



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE TURISMO

**Análisis de las actividades turísticas que se desarrollan en el Biocorredor
Yanuncay para determinar su sostenibilidad.**

Tesis previa a la obtención del Título de “Ingeniero en Turismo”

AUTORAS:

Daysy Verónica Domínguez Castillo

Eulalia Isabel Guayllas Guamán

DIRECTORA:

Mgt. Lourdes Monserrat Sánchez Rodas

Cuenca – Ecuador 2016



RESUMEN

Esta investigación se centra en el análisis de las tres actividades turísticas principales que se desarrollan a lo largo del Biocorredor Yanuncay, perteneciente a la parroquia San Joaquín, Cantón Cuenca, provincia del Azuay. La restauración, el cultivo de huertos orgánicos y la cestería, serán estudiadas desde el punto de vista de la sostenibilidad, considerando a esta como parte fundamental para la gestión de todo tipo de emprendimiento.

La aplicación de la sostenibilidad al turismo ha contribuido para que los prestadores de servicios y los turistas opten por una mentalidad más consciente, no únicamente en el ámbito ambiental sino también en el sociocultural y económico, que unidos forman un modelo de desarrollo equilibrado en el cual todos resultan beneficiados.

La guía de “Buenas Prácticas de Turismo Sostenible” elaborada por la organización Rainforest Aliance, ha sido primordial para realizar el análisis. Dentro de este documento se encuentran expuestas buenas prácticas que se relacionan a cada pilar de la sostenibilidad, las mismas que deben ser consideradas por todos los emprendimientos turísticos para que puedan permanecer en el tiempo.

Al identificar las falencias de los prestadores de servicios turísticos del Biocorredor en el área de la sostenibilidad, se plantea trabajar en propuestas que ayuden a los emprendedores a mejorar la experiencia del turista, aprovechando los recursos culturales y naturales de la zona.

PALABRAS CLAVES: SOSTENIBILIDAD, TURISMO SOSTENIBLE, BIOCORREDOR YANUNCAY, RESTAURACIÓN, HUERTOS ORGÁNICOS, CESTERÍA.



ABSTRACT

This dissertation work concerns the main touristic activities analysis that take place across the Biocorredor Yanuncay, from San Joaquin parish in Cuenca canton, Azuay province; restaurants, crop of organic gardens and cesteria, these activities will be studied in relation of the sustainability, the same that is considered as a basic part for the management of all types of economic activity.

Implementation of sustainability in the touristic activity has helped to service providers and tourists opt for a high conscious mentality, not only regard to the environmental but also in the sociocultural and economic, which together are a balanced pattern development and everyone benefits.

The document of "Tourism Practices Guide" developed by the Rainforest Alliance, has been important for the analysis. Within this document are exposed best practices that relate to each aspect of sustainability.

To achieve the objective of study has been made surveys, as well those responsible for analysis activities as visitors, the information collected is qualitative and quantitative, with the obtained results is identifiable whether activities are sustainable or not.

KEYWORDS: SUSTAINABILITY, SUSTAINABLE TOURISM, BIOCORREDOR YANUNCAY, RESTAURANTS, ORGANIC GARDENS, CESTERIA



ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN	1
ABSTRACT	2
ÍNDICE DE CONTENIDOS	3
CLÁUSULAS DE DERECHO DE AUTOR.....	6
CLÁUSULAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	8
DEDICATORIA.....	10
AGRADECIMIENTO	11
AGRADECIMIENTO	12
INTRODUCCIÓN	13
CAPÍTULO 1	14
SOSTENIBILIDAD Y TURISMO	14
1.1 Antecedentes	14
1.2 Turismo sostenible	15
1.2.1 Pilares del turismo sostenible	18
1.3 Turismo sostenible en el Ecuador.....	22
1.3.1 PLANDETUR 2020	22
CAPÍTULO 2	26
BIOCORREDOR YANUNCAY	26
2.1 Parroquia San Joaquín	26
2.1.1 Ubicación.....	26
2.1.2 Historia	26
2.1.3. Autoridades parroquiales	28
2.2 Biocorredor.....	29
2.2.1 Biocorredor Yanuncay.....	30
2.2.1.1 Infraestructura – Servicios básicos del Biocorredor Yanuncay	33
2.2.1.2 Comunidades	33
2.3 Introducción de las actividades de estudio	37
CAPÍTULO 3	41
ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS: RESTAURACIÓN, CESTERÍA Y HUERTOS ORGÁNICOS DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA SOSTENIBILIDAD	41
3.1 Introducción.....	41
3.2 Metodología general	41
3.3 Restauración	43
3.3.1 Metodología Específica.....	43
3. 4 Huertos orgánicos	52
3.4.1 Metodología específica	53



3.4.2 Resultados	54
3.5 Cestería.....	60
3.5.1 Metodología específica	61
3.5.2 Resultados	62
3.6 Visitantes.....	66
3.6.1 Metodología específica	66
3.6.2 Resultados	68
CONCLUSIONES	73
RECOMENDACIONES	75
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	76
BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA.....	78
ANEXOS	80
ANEXO I: Objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir relacionados con el turismo	81
ANEXO II: División política de la parroquia San Joaquín	83
ANEXO III: Mapa turístico de la parroquia San Joaquín	85
ANEXO IV: Ficha de inventario turístico: Biocorredor Yanuncay	87
ANEXO V: Especies representativas de flora de la zona	91
ANEXO VI: Especies representativas de fauna de la zona	95
ANEXO VII: Fotografías de los atractivos turísticos del Biocorredor Yanuncay.....	97
ANEXO VIII: Modelo de Encuesta – Restauración	102
ANEXO IX: Modelo de Encuesta – Huertos orgánicos.....	119
ANEXO XII: Modelo de Encuesta – Cestería.....	134
ANEXO XIV: Modelo de Encuesta – Visitantes	145
ANEXO XV: Tablas de resultados – Visitantes.....	148
ANEXO XVI: Memoria fotográfica de aplicación de encuestas	155
ANEXO XVII: Diseño de Tesis	158



CONTENIDO DE TABLAS

Tabla N. 1: Aspectos económicos del turismo	19
Tabla N. 2: Aspectos socioculturales del turismo	20
Tabla N. 3: Aspectos ambientales del turismo.....	21
Tabla N. 4: Ejes transversales – PLANDETUR 2020	24
Tabla N. 5: Territorios, ecosistemas prioritarios y biocorredores definidos por el PPD	30
Tabla N. 6: Servicios básicos en el Biocorredor Yanuncay	33
Tabla N. 7: Listado de establecimientos encuestados	45
Tabla N. 8: Listado de agricultores encuestados.....	54
Tabla N. 9: Listado de cesteros encuestados	62



CLÁUSULAS DE DERECHO DE AUTOR



Universidad de Cuenca
Cláusula de derechos de autor

Daysy Verónica Domínguez Castillo, autora de la tesis "ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniera en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, 21 de marzo de 2016

Daysy Verónica Domínguez Castillo

C.I: 0104204466



Universidad de Cuenca



Universidad de Cuenca
Cláusula de derechos de autor

Eulalia Isabel Guayllas Guamán, autora de la tesis "ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniera en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, 21 de marzo de 2016

Eulalia Isabel Guayllas Guamán

C.I: 0105977649



Universidad de Cuenca

CLÁUSULAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL



Universidad de Cuenca
Cláusula de propiedad intelectual

Daysy Verónica Domínguez Castillo, autora de la tesis “ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 21 de marzo de 2016

Daysy Verónica Domínguez Castillo

C.I: 0104204466



Universidad de Cuenca



Universidad de Cuenca
Cláusula de propiedad intelectual

Eulalia Isabel Guayllas Guamán, autora de la tesis "ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 21 de marzo de 2016

Eulalia Isabel Guayllas Guamán

C.I: 0105977649



DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a mi Madre, Luz Marina, porque gracias a su ejemplo de perseverancia, de mujer luchadora y su apoyo incondicional me ha incentivado día tras día para que culmine esta meta ya que en el camino he tenido altos y bajos, sin embargo, siempre ha estado presente siendo el pilar de mi vida; a mi Padre, Rodrigo, por apoyarme y estar pendiente de mí todos los días de mi vida; a mis queridos Angelitos, Liz y Dennis porque sé que desde donde están me protegen y cuidan día a día mis pasos, a la familia Cárdenas Castillo quienes con su apoyo y cariño son parte especial de mi corazón.

Daysy Verónica Domínguez Castillo



AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi querida familia, por su apoyo incondicional para que culmine con éxito una meta más en mi vida.

A cada uno de los Docentes de la Facultad por impartir sus conocimientos en las aulas, sin duda alguna los Docentes son el cimiento principal en el aula de clase para luego enfrentarnos a la vida profesional y laboral, especialmente a quienes colaboraron durante el desarrollo de este trabajo; Magíster Silvana Astudillo, Magíster Alexandra Galarza, Magíster Abraham Crespo y Magíster Lourdes Sánchez quien con su experiencia y apoyo se convirtió en un pilar importante para la culminación de este trabajo.

Al Abogado Wellington Berrezueta, presidente del GAD San Joaquín por brindarnos facilidad para conseguir documentos que sirvieron para el desarrollo de este trabajo.

A cada una de las personas encuestadas, en especial a los propietarios de restaurantes, huertos y a cada uno de los artesanos cesteros.

A mi compañera de tesis, Isabel, que ha sido perseverante para culminar con éxito este trabajo.

Daysy Verónica Domínguez Castillo



AGRADECIMIENTO

Este trabajo investigativo se pudo realizar gracias a Dios quién nos bendice todos los días, a mis padres, los mismos que con su amor incondicional nos apoyaron para poder finalizar con nuestros estudios. A Rubén Ramón quien ha actuado como un integrante más para realizar este tema de estudio.

También quiero agradecer a todas las personas que de una u otra forma nos brindaron su ayuda, a nuestra directora de tesis y más docentes. A Wellington Berrezueta, presidente del GAD San Joaquín, quien supo brindarnos la información necesaria para realizar nuestro trabajo investigativo.

Eulalia Isabel Guayllas Guamán



INTRODUCCIÓN

El Biocorredor Yanuncay es una zona eminentemente turística debido a la variedad de atractivos existentes, los días de mayor concurrencia son el sábado y domingo, los visitantes provienen principalmente del cantón Cuenca.

Se ha considerado el análisis de tres actividades que se desarrollan en la zona: la restauración, el cultivo de huertos orgánicos y la cestería, considerando aspectos importantes sustentados en los tres pilares de la sostenibilidad, de tal manera que en cada una de ellas se indaga la presencia o ausencia de prácticas sostenibles, tanto en el área económica, sociocultural y ambiental.

En la primera parte de este trabajo se presentan términos básicos para la sostenibilidad, obteniendo información de entidades turísticas mundiales y nacionales que trabajan a favor del desarrollo de un turismo responsable utilizando adecuadamente los recursos naturales y culturales existentes.

En el segundo capítulo se consideran generalidades, que van desde lo macro (parroquia de San Joaquín) a lo micro (Biocorredor Yanuncay) localidad en la que se desarrollan las actividades a analizar y sobre las que se presenta una breve introducción.

En la tercera parte se realiza un análisis cualitativo y cuantitativo de las encuestas aplicadas tanto a los prestadores de servicios como a los visitantes del Biocorredor Yanuncay, para conocer si cumplen o no con el tema de sostenibilidad.

El análisis desde el punto de vista de la sostenibilidad en cuanto a restauración, huertos orgánicos y cestería se ha llevado a cabo por la necesidad de implementar y fomentar el desarrollo de prácticas turísticas sustentables y sostenibles de tal manera que se contribuya a la preservación de las mismas.



CAPÍTULO 1

SOSTENIBILIDAD Y TURISMO

1.1 Antecedentes

La Unión Mundial para la Naturaleza (UICN), se estableció en el año de 1948, una vez terminada la Segunda Guerra Mundial; siendo así la entidad más antigua que se encarga de temas relacionados con el medioambiente. En el documento “Estrategia mundial para la conservación”, elaborado en 1980 por la UICN, surge el término “desarrollo sostenible” (Pérez de las Heras, 21).

En 1987 la Organización de Naciones Unidas (ONU), creó la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo, encargada de elaborar el documento “Nuestro Futuro Común”, en el cual se definió el término “desarrollo sostenible” como: “aquel que satisface las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades”. Este informe estuvo a cargo de la Primer Ministro de Noruega, Gro Harlem Brundtland (Pérez de las Heras, 22).

El concepto empezó a tomar fuerza luego de realizarse la “Cumbre Mundial sobre el Medio Ambiente y Desarrollo” (CNUMAD) que tuvo lugar en Río de Janeiro en 1992, el documento resultante de dicha reunión es conocido como la “Agenda 21”.

... la Agenda 21, era un completo proceso metodológico para poner en marcha el desarrollo sostenible en el siglo XXI. A raíz de este encuentro mundial se creó la 'Comisión de Desarrollo Sostenible (CDS)' en el seno de la ONU, que con representantes de todos los Estados, se concentra periódicamente para analizar el estado de cumplimiento de la Agenda 21 (Pérez de las Heras, 22).



En la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible realizada en Johannesburgo en el año 2002, precedida por la ONU, se implantó el concepto de sostenibilidad, estableciendo tres elementos claves para su impulso: la economía, el medio ambiente y la sociedad. Estos tres pilares no se pueden disociar debido a que son imprescindibles para que exista la sostenibilidad (Pérez de las Heras, 22).

Al analizar el concepto de desarrollo sostenible propuesto por la ONU; la sostenibilidad está basada en aprovechar conscientemente los recursos que están a nuestro alcance, de tal manera que estos perduren en el tiempo y sirvan de provecho para las futuras generaciones. La sociedad, la economía y el medio ambiente son los elementos fundamentales, su desarrollo debe ser equilibrado y deben estar relacionados para que la sostenibilidad se lleve a cabo satisfactoriamente.

1.2 Turismo sostenible

El turismo se ha convertido en una de las principales actividades socio-económicas del mundo, tal y como se demuestra en el documento “Panorama OMT del turismo internacional”, edición 2015, que las llegadas de turistas internacionales a escala mundial se ha incrementado de 527 millones en 1995 a 1.133 millones en 2014, generando un ingreso equivalente a 104.000 millones en 1995 y de 1.425.000 millones en 2014 (Organización Mundial del Turismo, 2).

Con los datos recopilados por la Organización Mundial del Turismo (OMT) se demuestra que el turismo ha tenido un crecimiento sustancial tanto en réditos económicos como en llegadas de turistas a nivel mundial. Por tal motivo es necesario que esta actividad sea sostenible en el tiempo, esto se logrará aplicando a la política de cada país las normas propuestas por dicha organización.



El turismo sostenible es definido como: “El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas” (Organización Mundial del Turismo, 1).

Con la definición anteriormente planteada podemos inferir que el turismo sostenible no es un tipo más de turismo, sino que, la sostenibilidad es una herramienta obligatoria a la hora de desarrollar cualquier tipo de actividad turística, ya sea esta cultural o natural. Tanto la demanda como la oferta deben procurar mantener los recursos turísticos para un futuro.

Además de la OMT existen otras Organizaciones No Gubernamentales (ONGs), encargadas de establecer normas y principios universales para la ejecución de un turismo sostenible y las investigadas con: Rainforest Alliance, World Travel & Tourism Council y Global Sustainable Tourism Council.

a. Rainforest Alliance

Es una de las organizaciones pioneras en el tema de sostenibilidad, fundada en el año de 1987, trabaja para conservar la biodiversidad asegurando un medio de vida sostenible (Rainforest Alliance, 1).

La Rainforest Alliance capacita y certifica a los establecimientos turísticos para conservar los recursos naturales, con la finalidad de crear lugares ambientalmente sostenibles a largo plazo, mediante la adaptación de buenas prácticas; además de incentivar a los turistas a elegir productos y servicios con responsabilidad empresarial.

Para proceder a la certificación otorgada por la Rainforest Alliance se debe cumplir con una serie de requisitos que se enfocan en proteger los



ecosistemas, brindar bienestar a las comunidades anfitrionas y mejorar la calidad en la producción, siendo estas evaluadas por la organización (www.rainforest-alliance.org).

b. World Travel & Tourism Council

Esta organización trabaja a favor de la sostenibilidad turística, fue fundada en el año de 1990, la World Travel & Tourism Council (WTTC) tiene como objetivos: lograr la libertad para viajar, implementar políticas para el crecimiento de viajes y turismo y conseguir un turismo para mañana (World Travel & Tourism Council, 1).

El objetivo que se relaciona con la sostenibilidad es “conseguir un turismo para mañana” para lo cual se ha creado premios para aquellas empresas que desarrollen actividades turísticas responsables, cuya meta principal es reconocer las mejores prácticas a nivel mundial, las mismas que deberán estar enfocadas en los pilares del turismo sostenible. Los premios otorgados por esta ONG se encuentran entre los principales galardones de la industria turística, las categorías que se reconocen son: comunidad, mejor destino, medio ambiente, innovación y personas (World Travel & Tourism Council, 1).

c. Global Sustainable Tourism Council

Como iniciativa de la OMT, la ONU y la Rainforest Alliance en el año 2007 se creó la Global Sustainable Tourism Council (GSTC por sus siglas en inglés). El Consejo Global de Turismo Sostenible es una organización dedicada al reconocimiento de empresas que realizan prácticas conscientes de turismo (Global Sustainable Tourism Council, 1).



La GSTC mantiene programas para el desarrollo de la actividad turística, aplicando herramientas, planes, políticas, prácticas para la creación de productos y servicios sustentables.

Como se puede observar estas organizaciones marcan las pautas para conseguir un desarrollo equilibrado entre la sociedad y la naturaleza, logrando una economía estable. Las marcas certificadoras de cada organización le otorgan credibilidad al establecimiento o destino turístico, captando más adeptos que contribuyen con la sostenibilidad.

1.2.1 Pilares del turismo sostenible

Dentro del concepto de desarrollo sostenible expuesto anteriormente por la ONU, se puede diferenciar tres elementos fundamentales: la economía, el ambiente y la sociedad.

Durante los últimos años se han analizado aspectos positivos y negativos del turismo, teniendo una incidencia en el campo ambiental, social y económico, los mismos que se enlistan a continuación:

a. Pilar económico

Es el pilar más importante desde el punto de vista de la oferta, debido a que todas las personas buscan la rentabilidad económica al momento de emprender.

En el documento “Buenas Prácticas para Turismo Sostenible”, de acuerdo al pilar económico la actividad turística se debería desarrollar en base a prácticas empresariales responsables, para asegurar el crecimiento y mantenimiento de la empresa, lo cual beneficia a los propietarios, empleados y habitantes de la comunidad (Rainforest Alliance, 6).



Aspectos económicos del turismo	
Aspectos positivos	Aspectos negativos
Divisas: dinero que el visitante gasta al momento de realizar la actividad turística.	Estacionalidad: esto dependerá de los factores climatológicos del destino turístico, ya que habrá periodos en los que las personas decidan no visitar ciertos lugares.
Empleo: al incrementar el número de visitantes, existe una mayor demanda de productos y servicios.	Excesiva demanda de infraestructura turística y transporte: al existir una sobredemanda turística, los destinos anfitriones no pueden cubrir los requerimientos de los visitantes ya sean estos, hospedaje, restauración o transporte.
Ingresos nacionales: visitantes nacionales que dejan réditos económicos dentro del país.	Monocultivo turístico: tendencia a dedicarse únicamente a actividades turísticas, dejando de lado otras actividades económicas.
Desarrollo económico: aporta al crecimiento del PIB, mejora la calidad de vida de la población, incremento de la oferta turística, entre otros.	Incremento de la inflación: aumento de precios, debido al alto poder adquisitivo de los turistas.
Diversifica la actividad económica: creación de nuevos emprendimientos relacionados con el turismo.	Los recursos económicos no se quedan en el país de destino: empresas extranjeras que se posicionan en el lugar anfitrión sin tomar en cuenta las necesidades de la población local.
	Los habitantes del lugar de destino no son considerados para el desarrollo de la actividad turística.

Tabla N. 1: Aspectos económicos del turismo

Fuente: Pérez de las Heras, 50 – 52

Fecha: 20 de octubre de 2015

b. Pilar sociocultural

El turismo cultural depende directamente de la sociedad, puesto que las costumbres y tradiciones de la población se dan a conocer por medio de esta.

De acuerdo al pilar sociocultural la actividad turística se debería desarrollar sin perjudicar la cosmovisión de la comunidad, por lo cual, se preverá acciones posibles para respetar la cultura local, preservarla y revitalizarla (Rainforest Alliance, 6).



Aspectos socioculturales del turismo	
Aspectos positivos	Aspectos negativos
Ingresos económicos	Inconvenientes: tráfico, contaminación atmosférica y acústica, consumo de drogas, prostitución, abuso del alcohol, violencia, delincuencia, entre otros.
Desarrollo económico de la región: mejoramiento de la infraestructura	Neocolonialismo: turistas modifican el comportamiento de los habitantes; cambiando sus costumbres, tradiciones, etc.
Empleo: empresas contratan personal con capacidades especiales.	Empleo estacional: contrato de personas por temporadas.
Ayuda y conservación del patrimonio cultural: inversión de los recursos generados por el turismo en la rehabilitación y protección de lugares públicos de interés para el turista.	Abandono de las actividades tradicionales: dejar actividades de antaño como: la pesca, la agricultura, la ganadería, etc., para dedicarse a actividades relacionadas con el turismo.
Participación en la planificación turística: se debe considerar a la población al momento de planificar las actividades que se desarrollaran en el lugar receptor.	Comercialización intensiva: los productos tradicionales que se vendían para la población local se modifican y se ofrecen masivamente al turista.
Lucha contra la pobreza.	Molestias a la población local: esto se debe al no considerar la capacidad de carga del lugar.

Tabla N. 2: Aspectos socioculturales del turismo
Fuente: Pérez de las Heras, 54 – 56
Fecha: 20 de octubre de 2015

c. Pilar ambiental

La actividad turística al ser masiva genera una serie de impactos ambientales en el lugar de destino. El turismo debería utilizar adecuadamente los recursos naturales existentes, de tal manera que se aporte a la conservación y cuidado de los mismos.



Aspectos ambientales del turismo	
Aspectos positivos	Aspectos negativos
Conservación del patrimonio natural: proteger los espacios naturales, su flora y su fauna.	Destrucción o deterioro de los recursos naturales: provocado por la visita excesiva de turistas.
	Gran consumo de suelo: uso de los terrenos para construcción de infraestructura turística.
	Consumo excesivo de agua y energía eléctrica por parte del turista.
Sensibilización de la sociedad: la población es consciente de la importancia del cuidado y conservación del ambiente.	Producción excesiva de residuos.
	Contaminación de tierra, agua y aire: incremento en la cantidad de desechos, causado por la gran demanda de infraestructura turística.
	Contaminación acústica: existencia de ruidos causados por los medios de transporte y la actividad turística.

Tabla N. 3: Aspectos ambientales del turismo
Fuente: Pérez de las Heras, 58 – 59
Fecha: 20 de octubre de 2015

De acuerdo con los aspectos positivos y negativos que la actividad turística genera dentro de la población y su entorno, podemos notar que los tres pilares son dependientes entre sí, siempre y cuando el objetivo sea la sostenibilidad.

Para que se lleve a cabo un turismo sostenible, se debe involucrar a la población en las actividades a desarrollarse en el destino, de tal manera que se preserve el entorno y se genere rentabilidad económica sin causar mayor impacto negativo, tanto en la sociedad como en la naturaleza.

En el texto “Introducción al turismo”, el concepto de sostenibilidad está ligado a tres aspectos importantes: calidad, continuidad y equilibrio. Por lo tanto el turismo sostenible es un modelo de desarrollo económico diseñado para:

- Mejorar la calidad de vida de la población local, la gente que trabaja y vive en el destino turístico.
- Proveer mayor calidad de la experiencia para el visitante.
- Mantener la calidad del medioambiente del que depende tanto la población local como los visitantes.



- La consecución de mayores niveles de rentabilidad económica de la actividad turística para los residentes locales.
- Asegurar la obtención de beneficios por parte de los empresarios turísticos (Organización Mundial del Turismo, 262).

1.3 Turismo sostenible en el Ecuador

El turismo ha crecido considerablemente en el Ecuador, convirtiéndose en una de sus principales actividades económicas. En el “Boletín del Primer Trimestre del Año 2015”, se señala que el ingreso de divisas generadas por el turismo registrado en la Balanza de Pagos equivale a 1.427,2 millones de dólares durante el año 2014, valor que ubica al turismo como la tercera fuente de ingresos no petroleros (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2).

En el boletín número 12, “Principales Indicadores de Turismo – Diciembre 2014”, del Ministerio de Turismo, se registra que al país han ingresado 1’047.098 turistas extranjeros en el año 2010, mientras que, en el año 2014 han ingresado 1’557.006 turistas (Ministerio de Turismo del Ecuador, 7).

Es por eso que se ha creído conveniente la implementación de prácticas sostenibles en las actividades turísticas.

1.3.1 PLANDETUR 2020

En el año 2007 se presenta el documento en el cual se plasma el diseño de uno de los planes más importantes para el desarrollo del turismo en el país, el “Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible de Ecuador al 2020 (PLANDETUR 2020)”. Las entidades encargadas de esta propuesta son el Ministerio de Turismo (MINTUR) y la empresa Tourism & Leisure Europraxis Consulting (T&L).



Objetivos del PLANDETUR 2020

1. Generar un proceso orientador que coordine los esfuerzos públicos, privados y comunitarios para el desarrollo del turismo sostenible, basado en sus territorios y bajo los principios de reducción de la pobreza, equidad, sostenibilidad, competitividad y gestión descentralizada.
2. Crear las condiciones para que el turismo sostenible sea un eje dinamizador de la economía ecuatoriana, que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de la demanda turística actual.
3. Insertar al turismo sostenible en la política de Estado y en la planificación nacional para potenciar el desarrollo integral y la racionalización de la inversión pública y privada (Tourism & Leisure Europraxis Consulting y Ministerio de Turismo del Ecuador, 7).

El PLANDETUR 2020 se enfoca en las directrices para el desarrollo de un turismo consciente dentro del país, con una base institucional sólida, en dónde la armonía entre el ser humano y la naturaleza será primordial; tiene vigencia hasta el año 2020, y para el diseño del mismo se consideraron tres elementos fundamentales:

- Sostenibilidad
- Competitividad
- Fortalecimiento del marco legal e institucional (Tourism & Leisure Europraxis Consulting y Ministerio de Turismo del Ecuador, 9).

