sarmiento	8 de abril y Juan Montalvo
LA HERRADURA	Juana Stopper	8 de abril y Deleg
EL MAGNATE	Orlando Vizuela	8 de abril y 25 de agosto

RESTAURANTES

Fuente de la ficha: Municipio de El Triunfo

	NOMBRE	PROPIETARIO	DIRECCION
SODA BARES	OASIS	Héctor Alcoher	8 de abril y Deleg
	DONA VICKY	Victoria Camcoverde	Manuel de J. Calle
	ENCUENTROS	Germán Coronel	Av. Simón Bolívar y Mozart Safadi
	TULCINGO	Lauro Coronel	J. Montalvo 606 y V. Rokurt
	LOS ALMENDROS	Segundo Guaman	S. Bolívar y Juan Montalvo
HELADERIAS	NOMBRE	PROPIETARIO	DIRECCION
	OASIS	Mery Carcelén	8 de abril y J. Montalvo
	PINGUINO	Luis Marín	8 de abril, Roldos y A.B.
	NICOLE	Ericka Peña	8 de abril y A. Arce

Fuente de la ficha: Municipio de El Triunfo

	NOMBRE	PROPIETARIO	DIRECCION
ASADEROS DE POLLOS	ENGREIDO	Julio Sánchez	8 de abril y A. Campos
	ASADERO DE POLLO	Carmen Moran	8 de abril y 27 de febrero
	PARRILLADA DE MARCEL	Segundo Morocho	8 de abril y Deleg
PICANTERIAS	EL CHE	José Burbano	8 de abril y A. Bucaram
BARES, DISCOTECAS Y SALSOTECAS	NOMBRE	PROPIETARIO	DIRECCION
	MICHELL	Flor Aroca	Santiago Reyes y S. Bolívar
	NEW YORK CITY DANCE	Pedro Beltrán	Vía a La Troncal

Fuente de la ficha: Municipio de El Triunfo

ANEXO U

CARACTERIZACIÓN TURÍSTICA DE COMUNIDADES

1.- DATOS GENERALES

1.1 Ubicación de la comunidad

	Nombre
PROVINCIA	Guayas
CANTÓN	El Triunfo
PARROQUIA	El Triunfo
COMUNIDAD	El Piedrero

1.2 Número aproximado de habitantes en el conglomerado urbano

1500 habitantes.

Fuente: Srta. Sonia Vera (Encargada de la Biblioteca El Piedrero).

2.- PLANTA TURÍSTICA

2.1 Alojamiento

Identifique el tipo y número de establecimientos de alojamiento existentes en la comunidad (Una vez identificados los establecimientos de alojamiento, sirvase llenar el anexo No. 1).

1. HOTELES	#		5. MOTELES	#	
2. HOSTERIAS			HOSPEDERÍAS		
3. HOSTALES			6. COMUNITARIAS		
4. PENSIONES			7. CAMPING	1	
			8. OTRO		

2.2 Alimentación

Identifique el tipo y el número de establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la comunidad (Una vez identificados los establecimientos de alimentación, sírvase llenar el anexo no. 2)

	#		#
1. RESTAURANTES	3	4 . BARES	2
2. CAFETERIAS		5 CANTIN . A	
3. FUENTES DE SODA		6 . KIOSKOS DE COMIDA	1
		7 . OTROS	

2.3 Esparcimiento

Identifique el tipo y el número de establecimientos de esparcimiento existentes en la comunidad

	#		#
1. DISCOTECAS		4 INSTALACIONES . DEPORTIVAS	2
2. CINES/TEATROS		5 . BINGOS	
3. CASINO		6 OTROS . <u>Billares</u>	2

2.4 Otros servicios relacionados

	#		#
1. AGENCIAS DE VIAJE		4 GUÍAS DE . TURISMO	
2. OPERADORAS		5 . BANCO	
3. INFORMACIÓN AL TURISTA (Biblioteca)	1	6 CAJEROS . AUTOMATICOS	
		7 . OTROS	

3.- INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS BÁSICOS

TRANSPORTE Y ACCESIBILIDAD

3.1 Distancias

	1	2	3	4	5	6	7
	Bus	Camioneta	Vehículo propio	Canoa	Avioneta	Bestia	Caminando
Distancia a la cabecera parroquial (km): <u>El Triunfo 10km</u>	25 m	20 m	8m	-	2m	45 m	2 h
Distancia a la cabecera cantonal (km): <u>El Triunfo</u>							

3.2 Principales vías de acceso a la comunidad:

1. Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	4 Lastrada	<input type="checkbox"/>
1. Pavimentada/asfaltada	<input type="checkbox"/>	5 De Tierra (carrosable)	<input type="checkbox"/>
2. Adoquinada	<input checked="" type="checkbox"/>	6 Sendero	<input type="checkbox"/>
3. Empedrada	<input type="checkbox"/>	7 OTRO	<input type="checkbox"/>
2. Fluvial	<input type="checkbox"/>		
3. Aérea	<input type="checkbox"/>		

3.3 Para llegar a la comunidad (o dentro de ella) existe señalización:

a) Vial	
1. Sí	<input checked="" type="checkbox"/>
2. No	<input type="checkbox"/>
b) Turística	
1. Sí	<input type="checkbox"/>
2. No	<input checked="" type="checkbox"/>

3.4 En la comunidad se hace uso de los siguientes transportes públicos (puede marcar más de una opción):

1. Bus	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>
		. Canoa	
2. Camioneta	<input checked="" type="checkbox"/>	6	<input type="checkbox"/>
		. Avión	
3. Taxis	<input checked="" type="checkbox"/>	7	<input type="checkbox"/>
		. Avionet	
4. Lancha	<input type="checkbox"/>	. a	<input type="checkbox"/>
		8 Ningun	<input type="checkbox"/>
		. o	

3.5 En la comunidad se hace uso de los siguientes terminales o estaciones de transporte (puede marcar más de una opción):

1. Bus	<input checked="" type="checkbox"/>	5	Marítim	<input type="checkbox"/>
		. o		
2. Camioneta	<input type="checkbox"/>	6	. Fluvial	<input type="checkbox"/>
3. Camines	<input type="checkbox"/>	7	Lacustr	<input type="checkbox"/>
		. e		
4. Taxis	<input type="checkbox"/>	8	. Aéreo	<input type="checkbox"/>

