



Carrera de Ingeniería en Ecoturismo.

Tesis de grado.

Previo a la obtención del título de:

Ingeniera en Ecoturismo.

Tema:

El agroturismo y el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del cantón

Santa Ana, provincia de Manabí, República del Ecuador.

Autoras:

María Fernanda Navarrete Párraga.

Rossana Patricia Cevallos Seme.

Directora de Tesis:

Ing. Eliana Poveda Cedeño.

Cantón Portoviejo – Provincia Manabí – República del Ecuador.

2015.

CERTIFICACIÓN DE LA DIRECTORA DE TESIS.

En mi calidad de directora de la tesis: El agroturismo y su influencia en el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del cantón Santa Ana, provincia de Manabí, República del Ecuador de las egresadas Rossana Patricia Cevallos Seme y María Fernanda Navarrete Párraga. Requisito previo para la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo.

Certifico:

Que el trabajo de investigación de la presente tesis es original y fue íntegramente realizada bajo mi dirección y supervisión.

Ing. Eliana Poveda Cedeño.

Directora de Tesis.

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL EXAMINADOR.

Tesis de grado.

El agroturismo y su influencia en el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí, República del Ecuador.

De las egresadas Rossana Patricia Cevallos Seme y María Fernanda Navarrete Párraga, sometida al tribunal de sustentación para su respectiva aprobación.

Tribunal.

Lcda. Gina Molina Molina.

Directora de la Carrera de Ecoturismo.

Ing. Eliana Poveda Cedeño.

Directora de Tesis.

Ing. Lorena Cedeño Franco.

Miembro del Tribunal.

Licda. Patricia Palacios Palma.

Miembro del Tribunal.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.

Rossana Patricia Cevallos Seme y María Fernanda Navarrete Párraga, expresamos que el presente trabajo de investigación titulado: El agroturismo y su influencia en el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí, República del Ecuador, es de nuestra absoluta autoría.

La responsabilidad de la investigación, argumentos, análisis, resultados, conclusiones y recomendaciones del presente trabajo, pertenece única y exclusivamente al autor. Además cedemos los derechos de autor de la presente tesis, a la Universidad San Gregorio de Portoviejo.

Rossana Patricia Cevallos Seme.

Autora.

María Fernanda Navarrete Párraga.

Autora.

AGRADECIMIENTO.

Mis más sinceros agradecimientos a todas las personas que de una u otra manera hicieron posible que culminara mi tesis.

A Dios por permitirme terminar con éxito mi investigación.

Agradezco infinitamente a mi madre Ángela María Párraga Vélez, por apoyarme siempre para seguir adelante y alcanzar mis metas, a mis hermanos Bryan Andrés y Enrique Alexander Navarrete Párraga, a mi sobrina Brianna Navarrete. Por su amor incondicional, en general a todos los miembros de mi familia por su apoyo absoluto y amor.

A los habitantes de la Comunidad La Lucha, quienes me abrieron sus brazos dándome el apoyo necesario para realizar mi trabajo de campo y facilitándome documentos en los cuales me he apoyado, mil gracias por creer en nosotras.

A mi compañera de tesis Rossana Patricia Cevallos Seme, por su apoyo permanente e incondicional.

María Fernanda Navarrete Párraga.

AGRADECIMIENTO.

Mis más grande agradecimiento a todas las personas que permitieron que culminara con éxito mi tesis.

A Dios por permitirme concluir mi trabajo de investigación.

Agradezco a la Comunidad La Lucha por su apoyo ya que al brindarnos información de campo en algunas de las actividades realizadas, sin su ayuda no habríamos culminado con éxito nuestra investigación; gracias por creer en nosotras.

A mis padres: Dacci Inocencia Seme Mendoza y Luis Patricio Cevallos Solórzano por el apoyo incondicional de siempre para salir adelante y alcanzar mis sueños; a mis hermanos Luis Cevallos y Leopoldo por su apoyo incondicional y cariño. En general a toda mi familia por su amor incondicional; a mi compañera de tesis Fernanda Navarrete que con su apoyo y guía hizo realidad la culminación de esta etapa y a todos los que de una u otra manera aportaron en algo les quedo infinitamente agradecida.

Rossana Patricia Cevallos Seme.

DEDICATORIA.

A Dios Padre Todopoderoso por darme gran fortaleza, paciencia y sabiduría, por enseñarme que todo lo que se siembra con esfuerzo se cosecha con alegría, por darme el privilegio de ser cada día portadora de sus bendiciones y amor incondicional.

Con infinita gratitud a mi madre Ángela María Párraga Vélez, porque es ella que con su sabiduría y don de madre supo inculcarme valores y ha estado en cada momento apoyándome a cumplir mis objetivos como persona y estudiante, por recibir sus sabios consejos, enseñanzas, amor y sobre todo por creer en mí.

A mis hermanos Bryan Andrés y Enrique Alexander por estar conmigo y apoyarme siempre.

A mi sobrina Brianna Gisrely Navarrete Rodríguez, que es la razón y alegría de mi vida.

A mi tío Néstor Gabriel Párraga Vélez por sus consejos y buena fe para conmigo,

A todos aquellos que son movidos por un gran amor a la vida y a la naturaleza, que están convencidos que un mundo mejor es posible si se tienen los conocimientos para ayudar y el corazón para vencer.

A todos ustedes dedico el producto de mi esfuerzo.

María Fernanda Navarrete Párraga

DEDICATORIA.

A Dios, guía de mi vida, por darme las fuerzas necesarias de seguir adelante, por fortalecer mi paciencia por mostrarme que a través del esfuerzo al final del camino se consiguen los resultados y por indicarme el camino del bien y el amor incondicional.

Con infinita gratitud a mi madre Dacci Inocencia Seme Mendoza, que con sus consejos y guía, los que solo una madre puede dar, me inculco la constancia en seguir mis sueños y conseguir a base de esfuerzo mis metas.

A mi padre Luis Patricio Cevallos Solórzano, por el apoyo que siempre me ha brindado en todos los momentos de mi vida que lo he necesitado y por sus consejos de padre incondicional mi más grande gratitud.

A mis dos hermanos Luis Cevallos y Leopoldo Cevallos por su apoyo y amor incondicional. Y a todos aquellos que aprecian el valor de la vida y todo lo que los rodea, porque saben que mientras se lucha por sus ideales en mejorar siempre en pro de hacer el bien y aportar con un granito de arena el mundo puede cambia siempre para mejor.

A todos ustedes les dedico los resultados alcanzados.

Rossana Patricia Cevallos Seme

RESUMEN.

El presente trabajo busca el cumplimiento de tres objetivos importantes para el desarrollo turístico y socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí.

Como primer objetivo se elaboró un diagnóstico situacional de la Comunidad La Lucha para identificar los beneficios socioeconómicos que genera la actividad turística. Se utilizó así la investigación descriptiva, haciendo comparación de datos entre las direcciones otorgadas por la Ilustre Municipalidad del Cantón Santa Ana y la comunidad La Lucha, mediante la aplicación de instrumentos de observación y entrevistas. El segundo objetivo es el de crear estrategias de emprendimientos para la diversificación y el mejoramiento del agroturismo en la comunidad. Mientras que el tercer objetivo plantea una propuesta técnica para dar solución al problema planteado, la que está destinada a mejorar el esquema socio económico del Cantón Santa Ana.

Para cumplir con éste fin, el desarrollo de la tesis comprende seis capítulos. El capítulo I contiene el planteamiento del problema, la delimitación de la investigación, el objetivo general y el específico. El capítulo II expresa el marco teórico, sus categorías fundamentales, las hipótesis y las variables. El capítulo III denota la metodología que se utilizó en esta investigación. El capítulo IV habla del análisis e interpretación de los resultados de la investigación. El capítulo V expresa las conclusiones y recomendaciones. El capítulo VI contiene la propuesta técnica.

ABSTRACT.

The present work seeks the compliance of three important goals for the socioeconomic development and tourism of the Community La Lucha, Canton Santa Ana, Province of Manabí.

The first objective was developed a situational assessment of the Community La Lucha to identify the socio-economic benefits that generates the tourist activity. We used the descriptive research, making comparison of data between the information given by the Municipality of the canton Santa Ana and the Community La Lucha; through the application of instruments of observation and interviews. The second objective is to create strategies of enterprises for the diversification and improvement of agrotourism in the community. While the third objective is presents a proposal, design a technical proposal for a solution to the problem. Which it is intended to improve the socio-economic schema of the canton of Santa Ana.

To comply with this order, the development of the thesis consists of six chapters. Chapter I provide the approach of the problem, the delimitation of the research, the overall goal and the specific. Chapter II expresses the theoretical framework, its fundamental categories, the hypothesis and variables. Chapter III denotes the methodology that was used in this research. Chapter IV spoke of the analysis and interpretation of the results of the investigation. Chapter V expresses the conclusions and recommendations. Chapter VI contains the technical proposa.

ÍNDICE

Portada.	
Certificación de la directora de tesis.	ii
Certificación del tribunal examinador.	iii
Declaratoria de autoría.	iv
Agradecimiento.	v
Agradecimiento.	vi
Dedicatoria.	vii
Dedicatoria.	viii
Resumen.	ix
Abstract.	x
Índice.	xi
Introducción.	1

Capítulo I

1.	Marco referencial.	2
1.1.	Tema.	2
1.1.1.	Formulación del problema.	2
1.2.	Planteamiento del problema.	2
1.2.1.	Preguntas de investigación.	3
1.3.	Delimitación de la investigación.	4
1.4.	Justificación del problema.	4

1.5.	Objetivos.	6
1.5.1.	Objetivo general.	6
1.5.2.	Objetivos específicos.	7

Capítulo II

2.	Marco teórico.	8
2.1.	Categorías fundamentales.	8
2.1.1	Turismo.	8
2.1.2.	Comunidad La Lucha.	8
2.1.3.	Agroturismo.	9
2.1.4.	Agroturismo en la república del Ecuador.	9
2.1.5.	Agroturismo en la provincia de Manabí.	9
2.1.6.	Beneficios del agroturismo.	10
2.1.7.	Tipos de cultivo en el cantón Santa Ana.	11
2.1.8.	Turismo comunitario.	11
2.1.9.	Ecoturismo.	11
2.1.10.	Agricultura convencional.	12
2.1.11.	Agroecología.	12
2.1.12.	El suelo.	12
2.1.13.	Uso de pesticida.	13
2.1.14.	Uso de fertilizantes.	13
2.1.15.	Degradación de la tierra.	13

2.1.16.	Desarrollo turístico sostenible.	14
2.1.17.	Desarrollo de capacidades.	14
2.1.18.	Desarrollo turístico local.	15
2.1.19.	Desarrollo sostenible.	15
2.1.20.	Desarrollo sustentable.	15
2.1.21.	Gobierno autónomo descentralizado de Santa Ana.	16
2.1.22.	Importancia del municipio en el desarrollo turístico local.	16
2.1.23.	Estrategias de desarrollo local.	16
2.2.	Hipótesis.	17
2.2.1.	Hipótesis general.	17
2.2.2.	Hipótesis específicas.	17
2.3.	Unidad de observación y análisis.	17
2.4.	VARIABLES.	18
2.5.	Matriz de operacionalización de variables.	18
2.5.1.	Variable independiente.	18
2.5.2.	Variable dependiente.	19
Capítulo III		
3.	Marco Metodológico.	21
3.1.	Modalidad Metodológica.	21
3.2.	Tipo de investigación.	21
3.2.1.	Por el lugar	21
3.2.2.	Por el alcance.	22

3.3.	Métodos.	23
3.3.1.	Método deductivo-inductivo.	23
3.3.2.	Método analítico sintético.	23
3.3.3.	Método estadístico.	23
3.3.4.	Método hipotético deductivo.	23
3.4.	Técnicas.	24
3.5.	Instrumentos.	24
3.6.	Población y muestra.	24
3.7.	Recolección de la información.	25
3.8.	Procesamiento de la información.	25

Capítulo IV

4.	Análisis e interpretación de los resultados.	26
4.1.	Datos históricos, geográficos y económicos.	26
4.2.	Estrategias de emprendimientos.	64
4.2.1.	Actividades recreacionales.	67
4.3.	Resultados de las encuestas y entrevistas.	70
4.3.1.	Resultados de las encuestas realizadas a los habitantes de la comunidad La Lucha.	71
4.3.2.	Resultados de las entrevistas realizadas a las autoridades.	77
4.4.	Matriz de comprobación de hipótesis.	89

Capítulo V

5.	Conclusiones y recomendaciones.	95
5.1.	Conclusiones.	95
5.2.	Recomendaciones.	96

Capítulo VI

6.	Propuesta.	97
6.1.	Datos informativos.	97
6.1.1.	Título de la propuesta.	97
6.1.2.	Periodo de ejecución.	97
6.1.3.	Descripción de los beneficiarios.	97
6.1.4.	Ubicación sectorial y física.	98
6.2.	Introducción.	98
6.3.	Justificación.	100
6.4.	Objetivos.	101
6.4.1	Objetivo general.	101
6.4.2.	Objetivos específicos.	102
6.5.	Fundamentación teórica.	102
6.5.1.	Turismo Gastronómico.	102
6.5.2.	Gastronomía.	102
6.5.3.	Gastronomía típica.	103
6.5.4.	Cocina Consciente.	103

6.5.5.	Restaurante.	103
6.5.6.	Menú.	104
6.5.7.	Parcelas agrícolas.	104
6.5.8.	Aves de corral.	104
6.5.9.	Paisajes agroturísticos.	105
6.5.10.	Estudio de mercado.	105
6.5.11.	Mercados turísticos.	105
6.5.12.	Oferta turística.	106
6.5.13.	Demanda turística.	106
6.5.14.	Demanda real.	106
6.5.15.	Competencia.	107
6.5.16.	Producto.	107
6.5.17.	Precio.	107
6.5.18.	Plaza.	108
6.5.19.	Promoción.	108
6.5.20.	Comercialización.	108
6.5.21.	Organización.	109
6.5.22.	Organigrama.	109
6.5.23.	Diseño arquitectónico.	109
6.6.	Actividades.	111
6.6.1.	Estudio de mercado.	112
6.6.2.	Diseñar una maqueta digital.	135
6.6.3.	Aspecto organizacional y de inversión.	146

6.6.4.	Socialización de la propuesta.	156
6.7.	Recursos.	166
6.7.1.	Humanos.	166
6.7.2.	Técnicos.	166
6.7.3.	Materiales.	166
6.7.4.	Financieros.	166
6.8.	Presupuesto.	167
6.9.	Evaluación.	168
6.10.	Cronograma de actividades	169
	Bibliografía.	171
	Anexos.	183

INTRODUCCIÓN.

Este trabajo está vinculado al desarrollo del agroturismo del cantón Santa Ana provincia de Manabí, cuyo objetivo es que el turista nacional o extranjero vea en este cantón no solo los atractivos naturales, sino también el turismo cultural. Además, otro fin es el de generar fuentes de trabajo e ingresos extras beneficiando directa o indirectamente a los habitantes del cantón, su municipio y la provincia de Manabí en general. Y por supuesto la idea de que no se olviden de sus raíces.

Las autoras de esta tesis pudieron analizar que, la cultura manabita es una ventaja competitiva que no han sabido desarrollar. Son herederos de una destacada cultura que se conoce a nivel nacional. Qué mejor representada por Santa Ana donde el patrimonio cultural vive no solo en técnicas e instrumentos, sino también en su gente. Las gobernaciones no se han involucrado en el desarrollo del turismo, solo se limitan en pequeñas ideas, lo que se necesita es realizar proyectos integrales donde se una, el patrimonio material e inmaterial en servicio del turismo.

CAPÍTULO I.

1. Marco referencial.

1.1. Tema.

-El agroturismo y el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí, República del Ecuador.

1.1.1. Formulación del problema.

-¿Incidirá el agroturismo en el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana?

1.2. Planteamiento del problema.

La Comunidad La Lucha perteneciente al Cantón Santa Ana de la Provincia de Manabí es considerada como uno de los lugares turísticos más representativos de esta ciudad. Las dos principales actividades productivas de la comunidad son: la agricultura y el turismo. La actividad turística tiene un limitado desarrollo debido a la poca promoción turística por parte de instituciones gubernamentales locales, a pesar de que la comunidad cuenta con valiosos recursos que pueden ser desarrollados y potencializados para mejorar la calidad de vida de la población. La asesoría técnica sobre el agroturismo, es escasa, ocasionando un insuficiente conocimiento e interés de la población en esta actividad, lo

que repercute en la poca afluencia turística y a la vez ha sido un impedimento para el desarrollo de la comunidad.

Esta propuesta ayuda a demostrar que el desarrollo del agroturismo no está al margen de los momentos actuales y que existe deficiencia en las prácticas de actividades turísticas y en el aprovechamiento sostenible de sus recursos, los que afectan el desarrollo del turismo en la zona. Como en muchas zonas no existe inversión del Estado, la planta de servicios básicos y de infraestructura turística es casi inexistente; el déficit en los procedimientos de manejo administrativo en la promoción adecuada del lugar, hacen que este no se puede considerar como un producto turístico comunitario para ser ofertado con excelentes resultados, para el mercado turístico, local, regional y nacional. Si se desarrolla el agroturismo en la Comunidad La Lucha se lograrán ventajas como, promover el turismo sostenible, y a la vez fomentar el desarrollo económico y la creación de microempresas comunitarias, generando empleo para la población asentada en la zona de investigación donde la naturaleza los provee de atractivos diversos.

1.2.1. Preguntas de la investigación:

-¿Qué tipo de infraestructura serán necesarias implementar para facilitar el desarrollo del Agroturismo?

-¿Cómo se verán beneficiados los pobladores con el desarrollo del agroturismo en la comunidad?

-¿De qué manera las instituciones de desarrollo aportarán para el desarrollo del Agroturismo en la comunidad?

-¿Qué acciones serán necesarias implementar para motivar a los habitantes a la revitalización y dinamización de la actividad turística?

1.3. Delimitación de la investigación.

-Campo: Agroturismo.

-Área: Agroturismo.

-Aspecto: Desarrollo socioeconómico.

-Tema: El agroturismo y el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha, del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí, República del Ecuador.

-Problema: Escasa consideración del agroturismo como actividad productiva para el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana.

Delimitación espacial: La Comunidad la Lucha - Parroquia Santa Ana – Cantón Santa Ana -Provincia de Manabí – República del Ecuador.

-Delimitación temporal: Año 2014.

1.4. Justificación del problema.

Para la Comunidad La Lucha, una propuesta de desarrollo agroturístico que fomente el interés de sus habitantes por la naturaleza y que establezca un modelo de auto desarrollo sostenible, significa crear un lazo de fortalecimiento y de orgullo por lo que son y lo que pueden hacer para contribuir a su cantón. Esto podrá ayudar a que el proceso de

pérdida de valores naturales sea frenado, al ver que su comunidad los recupera y progresa debido al turismo.

Como fenómeno social, el turismo implica la generación de nuevas fuentes de empleo y competencias técnicas para el recurso humano, pero también irrumpe en los modos de vida, y relaciones sociales originales de las poblaciones anfitrionas, trastocando los equilibrios y la cohesión preexistentes.

El agroturismo utilizado como una herramienta productiva permitirá fortalecer la economía de quienes están involucrados en agropecuaria, ya que sin alejarlos de sus actividades tradicionales pueden generar propuestas alternativas que incrementarán sus ingresos con el progreso del turismo, lo que significará la generación de ingresos económicos igualitarios en donde los beneficiarios directos son todos los habitantes de la comunidad, gracias al manejo sostenible de sus recursos. La presente investigación busca desarrollar el turismo fomentando la actividad agroturística, en torno a los recursos relacionados con la comunidad.

El agroturismo es una forma de turismo en la que la cultura rural es aprovechada económicamente para brindar diversas opciones de distracción y atraer turistas por la naturaleza, y principalmente con paisajes cultivados. Paisajes cultivados, es un término clave para hacer agroturismo, ya que es indispensable desarrollar primero una cultura de cultivos sanos y como consecuencia de su sanidad vegetal, cultivos eficientes, rentables y competitivos.

Por esa razón, el orden lógico es el de aprender y educar a todos los involucrados en la puesta en práctica de una agricultura limpia, sana, productiva y si es posible, con valor agregado, para que este emprendimiento, con esas características, por si solo se vaya convirtiendo en algo digno de ser visitado. Una comunidad con actividad agroturística es el producto de un proceso en el que los cultivos y el aspecto cultural y educativo juegan papeles decisivos y son el componente clave de su desarrollo.

La factibilidad de este proyecto radica en primer término en que en la comunidad, se han desarrollado iniciativas de turismo, sus habitantes están motivados respecto al desarrollo de sus potencialidades turísticas. Otro punto que le otorga factibilidad a este proyecto es que es un medio de aporte a la sociedad que permite desarrollar a un pueblo y reconocer su importancia agrícola, ayudándolos a manejar de manera autónoma y responsable sus recursos.

La implicación de la actividad turística en la comunidad es amplia, significa que de manera general se logrará la dinamización de sus actividades productivas y la oportunidad de aportar desde la práctica del agroturismo el fortalecimiento económico, y así mejorar la calidad de vida de la comunidad desde una perspectiva integral sustentable y sostenible.

1.5. Objetivos.

1.5.1. Objetivo general.

Promover la actividad agroturística para el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana.

1.5.2. Objetivos específicos.

-Elaborar un diagnóstico para evaluar los beneficios socioeconómicos que la actividad turística genera en los habitantes de la Comunidad La Lucha.

-Crear estrategias de emprendimientos para la diversificación y el mejoramiento del agroturismo en la comunidad.

-Diseñar una propuesta para dar solución al problema planteado.

CAPÍTULO II.

2. Marco teórico conceptual.

2.1. Categorías fundamentales.

2.1.1. Turismo.

Analizando la obra de Rendón¹ (2006) podemos conocer que:

El turismo como una actividad que implica el desplazamiento de individuos o grupos de personas que realizan un itinerario ordenado, viaje o excursión de manera voluntaria temporal sin percibir remuneración económica, motivados por el deseo de tener nuevas experiencias, descansar, recrearse apreciar la cultura etc. (p. 11).

2.1.2. Comunidad La Lucha.

En entrevista realizada a Arteaga² (2014) podemos saber que:

Recostada a las márgenes del río Portoviejo, La Lucha es una comunidad que pertenece a la parroquia Santa Ana, su principal actividad productiva es la agricultura, en segunda instancia y en un pequeño porcentaje está el turismo, ya que esta actividad la realizan solo los fines de semana. Entre los principales cultivos de la comunidad están el café, el arroz y el maíz. Parte de las tradiciones de esta comunidad son las fiestas religiosas, la gastronomía típica y los velorios

¹Rendón, M. (2006). El municipio y desarrollo turístico local. (1^{era} Ed.) Lima, República del Perú: Edigrafasa S.R.L.

²Navarrete, F. (2014, abril). [Entrevista con Geovanny Arteaga, presidente de la comunidad La Lucha: [Comunidad La Lucha]. República del Ecuador.

2.1.3. Agroturismo.

Examinado la obra de Ezagüi³ (2000) podemos citar que:

El Agroturismo es aquella actividad turística que combina el adiestramiento profesional con el esparcimiento, involucrando a los participantes en el que hacer agropecuario para compartir logros y avances mientras el tiempo libre se aprovecha para realizar visitas netamente turísticas a las atracciones de la región o país anfitrión. (p. 69).

2.1.4. Agroturismo en la República del Ecuador.

Considerando una investigación de Anilema⁴ (2012) podemos transcribir que:

La República de Ecuador a más de ser un país petrolero, es un país agrícola por la generosidad de su tierra, también la diversidad natural y cultural, con ello la posibilidad de desarrollar actividades turísticas en base a la sostenibilidad. Como una modalidad del turismo, el agroturismo es una actividad que prospera cada día y las personas que están involucradas, aprecian la oportunidad de completar sus actividades agrícolas con servicios tales como: tours, comidas, artesanías, actividades culturales, alojamiento, etc., promoviendo la capacidad de organización a través del esfuerzo de los agricultores y la demostración sistemas productivos, conservación del ambiente y cultura. (p. 16).

2.1.5. Agroturismo en la Provincia de Manabí.

Investigando en un artículo de López⁵ (2008) podemos conocer que:

Los inversionistas turísticos privados están realizando proyectos en donde el turista no sólo visite las playas sino que conozca la campiña manabita y que sea participe de las actividades económicas de los agricultores manabitas. En el sitio Arriaga, a 15 minutos de Portoviejo, sobre la vía a Junín se encuentra la hostería

³Ezagüi, Camilo. (2000). Los Principios del Turismo Moderno. [En línea]. Consultado: [15, mayo, 2013] Disponible en: <http://www.bubok.es/libros/170445/LOS-PRINCIPIOS-DEL-TURISMO-MODERNO-como-atender-turistas>.

⁴Anilema, L. (2012). diseño de un proyecto agroturístico para la asociación de trabajadores agrícolas autónomos “Mushuj Ayllu” de la parroquia Matriz, cantón Guamote, provincia de Chimborazo. [Resumen]Tesis de grado publicada. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, República del Ecuador.

⁵López, B. (2008, junio 18). El eco y agroturismo serán las potencias económicas. El Diario, p. A 2.

agroturística Bonanza. Quienes visiten el lugar ayudan a la mayoría de los habitantes a la siembra de cultivos tradicionales como maíz, maní, plátano y cacao. Juber Azúa, Decano de la Facultad de Turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, señala que la campaña provincial ofrece nuevos productos turísticos que pueden fortalecer la agroeconomía. Pedro Ponce, Presidente de la Cámara de Turismo de Puerto López, dijo que otra potencia turística que se tiene que fortalecer es el turismo rural de aventura y puso como ejemplo los servicios que ofrecen los comuneros de El Pital, Cantalapiedra y otras comunidades de la zona sur manabita. "Muchos optaron por compartir sus actividades agrícolas con los turistas y hoy en día vemos que esta actividad toma fuerza", indica Ponce. Fuentes de empleos Mireya Chamba, jefa de turismo del Consejo Provincial de Manabí, expresa que con las nuevas potencias turística y contando con el plan estratégico provincial de turismo, se fomentarán, en los próximos 4 años, 6.900 nuevas fuentes de trabajo directo y más de 25 mil indirectos. La funcionaria provincial aseguró que las potencialidades turísticas no se desarrollan por la desorganización y la falta de planificación. A pesar que, según los estudios del plan, indican que los manabitas se han interesados en conocer primero los atractivos turísticos locales. (p. A2).

2.1.6. Beneficios del agroturismo.

Observando la obra de Cebrián⁶ (2008) podemos referenciar que:

Beneficio socioeconómico. La diversificación de las economías rurales al potenciar el sector servicios; la generación de nuevos servicios y la creación y mantenimiento de infraestructuras; la promoción de actividades innovadoras; el desarrollo de productos locales y artesanías; la creación de puestos de trabajos; los ingresos complementarios a las economías familiares; oportunidades laborales para jóvenes y mujeres; el reequilibrio de la población local.

Beneficio cultural. La repercusión y revitalización de la cultura local; la consolidación de la identidad local; los intercambios culturales entre residentes locales y turistas.

Beneficio ambiental. La concienciación local sobre el patrimonio, que permite la revitalización de los recursos naturales; la protección de los espacios rurales; la sensibilización ambiental de los turistas; el mantenimiento de la actividad agrícola y de los paisajes agropecuarios. (p. 51).

⁶Cebrián, F. (2008). Turismo rural y desarrollo local. [En línea]. Consultado: [1, abril, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.eg/books?id=NjEMwc1iAC&pg=PA51&dq=beneficios+socioeconomicos+del+turismo&hl=es&sa=X&ei=OsQ9U56DCsfC0AH0toBQ&ved=0CCcQ6AEwAA#v=onepage&q=beneficios%20socioeconomicos%20del%20turismo&f=false>.

2.1.7. Tipos de cultivos en el Cantón Santa Ana.

Consultando el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del Cantón Santa Ana año 2011-2016⁷, podemos saber que:

El principal cultivo en el cantón es el café, teniendo un total de 7654 hectáreas producidas, posteriormente la producción de maíz, representa 5120 hectáreas de producción, tercer producto de gran importancia de producción es el cacao y con presencia importante también el arroz. En cuanto a las frutas existe la presencia de naranja y banano. (p. 61).

2.1.8. Turismo comunitario.

Considerando la obra de Ruiz y Solís⁸ (2007) podemos exponer que:

Procura un efecto positivo sobre el conjunto de la comunidad; así los beneficios deben repercutir sobre el conjunto de sus miembros, aunque al mismo tiempo consideres recompensas desiguales en virtud del destino grado de participación de los mismos del negocio turístico. En este sentido, también se entiende que el turismo comunitario es una forma de frenar la migración desde las comunidades. (p. 16).

2.1.9. Ecoturismo.

Indagando en la obra de Pérez⁹ (2003) podemos conocer que:

El ecoturismo es: El viaje medioambientalmente responsable, a áreas relativamente poco alteradas, para disfrutar y apreciar la naturaleza a la vez que se promueva a la

⁷Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Santa Ana año 2011-2016 “PDOT”. [En línea]. Consultado: [5, abril, 2014] Disponible en: <https://onedrive.live.com/view.aspx?resid=4593EEDB6DED520!226&app=WordPdf&wdo=2&authkey=!AAh2NjH-K4xWts>.

⁸Ruiz y Solís (2007). Turismo comunitario en la República del Ecuador. [En línea]. Consultado: [5, abril, 2014] Disponible en: http://books.google.com.ec/books?id=7YCV1rBUxx0C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.

⁹Pérez, Mónica (2003). La guía del Ecoturismo. [En línea]. Consultado: [3, abril, 2014] Disponible en: http://books.google.com.eg/books?id=1bMSAQAAQBAJ&pg=PA12&dq=libros+sobre+ecoturismo&hl=es&sa=X&ei=NJo9U9WYMOi90AGL_4G4Bw&ved=0CE0Q6AEwBw#v=onepage&q=libros%20sobre%20ecoturismo&f=false.

conservación, tiene un bajo impacto ambiental y proporciona un beneficio socioeconómico a la población local. (p. 22).

2.1.10. Agricultura convencional.

Investigando en la obra de Gliessman¹⁰ (2002) podemos citar que:

La agricultura convencional se basa en dos objetivos: la maximización de la producción y de las ganancias. Para alcanzar estos objetivos se han desarrollado prácticas que no consideran las poco entendidas consecuencias a largo plazo ni la dinámica ecológica de los agroecosistemas. (p. 3).

2.1.11. Agroecología.

Razonando la obra de Gliessman¹¹ (2002) podemos transcribir que: “Provee el conocimiento y metodología necesarios para desarrollar una agricultura que sea, por un lado ambientalmente adecuado y por otro lado altamente productiva y económicamente viable” (p. 13).

2.1.12. El suelo.

Razonando la obra de Navarro y Navarro¹² (2003) podemos referenciar que:

Capa superior de la tierra que se distingue de la roca sólida y en donde las plantas crecen. Con este enfoque los suelos deben considerarse como formaciones geológicas naturales desarrolladas bajo condiciones de clima y materiales de origen, lo cual justifica su continua evolución, y en consecuencia, su gran variedad. (p. 15).

¹⁰Gliessman, S. (2002). Agroecología Procesos ecológicos en agricultura sostenible. [En línea]. Consultado: [1, abril, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.eg/books?id=rnqan8BOVNAC&printsec=frontcover&dq=agroecologia&hl=es&sa=X&ei=Pdk9U9GgIqLf0gGh04BI&ved=0CC0Q6AEwAQ#v=onepage&q=agroecologia&f=false>.

¹¹Gliessman, S. (2002). Agroecología Procesos ecológicos en agricultura sostenible. [En línea]. Consultado: [1, abril, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.eg/books?id=rnqan8BOVNAC&printsec=frontcover&dq=agroecologia&hl=es&sa=X&ei=Pdk9U9GgIqLf0gGh04BI&ved=0CC0Q6AEwAQ#v=onepage&q=agroecologia&f=false>.

¹²Navarro y Navarro. (2003). Química Agrícola. [En línea]. Consultado: [3, abril, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.eg/books?id=HufLwjgirtwC&printsec=frontcover&dq=suelo&hl=es&sa=X&ei=PKU9U8GaO8Lk0gHp6oCwCA&ved=0CCgQ6wEwAA#v=onepage&q=suelo&f=false>.

2.1.13. Uso de pesticidas.

Estudiando la obra de Salmerón de Diego¹³ (2008) podemos saber que:

Un problema principal asociado al uso de pesticidas es el que estos matan no solo a la plaga, sino también a otros insectos beneficiosos, como abejas, mariquitas y otros organismos. De esta forma, pueden hacer desaparecer a los enemigos naturales de la plaga o provocar que se trasladen a otros lugares, porque ya no encuentran alimento en ese campo y, después de un breve periodo, la población de la plaga, rebrota y además, en mayor cantidad que antes, al no tener enemigos naturales. (p. 195).

2.1.14. Uso de los fertilizantes.

Considerando la obra de Thompson y Troeh¹⁴ (1988) podemos citar que:

Los fertilizantes contienen nutrientes para las plantas y pueden incorporarse al suelo para aumentar su fertilidad natural. Su modo de acción, al cubrir las necesidades de los vegetales, es directo y no directo, como las enmiendas, que actúan modificando propiedades del suelo como la estructura o el pH. Cuando se aplican los fertilizantes adecuados suele presentarse una considerable mejora, tanto en la calidad como en la cantidad de la cosecha. (p. 265).

2.1.15. Degradación de la tierra.

Comparando la obra de Stocking y Murnaghan¹⁵ (2003) podemos transcribir que:

¹³Salmerón De Diego, José. (2008). Intoxicaciones producidas por pesticidas. [En línea]. Consultado: [24, mayo, 2013] Disponible en:

http://books.google.com/eg/books?id=hy8_AAAACAAJ&dq=Intoxicaciones+producidas+por+pesticidas.&hl=es&sa=X&ei=m6Y1U_6dLOjjsATP04CQAw&ved=0CCoQ6wEwAA.

¹⁴Thompson y Troeh. (1988). Los suelos y su fertilidad. [En línea]. Consultado: [3, abril, 2014] Disponible en:

http://books.google.com/eg/books?id=AegjDhEIVAQC&pg=PA265&dq=uso+de+fertilizantes&hl=es&sa=X&ei=mQpCU4a2Kea40QHT_oDwAw&ved=0CEcQ6wEwBg#v=onepage&q=uso%20de%20fertilizantes&f=false.

¹⁵Stocking y Murnaghan. (2003). Manual para la evaluación de campo de la degradación de la tierra. [En línea]. Consultado: [3, abril, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com/eg/books?id=ADUTrX6R0kC&pg=PA157&dq=degradacion+de+suelos&hl=es&sa=X&ei=Eao9U6KZI4yw0QGKKhGAAw&ved=0CCgQ6wEwAA#v=onepage&q=degradacion%20de%20suelos&f=false>.

Es un término compuesto, no tiene una única característica identificable, que describe como uno o más de los recursos de la tierra (suelo, agua, vegetación, rocas, aire, clima, relieve) ha cambiado a peor. El cambio puede prevalecer solo durante un escaso tiempo, con el recurso degradado recuperándose rápidamente. O puede ser el precursor de una larga espiral de degradación, causando, a largo plazo, un cambio permanente en el estado de recurso. (p. 9).

2.1.16. Desarrollo turístico sostenible.

Razonando la obra de Crosby y Moreda¹⁶ (1996) podemos referenciar que: “Desarrollo que evite el deterioro y agotamiento de los recursos. Es una forma de turismo que generalmente se diseña intentando asegurar su permanencia a largo plazo, integrando a la comunidad local en el proyecto turístico” (p. 58).

2.1.17. Desarrollo de capacidades.

Indagando la obra de Gangotena, Herrmann, Jácome, Márquez y Zimmermann¹⁷ (2007) podemos saber que “Es el fortalecimiento de la capacidad de las personas y organizaciones para aplicar los recursos disponibles con efectividad y eficiencia, con el objetivo de lograr sus propias metas de forma sostenible y eficaz” (p. 15).