De acuerdo con los objetivos propuestos en el PLANDETUR 2020 se pretende dinamizar la economía del país, involucrando al sector público y privado en el desarrollo de un turismo más consciente; en donde los principales autores sean los habitantes de la comunidad anfitriona.

Para realizar un adecuado diagnóstico turístico se ha sectorizado el territorio ecuatoriano de la siguiente manera:

1. Región de Consulta Amazonía



2. Región de Consulta Andes Norte
3. Región de Consulta Andes Centro
4. Región de Consulta Andes Sur
5. Región de Consulta Costa
6. Región de Consulta Galápagos (Tourism & Leisure Europraxis Consulting y Ministerio de Turismo del Ecuador, 93)

Para efecto de estudio nos enfocaremos en la Región de Consulta Andes Sur, que se encuentra conformada por las provincias de: Azuay, Cañar y Morona Santiago. El Biocorredor Yanuncay pertenece al cantón Cuenca, provincia del Azuay, para diagnosticar su situación turística se ha considerado cuatro ejes transversales descritos en la siguiente tabla.

Ejes transversales - PLANDETUR 2020			
Objetivos del Desarrollo del milenio	Desarrollo de la oferta turística	Marketing y promoción	Gobernanza Turística
Alivio a la pobreza, generación de empleo y microempresas.	Atractividad y potencialidad.	Producto	Marco legal
Equidad de género y autonomía de la mujer.	Turismo comunitario.	Precio	Institucionalidad
Consideraciones generacionales, indígenas, afroecuatorianos, discapacidades.	Infraestructuras, equipamientos: conectividad y operacionalidad.	Promoción	Coordinación
Responsabilidad Social Empresarial.	Facilidades, instalaciones y servicios – calidad.		Descentralización
Sostenibilidad ambiental.	Formación, capacitación y educación de recursos humanos.		Seguridad física y jurídica
Alivio a la pobreza, generación de empleo y microempresas.	Atractividad y potencialidad.		

Tabla N. 4: Ejes transversales – PLANDETUR 2020
Fuente: Pérez de las Heras, 93, 110, 111, 113, 114
Fecha: 20 de octubre de 2015



De acuerdo al diagnóstico de la situación turística realizado dentro del PLANDETUR 2020 los lineamientos de turismo sostenible que se proponen están relacionados con las directrices mundiales para un mejor desarrollo de la actividad, en donde se busca el beneficio mutuo entre el oferente y su entorno cultural y natural.

Dentro de la legislación ecuatoriana se ha creado la Secretaría Nacional del Buen Vivir, la misma que tiene como propósito “generar conceptos, proponer políticas públicas y realizar acciones destinadas a la práctica del Buen Vivir por parte de la administración pública y la ciudadanía en general, a nivel nacional e internacional” (Secretaría del Buen Vivir, 1).

Además se encarga de dar cumplimiento al Plan Nacional del Buen Vivir 2013 – 2017 (PNBV), el mismo que está compuesto por 12 objetivos, 93 metas, 111 políticas y 1.095 lineamientos estratégicos; documento que fue elaborado por la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES) y es una herramienta que ayuda a analizar las políticas que están relacionadas con el tema de estudio (Secretaría del Buen Vivir, 1).

Después de revisar los doce objetivos del PNBV se puede concluir que cuatro de ellos están especialmente relacionados con el turismo, los mismos que se dan a conocer en el **Anexo I**.

La institución encargada de regular la actividad turística en el país es el Ministerio de Turismo, el mismo que en coordinación con el Ministerio del Ambiente (MAE) contribuye al cumplimiento de los objetivos antes expuestos.



CAPÍTULO 2

BIOCORREDOR YANUNCAY

2.1 Parroquia San Joaquín

2.1.1 Ubicación

San Joaquín es una parroquia rural del cantón Cuenca, limita al Norte con la parroquia Sayausí, al sur con la parroquia Baños, al oeste con la parroquia Chaucha y Molleturo y al este con la ciudad de Cuenca como se puede observar en la imagen I.

Según el Censo de Población y Vivienda de 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), San Joaquín cuenta con una población cercana a los 7.455 habitantes. Tiene una extensión aproximada de 190 kilómetros cuadrados. Se encuentra a una altura de 2600 metros sobre el nivel del mar.

2.1.2 Historia

La historia de la parroquia data desde el año 1900, conformada por dos grandes haciendas la de “Campana Huayco” y “San José”; con una situación jurídica y geográfica diferente a la actual. En aquel entonces el territorio de San Joaquín formaba parte de otras parroquias como: Baños, Chaucha, Sayausí, San Sebastián y Sucre (Balarezo, et al, 2).

El 14 de marzo de 1893, una comisión de sacerdotes Salesianos llega a la ciudad de Cuenca, siendo el padre Joaquín Spinelli el principal evangelizador en el sector occidental de la ciudad; la hacienda San José, propiedad del General Antonio Farfán, servía como templo para las celebraciones eucarísticas (GAD San Joaquín, 1).



La parroquia de San Joaquín se funda en 1902 en honor al padre Joaquín Spinelli, año en el que se inicia la construcción de la capilla dedicada a María Auxiliadora, en el terreno donado por el señor Guillermo Pillajo. La construcción del templo se realizó mediante las tradicionales mingas comunitarias.

En el año de 1912 el Obispo Manuel María Pólit Lasso declara Parroquia Eclesiástica a San Joaquín. En 1917 la parroquia San Roque acoge a la parroquia de San Joaquín debido a la falta de recursos económicos para mantener a un párroco (Poma y Reino, 64).

En 1927 se inicia la construcción con adobe del templo actual contando únicamente con tres sucres; para recolectar fondos para avanzar con la obra se conformó un Comité de Iglesia que hacía recorridos por los diferentes barrios pidiendo árboles o dinero. Las mujeres a más de cocinar para las personas que colaboraban en las mingas realizaban subastas de artículos donados por los pobladores (Figuroa, 5).

San Joaquín es fundada como Parroquia Civil, mediante Ordenanza Municipal aprobada el 28 de diciembre de 1944 y publicada en el Registro Oficial 206 del 7 de febrero de 1945 (Figuroa, 7).

San Joaquín está dividido políticamente en los siguientes barrios:

- Balzay Alto
- Balzay Bajo
- Barabón Chico Alto
- Barabón Chico Bajo
- Barabón La Inmaculada
- Cañaro
- Chugchuguzo
- Cristo del Consuelo
- Cruz Verde



- Florestal
- Medio Ejido
- La Florida
- Liguña
- Pinchizana
- San Joaquín Centro
- Santa Teresita
- San Joaquín Rural
- San José
- Sustag
- Soldados
- Turupamba (Poma y Reino, 77).

Estos barrios y comunidades se pueden observar en el mapa del **Anexo II**.

La parroquia San Joaquín es considerada como zona de reserva agrícola debido a la fertilidad de sus suelos; los agricultores cuentan con un sistema de riego que se origina en la parroquia de Sayausí. Se puede observar que la actividad agrícola está perdiendo terreno, a causa del incremento de construcciones (Poma y Reino, 74).

2.1.3. Autoridades parroquiales

Los representantes parroquiales encargados de llevar a cabo actividades en beneficio de los habitantes de San Joaquín son:

- Presidente: Ab. Wellington Berrezueta Bojorque
- Vicepresidenta: Sra. Olga Vásquez Quezada
- Comisión de turismo y producción: Ing. Jorge Baculima Alvarracín
- Comisión de asentamientos humanos: Sr. José Mejía Sánchez
- Comisión de medioambiente: Arq. Pablo Burbano Serrano



2.2 Biocorredor

En el documento “Planificando participativamente Biocorredores para el Buen Vivir”, se define a los Biocorredores para el Buen Vivir como: “espacios del territorio en los que se recupera la conectividad ecológica por medio de la articulación de hábitats fragmentados, las incorporación en el paisaje de actividades productivas sustentables y propiciando la asociatividad” (Programa de Pequeñas Donaciones, 27).

El PPD, fue instituido en 1992 por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM), el Programa de la Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), el Banco Mundial (BM) y la Oficina de Naciones Unidas de Servicios para Proyectos (UNOPS); este programa surgió como uno de los resultados de la Cumbre de la Tierra llevada a cabo en Río de Janeiro. Su propósito es alcanzar el bienestar del medio ambiente, a través de iniciativas y acciones comunitarias, enfocándose en seis áreas prioritarias: conservación de la biodiversidad, mitigación del cambio climático, protección de aguas internacionales, prevención de la degradación de la tierra, la eliminación de contaminantes orgánicos persistentes y el programa operativo de área focal múltiple (Programa de Pequeñas Donaciones, 1).

En Ecuador el PPD desde el año 1994 ha financiado 320 proyectos, que se encuentran distribuidos en todo el país, en la Sierra se ejecutaron 142, en la Costa 81, en la Amazonía 73 y en otras regiones 18 (Programa de Pequeñas Donaciones, 1).

El PPD consta de varias fases operativas, Ecuador se encuentra en la Quinta Fase, denominada “Biocorredores para el Buen Vivir”, que busca la conectividad ecológica, diseñar paisajes productivos y la asociatividad entre comunidades y gobiernos locales. Para establecer esta fase el PPD se basó en



las políticas públicas locales y nacionales en concordancia con la Constitución del Ecuador (2008), el PNBV, el Plan Nacional Ambiental y la estrategia del FMAM) (Programa de Pequeñas Donaciones, 1).

Los biocorredores a nivel nacional con los cuales el PPD se encuentra trabajando son los siguientes:

Territorios, ecosistemas prioritarios y biocorredores definidos por el PPD	
Región	Biocorredores
Costa	1. Estuario del Río Chone: Isla Corazón y Fragatas, Humedal la Segua
	2. Estuario Río Portoviejo y Cordillera El Bálsamo
	3. Bosque Protector SancánCantagallo
	4. Territorio Chongón Colonche
	5. Agroforestal Café Cacao
Sierra Norte	6. Zona de Amortiguamiento Reserva Cayambe Coca
	7. Pisque - Laguna Mojanda - San Pablo
	8. Zona de Amortiguamiento de la Reserva Cotacachi Cayapas – ZARECC
Sierra Centro – Sur	9. Chimborazo
	10. Cóndor Chuquiragua Cañar
	11. Sangay Chimborazo
	12. Mesarrumi – Jeco – El Chorro
	13. Yanuncay
Amazonía	14. Kamanwi
	15. YakuSamay
	16. Akllak Sacha

Tabla N. 5: Territorios, ecosistemas prioritarios y biocorredores definidos por el PPD

Fuente: PPD

Fecha: 17 de noviembre de 2015

2.2.1 Biocorredor Yanuncay

El Biocorredor Yanuncay pertenece a la parroquia rural de San Joaquín, situada al oeste de la ciudad de Cuenca, a una distancia de 5,2 km (quince minutos) del centro histórico; tiene una extensión aproximada de 37 km, empieza río abajo en la comunidad de Soldados a una altura de 3.200 msnm y



termina en la entrada del Tenis Golf Club a una altura de 2.600 msnm (GAD San Joaquín, 1).

En el mapa del **Anexo III** se puede observar los atractivos turísticos de la parroquia San Joaquín, especialmente los pertenecientes al Biocorredor Yanuncay.

El Biocorredor Yanuncay está conformado por los caseríos de Barabón Bajo y Alto, San José, la Inmaculada, Sustag y Soldados, con coordenadas correspondientes a: una longitud que va desde 9679695 hasta 9673723 y una latitud que va desde 0714979 hasta 0696220. Para objeto de estudio se tomará como referencia la extensión aproximada de 20 km del Biocorredor Yanuncay (desde el Tenis y Golf Club hasta el control del Parque Nacional el Cajas), establecida por el Ministerio de Turismo en la ficha de Inventario de Atractivos Turísticos de la zona. **Anexo IV.**

En el documento “Estudios definitivos de factibilidad turística para el Biocorredor del río Yanuncay, perteneciente a la parroquia San Joaquín, a ser implantados en la comunidad La Inmaculada”, indica que las actividades económicas más importantes de la zona son: la elaboración de artesanías en cestería, la gastronomía y la horticultura (Alvarracín et al, 88).

La actividad turística en el Biocorredor Yanuncay tomó relevancia en el año de 1999 como una opción para disminuir la migración, el Padre Fernando Vega impulsó a los habitantes de las comunidades para aprovechar los atractivos naturales y culturales del Biocorredor, constituyendo la Pre-Asociación de Turismo Yanuncay.

En el año 2005 con el proyecto “Plan ecoturístico para el manejo y gestión del bio-corredor turístico de la cuenca alta y media del río Yanuncay” se conforma la Asociación de Turismo Yanuncay (ASOTURY) encargada de la ejecución del



proyecto en el Biocorredor; organización que conjuntamente con el Programa de Pequeñas Donaciones (PPD), la comunidad y la pastoral social se encargaron del financiamiento (Pazmiño, 47).

ASOTURY impulsó la participación de instituciones locales en capacitaciones a los moradores del Biocorredor. La Fundación Sendas impartió cursos para la formación de microempresas relacionadas con el turismo y el MINTUR contribuyó a la capacitación de guías de turismo, los mismos que por falta de apoyo de la comunidad no pudieron surgir. Además el Consejo de Programación de Obras de Emergencia de la Cuenca del Río Paute (COPOE), colaboró impartiendo cursos de capacitación, así como con dinero para viveros, proyectos de forestación y mejoramiento de huertos (Torres, 275).

Según declaraciones de la señora Rosa Tarqui exintegrante de ASOTURY y moradora de la comunidad de Chugchuguzo, la asociación cesó sus funciones en el año 2007, tiempo después de la salida del padre Fernando Vega, en ese entonces párroco de San Joaquín; sin embargo, varios integrantes de esta asociación tuvieron una nueva visión específicamente en el campo de la agricultura, constituyendo la “Asociación de Productores Agroecológicos del Yanuncay” (APAY).

La falta de organización en el área turística de los habitantes de las comunidades pertenecientes al Biocorredor Yanuncay, ha generado que se conviertan en emprendedores improvisados, sin tener en cuenta que en cualquier momento sus negocios pueden quebrar, debido a que pretenden obtener ganancias a corto plazo.



2.2.1.1 Infraestructura – Servicios básicos del Biocorredor Yanuncay

Servicios básicos en el Biocorredor Yanuncay		
SERVICIO	ESTADO	PROVEEDOR
Agua Potable	En proceso	ETAPA
Luz eléctrica	Implementado	Empresa eléctrica “Centro Sur”
Telefonía convencional	Implementado	ETAPA
Telefonía móvil	Señal hasta la Inmaculada	Claro, Movistar y CNT (Corporación Nacional de Telecomunicaciones)
Internet	Señal hasta la Inmaculada	ETAPA, CNT, Tv Cable y Puntonet
Alcantarillado	Implementado hasta la comunidad de Sustag	ETAPA
Saneamiento	Implementado	ETAPA
Vialidad	Asfalto implementado hasta la comunidad El Cáhano	Municipalidad de Cuenca GAD “San Joaquín”
Transporte	Implementado: buses hasta la comunidad de Sustag con turnos cada hora a la comunidad de Soldados con un turno diario. Servicio de taxis y camionetas.	Compañía de Transporte “Occidental”
Salud	Centro de Salud Pública no implementado	
Educación	Implementado	Unidad Educativa “Eduardo Crespo Malo”

Tabla N. 6: Servicios básicos en el Biocorredor Yanuncay
Fuente: GAD San Joaquín www.gadsanjoaquin.gob.ec
Fecha: 15 de enero de 2016

2.2.1.2 Comunidades

Las comunidades que conforman el Biocorredor Yanuncay son:

1. El Cáhano
2. San José
3. La Inmaculada
4. Chugchuguzo
5. Liguña



6. Sustag

7. Soldados

Las comunidades cuentan con directivas y síndicos, quienes están presentes en todas las reuniones que se realizan a nivel parroquial; además cada comunidad tiene una capilla, en la cual el párroco actual de San Joaquín el P. Juan Pablo Orellana es el encargado de celebrar las eucaristías; Chugchuguzo y Liguíña se integran a la comunidad de La Inmaculada, razón por la que no se describen individualmente dentro del estudio.

A lo largo de las comunidades que conforman el Biocorredor se puede observar gran variedad de flora **Anexo V** y fauna **Anexo VI** propias del lugar.

A continuación se darán a conocer los principales atractivos turísticos de las comunidades de El Cáñaro, San José, La Inmaculada, Sustag y Soldados, estos fueron identificados en la “Guía de San Joaquín”, realizada por el GAD parroquial y complementada mediante técnica de observación, a falta de un inventario de atractivos turísticos de la parroquia del mismo nombre.

1. El Cáñaro

Es la primera comunidad del Biocorredor Yanuncay, se encuentra río arriba desde el Tenis y Golf Club. Las principales actividades económicas que se desarrollan son: la agricultura y la ganadería.

Entre los principales atractivos turísticos de la comunidad están:

- Paisaje natural: se destaca el río Yanuncay, en cuyo margen se puede encontrar espacios verdes, aptos para la recreación.
- Gastronomía típica: los platos tradicionales de la zona son: el cuy con papas y el pollo asado.



2. San José de Barabón

Es la segunda comunidad del Biocorredor Yanuncay. Las principales actividades económicas que se desarrollan en la zona son: la agricultura, la cestería y la ganadería.

Entre los principales atractivos turísticos de la comunidad están:

- Paisaje natural: como a lo largo del Biocorredor Yanuncay se puede observar el caudal y sentir la armonía que este genera al combinarse con la vegetación.
- Cestería: es una de las tradiciones más importantes de este sector, la misma que no ha sido aprovechada para atraer a visitantes.
- Huertos orgánicos: el contar con un huerto en cada vivienda es una costumbre que ha sido conservada con el pasar de los años. Al cultivar los huertos el agricultor obtiene sus propios alimentos y mejora sus ingresos económicos.
- Gastronomía típica: el cuy con papas y el pollo asado son los platos tradicionales que se ofertan en la comunidad.

3. La Inmaculada

Es la tercera comunidad del Biocorredor Yanuncay. Aquí encontramos la Unidad Educativa “Eduardo Crespo Malo”. Las principales actividades económicas que se desarrollan en la zona son: la agricultura, la ganadería y la cestería.

Entre los principales atractivos turísticos de la comunidad están:

- Paisaje natural: continuando con el trayecto, el río y la vegetación siguen siendo los principales elementos que llaman la atención.
- Cestería: en esta comunidad la cestería está perdiendo su valor, debido a que los artesanos están abandonando la actividad.



- Huertos orgánicos: se puede realizar recorridos turísticos para conocer las técnicas en las que los agricultores cultivan sus huertos.
- Gastronomía típica: al igual que en las comunidades anteriores se puede encontrar cuy con papas y pollo asado.
- Ecomuseo del Yanuncay: aquí se exponen artesanías elaboradas con madera reciclada, tales como: llaveros, aretes, sillas e implementos decorativos en general.

4. Sustag

Es la cuarta comunidad que se encuentra ascendiendo por el Biocorredor Yanuncay. En esta zona se halla la Planta de Potabilización de Sustag, que abastece de agua a los sectores occidentales de la ciudad de Cuenca (ETAPA, 1). Las principales actividades económicas que se desarrollan en la zona son la ganadería, y la agricultura.

Entre los principales atractivos turísticos de la comunidad están:

- Paisaje natural: al llegar a Sustag la vegetación es más prominente, también se puede encontrar ganado vacuno como parte del paisaje.
- Huertos orgánicos: aquí se encuentra ubicado el Vivero Comunitario Sustag, en el cual se cultivan una gran variedad de plantas, entre las cuales están: ornamentales, frutales, hortalizas, entre otros.
- Cascadas de Huilguín: un salto de agua al cual se puede acceder después de realizar caminata y disfrutar del paisaje.
- Piscícola: pequeñas piscinas en las que se crían truchas, las mismas que son ofertadas a propios y extraños.

5. Soldados

Es la última comunidad del Biocorredor Yanuncay, aquí se encuentra ubicado el control de acceso al Parque Nacional Cajas, los visitantes pueden ingresar



desde las 9h00 hasta las 16h30. La principal actividad económica que se desarrolla en la zona es la ganadería.

Entre los principales atractivos turísticos de la comunidad encontramos:

- Paisaje natural: al ser un bosque de páramo la vegetación predominante es de polilepis, también se puede observar ganado vacuno y equino.
- Gastronomía típica: lo tradicional de esta comunidad es la trucha frita, la misma que es pescada muy temprano, ya sea en el río, lagunas o piscícola.
- Piscícola: son pequeñas piscinas en las que se crían truchas, las mismas que son ofertadas a propios y extraños.
- Aguas termales Pumamaqui: son dos piscinas debidamente acondicionadas para realizar actividad turística.

2.3 Introducción de las actividades de estudio

2.3.1 Restauración

Según el testimonio de la señora Juana Jácome propietaria del restaurante más antiguo del Biocorredor Yanuncay, la tradición gastronómica de la zona empieza aproximadamente hace 50 años (1965) en la comunidad de Soldados, con su pequeño quiosco ubicado cerca del templo, el mismo que ha llegado a convertirse en uno de los restaurantes más tradicionales del lugar.

Actualmente existen tres restaurantes que prestan servicios a los visitantes en Soldados. El plato tradicional de Soldados es la trucha frita, la misma que se obtiene del río Yanuncay y de las lagunas del Parque Nacional Cajas.

El señor Henry Guamán hijo de una de las emprendedoras en el área de restauración en la parte baja del Biocorredor Yanuncay indica que la historia gastronómica empieza hace 18 años con dos mujeres, la señora Mercedes Saguay y la señora Tránsito Albarracín, quienes trabajaron juntas en un puesto



de comida en el sector del Cádiz, luego de esta experiencia deciden separarse y continuar con la actividad, cada una en su comunidad, El Cádiz y San José respectivamente.

Hoy en día existen 16 restaurantes en las dos comunidades antes mencionadas que brindan servicios a los visitantes, ofreciendo platos tradicionales de la zona como el cuy con papas y el pollo asado, animales que son criados en las mismas comunidades.

La actividad gastronómica no se desarrolla de la misma forma en las demás comunidades, siendo así que a lo largo de la comunidad de Sustag no se puede encontrar un lugar para adquirir servicios de alimentos y bebidas.

2.3.2 Cultivo de huertos orgánicos

Antes del año 1950 el cultivo de gramíneas, leguminosas y legumbres en pequeñas cantidades era el único medio de sustento para los pobladores de la zona, previo una capacitación de métodos de cultivo impartido por la organización estadounidense “Cuerpo de Paz”, a partir del año 1972 se comienza a producir la horticultura a gran escala; sin embargo, con el pasar del tiempo los agricultores han desarrollado un modelo de cultivo propio, adaptándolo a las condiciones socioeconómicas, culturales y biofísicas de los terrenos, es así que poco a poco han generado un modelo de agricultura sostenible (GAD San Joaquín, 1).

La señora Rosa Tarqui, expresidenta de APAY, indica que esta fue fundada en el año 2007 y cuenta aproximadamente con 20 socios activos, distribuidos en las comunidades de: Sustag, Liguña, Chuzchuguzo, La Inmaculada y San José, además de personas del centro parroquial. APAY se dedica al cultivo de huertos orgánicos, cuya práctica principal es el uso de productos amigables con el medio ambiente.



La Asociación oferta servicios turísticos como: recorridos a los huertos de cada uno de los socios previa reserva, además los visitantes pueden adquirir productos que se encuentra plantados en los huertos.

APAY promociona sus cosechas principalmente todos los domingos en la Feria de Productos Agroecológicos que se desarrolla en el centro parroquial de San Joaquín; para poder abastecer la demanda de productos los socios han decidido rentar un terreno para el cultivo, su cuidado está a cargo de tres socias, entre ellas la presidenta señora Lucrecia Saguay, la secretaria señorita Luz Pillco y la señora Rosa Tarqui.

2.3.3 Cestería

Según testimonio de la señora Rosario Criollo moradora de la comunidad de San José y artesana hace 45 años (1971), la cestería es una actividad económica tradicional de la zona, debido a que sus antepasados también se dedicaban al tejido de la misma.

Los principales materiales para desarrollar esta actividad son: las fibras vegetales la duda y el suro, son plantas arundinarias que provenían de las proximidades del cantón Oña, perteneciente a la provincia del Azuay, continuando con el testimonio actualmente estas plantas son extraídas de las montañas del cantón Pallatanga, perteneciente a la provincia de Chimborazo. La diferencia entre estas dos plantas radica en su diámetro y longitud, aproximadamente el suro tiene 2 cm de diámetro y una distancia 25 cm entre canuto y canuto; mientras que las medidas aproximadas de la duda son: 5 cm de diámetro y 1 m de longitud (Guamán, 58).

Para desarrollar las artesanías las personas utilizan la técnica “del hojado”, la misma que consiste en cortar la planta en finas capas posteriormente estas se



ponen a secar para luego utilizarlas en el tejido de los diferentes tipos de artesanías.

La duda es utilizada para tejer artesanías decorativas, y el suro que es un material más resistente es utilizado principalmente para elaborar canastas para transportar verdura.

En el **Anexo VII** se encuentran fotografías de las actividades turísticas que se desarrollan en el Biocorredor Yanuncay.



CAPÍTULO 3

ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS: RESTAURACIÓN, CESTERÍA Y HUERTOS ORGÁNICOS DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA SOSTENIBILIDAD

3.1 Introducción

En el Biocorredor Yanuncay se ha realizado estudios para mejorar el turismo, pero no se encuentran enfocados en la sostenibilidad de las actividades turísticas que aquí se desempeñan, de tal manera que las personas que prestan servicios y ofrecen productos en esta zona no conocen los posibles impactos o consecuencias que se podrían desencadenar al no relacionar el crecimiento económico con el apoyo a la comunidad y la conservación del medioambiente.

El incremento de visitantes a las comunidades del Cáñaro y San José ha incitado que los moradores vean una oportunidad para mejorar su economía mediante la gastronomía; 16 de los 22 restaurantes establecidos a lo largo del Biocorredor Yanuncay están ubicados en estas dos comunidades, causando un desarrollo económico desequilibrado. Además actividades tradicionales como la cestería y el cultivo de huertos orgánicos no están siendo debidamente aprovechadas para mejorar la economía y fortalecer las costumbres y tradiciones, las mismas que son parte de la cultura de los pobladores del Biocorredor.