3.6 Características del transporte público terrestre que presta servicio a la comunidad

Nombre de la Cooperativa	Estación/Terminal	(marque con una X) Tipo de transporte		Frecuencia del servicio	Tipo de vehículo	# Unidades	Tarifa USD
		Local	Inter-Cantonal				
Amazonas	Terminal	X		Diario cada 20 minutos	popular	20	\$1.4
Troncaleña	Terminal		X	Diario cada 20 minutos	ejecutivo popular	30	\$1.4

(*) Para esta casilla se toma en cuenta la tarifa que se cobra desde la estación o terminal hasta la comunidad

3.7 Si no existe medio de transporte público, señale la distancia a la que abordan cualquier tipo de transporte motorizado

_____ 0 km _____ .

COMUNICACIONES

3.8 Existe servicio telefónico en la comunidad:

1. Sí
2. No

3.9 Qué tipo de servicio telefónico:

1. Público
2. Privado
3. Ambos

3.10 En la comunidad existen 2 cabinas de servicio telefónico para uso público, de las cuales 1 es Movistar y Porta, 1 solo de Porta y 1 es de tarjeta porta.

3.11 La oficina de teléfono más cercana se encuentra a 10 Kms.

3.12 Existe señal de servicio telefónico-celular en la actualidad:

1. Sí
2. No

3.13 Cuántos cibercafés a establecimientos de uso público de Internet existen en la comunidad: 1

3.14 Existe oficina de correos en la comunidad:

1. Sí
2. No

3.15 Qué medios de comunicación social existen en la comunidad:

1. Televisión 2. Radio 3. Radio aficionado 4. Prensa escrita: El Amanecer

3.16 Qué medios de comunicación social se utiliza en la comunidad:

1. Televisión 2. Radio 3. Radio aficionado 4. Prensa escrita:

3.17Cuál de los anteriores es el medio de comunicación más utilizado en la comunidad:

Televisión

SANIDAD

3.18 Existe red de agua entubada:

1. Sí Qué porcentaje de la población tiene agua entubada 90%
2. No

3.19 Tratan con cloro el agua en la fuente de distribución:

1. Sí
2. No

3.20 Fuente principal de abasto/ Qué tipo de agua se consume:

- | | | | |
|----------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Red pública | <input type="checkbox"/> | 6. Pozo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 2. Pila o llave pública | <input type="checkbox"/> | 7. Río, vertiente, acequia | <input type="checkbox"/> |
| 3. Otra fuente por tubería | <input type="checkbox"/> | 8. Agua lluvia | <input type="checkbox"/> |
| 4. Carro repartidor | <input type="checkbox"/> | 9. Otro | <input type="checkbox"/> |
| 5. Triciclo | <input type="checkbox"/> | | |

3.21 Existe red de alcantarillado:

1. Sí Qué porcentaje de la población tiene alcantarillado 0%
2. No

3.22 En dónde elimina las excretas la mayoría de la población:

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Excusado y alcantarillado | |
| 2. Letrina | |
| 3. Aire libre, río, estero | |
| 4. Pozo séptico | X |
| 5. Pozo ciego | |
| 6. Otro <u>letrina</u> | X |

3.23 Cómo disponen o eliminan la basura la mayoría de la población:

- | | |
|---------------------|---|
| 1. La queman | |
| 2. Carro recolector | X |
| 3. Entierran | |
| 4. Otro: | |

Frecuencia: 1 día a la semana.

3.24 Existe establecimientos de salud en la comunidad:

- | | |
|-------|---|
| 1. Sí | X |
| 2. No | |

3.25 Instancias y/o establecimientos de salud que existen:

- | | Cuantos | | Cuantos |
|----------------------------|---------|-------------------------|---------|
| 1. Parteras capacitadas | | 9. Hospital público | |
| 2. Parteras no capacitadas | | 10. Dispensario público | |
| 3. Promotores de salud | | 11. Unidad móvil | |
| 4. Curandero tradicional | | 12. Consultorio privado | |
| 5. Shaman | | 13. clínicas Hospital | |
| 6. Botiquín comunitario | | 14. privado | |
| 7. Sub-centro de salud | | 15. Farmacia | 1 |
| 8. Centro de salud | 2 | 16. Otro | |

3.26 Si no hay establecimientos de salud en la comunidad

1. A cuál establecimiento asisten para atender su salud Clinica.
2. Parroquia o cabecera cantonal a la cual pertenece el establecimiento de salud El Triunfo
3. Distancia del establecimiento al cuál asisten (Km). 10km.

ENERGÍA**3.27 Existe servicio de energía eléctrica en la comunidad:**

1. Sí
2. No

3.28 Qué tipo de servicio:

1. Público
2. Municipal
3. Privado

3.29 Qué porcentaje de la población tiene energía eléctrica: 100%

3.30 Distancia al lugar más cercano con energía eléctrica: 0 Km.

3.31 Existen gasolineras en la comunidad

1. Sí ¿Cuántas? 0
2. No

3.32 Distancia a la gasolinera más cercana: 10 Km. El Triunfo.

4.- SUPERESTRUCTURA

4.1 De qué instituciones recibe o ha recibido apoyo la comunidad para su desarrollo:

INSTITUCIÓN	NOMBRE	DESDE	HASTA	ACTIVIDAD
1 Nacionales	Municipio del Triunfo	Fundación del Recinto	actualidad	Canchas deportivas. Adoquinamiento de la calle principal.
2 Internacionales				

4.2 Existen planes de desarrollo en la comunidad:

1. Sí

PLAN	AÑO
Formar Club cultural de jóvenes	2010
Recinto El Piedrero sea parroquia	1970-actualidad

2. No

4.3 ¿Cuál es la visión o perspectiva que la comunidad tiene del turismo dentro del Plan de Desarrollo?:

Con el plan de desarrollo cultural de los jóvenes, se pretende instruirlos para que estén preparados para poderse desenvolver en diferentes campos de acción y que su desempeño en distintos ámbitos sea apropiado.