¹⁶Crosby y Moreda. (1996). Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas Naturales. [En línea]. Consultado: [4, abril, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.eg/books?id=fJlJa7vG7kC&pg=PA58&dq=desarrollo+turistico+sostenible&hl=es&sa=X&ei=K6s9U6LiMIzr0QGJv4A4&ved=0CCgQ6wEwAA#v=onepage&q=desarrollo%20turistico%20sostenible&f=false>.

¹⁷Gangotena, Herrmann, Jácome, Márquez y Zimmermann. (2007). Desarrollo de capacidades. [En línea]. Consultado: [4, abril, 2014] Disponible en:

http://books.google.com.eg/books?id=9us9MLAPqoC&printsec=frontcover&dq=desarrollo+de+capacidades&hl=es&sa=X&ei=VwxCU_qmE6a30AG5tYHgBA&ved=0CCcQ6AEwAA#v=onepage&q=desarrollo%20de%20capacidades&f=false.

2.1.18. Desarrollo turístico local.

Examinando la obra de Rendón¹⁸(2006) podemos conocer que:

Las nuevas tendencias conciben al turismo como un compromiso entre la oferta y la demanda, es decir entre los operadores y los visitantes. Esta actividad debe ser considerada como una oportunidad para desarrollar a las comunidades, solucionar problemas de pobreza, inequidad en las distribuciones de los ingresos, falta de infraestructura entre otros aspectos. (p. 9).

2.1.19. Desarrollo sostenible.

Analizando la obra de Xercavins, Cayuela, Cervantes, y Sabater¹⁹ (2005) podemos citar que: “desarrollo sostenible como aquel que satisface las necesidades actuales sin comprometer las capacidades las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades” (p.76).

2.1.20. Desarrollo sustentable.

Examinado la obra de Guevara y Campos²⁰ (2009) podemos transcribir que “Para muchos economistas, la sustentabilidad significa garantizar el crecimiento económico hasta un momento en que no aparezcan los daños irreversibles; pero para los ambientalistas, la sustentabilidad solo implica no deteriorar el ambiente al ser usado los recursos naturales y culturales” (p. 91).

¹⁸Rendón, M. (2006). El modelo de Administración turístico Local. (1^{er} Ed.) Lima capital de la República del Perú: Edigrafasa S.R.L.

¹⁹Xercavins, Cayuela, Cervantes y Sabater. (2005). Desarrollo sostenible. [En línea]. Consultado: [24, mayo, 2013] Disponible en : <http://books.google.com.eg/books?id=93bdOEsyTUKC&printsec=frontcover&dq=desarrollo+sostenible&hl=es&sa=X&ei=m6o1U5DiLu6nsASqmlDwAQ&ved=0CDUQ6wEwAg#v=onepage&q=desarrollo%20sostenible&f=false>.

²⁰Guevara, A., y Campos, V. (2009). Turismo sustentable. (1^{er} ed.) Estados Unidos Mexicanos: Trillas S.A.

2.1.21. Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Ana.

Investigando la página del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Santa Ana²¹ (2013) podemos saber que:

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Santa Ana, impulsa el desarrollo local integral y sostenible, sobre la base de la gobernabilidad sustentada en la participación y cogestión de los diferentes actores públicos, privados y comunitarios, hacia el mejoramiento de la calidad de vida de la población. Planifica, ordena, regula el territorio y proporciona bienes y servicios públicos con eficiencia en la gestión de los recursos consolidando un Gobierno solidario, equitativo y transparente. (párr. 1).

2.1.22. Importancia del municipio en el desarrollo turístico local.

Razonado la obra de Rendón²² (2006) podemos exponer que:

La intervención de los gobiernos locales es decisiva para contribuir al desarrollo local mediante la capacitación de los recursos humanos la sensibilización de la comunidad el incentivo de la competitividad empresarial, la coordinación interinstitucional y la aplicación de principios de sostenibilidad turística. (p. 20).

2.1.23. Estrategias de desarrollo local.

Examinando la obra de Pulido²³ (2008) podemos conocer que “Es un modelo orientado hacia el análisis y la acción. Independientemente de cuál sea la interpretación del desarrollo local adoptada, las iniciativas de política deben configurarse a partir de factores económicos, sociales, ambientales, institucionales y culturales” (p. 56).

²¹Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Santa Ana. (2013). [En línea]. Consultado: [5, abril, 2014] Disponible en: <http://www.santaana.gob.ec/index.php/gad-santa-ana/la-institucion>.

²²Rendón, M. (2006). El municipio y desarrollo turístico local. (1^{era} ed.) Lima Capital de la República del Perú: Edigrafasa S.R.L.

²³Pulido, J. (2008). El turismo Rural. (1^{era} ed.) Madrid Capital del Reino de España: Síntesis S.A.

2.2. Hipótesis.

2.2.1. Hipótesis general.

Mediante el impulso de la actividad agroturística se logrará el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana.

2.2.2. Hipótesis específicas.

-La elaboración de un diagnóstico permitirá evaluar los beneficios socioeconómicos que la actividad turística genera en los habitantes de la Comunidad la Lucha.

-La creación de estrategias de emprendimientos logrará la diversificación y el mejoramiento del agroturismo en la comunidad.

-El diseño de una propuesta dará solución al problema planteado.

2.3. Unidades de observación y análisis.

Cuadro 1.

Unidad de observación y análisis.

Unidades de observación.	VARIABLES.	TÉRMINOS DE RELACIÓN.
Mediante el impulso de la actividad agroturística se logrará el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha, Cantón Santa Ana.		
El impulso de la actividad agroturística.	Desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha,	Logrará.

	Cantón Santa Ana.	
La elaboración de un diagnóstico permitirá evaluar los beneficios socioeconómicos que la actividad turística genera en los habitantes de la Comunidad La Lucha.		
Elaboración de un diagnóstico.	Beneficios socioeconómicos.	Permitirá.
La creación de estrategias de emprendimientos logrará la diversificación y el mejoramiento del agroturismo en la comunidad.		
Creación de estrategias de emprendimientos.	Agroturismo en la comunidad.	Logrará. Diversificar.
El diseño de una propuesta dará solución al problema planteado.		
Diseño de una propuesta.	Problema planteado.	Dará.

Nota: Unidad de observación y análisis. Elaborado por las autoras de este proyecto: María Navarrete y Rossana Cevallos.

2.4. Variables.

2.4.1. Variable independiente. Agroturismo.

2.4.2. Variable dependiente. Desarrollo socioeconómico.

2.5. Matriz de operacionalización de las variables.

2.5.1. Variable independiente.

Agroturismo.

Cuadro 2.

Variable independiente.

Conceptualización.	Categorías.	Indicadores.	Ítem básico.	Técnicas.
Analizando la obra de Olmos y García ²⁴ podemos conocer que el agroturismo es aquel en el que se incluyen actividades agrícolas (acercamiento al cultivo de alimentos, a las crías de animales, y ganado, visita a quesería, hornos de pan etc.), otras actividades de contacto con las poblaciones rurales, complementándose con excursiones a los espacios naturales.	Actividades Agrícolas. Zona Rural.	Zona Agrícola. Uso adecuado del recurso.	¿De qué forma incide la actividad agrícola en el turismo local?	Entrevista. Presidente de la Comunidad La Lucha. Encuesta. A los habitantes de la Comunidad La Lucha.

Nota: Matriz de la variable independiente: Elaborado por las autoras de este proyecto: María Navarrete y Rossana Cevallos.

2.5.2. Variable dependiente.

Desarrollo socioeconómico.

²⁴Olmos y García. (2011). Estructura del mercado turístico. [En línea]. Consultado: [12, abril, 2014] Disponible en: <http://books.google.es/books?id=1UNjQA5sTqUC&pg=PA5&dq=tipos+de+turismo&hl=es&sa=X&ei=q3hNU7TKoaT0AHz3oHwAQ&sqi=2&ved=0CF0Q6wEwCA#v=onepage&q=tipos%20de%20turismo&f=false>.

Cuadro 3.

Variable dependiente.

Conceptualización.	Categorías.	Indicadores.	Ítem básico.	Técnicas.
Estudiando la obra de Cadena, Gómez, Eldredge y Méndez ²⁵ (2006) podemos conocer que: “Proceso de cambio social, político e institucional que persigue, como finalidad última, un incremento económico sostenido y la igualación de las oportunidades sociales, políticas y económicas” (p. 358).	Atractivos Naturales. Atractivos Culturales.	Facilidades. Servicios de calidad. Infraestructura Turística.	¿Se podrá mejorar la calidad de vida de la Comunidad La Lucha con el desarrollo turístico?	Entrevista. Personal del Gobierno Municipal del Cantón Santa Ana.

Nota: Matriz de la variable dependiente. Elaborado por las autoras de este proyecto: María Navarrete y

Rossana Cevallos.

²⁵ Cadena, Gómez, Eldredge y Méndez. (2006). Este es mi país Ecuador: enciclopedia temática-alfabética. (1^{era}ed.) Madrid Capital del Reino de España.

CAPÍTULO III.

3. Marco metodológico.

3.1. Modalidad de la investigación.

La investigación se la desarrollará apoyándose en el método científico porque nos permitirá descubrir la existencia y la secuencia de los procesos, para demostrarlos científicamente, siguiendo los pasos fundamentales que los caracteriza:

-Observación.

-Identificación del Problema.

-Planteamiento del Problema.

-Formulación de Hipótesis.

-Verificación de las Hipótesis.

-Conclusiones.

3.2. Tipos de Investigación.

3.2.1. Por el Lugar.

De campo.

Porque se recogerá la información en el mismo lugar en que se producirán los hechos. Implicando el traslado a la Comunidad La Lucha, Parroquia Santa Ana, Provincia de Manabí.

Bibliográfica.

Se da para conocer, comparar y profundizar los diferentes enfoques teóricos, conceptos y criterios de estudios e investigaciones realizadas sobre: Agroturismo en la Comunidad La Lucha y su influencia en el desarrollo del Cantón Santa Ana, Manabí.

3.2.2. Por el Alcance:

Explicativa.

Se realizará un sondeo para obtener una idea general del caso que interesa. Servirá para revisar las hipótesis planteadas sobre las causas que generan el desinterés de los gobiernos locales, a la escasa infraestructura y el mal manejo de los recursos.

Descriptiva.

Este tipo de investigación servirá para conocer cómo está o cómo es, la relación de las variables, que se deben estudiar en una población o muestra.

3.3. Métodos.

3.3.1. Método deductivo-inductivo.

Porque se parten de premisas generales sobre el agroturismo y el desarrollo socioeconómico para poderlos aplicar en la Comunidad La Lucha, y porque los resultados de la investigación permitirá realizar una propuesta que sirva de modelo a otras comunidades del cantón.

3.3.2. Método analítico-sintético.

Porque el problema será analizado meticulosamente en sus partes a fin de poder establecer causas y efectos, y sintetizar la información recabada con la interpretación de los resultados que arrojen la aplicación de instrumentos como encuestas y entrevistas.

3.3.3. Método estadístico.

La información recopilada mediante encuestas, será tabulada y graficada a fin de poder interpretar y analizar los resultados de la investigación.

3.3.4. Método hipotético-deductivo.

Porque se parte de una hipótesis que posteriormente se validará para una mejor interpretación de los resultados.

3.4. Técnicas.

En la investigación se utilizarán las siguientes técnicas:

-Observación.

-Entrevistas.

-Encuestas.

3.5. Instrumentos.

-Cuestionario de la encuesta dirigida a los habitantes de la Comunidad La Lucha.

-Cuestionarios de las entrevistas dirigidas al personal del Gobierno Autónomo Descentralizado del Santa Ana y al Presidente de la Comunidad La Lucha.

-Ficha de Inventario de Atractivos Turísticos del Ministerio de Turismo del Ecuador.

-Ficha de Catastro de Establecimientos Turísticos del Ministerio de Turismo del Ecuador.

3.6. Población y Muestra.

La fórmula que se utilizó para obtener la muestra fue la siguiente:

$$n = \frac{Z^2 (P) (Q) (N)}{(Z)^2 (P) (Q) + (N) (e)^2}$$

n= Tamaño de la muestra.

Z= Nivel de confiabilidad: 0.95

P= Probabilidad de ocurrencia: 0.5

Q= Probabilidad de no ocurrencia: 0.5

N= Población 100

e = Error de muestreo 0.05

$$n = \frac{(0.95)^2 (0.5) (0.5) (100)}{(0.95)^2 (0.5) (0.5) + (100) (0.05)^2}$$

$$n = \frac{(0.9025) (0.5) (0.5) (100)}{(0.9025)(0.5)(0.5)+100 (0.0025)}$$

$$n = \frac{22.5625}{0.225625 + 0.25}$$

$$n = \frac{22.5625}{0.475625} = 47$$

Según la fórmula aplicada, el número de personas a encuestar es de 47.

3.7. Recolección de la información.

Para la recolección de la información se analizará las opiniones de los pobladores de la comunidad La Lucha, y a los habitantes del medio, autoridades de las Juntas Parroquiales, Ministerio de Turismo, Departamento de Turismo del GAD Santa Ana.

3.8. Procesamiento de la Información.

Se utilizará herramientas básicas de Microsoft Office para elaboración de informe final, la tabulación estadística, cuadros y gráficos.

CAPÍTULO IV.

4. Análisis e interpretación de los resultados.

4.1. Diagnóstico situacional de la Comunidad La Lucha.

4.1.1 Datos históricos, geográficos y económicos.

En entrevista realizada a Arteaga²⁶ (2014) podemos saber que:

Antecedentes históricos.

La Comunidad la Lucha, se fundó El 12 de Diciembre de 1946 como La Lucha debido a que en ese mismo año, organizados por el señor Segundo David Barreto Rivas y otros moradores del sector, gestionaron la creación de la capilla y la compra de la figura en yeso de Santa Lucia, razón por la cual esta comunidad se fundó con este mismo nombre.

Extensión territorial.

Investigando el PDOT del Cantón Santa Ana²⁷ (2011-2016) podemos conocer que: “La parroquia Santa Ana cuenta con una extensión territorial 136.51 km². La Comunidad La Lucha cuenta aproximadamente con una extensión territorial de 2,30 km².”.

²⁶ Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con Geovanny Arteaga, habitante de la Comunidad La Lucha: [Datos históricos de la Comunidad La Lucha].

²⁷Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana. (2011-2016). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Santa Ana, Manabí, República del Ecuador.

Límites.

Utilizando la tecnología del GPS, las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos logramos realizar el levantamiento de esta información.

Norte: Con la comunidad las El Tillal.

Sur: Con la comunidad Tayna.

Este: Con la comunidad Peminche.

Oeste: Con la comunidad Las Guayjas.

Población.

Según datos del último Censo de Población y Vivienda realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador (INEC)²⁸ (2010) “podemos conocer que la Comunidad La Lucha cuenta con 125 habitantes”.

Ubicación.

Indagando el PDOT del Cantón Santa Ana²⁹ (2011-2016) podemos conocer que: Se encuentra ubicada en la Provincia de Manabí, Cantón Santa Ana, Parroquia Santa Ana, vía a Poza Honda. La Comunidad La Lucha se encuentra al noreste del Cantón Santa Ana.

²⁸Censo de Población y vivienda – INEC. (2010). República del Ecuador.

²⁹Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana. (2011-2016). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Santa Ana, Manabí, República del Ecuador.

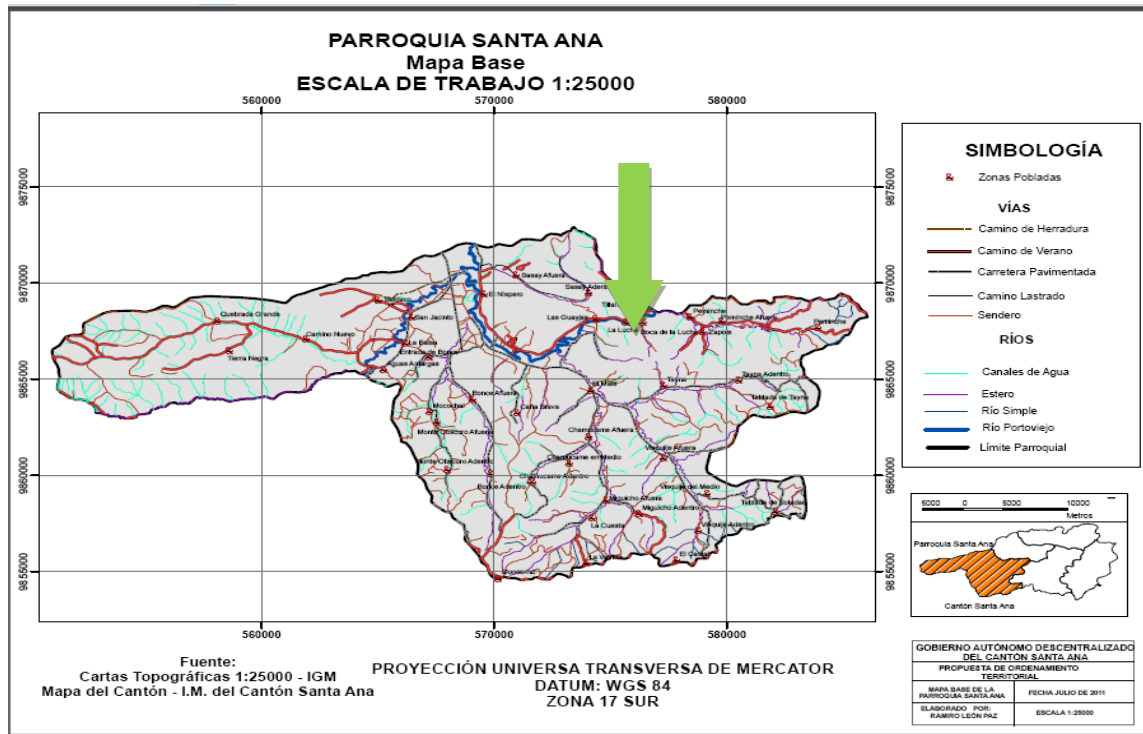


Grafico No. 1. Mapa de la Parroquia Santa Ana. Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Santa Ana.

Clima.

Investigando el PDOT del Cantón Santa Ana³⁰ (2011-2016) podemos citar que:

El clima de la comunidad La Lucha es tropical seco con las estaciones de invierno y verano bien diferenciadas; la temperatura promedio anual es de 26°C. La temperatura máxima absoluta ha llegado a 37°C y la mínima a 14°C. Sin embargo, la variación diaria de la temperatura puede alcanzar hasta 10°C. (p. 3).

³⁰Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana. (2011-2016). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Santa Ana, Manabí, República del Ecuador.

Geología.

Analizando el PDOT del Cantón Santa Ana³¹ (2011-2016) podemos referenciar que: “En relieves colinados muy bajos y altos, encontramos areniscas y arcillas limosas de la Formación Onzole del Mioceno Medio-Superior. Ocupando la mayor área del cantón” (p. 32).

Geomorfología.

Investigando el PDOT del cantón Santa Ana³² (2011-2016) podemos saber que: “La superficie de la comunidad presenta relieves colinados, principalmente medios y altos (desnivel entre 21 a 100 metros), cuenta también con relieves planos por ser formaciones de origen deposicional, así se tiene el valle aluvial del río Portoviejo” (p. 33).

Hidrografía.

Analizando el PDOT cantón Santa Ana³³ (2011-2016) podemos exponer que:

El río Portoviejo o también conocido río grande es el principal sistema hidrográfico del cantón, la parroquia y comunidad, Su cuenca se ubica en el sector central del área de influencia del sistema de trasvases de Manabí, su área de drenaje es de aproximadamente 2076 km². Atraviesa los cantones Santa Ana, Portoviejo y Rocafuerte desembocando en la parroquia Crucita. (p. 37).

³¹Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana. (2011-2016). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Santa Ana, Manabí, República del Ecuador.

³²Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana. (2011-2016). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Santa Ana, Manabí, República del Ecuador.

³³Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana. (2011-2016). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Santa Ana, Manabí, República del Ecuador.

Gastronomía.

A entrevista realizada a Cedeño³⁴ (2014) podemos conocer que:

En cuanto a la gastronomía de la comunidad no se diferencia mucho a la del cantón Santa Ana, pues tienen platos preparados con maní como la salprietra y el viche así como caldo de gallina criolla con yuca, tonga, bollos de maní con pescado, tortas de choclo. En comida de dulce: rompoppe, huevos moyos, dulce de grosella, el manjar entre otros.

Cuadro 5.

Platos típicos de la comunidad La Lucha.

Plato típico.	Ingredientes.	Preparación.
Viche de pescado.	2 libra de pescado, ½ de maní molido con achiote, 1 maso de frejol tierno, 1 yuca, 2 maduros, 2 plátanos, ½ libra de habichuela, 2 pepinos, 2 camotes, 1 cebolla colorada, 1 pimiento, 1 choclo, 3 dientes de ajo, sal y pimienta al gusto.	Ponga a hervir el agua con el maní y a medida que se va cocinando el maní se van incorporando los demás ingredientes de acuerdo a su consistencia o tiempo requerido para su cocción; se agrega el pescado unos 15 minutos antes de su terminación.
Bollo de maní con pescado.	3 plátanos, ½ libra de maní molido con achiote, ½ libra de pescado, 2 pimientos verdes, achiote, orégano, sal al gusto, pimienta, oréganos, hojas de plátano.	Rayar el plátano y añadir el maní molido, agregar el refrito para lograr una gran masa, una vez mesclado tomar porciones de esta y agregarle trozos de pescado en el centro, para finalmente envolver en una hoja de plátano y amarrarlo finalmente introducir los bollos al horno.
Majada.	15 plátanos, 1 libra de maní molido con achiote, 2	Se rallan los plátanos y se mezclan con el maní y el

³⁴Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con María Cedeño, habitante más longeva de la comunidad La Lucha: [Gastronomía de la Comunidad La Lucha].

	libras de pescado, 1 litro de agua, cilantro en cantidad suficiente, sal al gusto, refrito (cebolla blanca, cebolla colorada, ajo, pimiento, orégano y aceite con achiote).	refrito; después se le agrega agua hasta que la mezcla quede suelta; se le agrega sal y pimienta al gusto. La mezcla se pone en una bandeja. Luego se introduce el pescado a la mezcla hasta que quede hundido en medio y se mete al horno.
Torta de Choclo.	10 choclos, 1 libra de azúcar, 5 maduro, ½ litro de leche, 1/2 media libra de mantequilla, una caja de pasas, una cucharada de esencia de vainilla, 2 huevos, canela y clavo dulce.	Se muele el choclo con el maduro, luego de esta se le agrega la mantequilla, leche, azúcar, canela, clavo dulce, los huevos y la vainilla. Cuando se ha batido todo esto se lo coloca en el molde con mantequilla y encima se le coloca las pasas; hornear por media hora.
Tonga.	Arroz, pollo, achiote, maduro y verde, cebolla colorada, pimiento verde, yuca, maní, cilantro, hoja de plátano (soasada).	Se cocina el arroz en forma normal, así mismo el pollo se sazona con el refrito, el maní se disuelve con poca agua y se lo cose a fuego lento agregándole el refrito del mismo que se le agrego para el pollo, los maduros se fríen para la decoración de la tonga. Con el verde y las vísceras del pollo se hace una menestra que consiste en cocer el verde; una vez cocinado se muele en un tablón. Luego se le agrega a esta masa el líquido que sobro del estofado de pollo, luego las vísceras bien cortadas, por último a esta menestra se agrega el cilantro. Envoltura: Se selecciona las hojas para luego

		ponerlas al fuego, este proceso se hace para que la hoja tome mayor consistencia; la hoja del plátano contribuye a darle el sabor original del campo y ayuda a mantenerlo en calor.
Rompope.	1 litro de leche de vaca, 1 libra de azúcar, 8 yemas de huevos, una cucharadita de vainilla, 1 cucharadita de vainillón, aguardiente al gusto, canela y clavo de olor.	Se hierva la leche y la canela por una hora y media a fuego lento hasta el punto de espesor liviano se saca del fuego y se pone a enfriar. A continuación se baten las yemas de huevos que según la tradición manabita tienen que ser de gallina criolla; batidas las yemas se mezclan con el compuesto poco a poco y al mismo tiempo se bate con el molinillo hasta terminar con todo el batido de huevos y nuevamente va al fuego batiendo con el molinillo constantemente hasta que se vea el primer hervor; inmediatamente se apaga y se deja que el compuesto quede completamente frío. Se agrega esencia de vainilla, una cucharadita de vainillón, y finalmente batiendo con el molinillo se vierte aguardiente al gusto. A continuación en un lienzo se cola lo preparado y se envasa en una botella.
Dulce de grosella.	2 libras de grosella, 3 ladrillos de panela, una estilla de canela, 2 litros de agua y una cucharadita de esencia de rosa.	Lavar las grosellas, ponerlas en una olla, cubrirlas con agua, cocinarlas durante 30 minutos y escurrirlas en 2 litros de agua hervir la

		panela con la canela, colocarlas y agregarle las grosellas. Dejar cocinar todo a fuego lento hasta que el líquido se halla consumido totalmente.
Huevos mollos.	2 libras de azúcar, ½ litro de leche, 4 onzas de galletas, 8 yemas de huevos, canela y vainillas.	Se remojan las galletas en la leche se agrega el azúcar, se disuelve bien; luego se le añaden las 8 yemas, todo esto se hierve junto con la canela y la vainilla hasta que note que ya se pueden hacer las bolitas.
Salprieta.	20 mazorcas de maíz criollo, 5 libras de maní, algunas ramas de cilantro, 2 onzas de ajo, 1 libra de cebolla colorada, 6 pimientos, 4 onzas achiote, sal y pimienta al gusto.	Se tuestan el maíz y el maní por separado, cuidando que no se quemem; se muelen y se les agrega achiote a cada uno (freír los demás ingredientes antes de agregarlos al maní y al maíz); se revuelven todos los ingredientes.
Seco de Gallina criolla.	1 gallina cortada en presas, una cebolla colorada rayada, 2 cucharadas de aceite con achiote, 2 tomates pelados, ½ taza de perejil, cilantro en hojas, 1 pimiento, sal, pimienta y comino.	Licuar los tomates junto con el perejil, cilantro y pimiento, poner en una olla todos los ingredientes y agregar el licuado sin cernir. Mesclar todo bien, tapar y cocinar a fuego lento hasta que la carne este suave antes de cernir comprobar la sazón.
Caldo de Gallina criolla.	1 gallina criolla, 1 yuca, 1 cebolla colorada, 1 cebolla blanca, 1 pimiento, aliño sal y cilantro al gusto.	Despresar la gallina poner a hervir en agua suficiente y agregar la cebolla y todo los aliños. Cuando este blanda la gallina agregar a yuca y dejarla hervir hasta que ablande por ultimo cebolla blanca y cilantro.

Nota: Platos típicos de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Continuando con la entrevista a la persona antes mencionada podemos conocer.

Festejos.

Entre sus principales festejos están los de tipo religioso, fecha en la que celebran a la Patrona de la Comunidad La Lucha: Santa Lucía. Esta fiesta se celebra el 12 y 13 de Diciembre de cada año y es organizada por el Comité de la comunidad.

Sistema económico productivo.

En entrevista realizada a Arteaga³⁵ (2014) podemos entender que:

El sistema económico-productivo se basa en las siguientes actividades: agrícola, turismo y ganadero. De acuerdo a las fuentes primarias, se establece que la comunidad es un sitio económicamente agrícola siendo los productos que se destacan el cacao, café, plátano, maíz y naranja. Ya que según datos obtenidos de una entrevista al Presidente de la Comunidad La Lucha Geovanny Arteaga se determinó que el 90% de la población se dedica a esta actividad, es una de las principales fuentes de trabajo de las familias, mientras que el 7% se dedica a la actividad turística y en un mínimo porcentaje de 3% a la ganadería.

Continuando con la entrevista de la persona antes mencionada podemos conocer.

Comercio.

El comercio es una fuente importante de ingresos para los habitantes de la comunidad, ya que se determina que existe un total de 10 familias con locales que se dedican al comercio de frutas y verduras en la comunidad. Por su cercanía a centros urbanos la comunidad tiene un importante movimiento comercial, se constituye en paso obligado el eje productivo Santa Ana, Portoviejo y Manta.

³⁵Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con Geovanny Arteaga, Presidente de la Comunidad La Lucha: [Sistema económico productivo de la Comunidad La Lucha].

Artesanal.

En entrevista realizada a Cedeño³⁶ (2014) podemos entender que:

En la comunidad se contaba con un potencial artesanal muy importante, ya que sus habitantes, tradicionalmente se dedicaban a la elaboración de artesanías tales como: sombreros y petates mismos que eran confeccionados con materiales autóctonos del cantón. Sin embargo, esta tradición desapareció, ya que quien se dedicaba a esta actividad Sra. María Cedeño es una persona adulta mayor y no existe apropiación ni importancia en las nuevas generaciones para esta actividad.

Turismo.

En entrevista realizada Zambrano³⁷ (2014) podemos citar que: “La actividad turística en la comunidad, es otra de las fuentes de ingresos importantes, misma que en la actualidad es reconocida entre los habitantes del cantón y la provincia por su balneario de agua dulce”.

Inventario de potenciales Atractivos Turísticos de la Comunidad La Lucha.

En visitas realizadas a la Comunidad como parte de nuestra investigación pudimos observar que existen dos sitios naturales y dos manifestaciones culturales, que han sido aprovechados para desarrollar actividades vinculadas al turismo. Los principales visitantes son turistas locales, le siguen los nacionales y en un mínimo porcentaje los extranjeros, debido a la escasa promoción por parte de entidades Gubernamental del Cantón, lo que produce el escaso conocimiento de los mismos.

³⁶Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con María Cedeño, habitante más longeva de la Comunidad La Lucha: [Sistema artesanal de la Comunidad La Lucha].

³⁷Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con Mario Zambrano, Jefe del Departamento de Turismo del Municipio de Santa Ana: [Atractivos Turísticos de la Comunidad La Lucha].

Dentro del Inventario de Atractivos Turísticos del Ministerio de Turismo 2008, no existen atractivos dentro de la comunidad, sin embargo se realizó un estudio donde se identificaron las siguientes potencialidades turísticas de la comunidad.

Cuadro 4.

Potenciales Atractivos turísticos de la Comunidad La Lucha.

Potenciales Atractivos turísticos de la Comunidad La Lucha.			
Nombre.	Categoría.	Tipo.	Subtipo.
Badén Santa Lucia.	Sitios naturales.	Río.	Remansos.
Loma La Lucha.	Sitios Naturales.	Montaña.	Colina.
Fiesta de la Virgen Santa Lucía.	Manifestación Cultural.	Etnografía.	Manifestaciones religiosas, tradicionales y creencias populares.
Caldo de Gallina Criolla.	Manifestación Cultural.	Etnografía.	Comidas y bebidas típicas.

Nota: Atractivos turístico de la comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Para la elaboración del inventario de potencialidades turísticas en la Comunidad La Lucha, se trabajó con las fichas de Inventario Turístico del Ministerio de Turismo del Ecuador. Se realizaron visitas a cada uno de los lugares inventariados para obtener fotografías e información primaria. Se analizó detenidamente lo recopilado, basándose en criterios técnicos, luego se hizo la selección de los recursos más relevantes y representativos de la comunidad.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
 MINISTERIO DE TURISMO



1. DATOS GENERALES						
ENCUESTADOR: <i>Fernanda Navarrete Rossana Cevallos</i>	FICHA:					
SUPERVISOR EVALUADOR:	FECHA: <i>28/05/2014</i>					
NOMBRE DEL ATRACTIVO: <i>Caldo de Gallina Criolla</i>						
PROPIETARIO:						
CATEGORIA: <i>Manifestaciones culturales</i>	TIPO: <i>Manifestaciones Religiosas, tradiciones y creencias</i>					
SUBTIPO: <i>Comidas y bebidas Típicas</i>						
2. UBICACION						
LATITUD:	LONGITUD:					
PROVINCIA: <i>MANABI</i>	CANTON: <i>Santa Ana</i>					
CALLE: <i>Via Santa Ana - Poza Honda</i>	LOCALIDAD: <i>Comunidad La Lucha</i>					
	NUMERO:					
	TRANSVERSAL:					
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO						
NOMBRE DEL POBLADO: <i>Portoviejo</i>	DISTANCIA(km): <i>51</i>					
NOMBRE DEL POBLADO: <i>Manta</i>	DISTANCIA(Km): <i>84</i>					
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO						
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O					
	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">ALTURA (m.s.n.m.):</td> <td style="width: 33%;">TEMPERATURA (°C): <i>24°-28°</i></td> <td style="width: 33%;">PRECIPITACION PLUVIOMETRICA (mm/año):</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="padding-left: 20px;"> <i>a) Es un caldo de gallina criolla cuya preparación consiste en despresar la gallina poner a hervir en agua suficiente y agregar la cebolla y todo los aliños. Cuando este blanda la gallina agregar a yuca y dejarla hervir hasta que ablande por ultimo cebolla blanca y cilantro.</i> </td> </tr> </table>	ALTURA (m.s.n.m.):	TEMPERATURA (°C): <i>24°-28°</i>	PRECIPITACION PLUVIOMETRICA (mm/año):	<i>a) Es un caldo de gallina criolla cuya preparación consiste en despresar la gallina poner a hervir en agua suficiente y agregar la cebolla y todo los aliños. Cuando este blanda la gallina agregar a yuca y dejarla hervir hasta que ablande por ultimo cebolla blanca y cilantro.</i>	
ALTURA (m.s.n.m.):	TEMPERATURA (°C): <i>24°-28°</i>	PRECIPITACION PLUVIOMETRICA (mm/año):				
<i>a) Es un caldo de gallina criolla cuya preparación consiste en despresar la gallina poner a hervir en agua suficiente y agregar la cebolla y todo los aliños. Cuando este blanda la gallina agregar a yuca y dejarla hervir hasta que ablande por ultimo cebolla blanca y cilantro.</i>						

Gráfico No. 2. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
MINISTERIO DE TURISMO



C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4.1. USOS (SIMBOLISMO)				5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO									
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)				ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> CAUSAS: 5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)									
A P O Y O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO														
	TIPO		SUBTIPO		ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE		FRECUENCIAS		TEMPORALIDAD DE ACCESO			
					B	R	M			DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO	
	TERRESTRE		ASFALTADO		X			BUS		X				365 días	
			LASTRADO					AUTOMOVIL		X				DIAS AL MES 30	
			EMPEDRADO					4X4		X					
			SENDERO					TREN						Culturales: Día Inicio: 30 días Día Fin:	
	ACUATICO		MARITIMO					BARCO						Naturales:	
			FLUVIAL					CANOA						HORAS AL DIA 24	
								OTROS						Culturales: Día Inicio: 8 horas diarias Día Fin:	
AÉREO							AVION						Naturales:		
							AVIONETA								
							HELICOPTEROS								
OBSERVACION:															

Gráfico No. 3. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
NOMBRE DE LA RUTA: <i>Cooperativa intercantonal de transporte Ayacucho (CITA)</i>	
DESDE: <i>Poza Onda</i>	HASTA: <i>Manta</i> FRECUENCIA: <i>cada 15 minutos</i> DISTANCIA:
9. INFRAESTRUCTURA BASICA	
AGUA	
POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS
ENERGÍA ELÉCTRICA	
SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS
ALCANTARILLADO	
RED PÚBLICA <input type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS
PRECIO	
SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/> ENTRADA LIBRE <input type="checkbox"/> OTROS
Observación : <i>El costo del Plato de Caldo de Gallina criolla tiene un costo de \$4,50.</i>	
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
NOMBRES	DISTANCIA
- <i>Balneario La lucha.</i> - <i>Balneario Las Guayjas</i>	- <i>Se encuentra dentro de la misma Comunidad.</i> - <i>1 Km.</i>
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
LOCAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/>	Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos
PROVINCIAL <input type="checkbox"/> INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>	
Otros:	
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR	

Gráfico No. 4. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo

12. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: *Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos*

FICHA:

SUPERVISOR/EVALUADOR:

FECHA: *28/03/2014*

NOMBRE DEL ATRACTIVO: *Caldo de Gallina Criolla*

PROPIETARIO:

CATEGORIA: *Manifestaciones culturales* TIPO: *Etnografía*

SUBTIPO: *Manifestaciones religiosas,
tradiciones y creencias populares*



Gráfico No. 5. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

I. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR:	<i>Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos</i>	FICHA:	
SUPERVISOR EVALUADOR:		FECHA:	<i>28/05/2014</i>
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	<i>Caldo de Gallina Criolla</i>		
PROPIETARIO:			
CATEGORIA:	<i>Manifestaciones culturales</i>	TIPO:	<i>Etnografía</i>
		SUBTIPO:	<i>Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares</i>





Gráfico No. 6. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
 MINISTERIO DE TURISMO



FICHA DE RESUMEN DE INVENTARIOS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS													
PROVINCIA:			FECHA:										
NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		ENTORNO Max 10 Max 10	ESTADO DE CONSERV. Max 10	ACCESO Max 10	SERVIC. Max 10	ASOC. CON OTROS ATRACTIVOS Max 5	SIGNIFICADO				SUMA	JERARQUIA 1-2-3-4
	VALOR INTRINSECO Max 15	VALOR EXTRINSECO Max 15						LOCAL Max 2	REGIONAL Max 4	NAC. Max 7	INTER. Max 12		
<i>Caldo de Gallina Criolla</i>	7	7	6	7	6	3	2	2				40	II

Gráfico No. 7. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
 MINISTERIO DE TURISMO



1. DATOS GENERALES		
ENCUESTADOR: <i>Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos</i>	FICHA: 001	
SUPERVISOR EVALUADOR:	FECHA: 28/05/2014	
NOMBRE DEL ATRACTIVO: <i>Loma La Lucha</i>		
PROPIETARIO:		
CATEGORIA: <i>Sitios Naturales</i>	TIPO:	SUBTIPO:
2. UBICACION		
LATITUD:	LONGITUD:	
PROVINCIA: <i>MANABI</i>	CANTON: <i>Santa Ana</i>	LOCALIDAD: <i>Comunidad La Lucha</i>
CALLE:	NUMERO:	TRANSVERSAL:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: <i>Portoviejo</i>		DISTANCIA(km): 46
NOMBRE DEL POBLADO: <i>Manta</i>		DISTANCIA(Km): 79
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	ALTURA (m.s.n.m.): <i>100</i>
		TEMPERATURA (°C): <i>24° -28°</i>
		PRECIPITACION PLUVIOMETRICA (mm/año):
<p><i>a) Tiene una altura de 100m. aproximadamente.</i></p> <p><i>b) Es una loma rica en arboles silvestres y frutales y animales silvestres.</i></p> <p><i>c) Flora y Fauna: Florar: Entre la flora representativa tenemos: laurel, guachapeli, caña guadúa, matapalo, caoba, moral fino, palo santo, cedro guayacán entre otros. Fauna: En la loma existe fauna muy diversa es así que podemos encontrar: monos aulladores, guanta, guatuso, oso hormiguero, pecari, ardilla, comadreja, loros, pericos entre otros.</i></p>		

Gráfico No. 8. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4.I. USOS (SIMBOLISMO) - <i>Recreación</i> - <i>Caminata</i> - <i>Fotografía</i> - <i>Avistamiento de flora y fauna</i>				5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> CAUSAS: <i>Contaminación por pesticidas de cebrios cercanos</i>					
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)				5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales) Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>					
A P O Y O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO
	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				270 días
		LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DIAS AL MES 30
		EMPEDRADO				4X4	X				Culturales: Día Inicio:
		SENDERO				TREN					Día Fin:
	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					Naturales: Fines de semana Feriados
						BOTE					HORAS AL DIA 24
		FLUVIAL				CANOA					Culturales: Día Inicio:
AÉREO					AVION					Día Fin:	
					AVIONETA					Naturales: 08H00 – 18H00	
					HELICOPTEROS						
OBSERVACION: En los meses de invierno fuerte el río crece y se atiende a los clientes en las cabañas existentes al costado de la carretera.											