Por estas razones se ha visto la necesidad de realizar un estudio sobre estas tres actividades, con el fin de determinar su sostenibilidad.

3.2 Metodología general

Para cumplir con el objetivo de estudio se ha llevado a cabo un análisis enfocado en la sostenibilidad aplicada a la restauración, huertos orgánicos y la



cestería, para esto se ha diseñado encuestas, las mismas que han sido revisadas por docentes de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, quienes con su experiencia en estudios de mercado y sostenibilidad, Mgt. Silvana Astudillo D. y Mgt. Alexandra Galarza T. respectivamente, ayudaron a aclarar nuestras dudas.

Además de los prestadores de servicios también se aplicó encuestas a visitantes, para conocer su percepción sobre las prácticas sostenibles que se llevan a cabo dentro de las actividades a analizar, así como para determinar su aporte a la sostenibilidad.

Las encuestas fueron estructuradas de acuerdo a las recomendaciones estipuladas en la Guía de Buenas Prácticas para Turismo Sostenible y en el Manual de Implementación de Buenas Prácticas para Ecoturismo Comunitario del PPD (Programa de Pequeñas Donaciones) para el área de huertos orgánicos, cestería y visitantes; además se consideró la Guía de Buenas Prácticas para Empresas de Alimentos y Bebidas de la Rainforest Alliance específicamente para la restauración.

Previa aplicación se realizaron pruebas piloto tanto a visitantes como a responsables de cada actividad, las observaciones realizadas por los visitantes y los responsables de las actividades a analizar, sirvieron para mejorar la redacción de los cuestionarios.

Una vez terminado el estudio de campo se realizó la sistematización de la información recolectada, a través del programa estadístico Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), mediante el cual se obtuvo cuadros estadísticos para interpretar correctamente los resultados.

En las encuestas se ha considerado realizar el siguiente tipo de preguntas:



- a. Cerradas:** este tipo de preguntas son de sí y no, en las cuales el total refleja el número de encuestas realizadas.
- b. Opción múltiple:** en este tipo de preguntas el encuestado puede elegir más de una opción, para reflejar el total de estas preguntas el programa considera el número de respuestas obtenidas, más no el número de encuestas realizadas.
- c. Abiertas:** con este tipo de preguntas el encuestado puede expresarse libremente, al final se cuantificará según el número de coincidencias en los criterios.

A continuación se dará a conocer la metodología y el resultado por cada tipo de actividad de estudio, empezando por restauración y finalizando con los resultados de los visitantes.

3.3 Restauración

Durante una de las visitas de campo se constató que a lo largo del Biocorredor Yanuncay están establecidos 22 restaurantes, que están distribuidos de la siguiente manera:

- 3 restaurantes en la comunidad de Soldados
- 3 restaurantes en la comunidad de La Inmaculada
- 14 restaurantes en la comunidad de San José
- 2 restaurantes en la comunidad del Cáñaro

3.3.1 Metodología Específica

El cuestionario consta de veinte preguntas, distribuidas en datos generales y pilares de la sostenibilidad: económico, socio-cultural y ambiental.



Dentro de datos generales se encuentra: comunidad, año de apertura y días de trabajo. En el pilar económico está: gestión empresarial, servicio al cliente, seguridad, salubridad y capacitación; en el pilar socio-cultural se consideró el apoyo a la comunidad; finalmente en el ambiental se analiza: energía, agua y manejo de desechos, **Anexo VIII** – Modelo de encuesta de restauración.

Las encuestas se aplicaron en el mes de febrero del año 2016 según disponibilidad de los propietarios. El tiempo estimado para completar cada encuesta fue de quince minutos.

Para el análisis se ha realizado la encuesta a 17 de los 22 propietarios de los restaurantes, el mismo que corresponde a un 77,3%, se encontraron inconvenientes como la falta de interés por parte de los dueños y la falta de organización (no cuentan con un horario definido de trabajo), impidieron que la encuesta sea aplicada a todos los establecimientos.

En la siguiente tabla se especifica el nombre de los establecimientos encuestados:



Listado de establecimientos encuestados			
Nombre de los restaurantes	Capacidad	Comunidad	Encuestadoras
1. Sabor Café Estrellas	50 personas	Soldados	Daisy Domínguez Isabel Guayllas
2. Comedor Soldados	30 personas	Soldados	
3. Yanuncay	30 personas	Soldados	
4. La Delicia	50 personas	La Inmaculada	
5. Sin Nombre	30 personas	La Inmaculada	
6. Pircón	30 personas	San José	
7. Vista al Río	200 personas	San José	
8. Los Puentes del Yanuncay	50 personas	San José	
9. Mary's	100 personas	San José	
10. Asador los Cantaros de Doña Rosita	30 personas	San José	
11. La Olla de Barro	60 personas	San José	
12. Mama Ana	30 personas	San José	
13. Asadero Típico	50 personas	San José	
14. El Cobayo Típico	30 personas	San José	
15. Café Tacuba	100 personas	San José	
16. Mama Michi	100 personas	El Cáhano	
17. Campana Huaico	100 personas	El Cáhano	

Tabla N. 7: Listado de establecimientos encuestados

Fuente: Propia

Autor: Daisy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: enero 2016

3.3.2 Resultados

Las tablas generadas por el estudio se presentan en el **Anexo IX**.

Datos generales

La mayor concentración de restaurantes a lo largo del Biocorredor Yanuncay se encuentra en la comunidad de San José con el 58,8%, provocando un



desarrollo económico desequilibrado de la oferta de restauración, en las comunidades restantes el porcentaje varía entre el 17,6% y el 11,8%, Tabla 1. De acuerdo al año de apertura en el Biocorredor Yanuncay el 58,8% de los restaurantes son relativamente nuevos, empezando sus actividades entre el año 2005 y 2014, también es importante recalcar la existencia de un restaurante con una antigüedad aproximada de cincuenta años, el mismo que contribuye con la conservación de las tradiciones gastronómicas del sector, Tabla 2.

De todas las respuestas obtenidas el 23,9% que corresponde al total de restaurantes atienden el día domingo, día en el que existe mayor afluencia de visitantes al Biocorredor Yanuncay, el 18,3% también abre el día sábado y para comodidad del visitante el 11,3% de restaurantes, atiende cualquier día de la semana bajo pedido, Tabla 3.

Ámbito económico

Gestión empresarial: el 76,5% revisa periódicamente el estado y presentación de las instalaciones, máquinas y equipos, el 17,6% se preocupa por mejorar el servicio mediante procesos de autoevaluación, el 11,8% de los restaurantes cuentan con normas y reglas específicas para cada puesto de trabajo, mientras que ningún restaurante en el Biocorredor Yanuncay cuenta con una misión y visión establecidas, así como tampoco cuentan con normas y reglas para cada proceso y procedimiento, lo cual refleja la ineficiencia en el área administrativa, Tabla 4.

Servicio al cliente: brindar una buena atención genera fidelidad; en el 70,6% de los restaurantes del Biocorredor Yanuncay se da la bienvenida a los clientes, el 29,4% se preocupa por la presentación del personal dotándolos de uniformes y con igual porcentaje se tiene restaurantes que siguen un proceso para tomar pedidos, el 11,8% entregan un menú al cliente y sigue un protocolo para servir



la comida; estos resultados muestran la falta de interés en brindar un buen servicio, Tabla 4.

Seguridad: si un cliente no se siente seguro en el lugar que visita su nivel de satisfacción y fidelidad se reduce. En el Biocorredor Yanuncay los restaurantes brindan seguridad a sus clientes al contar con: botiquín de primeros auxilios (52,9%), extintor (47,1%), espacios de seguridad establecidos y letreros informativos (11,8%); sin embargo ningún establecimiento ha identificado problemas de seguridad ni desarrollado un plan para garantizar la integridad física de los clientes y trabajadores, Tabla 4.

Salubridad: la imagen del establecimiento se ve beneficiada o afectada si la higiene no es la correcta. El 94,1% de los restaurantes almacenan adecuadamente sus artículos de limpieza, el 88,2% manejan de forma higiénica los enseres y realizan una adecuada manipulación de alimentos y el 76,5% cuenta con procesos de control de plagas y una alacena específica para los alimentos. Este aspecto es el más considera a la hora de brindar el servicio, Tabla 4.

Capacitación al personal: la constante preparación del personal contribuye a mantener la seguridad, mejorar la atención al cliente, y minimiza gastos. El personal del 70,6% de los restaurantes se encuentra capacitado en atención al cliente, el 64,7% ha recibido capacitación en manejo de desechos, solo el 35,3% está capacitado en procesos de elaboración y manipulación de alimentos; existe un bajo porcentaje en cuanto a capacitación en formas de reducción de consumo de agua y energía eléctrica (29,4%) y en primeros auxilios (23,5%), lo cual se convierte en una debilidad, Tabla 4.

La sostenibilidad está ligada con el aporte a la comunidad, por lo cual es conveniente que la misma se convierta en el principal proveedor de productos. En el Biocorredor se puede observar que la vinculación con la comunidad es deficiente debido a que el mercado es el mayor proveedor; los propietarios de



los restaurantes prefieren cultivar las plantas medicinales (32,5%) que utilizan para la elaboración de la horchata y las hortalizas (20,0%), y crían cuyes (22,5%) para venderlos asados; en cuanto a la comunidad, esta abastece en un 18,2% de hortalizas, pollo y cuy, de trucha en un 15,2% y queso en un 12,1%; en el mercado se adquieren los siguientes productos: papas (24,6%), frutas, plantas medicinales, queso y pollo (10,5%), Tabla 5.

El 70,6% de restaurantes cuentan con empleados que desarrollan varias funciones, es decir no están correctamente organizados por áreas, lo cual demuestra falta de una correcta administración. El 72,7% de restaurantes son emprendimientos familiares; los mayores beneficios que recibe el personal son alimentación en un 42,9% y sueldo con un 34,3%, demostrando así que la mayoría de los propietarios son responsables con sus trabajadores, Tabla 6.

El GAD de San Joaquín ha publicado una guía en la que se indican la mayoría de actividades económicas que se desarrollan a nivel parroquial, el 51,6% de los restaurantes constan en esta guía y otro medio de difusión muy utilizado son las tarjeta de presentación con un 38,7%, lo cual refleja la falta de interés por promocionar su actividad, Tabla 7.

El contar con medios de reserva es importante para brindar comodidad al cliente, del total de respuestas el 56,7% recepta reservas vía telefónica, siendo este el medio principal para realizar reservaciones, seguido de un 40% en el que el cliente puede realizar reservas personalmente, Tabla 8.

Para el servicio a la mesa lo óptimo es utilizar utensilios reusables; con esta práctica se contribuye principalmente a la conservación del medio ambiente y a mejorar la calidad del servicio; en los restaurantes del Biocorredor Yanuncay se prioriza el uso de materiales como: vidrio (27,8%), cerámica (24,1%) y melamine; demostrando así que se preocupan por estos aspectos, Tabla 9.



Toda clase de negocio debe contar con los permisos correspondientes para funcionar sin ningún inconveniente y de esta forma brindar seguridad a sus trabajadores y clientes. El 63,2% del total de respuestas obtenidas indican que la mayoría de restaurantes tienen RISE para poder emitir comprobantes de venta y únicamente el 10,5% cuentan con permisos de salud y de bomberos, lo cual refleja que existe falta de regulación por parte de las autoridades competentes, Tabla 10.

Para el 47,1% de propietarios, el restaurante es su principal fuente de ingreso económico y para el 52,9% esta actividad es complementaria; del total de personas que se dedican a otras actividades (9) se puede observar que el 77,8% se dedica a labores tradicionales como: la agricultura, la cestería y la crianza de animales para la venta, Tabla 11.

Ámbito socio – cultural

Dentro del ámbito socio-cultural, el 88,2% de propietarios apoyan a los eventos que se realizan en las comunidades, ya sea donando premios (80%), brindando incentivos económicos o participando como priostes. Otra forma de apoyar al desarrollo local sería promocionar otras actividades que se pueden realizar a lo largo del Biocorredor, del total de las respuestas el 32,1% no promociona ninguna clase de actividad complementaria. Del porcentaje restante las actividades más promocionadas son: visita a huertos orgánicos (14,3%), visita al museo ecológico (17,9%) y la visita a las aguas termales (10,7%), Tabla 12.

Ámbito medio ambiental

Para que la actividad se mantenga en el tiempo los recursos naturales deben ser correctamente administrados; buscar la protección y conservación del medio ambiente debería ser prioritario para todas las personas.



Para registrar si los establecimientos de alimentos y bebidas cumplen con aspectos básicos de cuidado ambiental, se ha considerado lo siguiente:

Energía: de acuerdo al control en consumo de energía, el 82,4% revisa el correcto funcionamiento de los artefactos eléctricos para que estos no consuman energía innecesaria, el 76,5% de personas lleva un registro de pago de energía, esto ayuda a racionar el consumo y consecuentemente reduce el monto de pago, el 70,6% controla el consumo de energía en el área de servicio mediante el uso de dispositivos ahorradores (focos), 64,7% de propietarios están pendientes de controlar el consumo de energía en la cocina y en el baño, el 47,1% utiliza otra alternativa para ahorrar energía eléctrica, al contar con tragaluz que permite el paso de la luz natural; finalmente, ningún restaurante informa a sus clientes sobre las diferentes prácticas para ahorrar energía, Tabla 13.

Agua: como se especificó anteriormente en el Biocorredor Yanuncay aún no se implementa el servicio de agua potable. El 94,1% controla el buen estado de las tuberías para evitar fugas; el 82,4% hierve el agua antes de utilizarla; solo el 29,4% controla el consumo de agua en la cocina y apenas el 5,9% controla el consumo de agua en el baño. Ningún restaurante cuenta con dispositivos ahorradores de agua, además no comunican a sus clientes formas de ahorrar agua y tampoco cuentan con otras formas de manejo de agua, Tabla 13.

Desechos sólidos: el correcto manejo de los desechos contribuye a la conservación del medio ambiente, 76,5% de los propietarios de los restaurantes conocen la cantidad y el tipo de residuos que se producen en su establecimiento; únicamente el 5,9% de los responsables de la actividad gastronómica comunica a sus clientes la importancia de clasificar adecuadamente los residuos, Tabla 13.



Biodiversidad: cuidar la biodiversidad de la zona ayuda a conservar y proteger la naturaleza. En el Biocorredor Yanuncay el 88,2% ayuda a la conservación de la vegetación de la zona y utiliza productos naturales para la limpieza que no contaminan el medioambiente. El 47,1% informa a su personal y a sus clientes sobre el cuidado de las plantas y los animales de la zona, Tabla 13.

Del total de respuestas, el 29,8% corresponde a energía eléctrica y gas, ubicándolos como el tipo de energía más utilizado por los propietarios de los restaurantes, el 24,6% pertenece al carbón, material que es utilizado para asar cuyes y pollos y finalmente en un menor porcentaje (15%) la energía solar no es aprovechada en su totalidad, Tabla 14.

El conocer los posibles impactos ya sean estos, económicos, sociales o medioambientales, que puede causar cierta actividad ayuda a tomar mejores decisiones. Del total de los encuestados tan solo el 35,3% tiene conocimiento sobre impactos que causa la actividad a la que se dedican, con relación a los impactos positivos expresaron que al momento de utilizar productos orgánicos pueden utilizar los desperdicios para producir abono y el no utilizar productos químicos para la limpieza ayudan a cuidar el medioambiente; con respecto a los impactos negativos están conscientes que contaminan el aire al producir humo y el no saber la forma de deshacerse del aceite utilizado provoca una mayor contaminación ya que la botan en cualquier lugar, Tabla 15.

Otra forma de cuidar el medioambiente es realizando las siguientes prácticas: Reducir, Reciclar y Reutilizar (3 Rs), en el Biocorredor Yanuncay el 70,6% de los propietarios ponen en práctica este principio, Tabla 16.

En el Biocorredor Yanuncay todos los establecimientos gastronómicos deberían contar mínimo con 2 clases de basureros, un basurero para los desechos orgánicos y otro para los inorgánicos, funda negra y funda celeste respectivamente. Del total de las respuestas el 72,2% hace referencia a los



basureros para desechos orgánicos, es decir que, no todos los restaurantes cuentan por lo menos con esta clase de basurero, Tabla 17.

El tratamiento de desechos tanto orgánicos como inorgánicos contribuye a reducir la contaminación del medioambiente. En los restaurantes del Biocorredor Yanuncay el 51,6% y el 41,9% del total de las respuestas, corresponde al uso de los desechos orgánicos como alimento para animales y abono para los huertos, respectivamente. Con respecto a los desechos inorgánicos el 94,1% de propietarios utiliza un saco para recolectar el papel de escritorio, las botellas, las latas, entre otros, Tabla 18.

Existen personas que realizan prácticas sostenibles dentro de su restaurante pero no conocen la relación de estas con el término “sostenibilidad”. Únicamente el 17,6% afirma que ha escuchado o leído sobre sostenibilidad y la describen como un medio para obtener beneficios económicos, es realizar un estudio de mercado y se trata de cuidar el medio ambiente; de acuerdo a las formas de contribuir a la sostenibilidad con la actividad económica a la que se dedican, las personas expresaron que cumplen con esta condición al crear plazas de trabajo para los habitantes de las comunidades y promocionar otras actividades que se desarrollan a lo largo del Biocorredor Yanuncay, Tabla 19.

3. 4 Huertos orgánicos

Para realizar las encuestas a las personas que se dedican al cultivo de huertos orgánicos se ha considerado a la Asociación APAY, ya que sus integrantes son los únicos que ofrecen servicios turísticos; esta cuenta con alrededor de 20 socios activos y se encuentran distribuidos de la siguiente manera:



3.4.1 Metodología específica

El cuestionario consta de 22 preguntas, en la primera parte constan datos generales y en la segunda se indaga sobre los tres pilares de la sostenibilidad: económico, socio-cultural y ambiental.

Dentro de datos generales se encuentra: comunidad, años de trabajo y días de trabajo. En el pilar económico está: gestión empresarial, servicio al cliente, seguridad, salubridad y capacitación a los socios; en el pilar socio-cultural se consideró el apoyo a la comunidad; finalmente en el ambiental se analiza: energía, agua y manejo de desechos. **Anexo X** – Modelo de encuesta de huertos orgánicos

Las encuestas se aplicaron en el mes de febrero del año 2016 según disponibilidad de los agricultores. El tiempo estimado para completar cada encuesta fue de quince minutos.

Para el análisis se ha realizado la encuesta a trece de las veinte personas que se dedican a esta actividad, que corresponde a un 65 %, debido a que se presentaron inconvenientes, siendo el principal la disponibilidad de tiempo por parte de los agricultores, lo cual impidió que se realice la encuesta a todos los miembros de la asociación.



En la siguiente tabla se especifica el nombre de las personas encuestadas:

Listado de agricultores encuestados		
Nombre de los agricultores	Comunidad	Encuestadoras
1. María Matute	Sustag	Daisy Domínguez Isabel Guayllas
2. María de Jesús Gutierrez	Sustag	
3. Lucrecia Saguay	Liguiña	
4. Nancy Montaleza	Liguiña	
5. Luz Pillco	Liguiña	
6. María Yanza	Chugchuguzo	
7. Julia Saguay	Chugchuguzo	
8. Rosa Tarqui	Chugchuguzo	
9. Mariana Saguay	La Inmaculada	
10. María Saguay	La Inmaculada	
11. Rosa Albaracín	San José	
12. Aída Albarracín	San José	
13. María Nariguanga	San José	

Tabla N. 8: Listado de agricultores encuestados

Fuente: Propia

Autor: Daisy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: enero 2016

3.4.2 Resultados

Las tablas generadas por el estudio se presentan en el **Anexo XI**.

Datos generales

La primera parte de la encuesta consta de datos generales, de los cuales se ha obtenido los siguientes resultados:

La mayoría de personas que se dedican al cultivo de huertos orgánicos se encuentran ubicados en las comunidades de San José, Liguiña y Chugchuguzo, las mismas que, conjuntamente corresponden a un 69,3% del



total de los encuestados, mientras que el 30,7% restante están ubicados en las comunidades de La Inmaculada y Sustag, Tabla 1.

De acuerdo a los años de trabajo, el 46,2% de encuestados expresaron que llevan desarrollando esta actividad aproximadamente de 5 a 15 años y el 30,8% varía entre los 13 y 20 años, demostrando así que, esta actividad se mantiene en el tiempo, contribuyendo a la conservación de la cultura, Tabla 2.

Para los agricultores del Biocorredor Yanuncay el cultivo de huertos orgánicos demanda cuidado diario; la mayoría de horticultores le dedica tiempo a esta actividad todos los días ordinarios, porcentaje que varía entre 18,3% y 16,9% del total de respuestas obtenidas, los fines de semana son aprovechados para salir a las ferias a vender sus productos, Tabla 3.

El tiempo que los agricultores dedican al cuidado de sus huertos ayuda a minimizar los riesgos de perder el cultivo; el 38,5% de los encuestados expresó que se dedican a esta actividad de 5 a 6 horas diarias, el 23,1% de 7 a 9 horas, convirtiéndose así en un trabajo de jornada completa, Tabla 4.

Ámbito económico

Gestión empresarial: debido a que las personas que encuestamos forman parte de una asociación, por ley cuentan con: misión y visión, organización de asociados y normas y reglas específicas para el cultivo de huertos orgánicos, lo cual refleja que APAY es una organización sólida que cuenta con estos elementos de gestión empresarial para que cada uno de sus socios las apliquen en sus respectivos huertos, Tabla 5.

Servicio al cliente: el 84,6% de personas que se dedican al cultivo de huertos orgánicos ofrecen recorridos a los visitantes y únicamente el 30,8% cuenta con un proceso para la guianza dentro de su huerto, lo óptimo sería que al ofrecer



el servicio también estén preparados para realizar una explicación adecuada, Tabla 5.

Seguridad: este aspecto es el más deficiente debido a que, solo el 30,8% de personas cuentan con un botiquín de primeros auxilios y únicamente el 7,7% de los encuestados tienen: problemas de seguridad identificados, plan de seguridad para garantizar la integridad física tanto de visitantes como de trabajadores y letreros informativos a lo largo de su huerto para una correcta identificación, Tabla 5.

Salubridad: los resultados obtenidos nos dan a conocer que en cuanto al uso de vestimenta adecuada, proceso de higiene y manipulación de la cosecha y bodega para almacenar las herramientas de trabajo, el 100% de agricultores las practican, el 92,3% cuenta con procesos de control de plagas, mientras que únicamente tres (23,1%) de los socios cuentan con un espacio para almacenar las cosechas, este es un índice bajo debido a que, las personas tienen la costumbre de cosechar y enseguida venderla, Tabla 5.

Capacitación: los valores establecidos en la tabla reflejan que la mayoría de los agricultores están capacitados en varios ámbitos, es así que, el 92,3% se encuentra capacitado para brindar una buena atención al cliente, el 84,6% se ha capacitado en procesos de cultivo y manipulación de hortalizas, en capacitación de manejo de desechos el 76,9% afirma conocer las formas de tratamiento de los desechos que genera en su actividad, el 69,2% ha recibido capacitación en formas de reducción de consumo de agua; existe falencias en capacitación sobre primeros auxilios, ya que solo el 7,7% tiene conocimientos sobre este tema, Tabla 5.

Los principales proveedores de semillas para los agricultores son los semilleros del centro parroquial de San Joaquín, del total de respuestas a este le corresponde el 54,5%, seguido del 27,3% que obtiene las semillas de sus



propios sembríos y en menor porcentaje recurren al mercado o a los vecinos, lo que indica que los agricultores aportan a la economía de la comunidad, Tabla 6.

Existen temporadas en las que las personas que se dedican a la actividad agrícola necesitan ayuda, del total de respuestas que se obtuvo el 90,9% corresponde al contrato de personas para realizar varias funciones como: picar la tierra, sembrar y deshierbar, mientras que el 9,1% corresponde al contrato de personas únicamente para picar la tierra; el trabajo que los agricultores brindan es temporal, dependiendo de la producción, del mantenimiento y del cuidado que necesiten los huertos; por lo general trabajan conjuntamente con familiares y vecinos. Los beneficios que reciben las personas contratadas son: alimentación (52,4%), sueldo (33,3%) y herramientas de trabajo (14,3%). Esto refleja que el cultivo de huertos orgánicos involucra a habitantes de la comunidad, aportando de esta manera al sustento económico de los mismos, Tabla 7.

Al analizar los medios por los cuales se promocionan los huertos existentes en el Biocorredor Yanuncay, se ha obtenido como resultado que los más utilizados son: la Guía Turística “San Joaquín” e internet (redes sociales), con un mismo porcentaje (44,8%), además el 10,3% corresponde al uso de tarjetas de presentación, las mismas que son una iniciativa propia de los agricultores, Tabla 8.

Los medios de distribución más utilizados son el mercado y la venta directa al visitante al momento de realizar el recorrido por el huerto, con un porcentaje del 33,3% cada uno, otra forma de hacer llegar el producto al consumidor es mediante ferias, los integrantes de APAY se turnan para ofrecer sus productos en las ferias que se llevan a cabo los sábados en la prefectura del Azuay y los domingos en el centro parroquial, a estas ferias le corresponde el 30,6% del total de las respuestas, Tabla 9.



Para realizar recorridos en los huertos de los socios de APAY brindan al cliente la facilidad de hacer reservas contactándose a través del teléfono (55,5%) y personalmente (33,3%), Tabla 10.

Los agricultores no llevan un registro del número de visitantes que reciben en sus huertos. Esto sería importante para que el responsable de la actividad adecue su huerto y así los recorridos se lleven a cabo sin ningún inconveniente, Tabla 11.

El tipo de agua que se utiliza para regar las plantas es muy importante, tanto para el crecimiento y desarrollo del huerto como para identificar si existe algún costo adicional. En el Biocorredor Yanuncay aún no se implementa el servicio de agua potable, por lo cual las personas en su gran mayoría (80,0%) utilizan agua entubada y tan solo el 13,3% del agua es procedente del río, Tabla 12.

Para el 69,2% de agricultores el cultivo de huertos orgánicos es su principal fuente de ingresos económicos; el 30,8% restante se dedica a otras actividades como: la cestería, la crianza y venta de animales, la ganadería y la restauración. Tabla 13.