4.4 Qué tipo de organizaciones tiene la comunidad (marque con una X):

	Tipo de Organización	1. Existe y tienen personería jurídica	2. Existe y no tienen personería jurídica	3. No existe	4. Pertenece a una organización superior (Especifique)
1.	Junta Parroquial			X	
2.	Comité de Barrio		X		
3.	Directiva Comunitaria		X		
4.	Comité de Desarrollo			X	
5.	Cooperativas			X	
6.	Organización de mujeres	X			
7.	Comité de Padres de Familia				X
8.	Organizaciones religiosas			X	
9.	Clubes			X	
10.	Asociaciones de turismo			X	
11.	Otras: _____				

5. COMUNIDAD RECEPTORA

5.1 A qué actividades económicas principales se dedica la población (Para contestar esta pregunta puede consultar los planes de desarrollo elaborados, llene las casillas con porcentajes):

1.	Agricultura, caza, avicultura, pesca, ganadería	#	X		6.	Servicios comunales, sociales y personales	#	
2.	Explotación de minas y canteras				7.	Transporte y comunicación	X	10%
3.	Industrias manufactureras	5	X		8.	Establecimiento financieros		
3.1	Artesanías				9.	Comercio	X	15%
4.	Electricidad, gas y agua				10.	Turismo, hoteles y restaurantes		
5.	Construcción				11.	Actividades no especificadas		

Fuente: Srta. Sonia Vera (Encargada de la Biblioteca El Piedrero).

5.2 ¿Cuáles son las tres actividades productivas más rentables de la comunidad:

1. Agricultura.
2. Comercio - Transporte, de paso. (Unión entre costa y sierra).
3. Artesanías - elaboración y venta con chonta de banano.

Fuente:

Srta. Sonia Vera (Encargada de la Biblioteca El Piedrero).

5.3 Tipo de empleo turístico (Sólo para comunidades que prestan servicios turísticos). Calcule la muestra de acuerdo al Cuadro 1 y con respecto al número de personas que se dedican a la prestación de servicios turísticos en la localidad.

Para contestar esta pregunta se encuestó a 0 personas, en los siguientes lugares

NO APLICA

	Porcentaje
1. Empleos formales en turismo (personal con contrato verbal o escrito, establecimiento con documentos en regla)	
2. Empleos informales en turismo (vendedores informales, prestadores de servicios sin documentos en regla o sin permisos de funcionamiento)	

5.4 Tipo de actividad en la que participa la comunidad

1. Trabajo en grupo	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Minga	<input type="checkbox"/>
3. Asamblea comunitaria	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Otras	<input type="checkbox"/>

Comentarios: Fundación: 20 de Septiembre. Se realizan bailes, desfiles (estudiantes colegios, pueblo), juegos deportivos, sesiones del pueblo.

5.5 Ha participado la Comunidad o la Directiva Comunitaria en la elaboración de los Planes Estratégicos locales con:

	Si	No
1. Municipio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Junta Parroquial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.6 Destrezas para turismo encontradas en la comunidad. El encuestador puede preguntar dentro de la comunidad una vez haya logrado el acercamiento y establecerá el número de personas que tengan las siguientes habilidades (Se puede obtener esta respuesta a través de un taller).

	# de personas
1. Inglés	2
2. Capacidad o experiencia en guianza	
3. Cocina	10
4. Contabilidad / administración	3
5. Otra	

5.7 Actitud de la comunidad hacia la actividad turística: En esta pregunta el encuestador puede hacer una encuesta al 10% de la población local en general y debe establecer porcentajes de respuestas

Para contestar esta pregunta se encuestó a 36 personas, en los siguientes lugares:
Calle principal del Recinto El Piedrero y Centro Turístico Las Palmas.

	# absoluto	% relativo
1 El turismo es considerado como un instrumento importante de desarrollo (es considerado en planes, políticas, hay asociaciones de prestadores de servicios turísticos, etc.)	2	5%
2 El turismo es una actividad económica alterna y estacional (La comunidad se dedica a la actividad turística solamente durante temporada alta, en temporada baja se dedica a otras actividades)	11	31%
3 Indiferencia hacia el desarrollo local de la actividad turística (La comunidad no contesta preguntas relacionadas al turismo, no opinan)	20	56%
4 Rechazo hacia el desarrollo de la actividad turística en la comunidad (La comunidad rechaza el desarrollo turístico, considera que es peligroso, no cree que solucione sus problemas económicos)	3	8%

COMENTARIOS:

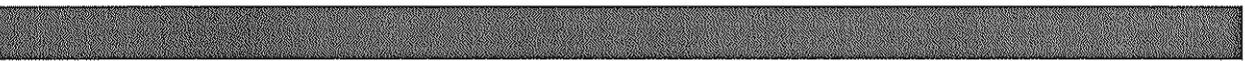
*Se utilizó la fórmula de la muestra para determinar el número de personas a las cuales se iba a realizar la encuesta.

*Mediante las encuestas se determinó que la actividad turística es "estacional", pero solamente de manera local. El turismo en el lugar lo realizan personas del mismo recinto o personas que visitan desde las poblaciones más cercanas como El Triunfo y las que están incluidas dentro de la Colonia Amazonas.

*El desarrollo turístico del lugar es muy limitado, tienen instalaciones deportivas con pocas facilidades, que son concurridas para feriados y fines de semana, donde las personas que preparan alimentos aprovechan la oportunidad para vender alimentos y algunos pocos comerciantes que venden sus productos fuera de estas instalaciones.

5.8 Problemas sociales que según el encuestador pueden afectar al desarrollo turístico de la comunidad, se deben identificar también necesidades de capacitación de acuerdo a los resultados obtenidos en la pregunta (5.6). Comentarios:

Existen varios problemas sociales que afectan a esta comunidad, los principales son la falta de capacitación de las personas hacia el turismo (charlas), no tienen la planta ni las instalaciones adecuadas para las facilidades de los turistas, la falta de inversión que provoca que no se pueda desarrollar nuevos proyectos de turismo, falta de convenios con la ciudad de Guayaquil para enviar grupos de colegios, turistas, grupos de empresas a conocer su cultura agropecuaria y disfrutar del medio ambiente y así generar divisas; Además no existe un departamento de turismo en la municipalidad del Cantón El Triunfo que permita ejecutar planes de desarrollo y avances en el campo turístico.