Gráfico No. 9. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
 MINISTERIO DE TURISMO



RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
NOMBRE DE LA RUTA: <i>Cooperativa intercantonal de transporte Ayacucho (CITA)</i>	
DESDE: <i>Poza Honda</i> HASTA: <i>Manta</i> FRECUENCIA: <i>cada 15 minutos</i> DISTANCIA:	
9. INFRAESTRUCTURA BASICA	
AGUA	
POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/>
TRATADA <input type="checkbox"/>	DE POZO <input type="checkbox"/>
NO EXISTE <input type="checkbox"/>	OTROS
ENERGÍA ELÉCTRICA	
SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/>
NO EXISTE <input type="checkbox"/>	OTROS
ALCANTARILLADO	
RED PÚBLICA <input type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/>
POZO SEPTICO <input checked="" type="checkbox"/>	NO EXISTE <input type="checkbox"/>
OTROS	
PRECIO	
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
ENTRADA LIBRE <input checked="" type="checkbox"/>	OTROS
Observación : _____	
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
NOMBRES	DISTANCIA
- <i>Bañeario La Lucha.</i>	- <i>Atractivo forma parte de la Comunidad.</i>
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
LOCAL <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
PROVINCIAL <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
Otros:	
Certifico que los datos constantes en estas hojas son veridicos	
FIRMA: SUPERVISOR _____	EVALUADOR _____

Gráfico No. 10. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

12. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: *Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos*

FICHA. 001

SUPERVISOR EVALUADOR:

FECHA: 28/03/2014

NOMBRE DEL ATRACTIVO: *Loma La Lucha*

PROPIETARIO:

CATEGORIA: *Sitios Naturales*

TIPO:

SUBTIPO:



Gráfico No. 11. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

13. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR: <i>Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos</i>		FICHA	
SUPERVISOR EVALUADOR:		FECHA: 28/05/2014	
NOMBRE DEL ATRACTIVO: <i>Loma La Lucha</i>			
PROPIETARIO:			
CATEGORIA: <i>Sitios Naturales</i>	TIPO:	SUBTIPO:	
			

Gráfico No. 12. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
 MINISTERIO DE TURISMO



FICHA DE RESUMEN DE INVENTARIOS DE ATRACTIVOS TURISTICOS													
PROVINCIA:			FECHA:										
NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		ENTORNO Max 10 Max 10	ESTADO DE CONSERV. Max 10	ACCESO Max 10	SERVIC. Max 10	ASOC. CON OTROS ATRATIVOS Max 5	SIGNIFICADO				SUMA	JERARQUIA 1-2-3-4
	VALOR INTRINSECO Max 15	VALOR EXTRINSECO Max 15						LOCAL Max 2	REGIONAL Max 4	NAC. Max 7	INTER. Max 12		
<i>Loma La Lucha</i>	9	9	5	7	6	6	3	2				47	II

Gráfico No. 13. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4.1. USOS (SIMBOLISMO) - <i>Recreación</i> - <i>Caminata</i> - <i>Fotografía</i> - <i>Avistamiento de flora y fauna</i>				5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> CAUSAS: <i>Contaminación por pesticidas de cembrios cercanos</i>							
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)				5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales) Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>							
A P O Y O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO												
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO		
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO		
	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				270 días		
		LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DIAS AL MES 30		
		EMPEDRADO				4X4	X				Culturales: Día Inicio:		
		SENDERO				TREN					Día Fin:		
	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					Naturales:	Fines de semana	
						BOTE					Feriados		
		FLUVIAL				CANOA					HORAS AL DÍA 24		
AÉREO					OTROS					Culturales:	Día Inicio:		
					AVION					Día Fin:			
					AVIONETA					Naturales:	08H00 – 18H00		
					HELICOPTEROS					OBSERVACION: En los meses de invierno fuerte el río crece y se atiende a los clientes en las cabañas existentes al costado de la carretera.			

Gráfico No. 14. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
MINISTERIO DE TURISMO




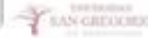
12. DATOS GENERALES		
ENCUESTADOR:	<i>Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos</i>	FICHA: 001
SUPERVISOR EVALUADOR:		FECHA: 19/05/2014
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	<i>Baño La Lucha</i>	
PROPIETARIO:		
CATEGORIA:	<i>Sitios Naturales</i>	TIPO: <i>Ríos</i>
		SUBTIPO: <i>Remanso</i>
		

Gráfico No. 16. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
MINISTERIO DE TURISMO




+ 13. DATOS GENERALES		
ENCUESTADOR:	<i>Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos</i>	FICHA: 001
SUPERVISOR EVALUADOR:		FECHA: 19/03/2014
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	<i>Bañerío La Lucha</i>	
PROPIETARIO:		
CATEGORIA:	<i>Sitios Naturales</i>	TIPO: <i>Ríos</i>
		SUBTIPO: <i>Remanso</i>
		

Gráfico No. 17. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
 MINISTERIO DE TURISMO



FICHA DE RESUMEN DE INVENTARIOS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS													
PROVINCIA:		FECHA:											
NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		ENTORNO Max 10 Max 10	ESTADO DE CONSERV. Max 10	ACCESO Max 10	SERVIC. Max 10	ASOC. CON OTROS ATRACTIVO S Max 5	SIGNIFICADO				SUMA	JERARQUÍA 1-2-3-4
	VALOR INTRINSECO Max 15	VALOR EXTRINSECO Max 15						LOCAL Max 2	REGIONAL Max 4	NAC. Max 7	INTER. Max 12		
<i>Bañeadero La Lucha</i>	9	9	5	7	6	6	3	2				47	II

Gráfico No. 18. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

1. DATOS GENERALES		
ENCUESTADOR:	<i>Fernanda Navarrete Rossana Cevallos</i>	
SUPERVISOR EVALUADOR:		
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	<i>Fiesta de la Virgen Santa Lucía</i>	
PROPIETARIO:		
CATEGORIA:	<i>Manifestaciones culturales</i>	
TIPO:	<i>Etnografía</i>	
SUBTIPO:	<i>Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares.</i>	
2. UBICACION		
PROVINCIA:	<i>MANABI</i>	
CANTON:	<i>Santa Ana</i>	
LOCALIDAD:	<i>Comunidad La Lucha</i>	
CALLE:	<i>Via Santa Ana - Poza Honda</i>	
NUMERO:		
TRANSVERSAL:		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO:	<i>Portoviejo</i>	
DISTANCIA(km):	51	
NOMBRE DEL POBLADO:	<i>Manta</i>	
DISTANCIA(Km):	84	
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO		
ALTURA (m.s.n.m.):	TEMPERATURA (°C): <i>24° -28°</i>	
	PRECIPITACION PLUVIOMETRICA (mm/año):	
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	a) <i>MOTIVACION Y EPOCA DEL ACONTECIMIENTO. En la comunidad La Lucha tienen como tradición celebrar la fiesta en honor a la Virgen Santa Lucí, la ceremonia y posesión que congrega a los fieles es en Diciembre de cada año. Una motivación fundamental para la celebración de la fiesta es por los milagros de la Virgen y por su fiel devoción.</i>
		b) <i>OPORTUNIDAD DE PRESENCIARLO: La Fiesta de la Virgen Santa Lucia se celebra todos los años en la Comunidad La Lucha. Se celebra el 12 y 13 de Diciembre de cada año calendario.</i>
		c) <i>ESTADO DE CONSERVACION DE LA TRADICION: En la Comunidad aún se conserva esta tradición y es muy reconocida por las personas.</i>

Gráfico No. 19. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

C A L I D A D	V A L O R	4.1. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> CAUSAS: 5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales) Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: PatrimONIO de la Humanidad <input type="checkbox"/> PatrimONIO del Ecuador <input type="checkbox"/>										
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)											
A P O Y O	E X T R I N S E C O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
		TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
				B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO	
		TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365 días	
			LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DIAS AL MES 30	
			EMPEDRADO				4X4	X				Culturales: Día Inicio: 30 días Día Fin:	
			SENDERO				TREN					Naturales:	
		ACUATICO	MARITIMO				BARCO					HORAS AL DIA 24	
							BOTE					Culturales: Día Inicio: 8 horas diarias Día Fin:	
			FLUVIAL				CANOA					Naturales:	
							OTROS					OBSERVACION:	
		AÉREO					AVION					Culturales: Día Inicio: 8 horas diarias Día Fin:	
							AVIONETA					Naturales:	
							HELICOPTEROS						

Gráfico No. 20. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

A P O Y O	RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
	NOMBRE DE LA RUTA: <i>Cooperativa intercantonal de transporte Ayacucho (CITA)</i>	
	DESDE: <i>Poza Honda</i>	HASTA: <i>Manta</i> FRECUENCIA: <i>cada 15 minutos</i> DISTANCIA:
	9. INFRAESTRUCTURA BASICA	
	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS
	ENERGÍA ELÉCTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS
	ALCANTARILLADO	
	RED PÚBLICA <input type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS
PRECIO		
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/> ENTRADA LIBRE <input checked="" type="checkbox"/> OTROS	
Observación : _____		
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS		
NOMBRES	DISTANCIA	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Balneario La lucha.</i> - <i>Balneario Las <u>Guayñas</u></i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Se encuentra dentro de la misma Comunidad.</i> - <i>1 Km.</i> 	
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO		
LOCAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> PROVINCIAL <input type="checkbox"/> INTERNACIONAL <input type="checkbox"/> Otros: _____	Certifico que los datos constantes en estas hojas son veridicos	
_____ FIRMA: SUPERVISOR	_____ EVALUADOR	

Gráfico No. 21. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

13. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: *Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos*

FICHA. 002

SUPERVISOR EVALUADOR:

FECHA: 20/05/2014

NOMBRE DEL ATRACTIVO: *Fiesta de LA Virgen Santa Lucia*

PROPIETARIO:

CATEGORIA: *Manifestaciones culturales*

TIPO: *Etnografía*

SUBTIPO: *Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares*



Gráfico No. 22. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

13. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: *Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos*

FICHA: 002

SUPERVISOR EVALUADOR:

FECHA: 20/05/2014

NOMBRE DEL ATRACTIVO: *Fiesta de LA Virgen Santa Lucia*

PROPIETARIO:

CATEGORIA: *Manifestaciones culturales*

TIPO: *Etnografía*

SUBTIPO: *Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares*



Gráfico No. 23. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
 MINISTERIO DE TURISMO



FICHA DE RESUMEN DE INVENTARIOS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS													
PROVINCIA:													FECHA:
NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		ENTORNO Máx 10 Máx 10	ESTADO DE CONSERV. Máx 10	ACCESO Máx 10	SERVIC. Máx 10	ASOC. CON OTROS ATRACTIVOS Máx 5	SIGNIFICADO				SUMA	JERARQUÍA 1-2-3-4
	VALOR INTRINSECO Máx 15	VALOR EXTRINSECO Máx 15						LOCAL Máx 2	REGIONAL Máx 4	NAC. Máx 7	INTER. Máx 12		
<i>Fiesta de la Virgen Santa Lucia</i>	7	7	6	7	6	3	2	2				40	II

Gráfico No. 24. Ficha de Inventario de Atractivo Turístico. Fuente: Ministerio de Turismo.

Entre los establecimientos turísticos encontramos los siguientes:

Cuadro 7.

Potenciales Establecimientos turísticos dentro de la comunidad.

Potenciales Establecimientos Turísticos.			
Nombre.	Actividad Turística.	Tipo de actividad.	Ubicación.
Quinta Santa Lucía.	Recreación, Diversión y esparcimiento.	Restaurante y Balneario.	Comunidad La Lucha. Km 7 vía a Poza Honda.

Nota: Establecimientos turísticos de la comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Fauna.

Como parte de nuestra investigación realizamos visitas a la Comunidad La Lucha, donde pudimos observar que no existe un inventario de fauna propio de esta localidad, pero según la entrevista realizada a Arteaga³⁸ (2014) podemos identificar la presencia de las siguientes especies dentro del territorio de la comunidad.

Cuadro 8.

Fauna de la Comunidad La Lucha.

Especies.	Total de especies.
Mamíferos.	12
Aves.	11
Reptiles.	4
Anfibios.	2

Nota: Fauna de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis María Navarrete y Rossana Cevallos.

³⁸Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con Geovanny Arteaga, Presidente de la Comunidad La Lucha: [Flora y Fauna de la Comunidad La Lucha].

Cuadro 9.**Lista de Fauna de la Comunidad La Lucha.**

Fauna de la Comunidad La Lucha.			
Mamíferos.			
Orden.	Familia.	Nombre común.	Nombre científico.
Rodentia.	Cuniculidae.	Guanta de tierras bajas.	Cuniculus paca.
Rodentia.	Dasyproctidae.	Guatusa de la costa.	Dasyprocta punctata.
Primates.	Atelidae.	Mono aullador de la costa.	Alouatta palliata.
Pilosa.	Myrmecophagidae.	Oso hormiguero gigante.	Myrmecophaga tridactyla.
Atiodactyla.	Tayassuidae.	Pecarí de collar, saíno, cuche de monte, chancho rosillo, chácharo o báquiro.	Pecari tajacu.
Cinulata.	Dasypodidae.	Armadillo de nueve bandas.	Dasypus novemcinctus.
Tirira.	D. G.	Tejón huaska.	Bassaricyon gabbii.
Todentia.	Sciuridae.	Ardilla sabanera.	Sciurus carolinensis.
Carnívora.	Mustelidae.	Cabeza de mate, perro de monte.	Eira barbara.
Carnivora.	Felidae.	Tigrillo chico manchado.	Leopardus tigrinus.
Carnivora.	Mustelidae.	Comadreja tropical.	Mustela africana.
Primates.	Cebidae,	Capuchino o mico.	Cebus capucinus.
Aves.			

Psittaciformes.	Psittacidae.	Loro.	Graydidasculus brachyurus.
Psittaciformes.	Psittacidae.	Periquito del pacífico.	Forpus colestis.
Passeriformes.	Furnariidae.	Hollerita.	Furnarius.
Columbiformes.	Columbidae.	Tortola Orejuda.	Zenaida auriculata.
Columbiformes.	Columbidae.	Ploma.	Columba subvinacea,
Falconiformes.	Accipitridae.	Gavilán zancón.	Geranospiza.
Alconiformes.	Falconidae.	Halcón.	Falco rufigularis.
Strigiformes.	Strigidae.	Búho.	Otus choliba.
Strigiformes.	Tytonidae.	Lechuza campanaria.	Tyto alba.
Columbiformes.	Columbidae.	Tortolita croate.	Colubina cuziana.
Galliformes.	Cracidae.	Guacharacas.	Ortalis guttata.
Reptiles.			
Serpentes.	Elaídae.	Coral.	Micrurus dumerili.
Serpentes.	Boidae.	Mata caballo.	Boa constrictor constrictor.
Serpentes.	<u>Viperidae.</u>	Culebra x.	Bothrops atrox.
Sauria.	Iguanidae.	Iguana.	Iguana iguana.
Anfibios.			
Anura.	<u>Bufonidae.</u>	Sapos.	Bufo bufo.
Tarentola.	Gekkonidae.	Lagartija o salamanqueja.	Tarentola mauritanica.

Nota: Fauna de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana

Cevallos.

Flora.

Dentro de la Flora existente en la comunidad tenemos las siguientes especies.

Cuadro 10.

Flora de la Comunidad La Lucha.

Especies.	Total de especies.
Maderables.	8
Frutales.	11
Medicinales.	3

Nota: Flora de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Cuadro 11.

Flora representativa de la Comunidad La Lucha.

Nombre Común.	Nombre Científico.	Familia.
Guachapeli.	Lisiloma guachapele.	Mimosaceae.
Amarillo de Guayaquil.	Centrolobium patinensis.	Fabaceae.
Laurel prieto.	Cordia macrantha Blake.	Boraginaceae.
Moral fino.	Chlorophoria tinctoria.	Moraceae.
Palo santo.	Bursera graveolens.	Burseraceae.
Cedro.	Cedrela odorata.	Meliaceae.
Pechiche.	Vitex gigantea.	Verbenaceae.
Saman.	Pseudosamenea saman.	Mimosaceae.
Guayacán.	Tabebuia chrysantha.	Bignoniaceae.
Mata palo.	Ficus obtusifolia.	Moraceae.

Tagua.		
Hierba luisa.	<u>Cymbopogon citratus.</u>	Poaceae.
Hierba buena.	<u>Mentha spicata crispa.</u>	Lamiaceae.
Oregano.	<u>Origanum vulgare L.</u>	Lamiaceae.
Aguacate.	Persea americana.	lauraceae.
Grosella.	Phyllanthus acidus.	Euphorbiacede.
Guayaba.	Psidium guajaba l.	Myrtaceae.
Mango.	Manguifera indica l.	
Naranja.	Citrus sinensis.	Rutaceae.
Limón.	Citrus limón.	<u>Rutaceae.</u>
Tamarindo.	Tamarindus indica.	Caesalpineaceae.
Zapote.	Casimiroa edulis.	<u>Rutaceae.</u>
Mamey.	Mammea americana L.	Clusiaceae.
Plátano.	Musa × paradisiaca.	Musaceae.

Nota: Flora de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

4.2. Estrategias de emprendimientos.

Analizando la obra de Blanco y Riveros³⁹ (2008) podemos citar que:

³⁹Blancos y Riveros. (2008) El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. [En línea]. Consultado: [12, abril, 2014] Disponible en: http://www.iica.int/Esp/Programas/agronegocios/Documentos%20Comercio%20Agronegocios%20e%20Inocuidad/El%20agroturismo%20como%20diversificaci%C3%B3n%20de%20la%20actividad_e.pdf.

La actividad del agroturismo ha sido considerada por entidades públicas y privadas como una de las estrategias para dinamizar el desarrollo de las zonas rurales por su capacidad de contribuir a la generación de ingresos adicionales a los productores agropecuarios y pequeños agroprocesadores. El paisaje natural y agropecuario, las prácticas culturales ancestrales y la elaboración artesanal de productos son recursos inherentes a la vida rural, que valorizados a través del turismo pueden complementar y diversificar las economías de muchas familias rurales.

Sin duda, esta actividad ofrece un espacio para poner en práctica las reflexiones teóricas y académicas sobre los beneficios de visualizar el desarrollo rural dentro de un enfoque de territorio. Recordar que la actividad rural va más allá de lo agropecuario, valorar la importancia de los empleos e ingresos no agrícolas, y comprender la importancia de la identificación, caracterización, explotación y preservación de los recursos y los activos locales específicos, para generar procesos de bienestar en territorios rurales. (p. 23).

Para el diseño de las estrategias de emprendimiento, se toma como referencia el siguiente proceso de creación. Examinando la obra de Puig⁴⁰ (2006) podemos transcribir que:

Cuadro 12.

Elementos integrantes de un producto turístico.

Elementos componentes de un producto turístico.	Agente involucrado.
Alojamiento.	Hoteles, camping, cruceros, hosterías, sistema de bed & breakfast, casa y departamentos alquilados.

⁴⁰Puig, A. (2006). Los nuevos negocios turísticos. (1^{era} Ed.) Florida, Estados Unidos de América: Valletta.

Transporte para arribar al destino.	Vías ferroviarias, líneas aéreas, cruceros, vías de transportes públicos de pasajero, transporte terrestre de larga distancia, rentadores de autos, y ómnibus.
Alimentación.	Restaurantes, bares, mercados, mayoristas de alimentos y empresas de catering.
Agencias de viaje.	Empresas proveedoras de servicios receptivos, operadoras.
Eventos culturales y Sociales.	Empresas proveedoras de espectáculos deportivos y culturales, atracciones y parques temáticos.
Recursos Naturales, Sociales y Culturales.	Autoridades públicas concesionarios y propietarios.

Nota: Elementos integrantes de un producto turístico. Fuente: Puig, A. (2006). Los nuevos negocios turísticos.

(pp. 71 y 72).

En base al cuadro de Puig a continuación se establecen las siguientes estrategias de emprendimientos.

Alojamiento.

En investigaciones realizadas podemos conocer que el agroturismo es una modalidad de turismo que está orientado al ambiente familiar. En el cual se combina las actividades agropecuarias ancestrales con la hospitalidad temporal de los turistas que desean pasar tiempo en el medio rural realizando actividades tradicionales, recreativas y el conocimiento del que hacer agropecuario desconocido por los habitantes urbanos.

La Lucha podrá brindar esta hospitalidad y experiencia mediante la creación de un hospedaje comunitario dentro de la comunidad que ayudara a los turistas a conocer más del vivir diario del campesino y sus actividades.

La principal característica que brindará este servicio es el trato familiar, atención personalizada y el ambiente hogareño. Los consumidores de este servicio serán motivados a conocer las técnicas productivas, participar de todo lo que implica la vida en el campo, apreciar cómo se muestra la historia, cultura y costumbres de esta zona y así poder armonizar los intereses agrarios y la protección del medio ambiente. .

4.2.1. Actividades Recreacionales.

Dentro de las actividades recreacionales se puede ofrecer caminatas, cabalgatas, pesca deportiva, paseos en canoa por el río, avistamiento de flora y fauna, brindar el servicio de alimentación con productos orgánicos cultivados dentro la comunidad, áreas deportivas, balneario de agua dulce Santa Lucía.

-Paseo en bicicleta.- Realizar recorrido dentro de la comunidad, para brindar al turista la oportunidad de poder apreciar el paisaje, la flora y fauna haciendo de este recorrido uno de los mayores atractivos de la comunidad.

-Cabalgatas.- Comprenderá realizar un recorrido a campo abierto donde el turista podrá apreciar a plenitud la comunidad y las comunidades cercanas.

-Caminatas.- Contar con una caminata alrededor de la comunidad y comunidades vecinas, la gran mayoría dedicadas a la ganadería y agricultura.

-Pesca deportiva.- La pesca deportiva puede ser otro de los atractivos con los que contaría la comunidad.

-Interacción en la Agricultura.- Comprende actividades diarias que comienzan en la mañana con el ordeño de vacas, alimentación de los animales de corral, cosecha de los huertos, y en lo que resta del día preparación de comidas con los productos recolectados de los huertos.

Estas actividades completarán la experiencia de los turistas haciéndola una verdadera convivencia con la naturaleza de la comunidad.

Alimentación.

En visitas a la Comunidad La Lucha, como parte de nuestra investigación observamos que existen 4 puestos que brindan el servicio de alimentación a los turistas, en donde se prepara comida típica como caldo y seco de gallina criolla, y comida rápida como corviche, empanada, gato encerrado, muchines etc. Para mejorar este servicio se realizará una segmentación de los cuatro puestos de comidas que detallamos a continuación:

Puesto 1.- Se dedicara específicamente a la venta de comida típica (Caldo y seco de gallina criolla y tonga).

Puesto 2.- Su venta será de comida rápida (empanada, corviche, muchines, gato encerrado, majada, bollo etc.).

Puesto 3.- En este puesto se podrá degustar de otros platos como seco de pescado, carne, hornado de choncho, guatita etc.).

Puesto 4.- Servicio de bebidas como (jugos naturales, raspados típicos de diferentes sabores de frutas, gaseosas y cervezas).

Los beneficios que este servicio obtendrá con la segmentación de mercado es que se identificaran las necesidades de los clientes con un diseño más eficaz que permitirá satisfacer las necesidades de los consumidores. De esta manera los puestos de comida podrán incrementar sus ingresos más rápido y obtener una posición sólida en el mercado, además que se generara oportunidades de crecimiento de los puestos de comida y se obtendrá una ventaja competitiva considerable.

Agencia de Viaje.

La Lucha es una Comunidad extremadamente pequeña como para emprender una agencia de viaje o una operadora, pero si es una comunidad turística que puede ofrecer un paquete turístico para sus visitantes.

Tour “Agroaventura” 2 días una noche.

Día 1. Naturaleza y Cultura.

-Salida de Santa Ana hacia la Comunidad La Lucha.

-Viaje de 7 Km en bus hasta la entrada de la comunidad en carro.

-Parada y bienvenida en las hamacas del balneario Santa Lucia.

-Ingreso a pie hasta en centro de la comunidad (5 minutos).

-Llegada a la comunidad, descanso y refrigerio.

-Caminata por los alrededores de la comunidad, identificación y uso de varias especies de árboles.

- Almuerzo.
- Elaboración de artesanía de Tagua y Caña Guadúa.
- Elaboración de chocolate con cacao tostado artesanal.
- Merienda.
- Rayado de yuca.
- Noche cultural.

Día 2. Agroturismo y Aventura.

- Cosecha de cacao y árboles frutales etc.
- Alimentación de animales de corral.
- Preparación de la Tonga.
- Recorrido a pie o a caballo a la loma la Lucha.
- Almuerzo en la ruta con la Tonga.
- Baño en el balneario la Lucha y pesca (opcional).
- Elaboración de café tostado y molido.
- Despedida y salida por el carretero.

4.3. Resultados de las encuestas y entrevistas.

4.3.1. Encuestas realizadas a los habitantes de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana.

En función a la metodología aplicada, se procedió a la elaboración de una encuesta a los habitantes de la Comunidad La Lucha. Con el objetivo de saber si los habitantes estaban dispuestos a colaborar en el desarrollo socioeconómico, mediante el impulso de la

actividad agroturística. La fecha que se realizó esta encuesta fue el viernes 2 de mayo del 2014, a continuación los resultados de la Encuestas.

Pregunta No. 1.

1- ¿Considera Usted al Turismo como una actividad importante para el desarrollo de la comunidad La Lucha?

Cuadro 13.
Frecuencia y porcentaje del turismo actividad para el desarrollo de la Comunidad La Lucha.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Si.	46	98%
No.	1	2%
Total.	47	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje del turismo actividad para el desarrollo de la Comunidad.
Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 25. Turismo actividad para el desarrollo. Fuente: Habitantes de la comunidad La Lucha. Elaborado por los autores de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

El 98% de los habitantes de la Comunidad La Lucha consideran al Turismo como una actividad importante para el desarrollo de su comunidad, mientras que el 2% restante

manifiesta lo contrario por dos razones: falta de interés y el desconocimiento sobre los beneficios que conlleva la actividad Turística.

Pregunta No. 2.

2- ¿Cree Usted que la actividad turística es una buena alternativa de trabajo, para las comunidades, en el cantón Santa Ana?

Cuadro 14.

Frecuencia y porcentaje de la actividad turística alternativa de trabajo.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Si.	46	98%
No.	1	2%
Total.	47	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de la actividad turística alternativa de trabajo.
Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

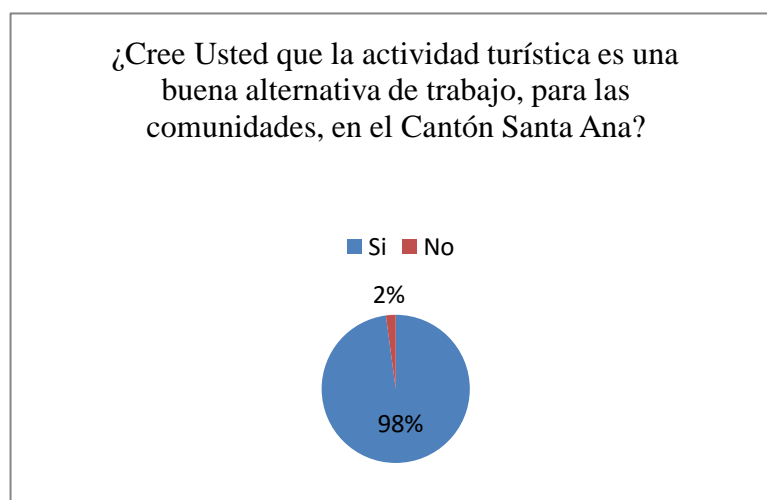


Gráfico No. 26. Actividad turística alternativa de trabajo. Fuente: Habitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por los autores de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos

Análisis e interpretación de los resultados.

El 98% de los habitantes de la Comunidad La Lucha consideran que la actividad turística es una buena alternativa de trabajo, mientras que el 2% restante manifiesta lo contrario.

Pregunta No. 3.

3- ¿Conoce Usted sobre algún proyecto turístico realizado en la Comunidad La Lucha?

Cuadro 15.

Frecuencia y porcentaje de los proyectos turísticos de la Comunidad La Lucha.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Si.	8	17%
No.	39	83%
Total.	47	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de los proyectos turísticos de la comunidad.
Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 27. Proyectos turísticos de la comunidad. Fuente: Habitantes de la Comunidad La Lucha.
Elaborado por los autores de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

En la información recopilada en la encuesta, el 17% de los habitantes conocen sobre proyectos turísticos de la comunidad mientras que el 83% las personas encuestadas manifiestan que no tienen conocimiento de Proyectos turísticos.

Pregunta No. 4.

4- ¿Cree usted que desarrollando el Agroturismo se podrá beneficiar económicamente la Comunidad La Lucha?

Cuadro 16.
Frecuencia y porcentaje de desarrollo del agroturismo.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Si.	45	96%
No.	2	4%
Total.	47	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de desarrollo del agroturismo.
 Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

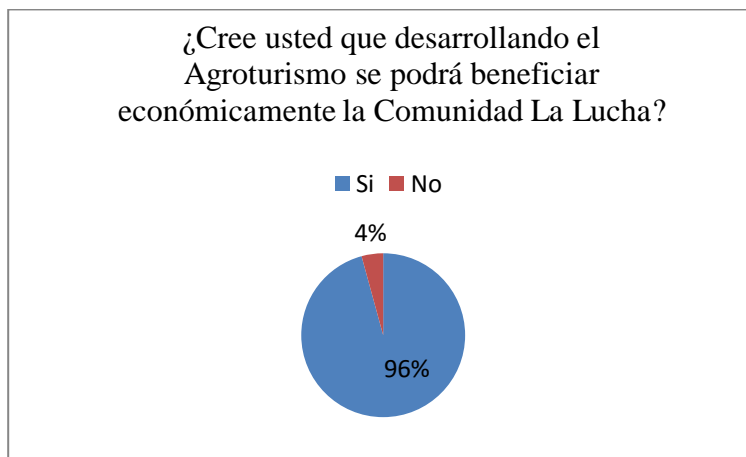


Gráfico No. 28. Desarrollo del agroturismo. Fuente: Habitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por los autores de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

La mayoría representada en el 96% de los habitantes creen que el desarrollo del agroturismo se beneficiará económicamente la comunidad, el 4% restante no cree que sea beneficioso el desarrollo del agroturismo.

Según indicaron la mayoría de los habitantes el desarrollo del agroturismo es beneficioso debido a que se incrementaran las plazas de trabajo y con ello el ingreso económico para los habitantes.

Pregunta No. 5.

5- ¿Cómo considera el trabajo realizado por las autoridades, en cuanto a obras básicas en la Comunidad La Lucha?

Cuadro 17.

Frecuencia y porcentaje de obras básicas de la comunidad.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Excelente.	2	4%
Bueno.	2	4%
Regular.	16	34%
Malo.	27	58%
Total.	47	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de obras básicas en la comunidad.

Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

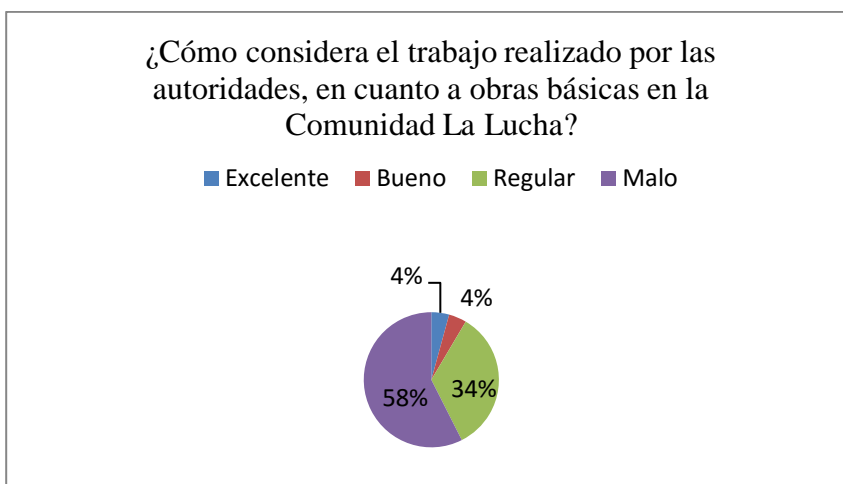


Gráfico No. 29. Obras Básicas en la comunidad. Fuente: Habitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por los autores de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

Según la encuesta realizada a los habitantes de la comunidad el 4% indica que el trabajo realizado por las autoridades en la comunidad es excelente, el 4% que es bueno, el 34% que es regular y el 58% que representa la mayoría indica que es malo, debido a que no se reflejan obras dentro de la comunidad. La vía principal de acceso es mala y en épocas de lluvias es difícil ingresar a la comunidad, no tiene alumbrado eléctrico y el puente no se encuentra en un buen estado.