Ámbito socio – cultural

El 92,3% de los encuestados afirma que la actividad agrícola es parte de las tradiciones familiares. El 38,5% de encuestados está dentro de la tercera generación que se dedica a la agricultura, siguiendo una tradición familiar que es parte de la cultura de la zona, además el 23,1% corresponde a una segunda y cuarta generación Tabla 14.

Las razones que motivan a los agricultores a desempeñar esta actividad son: sustento económico (26,5), un alto porcentaje contribuye a la conservación de



tradiciones familiares (22,4) y salud y nutrición (20,4), ya que al ser productos libres de químicos no son perjudiciales para la salud, Tabla 15.

Ámbito medio ambiental

De acuerdo a los días de la semana que los agricultores riegan sus huertos: el 46,2% de encuestados riegan su huerto 1 a 2 veces a la semana y el 38,5% de 3 a 4 veces por semana, se puede analizar que no es importante regar los huertos todos los días. El tiempo de riego también es muy importante ya que no se lo puede hacer por mucho tiempo porque esto provocaría que los cultivos se echen a perder; el 46,2% de agricultores riega entre 1 y 2 horas por día de riego, así como el 30,7% provee de agua a su huerto entre 3 a 4 horas, Tabla 16.

El tratamiento de desechos contribuye a la sostenibilidad ambiental, además ayuda a conservar limpio el entorno y crea una buena impresión en las personas. En el Biocorredor Yanuncay la mayoría de agricultores aprovechan los desperdicios, el 48,1% los usa para abonar sus propios huertos y como alimento para sus animales, Tabla 17.

Las plagas son muy frecuentes en los huertos, y en este caso, al ser huertos orgánicos no se debería utilizar ningún tipo de químico para combatir las mismas. Para los agricultores del Biocorredor Yanuncay el biol es el principal plaguicida (80,0%) natural que ayuda al controlar la proliferación de plagas; este producto es elaborado con productos naturales como: ají, ajo, albahaca entre otros, Tabla 18.

La actividad agrícola no es solamente parte del Biocorredor Yanuncay sino de toda la parroquia en sí, esta práctica ayuda a contribuir con la conservación de plantas autóctonas. En el Biocorredor todos los agricultores están conscientes de esto, Tabla 19.



El dotar de nutrientes a la tierra genera que los cultivos crezcan sanos y con un gran valor nutricional. Los agricultores del Biocorredor Yanuncay elaboran su propio abono denominado compost (60,0%), este producto consiste en mezclar estiércol de animales y hierba seca, Tabla 20.

En el Biocorredor Yanuncay el 61,5% de los propietarios han creído importante recibir visitantes en sus huertos, es por ello que lo han delimitado adecuadamente para ofrecer recorridos a sus visitantes, Tabla 21.

Como se pudo observar a lo largo de la encuesta, los responsables del cultivo de huertos orgánicos en su mayoría realizan prácticas sostenibles. Sin embargo el término sostenibilidad es conocido únicamente por el 23,1% de encuestados y lo relacionan con el cuidado del medio ambiente, como fuente de ingreso económico y el apoyo a la comunidad. Además al desarrollar su actividad contribuyen con la sostenibilidad mediante el cuidado del medioambiente y la coordinación con entidades públicas para una mejor promoción. Tabla 22.

3.5 Cestería

Para aplicar las encuestas a las personas que se dedican a la cestería, se ha considerado una lista de artesanos publicada en la tesis “Producción de un documental fotográfico sobre la cestería en la Parroquia San Joaquín”, en la constan 46 personas, sin embargo, únicamente se aplicó la encuesta a 16 personas integrantes de varias familias que se dedican a esta actividad; en el listado encontrado en la tesis los artesanos son considerados individualmente, más no por familia que se dedica a esta actividad, al momento de aplicar las encuestas se consideró solo a un integrante del grupo familiar.



3.5.1 Metodología específica

El cuestionario tiene quince preguntas, en la primera parte constan datos generales y en la segunda se indaga sobre los tres pilares de la sostenibilidad: económico, socio-cultural y ambiental.

Dentro de datos generales se encuentran: comunidad, años de trabajo y días de trabajo. En el pilar económico está: gestión empresarial, servicio al cliente, seguridad entre otros aspectos; en el pilar socio-cultural se consideró las razones por las que se dedica a la actividad e integrantes de la familia que lo hacen; finalmente en el ambiental se analiza el manejo de desechos y la conservación de la naturaleza

Las encuestas se aplicaron en el mes de febrero del año 2016 según disponibilidad de los artesanos cesteros. El tiempo estimado para completar cada encuesta fue de 8 minutos, considerando que se planteó preguntas de tipo abiertas y cerradas. **Anexo XII** – Modelo de encuesta de cestería

En esta actividad el principal inconveniente fue el abandono de la práctica cestería. Al momento de realizar la visita de campo se constató que, aproximadamente el 40% de las personas que se encuentran enlistadas ya no se dedican al tejido por los siguientes motivos: la falta y el encarecimiento de material ya que existe mayor control ambiental que impide la libre venta de duda y zuro; el tiempo y el esfuerzo no son debidamente reconocidos al momento de vender la artesanía y la mayor dedicación a otras actividades como: el cultivo de huertos, la restauración y la crianza de animales, en la siguiente tabla consta la lista de las 16 personas que fueron encuestadas:



Listado de cesteros encuestados		
Nombre de los cesteros	Comunidad	Encuestadoras
1. María Montaleza	Liguina	Daisy Domínguez Isabel Guayllas
2. Alegría Paltín	Liguina	
3. Rosa Pillco	Chugchuguzo	
4. Rosa Pintado	Chugchuguzo	
5. María Tenesaca	San José	
6. Rosa Criollo	San José	
7. Rosa Guamán	San José	
8. Mayra Saguay	San José	
9. Digna Tuquiñaguai	San José	
10. Mayra Nariguanga	San José	
11. Carmen Arpi	San José	
12. Zoila Tenesaca	San José	
13. Teresa Nariguanga	San José	
14. Alejandro Guamán	San José	
15. María Morocho	San José	
16. Ángel Pacho	San José	

Tabla N. 9: Listado de cesteros encuestados

Fuente: Propia

Autor: Daisy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Febrero 2016

3.5.2 Resultados

Las tablas generadas por el estudio se presentan en el **Anexo XIII**.



Datos generales

El 68,8% de artesanos cesteros se encuentran ubicados en la comunidad de San José, convirtiéndose una vez más en la comunidad con mayor productividad económica, Tabla 1.

En cuanto a los años de trabajo que las personas llevan dedicándose a esta actividad, el 37,5% es relativamente nuevo con un estimado entre 4 y 11 años. El 12,5% es un porcentaje compartido entre rangos mayores a 30 hasta los 67 años, llegando a convertirse en parte de las tradiciones de la zona, Tabla 2.

Del total de respuestas el 18,4% pertenece a los días ordinarios de la semana, siendo así el mayor porcentaje; todos los encuestados se dedican a tejer de lunes a viernes, Tabla 3.

De acuerdo a los resultados obtenidos el 43,8% de los cesteros se dedican entre 5 a 6 horas diarias a tejer, el 18,8% de personas brindan entre 9 y 10 horas a la actividad, Tabla 4.

Gestión empresarial: el 75% de artesanos realiza un procedimiento para llevar a cabo el tejido de las artesanías, Tabla 5.

Servicio al cliente: la mayoría de cesteros (87,5%) utilizan muestras para dar a conocer los modelos de artesanías que realizan, Tabla 5.

Seguridad: en este aspecto el 87,5% de las personas cuentan con un espacio específico para el desarrollo de sus actividades, el 75% almacena su material de trabajo en un solo lugar para evitar accidentes, el 22,5% de encuestados cuentan con un botiquín de primeros auxilios. Ningún artesano ha identificado posibles riesgos que se pueden dar al momento de realizar la actividad, lo que no está correcto ya que toda actividad presenta nivel de riesgo, Tabla 5.



Capacitación: la capacitación es el punto débil de los cesteros, ya que solo el 18,8% se encuentra capacitado en atención al cliente y las áreas de: primeros auxilios, manejo de desechos y turismo, no son tomadas en cuenta para que esta actividad se encaminé a un mejor desarrollo, Tabla 5.

La técnica del tejido prácticamente se ha conservado ya que únicamente el 12,5% expresa haber observado una variación de la misma, mediante el diseño de nuevos modelos de tejido, Tabla 6.

El 65,2% del material que utilizan los cesteros corresponde a la duda y el 34,8% al suro, los proveedores de estos materiales son personas que entregan a domicilio ya que estas plantas no son del sector, Tabla 7.

El medio de distribución más utilizado son los intermediarios (64%), estos son personas que compran los tejidos a los artesanos para revenderlos; el mercado (32%) también es otro medio de distribución utilizado por los cesteros, en este lugar pueden vender sus productos directamente al cliente sin la necesidad de intermediarios, quienes no reconocen el valor real de las artesanías, Tabla 8.

La promoción de la actividad cesterera en el Biocorredor Yanuncay es nula. Los cesteros en esta zona trabajan bajo pedido, razón por la cual no se han preocupado por promocionar sus artesanías. El GAD parroquial tampoco se ha involucrado en realizar un plan de mercadeo para ayudar a la promoción de los cesteros que se encuentran a lo largo del Biocorredor, Tabla 9.

Contar con medios de recepción de pedidos ayuda a mejorar los ingresos económicos, mientras más comodidades se brinden al cliente es mejor, en la actividad cesterera aún predomina la forma personalizada (72,22%,) aunque no sea la más cómoda, Tabla 10.



Considerar a la actividad cesterá como parte del turismo ayudaría a generar mejores réditos económicos a los artesanos. En el Biocorredor Yanuncay solamente el 31,2% de cesteros recibe visitantes en su lugar de trabajo, Tabla 11.

Como en las otras actividades económicas de estudio, en la cestería también se analiza si esta es la principal fuente de ingreso económico; el 56,2% de los cesteros afirma que esta actividad es primordial para su sustento económico, el porcentaje restante se dedica a otras actividades como: la crianza de animales, el cultivo de huertos orgánicos y la restauración, Tabla 12.

Ámbito socio – cultural

De acuerdo a los motivos por los cuales las personas se dedican a la elaboración de artesanías en cestería, están: sustento económico (59,1%), por tradición familiar con un 36,4%, y por último como actividad extraordinaria. Lo que la convierte en una de las principales fuentes de ingreso económico de los habitantes del Biocorredor Yanuncay, Tabla 13.

Con respecto a los miembros familiares que se dedican a la cestería, se puede observar que es una actividad se practica en familia, es así que el 35,3% de los artesanos trabajan con sus hijos(as), en porcentaje equitativo lo hacen con su esposo(a), sus hermanos(as) y otros que corresponde a la mamá con un valor de 17,6%, mientras que el 11,8% se dedican solos a la elaboración de artesanías en cestería, Tabla 14.

Ámbito medio ambiental

En cuanto al manejo que los artesanos dan a los desechos que genera su actividad, la mayoría de personas expresa que el 42,9% utiliza los desechos para cocinar en leña, el 35,7% utiliza los desperdicios para abonar la



tierra, mientras que el 21,4% los quema, causando contaminación ambiental, debido a que no poseen conciencia ambiental, Tabla 15.

Con respecto a la conservación de la naturaleza, el 87,5% de los artesanos da a conocer que la cestería no contribuye a la conservación de la naturaleza porque se corta las plantas y queman los desperdicios y eso contamina el medio ambiente, mientras que el 12,5% restante cree que si ayuda a la conservación de la naturaleza debido a que los desperdicios sirven para abonar la tierra y además que al no cortar de raíz la planta, la misma retoña, Tabla 16.

Respecto al termino sostenibilidad, el 93,8% no ha escuchado el termino mismo, lo cual refleja el desconocimiento de las personas con respecto a la sostenibilidad, la única persona que ha escuchado el término lo conoce como un medio para sustentarse y mejorar la calidad de vida, Tabla 17.

3.6 Visitantes

Debido a la falta de información turística existente del Biocorredor Yanuncay y específicamente de un registro de ingresos de personas que acuden para desarrollar actividades turísticas, se ha considerado los datos del único estudio en donde se estipula un número promedio de 1000 visitantes por año; en el trabajo denominado “Estudios definitivos de Factibilidad Turística para el Biocorredor del Río Yanuncay, perteneciente a la Parroquia San Joaquín, a ser implantados en la comunidad La Inmaculada”, realizado por el GAD de San Joaquín en el año 2013.

3.6.1 Metodología específica

El cuestionario está distribuido en dos partes, la primera consta de diez preguntas que se refiere a datos generales del visitante y la segunda de seis preguntas relacionadas a prácticas en los ámbitos económico, sociocultural y medioambiental.



Dentro de datos generales se encuentra: edad, ciudad de procedencia, motivos de visita y tipo de transporte utilizado para trasladarse al Biocorredor; de acuerdo a las prácticas se tiene: apoyo al desarrollo económico, social y ambiental de la localidad. **Anexo XIV – Modelo de encuesta de visitantes**

Con el propósito de calcular el tamaño de la muestra se ocupó el algoritmo estadístico de muestreo proporcional para poblaciones finitas, representado de la siguiente manera:

$$n = \frac{Z^2 \sigma^2 N}{e^2(N - 1) + Z^2 \sigma^2}$$

En donde:

Nomenclatura de Variables	Valores
N = tamaño de la población	N = 1000
σ = desviación estándar de la población	$\sigma = 0,5$
Z = nivel de confianza	Z = 1.96 € 95% de confianza
e = límite aceptable de error muestral	e = 5.95%
n = tamaño de la muestra	n = ?

$$n = \frac{1,96^2 0,5^2 (1000)}{0,0595^2 (1000 - 1) + 1,96^2 0,5^2}$$

$$n = 214$$

El tamaño de la muestra que se obtuvo fue de 214 el mismo que se aplicó a personas mayores a quince años, en cuatro de las siete comunidades pertenecientes al Biocorredor Yanuncay como son: Soldados, La Inmaculada, San José y El Cáñaro, las últimas dos comunidades son los lugares de mayor afluencia de visitantes, las tres comunidades que quedan excluidas del estudio son lugares en los cuales la promoción turística es muy escasa, por lo que no existe concurrencia de visitantes como en las demás; previa aplicación de la



mismas se realizó un grupo focal dirigido a ocho personas, las mismas que ayudaron a mejorar la redacción en algunas de las preguntas expuestas.

El tiempo estimado para realizar la encuesta fue de 5 minutos por persona, el trabajo de campo tuvo una duración de un mes y medio, iniciando el 20 de diciembre de 2015 y prologándose hasta el 7 de febrero de 2016, durante los fines de semana debido a la alta afluencia de visitantes en aquellos días, las encuestas se aplicaron durante seis fines de semana en los cuales el horario para la aplicación de las mismas fue alterno, los cuestionarios fueron llenados por el encuestado previa pregunta realizada por el encuestador.

La aplicación de las encuestas se llevó a cabo a lo largo del Biocorredor Yanuncay, en lugares tales como: restaurantes, espacios de recreación y márgenes del río.

3.6.2 Resultados

Las tablas generadas por el estudio se presentan en el **Anexo XV**.

Datos generales

La mayoría de las personas que acuden al Biocorredor Yanuncay están entre 25 y 34 años de edad correspondiente a un 33,6%, el 24,3% corresponde al grupo de personas que están entre 15 y 24 años, mientras que el porcentaje restante (57,9%) pertenece a personas mayores de 35 años, lo cual refleja que personas de toda edad visitan el lugar, Tabla 1.

En cuanto al género de los visitantes al Biocorredor Yanuncay están prácticamente divididos, es así que los resultados son similares entre varones y mujeres, siendo estos de 52,8% y 47,2% respectivamente, Tabla 2.



La mayoría de visitantes del Biocorredor Yanuncay son personas con nivel de estudios superior (52,3%), el 32,7% corresponde a personas con estudios secundarios, Tabla 3.

Para conocer el posible mercado de un lugar es importante conocer la ciudad de procedencia de las personas que lo visitan. El 89,3% de los visitantes del Biocorredor Yanuncay habitan en el resto de parroquias de la ciudad de Cuenca, quienes aprovechan las diferentes actividades que se pueden realizar en el mismo, el 10,7% restante está ocupado por otras ciudades del Ecuador e inclusive por personas de otros países, Tabla 4.

Los múltiples atractivos de un destino contribuyen a tomar la decisión de visitar un lugar. En el Biocorredor Yanuncay se puede realizar variedad de actividades las mismas que motivan a su visita, entre las que más resaltan: la degustación de la gastronomía típica (cuy y pollo asados) con un 54,8% y el disfrutar del paisaje con un 28,2%; sin embargo, existen otro tipo de actividades que se pueden realizar tales como: practicar deportes, visitar las aguas termales, otras motivaciones como son disfrutar de las fiestas tradicionales y jugar carnaval, visitar los huertos orgánicos, comprar artesanías en cestería y visitar el museo ecológico, Tabla 5.

En referencia al tiempo de permanencia, el 78,5% de los visitantes del Biocorredor Yanuncay se quedan únicamente entre 1 y 3 horas en este lugar, lo cual es muy poco tiempo debido al desconocimiento de la variedad de actividades que se pueden realizar, Tabla 6.

En cuanto al medio de transporte que utilizan los visitantes para trasladarse hasta el Biocorredor Yanuncay, el mayor porcentaje (87,9) indica que lo hace en transporte privado, sin embargo, al ser esta una zona natural se debería impulsar más el uso de transportes menos contaminantes, Tabla 7.



Existen visitantes asiduos a un lugar, por ello es importante conocer la frecuencia de visita anual. En este caso particular el 38,8% ha visitado el Biocorredor de 1 a 3 veces durante el último año, el 28,5% lo ha hecho más de 7 veces, únicamente el 13,1% de las personas encuestadas visita por primera vez el lugar; lo cual refleja que la mayoría de personas regresa al Biocorredor Yanuncay, Tabla 8.

Aspectos relacionados con la sostenibilidad

Ámbito socio-cultural: sin duda la conservación de la cultura de un lugar es muy importante, debido a que se convierte en un atractivo turístico. La actividad gastronómica se ha convertido en parte de la cultura de los pobladores del Biocorredor Yanuncay, es así que 93,4% de los visitantes colabora económicamente con la comunidad consumiendo los platos típicos que se ofrecen en los restaurantes de la zona, el 10,7% lo hace visitando los huertos orgánicos y en un porcentaje reducido equivalente a 4,7 ha adquirido artesanías en cestería, Tabla 9.

Ámbito económico: los aspectos a analizarse en este ámbito han obtenido altos porcentajes, se obtiene que el 81,8% considera haber recibido atención de calidad en los lugares visitados, el 80,8% expresa haber pagado precios razonables por el producto adquirido, mientras que el 72,9 ha observado limpias las instalaciones de los locales; lo cual refleja que en estos aspectos están trabajando adecuadamente, Tabla 9.

Ámbito medio ambiental: otro de los aspectos importantes para el desarrollo de la sostenibilidad; en cuanto a las prácticas ambientales analizadas en este sector los visitantes han observado lo siguiente: limpias las orillas del río (52,8%), áreas verdes conservadas (41,1%), uso excesivo de materiales desechables (25,7%), señalización de cuidado ambiental (19,6%), basureros para cada tipo de desecho (18,2%), consumo exagerado de energía eléctrica



(14%) y desperdicio de agua (14%); prácticas ambientales importantes, Tabla 9.

La protección del medio ambiente es importante para el desarrollo de las actividades diarias. En el Biocorredor Yanuncay se puede observar que el 32,9% de personas encuestadas considera que el visitante es el que ha tenido una conducta responsable durante su recorrido, el 31,7% cree que las personas de la comunidad son responsables con el medio ambiente, el 18,3% manifiesta que todas las personas han demostrado ser responsables con el mismo, mientras que únicamente el 2,8% piensa que el gobierno ha cumplido su responsabilidad con el medioambiente, Tabla 10.

Es importante conocer las sugerencias de los visitantes para mejorar su experiencia en el lugar. El 29,5% de los encuestados expresan inconformidad con el estado de la vía, el 20,2% opina que al lugar le falta promoción ya que desconocen las actividades que se pueden desarrollar en el Biocorredor Yanuncay, el 19,1% cree que hace falta señalización ambiental y turística, algo que vale la pena recalcar es que el 7,1% sugiere que las personas que están a cargo de la actividad turística reciban capacitación en el ámbito turístico ya que la atención al cliente es muy deficiente. Dentro de otras sugerencias está el adecuar el margen del río para desarrollar actividades turísticas, incrementar los horarios del transporte público, dotar a la zona de basureros y parqueaderos, Tabla 11.

El aporte de las personas a los lugares que visita es importante para el desarrollo económico del sitio. Los visitantes afirman que se contribuye de mayor manera al desarrollo económico del lugar de la siguiente manera: promocionando el lugar a sus conocidos (55,9%), haciendo recomendaciones para la mejora del lugar (27,0%), Tabla 12.



La cultura es lo que distingue a un grupo de personas de otro, el visitante debe contribuir a su conservación, más no a su degradación. En el Biocorredor el 46,7% de encuestados aporta a la conservación de la cultura visitando y respetando los atractivos, el 34,3% respeta la costumbres del lugar que visita, mientras que el porcentaje restante (18,9%) contribuye a la conservación y desarrollo de la cultura, participando en las fiestas tradicionales y obteniendo información previa sobre las costumbres de los lugares a visitar para tener conocimiento previo de las generalidades del lugar de destino, Tabla 13.

Cuidar el medioambiente es responsabilidad de todas las personas y la falta de conciencia ambiental de algunos afecta a todos, por lo que se debe promover formas de cuidar y conservar la naturaleza. El 95,8% de encuestados afirmó que contribuye a la conservación del medioambiente, sin embargo hay personas que expresan colaborar con el ambiente de diferentes maneras, el 46,3% aporta a esta iniciativa colocando la basura en su lugar, el 25,7% no arroja basura, el 22,4% afirmó que respetando a la naturaleza en general, es decir que cuida a la flora y fauna del lugar que visita, Tabla 14.



CONCLUSIONES

Al finalizar el estudio de las actividades turísticas que se desarrollan a lo largo del Biocorredor Yanuncay desde el punto de vista de la sostenibilidad, se presentarán las conclusiones según el orden de cumplimiento de prácticas sostenibles.

- La cestería no es sostenible debido a múltiples razones. Las personas que se dedican a esta actividad no se encuentran capacitadas en ningún ámbito, la llevan a cabo enfocándose únicamente en la parte económica de una forma no sostenible; no existe aporte, ni integración de la comunidad a la actividad. El aspecto medioambiental es el menos considerado, debido a que el material (duda y zuro) con el que trabajan los artesanos cesteros se ha extinguido en las comunidades, el manejo inadecuado de estos recursos naturales, ha hecho que la especie vegetal se extinga de las montañas del Biocorredor Yanuncay, actualmente el material es transportado desde el cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo, lo cual hace que este sea más costoso. La falta de conocimiento de la importancia de reforestar y de aplicar prácticas sostenibles han obligado a la mayoría de las personas a abandonar dicha actividad que forma parte de las tradiciones de la zona.
- La restauración no es una actividad del todo sostenible; la falta de conocimiento sobre prácticas sostenibles por parte de los propietarios, ha propiciado un desarrollo desequilibrado. Actividades relacionadas al ámbito económico, tales como: permisos de funcionamiento, misión, visión, normas, promoción, capacitación al personal entre otros, no se han considerado en la labor diaria de los restaurantes, lo cual ha generado un acelerado crecimiento pero no estable en el tiempo. Socioculturalmente no existe un trabajo mancomunado entre los responsables de la actividad gastronómica y otros prestadores de servicios turísticos de la comunidad. El área ambiental es la más deficiente debido al desconocimiento de los impactos que la actividad



puede provocar en el entorno en el que se desarrolla; el no comunicar a los clientes y no emplear formas de ahorro de energía, de agua y la importancia de clasificar los desechos contribuye al deterioro de la naturaleza.

- De las tres actividades analizadas, restauración, cestería y huertos orgánicos, esta última cumple con el mayor número de prácticas sostenibles tanto en gestión empresarial como en capacitación y con la mayoría de aspectos que involucran la participación de la comunidad con el entorno, el conservar estas prácticas ayuda a mantener un desarrollo económico y cultural equilibrado. Su característica principal es no utilizar productos químicos para combatir las plagas, contribuyendo a la conservación del medioambiente.
- Según el criterio de los visitantes en las actividades que se desarrollan en el Biocorredor Yanuncay se aplican buenas prácticas ambientales, debido a que existe un manejo adecuado de los recursos naturales. Los visitantes contribuyen al desarrollo sostenible a pesar de no conocer su significado; sus aportes están relacionados con el crecimiento económico, la conservación de la cultura y la naturaleza del lugar que visita.



RECOMENDACIONES

- El GAD de San Joaquín debería impulsar la capacitación en el área de promoción de los productos y servicios turísticos existentes en el Biocorredor Yanuncay.
- Incentivar a los emprendedores del área gastronómica para que implementen nuevas opciones en su menú, utilizando los productos que son cultivados en la zona y mejoren la presentación de los platos que ofertan.
- Realizar una promoción conjunta de todas las actividades que se desarrollan en el Biocorredor Yanuncay, ejecutando reuniones entre los responsables de las mismas, en las que se dé a conocer cada actividad mediante presentaciones digitales, exhibiciones de los productos y la entrega de material promocional.
- Regular la actividad gastronómica que se desarrolla en el Biocorredor Yanuncay para evitar emprendimientos temporales.
- El GAD parroquial debe seguir brindando apoyo a los productores agroecológicos mediante la continuidad de la “Feria multisectorial económica, productiva y turística San Joaquín”; además de promocionar la visita a los huertos orgánicos sería conveniente incluir a los artesanos cesteros y a los prestadores de servicios gastronómicos en dicho evento.
- Coordinar el trabajo del GAD parroquial con autoridades ambientales para dar solución a la escasez de material que enfrentan los artesanos cesteros, mediante la implementación de programas de reforestación de duda y suro.
- En la cestería se debería buscar alternativas para la sustitución del material original, por uno que tenga menor impacto en el medioambiente y de esta manera contribuir a la a mantener las tradiciones del Biocorredor Yanuncay.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albarracín, Gerardo et al. *Estudios definitivos de factibilidad turística para el Biocorredor del río Yanuncay, perteneciente a la parroquia San Joaquín, a ser implantados en la comunidad La Inmaculada*. Cuenca – Ecuador. s. ed. 2013.
- Figuroa, Javier. *Revista San Joaquín* (Cuenca), 2005.
- Global Sustainable Tourism Council. *Criteria for destinations*. Internet: www.gstcouncil.org. Acceso: 11 noviembre 2015.
- Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) San Joaquín. *San Joaquín, historia y turismo*. Internet. www.gadsanjoaquin.gob.ec. Acceso: 16 mayo 2015.
- Guamán Armijos, Blanca. *Producción de un documental fotográfico sobre la cestería en la Parroquia San Joaquín*. Tesis de grado. Universidad Politécnica Salesiana, Cuenca, 2015. Impresa.
- Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). *Principales indicadores de turismo, diciembre 2014*. Internet: www.turismo.gob.ec. Acceso: 13 agosto 2015.
- _____. *Boletín del primer trimestre del año 2015*. Internet: www.turismo.gob.ec. Acceso: 13 agosto 2015.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). *Introducción al turismo*. sld. s. ed. 1998.
- _____. *Panorama OMT del turismo internacional. Edición 2015*. Internet: www.e-unwto.org. Acceso: 5 octubre 2015.
- Pazmiño, Holger. *Desarrollo de la microempresa turística en la microcuenca media y alta del río Yanuncay*. Tesis de postgrado. Universidad de Cuenca, Cuenca, 2005. Impresa.