Auxiliar de Campo: Mazzini María
Gabriela
Pérez María
Verónica

Fecha: 31 de Marzo
2009

ANEXO V

Objetivo: Conocer actitud de la población hacia el turismo.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

LICENCIATURA EN TURISMO

Sr.

Edad:

Ocupación:

ENCUESTA "ACTITUD DE LA COMUNIDAD HACIA EL TURISMO" No. ____

<p>1. ¿Qué opina sobre el Turismo?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Turismo es considerado como un instrumento importante de desarrollo. ▪ Actividad económica alterna y estacional. ▪ Indiferencia hacia actividad turística. ▪ Comunidad rechaza el desarrollo turístico. 	<p>2. ¿Cree que el turismo incrementaría sus ingresos?</p> <p>SI ____ NO ____</p>												
<p>4. ¿Ha trabajado en alguna rama relacionada al turismo? Indique cual</p> <p>SI ____ NO ____</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Restaurante</td> <td style="width: 20%; text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Hotel</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Otro idioma</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Cocina Típica</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Guianza</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Contabilidad</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	Restaurante	<input type="checkbox"/>	Hotel	<input type="checkbox"/>	Otro idioma	<input type="checkbox"/>	Cocina Típica	<input type="checkbox"/>	Guianza	<input type="checkbox"/>	Contabilidad	<input type="checkbox"/>	<p>3. ¿Qué haría para aportar al turismo?</p> <p>5. ¿Realiza usted actividades turísticas en la actualidad? ¿Cuáles?</p> <p>SI ____ NO ____</p> <p>Cuales: _____</p>
Restaurante	<input type="checkbox"/>												
Hotel	<input type="checkbox"/>												
Otro idioma	<input type="checkbox"/>												
Cocina Típica	<input type="checkbox"/>												
Guianza	<input type="checkbox"/>												
Contabilidad	<input type="checkbox"/>												

Nota: Por ser abierta, esta encuesta no se tabulará

ANEXO W

Entrevistadores:

María Verónica Pérez L.
María Gabriela Mazzini E.

Fecha: 7 de Abril/09

Objetivo: Conocer la superestructura con la que cuenta el Cantón El Triunfo, sus planes principales, políticas de conservación general y nuevos proyectos.

Entrevistada, Datos generales:

Lcda. Jessica Arévalo, Licenciada en Turismo. Universidad de Guayaquil. Residente del Cantón El Triunfo – El Triunfo. Encargada del Parque de recreaciones y espectáculos, regulado por el Municipio de El Triunfo. (Única profesional en turismo del cantón).

Preguntas:

¿Cuáles son los planes actuales de turismo?

En la actualidad no hay ningún plan de desarrollo turístico.

Los más actuales son el Parque de Recreaciones y Especialidades que tiene piscinas, mesas de descanso, cabañas, un escenario con 2 camerinos, plazoleta, juego infantil, entre otras, creado en el año 2002; y el Proyecto de capacitación a jóvenes, taxistas y dueños de restaurantes.

¿Qué proyectos tiene a futuro el Municipio del cantón El Triunfo relacionados con turismo?

No hay proyectos planeados por Municipio. Pero se tiene presente la posibilidad de abrir un Dpto. de Turismo y Medioambiente.

¿Cómo ve a futuro el desarrollo del turismo en el cantón El Triunfo?

La realidad de desarrollo turístico es un poco distante, pero si se crean nuevas fuentes turísticas por medio de proyectos con personas privadas o públicas si se podría desarrollar turísticamente porque es un pueblo trabajador y emprendedor.

¿Qué necesitan para desarrollar turismo?

Para empezar un convenio con el Ministerio de Turismo para crear un Dpto. de Turismo en el cantón y así poder dar a conocer lo que posee el cantón.

Inversión por parte del municipio.

Publicidad e información especial para turistas.

¿De qué manera los habitantes de El Triunfo podrían ayudar al desarrollo del turismo?

Ellos reciben capacitación para el trato al turista. Con estas charlas ellos pueden aplicar esos conocimientos para brindarle al turista información, buen trato y seguridad.

¿Qué proyectos propios tiene relacionados al desarrollo turístico?

Tengo varios proyectos, el primero es la remodelación del Parque de Recreaciones: mejorar su planta, crear un bar, vestidores y patio de comidas y reacondicionar el área de juegos infantiles. El segundo la creación de un malecón a orillas del Río Bulu Bulu, que

se encuentra ubicado en la entrada del cantón, acondicionarlo con baños, área de juegos infantiles, bar, sillas de descanso, jardines y una pequeña oficina de información.

¿Cómo daría a conocer El Triunfo, en que se enfocaría?

Me enfocaría en la cultura, el folklore, la gastronomía, el clima y la elaboración de artesanías con la chonta del banano.

¿Cuáles son las políticas de turismo de El Triunfo?

Como no hay un Dpto. de Turismo, no hay políticas ni leyes que amparen al turismo. Pero considero que las más importantes serían:

Dar seguridad al turista.

Darle información adecuada que el turista necesita.

Facilitarles guías, folletos (hoteles, restaurantes y centros turísticos).

Señalización turística.

Tener a disposición buses para hacer recorridos con guías especializados.

¿Qué reglamentos pondría para planes de turismo rural?

Cuando se trata de turismo rural, lo más importante es la preservación del campo. Las principales serían:

- No contaminación.
- Reciclaje.
- Políticas de conservación natural.
- No cazar ni vender animales en peligro de extinción.
- No maltratar la flora.
- Crear rutas de movilización.

¿Cuáles son los atractivos naturales y culturales principales que poseen?

Considero que los atractivos naturales pueden ser, los ríos Bulu Bulu y Galápagos. Y entre los culturales, las artesanías que se realizan con la chonta del banano.

¿Cómo cree que el turismo rural puede relacionarse con El Triunfo?

La mejor relación sería, salir del ruido y congestión de la ciudad y encontrar relajamiento, descanso y naturaleza. En este caso muy cerca de la ciudad.

¿Qué actividades turísticas se pueden realizar en El Triunfo?

Festividades:

Cantonización El Triunfo, 25 de Agosto. Presentaciones y Rodeo Montubio.

Carnaval, Febrero.

Día del niño, 1 de Junio. Municipio realiza eventos para los niños más pobres.

Día de la raza, 12 de Octubre. Elección de la Criolla bonita.

Navidad, 25 de Diciembre.

En estas fiestas se realiza el rodeo montubio, elección de miss tanga, miss colegial, se presenta la asociación de artistas que efectúan "peñas" y "balconazos".

¿Qué necesitan para llegar a un mercado nacional o internacional?

Tener apoyo del MINTUR y del Municipio del Triunfo, además que todos los establecimientos cumplan todos los requisitos que exige la ley.

ANEXO X

Elementos diferenciadores:

Elemento diferenciador 1

La receta de la compota de banano es:

NOMBRE: COMPOTA DE BANANO	
<p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 bananos medianos • ½ onza de azúcar morena • 2 onzas de vino blanco • Pizca de canela • 200 ml. agua 	<p>PREPARACIÓN:</p> <p>Corte los bananos en pequeñas rodajas y sofríalos en un sartén junto con el vino y el azúcar a fuego lento hasta que tenga una consistencia espesa, teniendo cuidado que no se deshaga la fruta.</p> <p>Ya enfriada esa mezcla, colóquela en un plato y sobre ellas las crepas en forma de pañuelo.</p>
<p>COMENTARIOS: Puede adornar con pedazos de frutas o salsa de fresa si lo desea.</p>	

Elemento diferenciador 2

NOMBRE: MEDICINAL (VERRUGAS)	
<p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una cáscara de banana 	<p>PREPARACIÓN:</p> <p>Corte un trozo de cáscara de banana y colóquela sobre la verruga antes de acostarse. Aplique cinta en la zona afectada.</p> <p>Para mejorar el efecto, aplique 2 a 4 gotas de tintura de tuya de Canadá o de celidonia (<i>Chelidonium majus</i>) sobre la verruga antes de cubrirla con cáscara.</p>
<p>COMENTARIOS: Estas aplicaciones deben repetirse durante las noches durante 3 semanas. La verruga se tornará negra antes de irse por completo.</p>	

Elemento diferenciador 3**NOMBRE: PAPEL DE BANANO**

Bolsas, papel o ropa fabricados a partir de bananas y en todo el mundo: un profesor de universidad japonés ha resucitado una técnica del siglo XVII que podría permitir a los países en desarrollo ahorrar millones en divisas, luchar contra el desempleo y proteger los bosques tropicales.

El stand "Banana Green-Gold Project", del profesor Hiroshi Morishima, en la exposición Ubuntu, al margen de la Cumbre de la Tierra de Johannesburgo, atrae a miles de curiosos e ilustra un proyecto lanzado en agosto del 2001 con la ayuda del Gobierno japonés: dos fábricas piloto implantadas en Haití -uno de los países más pobres del mundo- empezaron a producir papel a partir de cáscaras y ramas de banana.

El objetivo es extender esta técnica a los 129 países productores de banano, principalmente en África, Asia y América Latina, que aseguran un 80% de la producción mundial, e inundar en 10 años el mundo desarrollado con este revolucionario producto.

La técnica, que permite aprovechar los desechos de la producción bananera, requiere una mano de obra numerosa para adaptar este procedimiento ancestral a las herramientas modernas.

Los obreros extraen las fibras de los tallos y los rabos de plátano y a partir de ellos hacen una pulpa sin utilizar productos químicos, la extienden sobre una rejilla y la machacan con una trituradora. Una vez secada al sol, la pulpa es transformada en papel de banana. Se necesita una tonelada de desechos para producir 1 200 hojas de papel de oficina.

COMENTARIOS: Estas aplicaciones deben repetirse durante las noches durante 3 semanas. La verruga se tornará negra antes de irse por completo.

Elemento diferenciador 4

NOMBRE: LIMPIEZA DE CD'S	
<p style="text-align: center;">INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una banana • Una cáscara de banana • Tela de algodón • Limpiador de cristales o vidrios 	<p style="text-align: center;">PREPARACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toma un CD / DVD que tenga rayas o pequeñas imperfecciones. 2. Corta una banana y frótala, de forma circular, sobre la superficie del CD / DVD 3. Usando la cáscara de banana (la parte interior), limpia el CD / DVD. La cera de la cáscara ayudará a pulir y limpiar la superficie del disco. 4. Toma un trozo de tela de algodón y limpia de forma circular (suavemente, pero ejerciendo presión) la superficie del CD / DVD. Debes hacer esto durante 3 o 4 minutos. 5. Finalmente, usa el limpiador de cristales en el disco y límpialo por completo.
<p>COMENTARIOS: ¡Listo! Tu CD / DVD debería estar totalmente liso, limpio y libre de rayones.</p>	

FOTOS

Foto 1

Letrero antes de la llegada al cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 2

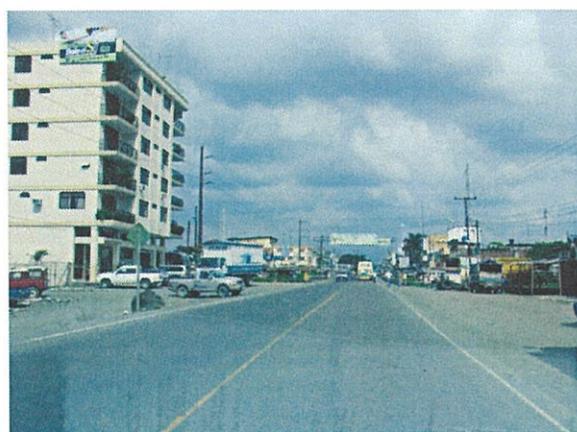
Entrada al cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 3

Calle principal del cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 4
Calle principal del cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 5
Vista panorámica del Hostal Bulu Bulu



Fuente: Autoras

Foto 6

Hostal Bulu Bulu



Fuente: Autoras

Foto 7

Hostal "La Posada de Andrés"