Pregunta No. 6.

6- ¿A qué actividad económica se dedica?

Cuadro 18.
Frecuencia y porcentaje de las actividades de los habitantes de la comunidad.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Agricultura.	27	57%
Turismo.	12	27%
Ganadería.	3	6%
Comercio.	3	6%
Otros.	2	4%
Total.	47	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de actividades de los habitantes.
 Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

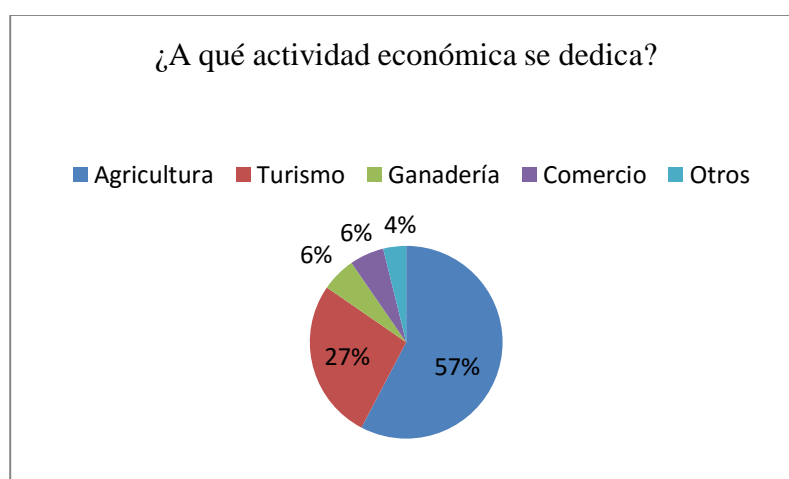


Gráfico No. 30. Actividades de los habitantes. Fuente: Habitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por los autores de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

La mayoría representada en el 57 % de los habitantes se dedican a la agricultura, el 27% al turismo, 6% a la Ganadería, 6%al comercio y el 4% restante se dedican a otras actividades.

Pregunta No. 7.

7- ¿Qué tipo de facilidades turísticas le gustaría brindar?

Cuadro 19.
Frecuencia y Porcentaje de facilidades turísticas.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Alojamiento.	10	21%
Guía de turismo.	18	39%
Alimentación.	18	38%
Transporte.	1	2%
Total.	47	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de Facilidades turísticas.
 Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

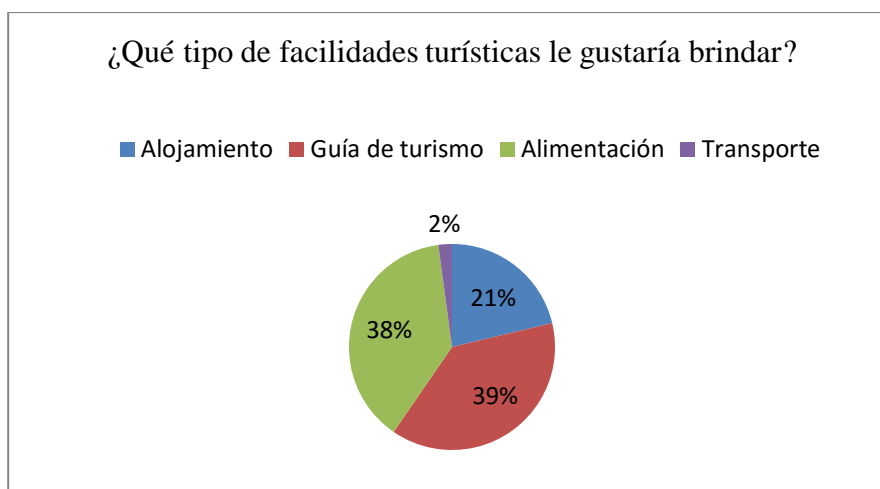


Gráfico No. 31. Facilidades Turísticas. Fuente: Habitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por los autores de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

El 21% de los habitantes de la comunidad le gustaría brindar el servicio de alojamiento, 39% servicio de guía de turismo, 38% el servicio de alimentación, y el 2% restante el servicio de transporte.

4.3.2. Entrevistas realizadas a las autoridades.

Adicional a la investigación de campo a la comunidad, se realizó una entrevista al Jefe del Departamento de Turismo del GAD Santa Ana y al Presidente de la Comunidad La Lucha. La fecha que se realizó esta entrevista fue el viernes 2 de mayo del 2014. Las preguntas efectuadas son las siguientes:

1- ¿Considera Usted, que la implementación del Agroturismo en la Comunidad La Lucha, sería una oportunidad desarrollo para sus habitantes?

Jefe del Departamento de turismo del GAD Santa Ana: Si, debido a que el 80% de la población Santanense es agrícola. Pero dentro del cantón no se ha evidenciado la existencia de comunidades o Fincas que se dediquen al agroturismo, de ahí la importancia de la implementación de este tipo de turismo para lograr el desarrollo y beneficio sostenible y sustentable para los habitantes de esta comunidad.

Presidente de la comunidad señor Geovanny Arteaga: Si, debido a que esta, es una comunidad netamente agrícola y que no existe ningún proyecto que oferte el agroturismo dentro del cantón. Que permita generar una ventaja para la implementación del agroturismo en la comunidad La Lucha que beneficie de manera económica, social y ambiental a los habitantes.

2- ¿Qué acciones cree Usted que se deberían implementar, para potencializar el Agroturismo en la comunidad La Lucha?

Jefe del Departamento de turismo del GAD Santa Ana: La principal acción que se debería implementar para potencializar el turismo en general es la participación de los habitantes en los proyectos que proponga el departamento de Turismo del GAD del

cantón Santa Ana. Y que exista más interés y compromiso por parte de la comunidad en llevar a cabo el desarrollo de esta actividad turística al mediano y largo plazo.

Presidente de la comunidad señor Geovanny Arteaga: La principal acción a implementar es fomentar el interés de los habitantes en esta actividad, para poder trabajar en conjunto con el municipio recibiendo la ayuda pertinente para desarrollar proyectos que beneficien a la comunidad.

3- ¿Qué estrategias de emprendimiento turístico plantearía Usted, para un buen desarrollo en la Comunidad La Lucha?

Jefe del Departamento de turismo del GAD Santa Ana: Como Departamento de Turismo hemos detectado una mala ubicación de los puestos de comidas, falta de organización de los actores claves de la comunidad. Como ente de desarrollo del Turismo estamos dispuestos a colaborar con capacitaciones que mejoraran la calidad de servicio y prestar las facilidades para tener un acercamiento con la dirección de turismo del municipio.

Presidente de la comunidad señor Geovanny Arteaga: Como estrategia de emprendimiento plantearía la reubicación de los puestos de frutas, la implementación de un puente que permita el acceso de vehículos a la comunidad, capacitaciones de calidad de servicio, segmentar los puestos de comidas para brindar un mejor servicio

4- ¿Cuántos proyectos turísticos en el año 2014 existen en el Cantón Santa Ana y cuál ha sido el grado de cumplimiento, de forma porcentual en el año 2013?

Jefe del Departamento de turismo del GAD Santa Ana: Dentro del cantón en el año 2014 están previsto cuatro proyectos turísticos, y durante el año 2013 el grado de cumplimiento de los proyectos es de un 75%.

Presidente de la comunidad señor Geovanny Arteaga: Dentro del Cantón Santa Ana si están en visión algunos proyectos para este año 2014, y el grado de cumplimiento de los proyectos realizados en el año 2013 es de un 70%, recalcando que ninguno de estos proyectos han sido para beneficios de nuestra comunidad.

5) ¿Qué tipo de proyectos turísticos, están relacionados con el desarrollo turístico de la Comunidad La Lucha?

Jefe del Departamento de turismo del GAD Santa Ana: La promoción y difusión del Badén Santa Lucía.

Presidente de la comunidad señor Geovanny Arteaga: Como mencione anteriormente no existe ningún proyecto por parte del GAD del Cantón Santa Ana que beneficie directamente a nuestra comunidad, más que la promoción que se realiza cada año al Balneario Santa Lucía.

6) ¿Cuál sería el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Santa Ana, que brindaría a la comunidad la Lucha, para fortalecer el Agroturismo?

Jefe del Departamento de turismo del GAD Santa Ana: Como Departamento de Turismo brindar capacitación para concientizar la conservación del ambiente y mejorar la calidad

de servicio, colaborar a medidas de que las competencias y los recursos lo permitan en manera de inversión.

Presidente de la comunidad señor Geovanny Arteaga: Realizar las gestiones pertinentes, como proyectos turísticos para el desarrollo a mi comunidad.

Entrevistas realizada al Presidente de la comunidad.

Adicional a la investigación de campo en la comunidad, se realizó una entrevista al Presidente de la comunidad. La fecha que se realizó la entrevista fue el miércoles, 25 de Mayo del 2014. Las preguntas efectuadas son las siguientes:

Datos históricos de la Comunidad La Lucha.

1- ¿En qué fecha se fundó la Comunidad La Lucha?

Presidente de la comunidad Sr. Geovanny Arteaga: La comunidad se fundó el 12 de Diciembre de 1946.

2- ¿Con que nombre se fundó inicialmente esta comunidad?

Presidente de la comunidad Sr. Geovanny Arteaga: Debido a la Virgen Sana Lucía desde sus Inicios la comunidad es conocida como La Lucha seudónimo de Lucia.

3- ¿Quién o Quienes fueron las personas que gestionaron la Fundación de la comunidad?

Presidente de la comunidad Sr. Geovanny Arteaga: La persona a la cual se debe la fundación y el nombre de la comunidad es el Sr. Segundo David Barreto Rivas que fue quien gestiono la compra del Busto de la Virgen Santa Lucía.

Entrevistas realizada a la Sra. María Cedeño habitante más longeva de la Comunidad La Lucha.

Adicional a la investigación de campo en la comunidad, se realizó una entrevista a la Sra. María Cedeño habitante de la comunidad. La fecha que se realizó la entrevista fue el viernes 30 miércoles. Las preguntas efectuadas son las siguientes:

Gastronomía y Festejos

1- ¿Cuál es la gastronomía típica de esta comunidad?

Sra. María Cedeño habitante de la comunidad: Platos a base de maní como la salprieta y el viche, caldo y seco de gallina criolla, tongas y tortas de choclo.

2- ¿Cuáles son los platos típicos más representativos de la comunidad?

Sra. María Cedeño habitante de la comunidad: Los platos más representativos de la comunidad son el Caldo y seco de gallina criolla.

3- ¿Cuál es la receta para la elaboración de los platos típicos de la comunidad?

Viche de pescado: 2 libra de pescado, ½ de maní molido con achiote, 1 maso de frejol tierno, 1 yuca, 2 maduros, 2 plátanos, ½ libra de habichuela, 2 pepinos, 2 camotes, 1

cebolla colorada, 1 pimiento, 1 choclo, 3 dientes de ajo, sal y pimienta al gusto. Ponga a hervir el agua con el maní y a medida que se va cocinando el maní se van incorporando los demás ingredientes de acuerdo a su consistencia o tiempo requerido para su cocción; se agrega el pescado unos 15 minutos antes de su terminación.

Bollo de maní con pescado.

3 plátanos, ½ libra de maní molido con achiote, ½ libra de pescado, 2 pimientos verdes, achiote, orégano, sal al gusto, pimienta, oréganos, hojas de plátano. Rayar el plátano y añadir el maní molido, agregar el refrito para lograr una gran masa, una vez mesclado tomar porciones de esta y agregarle trozos de pescado en el centro. Finalmente envolver en una hoja de plátano y amarrarlo finalmente introducir los bollos al horno.

Majada.

15 plátanos, 1 libra de maní molido con achiote, 2 libras de pescado, 1 litro de agua, cilantro en cantidad suficiente, sal al gusto, refrito (cebolla blanca, cebolla colorada, ajo, pimiento, orégano y aceite con achiote). Se rallan los plátanos y se mezclan con el maní y el refrito; después se le agrega agua hasta que la mezcla quede suelta; se le agrega sal y pimienta al gusto. La mezcla se pone en una bandeja. Luego se introduce el pescado a la mezcla hasta que quede hundido en medio y se mete al horno.

Torta de Choclo.

10 choclos, 1 libra de azúcar, 5 maduro, ½ litro de leche, 1/2 media libra de mantequilla, una caja de pasas, una cucharada de esencia de vainilla, 2 huevos, canela y

clavo dulce. Se muele el choclo con el maduro, luego de esta se le agrega la mantequilla, leche, azúcar, canela, clavo dulce, los huevos y la vainilla. Cuando se ha batido todo esto se lo coloca en el molde con mantequilla y encima se le coloca las pasas; hornear por media hora.

Tonga.

Arroz, pollo, achiote, maduro y verde, cebolla colorada, pimiento verde, yuca, maní, cilantro, hoja de plátano (soasada). Se cocina el arroz en forma normal, así mismo el pollo se sazona con el refrito, el maní se disuelve con poca agua y se lo cose a fuego lento agregándole el refrito del mismo que se le agrego para el pollo, los maduros se fríen para la decoración de la tonga. Con el verde y las vísceras del pollo se hace una menestra que consiste en cocer el verde; una vez cocinado se muele en un tablón. Luego se le agrega a esta masa el líquido que sobro del estofado de pollo, luego las vísceras bien cortadas por último a esta menestra se le agrega el cilantro. Envoltura: Se selecciona las hojas para luego ponerlas al fuego, este proceso se hace para que la hoja tome mayor consistencia; la hoja del plátano contribuye a darle el sabor original del campo y ayuda a mantenerlo en calor.

Rompopo.

1 litro de leche de vaca, 1 libra de azúcar, 8 yemas de huevos, una cucharadita de vainilla, 1 cucharadita de vainillón, aguardiente al gusto, canela y clavo de olor.

Se hierve la leche y la canela por una hora y media a fuego lento hasta el punto de espesor liviano se saca del fuego y se pone a enfriar. A continuación se baten las yemas de

huevos que según la tradición manabita tienen que ser de gallina criolla; batidas las yemas se mezclan con el compuesto poco a poco y al mismo tiempo se bate con el molinillo hasta terminar con todo el batido de huevos y nuevamente va al fuego batiendo con el molinillo constantemente hasta que se vea el primer hervor; inmediatamente se apaga y se deja que el compuesto quede completamente frío. Se agrega esencia de vainilla, una cucharadita de vainillón, y finalmente batiendo con el molinillo se vierte aguardiente al gusto. A continuación en un lienzo se cola lo preparado y se envasa en una botella.

Dulce de grosella.

2 libras de grosella, 3 ladrillos de panela, una estilla de canela, 2 litros de agua y una cucharadita de esencia de rosa. Lavar las grosellas, ponerlas en una olla, cubrirlas con agua, cocinarlas durante 30 minutos y escurrirlas en 2 litros de agua hervir la panela con la canela, colocarlas y agregarle las grosellas. Dejar cocinar todo a fuego lento hasta que el líquido se halla consumido totalmente.

Huevos mollos.

2 libras de azúcar, ½ litro de leche, 4 onzas de galletas, 8 yemas de huevos, canela y vainillas. Se remojan las galletas en la leche se agrega el azúcar, se disuelve bien; luego se le añaden las 8 yemas, todo esto se hierve junto con la canela y la vainilla hasta que note que ya se pueden hacer las bolitas.

Salprieta.

20 mazorcas de maíz criollo, 5 libras de maní, algunas ramas de cilantro, 2 onzas de ajo, 1 libra de cebolla colorada, 6 pimientos, 4 onzas achiote, sal y pimienta al gusto. Se tuestan el maíz y el maní por separado, cuidando que no se quemem; se muelen y se les

agrega achiote a cada uno (freír los demás ingredientes antes de agregarlos al maní y al maíz); se revuelven todos los ingredientes.

Seco de Gallina criolla.

1 gallina cortada en presas, una cebolla colorada rayada, 2 cucharadas de aceite con achiote, 2 tomates pelados, ½ taza de perejil, cilantro en hojas, 1 pimiento, sal, pimienta y comino. Licuar los tomates junto con el perejil, cilantro y pimiento, poner en una olla todos los ingredientes y agregar el licuado sin cernir. Mesclar todo bien, tapar y cocinar a fuego lento hasta que la carne este suave antes de cernir comprobar la sazón.

Caldo de Gallina criolla.

1 gallina criolla, 1 yuca, 1 cebolla colorada, 1 cebolla blanca, 1 pimiento, aliño sal y cilantro al gusto. Despresar la gallina poner a hervir en agua suficiente y agregar la cebolla y todo los aliños. Cuando este blanda la gallina agregar a yuca y dejarla hervir hasta que ablande por ultimo cebolla blanca y cilantro.

4- ¿Cuál es la festividad más sobresaliente de la comunidad?

Sra. María Cedeño habitante de la comunidad: La festividad más sobresaliente es la fiesta de la Virgen Santa Lucía que se celebran el 12 y 13 de diciembre de cada año.

Entrevistas realizada al Presidente de la comunidad.

Adicional a la investigación de campo en la comunidad, se realizó una entrevista al Presidente de la comunidad. La fecha que se realizó la entrevista fue el miércoles, 25 de Mayo del 2014. Las preguntas efectuadas son las siguientes:

Actividades Productivas

1- ¿Cuáles son las principales actividades productivas de la comunidad?

Presidente de la comunidad Sr. Geovanny Arteaga: Las principales actividades productivas de nuestra comunidad son la agricultura el comercio y el turismo y en un mínimo porcentaje la ganadería.

2.- ¿Cuáles son los productos más comercializados?

Presidente de la Comunidad Sr. Geovanny Arteaga: Los productos más comercializados o de mayor importancia son el café, cacao, plátano, maíz, naranja y limón.

3- ¿Cuáles son las principales ciudades donde se comercializan sus productos?

Presidente de la Comunidad Sr. Geovanny Arteaga: Debido a la cercanía y la demanda de estos productos las principales ciudades de comercialización son Santa Ana, Portoviejo y Manta.

4.- ¿Dentro de la Comunidad se realiza algún tipo de artesanía?

Presidente de la comunidad Sr. Geovanny Arteaga: En la comunidad se contaba con un potencial artesanal muy importante, anteriormente los habitantes se dedicaban a la elaboración de artesanías como sombreros y petates los mismos que eran confeccionados con materiales autóctonos del cantón. Sin embargo, esta tradición desapareció hace algún tiempo por falta de interés de las nuevas generaciones en aprender este saber ancestral.

Entrevistas realizada al Presidente de la comunidad.

Adicional a la investigación de campo en la comunidad, se realizó una entrevista al Presidente de la comunidad. La fecha que se realizó la entrevista fue el miércoles, 25 de Mayo del 2014. Las preguntas efectuadas son las siguientes:

1.- ¿Qué tipo de especies de fauna existen dentro de la comunidad?

Presidente de la Comunidad Sr. Geovanny Arteaga: Dentro de la comunidad no existe un inventario de especies ni para flora ni fauna. Se han identificado algunas especies con sus nombres vulgares: Guanta, guatuso, mono aullador, osos hormiguero, saíno, armadillo, tejón, ardilla, cabeza de mate, tigrillo, comadreja, mico, loro, pericos, tórtola, paloma, halcón, búho, lechuza, tortolita entre otros.

2.- ¿Qué tipo de especies de flora existen dentro de la comunidad?

Presidente de la Comunidad Sr. Geovanny Arteaga: dentro de la Flora podemos encontrar las siguientes especies: Guachapelí, amarillo de Guayaquil, laurel prieto, moral fino, palo

santo, cedro, samán pechiche, guayacán, mata palo, hierba luisa, hierba buena, orégano, Naranja, limón, mamey, cacao, café, naranja entre otras.

4.4. Matriz de comprobación de hipótesis.

Verificación de hipótesis y objetivos.

Cuadro 20.

Matriz de verificación de hipótesis y objetivos.

Objetivo general.	Hipótesis general.	Resultados.
Promover la actividad agroturística para el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana.	Mediante el impulso de la actividad agroturística se logrará el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del cantón Santa Ana.	<p>La hipótesis planteada se comprueba con los siguientes resultados, que fueron obtenidos del levantamiento de información de campo, con las siguientes preguntas.</p> <p>Pregunta 2: (entrevista realizada al jefe del Departamento de Turismo del GAD Santa Ana y al Presidente de la Comunidad La Lucha.).</p> <p>¿Considera Usted, que la implementación del Agroturismo en la Comunidad La Lucha, sería una oportunidad de desarrollo para sus habitantes?</p> <p>De esta pregunta planteada se obtuvo la siguiente información:</p> <p>No se evidencian lugares dentro del cantón</p>

		<p>que se dediquen al agroturismo lo cual es una ventaja para la comunidad porque sería la pionera en esta actividad generando desarrollo para su beneficio.(Jefe del Departamento de Turismo del GAD Santa Ana)</p> <p>La implementación del agroturismo en la Comunidad La Lucha beneficiara de manera económica, social y ambiental a los habitantes. (Presidente de la Comunidad)</p> <p>Por otro lado, la encuesta dirigida a los visitantes de la Comunidad La Lucha nos proporcionó la siguiente información.</p> <p>Pregunta 1 (encuesta realizada a los habitantes de la Comunidad La Lucha).</p> <p>¿Considera Usted al Turismo como una actividad importante para el desarrollo de la comunidad?</p> <p>El 97% de los habitantes de la Comunidad La Lucha consideran al Turismo como una actividad importante para el desarrollo de su comunidad, mientras que el 3% restante manifiesta lo contrario por dos razones: falta</p>
--	--	---

		<p>de interés y el desconocimiento sobre los beneficios que conlleva la actividad turística.</p> <p>Al analizar estas dos opciones se verifica que si existe interés por parte de los habitantes en desarrollar turísticamente la comunidad.</p>
Objetivo específico.	Hipótesis específica.	Resultados.
<p>Elaborar un diagnóstico para evaluar los beneficios socioeconómicos que la actividad turística genera en los habitantes de la Comunidad la Lucha.</p>	<p>La elaboración de un diagnóstico permitirá evaluar los beneficios socioeconómicos que la actividad turística genera en los habitantes de la Comunidad la Lucha.</p>	<p>La hipótesis planteada se comprueba con los siguientes resultados, que fueron recogidos del levantamiento de información del diagnóstico situacional:</p> <p>El diagnóstico situacional permitió tener conocimiento del comportamiento de los pobladores de la comunidad, se pudo detectar que en la Comunidad la Lucha existen establecimientos turísticos que facilitan a los visitantes tener una experiencia única e inolvidable con sus recursos turísticos.</p> <p>La encuesta aplicada a los habitantes del sector indica lo siguiente:</p> <p>Pregunta 4.</p> <p>¿Cree usted que desarrollando el</p>

		<p>Agroturismo se podrá beneficiar económicamente la Comunidad La Lucha?</p> <p>La mayoría representada en el 95 % de los habitantes creen que con el desarrollo del agroturismo se beneficiará económicamente la comunidad, el 5% restante no cree que sea beneficioso el desarrollo del agroturismo.</p> <p>Según indicaron la mayoría de los habitantes el desarrollo del agroturismo es beneficioso debido a que se incrementaran las plazas de trabajo y con ello el ingreso económico para los habitantes.</p> <p>Pregunta 2.</p> <p>¿Cree Usted que la actividad turística es una buena alternativa de trabajo, para las comunidades, en el cantón Santa Ana?</p> <p>El 97% de los habitantes de la Comunidad La Lucha consideran que la actividad turística es una buena alternativa de</p>
--	--	---

		trabajo, mientras que el 3% restante manifiesta lo contrario.
Objetivo específico.	Hipótesis específica.	Resultados.
Crear estrategias de emprendimientos para la diversificación y el mejoramiento del agroturismo en la comunidad.	La creación de estrategias de emprendimientos logrará la diversificación y el mejoramiento del agroturismo en la comunidad.	<p>Pregunta 2 (entrevista realizada al jefe del Departamento de Turismo del GAD Santa Ana y al Presidente de la Comunidad La Lucha.).</p> <p>¿Qué acciones cree Usted que se debería implementar, para potencializar el Agroturismo en la Comunidad La Lucha?</p> <p>De esta pregunta planteada se obtuvo la siguiente información:</p> <p>Que exista mayor participación de los habitantes en los proyectos que proponga el Departamento de Turismo del GAD del Cantón Santa Ana, más interés y compromiso por parte de la comunidad en llevar a cabo el desarrollo de esta actividad turística al mediano y largo plazo. (Jefe del Departamento de turismo del GAD cantón Santa Ana).</p> <p>Fomentar el interés de los habitantes en la actividad turística, para poder trabajar en</p>

		conjunto con el municipio recibiendo la ayuda pertinente para desarrollar proyectos que beneficien a la comunidad. (Presidente de la Comunidad La Lucha).
--	--	---

Nota: Matriz de comprobación de hipótesis. Elaborado por las autoras de esta tesis: Fernanda Navarrete y Rossana Cevallos.

CAPÍTULO V.

5. Conclusiones y recomendaciones.

5.1. Conclusiones.

Existe la predisposición por parte de los habitantes de la comunidad para trabajar en el área de turismo. Muestran interés por adquirir conocimientos en el campo de guianza; y emprender en el proyecto de agroturismo, con el apoyo de las autoridades competentes.

-La Comunidad La Lucha posee recursos que pueden ser potencializados turísticamente como el Badén Santa Lucia, fiesta de la Virgen Santa Lucia, Loma La Lucha y el caldo de gallina criolla, que han sido inventariados en las fichas adjuntas a esta investigación

-Según datos recogidos en las encuestas, los pobladores de la zona, no conocen acerca proyectos turísticos realizados dentro de la comunidad lo que repercute en el poco interés y falta de participación comunitaria en la actividad turística.

-Existe poca organización comunitaria la cual debe ser fortalecida con la colaboración de las autoridades del GAD parroquial y cantonal haciendo actividades que incluyan a los habitantes de la comunidad.

-Las autoridades parroquiales y municipales están dispuestas apoyar de manera técnica y económica la realización de proyectos turísticos en la zona.

5.2. Recomendaciones.

-Potencializar los recursos culturales y naturales existentes en la comunidad, mediante la incorporación del inventario de atractivos turístico actualizado, en el presente estudio.

-Generar emprendimientos turísticos.

-Establecer la organización comunitaria.

-Con ayuda de las autoridades Gestionar el mejoramiento de las condiciones del sector como accesibilidad e infraestructura turística.

-Realizar continuas capacitaciones a la población, sobre el desarrollo turístico en este cantón, para de evitar la destrucción de los atractivos con los que cuenta esta zona y darles un manejo adecuado para obtener fuentes de ingresos para sus habitantes.

CAPÍTULO VI.

6. Propuesta.

6.1. Datos informativos.

6.1.1. Título de la propuesta.

Implementación de un restaurante agroturístico en la Comunidad La Lucha, del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí.

6.1.2 Periodo de ejecución.

Fecha de inicio: enero de 2014.

Fecha final: Febrero de 2015.

6.1.3 Descripción de los beneficiarios.

Beneficiarios directos.

-Habitantes de la Comunidad La Lucha.

Beneficiarios indirectos.

-Gobierno Parroquial de Santa Ana.

-Comunidades aledañas.

-Turistas locales.

6.1.4. Ubicación sectorial y física.

La Lucha es una comunidad de la Parroquia Santa Ana, cuya distancia desde Portoviejo es de 26 km, y de la cabecera parroquial al sector La Lucha 7 km.



Gráfico No. 32. Fuente: Gobierno Autónomo descentralizado del Cantón Santa Ana.

6.2. Introducción.

Analizando el PDOT Cantón Santa Ana⁴¹ (2011-2016) podemos conocer que:

La Comunidad La Lucha perteneciente al Cantón Santa Ana Provincia de Manabí,

⁴¹Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana. (2011-2016). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Santa Ana, Manabí, República del Ecuador.

República del Ecuador es considerada por quienes la conocen como una comunidad netamente agrícola, privilegiada por su tierra fértil y sus paisajes. Conformada de atractivos naturales y culturales: el río de agua cristalina, la loma la Lucha, la Iglesia Santa Lucia y su Balneario Santa Lucia rodeado de vegetación propia del sitio, que hacen de este un lugar agradable para visitar. (párr. 2).

El proyecto que se presenta a continuación ofrece una nueva idea de hacer turismo en la comunidad, el cantón y la provincia. Su propósito es demostrar que la agricultura y todo su entorno pueden estar ligados a un nuevo concepto como destino turístico para descanso y distracción de las personas.

En la propuesta se plantearon tres objetivos: El primero: realizar un estudio de mercado para determinar el perfil de la demanda, la oferta y la posible competencia existente, para desarrollar este objetivo se hará una investigación al Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana, sobre cifras de ingresos de turistas y visitantes; los servicios que actualmente se ofertan; y la identificación de los competidores, aplicando una encuesta a los turistas locales, nacionales y extranjeros que visitan la Comunidad La Lucha, se establecerá con los resultados la oferta y demanda actual de esa localidad. El segundo objetivo: ejecutar el diseño arquitectónico del restaurante, para la realización de la maqueta digital del restaurante agroturístico y todos los detalles necesarios para el mismo, se contará con el apoyo de un especialista en el área, el cual diseñara la infraestructura digitalmente. El tercer objetivo desarrollar el diagrama organizacional del restaurante, dentro de éste se desarrollará el diseño de un organigrama funcional y la investigación para establecer

cuáles son las actividades y funciones que deberán realizar las personas involucradas en este servicio. Y por último, el cuarto objetivo que es socializar la propuesta para dar conocimiento la investigación realizada a las autoridades competentes y actores involucrados de la comunidad y el cantón.

6.3. Justificación.

Con el paso de los años, Manabí está logrando una significativa importancia en turismo, gracias a su extensa gama de atractivos turísticos naturales y culturales que se reconocen no solamente a nivel nacional, sino también internacional. En la provincia de Manabí no solo se puede encontrar hermosas y extensas playas sino también míticos y encantadores balnearios de agua dulce. Es así que la Comunidad La Lucha del cantón Santa Ana, es el lugar elegido para dar una pequeña muestra de las riquezas naturales y turísticas que pueden ser consideradas como atractivos para turistas potenciales.

El turismo en la comunidad no se ha entendido como una herramienta que pueda impulsar la economía; además es una actividad que se encuentra desorientada debido a los malos manejos administrativos. No existe un liderazgo local que involucre de manera participativa a los actores y pobladores a que sumen esfuerzos en una misma dirección y sentido.

La importancia de realizar un restaurante agroturístico que ofrezca la variedad de comida típica manabita, se basa en el desarrollo tanto turístico como comercial que ha

experimentado la comunidad en los últimos tiempos; tomando en cuenta la carencia de este tipo de lugares, hace que la demanda de este producto sea más atractiva.

El proyecto se basará no sólo en un restaurante, sino también en un lugar de distracción, para compartir con sus familias, ya que contará con: áreas verdes atractivas y campestres; recorrido por un huerto orgánico; y espacios de la cría de animales de corral. Para que las personas visualicen como se realiza el cultivo de los productos que sirven en la elaboración de los platos que se ofertaran en el restaurante.

Este proyecto posee gran originalidad ya que en la Comunidad La Lucha no existe un servicio con estas características de ofertar delicias gastronómicas y de vivenciar la actividad agro que ofrece esta zona. La puesta en marcha de un Restaurante con esta especialidad dará origen a un mejor desarrollo de las personas de La Lucha, así como del propio Cantón, que además servirá como ejemplo para otras comunidades, al poder implementar estrategias para satisfacer las expectativas del turista y a la vez ofrecer un producto altamente diferenciado y competitivo frente a los servicios turísticos existentes.

6.4. Objetivos.

6.4.1. Objetivo general.

Implementar un restaurante agroturístico, para el desarrollo socioeconómico de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana.

6.4.2. Objetivos específicos.

-Realizar un estudio de mercado en la Comunidad La Lucha para determinar la Oferta y demanda existente.

-Diseñar una maqueta digital del restaurante agroturístico para su visualización futura.

-Establecer los aspectos organizacionales y de inversión para la identificación de los actores y rubros.

-Socializar la propuesta para dar conocimiento la investigación realizada a las autoridades competentes y actores involucrados.

6.5. Fundamentación teórica.

6.5.1. Turismo Gastronómico.

Analizando la obra de Román y Ciccolella⁴² (2009) podemos conocer que: “Es aquel en el que los productores ofrecen su propia producción en los servicios de gastronomía que le ofrecen al turista, comprende así mismo las rutas alimentarias” (p. 17).

6.5.2. Gastronomía.

Examinando la obra de De la Torre⁴³ (2006) podemos citar que: “Es el arte de preparar una buena comida con la afición de comer opíparamente” (p. 47).

⁴²Román, F. Ciccolella, M (2009). Turismo rural en la Argentina: Concepto, situación y perspectiva. [En línea]. Consultado: [27, agosto, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.ec/books?id=VEI3va9rWooC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

6.5.3. Gastronomía típica.

En entrevista realizada a Álvarez⁴⁴ (2014) podemos transcribir que: Se llama a los platos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar determinado.

6.5.4. Cocina consiente.

En entrevista realizada a Álvarez⁴⁵ (2014) podemos conocer que: “Es la armonía entre la cocina sencilla pero elegante, pomposa y a la vez modesta y el entorno del comedor discreto y buen gusto con un toque hogareño en fin como en casa”.

6.5.5. Restaurante.

Considerando la obra de De la Torre⁴⁶ (2006) podemos referenciar que:

El vocablo restaurante se define como el establecimiento donde se sirven comidas. Su aparición tuvo lugar en Francia cuando, hacia el año 1966, según el famoso escritor gastronómico Brillant Savarin, cierto señor Boulanger abrió, en la calle de Poulies, en Paris, el primer establecimiento donde solo se admitía gente que fuese solo a comer. En este se servían, sobre mesas de mármol, aves muy condimentadas, huevos y consomé. (p. 9).

⁴³De la Torre, F. (2006). Administración Hotelera 2: Alimentos y Bebidas. (3^{era} Ed.) Estados Unidos de México: Trillas S.A.

⁴⁴Navarrete, F. Cevallos, R (2014, Septiembre). [Entrevista con Vladimir Álvarez, Especialista en alimentos y bebidas: [Cocina Consciente y Gastronomía típica].

⁴⁵Navarrete, F. Cevallos, R (2014, Septiembre). [Entrevista con Vladimir Álvarez, Especialista en alimentos y bebidas: [Cocina Consciente y gastronomía típica].

⁴⁶De la Torre, F. (2006). Administración Hotelera 2: Alimentos y Bebidas. (3^{era} Ed.) Estados Unidos de México: Trillas S.A.

6.5.6. Menú.

Observando la obra de De la Torre⁴⁷ (2006) podemos saber que:

Se refiere a una lista de diferentes platillos, escrita o impresa, de la cual el comensal hace su selección. Este incluye los siguientes elementos: entremeses, sopas y cremas. Pastas mariscos, huevos ensaladas quesos postres café y té. La planeación del menú puede hacerse a corto plazo, debiéndose tomar en consideración dos factores muy importantes: La utilidad que obtenga el propietario en la venta de su producto y que el producto sea agrado de la clientela. (p. 19).

6.5.7. Parcelas agrícolas.

Investigando la obra de Di Rienzo, Casanoves, Gonzales, Tablada, Díaz, Robledo y Balzarini⁴⁸ (2008) podemos exponer que: “Se llama parcela a la mínima parte de un terreno que está destinada al cultivo de algo” (p. 224).

6.5.8. Aves de corral.

Razonando la obra de De la Torre⁴⁹ (2006) podemos conocer que:

Pollo: Tiene gran demanda, ya que su carne se utiliza en la preparación de múltiples platillos por ejemplo, Pollo al Coñac, pollo al curri, pollo a la cazuela, pastel de pollo con champiñones etc.