- Pérez de las Heras, Mónica. *Manual de turismo sostenible*. Madrid – España. Ediciones Mundi-Prensa. 2004.
- Poma, Jéssica y Reino, Miguel. *Recuperación de la memoria histórica de la parroquia San Joaquín*. Tesis de grado. Universidad Politécnica Salesiana, Cuenca, 2015. Impresa.
- Programa de Pequeñas Donaciones Ecuador. *Nuestros Biocorredores para el Buen Vivir*. Internet. www.sgp.undp.org. Acceso: 20 julio 2015.
- Rainforest Alliance. *Buenas prácticas para turismo sostenible*. Internet. www.rainforest-alliance.org. Acceso: 11 julio 2015.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES). *Plan Nacional del Buen Vivir 2013 – 2017*. Quito. 2009.
- Torres León, Leonardo. *Turismo Comunitario en el Biocorredor Yanuncay*. En Ruiz Ballesteros, Esteban. Y Vintimilla, María Augusta. (Coord.), *Cultura, Comunidad y Turismo: Ensayos sobre el turismo comunitario en el Ecuador*. (pp. 269-284). Quito. Abya-Yala.
- Tourism & Leisure Europraxis Consulting (T & L) y Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). *Diseño de Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador “PLANDETUR 2020”, Informe final*. 2007.
- World Travel&Tourism Council. *Prioridades estratégicas*. Internet: www.sp.wttc.org. Acceso: 11 noviembre 2015



BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Balarezo, Esteban et al. *Información para la gestión local – San Joaquín en cifras*. Cuenca. s. ed., 2015.
- Beech, John y Chadwick, Simon ed. *Problemas específicos de gestión en las diversas empresas turísticas*. Madrid – España. Editorial Síntesis S.A. 2006.
- Cardoso Jiménez, Carlos. *Turismo Sostenible: una revisión conceptual aplicada*. Internet: www.redalyc.org. Acceso: 12 julio 2015.
- Celi, José. *Descubriendo el mundo*. 2º ed. Quito. Prolipa Cía. Ltda. 2012.
- Cooper, Cris et al. *El turismo teoría y práctica*. Madrid – España. Editorial Síntesis S.A. 2005.
- Díaz, Beatriz. *Diseño de productos turísticos*. Madrid – España. Editorial Síntesis S.A. sfe
- ETAPA. *Plantas de potabilización*. Internet: <http://www.etapa.net.ec>. Acceso: 1 febrero 2016
- Guevara, Alfredo y Campos, Marcus. *Turismo Sustentable*. México. Editorial Trillas. 2011.
- Hernández, Edgar. *Proyectos Turísticos*. México. Editorial Trillas. 2010.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. *Censo de Población y Vivienda de 2010*.
- Lexus Editores. *Turismo, hotelería y restaurantes*. Barcelona – España. Grafos S. A. 2011.



- Márquez Merchán, Franklin Iván. *Análisis del desarrollo turístico sostenible de la parroquia Baño, cantón Cuenca*. Tesis de grado. Universidad de Cuenca. Cuenca. 2010. Impresa.
- MillioBalnzá, Isabel. *Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales*. Madrid. Editorial Thomson. 2004.
- Ministerio del Ambiente del Ecuador (MAE). *Guía general de buenas prácticas ambientales*. Quito. sfe.
- Organización de las Naciones Unidas (ONU). *Desarrollo Sostenible*. Internet. www.un.org. Acceso: 11 julio 2015.
- _____. *Informe de la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible*. Internet. www.un.org. Acceso: 11 julio 2015.
- Programa de Pequeñas Donaciones del FMAM. *Planificando participativamente Biocorredores para el Buen Vivir, Sistematización de la Fase de Planificación de la FO5*. Quito – Ecuador. s. ed. 2011.
- Quezada Cedillo, Jorge. *Promoción turística del Biocorredor Yanuncay*. Tesis de grado. Universidad del Azuay, Cuenca, 2009. Impresa.
- Universidad Complutense de Madrid. *Investigación y estrategias turísticas*. Madrid – España. Editorial Thomson. 2003.
- Vallejo, Raúl. *Manual de escritura académica*. Quito, Corporación Editorial Nacional. 2006.
- Zamorano Casal, Francisco. *Turismo alternativo*. México. Editorial Trillas. 2002.



ANEXOS



ANEXO I

Objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir relacionados con el turismo



Objetivos - PNBV	
Objetivo	Política
Objetivo 5: Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.	Política 5.1. Promover la democratización del disfrute del tiempo y del espacio público para la construcción de relaciones sociales solidarias entre diversos.
	Política 5.2. Preserva, valorar, fomentar y resignificar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión.
	Política 5.3. Impulsar los procesos de creación cultural en todas sus formas, lenguajes y expresiones, tanto de individuos como de colectividades diversas.
	Política 5.4. Promover las industrias y los emprendimientos culturales y creativos, así como su aporte a la transformación de la matriz productiva.
	Política 5.7. Promover la interculturalidad y la política cultural de manera transversal en todos los sectores
Objetivo 7: Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental, territorial y global.	Política 7.2. Conocer, valorar, conservar y manejar sustentablemente el patrimonio natural y su biodiversidad terrestre, acuática continental, marina y costera, con el acceso justo y equitativo a sus beneficios.
	Política 7.5. Garantizar la bioseguridad precautelando la salud de las personas, de otros seres vivos y de la naturaleza.
	Política 7.7. Promover la eficiencia y una mayor participación de energías renovables sostenibles como medida de prevención de la contaminación ambiental.
	Política 7.9. Promover patrones de consumo conscientes, sostenibles y eficientes con criterio de suficiencia dentro de los límites del planeta.
	Política 7.11 Promover la consolidación de la Iniciativa Yasuní ITT.
Objetivo 8: Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible.	Política 8.9. Profundizar las relaciones del Estado con el sector popular y solidario.
	Política 8.10. Articular la relación entre el Estado y el sector privado
Objetivo 10: Impulsar la transformación de la matriz productiva.	Política 10.3. Diversificar y generar mayor valor agregado en los sectores prioritarios que proveen servicios.
	Política 10.5. Fortalecer la economía popular y solidaria –EPS–, y las micro, pequeñas y medianas empresas –Mipymes– en la estructura productiva.
	Política 10.6. Potenciar procesos comerciales diversificados y sostenibles en el marco de la transformación productiva

Fuente: Plan Nacional del Buen Vivir, 192, 233, 268, 300

Autoras: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: 11 de noviembre de 2015



ANEXO II

División política de la parroquia San Joaquín

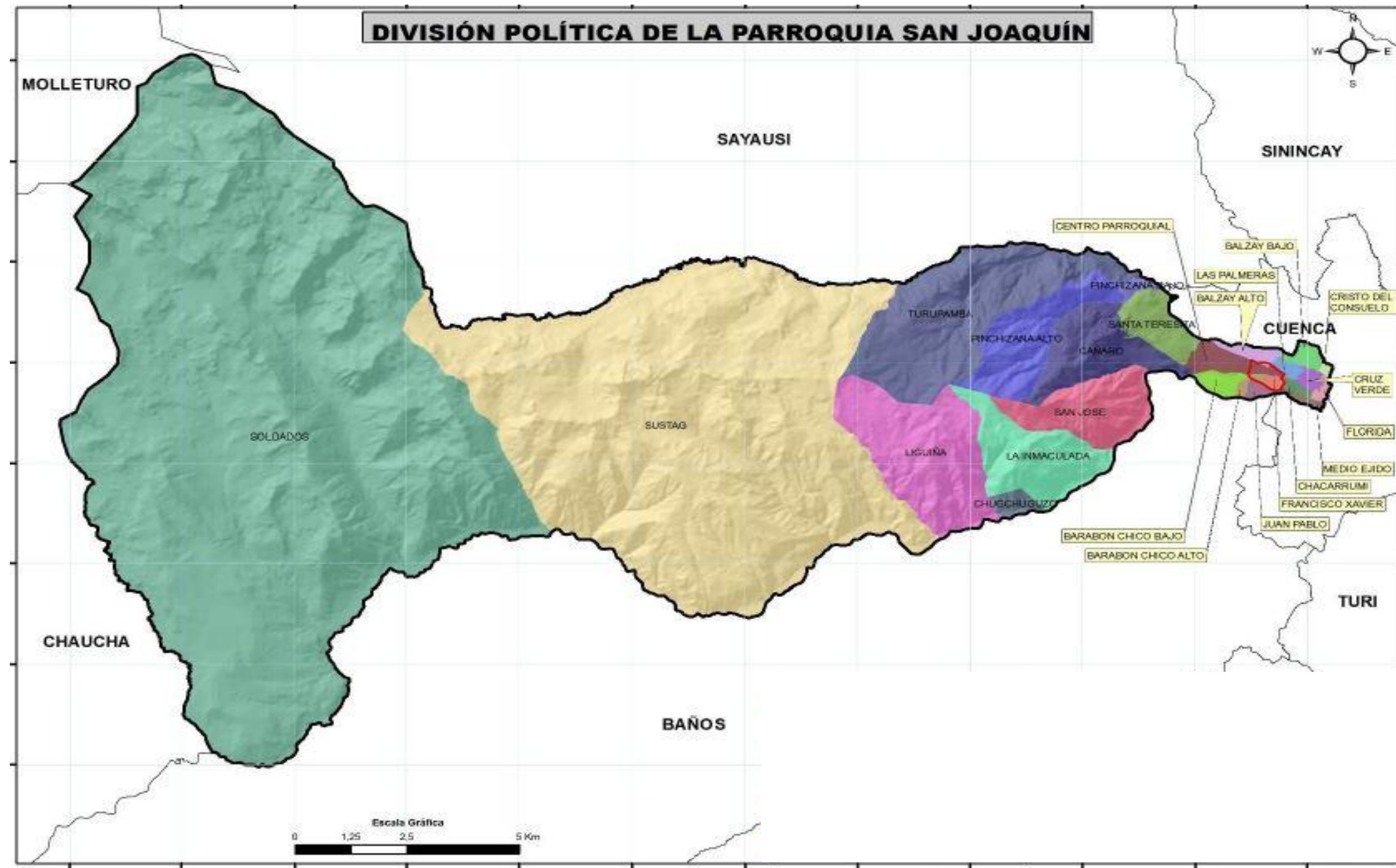


Figura No. 1: División política de San Joaquín
Fuente: GAD San Joaquín
Fecha: 19 de febrero de 2016



ANEXO III

Mapa turístico de la parroquia San Joaquín

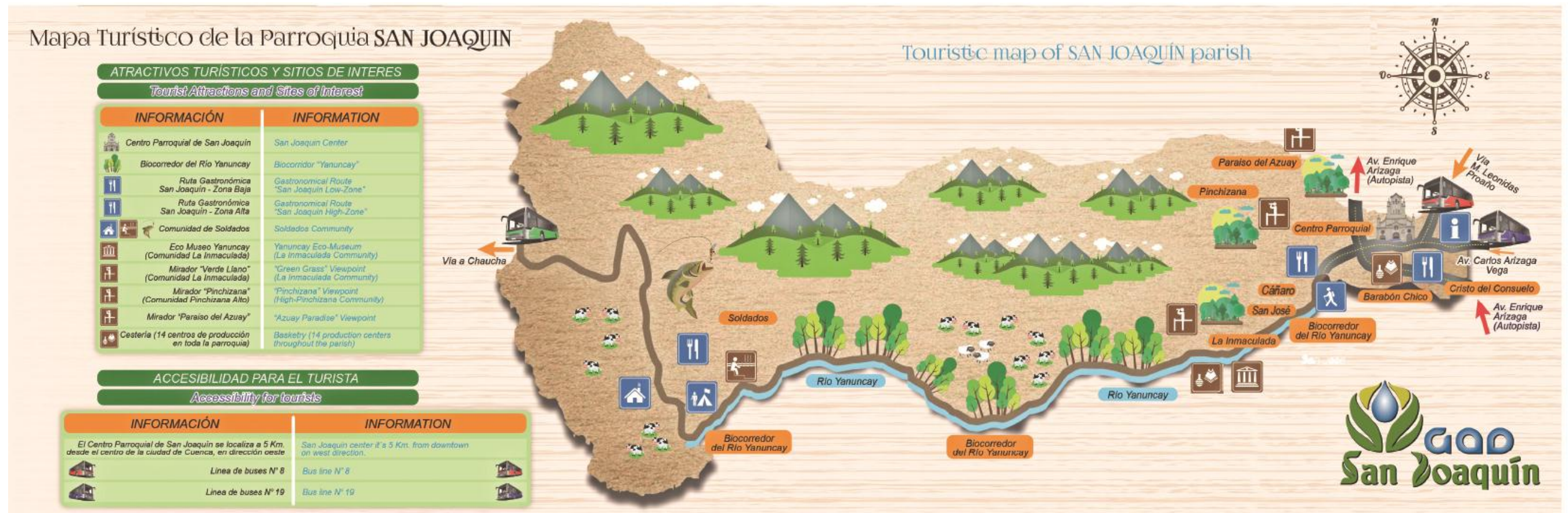


Figura No. 2: Mapa turístico de la parroquia San Joaquín
Fuente: GAD San Joaquín
Fecha: 22 de enero de 2016



Anexo IV

Ficha de inventario turístico: Biocorredor Yanuncay



C A L I D A D	V A L O R	4. USOS (SIMBOLISMO)	ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO																																																																																																																																								
		SITIO DE RECREACION NATURAL _____ _____ _____ _____ _____ _____ ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS) POR FIESTAS DE CUENCA 3 DE NOVIEMBRE Y 12 DE ABRIL FESTIVALES GASTRONOMICOS _____ _____ _____	<input type="checkbox"/> ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input checked="" type="checkbox"/> CONSERVADO CAUSAS: _____ _____																																																																																																																																								
A P O Y O	E X T R I N S E C O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)																																																																																																																																								
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th rowspan="2">SUBTIPO</th> <th colspan="3">ESTADO DE LA S VIA S</th> <th rowspan="2">TRANSPORTE</th> <th colspan="4">FRECUENCIA S</th> <th colspan="2">TEMPORALIDAD DE ACCESO</th> </tr> <tr> <th>B</th> <th>R</th> <th>M</th> <th>DIARIA</th> <th>SEMANAL</th> <th>MENSUAL</th> <th>EVENTUAL</th> <th colspan="2">DIAS AL AÑO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">TERRESTRE</td> <td>ASFALTADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>BUS</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2">TODOS LOS DIAS DEL AÑO</td> </tr> <tr> <td>LASTRADO</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td>AUTOMOVIL</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>EMPEDRADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4X4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2">DIAS AL MES</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">ACUATICO</td> <td>SENDERO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TREN</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Culturales:</td> <td>Día Inicio: Día Fin:</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">MARITIMO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>BARCO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Naturales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FLUVAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>CANGA</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2">HORAS AL DIA</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">AEREO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>OTROS</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Culturales:</td> <td>Día Inicio: Día Fin:</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AVION</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Naturales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AVIONETA</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>HELICOPTEROS</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LA S VIA S			TRANSPORTE	FRECUENCIA S				TEMPORALIDAD DE ACCESO		B	R	M	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO		TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				TODOS LOS DIAS DEL AÑO		LASTRADO		X		AUTOMOVIL	X						EMPEDRADO				4X4					DIAS AL MES		ACUATICO	SENDERO				TREN					Culturales:	Día Inicio: Día Fin:	MARITIMO				BARCO					Naturales:		FLUVAL				CANGA					HORAS AL DIA		AEREO					OTROS					Culturales:	Día Inicio: Día Fin:					AVION					Naturales:						AVIONETA												HELICOPTEROS							<input checked="" type="checkbox"/> ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO CAUSAS: <u>VÍAS DE ACCESO DESDE LAS PLANTAS DE POTABILIZACIÓN DE ETAPA</u> <u>HASTA SOLDADOS EN MAL ESTADO</u>	
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LA S VIA S			TRANSPORTE	FRECUENCIA S				TEMPORALIDAD DE ACCESO																																																																																																																																	
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO																																																																																																																																	
TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				TODOS LOS DIAS DEL AÑO																																																																																																																																	
	LASTRADO		X		AUTOMOVIL	X																																																																																																																																					
	EMPEDRADO				4X4					DIAS AL MES																																																																																																																																	
ACUATICO	SENDERO				TREN					Culturales:	Día Inicio: Día Fin:																																																																																																																																
	MARITIMO				BARCO					Naturales:																																																																																																																																	
		FLUVAL				CANGA					HORAS AL DIA																																																																																																																																
AEREO					OTROS					Culturales:	Día Inicio: Día Fin:																																																																																																																																
					AVION					Naturales:																																																																																																																																	
					AVIONETA																																																																																																																																						
					HELICOPTEROS																																																																																																																																						
Observaciones: LA VIA DESDE SAN JOAQUIN HASTA LA PLANTA DE ETAPA EN BUEN ESTADO PERO DESDE ESTE PUNTO A SOLDADOS ESTA EN MAL ESTADO, EL MINTUR SE ENCUENTRA EN PROYECTO DE SEÑALIZACION TURISTICA EN TODA LA ZONA.																																																																																																																																											



RUTAS DE BUSES DE Poblaciones Cercanas:	
NOMBRE DE LA RUTA: FERIA LIBRE-SUSTAG TURISMO ORIENTAL CADA HORA	
A	DE SDE: HASTA: FRECUENCIA: DISTANCIA:
9. INFRAESTRUCTURA BASICA	
P	AGUA
O	POTABLE X <input type="checkbox"/> ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
Y	ENERGÍA ELÉCTRICA
O	SISTEMA INTERCONECTADO X <input type="checkbox"/> GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
ALCANTARILLADO	
	RED PÚBLICA X <input type="checkbox"/> POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
PRECIO	
	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ENTRADA LIBRE X <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
Observación : VISITA LIBRE EXCEPTO EL ECOMUSEO EL INGRESO ES DE \$1.00 ADULTOS, \$0.50 NIÑOS DE 8H00-18H00.	
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRES
	DISTANCIA
SAN JOAQUIN	12 KM AUTOMOVIL
CUENCA	20 KM AUTOMOVIL
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
LÓCAL X <input type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
PROVINCIAL <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
Otros: <input type="checkbox"/>	
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos	
_____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR	



ANEXO V

Especies representativas de flora de la zona



Tipo	Nombre Vulgar	Nombre científico	Usos
ÁRBOLES	Almiscle	<i>Clethra fimbriata</i>	Leña, materiales de construcción
	Higo de pava	<i>Simplocus fuscata</i>	Leña
	Arrayan	<i>Myrcianthes rhopaloides</i>	
	Nogal	<i>Juglans neotropica</i>	Madera
	Cedro	<i>Cedrela montana</i> <i>Myrsine soiroana</i>	Madera Leña, construcción
	Pumamaqui	<i>Oreopanax andreanum</i>	Artesanías: cucharas de palo
	Pumamaqui	<i>Oreopanax rosei</i>	Artesanías: cucharas de palo
	Yuzur	<i>Weinmannia fagaroides</i>	Construcción, leña
	Aliso	<i>Alnus acuminata</i> <i>Maytenus</i> sp. <i>Morella pubescens</i>	Construcción, leña
SUSTOS	Cucharillo	<i>Oreocallis grandiflora</i>	Medicinal: riñones
	Cucharillo chico	<i>Lomatia hyrsuta</i>	Leña
	Laurel	<i>Myrica parviflora</i>	Medicinal: aires
	Achupalla	<i>Puya</i> spp.	Medicinal: vinagre
	Chachacomo	<i>Escallonia myrtilloides</i>	Madera
	Quishuar	<i>Gynoxys buxifolia</i>	Leña
	Zarcillo	<i>Brachyothum gracilensis</i>	
	Poleo del Inca	<i>Clinopodium</i>	Medicinal: aires
	Chilcaredonda	<i>Baccharis obstusifolia</i>	
	Chilcalarga	<i>Baccharis latifolia</i>	
	Chocho	<i>Lupinus</i> sp.	
		<i>Pernettya postrata</i>	Frutos comestibles
		<i>Disterigma alaternoides</i>	
		<i>Gautheria reticulata</i>	
	Joyapa	<i>Macleania rupestris</i>	Fruto comestible
	Salapa	<i>Cavendishia bracteata</i>	Fruto comestible
	Mote pelado	<i>Gaultheria erecta</i>	Frutos comestibles
	Mote pelado	<i>Gaultheria tomentosa</i>	
	Golondrina	<i>Vallea stipularis</i>	Leña
Rañas	<i>Viburnum tryphyllum</i>	Leña	



		<i>Perseabrevipes</i>	Construcción, leña
		<i>Miconiasalisifolia</i>	Leña
	Echul	<i>Gaiadendropunctatum</i>	Leña
	Sarza	<i>Smilax benthamiana</i>	Medicinal: purificar la sangre
	Mataperro	<i>Solanum sp.</i>	
		<i>Ageratinadendroides</i>	
		<i>Muelembeckiatannifolia</i>	
	Culen	<i>Otobium</i>	Medicinal: diarrea
		<i>Abatiaparviflora</i>	Leña
	JudazSaucó	<i>Cestrum tomentosum</i>	Medicinal: Infecciones
	Negrillo	<i>Ilex sp.</i>	Para hacerlomillos
	Zig-zig	<i>Cortaderiajubata</i>	
		<i>Fuchsia vulcanica</i>	
	Salalón	<i>Ferryranthusverbascifolius</i>	Leña
	Cordoncillo	<i>Piper bogotense</i>	
	Mata palo	<i>Tristerislongebracteatus</i>	Medicinal: quebraduras de piernas y brazos
	Piñan	<i>Coriariaruscifolia</i>	
		<i>Monninaarbuscula</i>	
Sierrilla	<i>Miconialutescens</i>	Leña	
H I E R B A S	Pinito de altura	<i>Hypericumlaricifolium</i>	Escobas
	Paja	<i>Calamagrostisintemedica</i>	Techos
	Huicundos	<i>Guzmaniasp.</i>	
	Huicundos	<i>Tillandsiasp.</i>	
		<i>Rhynchosporasp.</i>	
	Nache	<i>Bidensandicola</i>	
		<i>Gesneriasp.</i>	
	Santa María	<i>Alonsoameridionalis</i>	
		<i>Dorobaeapimpinifolia</i>	
	Begonia	<i>Begonia sp.</i>	Ornamental
		<i>Salvia verrucosa</i>	
		<i>Lycopodiumclavatum</i>	Arreglos navideños
	<i>Lycopodiumcomplanatum</i>	Arreglos navideños	



	Oreja de conejo	<i>Gnaphaliumelegans</i>	
	Sacha congona	<i>Peperomia blanda</i>	Aguas aromáticas
	Moradilla	<i>Alternatheraporrigens</i>	Medicinal
		<i>Bomareasp.</i>	Ornamental
	Calaguala	<i>Polipodium calaguala</i>	Medicinal: inflamación de riñones
	Zapatito	<i>Calceolaria perfoliata</i>	
	Yuruza	<i>Paspalumdepauperatum</i>	Forraje
	Poleo	<i>Mintostachysmollis</i>	Medicinal: aires
	Llashipa	<i>Pteridumarachnoideum</i>	
	Culantrillo	<i>Adiantumpoiretii</i>	Medicinal: inflamación de riñones
		<i>Orthosanthuschimboracensis</i>	
		<i>Viola arguta</i>	
	Lengua de venado	<i>Elaphoglossumcuspidatum</i>	
	Calaguala	<i>Niphidiumcrassifolium</i>	
O R Q U Í D E A S	Cristo lila	<i>Epidendrumsecundum</i>	Medicinal: nervios
	Cristo	<i>Epidendrum lacustre</i>	
	Cristo	<i>Epidendrumsp. 1</i>	
		<i>Epidendrum sp. 2</i>	
		<i>Epidendrum sp. 3</i>	
		<i>Cyrtichillum sp.</i>	
		<i>Elleanthusrobustus</i>	
		<i>Pleurotallis sp.</i>	
		<i>Maxillariasp.</i>	

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de San Joaquín

Fecha: 24 de febrero de 2016



ANEXO VI

Especies representativas de fauna de la zona



Tipo	Nombre Vulgar	Nombre científico
AVES	Perdiz	<i>Nothocercusjulius</i>
	Qulilico	<i>Falco sparverius</i>
	Gavilán	<i>Buteomagnirostris</i>
	Colibríes	<i>Ensiferasp.</i>
	Paloma	<i>Columba fasciata</i>
	Torcaza	<i>Columbina cruziana</i>
	Mirlo	<i>Tardusfuscater</i>
	Mirlo	<i>Tardusandinus</i>
	Lechuza	<i>Pulsatrixperspicillata</i>
	Carpintero	<i>Piculusp.</i>
	Chugocopetón	<i>Zonotrichiacapensis</i>
	Garrapatero	<i>Crottophagasolcistrostris</i>
	Lapo	<i>Tardusrevei</i>
	Chirote	<i>Sturnellabellicosa</i>
Chugo Amarillo	<i>Pheucticuschrysopeplus</i>	
MAMÍFEROS	Conejo	<i>Silvagusbrasiliensis</i>
	Venado	<i>Odoicelusvirginianus</i>
	Yamala	<i>Mazama Rufina</i>
	Chontillo	<i>Pudumephistophiles</i>
	Añas	<i>Conepatussemistriatus</i>
	Ratón	<i>Mus musculus</i>
	Raposa	<i>Pseudalopexculpaeus</i>
	Guanchaca	<i>Didelphis marsupiales</i>