Fuente: Autoras

Foto 8
Hostal “La Posada de Andrés”



Fuente: Autoras

Foto 9
Hostal Polo Inn



Fuente: Autoras

Foto 10
Hostal Polo Inn



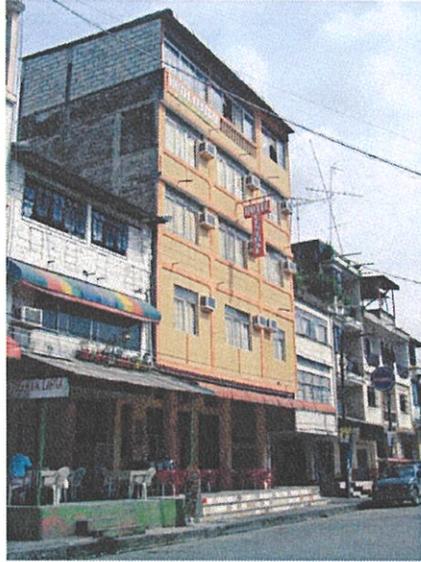
Fuente: Autoras

Foto 11
Hostal Central



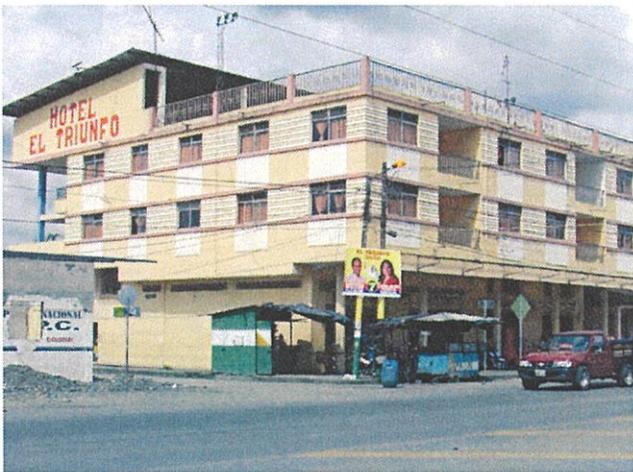
Fuente: Autoras

Foto 12
Hostal Central



Fuente: Autoras

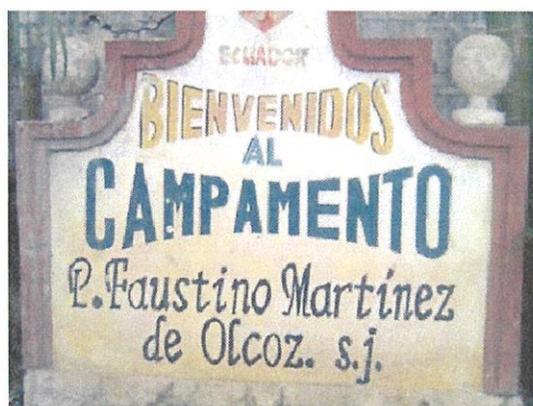
Foto 13
Hotel "El Triunfo"



Fuente: Autoras

Foto 14

Entrada al Camping "Fe y Alegría"



Fuente: Autoras

Foto 15

Letrero en la carretera del Camping "Fe y Alegría"



Fuente: Autoras

Foto 16

Busto del P. Faustino Martínez de Olcoz en el Camping “Fe y Alegría”



Fuente: Autoras

Foto 17

Plazoleta para sesiones del Camping “Fe y Alegría”



Fuente: Autoras

Foto 18

Busto del Fundador del Camping "Fe y Alegría"



Fuente: Autoras

Foto 19

Casas de alojamiento del Camping "Fe y Alegría"



Fuente: Autoras

Foto 20

Capilla del Camping "Fe y Alegría"



Fuente: Autoras

Foto 21

Albergue Municipal de El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 22

Parque de espectáculos y recreaciones de El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 23

Parque de espectáculos y recreaciones de El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 24

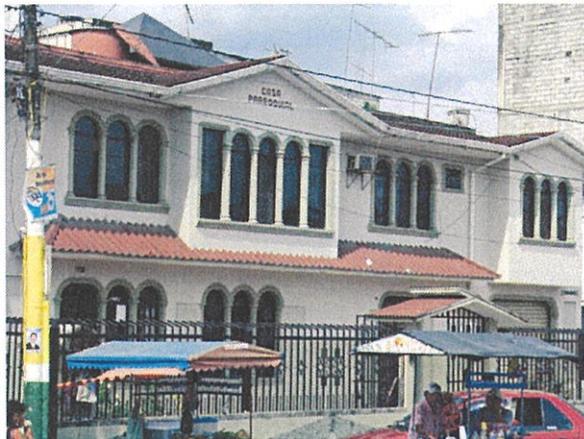
Iglesia del cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 25

Iglesia del cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 26

Restaurante "Mar y Arena" en el cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 27

Restaurante "Mar y Arena" en el cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 28

Restaurante “La Vaquería” en el cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 29

Letrero del Complejo deportivo en el cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 30

Vista del Complejo deportivo en el cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 31

Entrada al Complejo deportivo en el cantón El Triunfo



Fuente: Autoras

Foto 32

Entrada al Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 33

Piscinas del Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 34

Bar del Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 35

Piscinas Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 36

Jardines del Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 37

Área del Bar y comedor del Complejo Los Pinos en el Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 38

Letrero de Cañar en la entrada al Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 39

Letrero de Guayas en la entrada al Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 40

Calle principal del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 41

Calle principal del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 42

Biblioteca del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 43

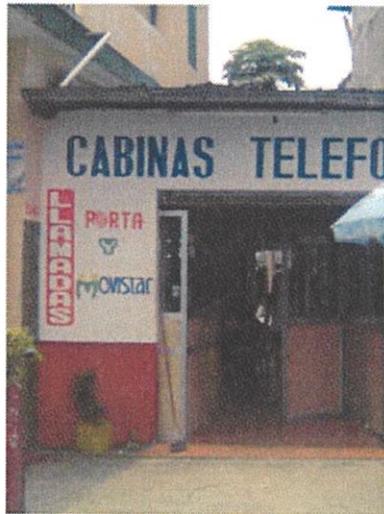
Biblioteca del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 44

Cabinas telefónicas del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 45

Cuerpo de Bomberos del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 46

Unidad de Policía Comunitaria del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 47

Unidad de Policía Comunitaria del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 48

Restaurante del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 49

Comedor del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 50

Restaurante del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 51

Casino "Dianita Giselle" del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 52

Casino "El Rincón de los Amigos" del Recinto El Piedrero

Fuente: Autoras



Foto 53

Casino "El Rincón de los Amigos" del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 54

Canchas deportivas del Recinto El Piedrero



Fuente: Autoras

Foto 55

Canchas deportivas del Recinto El Piedrero.



Fuente: Autoras

Foto 56

Entrada a la Hacienda ERIGASAN



Fuente: Autoras

Foto 57

Casa de hospedaje de la Hacienda ERIGASAN



Fuente: Autoras

Foto 58

Bananeras de la Hacienda ERIGASAN



Fuente: Autoras

Foto 59

Bananeras de la Hacienda ERIGASAN



Fuente: Autoras

Foto 60

Plantaciones varias de la Hacienda ERIGASAN



Fuente: Autoras

GLOSARIO DE TÉRMINOS

TURÍSTICOS

Estos términos se han recogido de los diferentes textos consultados a lo largo de la investigación.

Atractivos: materia prima (natural, cultural, religioso, deportes, eventos, etc. inventario turístico).

Atractivos turísticos: Los atractivos turísticos son el conjunto de lugares, costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante.

Capacidad de carga: Es el nivel de población que puede soportar un medio ambiente dado sin sufrir un impacto negativo significativo (número máximo de individuos que pueden soportar una superficie). La capacidad de persistencia puede variar a lo largo del tiempo, en función de los factores de los que depende: cantidad de comida, hábitat, agua y otras infraestructuras vitales.

Carrozable: Dicho de un camino. Destinado al tránsito de vehículos.

Circuito turístico: Gira turística con regreso al mismo sitio de partida.

Corriente turística: Conjunto de personas que viajan con fines de recreación turística.

Demanda: Bienes y servicios solicitados efectivamente por los consumidores.

Demanda potencial: bienes y servicios que podrían ser solicitados por los consumidores.

Inventario de atractivos: Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico.

Categoría Turística: Define los atributos que tiene un elemento y motivan la visita turística dependiendo de su naturaleza.

Tipo (Inventario – Turismo): Son los elementos de características similares en una categoría.

Subtipo (Inventario – Turismo): Son los elementos que caracterizan los tipos.

Espacio geográfico: base física donde tiene lugar la conjunción o encuentro entre la oferta y la demanda y en donde se sitúa la población residente (ésta no es en sí misma un elemento turístico pero se considera un importante factor de cohesión o disgregación, según se la haya tenido en cuenta o no a la hora de planificar la actividad turística)

Equipamiento: incluye todos los establecimientos que prestan servicios turísticos (alojamiento, alimentación, esparcimiento, muelles, senderos interpretativos, miradores, centros de visitantes, etc.).

Excursionistas: Visitantes temporales que permanecen menos de 24 horas (excluyendo viajeros en tránsito).

Facilidades turísticas: Son el conjunto de bienes y servicios que hacen posible la actividad turística. Se refiere a las instalaciones donde los visitantes pueden satisfacer sus necesidades y los servicios complementarios para la práctica del turismo.

Folklore: Conjunto de las tradiciones, costumbres, canciones, etc., de un pueblo, país o región.

Infraestructura: Conjunto de elementos o servicios que se consideran necesarios para el funcionamiento de una organización o para el desarrollo de una actividad. Generalmente proporcionada por el Estado, como transporte (aire, tierra, agua), educación, salud, energía, agua, basura.

Instalaciones: son todas las construcciones especiales cuya función es facilitar la práctica de actividades turísticas.

Modelo: Abstracción que usamos para entender mejor el sistema. Tomamos en cuenta sólo los elementos más relevantes o determinantes.

Oferta: conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística.

Operadores del mercado: empresas y organismos cuya función principal es facilitar la interrelación entre la oferta y la demanda: agencias de viajes, compañías de transporte regular y organismos públicos y privados que intervienen en la ordenación y/o promoción del turismo.

Patrimonio turístico: es la Integración de infraestructura, facilidades turísticas, superestructura, atractivos.

Planta turística: los servicios que se prestan a los turistas. Se clasifican en equipamiento e instalaciones.

Producto: Servicios, experiencias y productos que dan satisfacción a los consumidores a cambio de un precio.

Sistema: conjunto de elementos interrelacionados entre sí que evolucionan dinámicamente.

Superestructura: Influye en comunicaciones entre oferta y demanda. Incluye factores externos e instituciones internas: INGUAT, Camtur, Asociaciones, gremios. Supervisa la calidad de productos y la consistencia de facilidades turísticas. Responsable del funcionamiento general del sistema

Recreación: Conjunto de actividades que una persona practica de forma voluntaria en su tiempo libre (el tiempo que resta de las necesidades fisiológicas, secundarias, de trabajo, etc.). Se realiza en cualquier tipo de espacio y generalmente en menos de 24 horas.

Superestructura: Conjunto de los órganos e instituciones de una sociedad que responden a estructuras políticas, jurídicas e ideológicas.

Turismo: Es una actividad que se debe al desplazamiento entre una comunidad emisora a una receptora, por más de veinticuatro horas o menos de 365 días y con un motivo no lucrativo.

Fuente: Recopilación de varios autores durante la investigación realizada por las autoras.

BIBLIOGRAFÍA

- 1) Boullón, Roberto (2006) *"Planificación del Espacio Turístico"* Trillas. México
- 2) Haulot, Arthur (1997) *"Turismo Social"* Trillas. México
- 3) Ministerio de Turismo del Ecuador (2007) *"Manual Corporativo de Señalización Turística"* Quito-Ecuador
- 4) Bunge, Mario (1972) *"La Ciencia, su Método y su Filosofía"* Siglo XX. Buenos Aires-Argentina.

- 5) Montaner, Antich, Arcarons. (1998). *"Diccionario de Turismo"*. Madrid – España. Editorial Síntesis.
- 6) Montaner Jordi (1996) *"Estructura del mercado turístico"*. Madrid – España. Editorial Síntesis.
- 7) Acerenza, Miguel Ángel. (1998) *"Administración de Turismo"* Primera edición.
- 8) Roberto, Douglas. (2004) *"Nuevas Formas de Turismo alternativo"* EMERY
- 9) Sierra, Germán (2002) *"Planificación y Gestión Estratégica"*. *Mercadeo Turístico*. Tercera Edición.
- 10) Aguilera., D. y C. Prado (2004) *"Identificación de las Micro-identidades de Rol de los Bailes Chinos al interior del Valle de La Ligua. Entre el Pasado y el Presente, entre lo local y lo global"*. Facultad de CC. Sociales de la Universidad de Chile.
- 11) Alarcón A. y J. L. Bosch (2003) *"Capital Social en Chile: Avances sobre su formación y Aplicación"*. Chile. Disponible en: <http://www.ub.es/epp/redes/chile.pdf>

- 12) Anguiano de C., Silvia (2000) "*Las Estrategias de Reproducción familiar. Kairos*". Disponible en:
<http://www2.fices.unsl.sedu.ar/~kairos/k07-01.htm>
- 13) Arnold, M. (Abril de 1998) "Introducción a los conceptos básicos de la Teoría General de Sistemas" Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Chile.. 11 pág. Disponible en Web:
<http://rehue.csociales.uchile.cl/publicaciones/moebio/03/frames45.htm>
- 14) Osorio, M. "La teoría de sistemas aplicado al turismo" Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Chile. Noviembre, 2005. Disponible en la Web:
<http://pensandoturismo.com/template.php?archivo=osorio.htm>
- 15) Armijo G. y H. Caviedes (1997) "*Vicisitudes Y Cambios En El Mundo Rural Chileno. La Última Modernización Agraria ¿La Gran Solución de fin de Siglo?*" Universidad de Chile.
- 16) Armijo G. y H. Caviedes (1997) "*El Avance de la Modernización del Campo en la Región Metropolitana de Chile y sus Efectos Espaciales*". Universidad de Chile, Sexta Serie, N°5, Octubre de 1997. Disponible en:
http://www.ilo.org/public/spanish/region/ampro/cinterfor/publ/des_loc/

- 17) Colmenar, E. (2002) *"La Integración de la Agricultura con el Medio Ambiente. Cultivar con Respeto"*. Disponible en:
http://www.mma.es/publicacion/ambienta/febrero2002_8/43_cultivar.pdf
- 18) Contreras, R. y A. Donoso (2003) *"Desarrollo, Ciudadanía e Identidad en Chile: Bases Reflexivas para la Emergencia del Endodesarrollo"*. Santiago de Chile.
- 19) Chile, Ced (2001) *"El Capital Social Comunitario. Centro de Estudios del Desarrollo. Proyecto Construcción de una visión Prospectiva y Estratégica del Desarrollo Rural"*. Santiago de Chile.
- 20) World Tourism Organization (1998) *"Introducción al turismo"*. Madrid – España.
- 21) Díaz C., Gonzalo (2003) *"Reflexiones sobre Identidad Local y Prácticas Productivas en una Comuna Rural del Valle Central de Chile"* San Pedro-Chile. Disponible en:
<http://www.uct.cl/portavozantropologico/articulos/reflexion.pdf>
- 22) Durston, J. (1998) *"Juventud Rural y Desarrollo en América Latina."* División de Desarrollo Social. Conferencia en Encuentro sobre Juventud Rural. Chile.

- 23) Fox T., Hans (2001) "*En Torno a la Identidad Urbana*". Revista Urbano. Universidad del Bío -Bío. Concepción, Chile
- 24) Pérez P. Amelia (1997) "*Agroturismo, Aspectos Socioeconómicos y de Identidad Local*". Universidad de Chile. Santiago-Chile.
- 25) Boo, Elizabeth. (1990). "*Ecoturismo Potenciales y Escollos Traducción por Isabel Cartillo*". Organización Mundial del Turismo, Washington.
- 26) Bustamente, Tomás. (1993). "El Turismo Rural Integral, una opción de desarrollo rural. una propuesta región centro de Guerrero". México.
- 27) Chávez De La Peña, Jorge. (1995). "*El Ecoturismo como Estrategia del Desarrollo Sustentable.Ponencia*" Facultad de Turismo de la Universidad de México. Mexico
- 28) Meyer, Daniel (2002) "*Turismo y el Desarrollo Sostenible*" Universidad de Externado de Colombia. Bogotá-Colombia
- 29) Acerenza, Miguel. (1997) "*Administración del turismo*". México DF – México. Editorial Trillas.
- 30) Acerenza, Miguel (1991). "*Administración del Turismo. Conceptualización y Organización*". México: Editorial Trillas.

- 31) Bayón, Fernando, et/al. (2004). "*Operaciones y procesos de producción en el sector turístico*". Madrid – España. Editorial Síntesis.
- 32) Boullón, Roberto. "*Las actividades turísticas y recreacionales*". (1997)
- 33) Hernández, Edgar. "*Planificación Turística*". (1998)
- 34) Molina, Sergio. (2000) "*Conceptualización del Turismo*". México. LIMUSA Noriega editores.
- 35) Real Academia Española, (1992), "*Diccionario de la Lengua Española*". Tomo II. Madrid, España. Editorial Espasa Calpe S.A.
- 36) Ricaurte, Carla (2007). "*Definiciones varias, en diapositivas y apuntes de la clase de Planificación Territorial*", ESPOL: Guayaquil.
- 37) Ricaurte, Carla (2007). "*Fichas de inventario de atractivos y de comunidades; tablas de jerarquización, en material de la clase de Planificación Territorial*", ESPOL: Guayaquil.
- 38) Salvador, Isabel (2007). "*Manual corporativo de señalización turística*". MINTUR – ECUADOR. Impresiones Obreval.
- 39) World Tourism Organization. (2007) "*Compendium Of Tourism Statistics Data 2001-2005*". Madrid – España.