Pato: Es un manjar muy apreciado por todo buen gourmet, ya que su carne presenta un sabor especial. El pato a la naranja es uno de los platos más conocidos, pero también se puede cocinar asado con duraznos como bien con aceitunas o chicharos.

⁴⁷De la Torre, F. (2006). Administración Hotelera 2: Alimentos y Bebidas. (3^{era} Ed.) Estados Unidos de México: Trillas S.A.

⁴⁸Di Rienzo, J. Casanoves, F. Gonzales, L. Tablada, E. Díaz, M. Robledo, C. y Balzarini, M. (2008). Estadísticas para las ciencias agropecuarias. [En línea]. Consultado: [8, octubre, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.ec/books?id=huIRHgNpqkkC&pg=PA224&dq=parcela+definicion&hl=es&sa=X&ei=knUIVL6fK83ygwS9koDACw&ved=0CB4Q6AEwAQ#v=onepage&q=parcela%20definicion&f=false>.

⁴⁹De la Torre, F. (2006). Administración Hotelera 2: Alimentos y Bebidas. (3^{era} Ed.) Estados Unidos de México: Trillas S.A.

Pavo: Es tradicional, particularmente en la época navideña. Existen múltiples recetas, en las que se incluyen el pavo relleno, asado, con miel, etc. (p.54)

6.5.9. Paisajes agroturísticos.

Indagando la obra de Valdez⁵⁰ (2006) podemos conocer que: “Son el producto de múltiples generaciones de agricultores que han puesto en práctica su conocimiento y tecnología indígena en lo que a menudo se consideran tierras marginales” (p. 317).

6.5.10. Estudio de mercado.

Analizando la obra de Martínez⁵¹ (2006) podemos citar que:

Es probar que existe un número suficiente de individuos, empresas u otras entidades económicas, que dada ciertas condiciones, presentan una demanda que justifica la puesta en marcha de un determinado programa de producción, de bienes o servicios en un determinado periodo. (p. 72)

6.5.11. Mercados turísticos.

Considerando la obra de Equipo Vértice⁵² (2008) podemos transcribir que: “Espacio físico en el que se realiza la transacción e intercambio de bienes o servicios a cambio de una contraprestación económica” (p. 21).

⁵⁰Vadez, F. (2006). Agricultura ancestral camellones y albarradas. [En línea]. Consultado: [3, septiembre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=OKIVASPM69MC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

⁵¹Martínez, L. (2006). Guía para la presentación de proyectos. [En línea]. Consultado: [30, julio, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=344NPAC94TsC&pg=PA71&dq=Estudio+de+mercado&hl=es&sa=X&ei=RfHXU5-MNtalyASx94K4Dg&ved=0CCoQ6AEwAQ#v=onepage&q=Estudio%20de%20mercado&f=false>

6.5.12. Oferta turística.

Observando la obra de Cabarcos⁵³ (2006) podemos referenciar que: “Es el conjunto de bienes y servicios que los productores del sector están dispuestos a ofrecer a determinados precios” (p. 8).

6.5.13. Demanda turística.

Comparando la obra de Gómez y López⁵⁴ (2002) podemos saber que: “El número total de personas que viajan o desean viajar, para disfrutar de facilidades turísticas y de servicios en lugares distintos al lugar de su trabajo y de residencia habitual” (p. 15).

6.5.14. Demanda real.

Indagando la obra de Parra⁵⁵ (2005) podemos citar que: “Son las necesidades reales de nuestros clientes, también referidos al periodo de tiempo determinado” (p. 71).

⁵²Grupo Vértice. (2008). Marketing turístico. [En línea]. Consultado: [29, julio, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.ec/books?id=h3XI8t2j2X4C&printsec=frontcover&dq=hoteleria+y+turismo+marketing+tur%C3%ADstico+libro&hl=es&sa=X&ei=AfrXU4DMKsGoyASFzoKwBg&ved=0CCgQ6wEwAA#v=onepage&q&f=false>.

⁵³Cabarcos, N. (2006). Promoción y ventas del servicio turístico. [En línea]. Consultado: [29, julio, 2014] Disponible en: http://books.google.com.ec/books?id=GDIxq8Zsj_0C&pg=PT18&dq=promocion+turistica+concepto&hl=es&sa=X&ei=HuHXU_joMYeiyATqy4HYDQ&ved=0CCIO6AEwAQ#v=onepage&q=promocion%20turistica%20concepto&f=false.

⁵⁴Gómez y López. (2002). Regionalización turística. [En línea]. Consultado: [29, julio, 2014] Disponible en: books.google.com.ec/books?id=XnARoli1ZNQC&pg=PA15&dq=demanda+turistica&hl=es&sa=X&ei=c-TXU5jMGY-2yATfhYGgBg&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=demanda+turistica=false.

⁵⁵Parra, F. (2005). Gestión de stocks. [En línea]. Consultado: [8, agosto, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.ec/books?id=W4vBVvEGjS8C&pg=PA71&dq=Demanda+real&hl=es&sa=X&ei=yF3IU9aUDofesASd8IKgBw&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=Demanda%20real&f=false>.

6.5.15. Competencia.

Analizado la obra de Kotler⁵⁶ (2002) podemos transcribir que: “Los competidores son empresas que satisfacen la misma necesidad de los consumidores” (p. 127).

6.5.16. Producto.

Examinando la obra de Soriano⁵⁷ (1990) podemos referenciar que: “Todo elemento tangible e intangible, que satisface un deseo o una necesidad de los consumidores usuarios y que se comercializa en un mercado” (p. 9).

6.5.17. Precio.

Considerando la obra de Soriano⁵⁸ (1990) podemos saber que: “Monto en dinero que están dispuestos a pagar los consumidores o usuarios para lograr el uso, posesión o consumo de un producto o servicio específico” (p. 11).

⁵⁶Kotler, P. (2002). Dirección de marketing: conceptos esenciales. [En línea]. Consultado: [06, agosto, 2014] Disponible en:

http://books.google.com.ec/books?id=XPWmfMEh2kkC&printsec=frontcover&dq=Direccion+de+Marketing:+Conceptos+Esenciales&hl=es&sa=X&ei=jHHiU_q7Io3nsATgvoCQCA&ved=0CCMQ6wEwAA#v=onepage&q=Direccion%20de%20Marketing%20Conceptos%20Esenciales&f=false.

⁵⁷Soriano, C. (1990). El marketing mix: concepto, estrategia y aplicaciones. [En línea]. Consultado: [30, julio, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=B0OMnbAf3soC&pg=PA9&dq=marketing+mix+plaza&hl=es&sa=X&ei=juzXU6bII4iMyASsk4HACA&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=marketing%20mix%20plaza&f=false>.

⁵⁸Soriano, C. (1990). El marketing mix: concepto, estrategia y aplicaciones. [En línea]. Consultado: [30, julio, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=B0OMnbAf3soC&pg=PA9&dq=marketing+mix+plaza&hl=es&sa=X&ei=juzXU6bII4iMyASsk4HACA&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=marketing%20mix%20plaza&f=false>.

6.5.18. Plaza.

Observando la obra de Soriano⁵⁹ (1990) podemos exponer que: “Estructura interna y externa que permite establece el vínculo físico ente la empresa y sus mercados para permitir la compra de sus productos y servicios” (p. 16).

6.5.19. Promoción.

Comparando la obra de Soriano⁶⁰ (1990) podemos conocer que: “Actividades que realizan las empresas mediante la emisión de mensajes que tienen como objetivo dar a conocer sus productos y servicios y sus ventajas competitivas con el fin de provocar la inducción de compra entre los consumidores y usuarios” (p. 16).

6.5.20. Comercialización.

Investigando la obra de Miranda⁶¹ (2005) podemos citar que: “Formas específicas de procesos intermedios que han sido previstos para que el producto o servicio llegue al usuario final” (p. 105)

⁵⁹Soriano, C. (1990). El marketing mix: concepto, estrategia y aplicaciones. [En línea]. Consultado: [30, julio, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=B0OMnbAf3soC&pg=PA9&dq=marketing+mix+plaza&hl=es&sa=X&ei=juzXU6bII4iMyASsk4HACA&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=marketing%20mix%20plaza&f=false>.

⁶⁰Soriano, C. (1990). El marketing mix: concepto, estrategia y aplicaciones. [En línea]. Consultado: [30, julio, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=B0OMnbAf3soC&pg=PA9&dq=marketing+mix+plaza&hl=es&sa=X&ei=juzXU6bII4iMyASsk4HACA&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=marketing%20mix%20plaza&f=false>.

⁶¹Miranda, J. (2005). Gestión de proyectos: Identificación, formulación y evaluación financiera. [En línea]. Consultado: [06, agosto, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=Cme7JPBsR0cC&printsec=frontcover&dq=gestion+de+proyectos&hl=es-419&sa=X&ei=YXbiU8z-BYL68AGy5oGwBA&sqi=2&ved=0CDMQ6wEwAQ#v=onepage&q=gestion%20de%20proyectos&f=false>.

6.5.21. Organización.

Razonando la obra de Aramburu y Rivera⁶² (2008) podemos transcribir que: “El proceso o la función de organizar, es decir la que se encarga de diseñar la estructura organizativa y de lograr que se desarrolle una actividad de forma eficiente y eficaz respecto de los objetivos pretendidos” (p. 15).

6.5.22. Organigrama.

Indagando la obra de Serra, Vercher y Zamorano⁶³ (2005) podemos exponer que: “Es la representación gráfica de los departamentos, órganos y puestos de la empresa, así como de las interrelaciones, funciones, actividades y responsabilidades que se asignan a los mismos” (p. 41).

6.5.23. Diseño arquitectónico.

Analizando la obra de De la Puente⁶⁴ (2012) podemos conocer que:

Es el resultado de planear una obra y desarrollar los planos necesarios: es pues, la transición y el enlace entre la planeación y la construcción de la obra misma y por lo

⁶²Aramburo, N y Rivera, O. (2008). Organización de empresas. [En línea]. Consultado: [27, agosto, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=jKuNuxFZU7YC&printsec=frontcover&dq=organizacion+de+empresas&hl=es&sa=X&ei=5wn-U9arEvlIsATFk4GwAg&ved=0CCIQ6wEwAQ#v=onepage&q=organizacion%20de%20empresas&f=false>

⁶³Serra, V; Vercher, S y Zamora, V. (2005). Sistema de control de gestión: Metodología para un diseño e implantación. [En línea]. Consultado: [27, agosto, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=rXAdmXTDOtkC&pg=PA42&dq=organigrama+funcional&hl=es&sa=X&ei=rQTU9uUIY7NsQSajoKACQ&ved=0CBoQ6AEwAA#v=onepage&q=organigrama%20funcional&f=false>

⁶⁴De la Puente, R. (2012). El proyecto arquitectónico: Método para su desarrollo y descripción de sus partes. [En línea]. Consultado: [27, agosto, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=rXAdmXTDOtkC&pg=PA42&dq=organigrama+funcional&hl=es&sa=X&ei=rQTU9uUIY7NsQSajoKACQ&ved=0CBoQ6AEwAA#v=onepage&q=organigrama%20funcional&f=false>

tanto, el medio de comunicación para llevar a la práctica la ejecución de las obras planeadas. (p. 7).

Entrevistas realizada a un Especialista en alimentos y bebidas.

Adicional a la investigación bibliográfica, se realizó una entrevista con el Especialista en alimentos y bebidas Vladimir Álvarez cocina consciente y gastronomía típica. La fecha que se realizó la entrevista fue el miércoles, 17 de septiembre del 2014. Las preguntas efectuadas son las siguientes:

¿Cómo define usted a la gastronomía típica?

Se llama gastronomía típica a los platos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar determinado.

¿Cómo define el concepto de cocina consciente?

La cocina consciente puede definirse como la armonía que existe entre la cocina sencilla pero elegante, pomposa y a la vez modesta y el entorno del comedor discreto y buen gusto con un toque hogareño en fin como si se estuviera en comiendo en casa.

6.6. Actividades.

Cuadro 21.

Resumen de las Actividades.

Actividad N° 1.	Descripción de la actividad.
Realizar un Estudio de Mercado en la Comunidad La Lucha para determinar la Oferta y Demanda existente.	Se hará una investigación exhaustiva al Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Santa Ana, sobre cifras de ingresos de turistas y visitantes; los servicios que actualmente se ofertan; y la identificación de los competidores, el precio, plaza y la promoción del producto. Además se aplicará una encuesta a los turistas locales, nacionales y extranjeros que visitan la Comunidad La Lucha, para establecer con los resultados la oferta y demanda actual de esa localidad.
Actividad N° 2.	Descripción de la actividad.
Diseñar una maqueta digital del Restaurante Agroturístico en tercera dimensión para su visualización futura.	Para la realización de la maqueta digital del Restaurante agroturístico y todos los detalles necesarios para el mismo, se contará con el apoyo de un especialista en el área, el cual diseñara la infraestructura digitalmente.
Actividad N° 3.	Descripción de la actividad.

Establecer los aspectos organizacionales para la identificación de los actores involucrados.	Dentro de éste se determinará el diseño de un organigrama funcional del Restaurante para establecer cuáles son las funciones que deberán realizar las personas involucradas en este servicio.
Actividad N° 4.	Descripción de la actividad.
Socializar la propuesta para dar conocimiento la investigación realizada a las autoridades competentes y actores involucrados.	Para la socialización de la propuestas hemos identificados 5 actores claves: Comunidad La Lucha, GAD Santa Ana, Ministerio de Turismo, Banco del Fomento y MAGAP, a los que se les expondrá las características de la propuesta y de esta manera determinar cuál sería el aporte de ellos hacia el proyecto.

Nota: Resumen de actividades. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

6.6.1. Estudio de Mercado.

Descripción del producto.

El proyecto está ubicado en el Cantón Santa Ana, que posee grandes montañas y ríos, cubiertos de caña guadua y otras plantas que convierten a la zona en lugares armoniosos. Desde Poza Honda hasta Santa Ana, a lo largo del río, existen muchos puertos turísticos que ofrecen recreación y descanso al turista. Santa Ana conserva muchos recursos forestales e hídricos. El embalse de Poza Honda, es un atractivo turístico donde se hacen paseos en pangas. Su gastronomía es reconocida por su exquisito sabor, en especial los caldos de gallina criolla.

Una de las alternativas más importantes para el descanso y la alimentación sana son los restaurantes que acogen la prestación del servicio de alimentación y esparcimiento. De ahí que el proyecto planteado girará en torno al servicio que prestará el restaurante en donde se procurará brindar la mejor atención y así satisfacer las expectativas del cliente y a la vez ofrecer un servicio altamente diferenciado para hacer de esta una referencia en la ciudad y la provincia.

El objetivo de este proyecto es poner en marcha un restaurante de tercera categoría según la Gerencia Nacional de Recursos Turísticos en su Documento Instructivo para Categorizar Establecimientos Turísticos de acuerdo a la ley y su reglamento de Octubre del 2007, el cual brinde el servicio de alimentación sana con productos cosechados por los habitantes de la comunidad. Se practicará la agricultura ecológica donde no se usen productos químicos en el proceso de siembra y cosecha de los productos, atención personalizada, áreas verdes, recorridos turísticos por los huertos comunitarios y la creación de al menos 10 empleados directos.

Estudio de Mercado.

Permitirá establecer las oportunidades que el proyecto tiene de competir en el mercado gastronómico de Santa Ana. Se hará un análisis de la oferta y demanda existente en la comunidad, con el propósito de conocer las variables que influyen en la conducta de los clientes y así poder implementar estrategias para satisfacer sus expectativas y a la vez ofrecer un servicio diferenciado y ser competitivos frente a los servicios turísticos existentes.

Demanda turística.

Para analizar la demanda existente en la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana Provincia de Manabí es necesario conocer las expectativas de los turistas, las mismas que permitirán obtener el conocimiento de la demanda existente y de sus necesidades.

La información utilizada para el desarrollo del presente estudio está basada en:

Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros en la Comunidad La Lucha.

Perfil de la Demanda.

Resultados de las Encuestas realizadas a los turistas de la Comunidad La Lucha del cantón Santa Ana.

En función a la metodología aplicada, se procedió a la elaboración de una encuesta a los visitantes de la Comunidad La Lucha. Con el objetivo de identificar la demanda y el perfil de los turistas. En este sentido los resultados son presentados siguiendo la estructura de la encuesta y la lógica inicial de la elaboración de las preguntas, presentando posteriormente el análisis de los resultados. La fecha en que se realizaron las encuestas fue el Domingo 7 y 14 de septiembre del 2014.

Población y muestra.

La cantidad de turistas semanales según el Departamento de Turismo del Cantón Santa Ana es de 150, la muestra a escoger de este grupo será de 56 turistas.

$$n = \frac{Z^2 (P) (Q) (N)}{(Z)^2 (P) (Q) + (N) (e)^2}$$

Cuadro 22.

Fórmula de la muestra.

Zigma.	Z	0.95	Cifras constantes: Z, p,q,e.
Probabilidad de Ocurrencia.	P	0.5	
	Q	0.5	
Universo o Población.	N	150	Escribe el tamaño de la población para conocer el tamaño de la muestra, Esta cifra se deberá tomar del número de actividades turísticas registradas en el catastro de la zona asignada.
Error.	E	5%	El error es constante, será siempre del 5%
Muestra.	N	56	

Nota: Matriz de la fórmula de muestra. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

n= Tamaño de la muestra.

Z= Nivel de confiabilidad: 0.95

P= Probabilidad de ocurrencia: 0.5

Q= Probabilidad de no ocurrencia: 0.5

N= Población 150

e = Error de muestreo 0.05

$$n = \frac{(0.95)^2 (0.5) (0.5) (150)}{(0.95)^2 (0.5) (0.5) + (150) (0.05)^2}$$

$$n = \frac{(0.9025) (0.5) (0.5) (150)}{(0.9025)(0.5)(0.5)+150 (0.0025)}$$

$$n = \frac{33.84375}{0.225625 + 0.375}$$

$$n = 33.84975 = 56$$

0.600625

Resultados de las encuestas realizadas a los turistas de la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana.

En función a la metodología aplicada, se procedió a la elaboración de una encuesta a los turistas de la Comunidad La Lucha. Con el objetivo de identificar la demanda. La fecha que se realizó esta encuesta fue el domingo 7 y 14 de septiembre del 2014, a continuación los resultados de la encuestas.

Pregunta No. 1.

1- ¿Cuál es su lugar de procedencia?

Cuadro 23. Frecuencia y porcentaje de lugar de procedencia.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Santa Ana.	12	21%
Portoviejo.	20	34%
Manta.	9	16%
Santo Domingo.	2	4%
Guaranda.	4	7%
Guayaquil.	6	11%
Argentina.	3	5%
Total.	56	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de lugar de procedencia.

Elaborado por las autoras de esta tesis María Navarrete y Rossana Cevallos.

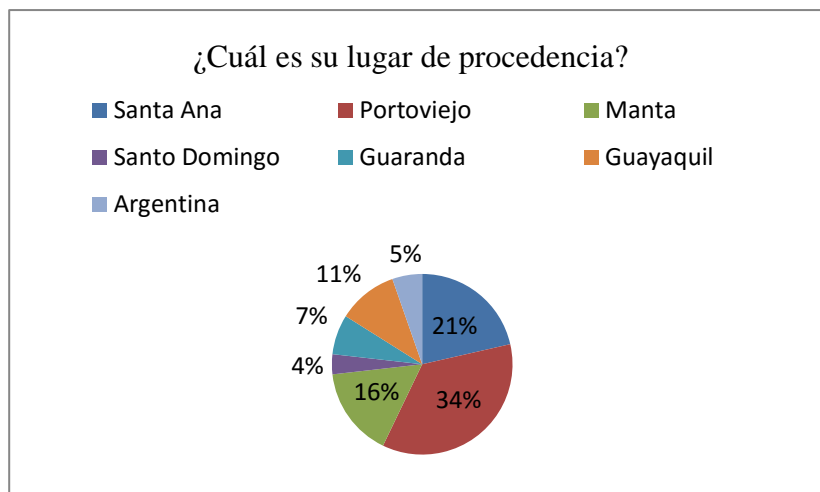


Gráfico No. 33. Lugares de Procedencia. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

En la información recopilada en la encuesta se observa que la mayoría de los visitantes de la Comunidad La Lucha provienen de Portoviejo, ya que de las 56 encuestas realizadas 20 fueron contestadas por ellos representados en un 34%, El 21% representa a turistas de Santa Ana, el 16% a turistas de Manta, el 11% son turistas que provienen de Guayaquil, el 7% turistas de Guaranda, un 7% turistas de Argentina y el 4% restante turistas provenientes de Santo Domingo. Lo que indica que localmente y regionalmente se encuentra bien posicionado así como Internacionalmente ya que según los resultados también existe un pequeño porcentaje de turistas extranjeros en la comunidad, lo que ofrece la oportunidad de incrementar la afluencia de usuarios con aplicación de estrategias.

Pregunta No. 2.

2- ¿Cuántas veces Usted ha visitado La Comunidad La Lucha?

Cuadro 24.

Frecuencia y porcentaje de visitas a la comunidad.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %.
Una vez.	11	20%
Dos veces.	15	27%
Tres o más.	30	53%
Total.	56	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de visitas a la comunidad.

Elaborado por las autoras de esta tesis María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 34. Visitas de turistas a la comunidad. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

La mayoría representada en el 53% de los turistas han visitado por más de tres ocasiones la Comunidad. El 27% han visitado dos veces la comunidad. Y el 20% restante es la primera vez que visitan la comunidad.

Pregunta No. 3.

3- ¿Cuál es el motivo de su visita?

Cuadro 25.
Frecuencia y porcentaje de motivos de visitas.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %.
Descanso.	20	36%
Vacaciones.	11	19%
Alimentación.	14	25%
Visitas familiares.	5	9%
Ferriados.	5	9%
Otros.	1	2%
Total.	56	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de motivos de visitas.

Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

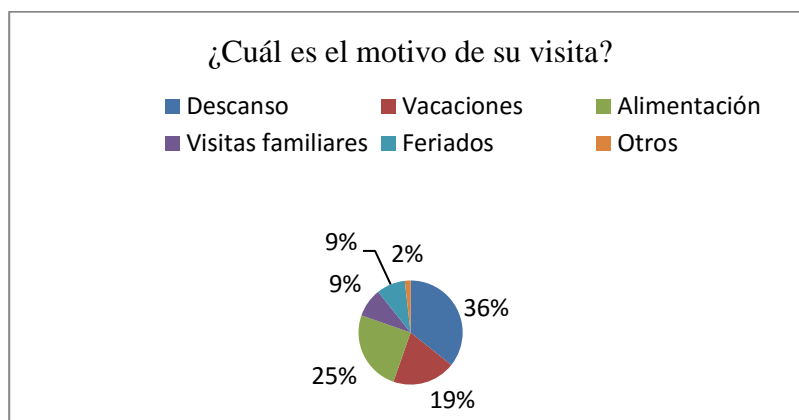


Gráfico No. 35. Motivos de visitas. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

De las 56 personas encuestadas el 36% de los turistas visitan la comunidad por descanso, un 25% debido a la alimentación, un 19% por vacaciones, un 9% por visitas a familiares, 9% feriados y un 2% restante debido a otros motivos.

Pregunta No. 4.

4- ¿El viaje que Ud. realiza a esta zona es?

Cuadro 26.

Frecuencia y porcentaje de viajes.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Individual.	4	7%
Grupal.	52	93%
Total.	56	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de viajes. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 35. Con Quién realiza la visita. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

El 93% de los encuestados respondieron que el viaje que realizan es grupal, y mientras que los 7% restantes respondieron que la visita a la comunidad la realizaron de forma individual. En la encuesta se observó que la mayoría de las personas que visitaron la comunidad en forma grupal lo realizaron con su familia y un mínimo porcentaje con amigos.

Pregunta No. 5.

5- ¿Cuál es el tiempo de permanencia en este lugar?

Cuadro 27.
Frecuencia y porcentaje de tiempo de permanencia.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
De 1 a 3 horas.	6	11%
De 3 a 4 horas.	39	69%
Todo un día.	10	18%
Más de un día.	1	2%
Total.	56	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de tiempo de permanencia. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

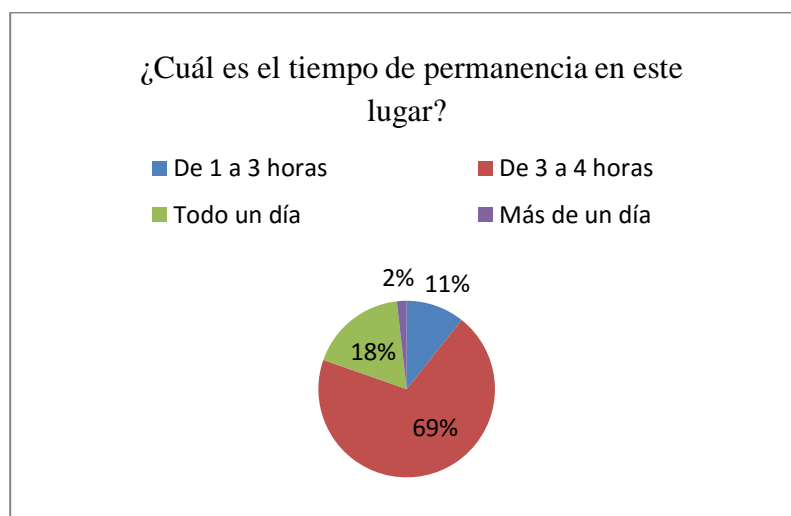


Gráfico No. 36. Tiempo de permanencia de la visita. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

En la información recopilada en la encuesta se observa que la mayoría de los visitantes representados en un 69% permanecen de 3 a 4 horas en la comunidad, El 18% simboliza a turistas que permanecen todo un día, el 11% a los que permanecen de 1 a 3 horas y el 2% restante a los que se quedan por más de un día den la comunidad.

Pregunta No. 6.

6- ¿Cuál es el monto estimado que Usted ha presupuestado gastar en esta visita?

Cuadro 28.
Frecuencia y porcentaje de presupuesto estimado.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
De 5 a 10USD.	9	16%
De 10 a 15USD.	15	27%
De 15 a 20USD.	20	36%
De 20 en adelante.	12	21%
Total.	56	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de presupuesto estimado. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

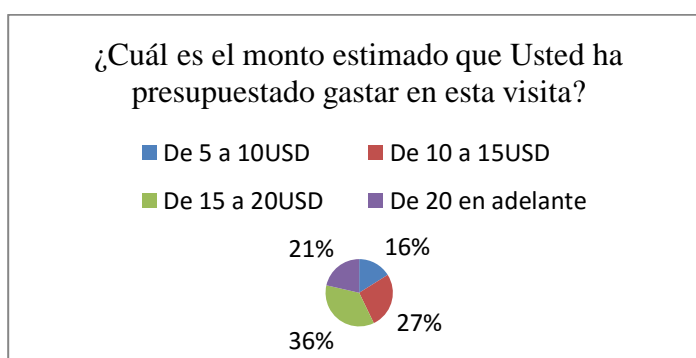


Gráfico No. 37. Monto destinado a gastar. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

De las 56 personas encuestadas el 36% de los turistas respondieron que su monto destinado a gastar es de 15 a 20 USD, un 27% de 10 a 15 USD, un 21% de 20 en adelante, y el 16% restante ha destinado para gastar de 5 a 10 USD. Al Analizar esta pregunta refleja que promocionando y practicando un turismo organizado la comunidad tendrá un ingreso considerable por visitante, colaborando de esta manera al desarrollo socioeconómico de la misma.

Pregunta No. 7.

7- ¿Por qué medio conoció Ud. A la Comunidad La Lucha?

Cuadro 29.

Frecuencia y porcentaje de medios por el que se conoció la comunidad.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Internet.	2	3%
Televisión.	1	2%
Radio.	1	2%
Prensa escrita.	0	0%
Amigos o Familiares.	52	93%
Total.	56	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de medios por los que se conoció la comunidad.

Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

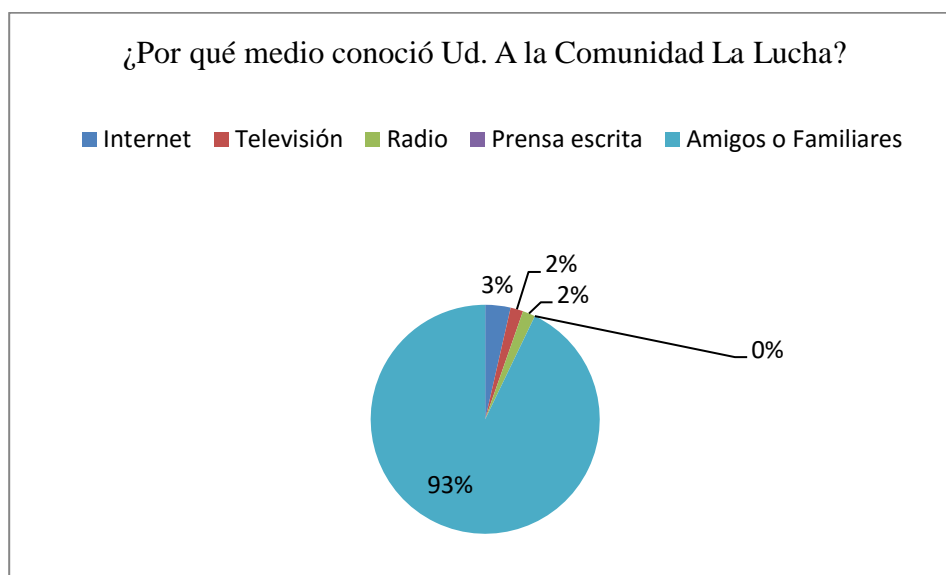


Gráfico No. 38. Medio por el que se conoció la comunidad. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

El 93% de las personas encuestadas conocieron la comunidad por medio de familiares y amigos, un 3% por medio del Internet, un 2% por radio y el otro 2% restante por medio de la televisión.

Pregunta No. 8.

8- ¿Cómo califica la atención recibida por parte de los moradores de la comunidad.

Cuadro 30.

Frecuencia y porcentaje de atención recibida.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Excelente.	10	18%
Buena.	30	53%
Regular.	14	25%
Mala.	2	4%
Total.	56	100%

Nota: frecuencia y porcentaje de atención recibida. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

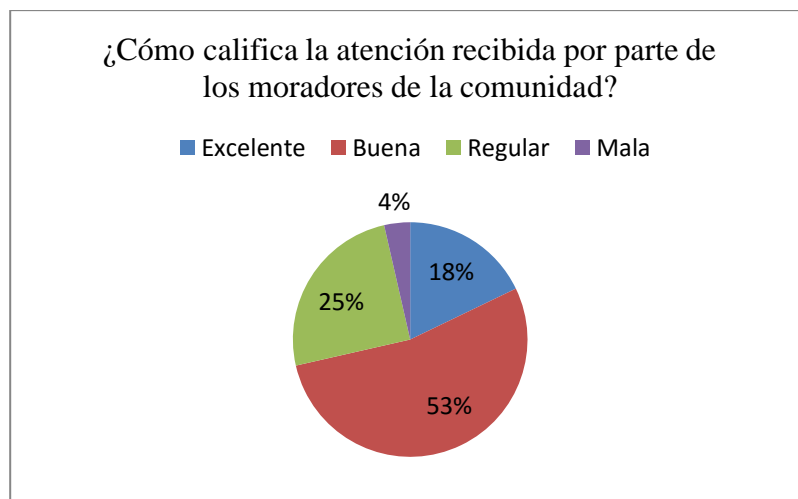


Gráfico No. 39. Atención recibida. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

De los visitantes que se les realizó esta encuesta el 53% considera la atención recibida como buena, un 25% como regular, un 18% como excelente y el 4% restante como mala.

Pregunta No. 9.

8- ¿Le gustaría que la Comunidad La Lucha brinde actividades agrícolas con fines turísticos?

Cuadro 31.

Frecuencia y porcentaje de actividades agrícolas con fines turísticos.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Sí.	56	98%
No.	1	2%
Total.	108	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de actividades agrícolas con fines turísticos.

Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 40. Actividades agrícolas con fines turísticos. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha.

Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

De los visitantes que se les realizó esta encuesta el 98% le gustaría que la comunidad brinde servicios agrícolas con fines turísticos, mientras que el 2% considera que no.

Pregunta No. 10

10- ¿Cuál de estos servicios le gustaría que se incrementen en la comunidad?

Cuadro 32.

Frecuencia y porcentaje de servicios en la comunidad.

Alternativas.	Frecuencia.	Porcentaje %
Hospedaje comunitario.	10	18%
Alimentación y bebidas típicas organizadas.	19	34%
Recorridos turísticos en el sector.	12	21%
Visitas a huertas familiares.	13	23%
Otros.	2	4%
Total.	56	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje de servicios en la comunidad. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

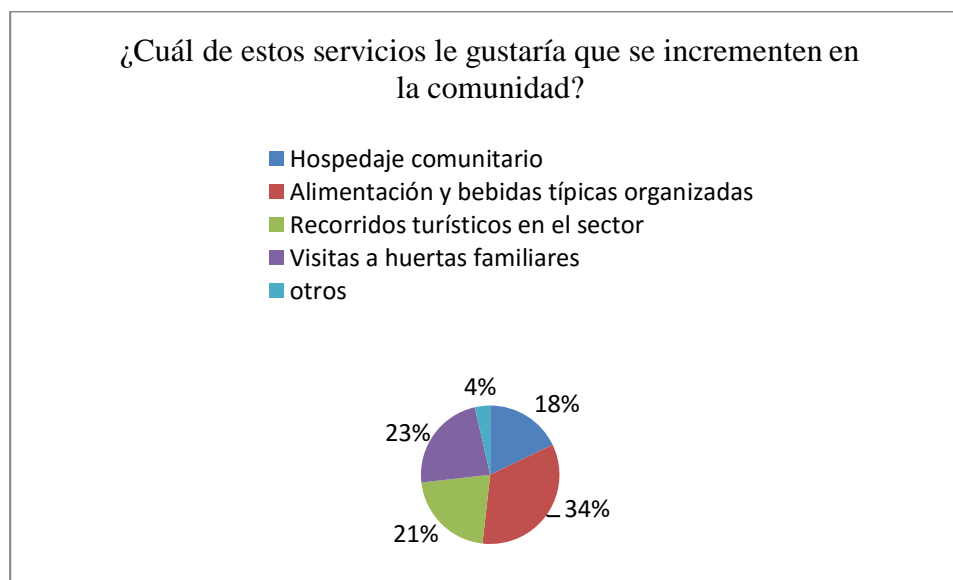


Gráfico No. 41. Servicios turísticos. Fuente: Visitantes de la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Análisis e interpretación de los resultados.

De los visitantes que se les realizó esta encuesta el 34% le gustaría que la comunidad brinde el servicio de alimentación y bebidas típicas organizadas, un 23% visitas a huertos familiares, el 21% recorridos turísticos en el sector, el 18% le gustaría el

servicio de hospedaje comunitario, y el 4% restante le gustaría que la comunidad brinde otros servicios.

Perfil de la demanda.

Los mercados locales claves para la Comunidad La Lucha son Portoviejo, Santa Ana y Manta, los mercados nacionales Guayaquil, Guaranda y Santo Domingo, mientras que los que representan una oportunidad para incrementar el número de turistas es el mercado Internacional representado en un 3% en los resultados de la encuesta.

Cuadro 33.

Perfil de la Demanda.

Información general.	
Edad promedio de visitantes.	18 a 50 años.
Procedencia (país o ciudad).	Portoviejo, Manta y Santa Ana.
Frecuencia de visitas.	Fines de semana, vacaciones y feriados.
Motivo principal de visita a la zona.	Descanso y Alimentación.
Promedio de horas de vistas.	De 3 a 4 horas.
Promedio de gasto por visitas.	\$20,00 o más diario.