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de San Joaquín
Fecha: 24 de febrero de 2016



ANEXO VII

Fotografías de los atractivos turísticos del Biocorredor Yanuncay



Fotografía No. 1: Paisaje Natural - El Cañaro

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: 20 de febrero de 2015



Fotografía No. 2: Gastronomía - San José

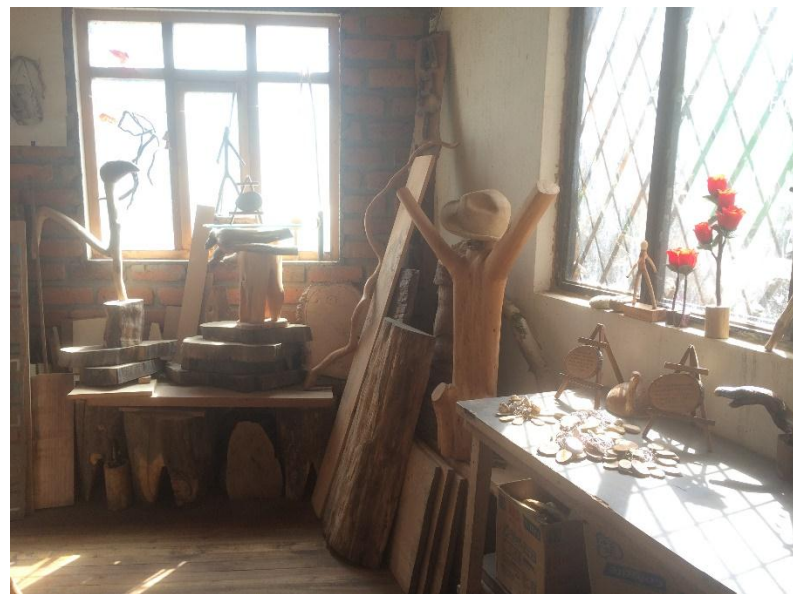
Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: 5 de febrero de 2015



Fotografía No. 3: Huertos orgánicos - Liguña
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: 5 de febrero de 2015



Fotografía No. 4: Ecomuseo del Yanuncay – La Inmaculada
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: 5 de febrero de 2015



Fotografía No. 5: Artesana cestera terminando una canasta hecha en suro
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: 10 de febrero de 2015



Fotografía No. 6: Cascada de Huilguín – Sustag
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: 5 de febrero de 2015



Fotografía No. 7: Aguas termales Pumamaqui - Soldados
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: 14 de febrero de 2015



ANEXO VIII

Modelo de Encuesta – Restauración



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD "CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD"
CARRERA DE TURISMO

ANALISIS DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY
PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD

RESTAURACION – FEBRERO 2016

DATOS GENERALES

Nombre del establecimiento: _____
Comunidad: _____ Propietario: _____
Año de apertura: _____ Capacidad: _____
Días de trabajo: Lunes Martes Miércoles Jueves Día ordinario
Viernes Sábado Domingo Feriados bajo pedido

AMBITO ECONOMICO

1. Del siguiente listado indique los ítems con los que cuenta su restaurante:

Gestión empresarial	Sí	No
a. Misión y Visión		
b. Normas y reglas específicas para cada puesto de trabajo		
c. Normas y reglas para cada proceso y procedimiento		
d. Procedimientos de auto-evaluación (servicio al cliente, elaboración de la comida, presentación del local, etc.)		
e. Revisión periódica de las instalaciones, máquinas y equipos		
Servicio al cliente	Sí	No
f. Menú para entregar al cliente		
g. Proceso para tomar el pedido (anota el pedido del cliente)		
h. Protocolo para servir la comida (colocar correctamente los cubiertos, no tocar los bordes de los platos, etc.)		
i. El personal de servicio cuenta con uniforme		
j. El personal da la bienvenida a los clientes		
Seguridad	Sí	No
k. Espacios de peligro establecidos (cocina, asaderos, etc.)		
l. Problemas de seguridad identificados (cortes, quemaduras, caídas, etc.)		
m. Plan de seguridad para garantizar la integridad física de clientes y trabajadores		
n. Botiquín de primeros auxilios		
o. Extintor		



p. Letreros informativos (baños, escaleras, piso resbaloso, etc.)		
Salubridad	Sí	No
q. Manejo de forma higiénica de vajilla y enseres		
r. Procedimientos de higiene en la manipulación de alimentos		
s. Procesos de control de plagas		
t. Alacena para almacenar específicamente los alimentos		
u. Bodega para almacenar artículos de limpieza		
Capacitación al personal	Sí	No
v. Capacitación en atención al cliente		
w. Capacitación en procesos de elaboración y manipulación de alimentos		
x. Capacitación en primeros auxilios		
y. Capacitación en manejo de desechos		
z. Capacitación en formas de reducción de consumo de agua y energía eléctrica		

2. Del siguiente listado indique el lugar o lugares de donde obtiene cada producto para su restaurante:

	Producto	Propio	Comunidad	Mercado	No vende	Otros
M	Hortalizas					
	Papas					
E	Frutas					
	Plantas Medicinales					
N	Queso					
	Pollo					
U	Cuy					
	Chancho					
	Borrego					
	Trucha					

3. Indique cuantos empleados tiene en las siguientes funciones y su relación con los mismos (hermano/a, mamá, papá, vecino, amigo, etc.)

Función	No. de empleados	Relación
Cajero/a		
Mesero/a		
Cocinero/a		
Varias funciones		
TOTAL EMPLEADOS		



4. ¿Qué beneficios recibe el personal de su restaurante?

- a. Sueldo
- b. Alimentación
- c. Beneficios de ley
- d. Uniforme
- e. Todos
- f. Ninguno

5. Indique en que medios de difusión Usted promociona su restaurante:

- a. Radio
- b. Internet (redes sociales)
- c. Guía Turística "San Joaquín"
- d. Tarjetas de presentación
- e. Otros _____

6. Para realizar reservaciones en su restaurante, los clientes utilizan:

- a. Internet (redes sociales)
- b. Teléfono
- c. Personalmente
- d. Ninguno

7. ¿Qué tipo de materiales Usted utiliza al momento de servir los alimentos en su restaurante?

- a. Plástico resistente al calor
- b. Plástico común
- c. Vidrio
- d. Madera
- e. Cerámica
- f. Otros _____

8. ¿El restaurante es su principal fuente de ingreso económico?

Sí No

9. Además del restaurante, indique a qué otras actividades Usted se dedica:

ÁMBITO SOCIO-CULTURAL

10. ¿Su restaurante apoya o contribuye a eventos religiosos, benéficos (reuniones, rifas, bingos, mingas, etc.) y fiestas patronales de importancia de su comunidad?

Sí No

¿Cómo?

11. Del siguiente listado, indique que producto o servicio vende o promociona en su restaurante:

- a. Artesanías en cestería
- b. Visita a huertos orgánicos
- c. Visita al museo ecológico
- d. Visita a las aguas termales
- e. Visita a otras comunidades
- f. Todos
- g. Ninguno
- h. Otros _____



AMBITO AMBIENTAL

12. Del siguiente listado indique las prácticas ambientales que realiza en su restaurante:

Energía	Sí	No
a. Controla la cantidad de energía que se consume en la cocina		
b. Controla la cantidad de energía que se consume en el baño		
c. Controla la cantidad de energía que se consume en el área de servicio		
d. Lleva un registro de pago de energía		
e. Revisa periódicamente el correcto funcionamiento de los artefactos eléctricos		
f. Cuenta con dispositivos ahorradores de energía		
g. Comunica a sus clientes formas de ahorrar energía		
h. Otras formas de manejo de energía _____		
Agua	Sí	No
i. Controla la calidad del agua (hierve el agua antes de usarla)		
j. Controla la cantidad de agua que utiliza en la cocina		
k. Controla la cantidad de agua que utiliza en el baño		
l. Controla el estado de las tuberías y los dispositivos distribuidores de agua		
m. Cuenta con dispositivos ahorradores de agua		
n. Comunica a sus clientes formas de ahorrar agua		
o. Otras formas de manejo del agua _____		
Desechos sólidos	Sí	No
p. Conoce la cantidad y el tipo de residuos que se producen		
q. Comunica a sus clientes la importancia de clasificar adecuadamente los residuos		
Biodiversidad	Sí	No
r. Informa a su personal y a sus clientes sobre el cuidado de las plantas y los animales de la zona		
s. Ayuda a la conservación de plantas o árboles propios del lugar		
t. Utiliza productos naturales para la limpieza, como: sal, limón, vinagre y bicarbonato de sodio		



13. Señale los tipos de energía que utiliza en su restaurante:

- a. Eléctrica
- b. Solar
- c. Gas
- d. Carbón
- e. Todos

14. ¿Conoce los impactos ambientales que causan la actividad a la que se dedica?

Sí No

¿Cuáles?

Positivos _____ Negativos _____

15. ¿Aplica las 3 Rs (Reducir, Reciclar y Reutilizar) en su restaurante?

Sí No

16. ¿Señale con cuáles de los siguientes basureros cuenta en su restaurante?

- a. Funda negra - desechos orgánicos (restos de comida, servilletas, y papel higiénico)
- b. Funda celeste – desechos inorgánicos (papel, plástico, Vidrio, etc.)
- c. Ninguno
- d. Otros _____

17. ¿Qué hace con los desechos que se generan en su restaurante?

Orgánicos	
Utiliza como abono	
Utiliza como alimento para animales	
Bota en el río	
Desecha en la funda negra	
Inorgánicos	
Quema	
Bota en la huerta o río	
Desecha en la funda celeste	
Otros (saco o funda negra)	

18. ¿Ha escuchado o leído en algún medio de comunicación sobre la sostenibilidad?

Sí No

¿Qué ha escuchado o leído?

19. ¿Cómo cree Usted que puede contribuir a la sostenibilidad con la actividad a la que se dedica?

20. ¿Con cuáles de los siguientes requisitos cuenta su restaurante?

- a. Permiso de salud
- b. Permiso de bomberos
- c. RUC
- d. Ninguno
- e. Otros _____



ANEXO IX

Tablas de resultados – Restauración



Tabla 1		
Comunidad		
Comunidad	Frecuencia	Porcentaje
El Cnaro	2	11,8
San José	10	58,8
La Inmaculada	2	11,8
Soldados	3	17,6
Total	17	100,0

Tabla No. 1: R – Comunidad

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 2		
Año de apertura		
Año	Frecuencia	Porcentaje
1965 – 1974	1	5,9
1975 – 1984	0	0,0
1985 – 1994	1	5,9
1995 – 2004	4	23,5
2005 – 2014	10	58,8
2015 – 2024	1	5,9
Total	17	100,0

Tabla No. 2: R – Año de apertura

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 3		
Días de trabajo		
Días de la semana	Frecuencia	Porcentaje
Lunes	3	4,2
Martes	3	4,2
Miércoles	3	4,2
Jueves	3	4,2
Viernes	6	8,5
Sábado	13	18,3
Domingo	17	23,9
Feridos	15	21,1
Días ordinarios bajo pedido	8	11,3
Total	71	100,0

Tabla No. 3: R – Días de trabajo

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 4				
Política de sostenibilidad				
Gestión empresarial	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
a. Misión y Visión	0	17	0,0	100,0
b. Normas y reglas específicas para cada puesto de trabajo	2	15	11,8	88,2
c. Normas y reglas para cada proceso y procedimiento	0	17	0,0	100,0
d. Procedimientos de auto-evaluación (servicio al cliente, elaboración de la comida, presentación del local, etc.)	3	14	17,6	82,4
e. Revisión periódica de las instalaciones, máquinas y equipos	13	4	76,5	23,5
Servicio al cliente	Sí	No	Sí	No
f. Menú para entregar al cliente	2	15	11,8	88,2
g. Proceso para tomar el pedido (anota el pedido del cliente)	5	12	29,4	70,6
h. Protocolo para servir la comida (colocar correctamente los cubiertos, no tocar los bordes de los platos, etc.)	2	15	11,8	88,2
i. El personal de servicio cuenta con uniforme	5	12	29,4	70,6
j. El personal da la bienvenida a los clientes	12	5	70,6	29,4
Seguridad	Sí	No	Sí	No
k. Espacios de seguridad establecidos (cocina, asaderos, etc.)	2	15	11,8	88,2
l. Problemas de seguridad identificados (cortes, quemaduras, caídas, etc.)	0	17	0,0	100,0
m. Plan de seguridad para garantizar la integridad física de clientes y trabajadores	0	17	0,0	100,0
n. Botiquín de primeros auxilios	9	8	52,9	47,1
o. Extintor	8	9	47,1	52,9
p. Letreros informativos (baños, escaleras, piso resbaloso, etc.)	2	15	11,8	88,2
Salubridad	Sí	No	Sí	No
q. Manejo de forma higiénica de vajilla y enseres	15	2	88,2	11,8
r. Procedimiento de higiene y manipulación de alimentos	15	2	88,2	11,8
s. Procesos de control de plagas	13	4	76,5	23,5
t. Alacena para almacenar específicamente los alimentos	13	4	76,5	23,5
u. Bodega para almacenar artículos de limpieza	16	1	94,1	5,9
Capacitación al personal	Sí	No	Sí	No
v. Capacitación en atención al cliente	12	5	70,6	29,4
w. Capacitación en procesos de elaboración y manipulación de alimentos	6	11	35,3	64,7
x. Capacitación en primeros auxilios	4	13	23,5	76,5
y. Capacitación en manejo de desechos	11	6	64,7	35,3
z. Capacitación en formas de reducción de consumo de agua y energía eléctrica	5	12	29,4	70,6

Tabla No. 4: R – Política de sostenibilidad

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 5										
Proveedores										
Producto	Propio		Comunidad		Mercado		No vende		Otros	
	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%
Hortalizas	8	20,0	6	18,2	5	8,8	5	8,9	0	0,0
Papas	2	5,0	3	9,1	14	24,6	0	0,0	0	0,0
Frutas	1	2,5	0	0,0	6	10,5	10	17,9	0	0,0
Plantas Medicinales	13	32,5	3	9,1	6	10,5	0	0,0	0	0,0
Queso	1	2,5	4	12,1	6	10,5	6	10,7	1	16,7
Pollo	5	12,5	6	18,2	6	10,5	0	0,0	0	0,0
Cuy	9	22,5	6	18,2	5	8,8	2	3,6	2	33,3
Chancho	1	2,5	0	0,0	3	5,3	12	21,4	1	16,7
Borrego	0	0,0	0	0,0	4	7,0	13	23,2	0	0,0
Trucha	0	0,0	5	15,2	2	3,5	8	14,3	2	33,3
Total	40	100,0	33	100,0	57	100,0	56	100,0	6	100,0

Tabla No. 5: R – Proveedores

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 6		
Trabajadores		
Función	Frecuencia	Porcentaje
Cajero/a - Mesero/a - Cocinero/a	5	29,4
Varias funciones	12	70,6
Total	17	100,0
Relación	Frecuencia	Porcentaje
Familia	16	72,7
Vecinos	5	22,7
Personas externas a la comunidad	1	4,6
Total	22	100,00
Beneficios	Frecuencia	Porcentaje
a. Sueldo	12	34,3
b. Beneficios de ley	1	2,9
c. Alimentación	15	42,9
d. Uniforme	5	14,3
e. Ninguno	2	5,7
Total	35	100,0

Tabla No. 6: R – Trabajadores

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 7		
Medios de difusión		
Medios	Frecuencia	Porcentaje
a. Radio	0	0,0
b. Internet (redes sociales)	2	6,5
c. Guía Turística "San Joaquín"	16	51,6
d. Tarjetas de presentación	12	38,7
e. Otros	1	3,2
Total	31	100,0

Tabla No. 7: R – Medios de difusión

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 8		
Medios de reserva		
Medios	Frecuencia	Porcentaje
a. Internet (redes sociales)	1	3,3
b. Teléfono	17	56,7
c. Personalmente	12	40,0
d. Ninguno	0	0,0
Total	30	100,0

Tabla No. 8: R – Medios de reserva

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 9		
Material de utensilios		
Tipo de material	Frecuencia	Porcentaje
a. Plástico resistente al calor	4	7,4
b. Plástico común	9	16,7
c. Vidrio	15	27,8
d. Madera	4	7,4
e. Cerámica	13	24,1
f. Otros (melamine)	9	16,7
Total	54	100,0

Tabla No. 9: R – Material de utensilios

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 10		
Permisos de funcionamiento		
Tipo de documento	Frecuencia	Porcentaje
Permiso de salud	2	10,5
Permiso de bomberos	2	10,5
RUC	3	15,8
Otros (RISE)	12	63,2
Total	19	100,0

Tabla No. 10: R – Permisos de funcionamiento

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 11				
Fuente de ingreso económico				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
El restaurante principal fuente de ingreso económico	8	9	47,1	52,9
Total	17		100,0	
Otras actividades		Frecuencia	Porcentaje	
Agricultura, cestería y crianza de animales		7	77,8	
Parqueadero		1	11,1	
Vocal GAD		1	11,1	
Total		9	100,0	

Tabla No.11: R – Fuente de ingreso económico

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 12				
Apoyo a la comunidad				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Su restaurante apoya o contribuye a eventos religiosos, benéficos (reuniones, rifas, bingos, mingas, etc.) y fiestas patronales de importancia de su comunidad?	15	2	88,2	11,8
Total	17		100	
Tipo de apoyo	Frecuencia		Porcentaje	
Donando premios	12		80,0	
Incentivos económicos	2		13,3	
Participando como prioste	1		6,7	
Total	15		100,0	
Promoción de otras actividades	Frecuencia		Porcentaje	
a. Artesanías en cestería	3		10,7	
b. Visita a huertos orgánicos	4		14,3	
c. Visita al museo ecológico	5		17,9	
d. Visita a las aguas termales	4		14,3	
e. Visita a otras comunidades	3		10,7	
f. Ninguno	9		32,1	
Total	28		100,0	

Tabla No. 12: R – Apoyo a la comunidad
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: Marzo 2016



Tabla 13				
Recursos				
Energía	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
a. Controla la cantidad de energía que se consume en la cocina	11	6	64,7	35,3
b. Controla la cantidad de energía que se consume en el baño	11	6	64,7	35,3
c. Controla la cantidad de energía que se consume en el área de servicio	12	5	70,6	29,4
d. Lleva un registro de pago de energía	13	4	76,5	23,5
e. Revisa periódicamente el correcto funcionamiento de los artefactos eléctricos	14	3	82,4	17,6
f. Cuenta con dispositivos ahorradores de energía	12	5	70,6	29,4
g. Comunica a sus clientes formas de ahorrar energía	0	17	0,0	100,0
h. Otras formas de manejo de energía (tragaluz)	8	9	47,1	52,9
Agua	Sí	No	Sí	No
i. Controla la calidad del agua (hierve el agua antes de usarla)	14	3	82,4	17,6
j. Controla la cantidad de agua que utiliza en la cocina	5	12	29,4	70,6
k. Controla la cantidad de agua que utiliza en el baño	1	16	5,9	94,1
l. Controla el estado de las tuberías y los dispositivos distribuidores de agua	16	1	94,1	5,9
m. Cuenta con dispositivos ahorradores de agua	0	17	0,0	100,0
n. Comunica a sus clientes formas de ahorrar agua	0	17	0,0	100,0
o. Otras formas de manejo de agua	0	17	0,0	100,0
Desechos sólidos	Sí	No	Sí	No
p. Conoce la cantidad y el tipo de residuos que se producen	13	4	76,5	23,5
q. Comunica a sus clientes la importancia de clasificar adecuadamente los residuos	1	16	5,9	94,1
Biodiversidad	Sí	No	Sí	No
r. Informa a su personal y a sus clientes sobre el cuidado de las plantas y los animales de la zona	8	9	47,1	52,9
s. Ayuda a la conservación de plantas o árboles propios del lugar	15	2	88,2	11,8
t. Utiliza productos naturales para la limpieza, como: sal, limón, vinagre y bicarbonato de sodio	15	2	88,2	11,8

Tabla No. 13: R – Recursos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 14		
Tipo de energía		
Energía	Frecuencia	Porcentaje
a. Eléctrica	17	29,8
b. Solar	9	15,8
c. Gas	17	29,8
d. Carbón	14	24,6
Total	57	100,0

Tabla No. 14: R – Tipo de energía

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 15				
Impactos ambientales				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Conoce los impactos ambientales?	6	11	35,3	64,7
Total	17		100	
Impactos positivos				
1. Ayuda a producir abono. 2. No utiliza químicos para realizar su actividad.				
Impactos negativos				
1. Contaminando el aire mediante la emisión de humo. 2. Mal manejo del aceite que utiliza.				

Tabla No. 15: R – Impactos Ambientales

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 16				
3 Rs				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
Aplica las 3 Rs	12	5	70,6	29,4
Total	17		100	

Tabla No. 16: R – 3 R's

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 17		
Basureros		
Tipo de basureros	Frecuencia	Porcentaje
a. Funda negra - desechos orgánicos (restos de comida, servilletas y papel higiénico)	13	72,2
b. Funda celeste – desechos inorgánicos (papel, plástico, vidrio, etc.)	1	5,6
c. Ninguno	4	22,2
d. Otros	0	0,0
Total	18	100,0

Tabla No. 17: R – Basureros

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 18		
Tratamiento de desechos		
Orgánicos	Frecuencia	Porcentaje
Utiliza como abono	13	41,9
Utiliza como alimento para animales	16	51,6
Bota en el río	0	0,0
Desecha en la funda negra	2	6,5
Total	31	100,0
Inorgánicos	Frecuencia	Porcentaje
Quema	1	5,9
Bota en la huerta o río	0	0,0
Desecha en la funda celeste	0	0,0
Otros (saco o funda negra)	16	94,1
Total	17	100,0

Tabla No. 18: R – Tratamiento de desechos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 19				
Sostenibilidad				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Ha escuchado o leído en algún medio de comunicación sobre la sostenibilidad?	3	14	17,6	82,4
Total	17		100	
¿Qué ha escuchado o leído?				
1. Realizar un estudio de mercado para saber si alguna actividad económica es rentable o no. 2. Tener una actividad productiva y cuidar el medio ambiente. 3. Obtener ganancias con la actividad.				
¿Cómo puede contribuir a la sostenibilidad?				
1. Ayudando a la comunidad, dando empleo y obteniendo réditos económicos. 2. Promocionando otras actividades que se desarrollan en la comunidad. 3. Ayudando a mejorar la calidad de vida de las personas, brindando oportunidades de trabajo a las personas de la comunidad.				

Tabla No. 19: R – Sostenibilidad

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



ANEXO X

Modelo de Encuesta – Huertos orgánicos



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD "CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD"
CARRERA DE TURISMO

ANALISIS DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY
PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD

HUERTOS ORGANICOS – FEBRERO 2016

DATOS GENERALES

Nombre: _____
Comunidad: _____ Años de trabajo: _____
Días de trabajo: Lunes Martes Miércoles Jueves
Viernes Sábado Domingo Feriados
Horas por día que dedica a la actividad: _____

AMBITO ECONOMICO

1. Del siguiente listado indique los ítems con los que cuenta en su actividad agrícola:

Gestión empresarial	Sí	No
a. Misión y Visión		
b. Organización de asociados		
c. Normas y reglas específicas para el cultivo		
Servicio al cliente	Sí	No
d. Ofrece recorridos a visitantes en sus huertos		
e. Proceso para la guía		
f. Da la bienvenida a sus visitantes		
Seguridad	Sí	No
g. Problemas de seguridad identificados (resbalón, alergias, envenenamiento, etc.)		
h. Plan de seguridad para garantizar la integridad física de visitantes y trabajadores		
i. Botiquín de primeros auxilios		
j. Letreros informativos (baños, nombres de las plantas, etc.)		
Salubridad	Sí	No
k. Utiliza vestimenta adecuada (botas, guantes, mandil, etc.)		
l. Procedimiento de higiene y manipulación de la cosecha		
m. Procesos de control de plagas		
n. Espacio para almacenar específicamente sus cosechas		
o. Bodega para almacenar herramientas de trabajo		



Capacitación a los socios	Sí	No
p. Capacitación en atención al cliente		
q. Capacitación en procesos de cultivo y manipulación de hortalizas		
r. Capacitación en primeros auxilios		
s. Capacitación en manejo de desechos		
t. Capacitación en formas de reducción de consumo de agua		

2. ¿De dónde obtiene las semillas para su huerto?

- a. Propias
- b. Mercado
- c. Semilleros San Joaquín
- d. Vecinos
- e. Otros _____

3. Indique cuantos empleados tiene en las siguientes funciones, su relación con los mismos (hermano/a, mamá, papá, vecino, amigo, etc.):

Función	No. de empleados	Relación
Picar la tierra		
Sembrar		
Deshierbar		
Varias funciones		
Ninguno		

4. ¿Qué beneficios reciben los empleados de su huerto?

- a. Sueldo
- b. Alimentación
- c. Herramientas de trabajo
- d. Ninguno
- e. Otros _____

5. ¿En qué medios de difusión Usted promociona su huerto?

- a. Radio
- b. Internet (redes sociales)
- c. Guía Turística "San Joaquín"
- d. Tarjetas de presentación
- e. Otros _____

6. ¿Cuál es el medio de distribución de sus productos?

- a. Mercado
- b. Ferias
- c. Intermediarios
- d. Venta directa al visitante
- e. Otros _____



7. ¿Cuál es el medio de contacto que Usted utiliza para reservar las visitas a los huertos orgánicos?

- a. Internet (redes sociales)
- b. Teléfono
- c. Personalmente
- d. Ninguno
- e. Otros _____

8. ¿Lleva un registro de sus visitantes?

Sí No

9. ¿Cuántos visitantes recibe al mes?

- De 1 a 10
- De 11 a 20
- De 21 a 30
- Más de 31

10. ¿Qué tipo de agua utiliza para regar sus huertos?