Nota: Perfil de la demanda. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Los turistas que visitan la Comunidad La Lucha son personas cuyas edades fluctúan entre los 18 y 50 años de edad, de sexo femenino al igual que masculino, en un porcentaje del 40% para el sexo masculino y el 60% del sexo femenino, representadas en un mayor porcentaje en población activa, de clase social media alta, lo cual es positivo para el proyecto, ya que el interés por visitar la comunidad y sus alrededores se presenta en personas que tienen una profesión determinada y que poseen sus propios recursos económicos; mientras que un pequeño porcentaje pertenece a la población no activa, es decir, estudiantes, amas de casa, menores de edad y jubilados. La mayor afluencia de visitantes son los provenientes de la zona local, regional y nacional, y en un mínimo porcentaje a turistas extranjeros.

Oferta Turística.

La implementación de un restaurante agroturístico en la Comunidad La Lucha, se puede desarrollar como un rubro complementario de generación de ingresos a la economía familiar. Actualmente uno de los principales cambios que se observa en la comunidad es el surgimiento de nuevas actividades productivas en el medio rural, que se complementan con las actividades tradicionales: agricultura y ganadería.

La mentalización del proyecto surgió con la finalidad de mejorar el servicio de alimentación que ahora brinda la comunidad, creando un restaurante agroturístico que brinde la máxima calidad, presentación y precios accesibles, buscando obtener nuevos sabores y texturas manteniendo el origen de la cocina ancestral Manabita. Este restaurante agroturístico no solo brindará el servicio de alimentación, sino que también el visitante podrán realizar un recorrido por un área de huertos orgánicos y un criadero de aves de

corral donde se apreciará el arte de la agricultura ancestral y la forma de cría de las aves que sirven para la elaboración de los platos que se brindaran en el restaurante.

La diversificación económica de este sector es uno de sus principales desafíos del futuro, donde se podrá apreciar el surgimiento de importantes actividades agroindustriales, desarrollo de diferentes tipos de artesanías y diversas formas de turismo rural.

Dentro de la comunidad existen huertos de producción de hortalizas orgánicas, los proveedores realizan la comercialización en Santa Ana, Portoviejo y Manta, la cual permite asegurar el abastecimiento de materias primas para el restaurante.

Cuadro 34.

Características de la Oferta.

Oferta.	Características.
Restaurante Agroturístico.	El restaurante donde se brindará el servicio de alimentación y bebidas, contará con un área de sala y comedor de 187 m ² que es donde estarán ubicadas la mesas para el servicio al cliente, la cocina de 48 m ² que se divide en tres espacios, 2 bodegas de 9 m ² cada una, una para los productos agrícolas y el otra para las aves de corral y el tercer compartimento es para la elaboración y preparación de los alimentos. El área de caja, que es donde se realizará el pago del servicio adquirido. El restaurante contara con 15 mesas y 6 sillas en cada una, logrado así una capacidad máxima de 90 personas.

Gastronomía.	La comunidad la Lucha es muy conocida por su variedad de platos típicos, pues posee una gastronomía rica en cultura ya que sus recetas han pasado de generación en generación, por eso son reconocidos a nivel local, tienen platos preparados con maní como la salprietta y el viche así como caldo de gallina criolla con yuca, tonga, bollos de maní con pescado, tortas de choclo. En comida de dulce: rompopo, huevos moyos, dulce de grosella, el manjar entre otros.
Criaderos de aves de corral.	Debido a que la cría de aves de corral está estrechamente vinculada a la agricultura y estas aves son utilizadas para la elaboración de platos típicos de la comunidad, se tendrá un área de 72 metros cuadrados aproximadamente, donde se podrá apreciar la cría y los productos que se obtienen de ellas, que son de alta calidad nutritiva e indispensables en la alimentación familiar. La cría de aves de corral se relaciona con las gallinas y los pollos sin embargo, existen otras aves pavos, patos, gansos y palomas, que se crían de acuerdo a la región y costumbre de los pobladores.
Huertos orgánicos.	Los huertos orgánicos son una forma natural y económica de producir hortalizas y especias sanas y libres de químicos. Donde se mostrarán siembras de frejol, yuca, plátano, maní, haba, maíz, orégano, árboles frutales cítricos, entre otros, y donde el turista podrá experimentar el cómo realizar este tipo de cultivo y el proceso de cosecha de estos productos guiado por los nativos de la comunidad. Este huerto orgánico será un área de 100 metros cuadrados.
El Badén Santa Lucía.	El balneario tiene un ancho de 10 m. a 15 m. aproximadamente, el agua se presenta de color verde claro en época seca (Mayo a Noviembre) y de

	coloración café en los meses de lluvia (Diciembre-Abril), con una temperatura media de 17 a 18 ° C. La vegetación del balneario está representada por la Caña guadua y la Fauna por los peces: Sardina, vieja Colorada, Barbudo y Camarón de agua dulce. El balneario se ubica aguas abajo de la represa de Poza Honda.
Menú.	<p style="text-align: center;">Entradas.</p> Torta de plátano con Pescado o Cerdo (Majada).....\$2.00 Corviches de Pescado.....\$0.50 Empanadas de Queso y Pollo.....\$0.50 Muchines de Queso.....\$0.50 Bollo de Pescado y de Cerdo.....\$2.00 Gatos encerrado.....\$0.50 Tambor.....\$1.00 <p style="text-align: center;">Sopas.</p> Caldo de Gallina criolla.....\$4.00 Caldo de haba con chanco.....\$3.00 Viche de pescado.....\$3.00 <p style="text-align: center;">Platos fuertes.</p> Seco de gallina criolla.....\$4.00 Tongas.....\$4.00 <p style="text-align: center;">Bebidas.</p> Mistela.....\$1.00 Vinos.....\$5.00 Rompopo.....\$0.50 Jugos Naturales.....\$0.50 Raspados de néctar de frutas.....\$0.40 <p style="text-align: center;">Postres.</p> Manjar de leche.....\$1.00 Dulce de grosella.....\$1.00 Natilla.....\$0.50

Nota: Características de la oferta Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Competencia turística.

La competencia local que está relacionada directamente con el proyecto, por la similitud de servicios que ofrecen según el Ministerio de Turismo del Ecuador, en el cantón Santa Ana, son cinco los establecimientos de alimentación, los cuales se

encuentran señalados en el Catastro de Servicios Turísticos de la provincia de Manabí-2011. A nivel provincial la Finca Orgánica Río Muchacho, ubicada en el cantón San Vicente, brinda el servicio de alimentación, su especialidad es la comida vegetariana, elaborada con productos orgánicos cultivados en la finca; alojamiento en cabañas con habitaciones múltiples, donde funcionan inodoros aboneros y baños comunitarios; áreas de esparcimiento; alternativas de balneario de agua dulce; recorridos turísticos en los alrededores de la finca donde el turista realiza actividades como identificación de especies de flora y fauna.

En Ecuador, otra de las empresas similares con servicios agroturísticos es la Hostería Tunas y Cabras ubicada en la Provincia de Imbabura en Ecuador, que cuenta con 15 habitaciones, restaurant, piscina, canchas deportivas y áreas agrícolas entre otras zonas en el que podrán disfrutar de la plenitud y tranquilidad del sector junto a un clima entrañable y excelente gastronomía orgánica. Los turistas pueden realizar recorridos con guías especializados en Agro y Ecoturismo, en donde los visitantes podrán interactuar con la gente de las comunidades cercanas, y realizar actividades como cultivo y cosecha espárragos, trapiche panelero, criadero de conejos, cultivos de ciclo corto y de plantas orgánicas medicinales.

Cuadro 35.

Establecimientos de alimentación en el Cantón Santa Ana según el Catastro del Ministerio de Turismo del Ecuador 2011.

Nombre.	Tipo de	Número de	Plaza por mesa.	Categoría.
---------	---------	-----------	-----------------	------------

	actividad.	mesas.		
La Finca.	Restaurante.	12	48	Tercera.
El Tiburón.	Restaurante.	16	64	Tercera.
El Chando.	Restaurante.	10	40	Cuarta.
María Fernanda.	Restaurante.	6	24	Cuarta.
La Sustancia.	Restaurante.	6	24	Cuarta.

Nota: Establecimientos de la alimentación del Cantón Santa Ana. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Marketing Mix.

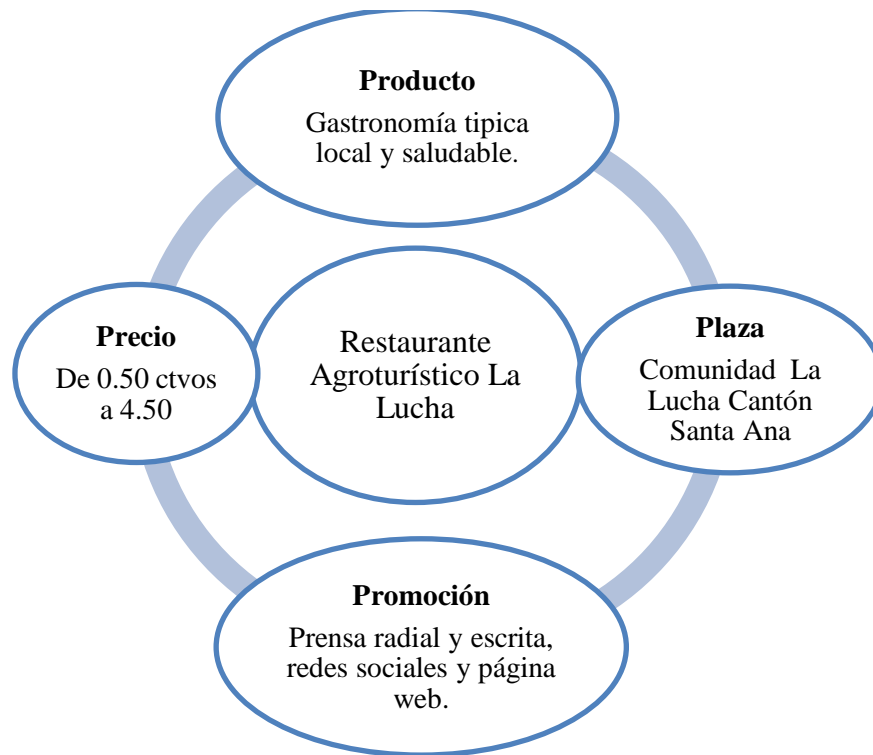


Gráfico No. 42. Marketing Mix. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Producto.

Es un restaurante Agro turístico que ofertara comida típica local y saludable. Mediante un recorrido el turista, conocerá el proceso de cosecha y crianza de cada producto que se usará en el menú y que degustaran los comensales; además de los atractivos alrededor de la comunidad.

Precio.

Se fijará un precio que retribuya a la utilidad y que sea aceptado por los consumidores y que además ayude a contribuir los costos incurridos. Para la fijación de los precios es necesario considerar los siguientes factores: la calidad del producto (insumos en buen estado, seguridad alimentaria y ambiente acogedor) y la atención personalizada, valor que caracterizará el servicio.

Los precios oscilarán entre \$0,50 a \$4,50. Los cuales, se ajustarán a la fijación expuesta en el mercado. Ver Cuadro 34: Características de la oferta.

Plaza.

Se ubicará en la Comunidad La Lucha del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí, ya que este lugar proporciona las condiciones adecuadas para las instalaciones, debido a que dispone de un clima agradable, atractivos naturales y recurso humano idóneo para la preparación de los alimentos y bebidas. El restaurante contara con 15 mesas, cada una con seis sillas, y con capacidad para 90 personas.

Promoción.

Será el primer restaurante dentro de esta zona que ofrezca el servicio de alimentación con productos cosechados sanamente en los huertos de la comunidad. Las ventas serán directas con el cliente. Se utilizarán anuncios por la prensa radial y escrita. Además del uso de las redes sociales y página web.

6.6.2. Diseñar una maqueta digital del restaurante agroturístico para su visualización futura.

Para la realización de la réplica del restaurante agroturístico de tercera categoría y de los detalles necesarios para el mismo, se contrató a un profesional en la elaboración de la maqueta virtual, el cual diseñó la infraestructura digitalmente con la investigación realizada, con el cumplimiento del objetivo 1 el cual eran un estudio de mercado, junto con ideas particulares. Así se logró obtener una maqueta digital del restaurante agroturístico para su futura visualización.

El restaurante donde se brindará el servicio de alimentación y bebidas, tendrá una extensión de 300 m², contará con un área de sala y comedor de 187 m² que es donde estarán ubicadas las mesas para el servicio al cliente, la cocina de 48 m² que se divide en tres espacios, 2 bodegas de 9 m² cada una, una para los productos agrícolas y la otra para las aves de corral y el tercer compartimento es para la elaboración y preparación de los alimentos. Los baños 22 m², El área de caja, que es donde se realizará el pago del servicio

adquirido. El restaurante contara con 15 mesas y 6 sillas en cada una, logrado así una capacidad máxima de 90 personas.

Los requisitos mínimos para categorizar el restaurante fue investigado en el Documento Instructivo para Categorizar Establecimientos Turísticos de acuerdo a la ley y su reglamento de Octubre del 2007 de la Gerencia Nacional de Recursos Turísticos.

Condiciones generales.

- Instalaciones, acabados de ambientes, mobiliario, elementos decorativos y el menaje a utilizar en condiciones satisfactorias para presentar un buen servicio.
- Se contara con medios de acceso, escaleras y pasadizos así como sistemas de prevención contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las normas de seguridad vigente.

Condiciones particulares.

- Las entradas para los clientes son independientes de personal de servicio y mercadería.
- Baterías sanitarias para ambos sexos.
- La distribución de las mesas y el mobiliario permitirá la circulación adecuada de las personas.

Instalaciones de servicios.

- Los pisos, cielos rasos, vidrios, ventilación, pintura, decoración y paredes revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza cumpliendo con las normas sanitarias vigentes.

-Deberá contar con un sistema de ventilación adecuado de acuerdo a las condiciones climáticas de la zona geográfica donde se encuentre el establecimiento además campanas extractoras de humo.

-Contar con certificado de fumigación de por lo menos dos veces al año.

Personal.

-Propietario o encargado, cajero, personal de cocina y personal en contacto con el público deberá presentarse aseado y limpio usando prendas que guarden similitud con el modelo y color de la camisa.

-Personal de cocina.

Servicios.

Primer grupo.- Entradas y sopas con cuatro variedades.

Segundo grupo.- Huevos y fideos con dos variedades.

Tercer grupo.- Pescado con dos variedades.

Cuarto grupo.- Carnes y aves con dos variedades.

Quinto grupo.- Postres con dos variedades.

Carta de bebidas.

-Aguas, jugos, cervezas, colas.

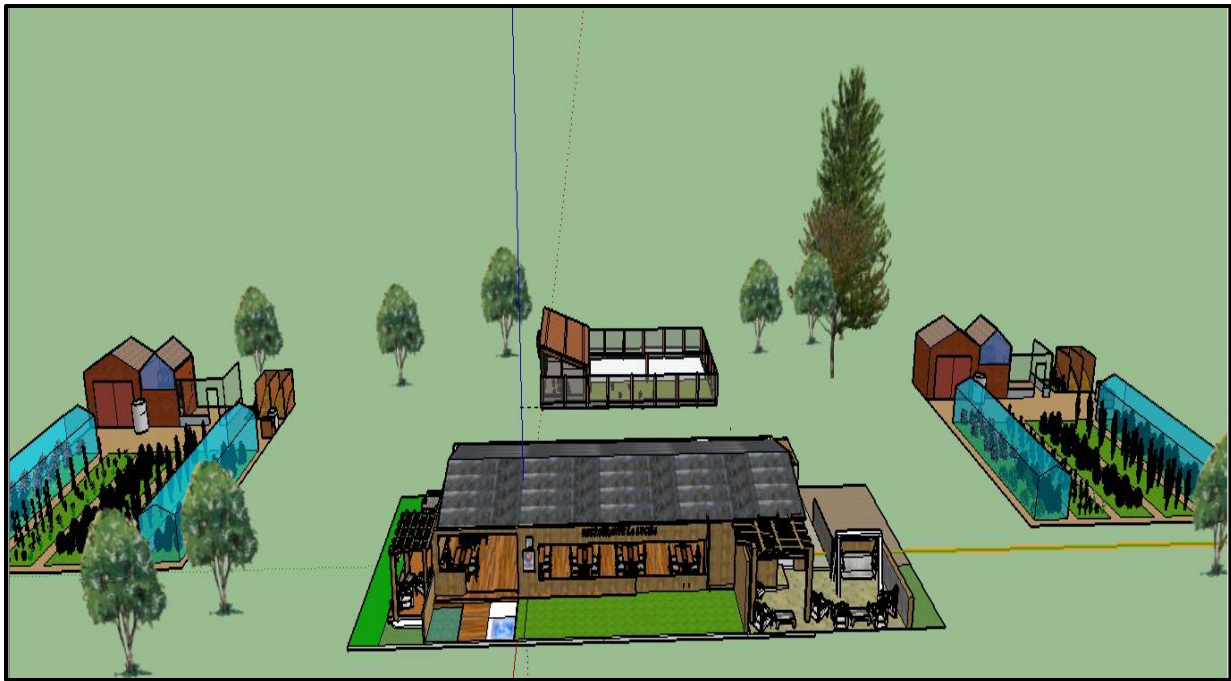


Gráfico No. 43. Zonificación general del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

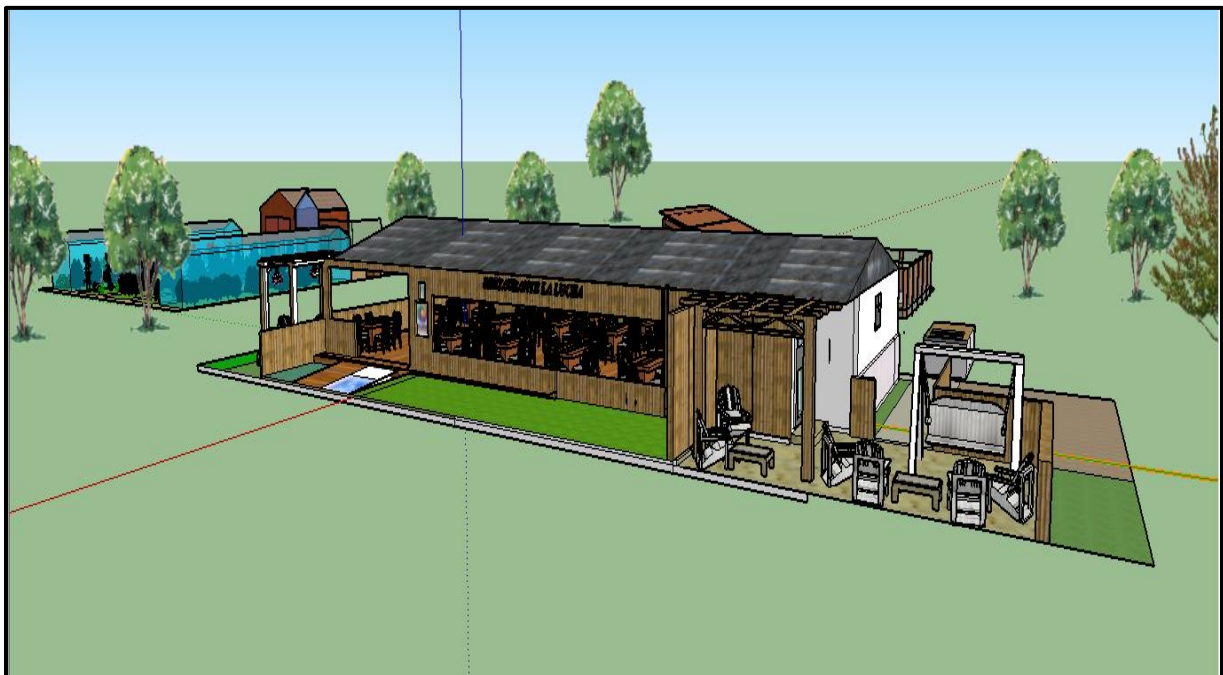


Gráfico No. 44. Vista general del restaurante agroturístico la Lucha, ingreso al usuario. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.



Gráfico No. 45. Acceso principal y para discapacitados del restaurante agroturístico la Lucha, ingreso al usuario. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

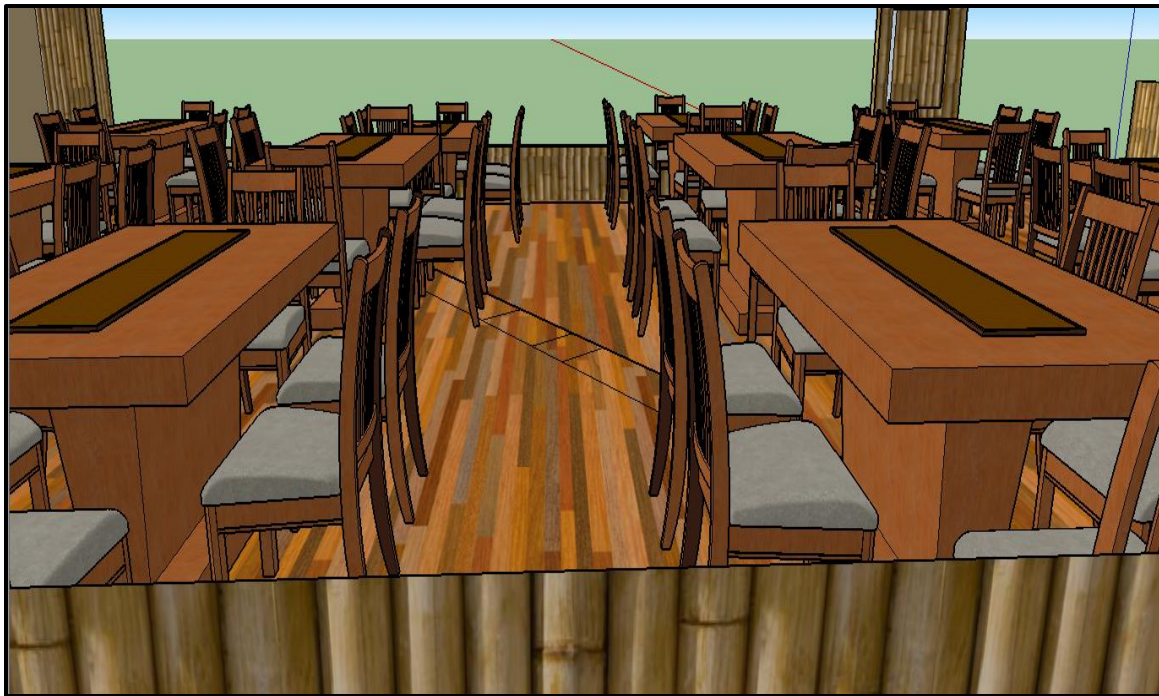


Gráfico No. 46. Vista interior del área de comedor del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

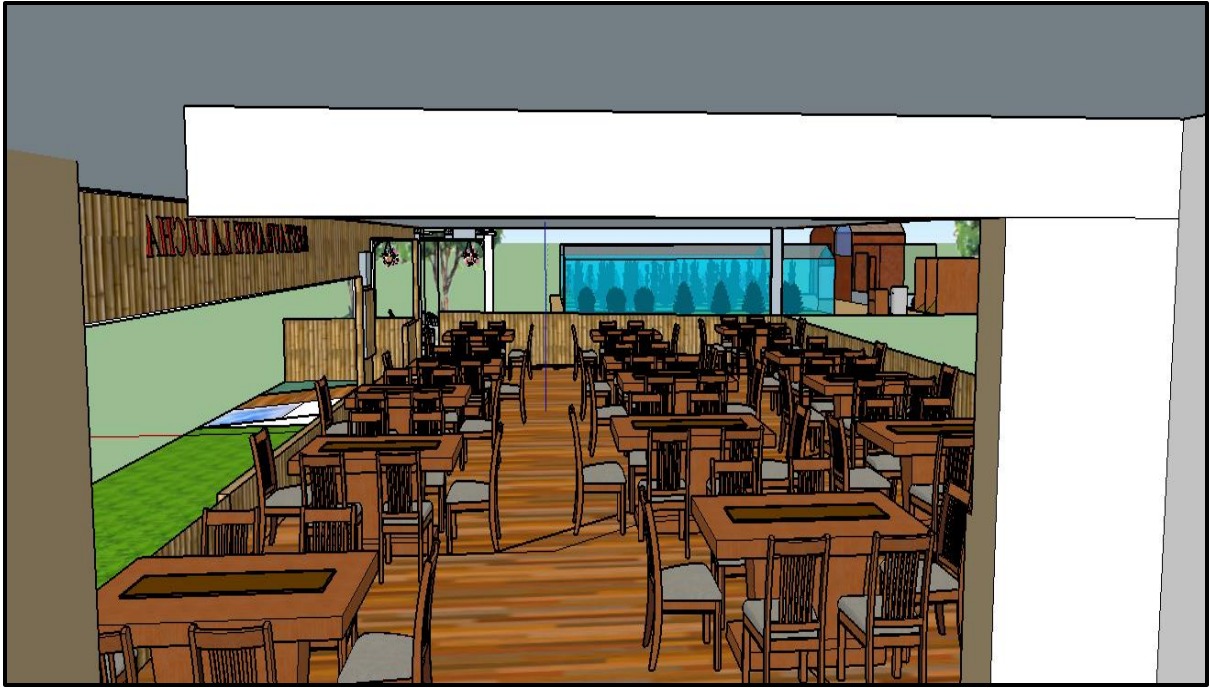


Gráfico No. 47. Vista interior del área del comedor del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

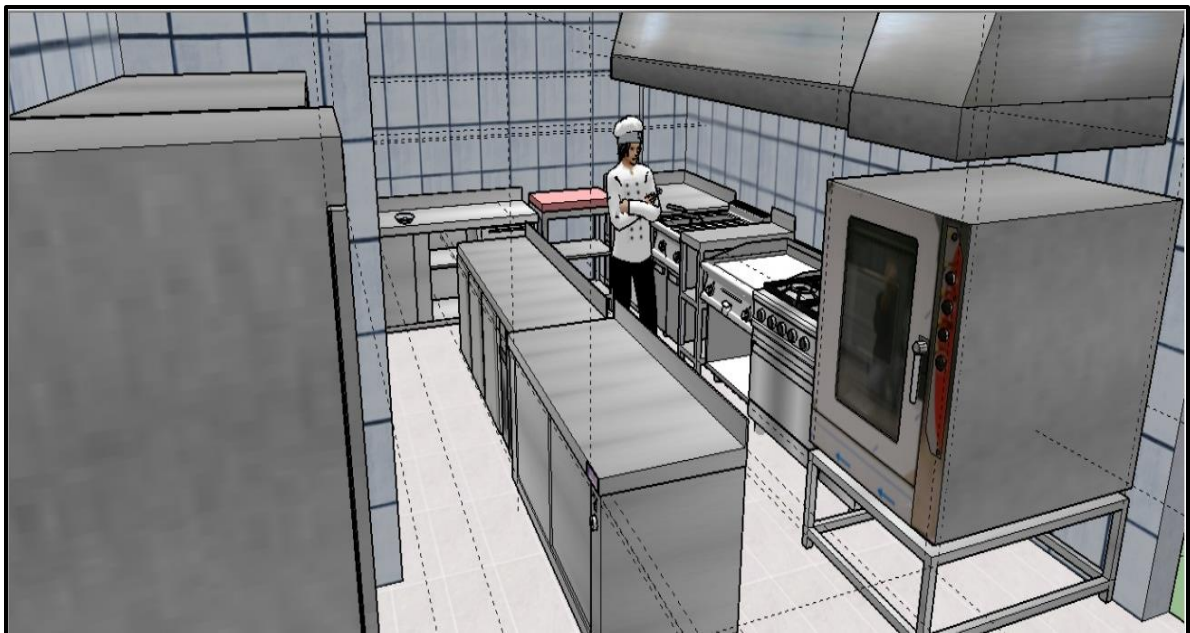


Gráfico No. 48. Vista general de la cocina del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

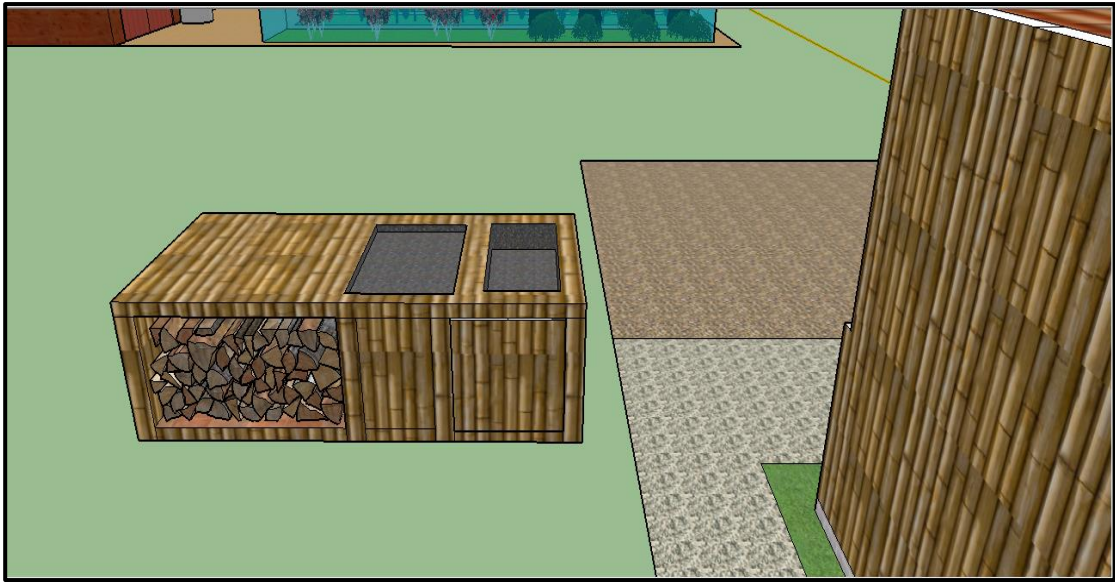


Gráfico No. 49. Vista general del horno de leña del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.



Gráfico No. 50. Vista general de la caja registradora del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.



Gráfico No. 51. Vista externa de las baterías sanitarias del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

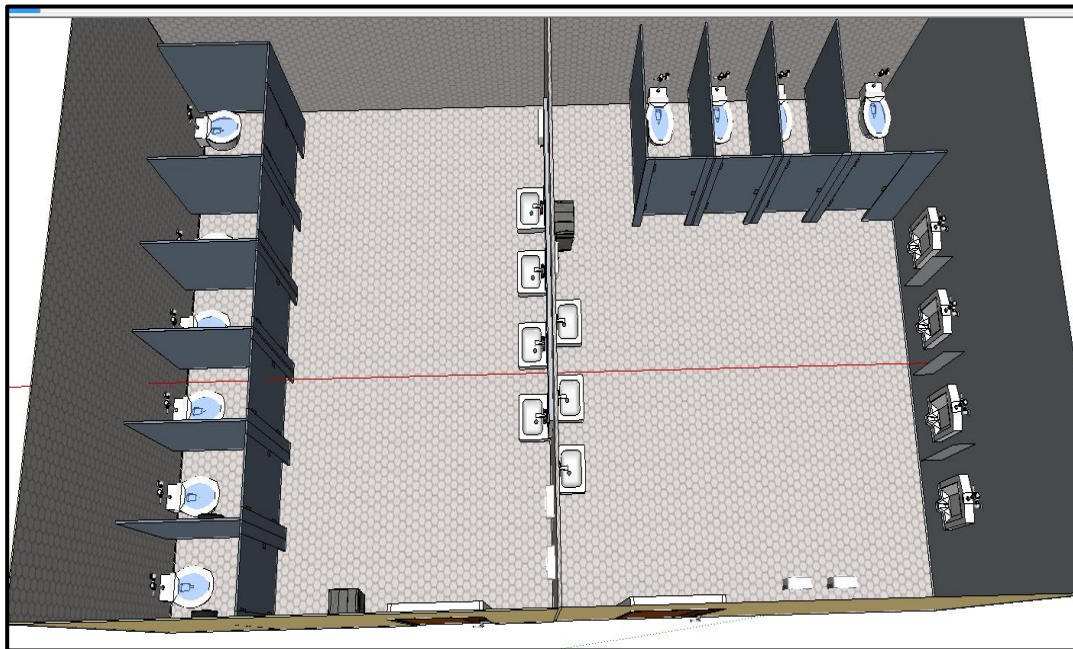


Gráfico No. 52. Vista interna de las baterías sanitarias del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

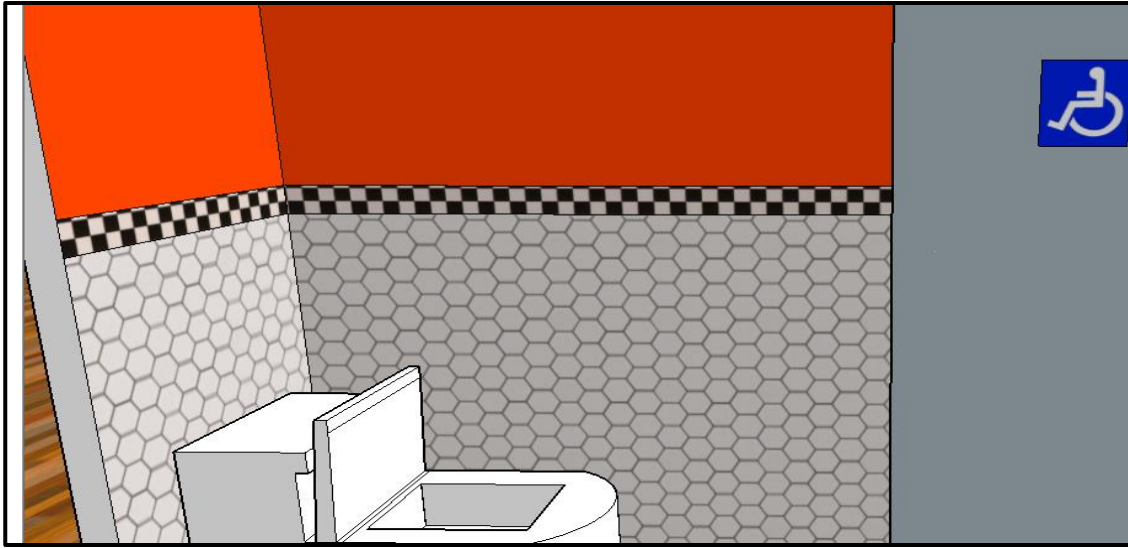


Gráfico No. 53. Vista interna de las baterías sanitarias para las personas de capacidades especiales del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.



Gráfico No. 54. Vista externa de las baterías sanitarias para el personal que labora en el restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

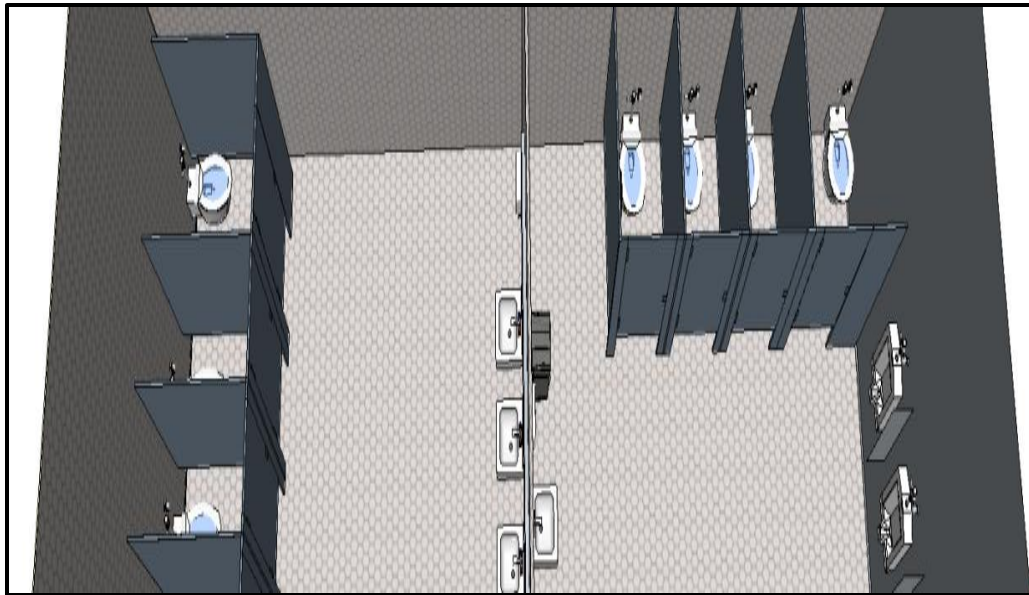


Gráfico No. 55. Vista interna de las baterías sanitarias para el personal que labora en el restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

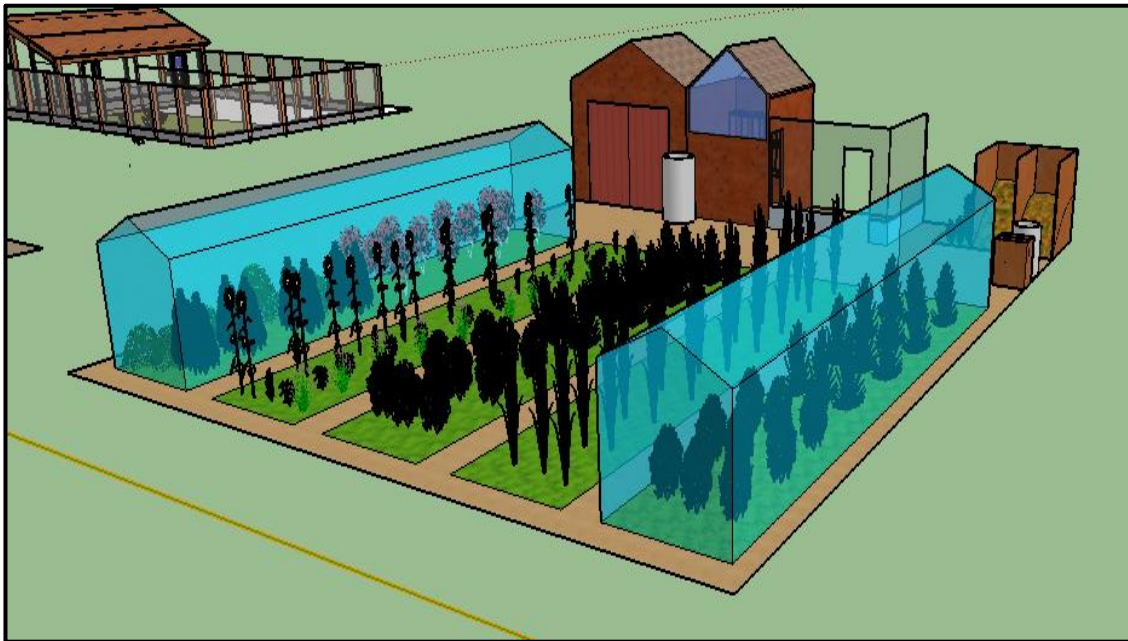


Gráfico No. 56. Modulo del Huerto Orgánico del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.



Gráfico No. 57. Área de la cría de aves de corral del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.



Gráfico No. 58. Área de descanso del personal que labora en el del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.

6.6.3. Aspectos organizacionales y de inversión del restaurante.

Aspecto Organizacional.

Analizando la obra de Guerrero⁶⁵ (2012) podemos conocer que “El personal del restaurante es el grupo de personas que trabajan en el restaurante y se organizan como una brigada con distintos rangos, funciones y responsabilidades, para ofrecer una brillante atención al cliente y un buen servicio conociendo sus competencias” (p. 31).

⁶⁵Guerrero, R. (2012). Técnicas elementales de servicio. [En línea]. Consultado: [07, octubre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=zk5CXjBGnLkC&pg=PA31&dq=funciones+de+personal+de+un+restaurante&hl=es&sa=X&ei=Fjk0VJSODpamggT9oHoAg&ved=0CCQQ6AEwAg#v=onepage&q=funciones%20de%20personal%20de%20un%20restaurante&f=false>.

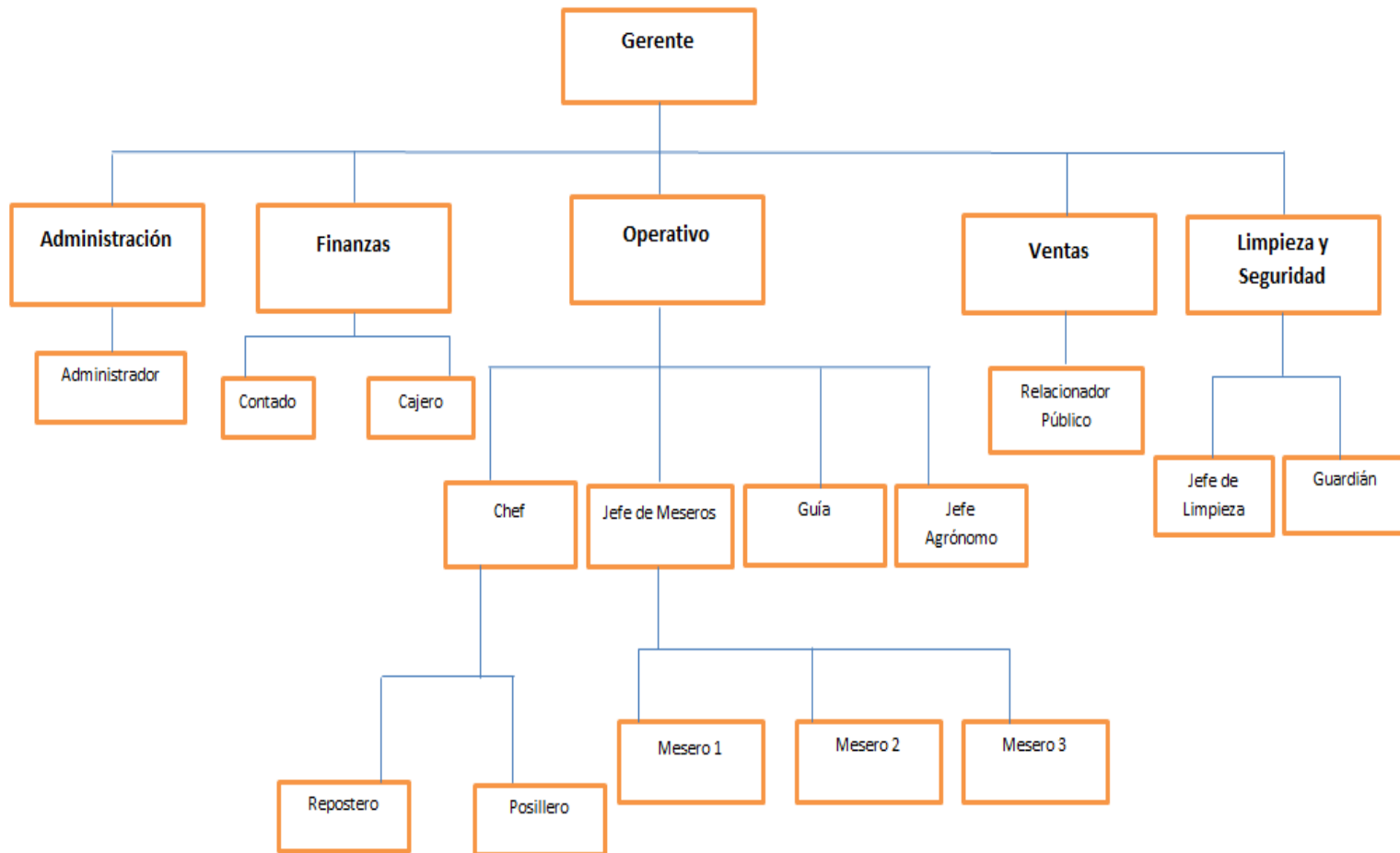


Gráfico No. 56. Organigrama funcional. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Gerente.

Examinando la página Instituto Nacional de Normalización (INEN)⁶⁶ (2008) podemos citar que: “El gerente debe: Representar a la organización, definir estrategias de desarrollo, administrar el negocio, realizar actividades de mercadeo, supervisar la operación de sistemas y equipos, asegurar la satisfacción del cliente y liderar el equipo” (pp. 2 y 3).

Jefe de Administración.

Considerando la del INEN⁶⁷ (2008) podemos transcribir que:

El administrador debe: planificar el trabajo, participar en la composición del menú, coordinar el servicio, atender o supervisar la atención al cliente, cuidar de la seguridad alimentaria, promover ventas, velar por la seguridad empresarial y patrimonial, asegurar la satisfacción del cliente, apoyar el equipo y liderar el equipo. (pp. 2 y 3).

Departamento de Finanzas.

Contador.

Investigando la obra de T. Horngren, L. Sundem y O. Stratton⁶⁸ podemos conocer que: “Las actividades del contador del contador son: recopilar y compilar información, preparar reportes estandarizados, interpretar y analizar información e involucrarse en la toma de decisiones” (p. 17).

⁶⁶Instituto nacional de normalización. (2008). [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en: http://www.qualityecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2464-08.pdf.

⁶⁷Instituto nacional de normalización. (2008). [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en: www.qualityecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2436-08.pdf.

⁶⁸ T. Horngren, C. L. Sundem, G. O. Stratton, W. (2006). Contabilidad administrativa. [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.ec/books?id=fRi9LKLr03UC&pg=PA17&dq=funciones+de+un+contador+en+una+em+presa&hl=es&sa=X&ei=4yxJVLjVH5WMNtKNgYgG&ved=0CB4Q6AEwAQ#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20contador%20en%20una%20empresa&f=false>.

Cajero.

Examinando la página del INEN⁶⁹ (2008) podemos referenciar que: “El cajero debe: Organizar la caja, abrir y cerrar caja, recibir pagos, emitir documentos, operar equipos, asegurar la satisfacción del cliente, cuidar de su presentación personal y apoyar el equipo” (pp. 2 y 3).

Departamento de Operación.

Chef.

Examinando la página del INEN⁷⁰ (2008) podemos saber que:

El chef debe planificar y controlar la cocina, elaborar programación de cocina, elaborar menú o carta, crear recetas y preparar platos, administrar existencia (stock) y consumos, coordinar el trabajo de la cocina para banquete y servicio especial, administrar el equipo, supervisar cuidados de higiene personal y seguridad en los alimentos, representar a la organización. (pp. 2 y 3).

Repostero.

Considerando la obra de Gonzales, Alarcón, Rivera, Ochoa y Roig⁷¹ (2006) podemos exponer que:

⁶⁹Instituto nacional de normalización. (2008). [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en: http://www.qualityecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2437-08.pdf.

⁷⁰Instituto nacional de normalización. (2008). [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en: http://www.qualityecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2442-08.pdf.

⁷¹Gonzales, J. Alarcón, R. Rivera, J. Ochoa, O y Roig, C. (2006). Ayudante de cocina. [En línea]. Consultado: [07, octubre, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.ec/books?id=IBagGgOOTHcC&pg=PA13&dq=funciones+de+un+repostero+en+un+restaurante&hl=es&sa=X&ei=j0o0VN2JMpHGgTwmYHwCA&ved=0CB8Q6AEwAQ#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20repostero%20en%20un%20restaurante&f=false>.

Es el encargado de la partida donde se elabora todo tipos de masas, bollería y postres. Realiza de forma cualificada y autónoma la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollería y masas. Prepara las masas de uso en cocina para la elaboración de pastelería, repostería y bollería, organiza, controla y forma al personal a su cargo. (p. 15).

Posillero.

Examinando la del INEN⁷² (2008) podemos citar que:

El Posillero debe limpiar, lavar e higienizar los utensilios y equipos, almacenar y organizar utensilios, apoyar en los inventarios de utensilios, cuidar de la seguridad alimentaria, cuidar el área de trabajo, cuidar de la presentación del personal y apoyar el equipo. (p. 2).

Meseros.

Considerando la página del INEN⁷³ (2008) podemos transcribir que:

El ayudante de meseros debe: Arreglar, organizar y limpiar el salón y espacios de servicios de comidas, preparar el menaje de servicios, limpiar el salón después del servicio, esterilizar, pulir y arreglar, cuidar de la seguridad de los alimentos, actuar como nexo entre el cliente y la cocina, apoyar la atención y el servicio al cliente, cuidar de la presentación personal y apoyar al equipo. (pp. 2 y 3).

Guía.

⁷²Instituto nacional de normalización. (2008). [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en: http://www.qualityecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2435-08.pdf.

⁷³Instituto nacional de normalización. (2008). [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en: http://www.qualityecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2454-08.pdf.

Observando la página del INEN⁷⁴ (2008) podemos saber que:

El guía debe: Organizar el trabajo, ayudar en la preparación de rutas y trayectos, orientar al conductor del transporte turístico, ajustar rutas y trayectos, apoyar a guía tour conductor, orientar en la preparación de alimentos, operar equipos de uso en ambientes naturales, promover la integración con el medio ambiente, velar por la seguridad y el bienestar del turista, asegurar la satisfacción del turista, actuar en emergencias, cuidar de la imagen de la operadora contratante, cuidar de la apariencia personal y postura profesional y promover el turismo. (pp. 2 y 3).

Jefe Agropecuario.

En entrevista realizada a Zambrano⁷⁵ (2014) podemos conocer que

Participa en el desarrollo de proyectos agropecuarios, ejecuta y controla las actividades sanitarias del área agropecuaria, determina costos de producción, precios y formas de adquisición de insumos, supervisa el manejo y mantenimiento de viveros y áreas de siembra, solicita y lleva el control de químicos, materiales y equipos necesarios para la ejecución de las actividades, y supervisa y distribuye las actividades del personal a su cargo.

Departamento de Ventas.

Relacionador Público.

Investigando la obra de Núñez⁷⁶ (2003) podemos citar que:

El relacionista en sus funciones tiene por finalidad diseñar y sugerir políticas de relaciones públicas para la organización en la cual se desempeña; elabora estrategias

⁷⁴Instituto nacional de normalización. (2008). [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en: http://www.qualiturecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2444-08.pdf.

⁷⁵Navarrete, F. Cevallos, R (2014, Septiembre). [Entrevista con Wilton Zambrano, técnico de producción forestal del Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca (MAGAP): [Funciones de un Jefe agrónomo].

⁷⁶Núñez, I. (2003). Relaciones Públicas. [En línea]. Consultado: [14, octubre, 2014] Disponible en: http://books.google.com.ec/books?id=b_UZPf8r511C&pg=PA157&dq=funciones+de+un+relacionador+publico&hl=es&sa=X&ei=UH49VLL5JM_FggSXiYHACg&ved=0CBoQ6AEwAA#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20relacionador%20publico&f=false.

para obtener información, interna y externa, que permitan visualizar situaciones que afecten de manera favorable o desfavorable; elabora presupuestos, planifica y presenta programas de Relaciones públicas, para el cumplimiento de acciones externas o internas, se relaciona con los medios de comunicación, procura reportajes, dirige conferencias de prensa, dirige publicaciones, redacta comunicados, dirige mesas redondas, sesiones de grupos u otros tipo de actividades de orden didáctico y de capacitación. (p. 157).

Departamento de Limpieza y Seguridad.

Jefe de Limpieza.

Razonando la obra de Alarcón, Rivera, Ochoa, Santos, Bermejo y Rodríguez⁷⁷ (2006)

podemos referenciar que:

Es generalmente un experto en esta labor, y quien está encargado de establecer el orden de realización de la limpieza. Es el encargado de determinar cuáles son las mejores condiciones para la realización de la limpieza, superioridad, horario, número de personas que requerirá, aparatos, útiles instrumentos, el tiempo que ocupara la labor en cada área, y el orden en el cual este se ha de realizar. (pp. 92 y 93).

Guardián.

Indagando la obra de Mora⁷⁸ (2012) podemos transcribir que:

Ejercer la vigilancia y protección de bienes muebles e inmuebles, así como la protección de las personas que puedan encontrarse en los mismos. Efectúa controles de identidad en el acceso o en interior de inmuebles determinados, sin que en ningún caso puedan retener la documentación personal. Evita la comisión de actos delictivos o infracciones en relación con el objeto de su protección. (p. 128).

⁷⁷Alarcón, R. Rivera, J. Ochoa, O. Santos, M. Bermejo, J y Rodríguez, M. (2006). Camarero-limpiador. Junta de Extremadura. [En línea]. Consultado: [07, octubre, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.ec/books?id=GQxgCQATeUcC&pg=PA92&dq=funciones+de+un+jefe+de+limpieza+en+un+restaurante&hl=es&sa=X&ei=a1I0VNXxEcyRgwTzICICg&ved=0CCoQ6AEwAw#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20jefe%20de%20limpieza%20en%20un%20restaurante&f=false>.

⁷⁸Mora, H. (2012). Manual del vigilante de seguridad. [En línea]. Consultado: [14, octubre, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.ec/books?id=YFTe8jUX3kC&pg=PA128&dq=funciones+del++vigilante+de+seguridad&hl=es&sa=X&ei=5YE9VInjLMLHggSy6YLwBA&ved=0CCMQ6AEwAA#v=onepage&q=funciones%20del%20vigilante%20de%20seguridad&f=false>.

Aspecto Financiero.

Cuadro 36.
Inversión del Proyecto.

Cuadro de inversiones para su negocio.				
Clasificación.	Ítems.	Aporte Comunidad.	Vía crédito.	Total.
Activos fijos.	Terrenos de 2000 m ²	\$ 30.000,00	-	\$ 30.000,00
	Edificio.	-	\$16.448,00	\$16.448,00
	Equipamiento.	-	\$ 23.329,00	\$23.329,00
Subtotal de activos fijos.		\$30 .000,00	\$39.777,00	\$69.777,00
Capital de trabajo.	Mano de obra operativa	-	\$6.120,00	\$6.120,00
	Materia Prima.	-	\$2 .000,00	\$ 2 .000,00
	Materia Promocional o Publicidad.	-	\$ 800,00	\$ 800,00
Subtotal del Capital de Trabajo.		\$ 0,00	\$8.920,00	\$8.920,00
Activos diferidos (todo rubro en el que se incurre antes de la operación del proyecto).	Costos por diseños arquitectónicos del proyecto.	\$ 2.000,00	-	\$ 2.000,00
	Costos por trámites o impuestos prediales y legalización de planos.	\$ 700,00	-	\$ 700,00
	Avalúos de la propiedad por parte de un perito especializado.	\$ 300,00	-	\$ 300,00
Subtotal Activos Diferidos.		\$3.000,00	-	\$3.000,00
Total Inversión.		\$ 33.000,00	\$48.697,00	\$81.697,00

Nota: Inversión del proyecto. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

El total de la inversión para el restaurante agroturístico, es de \$81.697,00. Representados en un 20% como aporte de la comunidad con un valor de \$33.000,00 y el 80% restante solicitado a vía crédito con un valor de \$48.697,00.

Cuadro 37.

Descripción detallada de muebles y enseres.

Muebles y enseres.	Valor unitario.	Valor total.
2 espejos.	\$ 20,00	\$40,00
12 lámparas.	\$ 15,00	\$180,00
15 mesa.	\$100,00	\$1.500,00
100 sillas.	\$10,00	\$1.000,00
2 escritorios.	\$90,00	\$180,00
Equipos de Computación.		
2 computadoras con impresoras.	\$1.200,00	\$2.400,00
1 caja registradora.	\$600,00	\$600,00
Total		\$5.520,00

Nota: Descripción de muebles y enseres. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Cuadro 38.

Descripción detalla de menaje, cubertería y vajilla.

Menaje, cubertería y vajilla.	Valor Unitario.	Valor total.
2 docenas de copas de vidrio.	\$30,00	\$60,00
16 jarras de vidrio 1 litro.	\$5,00	\$80,00
8 docenas de vasos 12 Oz.	\$5,00	\$40,00
8 docenas de vasos 9 Oz.	\$4,00	\$32,00
8 docenas de cucharas de café.	\$3,50	\$28,00
8 docenas de cucharas de postre.	\$3,50	\$28,00
8 docenas de cucharas de sopa.	\$4,00	\$32,00
8 docenas de cuchillos de mesa.	\$5,00	\$40,00
8 docenas de tenedores.	\$5,00	\$40,00
15 azucareras.	\$3,00	\$45,00
5 charoles.	\$15,00	\$75,00
15 saleros y pimenteros.	\$2,50	\$75,00
100 platos bases 31cm.	\$3,00	\$300,00
100 platos café de 12.5 cm.	\$2,00	\$200,00
100 platos postres 20cm.	\$2,50	\$250,00
100 platos soperos.	\$4,00	\$400,00
100 tazas de café.	\$5,00	\$500,00
Total.		\$2.225,00

Nota: Menaje, cubertería y vajilla. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Cuadro 39.**Descripción detalla de equipos y utensilios de cocina.**

Equipos y utensilios de cocina.	Valor Unitario.	Valor Total.
1 abridor de latas.	\$5,00	\$5,00
1 afilador.	\$15,00	\$15,00
2 Bandeja inoxidable 1/2 size x 10.	\$14,00	\$28,00
2 Bandeja inoxidable 1/4 size x 10.	\$15,00	\$30,00
5 tachos de basura.	\$15,00	\$75,00
2 batidoras.	\$40,00	\$80,00
3 licuadoras.	\$50,00	\$150,00
3 cocinas industriales de 6 quemadores.	\$2.000,00	\$6.000,00
3 congeladores.	\$1.800,00	\$5.400,00
2 planchas de cocina.	\$120,00	\$120,00
2 asadores.	\$150,00	\$150,00
2 parillas.	\$120,00	\$240,00
1 horno industrial.	\$600,00	\$600,00
10 juegos de ollas industriales.	\$80,00	\$80,00
5 juegos de sartenes industriales.	\$30,00	\$150,00
5 juegos de cacerolas industriales.	\$60,00	\$300,00
5 cucharones.	\$5,00	\$25,00
6 cuchillos.	\$9,00	\$54,00
5 cuchillos deshuesadoras.	\$10,00	\$50,00
5 cuchillos cebolleros.	\$10,00	\$50,00
20 servilleteros.	\$3,00	\$60,00
5 picadores.	\$6,00	\$30,00
3 exprimidores.	\$3,00	\$9,00
1 juego de cernideros.	\$3,00	\$3,00
Total.		\$13.704,00

Nota: Equipos y utensilios de cocina. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Cuadro 40.**Descripción detallada de muebles de oficina.**

Muebles de Cocina.	Valor Unitario.	Valor Total.
10 anaqueles.	\$70,00	\$700,00
2 hornos de leña.	\$50,00	\$100,00
2 extractores.	\$500,00	\$1,000
2 dispensadores de Toallas para cocinas.	\$40,00	\$80,00
Total Activos Fijos.		\$1.880,00

Nota: Muebles de oficina. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Cuadro 41.

Total de activos fijos depreciable, terreno y equipamiento.

Activos fijos depreciables, terreno y equipamiento.	Total.
Muebles y Equipos de oficina.	\$5.520,00
Menaje cubertería y vajilla.	\$2.225,00
Equipos y utensilios de cocina.	\$13.704,00
Muebles de cocina.	\$1.880,00
Total activos fijos depreciables, terreno y equipamiento.	\$23.329,00

Nota: Activos fijos depreciables, terreno y equipamiento. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

6.6.4. Socialización de la propuesta con los actores involucrados.

Cuadro 42.

Memoria descriptiva de la Reunión en la Municipalidad del Cantón Santa Ana.

Memoria de reuniones de equipo de investigación.	
Fecha: 21 de Octubre de 2014.	Lugar: Municipalidad del cantón Santa Ana.
Temas tratados: -Recurso financiero. -Gestión y colaboración de proyectos.	
Acuerdos alcanzados: -El municipio de Santa Ana se compromete a gestionar proyectos de índole turísticos dentro del catón. -Se apoyarán y negociarán proyectos sustentables, para el desarrollo del Cantón Santa	

Ana.

-Dentro del POA se cuenta con un presupuesto para apoyar proyectos turísticos sustentables.

Nota: Memoria descriptiva visita a la Municipalidad del Cantón Santa Ana. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 59. Entrevista a funcionario del Departamento de Turismo del GAD del Cantón Santa Ana. Fotografía realizada por Alexander Navarrete.

Cuadro 43.

Memoria descriptiva de la reunión en el Banco Nacional del Fomento.

Memoria de reuniones de equipo de investigación.	
Fecha: 22 de Octubre de 2014.	Lugar: Banco Nacional de Fomento.
Temas tratados: -Recurso financiero.	

Acuerdos alcanzados:

-Apoyar y gestionar microcréditos para proyectos sustentables, para el desarrollo de comunidades dentro de la provincia de Manabí.

-Financiamiento económico de proyectos sustentables según la tasa de intereses.

Nota: Memoria descriptiva de visita al Banco del Fomento. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 60. Entrevista a funcionario del Banco Nacional del Fomento. Fotografía realizada por Alexander Navarrete. Fotografía realizada por Alexander Navarrete.

Cuadro 44.

Memoria descriptiva de la reunión en el Ministerio de Turismo Coordinación zonal 4.

Memoria de reuniones de equipo de investigación.	
Fecha: 27 de Octubre de 2014.	Lugar: Ministerio de Turismo Coordinación

	Zonal 4.
<p>Temas tratados:</p> <p>-Gestión y colaboración de proyectos.</p>	
<p>Acuerdos alcanzados:</p> <p>-Gestionar y apoyar proyectos turísticos sostenibles dentro de la Provincia.</p> <p>-Abalar el proyecto en caso de que fuere sustentable y que cumpla con los requisitos necesarios.</p> <p>-Capacitaciones para los involucrados en los proyectos.</p>	

Nota: Memoria descriptiva de visita al Ministerio de Turismo. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

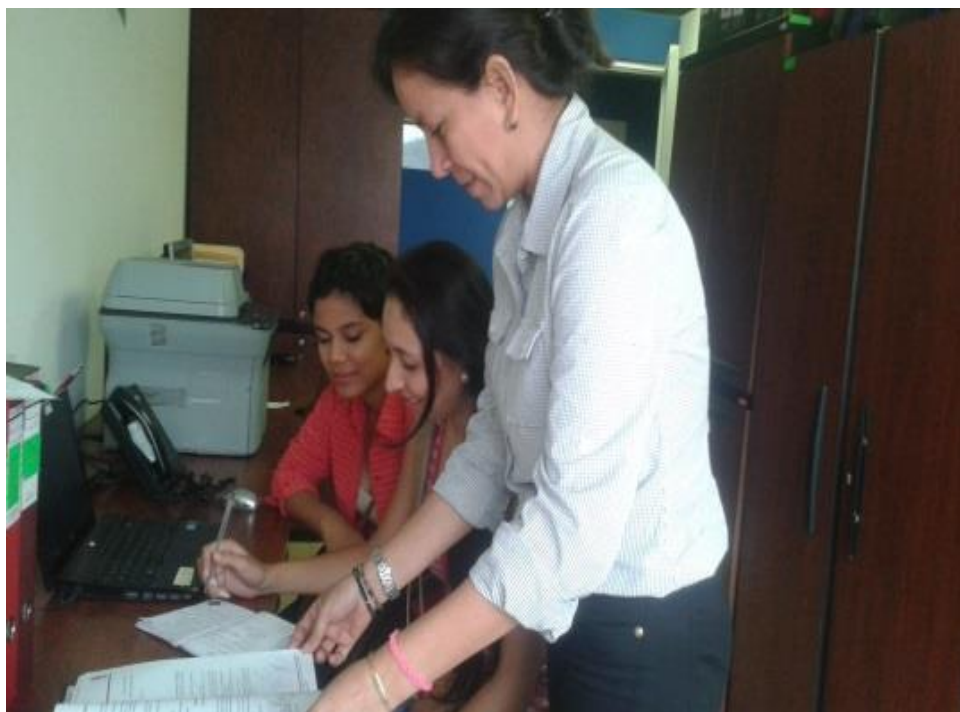


Gráfico No. 61. Entrevista a funcionario del Ministerio de Turismo. Fotografía realizada por Alexander Navarrete. Fotografía realizada por Alexander Navarrete.

Cuadro 45.

Memoria descriptiva de la reunión en el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

Memoria de reuniones de equipo de investigación.	
Fecha: 27 de Octubre de 2014.	Lugar: Ministerio de Agricultura, ganadería, acuacultura y pesca.
Temas tratados: -Colaboración de proyectos de índole agrícola.	
Acuerdos alcanzados: -Asesoramiento sobre producción para los involucrados en el proyecto. -Capacitaciones sobre el uso sustentable de plaguicidas y aplicación de tecnología. -Apoyar y gestionar proyectos agrícolas en el cantón y la provincia. -Donacion de semillas para cultivos.	

Nota: Memoria descriptiva de visita al Ministerio de Agricultura, ganadería, acuacultura y pesca. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 62. Entrevista a funcionario del Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca. Fotografía realizada por: Alexander Navarrete.

Cuadro 46.

Memoria descriptiva de la reunión con la Comunidad La Lucha.

Memoria de reuniones de equipo de investigación.	
Fecha: 28 de Octubre de 2014.	Lugar: Comunidad La Lucha.
<p>Temas tratados:</p> <p>-Apoyo y aprobación del proyecto.</p>	
<p>Acuerdos alcanzados:</p> <p>-Organizarse legalmente como comunidad.</p> <p>-Gestionar mediante apoyo por parte de entidades pertinentes la ejecución del proyecto en la comunidad.</p>	

-Donación de materia prima para la construcción del restaurante en caso de que el Proyecto se apruebe y ejecute

Nota: Memoria descriptiva de visita a la Comunidad La Lucha. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.



Gráfico No. 63. Entrevista con habitantes de la Comunidad La Lucha. Fotografía realizada por Alexander Navarrete.

Cuadro 47.

Lista de Asistencia.

Nombre.	Cargo.	Institución.	Asistencia.
Ing. Mario Zambrano.	Director del Departamento de Turismo.	Gobierno Autónomo descentralizado del Cantón Santa Ana.	✓
Eco. Asael Macías.	Asesor de Créditos.	Banco Nacional del Fomento,	✓

Ing. Debbie Cevallos.	Encargada de Proyectos turísticos.	Ministerio de Turismo.	✓
Ing. Wilton Zambrano.	Técnico en Producción forestal.	Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca.	✓
Habitantes de la Comunidad La Lucha.			✓

Nota: Lista de Asistencia. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Estrategias de Sostenibilidad del proyecto.

Analizando la obra de De la Cuesta y Muñoz⁷⁹ (2010) podemos transcribir que:

La sostenibilidad es un marco de referencia, un cumulo de valores, un conjunto de principios, que dan lugar a un proceso abierto en pos de la perdurabilidad. Esta búsqueda de la perdurabilidad se aplica tanto al diseño del modelo de desarrollo, como al entorno natural, con la finalidad de Mantener y mejorar las condiciones de la vida de las generaciones que ahora viven y de las que lo harán en el futuro, al tiempo que se salvaguardan las formas de vida no humanas. La sostenibilidad es de esta manera una apuesta rotunda al futuro. (p. 6)

⁷⁹De la Cuesta, M. Muñoz, M. (2010). Introducción a la sostenibilidad y a la RSC. [En línea]. Consultado: [9, febrero, 2015] Disponible en:
https://books.google.com.ec/books?id=bWQH0yhF_W8C&printsec=frontcover&dq=sostenibilidad&hl=es&sa=X&ei=Y_HYVOG2I4GJNqXAgAJ&ved=0CBsQ6AEwAA#v=onepage&q=sostenibilidad&f=false

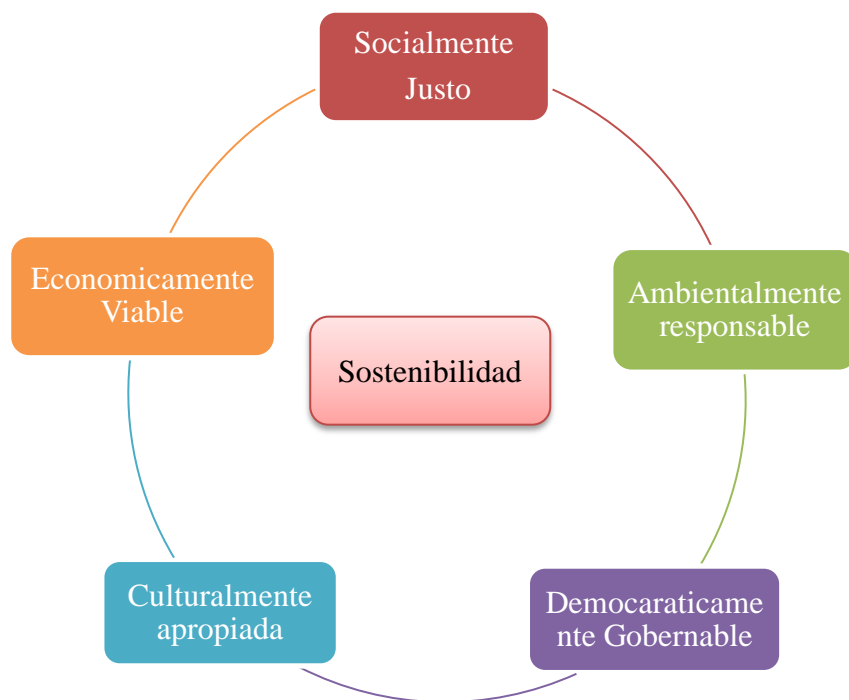


Gráfico No. 64. Marketing Mix. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

Socialmente Justo.

Se relaciona directamente con la participación de la comunidad, cuando esta considera al proyecto como un bien público que le es útil para lograr sus objetivos de desarrollo. Para esto es necesario contar con la participación de la comunidad en todas las fases de desarrollo del proyecto, considerando sus necesidades reales y aprovechando el conocimiento local. La participación da paso al empoderamiento de las personas y a la apropiación del proyecto, generando además procesos de aprendizajes, obtención de beneficios igualitarios e innovación que permitirán encontrar mejores soluciones a las necesidades.

Económicamente viable.

La sostenibilidad económica implica el uso de prácticas económicamente rentables que sean tanto sociales, como ambientalmente responsables. Obtención de suficientes recursos, para mantener en funcionamiento el proyecto.

Culturalmente apropiada.

Promoción de la cultura como un componente vital para el desarrollo. Mejorar la calidad del servicio, manteniendo el origen de la comida típica ancestral manabita.

Democráticamente Gobernable.

Lograr el compromiso de los actores claves, personas que hagan parte de las decisiones así como de miembros de la Comunidad con conocimientos técnicos o administrativos, que puedan prestar sus servicios al proyecto si incurrir en los costos adicionales de traer personas externas.

Ambientalmente responsable.

El conjunto de mecanismos de desarrollo limpio aplicado para minimizar su impacto al medio ambiente en el espacio donde desarrolla las actividades de producción, contribuyendo así a mejorar la calidad de vida de los habitantes de los alrededores.

6.7. Recursos.

6.7.1. Humanos.

- Habitantes de la comunidad.
- Gobierno municipal del cantón Santa Ana.
- Personal profesional.

6.7.2. Técnicos.

- Software para diseño.

6.7.3. Materiales.

- Computadora.
- Cámara fotográfica.
- Cuaderno de apuntes.

6.7.4. Financieros.

- Gobierno Municipal del Cantón Santa Ana.

6.8. Presupuesto.

Cuadro 48.

Presupuesto General de la Obra.

Proyecto: Restaurante agroturístico en la Comunidad La Lucha, del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí

Ubicación: Comunidad La Lucha, del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí.

Concepto.	Und.	Cant.	Costo unit. (\$)	Precio total. (\$)
Instalación de obras.				
Desbroce y limpieza del terreno.	m2.	240	\$1.20	\$288,00
Replanteo y nivelación.	m3.	240	\$3.50	\$840,00
Huertos.	U	6	\$90,00	\$600,00
Aves de corral.	U	1	\$320,00	\$320,00
Construcción de obra restaurante.	m2	240	\$60,00	\$14.400,00
Total.				\$16.448,00

Nota: Presupuesto general de la obra Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos

6.9. Evaluación.

La presente propuesta debería darse a conocer a los habitantes de la comunidad y a las entidades gubernamentales a través de reuniones y talleres. Ya que este proyecto abre puertas a nuevas fuentes de empleo, generando desarrollo y mayor fuente de ingresos a la comunidad trabajando en conjunto con el personal técnico del Ministerio de Turismo de la provincia de Manabí para su debida concienciación, conocimiento, aceptación y compromiso de aplicación del Proyecto.