- a. Potable
- b. Entubada
- c. Del río
- d. Otros _____

11. ¿El cultivo de productos orgánicos es su principal fuente de ingreso económico?

Sí No

12. Además del cultivo de productos orgánicos díque a qué otras actividades Usted se dedica:

AMBITO SOCIO-CULTURAL

13. ¿La actividad agrícola a la que Usted se dedica, contribuye a la conservación de las tradiciones de su familia?

Sí No

¿Cuántas generaciones? _____

14. Indique las razones por las que se dedica al cultivo de productos orgánicos:

- a. Tradición
- b. Sustento económico
- c. Negocio familiar
- d. Salud y nutrición
- e. Cuidar el medioambiente
- f. Otros _____



AMBITO AMBIENTAL

15. Con respecto al uso del recurso agua, indique lo siguiente:

- a. ¿Cuántas veces a la semana riega su huerto? _____
- b. Tiempo de riego _____

16. ¿Qué hace con los desechos que genera su actividad?

Desechos	
Utiliza como abono	<input type="checkbox"/>
Alimento para los animales	<input type="checkbox"/>
Bota al río	<input type="checkbox"/>
Desecha en la funda negra	<input type="checkbox"/>

17. ¿Qué utiliza Usted para combatir las plagas en sus huertos?

- a. Plaguicidas
- b. Biof
- c. Jabón
- d. Ninguno
- e. Otros _____

18. ¿Sus cultivos contribuyen a la conservación de plantas propias del lugar?

- Sí No

19. ¿Qué utiliza Usted para abonar su terreno?

- a. Estiércol de animales
- b. Compost
- c. Humus
- d. Ninguno
- a. Otros _____

20. ¿Su huerto está correctamente delimitado para los recorridos?

- Sí No

21. ¿Ha escuchado o leído en algún medio de comunicación sobre la sostenibilidad?

- Sí No

¿Qué ha escuchado o leído?

22. ¿Cómo cree Usted que puede contribuir a la sostenibilidad con la actividad a la que se dedica?



ANEXO XI

Tablas de resultados – Huertos orgánicos



Tabla 1		
Comunidad		
Comunidad	Frecuencia	Porcentaje
San José	3	23,1
La Inmaculada	2	15,4
Sustag	2	15,4
Liguiña	3	23,1
Chugchuguzo	3	23,1
Total	13	100,0

Tabla No. 1: H – Comunidad

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 2		
Años de trabajo		
Rango	Frecuencia	Porcentaje
5 – 12	6	46,2
13 – 20	4	30,8
21 – 28	1	7,7
29 – 36	1	7,7
37 – 44	1	7,7
Total	13	100,0

Tabla No. 2: H – Años de trabajo

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 3		
Días de trabajo		
Días de la semana	Frecuencia	Porcentaje
Lunes	13	18,3
Martes	12	16,9
Miércoles	13	18,3
Jueves	12	16,9
Viernes	12	16,9
Sábado	6	8,5
Domingo	3	4,2
Total	71	100,0

Tabla No. 3: H – Días de trabajo

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 4		
Trabajo diario		
Horas	Frecuencia	Porcentaje
1 – 2	2	15,4
3 – 4	2	15,4
5 – 6	5	38,5
7 – 8	3	23,1
9 - 10	1	7,7
Total	13	100,0

Tabla No. 4: H – Trabajo diario

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 5

Políticas de sostenibilidad				
Gestión Empresarial	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
a. Misión y Visión	13	0	100,0	0,0
b. Organización de asociados	13	0	100,0	0,0
c. Normas y reglas específicas para el cultivo	13	0	100,0	0,0
Servicio al cliente	Sí	No	Sí	No
d. Ofrece recorridos a visitantes en su huerto	11	2	84,6	16,4
e. Proceso para la guianza	4	9	30,8	69,2
f. Da la bienvenida a sus visitantes	8	5	61,5	38,5
Seguridad	Sí	No	Sí	No
g. Problemas de seguridad identificados	1	12	7,7	92,3
h. Plan de seguridad para garantizar la integridad física de visitantes y trabajadores	1	12	7,7	92,3
i. Botiquín de primeros auxilios	4	9	30,8	69,2
j. Letreros informativos	1	12	7,7	92,3
Salubridad	Sí	No	Sí	No
k. Utiliza vestimenta adecuada	13	0	100,0	0,0
l. Procedimiento de higiene y manipulación de la cosecha	13	0	100,0	0,0
m. Procesos de control de plagas	12	1	92,3	7,7
n. Espacio para almacenar específicamente sus cosechas	3	10	23,1	76,9
o. Bodega para almacenar herramientas de trabajo	13	0	100,0	0,0
Capacitación	Sí	No	Sí	No
p. Capacitación en atención al cliente	12	1	92,3	7,7
q. Capacitación en procesos de cultivo y manipulación de hortalizas	11	2	84,6	15,4
r. Capacitación en primeros auxilios	1	12	7,7	92,3
s. Capacitación en manejo de desechos	10	3	76,9	23,1
t. Capacitación en formas de reducción de consumo de agua	9	4	69,2	30,8

Tabla No. 5: H – Políticas de sostenibilidad

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 6		
Proveedores de semillas		
Proveedores	Frecuencia	Porcentaje
a. Propias	6	27,3
b. Mercado	3	13,6
c. Semilleros San Joaquín	12	54,5
d. Vecinos	1	4,5
e. Otros	0	0,0
Total	22	100,0

Tabla No. 6: H – Proveedores de semillas

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 7			
Trabajadores			
Funciones	Frecuencia	Porcentaje	Relación
a. Picar la tierra	1	9,1	Familiares y vecinos
b. Sembrar	0	0,0	
c. Deshierbar	0	0,0	
d. Varias funciones	10	90,9	
e. Ninguno	0	0,0	
Total	11	100,0	
Tipo de beneficio	Frecuencia	Porcentaje	
a. Sueldo	7	33,3	
b. Alimentación	11	52,4	
c. Herramientas de trabajo	3	14,3	
d. Ninguno	0	0,0	
e. Otros	0	0,0	
Total	21	100,0	

Tabla No. 7: H – Trabajadores

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 8		
Medios de difusión		
Medios	Frecuencia	Porcentaje
a. Radio	0	0,0
b. Internet	13	44,8
c. Guía Turística "San Joaquín"	13	44,8
d. Tarjetas de presentación	3	10,3
e. Otros	0	0,0
Total	29	100,0

Tabla No. 8: H – Medios de difusión

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 9		
Medios de distribución		
Medios de distribución	Frecuencia	Porcentaje
a. Mercado	12	33,3
b. Ferias	11	30,6
c. Intermediarios	1	2,8
d. Venta directa al visitante	12	33,3
e. Otros	0	0,0
Total	36	100,0

Tabla No. 9: H – Medios de distribución

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 10		
Medios de reserva		
Medios	Frecuencia	Porcentaje
a. Internet	1	5,6
b. Teléfono	10	55,5
c. Personalmente	6	33,3
d. Ninguno	1	5,6
e. Otros	0	0,0
Total	18	100,0

Tabla No. 10: H – Medios de reserva

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 11				
Registro de visitantes				
Pregunta	Número		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Lleva un registro de visitantes?	0	13	0,0	100
Total		13		100

Tabla No. 11: H – Registro de visitantes

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 12		
¿Qué agua utiliza para el riego?		
Tipo de agua	Frecuencia	Porcentaje
a. Potable	0	0,0
b. Entubada	12	80,0
c. Del Río	2	13,3
d. Otros	1	6,7
Total	15	100,0

Tabla No. 12: ¿Qué agua utiliza para el riego?

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 13				
Fuente de ingresos				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Los huertos son la principal fuente de ingresos?	9	4	69,2	30,8
Total	13		100	
Otras actividades	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
Cestería		2		50,0
Crianza y venta de animales		1		25,0
Restauración y ganadería		1		25,0
Total		4		100,0

Tabla No. 13: H – Fuente de ingresos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 14				
Conserva las tradiciones				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿La actividad contribuye a la conservación de las tradiciones familiares?	12	1	92,3	7,7
Total	13		100	
¿Cuántas generaciones se dedican al cultivo de huertos?	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
1		1		7,7
2		3		23,1
3		5		38,5
4		3		23,1
5		1		7,7
Total		13		100,0

Tabla No. 14: H – Conserva las Tradiciones

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 15		
Razones por las que se dedica al cultivo de huertos orgánicos		
Razones	Frecuencia	Porcentaje
a. Tradición	11	22,4
b. Sustento económico	13	26,5
c. Negocio familiar	6	12,2
d. Salud y nutrición	10	20,4
e. Cuidar el medio ambiente	9	18,4
f. Otros	0	0,0
Total	49	100,0

Tabla No. 15: H – Razones por las que se dedica al cultivo de huertos orgánicos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 16		
Riego		
Número de veces	Frecuencia	Porcentaje
1 – 2	6	46,2
3 – 4	5	38,5
5 – 6	0	0,0
7 – 8	1	7,7
No riega	1	7,7
Total	13	100,0
Tiempo de riego	Frecuencia	Porcentaje
1 – 2 horas	6	46,2
3 – 4 horas	4	30,7
5 – 6 horas	1	7,7
7 – 8 horas	1	7,7
No riega	1	7,7
Total	13	100,0

Tabla No. 16: H - Riego

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 17		
Desechos		
Tratamiento	Frecuencia	Porcentaje
Utiliza como abono	13	48,1
Alimento para los animales	13	48,1
Bota al río	0	0,0
Desecha en la funda negra	1	3,7
Total	27	100,0

Tabla No. 17: H - Desechos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 18		
Plagas		
Tipo de plaguicidas	Frecuencia	Porcentaje
a. Plaguicidas	1	6,7
b. Biol	12	80,0
c. Jabón	1	6,7
d. Ninguno	1	6,7
e. Otros	0	0,0
Total	15	100,0

Tabla No. 18: H - Plagas

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 19				
Contribuye a la conservación de plantas autóctonas				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Sus cultivos contribuyen a la conservación de plantas propias del lugar?	13	0	100,0	0,0
Total	13		100	

Tabla No. 19: H – Contribuye a la conservación de plantas autóctonas

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 20		
Abono para la tierra		
Tipo de abono	Frecuencia	Porcentaje
a. Estiércol de animales	1	6,7
b. Compost	9	60,0
c. Humus	4	26,7
d. Ninguno	1	6,7
e. Otros	0	0,0
Total	15	100,0

Tabla No. 20: H - Abono para la tierra

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 21				
Huertos para recorridos				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Su huerto está correctamente delimitado para los recorridos?	8	5	61,5	38,5
Total	13		100,0	

Tabla No. 21: H - Huertos para recorridos turísticos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 22				
Sostenibilidad				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Ha escuchado o leído sobre sostenibilidad?	3	10	23,1	76,9
Total	13		100	

¿Qué ha escuchado o leído?

1. Como utilizar la basura orgánica adecuadamente en abono, para no contaminar el ambiente
2. Debe existir relación económica con la comunidad y el ambiente y una asesoría adecuada
3. Sostener la economía y el ambiente

¿Cómo cree Usted que puede contribuir a la sostenibilidad con la actividad a la que se dedica?

1. Ayuda al ambiente porque no utiliza químicos y se cultiva limpio y sano
2. Coordinando con organizaciones públicas como el MAGAP y el MINTUR para promocionar la actividad
3. Cuidando el medioambiente

Tabla No. 22: H - Sostenibilidad

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



ANEXO XII

Modelo de Encuesta – Cestería



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD "CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD"
CARRERA DE TURISMO

ANALISIS DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY
PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD

CESTERIA – FEBRERO 2016

DATOS GENERALES

Nombre: _____
Comunidad: _____ Años de trabajo: _____
Días de trabajo: Lunes Martes Miércoles Jueves
Viernes Sábado Domingo Feriados
Horas por día que dedica a la actividad: _____

AMBITO ECONOMICO

1. Del siguiente listado indique los ítems con los que Usted cuenta para su actividad:

Gestión empresarial	Sí	No
a. Procedimientos para la realización de los tejidos		
Servicio al cliente	Sí	No
b. Muestras de los tejidos que realiza		
Seguridad	Sí	No
c. Problemas de seguridad identificados (cortes, golpes, caídas, etc.)		
d. Espacio específico para almacenar los implementos de trabajo		
e. Espacio específico para desarrollar su actividad		
f. Botiquín de primeros auxilios		
Capacitación	Sí	No
g. Capacitación en atención al cliente		
h. Capacitación en primeros auxilios		
i. Capacitación en manejo de desechos		
j. Capacitación en el ámbito turístico		

2. ¿La técnica del tejido ha variado con el pasar del tiempo?

Sí No

¿Cómo?



3. ¿Qué tipo de material utiliza para realizar su trabajo?

- a. Duda
- b. Zuro
- c. Carrizo

4. Del siguiente listado indique el lugar o los lugares de donde obtiene el material para sus tejidos:

Material/Proveedor	Comunidad	Montaña	Mercado	Otros
Duda				
Zuro				
Carrizo				

5. ¿Cuáles son los medios de distribución de sus tejidos?

- a. Mercado
- b. Intermediarios
- c. Venta directa al visitante
- d. Otros _____

6. ¿En qué medios de difusión promociona Usted su actividad?

- a. Radio
- b. Internet (redes sociales)
- c. Guía Turística "San Joaquín"
- d. Tarjetas de presentación
- e. Ninguno
- f. Otros _____

7. ¿Cuál es el medio de contacto que Usted utiliza para receptor pedidos?

- a. Teléfono
- b. Personalmente
- c. Ninguno
- d. Otros _____

8. ¿Recibe visitantes en su lugar de su trabajo?

- Sí No

9. ¿El tejido en cestería es su principal fuente de ingreso económico?

- Sí No

10. Además de la cestería, indique a qué otras actividades Usted se dedica:



AMBITO SOCIO-CULTURAL

11. ¿Por qué razón se dedica a esta actividad (cestería)?

- a. Tradición familiar
- b. Sustento económico
- c. Actividad extraordinaria
- d. Otros _____

12. ¿Dentro de su familia, quienes también se dedican a esta actividad?

- a. Esposo/a
- b. Hijos/as
- c. Hermanos/as
- d. Ninguno
- e. Otros _____

AMBITO AMBIENTAL

13. ¿Qué hace con los desechos que genera la actividad a la que se dedica?

Desechos	
Utiliza como abono	<input type="checkbox"/>
Quema	<input type="checkbox"/>
Bota en la huerta o río	<input type="checkbox"/>
Utiliza para cocinar	<input type="checkbox"/>
Desecha en la funda negra	<input type="checkbox"/>

14. ¿Cree Usted que la actividad a la que se dedica contribuye a la conservación de la naturaleza?

Sí No

¿Cómo?

15. ¿Ha escuchado o leído en algún medio de comunicación sobre la sostenibilidad?

Sí No

¿Qué ha escuchado o leído?



ANEXO XIII

Tablas de resultados – Cestería



Tabla 1		
Comunidad		
Comunidad	Frecuencia	Porcentaje
San José	11	68,8
La Inmaculada	1	6,3
Chugchuguzo	2	12,5
Ligüña	2	12,5
Total	16	100,0

Tabla No. 1: C - Datos generales

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 2		
Años de trabajo		
Rango	Frecuencia	Porcentaje
4 - 11	6	37,5
12 - 19	0	0,0
20 - 27	3	18,8
28 - 35	0	0,0
36 - 43	2	12,5
44 - 51	2	12,5
52 - 59	1	6,3
60 - 67	2	12,5
Total	16	100,0

Tabla No. 2: C – Años de trabajo

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 3		
Días de trabajo		
Días de trabajo	Frecuencia	Porcentaje
Lunes	16	18,4
Martes	16	18,4
Miércoles	16	18,4
Jueves	16	18,4
Viernes	16	18,4
Sábado	6	6,9
Domingo	1	1,1
Total	87	100,0

Tabla No. 3: C - Días de trabajo

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 4		
Horas de trabajo		
Hora	Frecuencia	Porcentaje
1 – 2	3	18,8
3 – 4	2	12,5
5 – 6	7	43,8
7 – 8	3	18,8
9 – 10	1	6,3
Total	16	100,0

Tabla No. 4: C - Horas de trabajo

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 5				
Políticas de sostenibilidad				
Gestión Empresarial	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
a. Procedimientos para la realización de los tejidos	12	4	75,0	25,0
Servicio al cliente	Sí	No	Sí	No
b. Muestra de los tejidos que realiza	14	2	87,5	22,5
Seguridad	Sí	No	Sí	No
c. Problemas de seguridad identificados	0	16	0,0	100,0
d. Espacio específico para almacenar los implementos de trabajo	12	4	75,0	25,0
e. Espacio específico para desarrollar la actividad	14	2	87,5	22,5
f. Botiquín de primeros auxilios	2	14	22,5	87,5
Capacitación	Sí	No	Sí	No
g. Capacitación en atención al cliente	3	13	18,8	91,2
h. Capacitación en primeros auxilios	0	16	0,0	100,0
i. Capacitación en manejo de desechos	1	15	6,3	93,7
j. Capacitación en el ámbito turístico	0	16	0,0	100,0

Tabla No. 5: C - Políticas de sostenibilidad

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 6				
Técnica de tejido				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Ha variado la técnica del tejido?	2	14	12,5	87,5
Total	16		100	
¿Cómo?				
Mediante el diseño de nuevos modelos de tejido.				

Tabla No. 6 C - Técnica de tejido

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 7									
Material de trabajo y proveedores									
Material			Frecuencia		Porcentaje				
Duda			15		65,2				
Suro			8		34,8				
Carrizo			0		0,0				
Total			23		100				
Proveedores									
Material	Comunidad		Montaña		Mercado		Otros		
	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%	
Duda	0	0,0	0	0,0	0	0,0	15	65,2	
Zuro	0	0,0	0	0,0	0	0,0	8	34,8	
Carrizo	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	
Total	0	0,0	0	0,0	0	0,0	23	100,0	

Tabla No. 7: C – Material de trabajo y proveedores

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 8		
Medios de distribución		
Medios	Frecuencia	Porcentaje
a. Mercado	8	32,0
b. Intermediarios	16	64,0
c. Venta directa al visitante	1	4,2
d. Otros	0	0,0
Total	25	100,0

Tabla No. 8: C - Medios de distribución

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 9		
Medios de difusión		
Medios	Frecuencia	Porcentaje
a. Radio	0	0,0
b. Internet	1	6,2
c. Guía turística "San Joaquín"	0	0,0
d. Tarjetas de presentación	0	0,0
e. Ninguno	15	6,2
f. Otros	0	0,0
Total	16	100,0

Tabla No. 9: C - Medios de difusión

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 10		
Recepción de pedidos		
Medios	Frecuencia	Porcentaje
a. Teléfono	4	22,2
b. Personalmente	13	72,2
c. Ninguno	1	5,6
d. Otros	0	0,0
Total	18	100,0

Tabla No. 10: C - Recepción de pedidos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 11				
¿Recibe visitantes en su lugar de trabajo?				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Recibe visitantes?	5	11	31,2	68,8
Total	16		100	

Tabla No. 11: C - ¿Recibe visitantes en su lugar de trabajo?

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 12				
Principal fuente de ingresos				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿La cestería es la principal fuente de ingresos?	9	7	56,2	43,8
Total	16		100	
Otras actividades				
1. Crianza de animales				
2. Cultivo de huertos orgánicos				
3. Restauración				

Tabla No. 12: C - Principal fuente de ingresos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 13		
Razones por las que se dedica al tejido en cestería		
Razones	Frecuencia	Porcentaje
a. Tradición familiar	8	36,4
b. Sustento económico	13	59,1
c. Actividad extraordinaria	1	4,5
d. Otros	0	0,0
Total	22	100,0

Tabla No. 13: C - Razones por las que se dedica la tejido en cestería

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 14		
Miembros de la familia que se dedican a la cestería		
Integrantes	Frecuencia	Porcentaje
a. Esposo/a	3	17,6
b. Hijos/as	6	35,3
c. Hermanos/as	3	17,6
d. Ninguno	2	11,8
e. Otros	3	17,6
Total	17	100,0

Tabla No. 14: C - Miembros de la familia que se dedican a la cestería

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 15		
Desechos		
Tratamiento	Frecuencia	Porcentaje
a. Utiliza como abono	10	35,7
b. Quema	6	21,4
c. Bota en el río	0	0,0
d. Utiliza para cocinar	12	42,9
e. Desecha en la funda negra	0	0,0
Total	28	100,0

Tabla No. 15: C - Desechos

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 16				
Conservación de la naturaleza				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Cree Usted que la cestería contribuye a la conservación de la naturaleza?	2	14	12,5	87,5
Total	16		100,0	
¿Cómo contribuye?				
1. Los restos del material ponen en la huerta y sirve como abono. 2. La planta retoña ya que no es cortada desde raíz.				

Tabla No. 16: C - Conservación de la naturaleza

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 17				
Sostenibilidad				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
¿Ha escuchado o leído en algún medio de comunicación sobre sostenibilidad?	1	15	6,3	93,8
Total	16		100,0	
¿Qué ha escuchado o leído?				
La sostenibilidad es un medio para tener una forma de ingresos económicos.				

Tabla No. 17: C - Sostenibilidad

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



ANEXO XIV

Modelo de Encuesta – Visitantes



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD "CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD"
CARRERA DE TURISMO

La presente encuesta servirá como insumo para un estudio de investigación de pregrado, que permitirá determinar si las actividades turísticas que se desarrollan en el Biocorredor Yanuncay son sostenibles.

Agradecemos su tiempo y colaboración. Daysy Domínguez e Isabel Guayllas.

INFORMACION GENERAL	
1. Fecha:	_____
2. Lugar de encuesta:	_____
3. Edad:	
15 a 24	<input type="checkbox"/>
25 a 34	<input type="checkbox"/>
35 a 44	<input type="checkbox"/>
45 a 54	<input type="checkbox"/>
55 a 64	<input type="checkbox"/>
65 años y más	<input type="checkbox"/>
4. Género:	Femenino <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/>
5. Ciudad de procedencia:	_____
6. Nivel de formación:	
Primaria	<input type="checkbox"/>
Secundaria	<input type="checkbox"/>
Universitario/a	<input type="checkbox"/>
Postgrado	<input type="checkbox"/>
7. Motivos de su visita:	
Degustar la gastronomía	<input type="checkbox"/>
Disfrutar el paisaje	<input type="checkbox"/>
Comprar artesanías en cestería	<input type="checkbox"/>
Visitar los huertos orgánicos	<input type="checkbox"/>
Practicar deportes	<input type="checkbox"/>
Visitar las aguas termales	<input type="checkbox"/>
Visitar el museo ecológico	<input type="checkbox"/>
Otros _____	<input type="checkbox"/>
8. Tiempo de permanencia:	
1 hora a 3 horas	<input type="checkbox"/>
4 horas a 6 horas	<input type="checkbox"/>
7 horas y más	<input type="checkbox"/>
9. ¿Qué tipo de transporte usted utilizó para trasladarse al Biocorredor Yanuncay?	
Público (bus o taxi)	<input type="checkbox"/>
Privado	<input type="checkbox"/>
Turístico (bus o van)	<input type="checkbox"/>
Bicicleta	<input type="checkbox"/>
Moto	<input type="checkbox"/>
Otros _____	<input type="checkbox"/>
10. ¿Cuántas veces ha visitado el Biocorredor Yanuncay durante el último año?	
Primera vez	<input type="checkbox"/>
1 a 3 veces	<input type="checkbox"/>
4 a 6 veces	<input type="checkbox"/>
7 veces y más	<input type="checkbox"/>



1. Durante sus últimas visitas al Biocorredor Yanuncay, señale cuales de las siguientes prácticas, Usted realizó:

Prácticas	Sí	No
a. Adquirió artesanías en cestería		
b. Visitó los huertos orgánicos		
c. Consumió platos típicos		
d. Recibió atención de calidad en los lugares que visitó		
e. Obtuvo precios razonables por los productos adquiridos		
f. Observó instalaciones limpias		
g. Observó desperdicio del agua (llaves abiertas, fuga de agua, etc.)		
h. Observó consumo exagerado de energía eléctrica (luces y artefactos eléctricos)		
i. Observó basureros para cada tipo de desecho		
j. Observó limpias las orillas del río		
k. Observó conservación de áreas verdes		
l. Observó señalización de cuidado ambiental (recicle, no arroje basura, cuide las plantas, etc.)		
m. Observó uso excesivo de materiales desechables (platos, vasos, cucharas, etc.)		

2. Luego de sus últimas visitas al Biocorredor Yanuncay, señale, ¿quién o quiénes ha observado que tienen una conducta responsable con el medio ambiente?

- a. El visitante
- b. La comunidad
- c. El Gobierno
- d. Personas a cargo de la actividad turística
- e. Todos
- f. Ninguno

3. ¿Qué sugerencias haría Usted para mejorar el turismo en el Biocorredor Yanuncay?

4. Señale los literales relacionados a cómo cree Usted que contribuye al desarrollo económico del lugar que visita.

- a. Comprando artesanías
- b. Promocionando el lugar a sus conocidos
- c. Haciendo recomendaciones para el mejoramiento del lugar
- d. Otros _____

5. Señale los literales relacionados a cómo cree Usted que contribuye a la conservación de la cultura del lugar que visita.

- a. Visitando y respetando los atractivos
- b. Participando en las fiestas tradicionales
- c. Obteniendo información previa
- d. Respetando las costumbres
- e. Otros _____

6. ¿Cuándo Usted visita algún lugar contribuye a la conservación del medio ambiente?

Sí No

¿Cómo?

¡GRACIAS POR SU AYUDA!