La ejecución de la propuesta debería ser responsabilidad del Gobierno Municipal del Cantón Santa Ana cumpliendo así la necesidad de una de sus comunidades Rurales para su progreso y desarrollo turístico.

Los turistas nacionales y extranjeros tienen una nueva alternativa gastronómica con la creación de un restaurante que expenderá comida típica sana y consciente en la comunidad la lucha perteneciente al Cantón Santa Ana, aplicando al agroturismo.

6.10. Cronograma.

Cuadro 49. Cronograma de actividades.

Actividades/ Fechas	Ab				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Sept				Oct				Nov				Dic				Ene				Feb			
	2	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
Presentación del proyecto de tesis																																												
Análisis de los resultados																																												
Diagnostico situacional de la Comunidad.																																												
-Datos de la comunidad																																												
-Inventario de Atractivos Turísticos.																																												
Estrategias de Emprendimientos.																																												
-Catastro turístico																																												
-Aplicación y tabulación de encuestas.																																												
Conclusiones y recomendaciones.																																												
Propuesta																																												

BIBLIOGRAFÍA.

- 1.- Anilema, L. (2012). Diseño de un proyecto agroturístico para la asociación de trabajadores agrícolas autónomos “Mushuj Ayllu” de la parroquia Matriz, cantón Guamote, provincia de Chimborazo. [Resumen]Tesis de grado publicada. Escuela superior politécnica de Chimborazo, República del Ecuador.
- 2.- Censo de Población y vivienda – INEC. (2010). República del Ecuador.
- 3.- De la Torre, F. (2006). Administración Hotelera 2: Alimentos y Bebidas. (3^{era} Ed.) Estados Unidos de México: Trillas S.A.
- 4.- Guevara, A., y Campos, V. (2009). Turismo sustentable. (1^{er} ed.) Estados Unido Mexicano: Trillas S.A.
- 5.- López, B. (2008, junio 18). El eco y agroturismo serán las potencias económicas. El Diario, p. A 2.
- 6.- Navarrete, F. (2014, Abril). [Entrevista con Geovanny Arteaga, presidente de la comunidad La Lucha: [Comunidad La Lucha].
- 7.- Navarrete y Cevallos. (2014, Mayo). [Entrevista con María Cedeño, habitante más longeva de la comunidad La Lucha: [Gastronomía de Comunidad La Lucha].

8.- Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con Geovanny Arteaga, presidente de la comunidad La Lucha: [Sistema económico productivo de la Comunidad La Lucha].

9.- Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con Mario Zambrano, Jefe del Departamento de Turismo del Municipio de Santa Ana: [Atractivos Turísticos de la Comunidad La Lucha].

10.- Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con Geovanny Arteaga, habitante de la comunidad La Lucha: [Datos históricos de la Comunidad La Lucha].

11.- Navarrete y Cevallos. (2014, mayo). [Entrevista con Geovanny Arteaga, Presidente de la Comunidad La Lucha: [Flora y Fauna de la Comunidad].

12.- Navarrete, F. Cevallos, R (2014, septiembre). [Entrevista con Vladimir Álvarez, Especialista en alimentos y bebidas: [Cocina Consciente y Gastronomía típica].

13.- Navarrete, F. Cevallos, R (2014, septiembre). [Entrevista con Vladimir Álvarez, Especialista en alimentos y bebidas: [Cocina Consciente y gastronomía típica].

14.- Navarrete, F. Cevallos, R (2014, septiembre). [Entrevista con Wilton Zambrano, técnico de producción forestal del Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y pesca (MAGAP): [Funciones de un Jefe agrónomo].

15.- Puig, A. (2006). Los nuevos negocios turísticos. (1^{era} Ed.) Florida. Estados Unidos de América: Valletta.

16.- Pulido, J. (2008). El turismo Rural. (1^{era} ed.) Madrid capital del Reino de España: Síntesis S.A.

17.- Rendón, M. (2006). El municipio y desarrollo turístico local. (1^{era} Ed.) Lima capital de la República del Perú: Edigrafasa S.R.L.

Sitios web consultados:

18.- Alarcón, R. Rivera, J. Ochoa, O. Santos, M. Bermejo, J y Rodríguez, M. (2006). Camarero-limpiador. Junta de Extremadura. [En línea]. Consultado: [07, octubre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=GQxgCQATeUcC&pg=PA92&dq=funciones+de+un+jefe+de+limpieza+en+un+restaurante&hl=es&sa=X&ei=a1I0VNXxEcyRgwT-zICICg&ved=0CCoQ6AEwAw#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20jefe%20de%20limpieza%20en%20un%20restaurante&f=false>.

19.- Aramburo, N; Rivera, O. (2008). Organización de empresas. [En línea]. Consultado: [27, agosto, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=jKuNuxFZU7YC&printsec=frontcover&dq=organizacion+de+empresas&hl=es&sa=X&ei=5wn-U9arEvbIsATFk4GwAg&ved=0CCIQ6wEwAQ#v=onepage&q=organizacion%20de%20empresas&f=false>.

20.- Blancos y Riveros. (2008) El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. [En línea]. Consultado: [12, abril, 2014] Disponible en: <http://books.google.es/books?id=1UNjQA5sTqUC&pg=PA5&dq=tipos+de+turismo&hl=es&sa=X&ei=q3hNU7TKoaT0AHz3oHwAQ&sqi=2&ved=0CF0Q6wEwCA#v=onepage&q=tipos%20de%20turismo&f=false>.

21.- Cabarcos, N. (2006). Promoción y ventas del servicio turístico. [En línea]. Consultado: [29, julio, 2014] Disponible en: http://books.google.com.ec/books?id=GDIxq8Zsj_0C&pg=PT18&dq=promocion+turistica+concepto&hl=es&sa=X&ei=HuHXU_joMYeiyATqy4HYDQ&ved=0CCIQ6AEwAQ#v=onepage&q=promocion%20turistica%20concepto&f=false.

22.- Cebrián, F. (2008). Turismo rural y desarrollo local. [En línea]. Consultado: [1, abril, 2014] Disponible en: http://books.google.com.eg/books?id=_NjEMwcl_i_AC&pg=PA51&dq=beneficios+socioeconomicos+del+turismo&hl=es&sa=X&ei=OsQ9U56DCsfC0AHotoBQ&ved=0CCcQ6AEwAA#v=onepage&q=beneficios%20socioeconomicos%20del%20turismo&f=false.

23.- Crosby y Moreda. (1996). Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas Naturales. [En línea]. Consultado: [4, abril, 2014] Disponible en: <http://books.google.com.eg/books?id=fJlJa7vG7kC&pg=PA58&dq=desarrollo+turistico+sostenible&hl=es&sa=X&ei=K6s9U6LiMIzr0QGJv4A4&ved=0CCgQ6wEwAA#v=onepage&q=desarrollo%20turistico%20sostenible&f=false>.

24.- De la Puente, R. (2012). El proyecto arquitectónico: Método para su desarrollo y descripción de sus partes. [En línea]. Consultado: [27, agosto, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=rXAdmXTDOtkC&pg=PA42&dq=organigrama+funcional&hl=es&sa=X&ei=rQTU9uUIY7NsQSajoKACQ&ved=0CBoQ6AEwAA#v=onepage&q=organigrama%20funcional&f=false>.

25.- De la Cuesta, M. Muñoz, M. (2010). Introducción a la sostenibilidad y a la RSC. [En línea]. Consultado: [9, febrero, 2015] Disponible en:

https://books.google.com.ec/books?id=bWQH0yhF_W8C&printsec=frontcover&dq=sostenibilidad&hl=es&sa=X&ei=Y_HYVOG2I4GJNqXAgaAJ&ved=0CBsQ6AEwAA#v=onepage&q=sostenibilidad&f=false

26.- Di Rienzo, J. Casanves, F. Gonzales, L. Tablada, E. Díaz, M. Robledo, C. y Balzarini, M. (2008). Estadísticas para las ciencias agropecuarias. [En línea]. Consultado: [8, octubre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=huIRHgNpqqkC&pg=PA224&dq=parcela+definicion&hl=es&sa=X&ei=knU1VL6fK83ygwS9koDACw&ved=0CB4Q6AEwAQ#v=onepage&q=parcela%20definicion&f=false>.

27.- Gangotena, Herrmann, Jácome, Márquez y Zimmermann. (2007). Desarrollo de capacidades. [En línea]. Consultado: [4, abril, 2014] Disponible en:

http://books.google.com.eg/books?id=9us9MLAPqoC&printsec=frontcover&dq=desarrollo+d e+capacidades&hl=es&sa=X&ei=VwxCU_qmE6a30AG5tYHgBA&ved=0CCcQ6AEwAA#v =onepage&q=desarrollo%20de%20capacidades&f=false.

28.- Gliessman, S. (2002). Agroecología Procesos ecológicos en agricultura sostenible. [En línea]. Consultado: [1, Abril, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.eg/books?id=rnqan8BOVNAC&printsec=frontcover&dq=agroecolog ia&hl=es&sa=X&ei=Pdk9U9GgIqLf0gGh04BI&ved=0CC0Q6AEwAQ#v=onepage&q=agroec ologia&f=false>.

29.- Gobierno autónomo descentralizado municipal de Santa Ana. (2013). [En línea]. Consultado: [5, abril, 2014] Disponible en:

<http://www.santaana.gob.ec/index.php/gad-santa-ana/la-institucion>.

30.- Gómez y López. (2002). Regionalización turística. [En línea]. Consultado: [29, julio, 2014] Disponible en:

books.google.com.ec/books?id=XnARoli1ZNQC&pg=PA15&dq=demanda+turistica&hl=es& sa=X&ei=c-TXU5jMGY-2yATfhYGgBg&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=demanda turística=false.

31.- Gonzales, J. Alarcón, R. Rivera, J. Ochoa, O y Roig, C. (2006). Ayudante de cocina. [En línea]. Consultado: [07, octubre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=IBagGgOOTHcC&pg=PA13&dq=funciones+de+un+repostero+en+un+restaurante&hl=es&sa=X&ei=j0o0VN2JMpHGggTwmYHwCA&ved=0CB8Q6AEwAQ#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20repostero%20en%20un%20restaurante&f=false>.

32.- Gonzales, J. (2011). Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. [En línea].

Consultado: [07, octubre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=KjZY80cI284C&pg=PT5&dq=funciones+de+un+ayudante+de+reposteria&hl=es&sa=X&ei=gU80VJqRDpPksATBy4GoCg&ved=0CDUQ6AEwBg#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20ayudante%20de%20reposteria&f=false>.

33.- Guerrero, R. (2012). Técnicas elementales de servicio. [En línea]. Consultado: [07, octubre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=zk5CXjBGnLkC&pg=PA31&dq=funciones+de+personal+de+un+restaurante&hl=es&sa=X&ei=Fjk0VJSODpamggT9oHoAg&ved=0CCQQ6AEwAg#v=onepage&q=funciones%20de%20personal%20de%20un%20restaurante&f=false>.

34.- Grupo Vértice. (2008). Marketing Turístico. [En línea]. Consultado: [29, julio, 2014]

Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=h3XI8t2j2X4C&printsec=frontcover&dq=hoteleria+y+turismo+marketing+tur%C3%ADstico+libro&hl=es&sa=X&ei=AfrXU4DMKsGoyASFzoKwBg&ved=0CCgQ6wEwAA#v=onepage&q&f=false>.

35.- Instituto nacional de normalización. (2008). [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014]

Disponible en:

http://www.qualiturecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2464-08.pdf.

36.- Kotler, P. (2002). Dirección de marketing: conceptos esenciales. [En línea]. Consultado:

[06, agosto, 2014] Disponible en:

http://books.google.com.ec/books?id=XPWmfMEh2kkC&printsec=frontcover&dq=Direccion+de+Marketing:+Conceptos+Esenciales&hl=es&sa=X&ei=jHHiU_q7Io3nsATgvoCQCA&ved=0CCMQ6wEwAA#v=onepage&q=Direccion%20de%20Marketing%3A%20Conceptos%20Esenciales&f=false.

37.- Martínez, L. (2006). Guía para la presentación de proyectos. [En línea]. Consultado: [30,

julio, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=344NPaC94TsC&pg=PA71&dq=Estudio+de+mercado&hl=es&sa=X&ei=RfHXU5MNtalyASx94K4Dg&ved=0CCoQ6AEwAQ#v=onepage&q=Estudio%20de%20mercado&f=false>.

38.- Mora, H. (2012). Manual del vigilante de seguridad. [En línea]. Consultado: [14, octubre,

2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=YFTe8jUX3kC&pg=PA128&dq=funciones+del++vigilante+de+seguridad&hl=es&sa=X&ei=5YE9VInjLMLHggSy6YLwBA&ved=0CCMQ6AEwAA#v=onepage&q=funciones%20del%20%20vigilante%20de%20seguridad&f=false>.

39.- Navarro y Navarro. (2003). Química Agrícola. [En línea]. Consultado: [3, abril, 2014]

Disponible en:

<http://books.google.com.eg/books?id=HufLwjgirtwC&printsec=frontcover&dq=suelo&hl=es&sa=X&ei=PKU9U8GaO8Lk0gHp6oCwCA&ved=0CCgQ6wEwAA#v=onepage&q=suelo&f=false>.

40.- Núñez, I. (2003). Relaciones Públicas. [En línea]. Consultado: [14, octubre, 2014]

Disponible en:

http://books.google.com.ec/books?id=b_UZPf8r51IC&pg=PA157&dq=funciones+de+un+relacionador+publico&hl=es&sa=X&ei=UH49VLL5JM_FggSXiYHACg&ved=0CBQ6AEwAA#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20relacionador%20publico&f=false.

41.- Parra, F. (2005). Gestión de stocks. [En línea]. Consultado: [8, agosto, 2014] Disponible

en:

<http://books.google.com.ec/books?id=W4vBVvEGjS8C&pg=PA71&dq=Demanda+real&hl=es&sa=X&ei=yF3IU9aUDofesASd8IKgBw&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=Demanda%20real&f=false>.

42.- Pérez, Mónica (2003). La guía del Ecoturismo. [En línea]. Consultado: [3, abril, 2014]

disponible en:

http://books.google.com.eg/books?id=1bMSAQAAQBAJ&pg=PA12&dq=libros+sobre+ecoturismo&hl=es&sa=X&ei=NJo9U9WYMOi90AGL_4G4Bw&ved=0CE0Q6AEwBw#v=onepage&q=libros%20sobre%20ecoturismo&f=false.

43.- Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Santa Ana año 2011-2016

“PDOT”. [En línea]. Consultado: [5, abril, 2014] Disponible en:

<https://onedrive.live.com/view.aspx?resid=4593EEDB6DED520!226&app=WordPdf&wdo=2&authkey=!AAAh2NjH-K4xWts>.

44.- Román, F. Ciccolella, M (2009). Turismo rural en la Argentina: Concepto, situación y perspectiva. [En línea]. Consultado: [27, agosto, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=VEI3va9rWooC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>.

45.- Ruiz y Solís. (2007). Turismo comunitario en la República del Ecuador. [En línea].

Consultado: [5, abril, 2014] Disponible en:

http://books.google.com.ec/books?id=7YCV1rBUxx0C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.

46.- Salmerón De Diego, José. (2008). Intoxicaciones producidas por pesticidas. [En línea].

Consultado: [24, mayo, 2013] Disponible en:

http://books.google.com.ec/books?id=hy8_AAAACAAJ&dq=Intoxicaciones+producidas+por+pesticidas.&hl=es&sa=X&ei=m6Y1U_6dLOjjsATP04CQAw&ved=0CCoQ6wEwAA.

47.- Serra, V; Vercher, S y Zamora, V. (2005). Sistema de control de gestión: Metodología

para un diseño e implantación. [En línea]. Consultado: [27, agosto, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=rXAdmXTDOtkC&pg=PA42&dq=organigrama+funcional&hl=es&sa=X&ei=rQTU9uUIY7NsQSajoKACQ&ved=0CBoQ6AEwAA#v=onepage&q=organigrama%20funcional&f=false>.

48.- Soriano, C. (1990). El marketing mix: concepto, estrategia y aplicaciones. [En línea]. Consultado: [30, julio, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=B0OMnbAf3soC&pg=PA9&dq=marketing+mix+plaza&hl=es&sa=X&ei=juzXU6bII4iMyASsk4HACA&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=marketing%20mix%20plaza&f=false>.

49.- Stocking y Murnaghan. (2003). Manual para la evaluación de campo de la degradación de la tierra. [En línea]. Consultado: [3, Abril, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=ADUTrX6Rx0kC&pg=PA157&dq=degradacion+de+suelos&hl=es&sa=X&ei=Eao9U6KZI4yw0QGKhIGAAw&ved=0CCgQ6wEwAA#v=onepage&q=degradacion%20de%20suelos&f=false>.

50.- T. Horngren, C. L. Sundem, G. O. Stratton, W. (2006). Contabilidad administrativa. [En línea]. Consultado: [23, octubre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=fRi9LKLr03UC&pg=PA17&dq=funciones+de+un+contador+en+una+empresa&hl=es&sa=X&ei=4yxJVLjVH5WMNtKNgYgG&ved=0CB4Q6AEwAA#v=onepage&q=funciones%20de%20un%20contador%20en%20una%20empresa&f=false>

51.- Thompson y Troeh. (1988). Los suelos y su fertilidad. [En línea]. Consultado: [3, abril, 2014] Disponible en:

http://books.google.com.eg/books?id=AegjDhEIVAQC&pg=PA265&dq=uso+de+fertilizantes&hl=es&sa=X&ei=mQpCU4a2Kea40QHT_oDwAw&ved=0CEcQ6wEwBg#v=onepage&q=uso%20de%20fertilizantes&f=false.

52.- Vadez, F. (2006). Agricultura ancestral camellones y albarradas. [En línea]. Consultado: [3, septiembre, 2014] Disponible en:

<http://books.google.com.ec/books?id=QKIVASPM69MC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>.

53.- Xercavins, Cayuela, Cervantes, y Sabater. (2005). Desarrollo sostenible. [En línea]. Consultado: [24, mayo, 2013] Disponible en:

<http://books.google.com.eg/books?id=93bdOEsyTUKC&printsec=frontcover&dq=desarrollo+sostenible&hl=es&sa=X&ei=m6o1U5DiLu6nsASqmIDwAQ&ved=0CDUQ6wEwAg#v=onepage&q=desarrollo%20sostenible&f=false>.

ANEXO 1.

Árbol del problema.

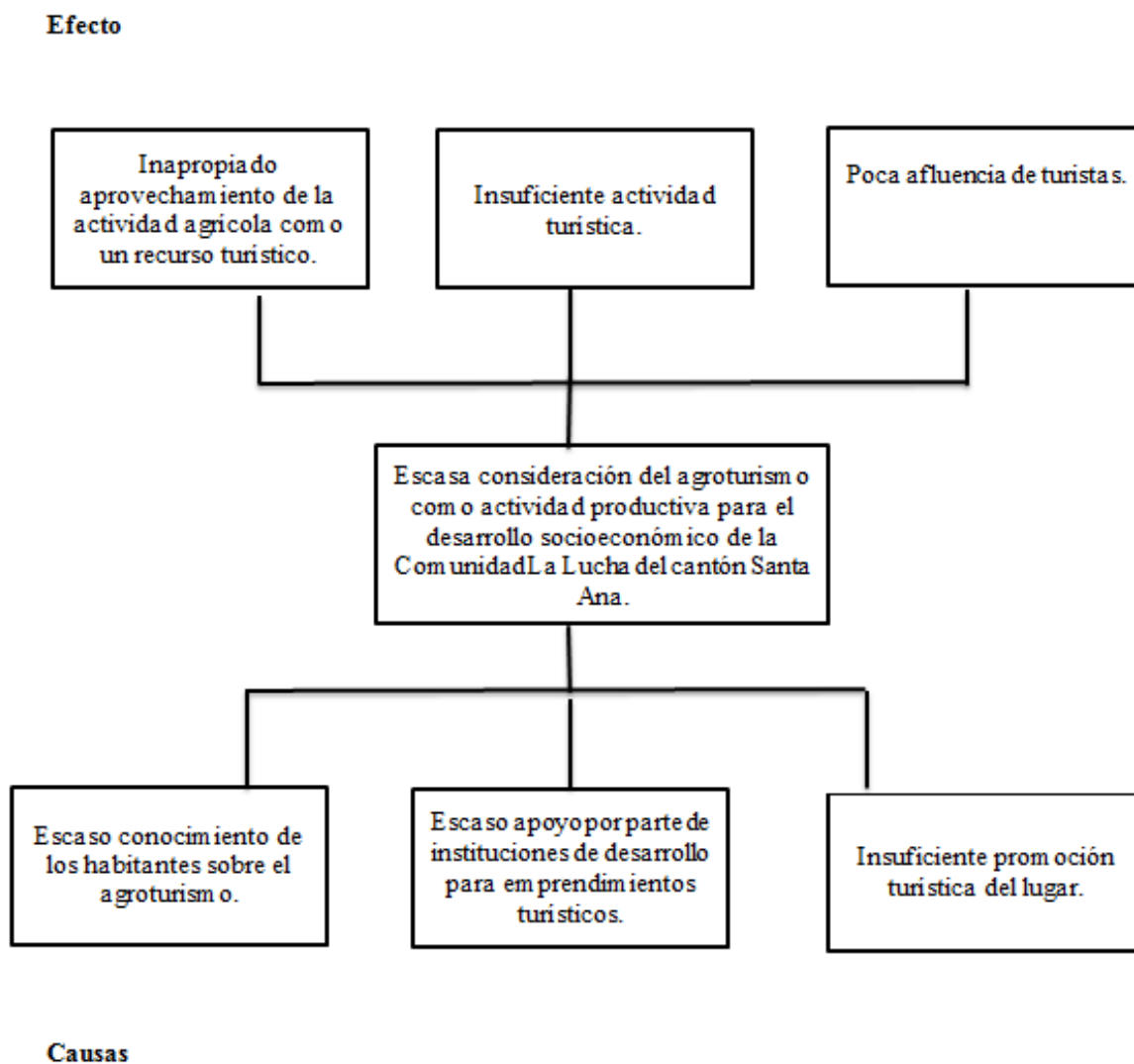


Gráfico No. 65. Árbol del problema. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

ANEXO 2.

Árbol de objetivos.

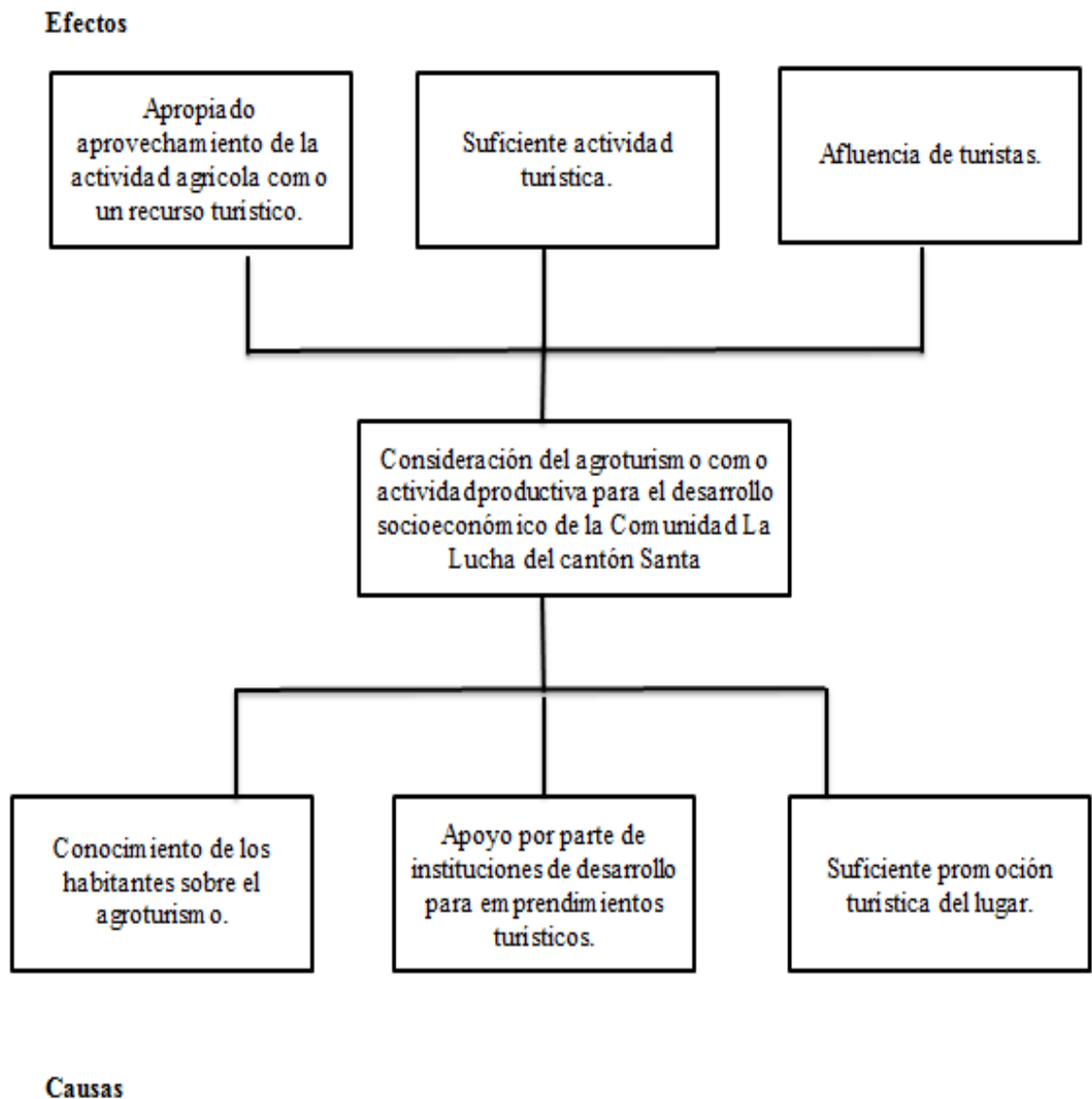


Gráfico No. 66. Árbol de objetivos. Elaborado por las autoras de esta tesis: María Navarrete y Rossana Cevallos.

ANEXO 3.

Formato de la encuesta realizada a los habitantes de la comunidad La Lucha.



Encuesta.

Universidad San Gregorio de Portoviejo.

Carrera de Ingeniería en Ecoturismo.

Como egresadas de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo nos encontramos realizando la presente encuesta para la elaboración de nuestra tesis profesional, cuyo objetivo es Impulsar la actividad agroturística de la comunidad La Lucha para lograr el desarrollo del Cantón Santa Ana.

Su colaboración será de mucha importancia rogamos contestar las preguntas con la mayor veracidad posible. Gracias por su gentileza.

1- ¿Considera Usted al turismo como una actividad importante para el desarrollo de la comunidad?

SI ()

NO ()

2- ¿Cree Usted que la actividad turística es una buena alternativa de trabajo, para las comunidades, en el cantón Santa Ana?

SI ()

NO ()

3- ¿Conoce Usted sobre algún proyecto turístico realizado en la comunidad La Lucha?

SI ()

NO ()

4- ¿Cree usted que desarrollando el Agroturismo se podrá beneficiar económicamente la Comunidad La Lucha?

SI ()

NO ()

Si su respuesta es sí, indique porque.

.....

.....

.....

.....

5- ¿Cómo considera el trabajo realizado por las autoridades, en cuanto a obras básicas en la Comunidad La Lucha?

-Excelente ()

-Bueno ()

-Regular ()

-Malo ()

6- A qué actividad se dedica

-Agricultura ()

-Comercio ()

-Turismo ()

-Ganadería ()

-Otros ()

7- ¿Qué tipo de facilidades turísticas le gustaría brindar?

-Alojamiento ()

-Alimentación ()

-Guía turístico ()

-Transporte ()

ANEXO 4.

Formato de la entrevista realizada a las autoridades competentes.



Entrevista.

Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo.

Carrera de Ingeniería en Ecoturismo.

Como egresadas de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo nos encontramos realizando la presente encuesta para la elaboración de nuestra tesis profesional, cuyo objetivo es impulsar la actividad agroturística de la comunidad La Lucha para lograr el desarrollo del cantón Santa Ana.

Su colaboración será de mucha importancia rogamos contestar las preguntas con la mayor veracidad posible. Gracias por su gentileza.

1- ¿Considera Usted, que la implementación del Agroturismo en la Comunidad La Lucha, sería una oportunidad desarrollo para sus habitantes?

2- ¿Qué acciones cree Usted que se deberían implementar, para potencializar el Agroturismo en la comunidad La Lucha?

3- ¿Qué estrategias de emprendimiento turístico plantearía Usted, para un buen desarrollo en la Comunidad La Lucha?

4- ¿Cuántos proyectos turísticos en el año 2014 existen en el cantón Santa Ana y cuál ha sido el grado de cumplimiento, de forma porcentual en el año 2013?

5- ¿Qué tipo de proyectos turísticos, están relacionados con el desarrollo turístico de la comunidad La Lucha?

6- ¿Cuál sería el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Santa Ana, que brindaría a la comunidad la Lucha, para fortalecer el Agroturismo?

ANEXO 5.

Formato de la encuesta realizada a los turistas de la Comunidad La Lucha.



Encuesta.

Universidad San Gregorio de Portoviejo.

Carrera de Ingeniería en Ecoturismo.

Como egresadas de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo nos encontramos realizando la presente encuesta para la elaboración de nuestra tesis profesional, cuyo objetivo es establecer el perfil de la demanda de la comunidad La Lucha para lograr el desarrollo del cantón Santa Ana.

Su colaboración será de mucha importancia rogamos contestar las preguntas con la mayor veracidad posible. Gracias por su gentileza.

Edad: _____ Sexo: M _____ F _____ Ocupación _____

1- ¿Cuál es su lugar de procedencia? _____

2- ¿Cuántas veces Usted ha visitado La Comunidad La Lucha?

Una vez _____

Dos veces _____

Tres o más _____

3- ¿Cuál es el motivo de su visita?

Descanso _____

Vacaciones _____

Alimentación _____

Visita a familiares _____

Feridos _____

Otros _____

4- El viaje que Ud. realiza a esta zona es:

Individual _____ Grupal _____

Si es grupal, con quién lo realiza?

Familia _____ cuántas personas viajan con usted? _____

Amigos _____ cuántas personas viajan con usted? _____

5- ¿Cuál es el tiempo de permanencia en este lugar?

De una a dos horas _____

De tres a cuatro horas _____

Todo un día _____

Más de un día _____

6- ¿Cuál es el monto estimado que Usted ha presupuestado gastar en esta visita?

De 5 a 10USD _____ De 10 a 15USD _____

De 15 a 20USD _____ de 20 en adelante _____

7- ¿Por qué medio conoció Ud. A la Comunidad La Lucha?

Internet _____ Televisión _____

Radio _____ Prensa escrita _____ Amigos o Familiares _____

8- ¿Cómo califica la atención recibida por parte de los moradores de la Comunidad?

Buena _____ Regular _____ Mala _____ Excelente _____

9- ¿Le gustaría que la Comunidad La Lucha brinde actividades agrícolas con fines turísticos.

Sí _____ No _____

10- ¿Cuál de estos servicios le gustaría que se incrementen en la Comunidad?

Hospedaje comunitario _____ Alimentación y bebidas típicas organizadas _____

Recorridos turístico en el sector _____ Visitas a huertas familiares _____ Otros _____

ANEXO 6.

Encuestas realizadas a los habitantes de la Comunidad La Lucha, principales actores relevantes para el cumplimiento de esta tesis.



Gráfico No. 67. Encuesta a los habitantes de la Comunidad La Lucha. Fotografía realizada por: Alexander Navarrete.



Gráfico No. 68. Encuesta a los habitantes de la Comunidad La Lucha. Fotografía realizada por: Alexander Navarrete.



Gráfico No. 69. Encuesta a los habitantes de la Comunidad La Lucha. Fotografía realizada por:
Alexander Navarrete.



Gráfico No. 70. Encuesta a los habitantes de la Comunidad La Lucha. Fotografía realizada por:
Alexander Navarrete.

ANEXO 7.

Encuestas realizadas a los turistas de la Comunidad La Lucha.



Gráfico No. 71. Encuesta a los turistas de la Comunidad La Lucha. Fotografía realizada por: Alexander Navarrete.



Gráfico No. 72. Encuesta a los habitantes de la Comunidad La Lucha. Fotografía realizada por: Alexander Navarrete.

ANEXO 8.

Maqueta virtual en 3d realizada por el Arq. Willi Adrián Moreira Zambrano.

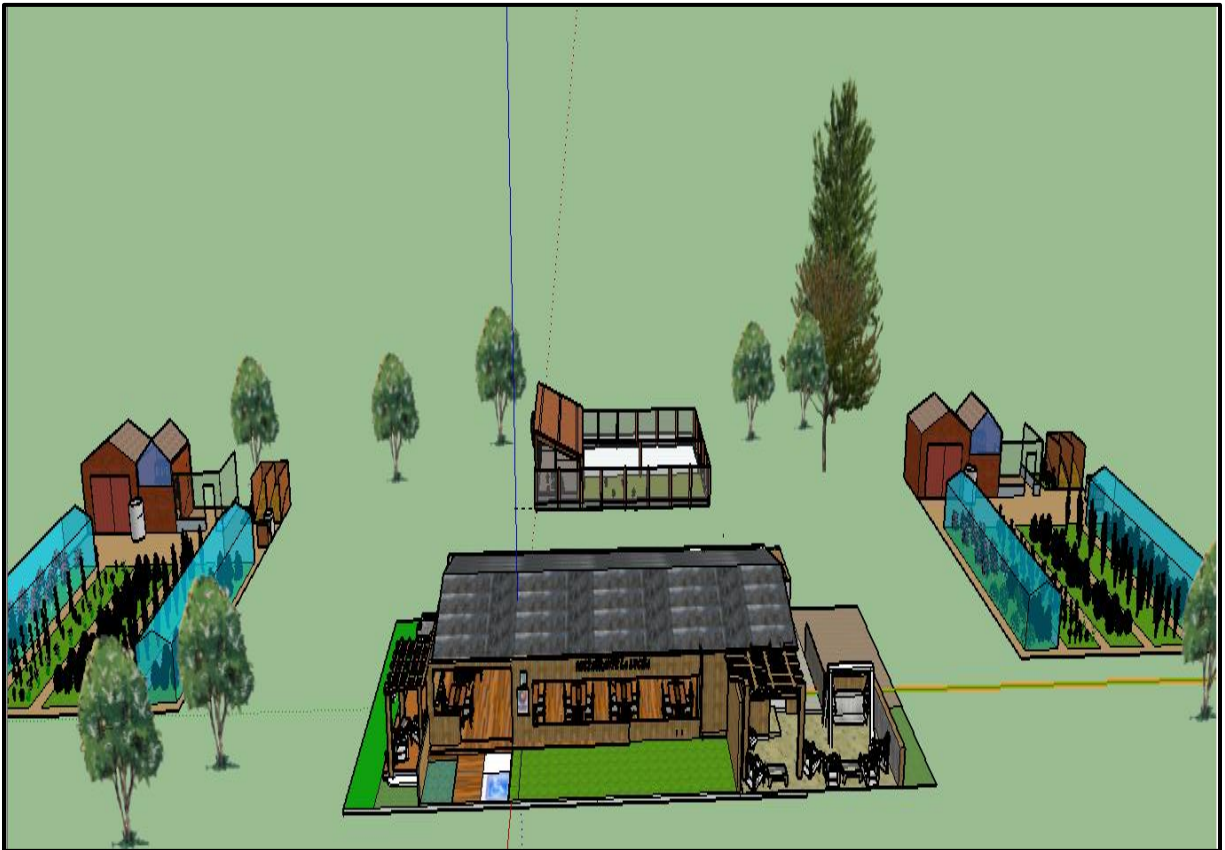


Gráfico No. 73. Vista general del restaurante agroturístico La Lucha. Elaborado por: Arq. Willi Adrian Moreira Zambrano. República del Ecuador.