ANEXO XV

Tablas de resultados – Visitantes



Tabla 1			
Edad			
Rangos	Frecuencia	Porcentaje	
15 a 24	52	24,3	
25 a 34	72	33,6	
35 a 44	40	18,7	
45 a 54	29	13,6	
55 a 64	15	7,0	
65 años y más	6	2,8	
Total	214	100,0	

Tabla No. 1: V - Datos generales

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 2		
Género		
Géneros	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	113	52,8
Masculino	101	47,2
Total	214	100,0

Tabla No. 2: V - Género

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 3		
Nivel de formación		
Niveles	Frecuencia	Porcentaje
Primaria	20	9,3
Secundaria	70	32,7
Universitario/a	112	52,3
Postgrado	12	5,6
Total	214	100,0

Tabla No. 3: V - Nivel de formación

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 4		
Ciudad de procedencia		
Ciudad de procedencia	Frecuencia	Porcentaje
Azogues	6	2,8
Costa Rica	1	0,5
Cuenca	191	89,3
Girón	1	0,5
Guayaquil	1	0,5
Gualaceo	1	0,5
Loja	2	0,9
Macas	1	0,5
Nueva York	4	1,9
Pasaje	1	0,5
Quito	1	0,5
Sucumbios	1	0,5
Toronto	1	0,5
Ventanas	1	0,5
Zamora	1	0,5
Total	214	100,0

Tabla No. 4: V - Ciudad de procedencia
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: Marzo 2016

Tabla 5		
Motivos de visita		
Motivaciones	Frecuencia	Porcentaje
Degustar la gastronomía	165	54,8
Disfrutar el paisaje	85	28,2
Comprar artesanías en cestería	1	0,3
Visitar los huertos orgánicos	2	0,7
Practicar deportes	22	7,3
Visitar las aguas termales	14	4,7
Visitar el museo ecológico	1	0,3
Otros motivos	11	3,7
Total	301	100,0

Tabla No. 5: V - Motivos de visita
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: Marzo 2016



Tabla 6		
Tiempo de permanencia		
Permanencia	Frecuencia	Porcentaje
1 hora a 3 horas	168	78,5
4 horas a 6 horas	30	14,0
7 horas y más	16	7,5
Total	214	100,0

Tabla No. 6: V - Tiempo de permanencia
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: Marzo 2016

Tabla 7		
Medio de transporte		
Tipo de transporte	Frecuencia	Porcentaje
a. Público (bus o taxi)	10	4,7
b. Privado	188	87,9
c. Turístico (bus o van)	2	,9
d. Bicicleta	9	4,2
e. Moto	3	1,4
f. Otros	2	,9
Total	214	100,0

Tabla No. 7: V - Medio de transporte
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: Marzo 2016

Tabla 8		
Frecuencia de visita		
Visitas	Frecuencia	Porcentaje
Primera vez	28	13,1
1 a 3 veces	83	38,8
4 a 6 veces	42	19,6
7 veces y más	61	28,5
Total	214	100,0

Tabla No. 8: V - Frecuencia de visita
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: Marzo 2016



Tabla 9				
Prácticas sostenibles en el Biocorredor				
Prácticas	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
a. Adquirió artesanías en cestería	10	204	4,7	95,3
b. Visitó huertos orgánicos	23	191	10,7	89,3
c. Consumió platos típicos	200	14	93,4	6,6
d. Recibió atención de calidad	175	39	81,8	18,2
e. Obtuvo precios razonables	173	41	80,8	19,2
f. Observó instalaciones limpias	156	58	72,9	27,1
g. Observó desperdicio de agua	27	187	12,6	87,4
h. Observó consumo exagerado de energía eléctrica	30	184	14,0	86,0
i. Observó basureros para cada tipo de desecho	39	175	18,2	81,8
j. Observó limpias las orillas del río	113	101	52,8	47,2
k. Observó conservación de áreas verdes	88	126	41,1	58,9
l. Observó señalización de cuidado ambiental	42	172	19,6	80,4
m. Observó uso excesivo de materiales desechables	55	159	25,7	74,3

Tabla No. 9: V - Prácticas sostenibles en el Biocorredor

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 10		
Responsables con el medioambiente		
Personas responsables con el medio ambiente	Frecuencia	Porcentaje
a. El visitante	83	32,9
b. La comunidad	80	31,7
c. El gobierno	7	2,8
d. Personas a cargo de la actividad turística	27	10,7
e. Todos	46	18,3
f. Ninguno	9	3,6
Total	252	100,0

Tabla No. 10: V - Responsables con el medioambiente

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 11		
Sugerencias		
Sugerencias para mejorar el turismo en el Biocorredor	Frecuencia	Porcentaje
Mejorar la vía	54	29,5
Promocionar el lugar	37	20,2
Implementar señalización ambiental y turística	35	19,1
Mejorar la infraestructura turística	15	8,2
Capacitar a la comunidad en el ámbito turístico	13	7,1
Adecuar el margen del río para desarrollar actividades turísticas	10	5,5
Implementar más transporte público	8	4,4
Implementar parqueaderos	6	3,3
Implementar basureros	5	2,7
Total	183	100,0

Tabla No. 11: V - Sugerencias

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 12		
Contribución al desarrollo económico local		
Formas de contribuir	Frecuencia	Porcentaje
a. Comprando artesanías	36	13,3
b. Promocionando el lugar a sus conocidos	151	55,9
c. Haciendo recomendaciones para el mejoramiento del lugar	73	27,0
d. Otros	10	3,7
Total	270	100,0

Tabla No. 12: V - Contribución al desarrollo económico local

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016

Tabla 13		
Contribución al desarrollo cultural local		
Formas de contribuir	Frecuencia	Porcentaje
a. Visitando y respetando los atractivos	155	46,7
b. Participando en las fiestas tradicionales	30	9,0
c. Obteniendo información previa	33	9,9
d. Respetando las costumbres	114	34,3
e. Otros	0	0,0
Total	332	100,0

Tabla No. 13: V - Contribución al desarrollo cultural local

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



Tabla 14				
Conservación del medioambiente				
Pregunta	Frecuencia		Porcentaje	
	Sí	No	Sí	No
Cuando Usted visita algún lugar, ¿contribuye a la conservación del medioambiente?	205	9	95,8	4,2
Total	214		100	
¿Cómo contribuye?	Frecuencia		Porcentaje	
Colocando la basura en su lugar	99		46,3	
No botando basura	55		25,7	
Respetando la naturaleza	48		22,4	
Reciclando	7		3,3	
Respetando ordenanzas	3		1,4	
Reduciendo el uso de desechables	2		0,9	
Total	214		100	

Tabla No. 14: Conservación del medioambiente

Fuente: Propia

Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas

Fecha: Marzo 2016



ANEXO XVI

Memoria fotográfica de aplicación de encuestas



Fotografía No. 8: Aplicación de encuestas
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: noviembre 2015



Fotografía No. 9: Aplicación de encuestas
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: noviembre 2015



Fotografía No. 10: Aplicación de encuestas
Fuente: Propia
Autor: Daysy Domínguez e Isabel Guayllas
Fecha: noviembre 2015



ANEXO XVII
Diseño de Tesis



1. TÍTULO DE LA TESIS

ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE

1. Daysy Verónica Domínguez Castillo (daysylu@hotmail.com)
2. Eulalia Isabel Guayllas Guamán (isaguayllas@hotmail.com)

3. RESUMEN DEL DISEÑO DE TESIS

La práctica de actividades turísticas ha crecido a grandes rasgos, permitiendo crear fuentes de ingresos económicos y de empleo para las comunidades en las que se desarrolla las distintas actividades, lo cual ha motivado a realizar un análisis de las actividades turísticas que se llevan a cabo en el Biocorredor, tanto de la oferta como de la demanda turística debido a que el sector recibe un gran número de turistas, particularmente los fines de semana.

Durante los últimos años se han implementado empresas prestadoras de servicios turísticos a lo largo (37 km) del Biocorredor tales como: Restaurantes, un Ecomuseo, y haciendas que están dedicadas al turismo comunitario, las mismas que serán objeto de nuestra investigación

La metodología que se utilizará para el desarrollo del presente trabajo y conseguir los objetivos del mismo será la analítica, ya que se llevará a cabo un análisis de las actividades turísticas (oferta - demanda) que se llevan a cabo en el Biocorredor Yanuncay, desde el punto de vista de la sostenibilidad, teniendo como objetivo conocer si se práctica (considera) el



desarrollo medioambiental, económico y social, a la hora de realizar las actividades turísticas; ya que en el campo del turismo para que un lugar se conserve y sus cualidades sean aprovechadas, es necesario tener en cuenta los tres pilares fundamentales de la sostenibilidad.

Además se ha realizado observación de campo directa, documental y experimental para poder desarrollar nuestro diseño de tesis, se ha realizado entrevistas a los prestadores de servicios turísticos del Biocorredor Yanuncay, lo cual ha permitido que se lleve a cabo una investigación cualitativa. Es importante revisar la oferta existente en el lugar, para determinar datos cuantificables sobre el comportamiento empresarial.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

El Biocorredor Yanuncay es uno de los lugares rurales con mayor afluencia de turistas en la ciudad de Cuenca, especialmente por aquellas personas que buscan salir de la rutina, con el propósito de distraerse o para compartir un momento ameno con los amigos o la familia.

En el documento elaborado por el Gobierno Parroquial de San Joaquín “Estudios definitivos de factibilidad turística para el Biocorredor del río Yanuncay, perteneciente a la parroquia San Joaquín, a ser implantados en la comunidad La Inmaculada”, del año 2013, se encuentran los siguientes datos estadísticos:

- Se estima que la demanda del Biocorredor es de 23.052 visitantes al año; la mayoría de los visitantes son locales y tan solo el 1% son extranjeros procedentes de Estados Unidos y España. (Albarracín, 59)

Mediante el estudio de campo realizado los días cuatro y cinco de julio, a las cinco comunidades que conforman el Biocorredor Yanuncay: Cañaro, San



José de Barabón, La Inmaculada, Sustag y Soldados; pudimos observar que el crecimiento del turismo en el Biocorredor es desequilibrado, debido a que lo único que es visible es la oferta gastronómica, a pesar de que a la parroquia de San Joaquín se la conoce por su producción agrícola y la cestería.

También impresiona la falta de cuidado de los sitios de mayor afluencia, como son las riveras del Biocorredor, desde tiempos remotos este ha sido el mayor problema de estas comunidades, la falta de conciencia en el cuidado del medio ambiente; tanto en el manejo de residuos como en la conservación de la flora y fauna.

Por tales motivos hemos visto la necesidad de realizar un análisis sobre el manejo del desarrollo turístico en este lugar, enfocándonos en la sostenibilidad de esta actividad: los impactos que esta ha causado y los que podría causar si es que no es planificada correctamente. El turismo en cualquier lugar debe ser sostenible en el tiempo para que pueda ser sustentable, no solo por una década, sino que se convierta en una tradición que perdure en el tiempo.

Al realizar la visita de campo pudimos constatar que efectivamente el turismo es parte fundamental de estas comunidades, pero algo preocupante es su sostenibilidad, ya que no existe un equilibrio entre los elementos que conforman al turismo y tampoco existe un equilibrio entre los 3 pilares de la sostenibilidad: ambiente, social – cultural y económico.

5. MARCO TEÓRICO

La OMT define al turismo sostenible como: “El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y



medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas”.

Es necesario conocer la definición de cada uno de los tres pilares fundamentales para el desarrollo del turismo sostenible:

La sostenibilidad económica, ya que al ser un destino con vocación turística se convierte en un producto, con características rentables y viables hacia el futuro, para que todos cuanto dependen de él sigan aprovechándose del mismo, al tiempo que lo preserva y cuida para que sigan usándolo para tales fines y así mantener una economía más consolidada, aportando un desarrollo económico duradero a la comunidad involucrada (Cardoso, 13).

Cardoso define la sostenibilidad ambiental como: “El aspecto que fomenta la conservación y cuidado del entorno natural, para que el entorno natural no sufra daños irreversibles, que lleven a deteriorar el destino y productos turísticos expofeso para la actividad, trayendo como consecuencia el desequilibrio económico de una comunidad dedicada a esta actividad”.

La sostenibilidad social-cultural, estos dos aspectos son importantes para desarrollar el turismo puesto que los actores involucrados en turismo deberán aportar sus ideas más alentadoras para hacer de la actividad turística algo duradero, y sobre todo, rentable sin descuidar aspectos fundamentales como el ambiente y la cultura, favoreciendo el acercamiento entre los turistas y la cultura existente en el destino turístico, esto en el marco armonioso de intercambio cultural , donde los habitantes enseñen sus usos y costumbres al turista, por su parte el turista para no impactar de manera negativa solo se llevará la experiencia de conocimiento y retribución económica a los habitantes, impulsando en las comunidades, culturalmente hablando sus valores,



costumbres hacer y quehacer cotidiano: sus usos y costumbres (Cardoso, 13).

En el documento elaborado por el Gobierno Parroquial de San Joaquín “Estudios definitivos de factibilidad turística para el Biocorredor del río Yanuncay, perteneciente a la parroquia San Joaquín, a ser implantados en la comunidad La Inmaculada”, del año 2013, se encuentran los siguientes datos estadísticos, con relación a los pilares de la sostenibilidad:

Impacto ambiental

Al momento de recorrer la rivera solo el 14% de los turistas lo hacen en bicicleta, un medio de transporte no contaminante, el resto de visitantes lo hacen mediante transporte público o privado, medios de transporte contaminantes.

El 85% de los visitantes acuden para apreciar el paisaje, pero ningún lugar en donde hay acceso libre existe una señalización de precaución o de cuidado.

El motivo principal de contaminación del paisaje es la falta de basureros y de señalización para que las personas que visiten estos lugares sepan que deben protegerlos para su propio disfrute.

Impacto socio – cultural

El incremento del turismo en el Biocorredor ha impactado de forma negativa en la cultura de los habitantes, ya que han dejado de un lado actividades propias como: la pesca, la agricultura, el cuidado de animales, para dedicarse a ofrecer servicios gastronómicos; al incrementarse la actividad turística (gastronomía) los dueños de los restaurantes necesitan más



animales para realizar sus platos típicos, por lo que la crianza de los mismos ya no es natural, de esta manera poco a poco van perdiendo sus costumbres, para adaptarse al turista.

Impacto económico

La mayoría de visitantes solo se queda por un periodo de 1 a 2 horas en una de las comunidades del Biocorredor, esto afecta directamente a la economía ya que si el turista no dedica mucho tiempo a la visita, no gastará más dinero en el lugar en donde se encuentra, por lo que la economía no surgirá y se quedará estancada en el sector gastronómico, generando un desequilibrio.

Los resultados de la evaluación que los visitantes realizaron a los restaurantes el 21% reflejaron que el servicio es excelente y el 50% que es bueno, para que exista una mejor economía la mayoría de los visitantes deberían opinar que es excelente, aquí los ofertantes deberían mejorar la calidad del servicio.

Al ser el Biocorredor un lugar en donde se puede observar cultura y tradiciones, debería ofrecer artículos artesanales, que puedan llamar la atención de los turistas, podrían utilizar la misma cestería que sí se la desarrolla en las comunidades pero es poco expuesta. De acuerdo a las estadísticas el 72% de los visitantes dijo no haber encontrado buenos artículos de artesanías.

Biocorredor Yanuncay

Según el Programa de Pequeñas Donaciones Ecuador (2012). Biocorredores son: “Los espacios de territorio en los que se recupera la conectividad ecológica, articulando hábitats fragmentados, incorporando al paisaje actividades productivas sostenibles y propiciando la asociatividad”.



El Biocorredor Yanuncay se extiende desde la entrada al Tenis Golf Club, hasta Soldados, con una extensión aproximada de 37 kilómetros. A lo largo del recorrido se puede observar flores y árboles nativos, cuenta con varios puentes contruidos en madera. (GAD, www.gadsanjoaquin.gob.ec).

En la comunidad de San José la actividad que sobresale es la cestería. En la comunidad de La Inmaculada podemos encontrar un museo ecológico, en el cual se exhiben objetos hechos ramas de árboles nativos. En Sustag existen haciendas dedicadas a la producción de leche. En la comunidad de Soldados a 3000 m.s.n.m. se puede visitar la laguna Estrellas Coche. (GAD, www.gadsanjoaquin.gob.ec).

6. OBJETIVOS

General

Analizar la sostenibilidad de las actividades turísticas que se llevan cabo en el Biocorredor Yanuncay.

Específicos

- Delimitar las actividades turísticas más importantes que se desarrollan en el Biocorredor y su sostenibilidad.
- Evaluar el comportamiento de la demanda turística desde el punto de vista del turismo sostenible.

7. HIPÓTESIS

General



Las actividades turísticas como la restauración, la cestería y la horticultura que se desarrollan en el Biocorredor Yanuncay son sostenibles.

Específicas

- La restauración, la cestería y la horticultura son actividades turísticas sostenibles.
- Los turistas son conscientes de la importancia de la sostenibilidad en la actividad turística.

8. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Para poder delimitar los elementos más importantes para el desarrollo turístico sostenible en el Biocorredor seguiremos revisando documentos relacionados con el turismo en la parroquia de San Joaquín.

Para poder evaluar el comportamiento de la oferta turística, realizaremos visitas de campo, así mismo, aplicaremos una encuesta tanto a dueños de los locales como a los visitantes, para diagnosticar el nivel de conocimiento sobre el turismo sostenible.

Después de haber realizado una investigación bibliográfica profunda sobre el desarrollo sostenible del turismo y las visitas de campo al Biocorredor, podremos plantear propuestas enfocadas en la sostenibilidad que contribuyan con el mejor desempeño de las actividades turísticas en las comunidades.



VARIABLE	CARACTERÍSTICA	TIPO	JUSTIFICACIÓN
Tipo de turismo	Cultural, natural, ecoturismo, de salud y gastronómico	Cualitativa	Estas variables nos servirán para analizar cuan informada está la población del Biocorredor Yanuncay y si los turistas están conscientes de las buenas prácticas que deben realizar en los lugares que visitan.
Cantidad de atractivos	Turísticos	Cuantitativo	
Tipo de atractivo	Cultural y natural	Cualitativo	
Tipo de actividad sostenible	Manejo adecuado de residuos, ahorro de energía, ahorro de agua, mano de obra local, consumo productos locales, preservación de la cultura.	Cualitativa	
Tipo de contaminación	Ambiental, visual y acústica.	Cualitativa	
Tipo de medidas a considerar	Señalética preventiva, señalética turística, implementación de basureros, crianza natural de animales y fortalecimiento de la cultura.	Cualitativa	
Número de	Capacidad de carga	Cuantitativa	



visitantes			
Tipo de transporte terrestre	Autos, buses, bicicletas, caballos y motos.	Cualitativa	
Tipo de oferta turística	Restaurantes, aguas termales, museos,	Cualitativa	



9. BIBLIOGRAFÍA

- Albarracín, Gerardo et al. *Estudios definitivos de factibilidad turística para el Biocorredor del río Yanuncay, perteneciente a la parroquia San Joaquín, a ser implantados en la comunidad la inmaculada*. Cuenca – Ecuador. 2013.
- Balarezo, Esteban et al. *Información para la gestión local – San Joaquín en cifras*. Cuenca. 2015.
- Beech, John y Chadwick, Simon ed. *Problemas específicos de gestión en las diversas empresas turísticas*. Madrid – España. Editorial Síntesis S.A. 2006.
- Cardoso Jiménez, Carlos. *Turismo Sostenible: una revisión conceptual aplicada*. Internet: www.redalyc.org. Acceso: 12 julio 2015.
- Celi, José. *Descubriendo el mundo*. 2º ed. Quito. Prolipa Cía. Ltda. 2012.
- Cooper, Cris et al. *El turismo teoría y práctica*. Madrid – España. Editorial Síntesis S.A. 2005.
- Díaz, Beatriz. *Diseño de productos turísticos*. Madrid – España. Editorial Síntesis S.A. sf.
- ETAPA. *Plantas de potabilización*. Internet: <http://www.etapa.net.ec>. Fecha de acceso: 1/2/2016
- Figuroa, Javier. *Revista San Joaquín (Cuenca)*, 2005.
- Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) San Joaquín. *San Joaquín, historia y turismo*. Internet. www.gadsanjoaquin.gob.ec. Acceso: 16 mayo 2015.
- Guamán Armijos, Blanca. *Producción de un documental fotográfico sobre la cestería en la Parroquia San Joaquín*. Tesis de grado. Universidad Politécnica Salesiana, Cuenca, 2015. Impresa.



- Guevara, Alfredo y Campos, Marcus. *Turismo Sustentable*. México. Editorial Trillas. 2011.
- Hernández, Edgar. *Proyectos Turísticos*. México. Editorial Trillas. 2010.
- Universidad Complutense de Madrid. *Investigación y estrategias turísticas*. Madrid – España. Editorial Thomson. 2003.
- Lexus Editores. *Turismo, hotelería y restaurantes*. Barcelona – España. Grafos S. A. 2011.
- Márquez Merchán, Franklin Iván. *Análisis del desarrollo turístico sostenible de la parroquia Baño, cantón Cuenca*. Tesis de grado. Universidad de Cuenca. Cuenca. 2010. Impresa.
- Millio Balnzá, Isabel. *Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales*. Madrid. Editorial Thomson. 2004.
- Ministerio del Ambiente del Ecuador (MAE). *Guía general de buenas prácticas*. Internet: 13 agosto 2015.
- Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). Internet: www.turismo.gob.ec. Acceso: 13 agosto 2015.
- National Geographic. *World Legacy Awards*. Internet: www.nationalgeographic.com. Acceso: 10 agosto 2015.
- Organización de las Naciones Unidas (ONU). *Desarrollo Sostenible*. Internet. www.un.org. Acceso: 11 julio 2015.
- _____. *Informe de la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible*. Internet. www.un.org. Acceso: 11 julio 2015.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). *Introducción al turismo*. 1998.
- Pazmiño, Holger. *Desarrollo de la microempresa turística en la microcuenca media y alta del río Yanuncay*. Tesis de postgrado. Universidad de Cuenca, Cuenca, 2005. Impresa.



- Pérez de las Heras, Mónica. *Manual de turismo sostenible*. Madrid – España. Ediciones Mundi-Prensa. 2004.
- Poma, Jéssica y Reino, Miguel. *Recuperación de la memoria histórica de la parroquia San Joaquín*. Tesis de grado. Universidad Politécnica Salesiana, Cuenca, 2015. Impresa.
- Programa de Pequeñas Donaciones Ecuador. *Nuestros Biocorredores para el Buen Vivir*. Internet. www.sgp.undp.org. Acceso: 20 julio 2015.
- Programa de Pequeñas Donaciones del FMAM. *Planificando participativamente Biocorredores para el Buen Vivir, Sistematización de la Fase de Planificación de la FO5*. Quito – Ecuador. 2011 – 2015.
- Quezada Cedillo, Jorge. *Promoción turística del biocorredor Yanuncay*. Tesis de grado. Universidad del Azuay, Cuenca, 2009. Impresa.
- Rainforest Alliance. *Buenas prácticas para turismo sostenible*. Internet. www.rainforest-alliance.org. Acceso: 11 julio 2015.
- Torres León, Leonardo, ed. Turismo Comunitario en el Biocorredor Yanuncay. En Ruiz Ballesteros, Esteban. Y Vintimilla, María Augusta. (Coord.), *Cultura, Comunidad y Turismo: Ensayos sobre el turismo comunitario en el Ecuador*. (pp. 269-284). Quito. Abya-Yala
- Vallejo, Raúl. *Manual de escritura académica*. Quito, Corporación Editorial Nacional. 2006.
- World Travel & Tourism Council. *Prioridades estratégicas*. Internet: www.sp.wttc.org. Acceso: 11 noviembre 2015
- Zamorano Casal, Francisco. *Turismo alternativo*. México. Editorial Trillas. 2002.



10. RECURSOS HUMANOS

Recurso	Dedicación	Valor - hora	Valor Total
Director	4 horas semanales / 5 meses	3,00	252,00
Estudiante 1	20 horas semanales / 5 meses	2,00	840,00
Estudiante 2	20 horas semanales / 5 meses	2,00	840,00
Total			1 932,00

11. RECURSOS MATERIALES

Cantidad	Rubro	Valor Total
2	Computador	1 400,00
1	Impresora	300,00
1	Resmas de papel bond	5,00
10	Libros	300,00
3	Revistas	15,00
1	Internet	300,00
2	Cuadernos	1,00
4	Esferos	1,20
1	Teléfono Celular	300,00
TOTAL		2 622,20



12. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS QUE SE DESARROLLAN EN EL BIOCORREDOR YANUNCAY PARA DETERMINAR SU SOSTENIBILIDAD

ACTIVIDAD	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Presentación del diseño de investigación	x											
2. Recolección y organización de la información	x	x	x	x								
3. Discusión y análisis de la información	x	x	x	x	x							
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos		x	x	x	x							
5. Redacción del trabajo			x	x	x							
6. Revisión final					x	x						
7. Impresión y anillado del trabajo						x						



13. PRESUPUESTO

Concepto	Aporte del estudiante	Otros aportes	Valor total
Recursos Humanos			
Investigadores	1 932,00	00,00	1 932,00
Gastos de Movilización			
Transporte	100,00	00,00	200,00
Viáticos y subsistencias	100,00	00,00	
Gastos de la investigación			
Insumos	7,20	00,00	
Material de escritorio	1400,00	00,00	2 022,20
Bibliografía	315,00	00,00	
Internet	300,00	00,00	
Equipos, laboratorios y maquinaria			
Laboratorios			
Computador y accesorios	300,00	00,00	300,00
Máquinas	300,00	00,00	300,00
Otros	100,00	00,00	100,00
TOTAL	4 854,20	00,00	4 854,20



14. ESQUEMA

RESUMEN

ABSTRACT

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I: SOSTENIBILIDAD Y TURISMO

1.1 Antecedentes

1.2 Turismo sostenible

1.2.1 Pilares del turismo sostenible

1.3 Turismo sostenible en el Ecuador

1.3.1 PLANDETUR 2020.

CAPÍTULO 2: BIOCORREDOR YANUNCAY

2.1 Parroquia San Joaquín

2.1.1 Ubicación

2.1.2 Historia

2.1.3 Autoridades parroquiales

2.2 Biocorredor



2.2.1 Biocorredor Yanuncay

2.3 Introducción de las actividades de estudio

2.3.1 Restauración

2.3.2 Cultivo de huertos orgánicos

2.3.3 Cestería

CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS: RESTAURACIÓN, CESTERÍA Y HUERTOS ORGÁNICOS DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA SOSTENIBILIDAD

3.1 Introducción

3.2 Metodología general

3.3 Restauración

3.3.1 Metodología específica.

3.3.2 Resultados

3.4 Huertos orgánicos

3.4.1 Metodología específica

3.4.2 Resultados

3.5 Cestería

3.5.1 Metodología específica

3.5.2 Resultados

3.6 Visitantes

3.6.1 Metodología específica



3.6.2 Resultados

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS