



**UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES**  
**Carrera de Ingeniería en Ecoturismo**

**Tema de la Tesis:**

**“Diseño de un circuito agroturístico para el cantón el Empalme,  
provincia del Guayas”**

**Previo a la obtención del título de:**

**Ingeniera en Ecoturismo**

**Autora:**

**María Daniela Zambrano Vélez**

**Directora de Tesis:**

**Ing. Mónica Patricia Buenaño Allauca MSc.**

**Quevedo – Ecuador.**

**2014**

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS**

Yo, **MARÍA DANIELA ZAMBRANO VÉLEZ**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento y verificando con el sistema URKUND sobre el plagio de documentos.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

---

María Daniela Zambrano Vélez  
**Autora**

## **CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS**

La suscrita, **ING. MÓNICA PATRICIA BUENAÑO ALLAUCA**, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la Estudiante **MARÍA DANIELA ZAMBRANO VÉLEZ**, realizó la tesis de grado previo a la obtención del título de **INGENIERA EN ECOTURISMO** titulada “**DISEÑO DE UN CIRCUITO AGROTURÍSTICO PARA EL CANTÓN EL EMPALME, PROVINCIA DEL GUAYAS**”, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

.....  
Ing. Mónica Patricia Buenaño Allauca MSc.

**DIRECTORA DE TESIS**

# TRIBUNAL DE TESIS



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**

**FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES**

**CARRERA DE ECOTURISMO**

Presentado al Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de Ingeniero en Ecoturismo.

Aprobado:

---

Ing. Diana Delgado Campuzano

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS**

---

Ing. María Lorena Cadme

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS**

---

Ing. Darwin Salvatierra

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS**

QUEVEDO – LOS RIOS – ECUADOR

2014

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco infinitamente a Dios por permitirme cumplir con uno de los propósitos de vida, porque sin el nada de esto sería posible.

Un sincero y enorme agradecimiento a la Universidad Técnica Estatal de Quevedo en especial a la Facultad de Ciencias Ambientales, Carrera de Ingeniería en Ecoturismo, por ser quienes me dieron la oportunidad de adquirir los conocimientos impartidos en sus inmemorables aulas del saber.

Expreso mi más sincero agradecimiento a la Ing. Mónica Buenaño por su valiosa colaboración y asesoría en el proceso de realización del trabajo de investigación.

A los propietarios de los lugares que están involucrados dentro de mi proyecto de investigación; Sres. Custodio Veliz, Emilio Amancha, Cristóbal Zambrano, Urbano Castro, José Saltos, Stalin Cabello y el Ing. Henry Paredes, por brindarme su colaboración desinteresada.

Un enorme agradecimiento a los integrantes que conformaron la mesa de mi tribunal; Ing. Diana Delgado, Ing. María Lorena Cadme e Ing. Darwin Salvatierra por contribuir en la revisión definitiva de mi trabajo de investigación.

A mis compañeros y ahora amigos de vida; Wendy, Kimberley, Yajaira, Johanna y Danny, por haberme brindado su ayuda incondicional, haberme prestado sus hombros en momentos de flaquezas, enseñarme a crecer como persona y hacerme ver la vida de una manera distinta, por eso y mucho más les expreso mis más sinceros y profundos agradecimientos.

## DEDICATORIA

Dedico mi trabajo de investigación a la fuente de mi inspiración, mis amados padres OMAR y ESTHER, quienes con esfuerzo y sacrificio supieron brindarme su confianza y apoyo a lo largo de mi vida como estudiante, porque es su amor y el eterno agradecimiento que siento hacia ellos que me permitieron continuar y no decaer en momentos de debilidades, los valores impartidos en el trayecto de toda mi vida que permitieron seguir por la senda trazada y correcta.

A mis hermanas SANDRA y LISSETH, para que tomen como ejemplo el logro obtenido por su hermana, y se den cuenta que todo en la vida con esfuerzo y perseverancia se puede lograr.

A la nueva integrante de mi familia, mi adorada y amada sobrina XIOMARA, que en el corto tiempo que tiene de vida se ha robado mi corazón, pues para ella quiero lo mejor de la vida, y como tal quiero que tome este logro obtenido por su tía como ejemplo.

¡Para todos con mucho AMOR!

**María Daniela Zambrano Vélez**

## ÍNDICE DE CONTENIDO

CONTENIDO	PÁGINA
CAPÍTULO I.....	1
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN .....	1
1.1. INTRODUCCIÓN .....	2
1.2. OBJETIVOS .....	3
1.2.1. General.....	3
1.2.2. Específicos .....	3
1.3. HIPÓTESIS .....	3
1.3.1. Hipótesis Alternante.....	3
1.3.2. Hipótesis Nula .....	3
CAPITULO II.....	4
MARCO TEÓRICO .....	4
2.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	5
2.1.1. Agroturismo .....	5
2.1.1.2. Oferta del Agroturismo .....	5
2.1.1.3. El Oferente del Agroturismo .....	6
2.1.1.4. Beneficios del Agroturismo .....	7
2.1.1.5. El agroturismo a Nivel Internacional.....	7
2.1.1.6. El Agroturismo a Nivel Nacional .....	9
2.1.2 Circuito .....	11
2.1.2.1. Elaboración de un Circuito Turístico.....	11
CAPITULO III .....	15
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	15
3.1. MATERIALES Y MÉTODOS.....	15
3.1.1. Caracterización del lugar .....	15
3.1.2. Materiales .....	17
3.1.3. Métodos.....	17
3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	18

3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	19
3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA .....	19
CAPÍTULO IV.....	21
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	21
4.1. RESULTADOS.....	21
4.1.1. Inventario de los recursos agroturísticos del cantón El Empalme .....	22
4.1.2. Estudio de mercado.....	47
4.1.3. Diseño del circuito agroturístico.....	55
4.1.3.1. Estructuración de paquetes agroturísticos .....	55
4.1.3.2. Estrategia de promoción y comercialización .....	71
4.2. DISCUSIÓN .....	80
CAPITULO V.....	81
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	81
5.1. CONCLUSIONES .....	81
5.2. RECOMENDACIONES .....	83
CAPITULO VI.....	84
BIBLIOGRAFÍA.....	84
6.1. LITERATURA CITADA.....	85
CAPITULO VII.....	88
ANEXOS .....	88
7.1. ANEXOS .....	89

## ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N°	NOMBRE	PÁGINA
01	Valoración de atractivos turísticos Finca “Las Juanas”.....	25
02	Valoración de atractivos turísticos Finca “La Vaca que Ríe”	29
03	Valoración de atractivos turísticos Centro de Acopio de Cacao Orgánico.....	32
04	Valoración de atractivos turísticos Centro de Acopio de Leche.....	35
05	Valoración de atractivos turísticos Incubadora artesanal “Grandt”.....	38
06	Valoración de atractivos turísticos del Taller de Bambú.....	42
07	Valoración de atractivos turísticos del Criadero de Tilapias “Don Saltos”.....	45
08	Resumen de las explotaciones agropecuarias.....	46
09	Resumen de las explotaciones piscícolas.....	46
10	Perfil del turista del cantón El Empalme.....	54
11	Itinerario del paquete agroturístico 1 “LA MAGIA DEL CAMPO”.....	55
12	Detalle del costo del paquete agroturístico 1 “LA MAGIA DEL CAMPO”.....	58
13	Itinerario del paquete agroturístico 2 “POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO”.....	60
14	Detalle del costo del paquete agroturístico 2 “POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO”.....	62
15	Itinerario del paquete agroturístico 3 “CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS”.....	64
16	Detalle del costo del paquete agroturístico 3 “CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS”.....	66
17	Detalle de unidades de ventas.....	68
18	Detalle de ingresos en el primer año.....	68
19	Detalle de ingresos y costos en el primer año.....	69
20	Rango de precio de los paquetes turísticos.....	71
21	Guía de empresas e instituciones públicas y privadas con las que se pretende crear alianzas.....	72
22	Guía de operadoras con las que se pretende crear alianzas.....	73
23	Tabla de descuentos para el GAD y las empresas e instituciones públicas y privadas	77
24	Tabla de comisiones para las operadoras de turismo.....	77
25	Canales de distribución.....	78

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N°	NOMBRE	PÁGINA
01	Actividades del agroturismo.....	06
02	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada por edad.....	47
03	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada por Género.....	48
04	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada por lugar de procedencia.....	48
05	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada por ocupación.....	49
06	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada por Ingreso económico.....	49
07	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada en dependencia del acompañante de viaje.....	50
08	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada en dependencia de visitas a fincas agrícolas.....	50
19	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada por las preferencias de actividades a realizar.....	51
10	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada en dependencia de servicios preferidos.....	52
11	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada por tiempo de permanencia.....	52
12	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada por disponibilidad de gasto.....	52
13	Turistas nacionales: Distribución porcentual de la población encuestada en dependencia de los meses que viajan con más frecuencia.....	53

## ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA N°	NOMBRE	PÁGINA
01	Finca “Las Juanas” .....	22
02	Finca orgánica “La Vaca que Ríe” .....	26
03	Centro de Acopio de Cacao Orgánico.....	30
04	Centro de acopio de leche .....	33
05	Incubadora artesanal Grandt.....	36
06	Taller de bambú.....	39
07	Criadero de tilapias “Don Saltos” .....	43
08	Mapa temático del paquete agroturístico “LA MAGIA DEL CAMPO”.....	59
09	Mapa temático del paquete agroturístico “POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO” .....	63
10	Mapa temático del paquete agroturístico “CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS” .....	67

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>ANEXO N°</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PÁGINA</b>
01	Ficha de inventariación de campo.....	89
02	Encuesta para la población del cantón El Empalme.....	91

## DUBLIN CORE

<b>(DUBLIN CORE) ESQUEMAS DE CODIFICACIÓN</b>			
1	Titulo/Title	M	Diseño de un circuito agroturístico para el cantón El Empalme, provincia del Guayas en el 2014.
2	Creador/Creator	M	Zambrano D.; Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
3	Materia/Subject	M	Ciencias Ambientales.
4	Descripción/Description	M	Para la presente investigación se inventariaron los recursos agroturísticos, plasmándolas en fichas mediante la metodología sugerida por el MINTUR, se realizó un estudio de mercado en el cantón El Empalme para determinar la factibilidad del proyecto así como también para determinar los gustos y preferencias de los potenciales turistas, se elaboraron paquetes turísticos con sus respectivos mapas y costos. También se plantearon estrategias de difusión y publicidad para posesionar el producto al mercado neto como es el cantón El Empalme.
5	Editor/Publisher	M	FACAMB; Carrera de Ingeniería en Ecoturismo; Zambrano D.
6	Colaborador/Contributor	O	Ing. Mónica Buenaño.
7	Fecha/Date	M	07-03-2014
8	Tipo/Type	M	Tesis de grado
9	Formato/Format	R	.docx MS Word 2010; .pdf
10	Identificador/Identifier	R	<a href="http://biblioteca.uteq.edu.ec">http://biblioteca.uteq.edu.ec</a>
11	Fuente/Source	O	Investigación Turística
12	Lenguaje/Language	O	Español
13	Relación/Relation	O	Ninguno
14	Cobertura/Coverage	O	Localización especial electromagnética
15	Derechos/Rights	M	Ninguno
16	Audiencia/Audience	O	Tesis de Pregrado/Bachelor Thesis

## **RESUMEN EJECUTIVO**

En la presente investigación se planteó diseñar un circuito agroturístico para el cantón El Empalme, provincia del Guayas, con la aplicación de fichas técnicas del Ministerio de Turismo del Ecuador – MINTUR, se inventarió siete recursos con potenciales agroturístico de categoría Manifestaciones Culturales con jerarquías II y III. Para el estudio de mercado se consideró la población económicamente activa del cantón El Empalme aplicando 100 encuestas, en base a los atractivos inventariados y la información de los encuestados se diseñaron tres paquetes agroturísticos de dos a tres días con costos entre \$ 67.64 a \$ 135.28, se determinó que para el primer año de operación se requiere vender 163 paquetes lo que permitirá cubrir costos de operación, además se determinó la marca, slogan y estrategias de difusión y publicidad del circuito. De tal manera se llegó a la conclusión que mediante la integración de los recursos agroturísticos permite ponerlos en valor, generar oportunidades recreacionales de dinamización turística local y mostrar una alternativa de revalorización a la agricultura y ganadería como mecanismo de desarrollo local.

## **ABSTRAC**

In the research i proposed design a circuit agritourism for the El Empalme canton, Guayas province, with the application of data sheets of Ministry of Tourism of Ecuador- MINTUR, seven resources were inventoried with potential agrotourist of Cultural Manifestation Category, with hierarchy II and III. In the market research were considered the economically active population of the El Rmpalme canton applying 100 interview, based in resources inventoried and the interviewee information were designed agrotourist package of two to three days costs between 67.64 to \$ 135.28, were determined that for the first year operation is required to sell 163 packages which will cover operating cost, also were determined the tourist brand, slogan and publicity and dissemination strategies of circuit.

Thus it came to the conclusion that through the integration of agrotourist resources allows them value, create recreational opportunities for local tourist dynamization and show revaluation alternative agriculture y livestock as a means for local development.

**CAPÍTULO I**  
**MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN**

## 1.1. INTRODUCCIÓN

Anteriormente, el campo solo era valorado como productor de alimentos. En la actualidad, los habitantes de las ciudades aprecian al mundo rural no solo como el proveedor de los alimentos que consumen, sino también como un rincón en el que se puede disfrutar de la naturaleza, las tradiciones y muchas otras riquezas Suatunce (2014, p. 19). El agroturismo es la modalidad de turismo encargada de revalorizar las actividades agropecuarias a través de la participación entre las poblaciones rurales y los agricultores en el campo, la cual actualmente refleja una creciente demanda en todo el mundo, causando gran impacto social y económico.

El cantón El Empalme está ubicado en el extremo norte de la provincia del Guayas, posee una variedad interesante de recursos agrícolas y ganaderas potencialmente turísticos que han sido identificados durante el proceso de investigación. Cuenta con diversos tipos de cultivos, gran variedad de frutas tropicales y producción maderera, en los mismos que se emplean técnicas tradicionales combinadas con modernas tecnologías para el uso racional de sus recursos hasta el producto elaborado final, así como la cría de ganado, la cual se ha tecnificado con el objetivo de mejorar la calidad del hato que se cría en la zona, la producción de leche, carne o reproductores (Prefectura del Guayas, 2013, p. 1).

La riqueza que posee este cantón es la principal fuente de desarrollo económico de la localidad, las cuales pueden ser aprovechadas insertando actividades turísticas, sin embargo la falta de apoyo técnico y de instituciones públicas limita la generación de iniciativas agroturísticas en el sector.

Por tal motivo, se propone Diseñar un Circuito Agroturístico para el cantón El Empalme, provincia del Guayas, con la necesidad de revalorizar a la agricultura y ganadería como mecanismo de desarrollo local, proporcionando nuevas fuentes de trabajo y conllevar a que los actores involucrados en el diseño y ejecución de los circuitos gestionen sus recursos y contribuyan a la conservación de los mismos.

## **1.2. OBJETIVOS**

### **1.2.1. General**

Diseñar un circuito agroturístico para el cantón el empalme, provincia del Guayas.

### **1.2.2. Específicos**

- Inventariar los recursos agroturísticos del cantón El Empalme, provincia del Guayas.
- Realizar el estudio de mercado que permita determinar la factibilidad del proyecto e identificar los gustos y preferencias de los potenciales turistas.
- Diseñar el circuito agroturístico de acuerdo al perfil del turista.

## **1.3. HIPÓTESIS**

### **1.3.1. Hipótesis Alternante**

El inventario de los recursos agrícola del cantón El Empalme, provincia del Guayas permitirá diseñar un circuito agroturístico.

### **1.3.2. Hipótesis Nula**

Sin el inventario de los recursos agrícolas del cantón El Empalme, provincia del Guayas no permitirá diseñar un circuito agroturístico.

**CAPITULO II**  
**MARCO TEÓRICO**

## **2.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **2.1.1. Agroturismo**

Según Reinoso (2011, p. 8) menciona que el agroturismo es el conjunto de actividades organizadas específicamente por agricultores en complemento de su actividad principal, a las cuales se invita a participar a los turistas y que constituyen servicios por los cuales se cobra. Consiste en preparar un sector agrícola o ganadero, para ofrecer tours a los turistas. El tour incluye, explicaciones sobre el proceso de producción y comercialización una degustación al final del mismo y por último la venta de sus productos.

#### ***2.1.1.2. Oferta del Agroturismo***

Blanco (2010, p. 3), considera que la oferta del agroturismo consiste principalmente en recorridos por el campo e instalaciones para conocer, aprender y experimentar con las distintas tareas que allí se realizan. Esta labor puede ser activa o pasiva, en función de los gustos y deseos de los propios clientes. También es frecuente que se ofrezca alimentación y hospedaje, en respuesta a las exigencias del turista y a la necesidad de diferenciar el producto de modalidades turísticas similares. En el Gráfico 1 se citan las distintas actividades que pueden concebirse dentro del agroturismo.

**Gráfico 1:** Actividades del agroturismo



**Fuente:** El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial de Marvin Blanco 2010.

### ***2.1.1.3. El Oferente del Agroturismo***

Según Blanco (2010, p. 7) el agroturismo es una actividad que requiere de ciertas características especiales en el oferente o en el productor, quienes combinan factores como cultura, estrategia y actitud emprendedora individual, junto con vocación asociativa para incursionar, mantenerse y alcanzar el éxito. Además, la actividad debe generar retornos económicos que cubran las necesidades financieras para realizar ciertas inversiones mínimas, como construcción de senderos para recorrer las fincas, ventanales para observar los procesos agroindustriales, infraestructura de alojamiento, servicio de comidas, entre otras.

Los emprendimientos agroturísticos deben ser gestados y administrados por las familias propietarias de las fincas o de las plantas agroindustriales, a fin de que el valor agregado quede en el lugar y se conserven las tradiciones agroindustriales, gastronómicas y culturales que son la razón de ser del agroturismo. Para las mujeres y jóvenes rurales, esta actividad puede convertirse en una alternativa viable

para la generación de empleo, con lo cual se evita la migración y el desarraigo familiar (p. 7).

#### **2.1.1.4. Beneficios del Agroturismo**

Blanco (2010, p. 3) dice que 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.

#### **2.1.1.5. El agroturismo a Nivel Internacional**

##### **2.1.1.5.1. Colombia.**

##### **Ruta del Café**

La Federación Nacional de Cafeteros (2013, p. 1) señala que el paisaje cultural cafetero es la aglutinación de diversos aspectos naturales y culturales de zonas que comparten una característica en común, la misma que está conformado por ciertas zonas cafeteras de los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca.

Esta modalidad de agroturismo se ha establecido como ejemplo para el mundo, puesto que es el esfuerzo familiar de los caficultores y su acción colectiva los que le ha permitido superar situaciones difíciles en un paisaje aislado. De tal manera que este producto se ha posicionado en el mundo como uno de los mejores porque se ha demostrado su sostenibilidad en términos económicos, sociales y ambientales. Además de la unidad cultural expresada en un patrimonio cultural inmaterial a través de las viviendas cafeteras rurales, el vínculo de la población con el cultivo por medio de fiestas de la identidad *paisa* heredada de la colonización antioqueña, como rasgo único en el mundo creado por los habitantes de esta región (p. 1).

Todo este esfuerzo realizado por quienes conforman el paisaje cultural cafetero (PCC), fue declarado por parte de la Unesco como Patrimonio Mundial el 25 de junio de 2011, con el objetivo de protegerlo y preservarlo a la vez aprovechando los recursos culturales y naturales del paisaje cafetero (p. 1).

#### **2.1.1.5.2. México**

##### **La Ruta de la Sal Prehispánica de Zapotitlán Salinas**

Barrera (2009, p. 1) explica que es un proyecto de carácter comunitario porque en parte se desarrolla en tierras y propiedades comunitarias. No participan, porque sencillamente no existen en la zona, grandes ni medianas empresas, sino sólo pequeños emprendedores productores de sal y servicios turísticos. El diagnóstico realizado puso en evidencia la carencia de atractivos turísticos en condiciones de atraer visitantes a la comunidad y que estimularan la permanencia en la misma de los que actualmente la visitan.

El proyecto de Barrera da prioridad a la cultura de la sal, como recurso turístico, dejando en un segundo plano a los recursos naturales y los arqueológicos. Todo el

sistema cuenta ya con protocolos de calidad que garantizan no sólo la inocuidad de los alimentos sino también la autenticidad de la oferta. Se ha capacitado a la comunidad y se prevén numerosas capacitaciones más. Se está llevando adelante un mejoramiento del entorno y se ha previsto una estrategia de comercialización propia con la creación de una central de reservaciones. También se participará asociativamente de la marca “ná” propiedad de la Red Nacional Rurales de Mujeres de México A.C. que impulsó el proyecto.

Un componente muy importante de la propuesta es el desarrollo de la Denominación de Origen Sal Prehispánica de Zapotitlán Salinas (DOP). La DOP podría resultar en un incremento del 30% del precio que perciben los productores. En el proceso, el turismo promovería la DOP y ésta a su vez la ruta de la sal. La turistificación de la producción de sal incorpora, de manera obligatoria un “Menú de la Sal” que deberá estar disponible en todos los restaurantes, un SPA de la Sal, Fiestas de la Sal y otras basadas en la cultura local, el desarrollo de una línea de souvenirs basadas en salazones, las que actualmente no se producen en la comunidad y excursiones varias relacionadas con la producción y la historia del lugar (p. 1).

### ***2.1.1.6. El Agroturismo a Nivel Nacional***

#### **Ruta del cacao**

Ministerio de Turismo (2009), citado por Pereira (2012, p. 52) menciona que en julio de 2001 el Ministerio de Turismo realizó una investigación sobre agroturismo, en la cual se identificó algunos atractivos y rutas turísticas y se sugirió “la ejecución inmediata a través de planes piloto” en diversas regiones del país. Este estudio sugirió que para lograr un verdadero interés del público, el agroturismo requiere combinarse o complementarse con otros elementos, tales como recursos naturales,

cultura y gastronomía. De igual forma, recalca la importancia de que existan mecanismos de coordinación institucional que proporcionen soporte en términos de capacitación, crédito, información, promoción, investigación de mercado, aspectos de viabilidad y otros.

El 3 de septiembre de 2001 las autoridades del Ministerio de Turismo y la Subsecretaría de Turismo del Litoral realizaron una visita oficial a ciertas fincas en la que dieron por inaugurado el proyecto piloto de turismo rural, bajo la denominación de Ruta del Cacao (RC), para esa fecha, algunas haciendas ya recibían esporádicamente visitantes nacionales e internacionales (p. 53).

La Ruta del Cacao fue concebida como una opción de agroturismo en Ecuador, teniendo como atractivo principal las plantaciones y las técnicas agrícolas en torno al recurso cacao. Si bien la producción cacaotera en el país se distribuye en diferentes zonas, la denominación de Ruta del Cacao se aplica para el área que fue centro de producción agrícola durante el “boom cacaotero” a inicios del siglo XX, así como el lugar de donde proviene el “cacao fino de aroma”, variedad que por sus características (sabor y olor) dieron a conocer al país como uno de los productores del mejor grano de cacao, para la elaboración de chocolates finos (p. 53).

En junio de 2002, el Ministerio de Turismo suscribió un convenio con la Universidad de Especialidades Espíritu Santo, a fin de impulsar el ingreso al mercado de la oferta de naturaleza y agroturismo denominada Ruta del Cacao. Este nuevo estudio contempló un proceso participativo por medio de talleres y seminarios de capacitación a las poblaciones locales, cuyo aporte permitió identificar y evaluar atractivos turísticos y diseñar 11 circuitos para atender las demandas del mercado interno e internacional; así como identificar las principales necesidades actuales de infraestructura servicios básicos y de capacitación (p. 53).

Por tanto, de acuerdo a los datos obtenidos, el agroturismo en el país se ha considerado como una nueva modalidad turística alternativa amigable con el ambiente que se trata de posesionar en el mercado a través de la inversión de proyectos por empresarios rurales, es por eso que se trata de impulsar este nuevo producto como lo es el “ Diseño de un circuito agroturístico para el cantón El Empalme, provincia del Guayas” con la finalidad de que el Ecuador tenga una opción más en esta modalidad del agroturismo (p. 53).

## **2.1.2 Circuito**

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú (2013, p.1) indica que el circuito es el conjunto de diversos destinos que se unen en forma articulada y programada. Contemplan recursos naturales, culturales y humanos, así como un conjunto de servicios ofrecidos al turista. El punto de inicio y de fin del circuito es el mismo.

Para Velastegui (2014, p. 6) el circuito es un recorrido regional nacional o internacional, que posee un carácter circular cerrado, donde el punto de llegada es el mismo de salida y en cuyo trayecto no se pasa dos veces por el mismo punto. Puede definirse también como una sucesión de Rutas Turísticas, cuya duración depende de la extensión del recorrido

### ***2.1.2.1. Elaboración de un Circuito Turístico***

Según Barrios (2009, p.6), citado por Velasteguí (2014, p. 6) indica que la elaboración del Circuito Turístico consta de seis fases:

#### **2.1.2.1.1. Fase 1: Definición de aspectos generales del circuito**

El primer paso es definir el ámbito del circuito turístico, es decir en qué espacio geográfico se va a realizar el mismo. Muchas veces comprenderá diferentes regiones, provincias, distritos o caseríos, los cuales a veces se encuentran alejados el uno del otro, por lo que se tendrá que priorizar la visita a algunos de esos puntos (p. 7).

#### **2.1.2.1.2. Fase 2: Identificación**

Este es un paso fundamental en la elaboración de un circuito turístico, ya que de una buena investigación dependerá la satisfacción de las expectativas de los visitantes o turistas que realizarán el recorrido. Para realizar este paso debemos tomar en cuenta (p. 7):

##### **2.1.2.1.2.1. Identificación de recursos turísticos**

Para la elaboración de un Circuito Turístico, es necesario realizar la identificación de los recursos turísticos más sobresalientes o importantes de la región provincia, distrito y/o caserío, ya sea por su importancia natural, artificial, cultural a través del tiempo, o por su monumentalidad contemporánea, pudiendo considerarse iglesias, catedrales, casonas, museos, entre otros (p. 7).

#### **2.1.2.1.3. Fase 3: Definición del recorrido**

En este punto se da forma al circuito. Un ejercicio muy práctico que nos ayudará a poder definir el recorrido es tomar un mapa y marcar en él todos los atractivos y

recursos turísticos; luego, el circuito irá tomando forma al unirlos sobre la red vial, tomando en cuenta siempre un punto de inicio y final del recorrido. Es muy importante considerar los horarios de atención de los diferentes lugares a visitar (p. 8).

#### ***2.1.2.1.4. Fase 4: Recopilación de información y reconocimiento del circuito***

Luego de la identificación, es fundamental el acopio y análisis de información y documentación acerca de los atractivos y recursos turísticos de cada localidad y de los artesanos y líneas artesanales a las que estos se dediquen. Esta etapa es esencial pues se tiene que reunir la información más fidedigna posible, usando diferentes métodos de documentación, ya sea por fuentes secundarias (textos) o a través de medios de información como el Internet videos y otros, información que deberá ser consultada y corroborada con especialistas (consultores) de la región y con los guías (p. 8).

#### ***2.1.2.1.5. Fase 5: Prueba del circuito propuesto***

En esta etapa se deben considerar dos elementos básicos para la perfecta estructuración del circuito turística (p. 8):

##### **2.1.2.1.5.1. Medición de tiempos**

Antes de ofrecer el Circuito Turístico a los visitantes de un determinado lugar, se deberá hacer una prueba piloto, la que incluye la medición de tiempos a lo largo del recorrido, tanto el que demora el traslado de una localidad a otra, como el tiempo que nos tomará una visita al, atractivo y/o recurso turístico o paseo y/o centro artesanal. Es conveniente esta medición a fin de poder coordinar de forma adecuada alguna actividad, almuerzo u otra solicitada por los visitantes (p. 9).

#### **2.1.2.1.5.2. Evaluación de facilitación turística**

Se deberá evaluar la adecuada facilitación turística, para la realización del circuito; es decir, evaluar el estado de las carreteras y accesos a los puntos a visitar que se haya considerado; asimismo, se tiene que considerar los servicios turísticos conexos, tales como restaurantes, centros de esparcimiento, peñas turísticas, entre otros (p. 10).

#### **2.1.2.1.6. Fase 6: difusión del circuito**

Una vez comprobado que el Circuito ha sido bien estructurado, se deberá sostener reuniones con las agencias de viaje y turismo operadoras, ubicadas en la capital de la región y otras ciudades importantes para que sean incorporados en sus Manuales de Servicios y comercializados a los visitantes. Asimismo, se pondrá en conocimiento del MINTUR, museos, asociaciones de hoteles y restaurantes e instituciones ligadas al turismo. Para difundir el Circuito se puede elaborar material informativo que incluye dípticos, trípticos o guías que proporcionen información a los turistas tanto sobre los atractivos y recursos turísticos (p. 10).

## **CAPITULO III**

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **3.1. MATERIALES Y MÉTODOS**

##### **3.1.1. Caracterización del lugar**

### **3.1.1.1. Localización**

El proyecto de investigación se realizó en el cantón El Empalme, provincia del Guayas.

### **3.1.1.2. Ubicación Geográfica**

**Latitud:** 9889430

**Longitud:** 666910 (Instituto Geográfico Militar del Ecuador, 2013, p. 1)

**Altitud:** 130 m.s.n.m. (Get a map.net, 2013, p. 1)

### **3.1.1.3. Características Climáticas**

**Promedio anual de temperatura:** 21 - 26°C

**Promedio Anual de precipitación:** 1600 - 3200 mm (GADM El Empalme, 2013)

**Humedad Relativa:** 80%. (García, 2013, p. 33)

### **3.1.1.4. Clasificación Ecológica**

Debido a su ubicación en la zona norte geográficamente se la denomina tropical húmedo (García, 2013, p. 33).

### **3.1.1.5. Características del suelo**

Se encuentra en las terrazas fluviales correspondientes a Pichilingue y terrenos muy erosionados, caracterizados por la presencia de suelos de tipo luminoso y arcilloso de alta plasticidad según estudios (García, 2013, p. 33).

### **3.1.2. Materiales**

#### **3.1.2.1. Equipos**

Laptop, GPS, cámara fotográfica.

#### **3.1.2.2. Materiales de Oficina**

Libreta de campo, lapiceros, resmas de papel bond A4, botas, mochila, chompa de agua, pen drive, cd

### **3.1.3. Métodos**

Se efectuó los objetivos de la siguiente manera:

#### **3.1.3.1. Inventariar los recursos agroturísticos del cantón El Empalme**

La inventariación de los Recursos agroturísticos del cantón El Empalme se ejecutó con la metodología sugerida por el MINTUR la misma que indica el siguiente proceso: clasificación de los atractivos, recopilación de información, trabajo de campo, evaluación y jerarquización, mediante una ficha de campo (Anexo 1).

#### **3.1.3.2. Realizar el estudio de mercado**

Para realizar el estudio de mercado y determinar la factibilidad de la presente investigación y a la vez los gustos y preferencias turísticas, se consideró la

población económicamente activa del cantón El Empalme, datos obtenidos a través del censo 2010.

El método de investigación utilizado fue el muestreo aleatorio de Canavos, aplicando técnicas de encuesta (Anexo 2).

### ***3.1.3.3. Diseñar el circuito Agroturístico***

En base los resultados obtenidos en la inventariación de los recursos agroturísticos, y la realización del estudio de mercado para identificar los gustos y preferencias turísticas, se elaboraron tres paquetes con sus respectivos costos y se determinó el punto de equilibrio.

A través del programa informático ARGIS se elaboró mapas de los circuitos agroturísticos.

Finalmente se plasmaron estrategias de comercialización y difusión para canalizar y posesionar el producto, las cuales son: marca turística, precio, plaza, alianzas estratégicas y canales de distribución.

## **3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN**

Los tipos de investigación que se utilizaron fueron:

Investigación exploratoria: Se lo efectuó mediante la fuente primaria, como salidas de campos para la inventariación de recursos agroturísticos y fuentes secundarias como revistas, libros e internet.

Investigación descriptiva: Se efectuó a través de la fuente primaria mediante salidas de campos para la aplicación de encuestas la cual tuvo como finalidad conocer los gustos y preferencias de los potenciales turistas a los cuales será dirigido el producto.

### **3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

Para la elaboración de este trabajo de investigación se utilizó el diseño no experimental.

### **3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA**

#### **Población (N)**

Para la muestra se consideró el número de la Población Económicamente Activa (PEA) proporcionada en el censo 2010 del cantón El Empalme, que es de 34099 personas.

#### **Tamaño de la Muestra (n)**

Mediante este cálculo se determinó las personas a las cuales se encuestó, la misma que se detalla a continuación:

$$n = \frac{N * p * q}{(N - 1) \left(\frac{e}{k}\right)^2 + (p * q)}$$

**Dónde:**

**N=** Universo

**n=** Tamaño de la muestra

**P=** probabilidad de éxito (0.5)

**Q=** probabilidad de fracaso (0.5)

**PQ=** constante de varianza (0.25)

**e=** margen de error (0.10)

**k=** constante de corrección del error (1.68)

$$n = \frac{34099 * 0.5 * 0.5}{(34099 - 1) \left(\frac{0.10}{2}\right)^2 + (0.5 * 0.5)}$$

$$n = \frac{8524.75}{(34098)(0.0025) + (0.25)}$$

$$n = \frac{8524.75}{85.245 + 0.25}$$

$$n = \frac{8524.75}{85.495}$$

$$n = 99.71$$

$$n = 100 \text{ encuestas}$$

## **CAPÍTULO IV**

### **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

#### **4.1. RESULTADOS**

## 4.1.1. Inventario de los recursos agroturísticos del cantón El Empalme

### 4.1.1.1. Recurso agroturístico N° 1: Finca “Las Juanas”

**Figura 1.** Finca “Las Juanas”



**Foto:** Daniela Zambrano, 2014

#### **a. Descripción del atractivo:**

La Finca “Las Juanas” se encuentra en la provincia del Guayas, cantón El Empalme, parroquia Velasco Ibarra, recinto “Las Tecas”, a 20 km de la cabecera cantonal. Posee una extensión de siete has, siendo el propietario el Sr. Custodio Véliz, quien se dedicó a la producción orgánica en el año de 1990, cuando llegó la Fundación Internacional “Cuerpo de Paz de Norteamérica”.

Cuenta con una latitud Norte de 9892688 y una longitud Este de 0645620. El nombre de los poblados más cercanos al atractivo son: el Empalme con una distancia de 20 km y el cantón Pichincha con una distancia de 40 km. Tiene una altitud de 265 m.s.n.m., una temperatura aproximada de 21 a 26°C y precipitación pluviométrica de 1600 a 3200 mm.

## **Descripción de especies**

### **Especies agrícolas**

Naranja (*Citrus sp*), limón (*Citrus sp*), Cacao Nacional (*Theobroma cacao L*), Plátano (*Musa paradisiaca*), Yuca (*Manihot esculenta*).

### **Árboles frutales y maderables**

Mango (*Manguifera indica sp*), Sapote (*Matisia cordata*), Papaya (*Carica papaya*) Caña guadua (*Bambusa guadua*), Pachaco (*Schizolobium parahybum*), Laurel (*Cordia Alliodona*), Fernán Sánchez (*Tripharis guayaquilensis*), Moringa (*Moringa oleífera*).

### **Avifauna**

Trogón (*Trogon sp*), Colibrí (*Colibri sp*), Paloma Santa Cruz (*Gallicolumba santaecrucis*), Armadillo (*Dasyopus novemcinctus*), Ardilla (*Sciurus sp*), Oso perezoso (*Bradypus variegatus*).

### **Especies ganaderas**

Vaca (*Bos Taurus*), Cerdo (*Sus scrofa domestica*).

### **b. Usos:**

Esta finca se ha dedicado a la producción y cosecha de productos agrícolas, y ha permitido realizar actividades de aprendizaje y capacitación a los agricultores de la zona e interesados sobre el uso racional del suelo a través de la producción orgánica. Dichas capacitaciones han sido impartidas mediante la intervención del GAD de la Municipalidad de El Empalme. Además se ha realizado inseminación artificial y reproducción asexual en el cacao a través del injerto por yema y por púa lateral.

**c. Estado actual del atractivo:** Es conservado, debido a que su manejo está basado en la producción orgánica.

- d. Estado del entorno:** Está en proceso de deterioro, por cuanto en los alrededores se practica la agricultura y ganadería intensiva.
- e. Infraestructura vial y de acceso:** El tipo de vías es empedrado, la misma que se encuentra en un estado regular y permite la circulación de buses, automóviles, y vehículos de tracción 4 x 4. Es importante mencionar que para llegar al recinto “Las Tecas” se utiliza el bus rural Río Peripa que parte desde la cabecera cantonal el mismo que lo deja al pie del atractivo.
- f. Facilidades turísticas:** Se las puede localizar en el casco comercial del cantón, entre ellas se encuentran cinco establecimientos que brindan servicio de alojamiento, 13 establecimientos que brindan alimentación y cuatro establecimientos de esparcimiento, todas con categoría cuatro.
- g. Infraestructura básica:** El agua es entubada, la energía eléctrica es a través de un sistema interconectado y en alcantarillado mediante pozo séptico.
- h. Nombre de los atractivos más cercanos:** Incubadora Artesanal “Grandt” a una distancia de 800 m, y la Finca orgánica “La vaca que ríe” a una distancia de 20 km.
- i. La difusión del atractivo:** Local.

**Cuadro 1. VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS**

VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS		
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS

<b>CALIDAD</b>	a) Valor intrínseco	10
	b) Valor extrínseco	8
	c) Entorno	3
	d) Estado de Conservación y/o organización	10
<b>APOYO</b>	a) Acceso	5
	b) Servicios	4
	c) Asociación con otros atractivos	8
<b>SIGNIFICADO</b>	a) Local	5
	b) Provincial	-
	c) Nacional	-
	d) Internacional	-
<b>TOTAL</b>		<b>53</b>

**Elaborado por:** La autora

**Fuente:** Ministerio de turismo del Ecuador- MINTUR

### **JERARQUIZACIÓN III**

#### **4.1.1.2. Recurso agroturístico N° 2: Finca orgánica “La Vaca que Ríe”**

**Figura 2.** Finca Orgánica “La vaca que Ríe”



**Foto:** Daniela Zambrano, 2014

**a. Descripción del atractivo:**

La finca orgánica “La Vaca que Ríe” se encuentra ubicada en el km. 20 vía a Pichincha, en la parroquia El Rosario.

El propietario de la finca es el señor Emilio Amancha; Posee 10 hectáreas de terreno cultivadas sin sustancias sintéticas y los animales, especialmente el ganado es cuidado por pastoreo y alimentado con pasto fertilizado y abonos orgánicos los cuales son preparados por el mismo dueño sin hormonas, para así garantizar que los derivados de su leche sean orgánicos.

**Descripción de especies**

**Especies agrícolas**

Naranja (*Citrus sp*), limón (*Citrus sp*), Cacao Nacional (*Theobroma cacao L*), Plátano (*Musa paradisiaca*), Yuca (*Manihot esculenta*).

**Arboles maderables**

Cascol (*Libidibia corimbosa*), Ceibo (*Erythrina crista galli*), Olivo negro (*Capparis odoratissima*), Leucaena (*Leucaena leucocephala*), Nacedero (*Trichanthera gigantea*), Caña (*Bambusa guadua*) se las pueden encontrar distribuidas en la finca.

### **Especies ganaderas**

Vaca (*Bos Taurus*), Cerdo (*Sus scrofa domestica*). Árboles frutales

Limón (*Citrus sp*), Naranja (*Citrus sp*) y Cacao nacional (*Theobroma cacao*)

### **Avifauna**

Guatusa (*Dasyprocta punctata*), Armadillo (*Dasyopus novemcinctus*), Ardilla (*Sciurus sp*), Oso perezoso (*Brdypus variegatus*), Culebra X (*Bothrops atrox*), Culebra matacaballo (*Boa constrictor*), Paloma santa cruz (*Gallicolumba santaecrucis*), Colibrí (*Damorphila sp.*), Perdiz (*Crytorellus soni*).

### **Especies de cría**

Gallina (*Gallus gallus domesticus*), Pato (*Anas sp*), y Vaca (*Bos Taurus*).

### **Elaboración de productos**

Dentro de la finca se producen variedades de quesos y cuatro sabores de yogurt (coco, piña, guayaba y banano) artesanal y orgánico. Es importante mencionar que el yogurt producido cuenta con su respectivo registro sanitario la cual garantiza la calidad y la fiabilidad del producto para el consumo.

### **Comercialización**

Sus productos son comercializados en una feria orgánica, organizada en el colegio Balandra en la ciudad de Guayaquil, cada quince días durante todo el año. A más de esto sus productos son expedidos también en la localidad.

- b. Usos:** La finca es usada para la agricultura orgánica, la cría de ganado con abonos orgánicos y la elaboración y venta de productos artesanales derivados de la leche como el queso, yogurt y requesón.
- c. Estado actual del atractivo:** Es conservado, puesto que los propietarios se han manejado por el método orgánico desde hace nueve años ayudando así a que se mantenga el atractivo como hasta ahora.
- d. Estado del entorno:** El área circundante está un poco alterado puesto que se encuentra a pie de la vía principal muy transitada que conduce hacia la provincia de Manabí, siendo a la vez este un pro y un contra para este atractivo.
- e. Infraestructura vial y de acceso:** El tipo de vías es asfaltado, la misma que se encuentra en un estado bueno y permite la circulación de buses, automóviles, y vehículos de tracción 4 x 4. Cabe mencionar que para llegar a la Finca Orgánica “La Vaca que ríe” se utilizan las siguientes cooperativas que parten desde la cabecera cantonal con destino al cantón Pichincha: Transportes Buena Fe y Transportes Reales Tamarindo, los cuales circulan a diario.
- f. Facilidades turísticas:** Se las puede localizar en el casco comercial del cantón, entre ellas se encuentran cinco establecimientos que brindan servicio de alojamiento, 13 establecimientos que brindan alimentación y cuatro establecimientos de esparcimiento, todas con categoría cuatro.
- g. Infraestructura básica:** El agua es entubada, la energía eléctrica es a través de un sistema interconectado y en alcantarillado mediante pozo séptico.

**h. Nombre de los atractivos más cercanos:** Finca “Las Juanas” a una distancia de 33 km, Incubadora Artesanal “Grandt” a una distancia de 33.8 km.

**i. Difusión del atractivo:** Provincial.

**Cuadro 2. VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS**

<b>VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>		
<b>VARIABLE</b>	<b>FACTOR</b>	<b>PUNTOS</b>
<b>CALIDAD</b>	a) Valor intrínseco	10
	b) Valor extrínseco	8
	c) Entorno	3
	d) Estado de Conservación y/o organización	10
<b>APOYO</b>	a) Acceso	10
	b) Servicios	4
	c) Asociación con otros atractivos	8
<b>SIGNIFICADO</b>	a) Local	5
	b) Provincial	5
	c) Nacional	-
	d) Internacional	-
<b>TOTAL</b>		<b>63</b>

**Elaborado por:** La autora

**Fuente:** Ministerio de turismo del Ecuador- MINTUR

### **JERARQUIZACIÓN III**

#### **4.1.1.3. Recurso agroturístico N° 3: Centro de Acopio de Cacao Orgánico**

**Figura 3.** Centro de Acopio de Cacao Orgánico



**Foto:** Daniela Zambrano, 2014

**a. Descripción del atractivo:**

El Centro de Acopio de Cacao Orgánico se encuentra en la parroquia Velasco Ibarra a 6 km de la cabecera cantonal. Creado el 22 de marzo del 1997 a través de la Asociación de Cacaoteros, la cual está presidido por el Ing. Cristóbal Zambrano y está conformado por 130 socios los cuales decidieron poner en marcha este proyecto a través del financiamiento del Estado, con la finalidad de cubrir la necesidad de los pequeños productores para vender el cacao que producen en un lugar cercano, fijo y a un precio justo, así como también mejorar la calidad del cacao a través de este centro de acopio. Cabe mencionar que en este lugar solo se acepta cacao nacional (*Theobroma cacao*). Este sitio mide aproximadamente 1 ha.

**Procesamiento del cacao**

En el centro de acopio de cacao orgánico el procesamiento comienza con:

- La recepción del cacao en baba
- Luego se coloca al cacao en fermentadores de madera ubicados en forma de escalera la cual tienen como función fermentar el cacao para que adquiera mejor

olor sabor y apariencia, donde se deja el cacao por 144 horas, comenzando la remoción de arriba hacia abajo cada 48 horas.

- Después el cacao pasa a dos marquesinas de madera de 12 por 4m, la cual en combinación con dos secadoras de 50 quintales cada una, permite alcanzar una humedad del 7%.
- Por ultimo pasa a la clasificadora la cual cumple la función de separar el cacao de materiales no deseados.

### **Comercialización**

Una vez que el cacao ha cumplido con el procedimiento adecuado, es copilado y entregado a una matriz receptora ubicada en el cantón Milagro, a la misma que se le entregan semanalmente de 80 a 90 quintales, para luego ser exportados a Francia.

**b. Usos:** Recopilación de Cacao Nacional provistos por los pequeños productores de la zona.

**c. Estado actual del atractivo:** Es conservado, por el constante mantenimiento en el que se encuentra, debido a que este lugar pertenece a la Asociación de Cacaoteros.

**d. Estado del entorno:** Es conservado, ya que se encuentra rodeado de viviendas y fincas en buen estado.

**e. Infraestructura vial y de acceso:** El tipo de vías es asfaltado, la misma que se encuentra en un estado bueno y permite la circulación de buses, automóviles, y vehículos de tracción 4 x 4. Las cooperativas que transitan por este atractivo son: El Transporte Rural Río Peripa y Transporte Urbano Sagrado Corazón de Jesús, a diario.

**f. Facilidades turísticas:** Se las puede localizar en el casco comercial del cantón, entre ellas se encuentran cinco establecimientos que brindan servicio de

alojamiento, 13 establecimientos que brindan alimentación y cuatro establecimientos de esparcimiento, todas con categoría cuatro.

**g. Infraestructura básica:** el agua es entubada, la energía eléctrica es a través de un sistema interconectado y en alcantarillado mediante pozo séptico.

**h. Nombre de los atractivos más cercanos:** Centro de acopio de leche a una distancia de 1 km, y la Finca orgánica “La vaca que ríe” a una distancia de 20.8 km.

**i. Difusión del atractivo:** Provincial.

**Cuadro 3. VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS**

VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS		
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
<b>CALIDAD</b>	a) Valor intrínseco	7
	b) Valor extrínseco	5
	c) Entorno	8
	d) Estado de Conservación y/o organización	5
<b>APOYO</b>	a) Acceso	10
	b) Servicios	4
	c) Asociación con otros atractivos	8
<b>SIGNIFICADO</b>	a) Local	6
	b) Provincial	-
	c) Nacional	-
	d) Internacional	-
<b>TOTAL</b>		53

### JERARQUIZACIÓN III

#### 4.1.1.4. Recurso agroturístico N° 4: Centro de Acopio de Leche

**Figura 4.** Centro de Acopio de Leche



**Foto:** Daniela Zambrano, 2014

#### **a. Descripción del atractivo:**

El Centro de Acopio de Leche se encuentra en la Parroquia Velasco Ibarra a un km de la cabecera cantonal. Pertenece a la Asociación de Ganadero 17 de Abril quien tiene como presidente al Ing. Cristóbal Zambrano; el mismo que junto a los socios pertenecientes a esta noble asociación pusieron en marcha este proyecto financiado por el estado. El 6 de julio del 2013 es la fecha en la que fue creado el Centro de Acopio, el cual tiene una medida de 10 m<sup>2</sup> ubicado dentro de las instalaciones de la asociación de Ganaderos 17 de Abril.

#### **Procesamiento de la leche**

- **Recepción:** Se lo hace en bidones de aluminios que tienen una capacidad de 40 litros.
- **Receptado** el contenido se toman muestras de los bidones y se coloca en un frasco la cual es mezclado. Se coloca 1 ml de leche por 1 ml de alcohol en una caja petri, para comprobar que la leche este en buen estado; si leche se corta el producto es devuelto, pero si no es así entonces a la leche se le realizan análisis para determinar la Reductasa.

- Estas muestras se las almacenan en una refrigeradora como prueba ante cualquier inconveniente que se pueda presentar al momento en que la empresa a la que se vende haga los respectivos análisis.
- La leche es almacenada en un tanque enfriador ecológico, el mismo que consume poca energía eléctrica y hace poco ruido, el cual tiene una capacidad de 2000 litros.

### **Comercialización**

La leche que aquí se copia, se la adquiere a \$0.45 ctvs por litro a los pequeños productores y se comercializa a la empresa TONY a \$0.47 ctvs por litro. TONY recoge la leche día por medio.

**b. Usos:** Recopilación y almacenamiento de leche.

**c. Estado actual del atractivo:** Está conservado por la actividad que están realizando deben mantener el lugar en total asepsia.

**d. Estado del entorno:** Está en proceso de deterioro. Por motivo del invierno parte de las instalaciones están cubiertas de agua estancada y las utilidades que se generaron el año pasado fueron bajas, disponibles para cubrir las necesidades de la Asociación.

**e. Infraestructura vial y de acceso:** El tipo de vías es asfaltado, la misma que se encuentra en un estado bueno y permite la circulación de buses, automóviles, y vehículos de tracción 4 x 4. Las cooperativas urbanas que transitan por este atractivo son: El Transporte Río Peripa y Transporte Urbano Sagrado Corazón de Jesús, y los que van hacia Pichincha son: Transportes Buena Fe y Transportes Reales Tamarindo, los cuales circulan a diario.

**f. Facilidades turísticas:** Se las puede localizar en el casco comercial del cantón, entre ellas se encuentran cinco establecimientos que brindan servicio de alojamiento, 13 establecimientos que brindan alimentación y cuatro establecimientos de esparcimiento, todas con categoría cuatro.

**g. Infraestructura básica:** El agua es entubada, la energía eléctrica es a través de un sistema interconectado y en alcantarillado mediante pozo séptico.

**h. Nombre de los atractivos más cercanos:** Centro de Acopio de Cacao Orgánico a una distancia de 7 km, y la Finca orgánica “Las Juanas” a una distancia de 19 km.

**i. Difusión del atractivo:** Local.

**Cuadro 4. VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS**

VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS		
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	7
	b) Valor extrínseco	5
	c) Entorno	4
	d) Estado de Conservación y/o organización	6
APOYO	a) Acceso	10
	b) Servicios	4
	c) Asociación con otros atractivos	8
SIGNIFICADO	a) Local	5
	b) Provincial	-
	c) Nacional	-
	d) Internacional	-
<b>TOTAL</b>		<b>49</b>

**Elaborado por:** La autora

**Fuente:** Ministerio de turismo del Ecuador- MINTUR

## JERARQUIZACIÓN II

### 4.1.1.5. Recurso agroturístico N° 5: Incubadora artesanal “Grandt”

**Figura 5.** Incubadora Artesanal Grandt



**Foto:** Daniela Zambrano, 2014

**a. Descripción del atractivo:**

La incubadora artesanal Grandt está localizada en el recinto “Las Tecas” a 12 km de la cabecera cantonal y es de propiedad del Sr. Urbano Castro. Fue creada en el 2004.

La idea surge cuando llega al recinto a impartir una capacitación a un grupo de personas de esta localidad una organización llamada Cuerpo de Paz en donde el objetivo principal era el de encaminarlos hacia una producción orgánica. Uno de los miembros de esta organización era el Sr. Cristopher Grandt, en agradecimiento por los conocimientos impartidos Don Urbano decidió llamar a su microempresa por el apellido del capacitador. Es así como empezó esta microempresa.

En sus inicios la microempresa contaba con una incubadora con capacidad para 90 huevos. Actualmente tiene cuatro incubadoras, quienes tienen la capacidad de incubar 1000 huevos en conjunto.

Las incubadoras están hechas a base de:

- Madera
- Foco; cuya función es de mantener caliente a los huevos
- Termómetro; para comprobar la temperatura en la que se encuentran expuestos los huevos.
- Termostato que abre o cierra el circuito eléctrico en función de la temperatura.
- Ventilador; el cual hace circular el calor que provocan los focos.
- Agua; el cual tiene como función principal el de dar humedad a los huevos para que al momento del nacimiento les sea más fácil romper los cascarones a los pollitos.

La microempresa cuenta con 45 gallinas y tres gallos. El 50% de los huevos que se incuban salen de la misma microempresa y el otro 50% restante se los compra. La entrega de los pollitos se lo hace mediante pedidos a clientes permanentes.

**b. Usos:** Incubación de huevos y venta de los pollitos.

**c. Estado actual del atractivo:** Está conservado ya que las incubadoras tienen un cuarto exclusivo que tiene constante mantenimiento.

**d. Estado del entorno:** Está conservado, La microempresa se encuentra en la vivienda, de tal manera que se preocupan por mantenerlo en buen estado.

**e. Infraestructura vial y de acceso:** El tipo de vías es empedrado, la misma que se encuentra en un estado regular y permite la circulación de buses, automóviles, y vehículos de tracción 4 x 4. Es importante mencionar que para llegar al recinto “Las Tecas” se utiliza el bus rural Río Peripa que parte desde la cabecera cantonal el mismo que lo deja al pie del atractivo.

**f. Facilidades turísticas:** Se las puede localizar en el casco comercial del cantón, entre ellas se encuentran cinco establecimientos que brindan servicio de

alojamiento, 13 establecimientos que brindan alimentación y cuatro establecimientos de esparcimiento, todas con categoría cuatro.

**g. Infraestructura básica:** El agua es entubada, la energía eléctrica es a través de un sistema interconectado y en alcantarillado mediante pozo séptico.

**h. Nombres de los atractivos más cercanos:** Finca “Las Juanas” a una distancia de 800 m y finca orgánica “La vaca que ríe” a una distancia de 20.8 km.

**i. Difusión del atractivo:** Local.

**Cuadro 5. VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS**

VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS		
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	7
	b) Valor extrínseco	4
	c) Entorno	3
	d) Estado de Conservación y/o organización	8
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	4
	c) Asociación con otros atractivos	8
SIGNIFICADO	a) Local	4
	b) Provincial	-
	c) Nacional	-
	d) Internacional	-
<b>TOTAL</b>		<b>43</b>

**Elaborado por:** La autora

**Fuente:** Ministerio de turismo del Ecuador- MINTUR

**JERARQUIZACION II**

#### 4.1.1.6. Recurso agroturístico N° 6: Taller de Bambú

**Figura 6.** Taller de Bambú



**Foto:** Daniela Zambrano, 2014

**a. Descripción del atractivo:**

**Taller de Bambú**

El taller de bambú pertenece a La Asociación de productores de caña guadua (APROGUADUA), se encuentra localizado en el recinto Carlos Julio Arosemena a 38 km de la cabecera cantonal y está construido a base de la misma materia prima (bambú).

Esta asociación fue fundada el 5 de diciembre del 2005, está conformado por 30 socios, presidido por el Ing. Jorge Macías. La iniciativa comenzó a partir de un proyecto ejecutado por la Red Internacional del Bambú y el Ratán (INBAR). Así, el primer paso fue la recuperación de las manchas naturales de bambú que estaban a punto de desaparecer por una explotación irracional.

El bambú que es adquirido por la asociación pasa por el siguiente proceso:

- Selección de caña.
- Preservación: Es realizada en una piscina de medias 9 m de largo por 3 m de ancho y 1.8 m de profundidad en donde se encuentra disuelta con ácido bórico y bórax, de acuerdo a medidas tecnificadas, las cuales garantizaran la durabilidad de la materia prima.

- Secado: para esto se coloca la caña en forma de castillo en el ambiente y se lo deja expuesto hasta conseguir el grado de humedad que es exigido por el cliente.
- Almacenamiento: Estas se lo hace en una bodega, las mismas que van separadas de acuerdo a la medida, en esta asociación trabajan con 8, 10 11 y 12 cm de dm.

En un inicio el taller se dedicaba netamente a la elaboración de artesanías hecha a base de este producto, pero ahora este no es la única fuente de ingreso de APROGUADUA; ellos transforman la caña en latones y trabajan mediante pedidos. Incluso llegan a exportar su producto a países como: Estados Unidos, Francia e Italia.

### **Taller artesanal bambú**

El Taller Artesanal de Bambú se encuentra dentro de APROGUADUA, en ella se elaboran diferentes artesanías a base de la misma materia prima.

Este taller comenzó a partir de un proyecto ejecutado por la Red Internacional del Bambú y el Ratán (INBAR) quien tenía como uno de sus integrantes al Sr. Pablo Yan Suen, quien incentivó y enseñó a jóvenes a trabajar la caña para la elaboración de artesanías.

En el taller de bambú se realizan variedades de artesanías tales como: barquitos de adornos, camas, juegos de muebles, cabañas, entre otras.

La materia prima que se selecciona para convertirla en producto elaborado debe haber cumplido la normativa que anteriormente se mencionó, cumplido esto se procede a transformar a la materia prima. Los días que se tome en elaborar una artesanía dependerán de su complejidad y de cuantas personas trabajen en ella, puntos importantes que se tomara en cuenta para determinar su costo.

Las artesanías elaboradas en su mayoría son adquiridas por el mercado del cantón Pichincha y por el cantón donde se encuentra el atractivo.

- b. Usos:** Compra de bambú, procesamiento de la caña, venta en latones mediante pedidos.
- c. Estado actual del atractivo:** Está en proceso de deterioro debido a la falta de interés de la administración por no realizar mejoras en las instalaciones del taller.
- d. Estado del entorno:** Está en proceso de deterioro debido a construcciones poblacionales cerca del atractivo.
- e. Infraestructura vial y de acceso:** El tipo de vías es asfaltada, la misma que se encuentra en un estado regular y permite la circulación de buses, automóviles, y vehículos de tracción 4 x 4. Para llegar al recinto “Carlos Julio Arosemena” utiliza el bus rural 24 de Mayo que parte desde la cabecera cantonal, el mismo que lo deja al pie del atractivo.
- f. Facilidades turísticas:** Se las puede localizar en el casco comercial del cantón, entre ellas se encuentran cinco establecimientos que brindan servicio de alojamiento, 13 establecimientos que brindan alimentación y cuatro establecimientos de esparcimiento, todas con categoría cuatro.
- g. En infraestructura básica:** El agua es entubada, la energía eléctrica es a través de un sistema interconectado y en alcantarillado mediante pozo séptico.
- h. Nombre de los atractivos más cercanos:** Finca orgánica “La Vaca que Ríe” a una distancia de 50 km, y la Finca orgánica “Las Juanas” a una distancia de 1 km.
- i. Difusión del atractivo:** Local.

**Cuadro 6. VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS**

<b>VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>
--

<b>VARIABLE</b>	<b>FACTOR</b>	<b>PUNTOS</b>
<b>CALIDAD</b>	a) Valor intrínseco	8
	b) Valor extrínseco	7
	c) Entorno	3
	d) Estado de Conservación y/o organización	7
<b>APOYO</b>	a) Acceso	7
	b) Servicios	4
	c) Asociación con otros atractivos	5
<b>SIGNIFICADO</b>	a) Local	5
	b) Provincial	4
	c) Nacional	-
	d) Internacional	-
<b>TOTAL</b>		50

**Elaborado por:** La autora

**Fuente:** Ministerio de turismo del Ecuador- MINTUR

## **JERARQUIZACIÓN II**

### **4.1.1.7. Recurso agroturístico N° 7: Criadero de tilapias “Don Saltos”**

**Figura 7.** Criadero de tilapias “Don Saltos”



**Foto:** Daniela Zambrano, 2014

**a. Descripción del atractivo:**

El criadero de tilapias “Don Saltos” se encuentra ubicado en la vía a Manabí, recinto Estero Grande a 13 km de la cabecera cantonal. El proyecto se llevó a cabo desde hace aproximadamente seis años por don José Israel Salto Intriago, propietario del lugar. El tipo de la tilapia que se reproduce en el vivero es la tilapia roja (*Oreochromis sp.*).

A inicio del criadero de tilapias la semilla o alevines es adquiridos de un centro acuícola donde se dedican especialmente a la producción de alevines, que se encuentra a un kilómetro del criadero de tilapias.

Las semillas fueron transportadas en bolsas plásticas con aguas. Cuando llegaron al criadero de tilapias, se mezcló el agua de la bolsa con el del estero donde se va a sembrar por 30 minutos, con la finalidad de que los alevines se aclimaten. Actualmente no es necesario comprar los alevines, puesto a que en el criadero de tilapias se reproducen.

Cuando las tilapias alcanzan el peso de 350 a 550 gramos, se procede a su cosecha mediante una canoa y redes, para esto se deja de alimentarlos por 24 horas con la finalidad de evitar un engorde intencional.

La técnica que se emplea para sacrificar a los peces va a depender de quienes adquieran el producto. Lo que comúnmente se realiza es transportar a los pescados en un tanque con agua para conservar al producto fresco hasta su destino final, en donde se los sacrifica exponiéndolos a un shock térmico bajándole la temperatura drásticamente con hielo o se lo sacrifica cortándoles las branquias.

La venta de las tilapias en su mayoría se lo realiza en el mercado local, aunque en ciertas ocasiones el producto es vendido a grandes tiendas comerciales como lo es el HIPER MARKET de Quevedo.

**b. Usos:** Siembra, cultivo, cosecha y comercialización de tilapias.

**c. Estado actual del atractivo:** Está conservado debido al constante mantenimiento por parte del propietario.

**d. Estado del entorno:** Está conservado ya que se encuentra rodeado de fincas.

**e. Infraestructura vial y de acceso:** El tipo de vías es asfaltado, la misma que se encuentra en estado bueno y permite la circulación de buses, automóviles, y vehículos de tracción 4 x 4. Para llegar al vivero de tilapias se utilizan las cooperativas que parten desde la cabecera cantonal con destino al cantón Pichincha tales como; Transportes Buena Fe y Transportes Reales Tamarindo, las cuales circulan a diario.

**f. Facilidades turísticas:** Se las puede localizar en el casco comercial del cantón, entre ellas se encuentran cinco establecimientos que brindan servicio de alojamiento, 13 que brindan alimentación y cuatro establecimientos de esparcimiento, todas con categoría cuatro.

**g. Infraestructura básica:** El agua es entubada, la energía eléctrica es a través de un sistema interconectado y el alcantarillado tiene acceso al pozo séptico.

**h. Nombre de los atractivos más cercanos:** Finca orgánica “La Vaca que Ríe” a una distancia de 8 km, y la Finca orgánica “Las Juanas” a una distancia de 7 km.

**i. Difusión del atractivo:** Local.

**Cuadro 7. VALORACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS**

<b>VALORACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>		
<b>VARIABLE</b>	<b>FACTOR</b>	<b>PUNTOS</b>
<b>CALIDAD</b>	a) Valor intrínseco	8
	b) Valor extrínseco	7
	c) Entorno	8
	d) Estado de Conservación y/o organización	8
<b>APOYO</b>	a) Acceso	10
	b) Servicios	4
	c) Asociación con otros atractivos	7
<b>SIGNIFICADO</b>	a) Local	5
	b) Provincial	4
	c) Nacional	-
	d) Internacional	-
<b>TOTAL</b>		<b>53</b>

**Elaborado por:** La autora

**Fuente:** Ministerio de turismo del Ecuador- MINTUR

### **JERARQUIZACIÓN III**

#### **4.1.1.8. Resumen de los atractivos agroturísticos del cantón El Empalme**

##### **4.1.1.8.1. Resumen de las explotaciones agropecuarias**

**Categoría:** Manifestaciones culturales

**Tipo:** Realizaciones Técnicas y Científicas

**Subtipo:** Explotaciones Agropecuarias

**Cuadro 8. RESUMEN DE LAS EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS**

<b>NOMBRE</b>	<b>JERARQUÍA</b>
Finca “Las Juanas”	III
Finca orgánica “La vaca que ríe”	III
Centro de acopio de cacao orgánico	III
Centro de acopio de leche	II
Incubadora artesanal “Grandt”	II
APROGUADUA	II

**Elaborado por:** La autora

**4.1.1.8.2. Resumen de las explotaciones piscícolas**

**Categoría:** Manifestaciones culturales

**Tipo:** Realizaciones Técnicas y Científicas

**Subtipo:** Explotaciones Piscícolas

**Cuadro 9. RESUMEN DE LAS EXPLOTACIONES PISCÍCOLAS**

<b>NOMBRE</b>	<b>JERARQUÍA</b>
Tilapiera “Don Saltos”	III

**Elaborado por:** La autora

## 4.1.2. Estudio de mercado

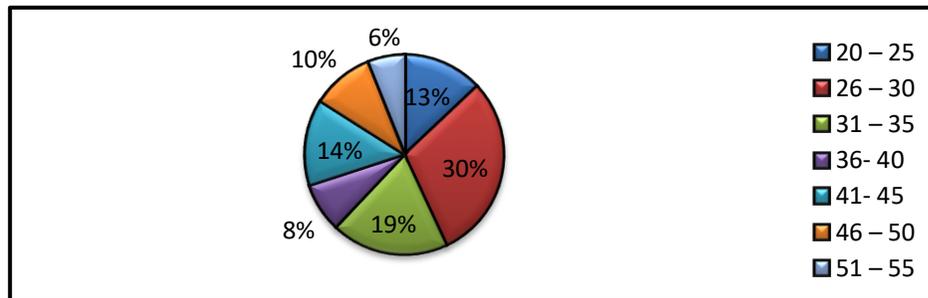
El estudio de mercado para la presente investigación fue realizado el 18 de septiembre del 2014, en el casco comercial del cantón El Empalme, mediante la aplicación de encuestas.

Se utilizó la fórmula de muestreo aleatorio de Canavos, la cual dio como resultado que se requería encuestar a 100 personas de la población estudiada.

### 4.1.2.1. Tabulación de encuestas realizadas a turistas nacionales

#### Pregunta 1: Edad

**Gráfico 2.** Distribución porcentual de la población encuestada por edad

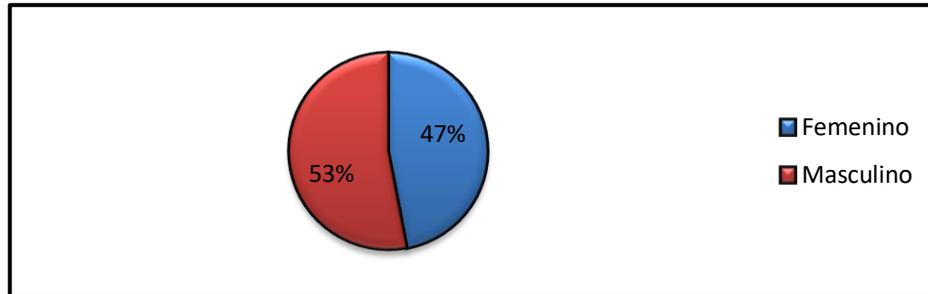


**Elaborado por:** La autora

**Interpretación:** del total de los encuestados el 30% tienen de 26 a 30 años, 19% de 31 a 35 años, 14% de 41 a 45 años, 13% de 20 años a 25 años, el 10% de 46 a 55 años, el 8% de 36 a 40 años y el 6% tienen de 51 a 55 años.

## Pregunta 2: Género

**Gráfico 3.** Distribución porcentual de la población encuestada por Género

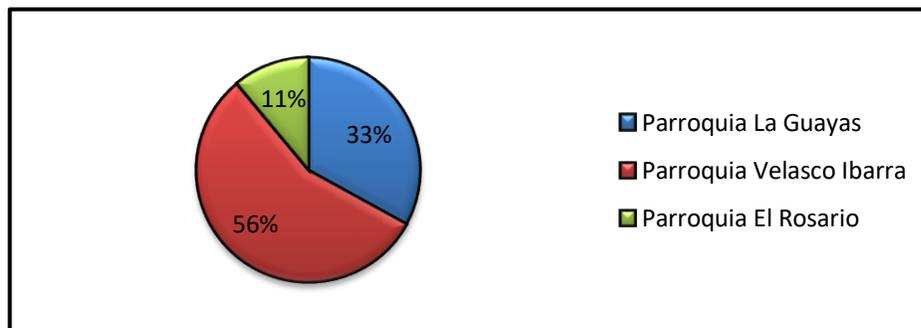


**Elaborado por:** La autora

**Interpretación:** de los 100 encuestados el 53% de las personas son masculinos y el 47% son femeninas.

## Pregunta 3: Lugar de Procedencia

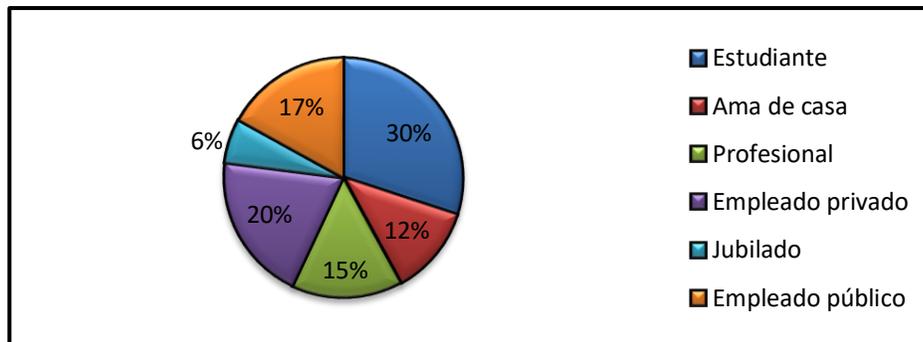
**Gráfico 4.** Distribución porcentual de la población encuestada por lugar de procedencia



**Interpretación:** el 56% de las personas son de la Parroquia Velasco Ibarra, el 33% de la parroquia la Guayas y por último el 11% pertenecen a la parroquia El Rosario.

## Pregunta 4: Ocupación

**Gráfico 5.** Distribución porcentual de la población encuestada por ocupación

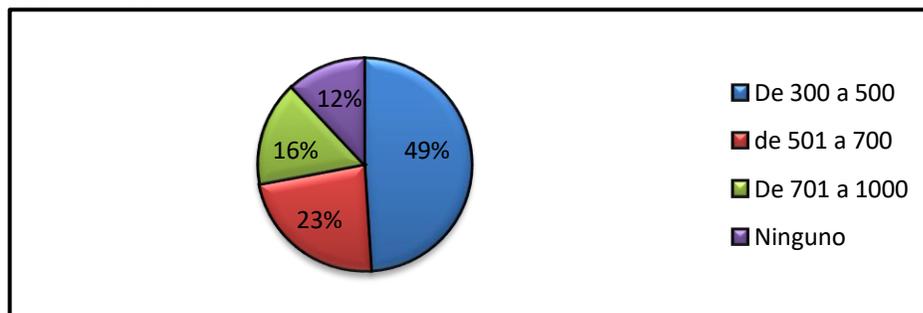


**Elaborado por:** La Autora

**Interpretación:** de las 100 encuestas realizadas el 30% de las personas son estudiantes, el 20% empleado privado, el 17% empleado público, el 15% profesional, el 12% ama de casa y el 6% son jubilados.

**Pregunta 5: ¿Cuál es su nivel de ingreso económico?**

**Gráfico 6.** Distribución porcentual de la población encuestada por Ingreso económico

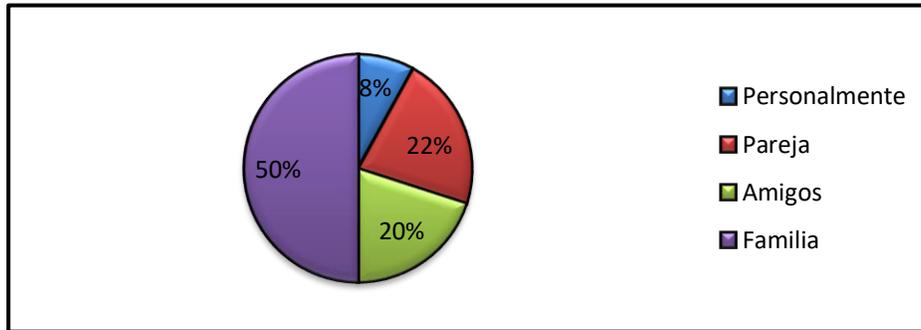


**Elaborado por:** La autora

**Interpretación:** los resultados de las encuestas aplicadas indica que el 49% de las personas tienen un sueldo de 300 a \$500, 23% de 501 a \$700, 16% de 701 a \$1000 y el 12% no perciben ingresos económicos.

**Pregunta 6: ¿Cuándo usted viaja, con quien lo hace?**

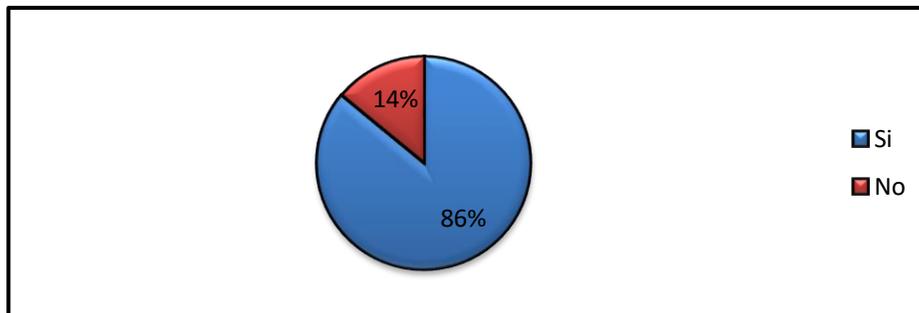
**Gráfico 7.** Distribución porcentual de la población encuestada en dependencia del acompañante de viaje



**Interpretación:** efectuadas las encuestas se obtuvo que el 50% de las personas viajan en familia, el 22% en pareja, el 20% entre amigos, y el 8% personalmente.

**Pregunta 7: ¿Le gustaría visitar fincas donde se realicen producciones agrícolas orgánicas/ artesanales y otros lugares relacionadas con la agricultura, en el cantón El Empalme?**

**Gráfico 8.** Distribución porcentual de la población encuestada en dependencia de visitas a fincas agrícolas

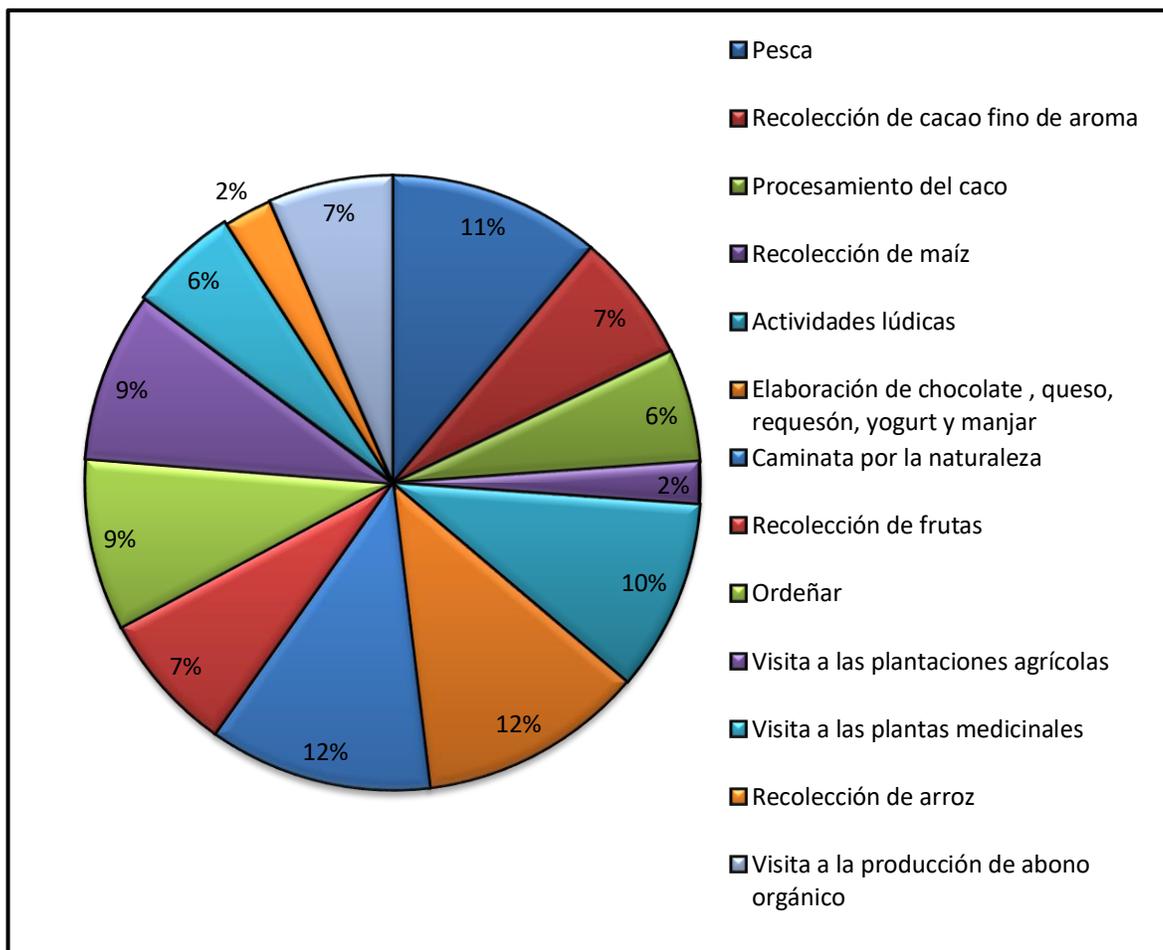


**Elaborado por:** La autora

**Interpretación:** de las 100 personas encuestadas el 86% de las personas manifiestan interés en visitar fincas agrícolas o artesanales y otros lugares, mientras que un 14% informa falta de interés. Por lo tanto a partir de las siguientes preguntas se encuestaron a 86 personas.

**Pregunta 8: ¿Qué tipos de servicios y actividades le gustaría recibir en dichos lugares?**

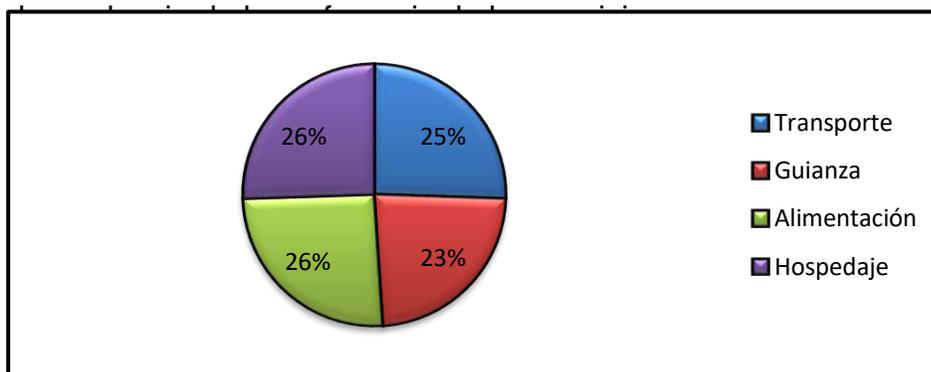
**Gráfico 9.** Distribución porcentual de la población encuestada por las preferencias de actividades a realizar.



**Elaborado por:** La autora

**Interpretación:** del total de 86 personas encuestadas que están interesadas en visitar fincas agrícolas o artesanales y otros lugares, el 12% realizarían actividades como caminata por la naturaleza y elaboración de chocolate, queso, requesón, yogurt y manjar; el 11% pesca, el 10% actividades lúdicas, el 9% visita a las plantaciones agrícolas y ordeñar, el 7% recolección de cacao fino de aroma, recolección de frutas y visita a la producción de abono orgánico, el 6% visita a plantaciones medicinales y procesamiento de cacao, el 2% recolección de arroz y recolección de maíz.

**Gráfico 10.** Distribución porcentual de la población encuestada en

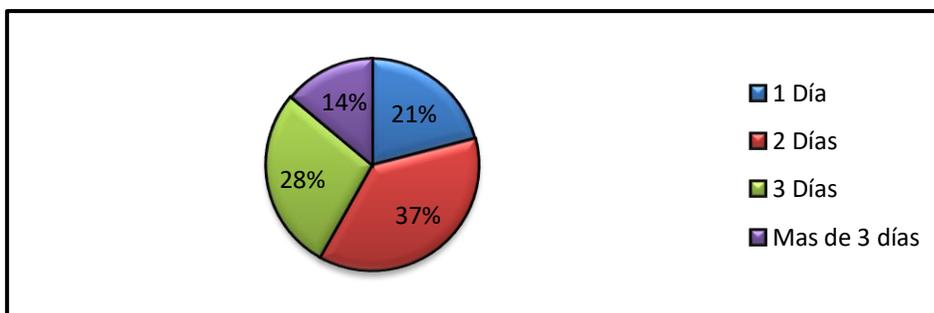


**Elaborado por:** La autora

**Interpretación:** de las 86 personas encuestadas interesadas en el proyecto agroturístico, el 26% de las personas prefieren los servicios de hospedaje y alimentación, el 25% Transporte y el 23% Guianza.

**Pregunta 9:** ¿Por cuánto tiempo le gustaría realizar este tipo de turismo, en donde se incluirán los servicios antes mencionado, además de suvenires?

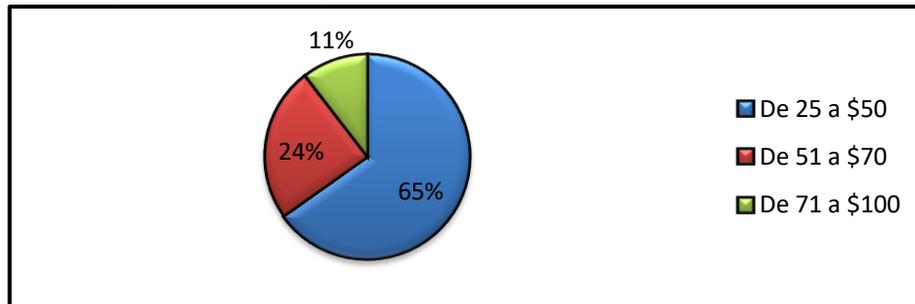
**Gráfico 11.** Distribución porcentual de la población encuestada por tiempo de permanencia



**Interpretación:** los encuestados reportan interés de permanecer en las fincas agrícolas por un periodo de dos días (37%), de tres días (28%), de un día (21%) y más de tres días (14%).

**10: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por disfrutar de este tipo de viaje, por un día donde se incluirán los servicios antes mencionados?**

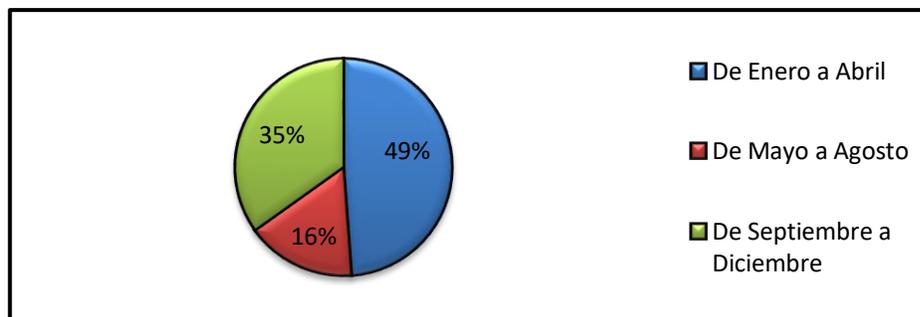
**Gráfico 12.** Distribución porcentual de la población encuestada por disponibilidad de gasto



**Interpretación:** de las 86 personas interesadas en el proyecto el 65% estarían dispuestos a pagar por día de 25 a \$50, el 24% de 51 a \$70 y el 11% estarían dispuestos a pagar de 71 a \$100.

**11: ¿En qué meses del año viaja usted con más frecuencia?**

**Gráfico 13.** Distribución porcentual de la población encuestada en dependencia de los meses que viajan con más frecuencia



**Interpretación:** del total de encuestas aplicadas a las personas interesadas en el proyecto, el 49% viajan entre los meses de enero a abril, el 35% de septiembre a diciembre y el 16% de mayo a agosto.

#### 4.1.2.1.1. Perfil del turista del cantón El Empalme

De acuerdo al estudio de mercado se determinó el perfil de los potenciales turistas para los paquetes agroturísticos.

**Cuadro 10. PERFIL DE TURISTAS DEL CANTÓN EL EMPALME**

PERFIL DE TURISTAS DEL CANTÓN EL EMPALME			
Nº	PREGUNTAS	INTERPRETACIÓN	%
1	Edad.	26 a 30 años	30 %
2	Género.	Masculino	53 %
3	Lugar de procedencia.	Parroquia Velasco Ibarra	56 %
4	Ocupación.	Estudiante	30 %
5	Ingreso económico.	De \$300 a \$500	49 %
6	Con quien viaja.	Familia	50 %
9	Visitaría fincas agrícolas y otros lugares relacionados con la agricultura.	Si	86 %
10	Tipos de servicios.		
	Actividades.	Caminata por la naturaleza, elaboración de chocolate, queso, requesón, yogurt y manjar.	12 %
	Servicios.	Hospedaje y alimentación.	26 %
11	Tiempo de permanencia.	Dos días	37 %
12	Disponibilidad de gastos.	De 25 a \$50	65 %
13	Meses que viaja con más frecuencia.	Enero-Abril	49 %

Elaborado por: La autora

### 4.1.3. Diseño del circuito agroturístico

#### 4.1.3.1. Estructuración de paquetes agroturísticos

##### Paquete 1: “LA MAGIA DEL CAMPO”

##### Descripción del tour:

En el tour se puede disfrutar de todo lo mágico que brinda el campo, desde realizar caminatas para apreciar el majestuoso paisaje con el incomparable sonido de la naturaleza hasta ordeñar una vaca.

**Duración:** 3 días 4 noches

**Carácter:** Recreacional

**Cuadro 11. ITINERARIO DEL PAQUETE AGROTURÍSTICO 1**  
“LA MAGIA DEL CAMPO”.

Hora	Actividades	Tiempo
05:45	Salida desde la ciudad de Guayaquil hacia el cantón El Empalme.	3 horas
08:45	Checking en la Finca “Las Juanas” (El Empalme)	30 minutos
09:15	Desayuno: Plato típico.	45 minutos
10:00	Recorrido por la finca. Visita a los cultivos agrícolas Visita a las plantas medicinales	1 hora y 30 minutos
11:30	Observación del proceso del cacao.	30 minutos
12:00	Almuerzo: Plato típico.	1 hora
13:00	Recolección de cacao fino de aroma	30 minutos
13:30	Observación del proceso de elaboración del chocolate. Degustación de la bebida de chocolate caliente acompañado de un pan de yuca Entrega de pasta de chocolate	30 minutos

14:00	Recolección de frutas de la temporada.	1 hora
15:00	Elaboración de abono orgánico.	1 hora
16:00	Actividades lúdicas: juego del mirón mirón y del capirotejo.	1 hora y 30 minutos
19:00	Cena: Plato típico.	1 hora
20:00	Integración Fogata Cuentos de leyendas	2 horas
22:00	Camping.	
<b>Día 2</b>		
06:00	Ordeñar una vaca: La leche ordeñada les será servida en el desayuno.	1 hora
07:00	Desayunar: Plato típico.	1 hora
08:00	Explicación del proceso de inseminación de una vaca (si está celo alguna vaca, se observará la inseminación)	1 hora
09:00	Explicación del proceso de la extracción del semen en un cerdo (Si está en temporada se observará la extracción)	30 minutos
09:30	Explicación del proceso de inseminación de una cerda (si está celo alguna cerda, se observará la inseminación)	30 minutos
10:00	Elaboración de un injerto de cacao.	1 hora
11:00	Break	30 minutos
12:05	Explicación del manejo de las tilapias, en el criadero de tilapias: siembra, ciclos de la tilapia, alimentación.	30 minutos
12:35	Pesca deportiva	45 minutos
13:10	Preparación individual del pescado.	50 minutos
14:00	Almuerzo	1 hora
15:30	Observación del procesamiento del cacao, en el Centro de Acopio de cacao orgánico.	30 minutos
16:20	Observación del procesamiento de la leche, en el Centro de Acopio de leche.	40 minutos
17:35	Observación del procesamiento de la caña, en APROGUADUA. Observación de la elaboración de una artesanía en el taller artesanal Entrega de un souvenir (artesanía)	1 hora 25 minutos
19:30	Checking en la Finca orgánica "La Vaca que Ríe".	30 minutos
20:30	Cena: Plato típico.	1 hora

22:00	Night tour.	1 hora 30 minutos
23:30	Camping.	
<b>Día 3</b>		
06:00	Desayunar	1 hora
07:35	Observación del proceso de incubación, en la Incubadora artesanal "Grandt".	55 minutos
09:05	Break	25 minutos
09:30	Observación del proceso de elaboración del yogurt queso y requesón orgánico, en la Finca orgánica "La Vaca que Ríe". Entrega de yogurt y queso.	1 hora 30 minutos
11:00	Elaboración del requesón. Entrega del requesón elaborado.	1 hora
12:00	Almuerzo: plato típico.	1 hora
13:00	Recorrido por la finca. Visita al huerto Visita a las plantas medicinales	1 hora 30 minutos
14:30	Actividades lúdicas: Atrapando el huevo, tratar de comer la manzana con los ojos vendados, subiendo al palo encebado.	1 hora
15:30	Recreación en el río	1 hora 30 minutos
17:00	Retorno hacia Guayaquil.	3 horas
20:00	Fin del servicio.	
<b>Requerimientos para la visita</b>	Documentos personales, cámara fotográfica, ropa cómoda, zapatos deportivos, botas (si la temporada lo amerita), protector solar, repelente.	
<b>Incluye</b>	Transporte, entradas, recorridos, guías por los distintos lugares, camping, alimentación: 3 desayunos, 3 almuerzos 2 meriendas y 2 breaks, recuerdo: artesanía de bambú, pasta de chocolate, yogurt queso y requesón.	
<b>No Incluye</b>	Comidas no especificadas, bebidas extras, gastos personales.	
<b>Precio</b>	<b>15 PAX: \$ 135,28</b>	<b>20 PAX: \$ 118.19</b> <b>25 PAX: \$ 107.92</b>

Elaborado por: La autora

**4.1.3.1.1. Análisis de costos del paquete agroturístico 1 “LA MAGIA DEL CAMPO”**

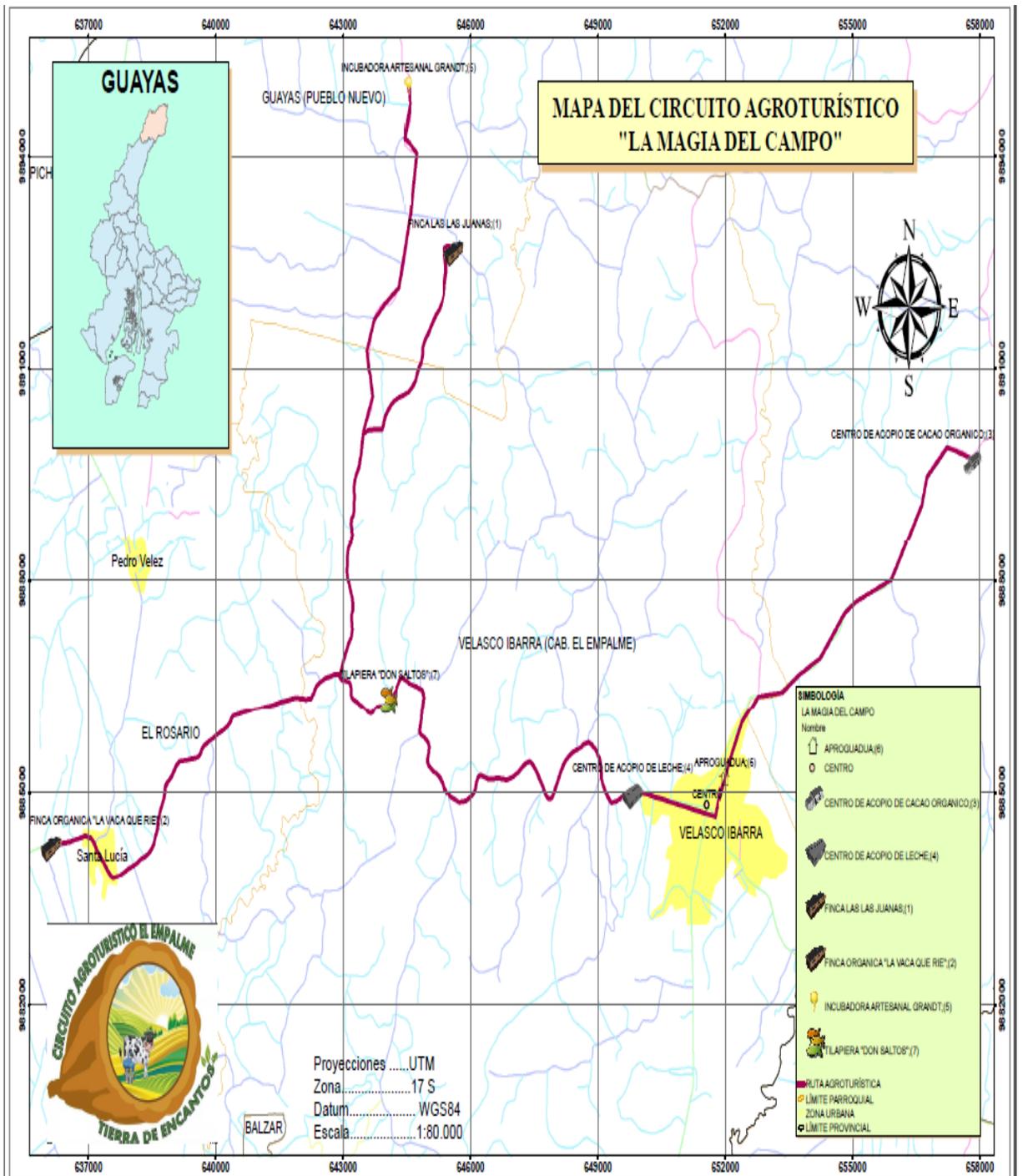
**Cuadro 12. DETALLE DEL COSTO DEL PAQUETE AGROTURÍSTICO 1  
“LA MAGIA DEL CAMPO”.**

<b>ESTRUCTURA DE COSTOS DEL PAQUETE “LA MAGIA DEL CAMPO”</b>				
<b>DURACIÓN: 3 días 2 noches</b>				
<b>COSTO DE TOUR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>RANGO PAXS</b>		
		<b>15</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>\$ 675.00</b>	<b>\$ 45.00</b>	<b>\$ 33.75</b>	<b>\$ 27.00</b>
Guianza	75.00	5.00	3.75	3.00
Transporte	450.00	30.00	22.50	18.00
Preparación de alimentos	150.00	10.00	7.50	6.00
<b>COSTOS VARIABLES</b>	<b>\$ 880.00</b>	<b>\$ 44.00</b>	<b>\$ 44.00</b>	<b>\$ 44.00</b>
3 Desayuno	180.00	9.00	9.00	9.00
3 Almuerzo	180.00	9.00	9.00	9.00
2 Cena	120.00	6.00	6.00	6.00
2 Break	60.00	3.00	3.00	3.00
5 Recuerdos	100.00	5.00	5.00	5.00
2 Camping	240.00	12.00	12.00	12.00
<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$ 1,555.00</b>	<b>\$ 89.00</b>	<b>\$ 77.75</b>	<b>\$ 71.00</b>
Gastos adm y de ventas 10%	155.50	8.90	7.78	7.10
Gastos de depreciación 10%	155.50	8.90	7.78	7.10
Utilidad 20%	311.00	17.80	15.55	14.20
Impuestos 12% IVA	186.60	10.68	9.33	8.52
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2,363.60</b>	<b>\$ 135.28</b>	<b>\$ 118.19</b>	<b>\$ 107.92</b>

**Elaborado por:** La autora



**Figura 8. Mapa temático del paquete agroturístico: “LA MAGIA DEL CAMPO”**



**Elaborado por:** La autora  
**Paquete 2: “POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO”**

**Descripción del tour:**

En el tour se puede disfrutar de paisajes encantadores, acompañado del delicioso aroma del cacao y deleitarse de deliciosos platos hechos a base de la producción del campo.

**Duración:** 3 días 4 noches

**Carácter:** Recreacional

**Cuadro 13. ITINERARIO DEL PAQUETE AGROTURÍSTICO 2**  
 “POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO”.

Hora	Actividades	Tiempo
05:45	Salida desde la ciudad de Guayaquil hacia el cantón El Empalme.	3 horas
08:45	Checking en la Finca “Las Juanas” (El Empalme)	30 minutos
09:15	Desayuno: Plato típico.	45 minutos
10:30	Recorrido por la finca. Visita a los cultivos agrícolas Visita a las plantas medicinales	1 hora y 30 minutos
12:00	Observación del proceso del cacao.	30 minutos
12:30	Almuerzo: Plato típico.	1 hora
13:30	Recolección de cacao fino de aroma	30 minutos
14:00	Observación del proceso de elaboración del chocolate. Degustación de la bebida de chocolate caliente acompañado de un pan de yuca Entrega de pasta de chocolate	30 minutos
14:30	Elaboración de un injerto de cacao.	1 hora
15:30	Explicación del proceso de la extracción del semen en un cerdo (Si está en temporada se observará la extracción).	1 hora
16:00	Explicación del proceso de inseminación de una cerda (si está celo alguna cerda, se observará la inseminación).	1 hora y 30 minutos
16:30	Actividades lúdicas: juego del mirón mirón y del capirotejo.	1 hora 30 minutos
19:00	Cena: Plato típico.	1 hora
20:00	Integración Fogata Cuentos de leyendas	2 horas
22:00	Camping.	

<b>Día 2</b>			
06:00	Salida hacia la Finca orgánica "La Vaca que Ríe".	30 minutos	
06:30	Ordeñar una vaca: La leche ordeñada les será servida en el desayuno.	1 hora	
07:30	Desayunar: Plato típico.	1 hora	
08:30	Recorrido por la finca. Visita al huerto Visita a las plantas medicinales	1 hora 30 minutos	
10:00	Recolección de frutas tropicales de la temporada.	30 minutos	
10:30	Observación del proceso de elaboración del yogurt queso y requesón orgánico. Entrega de yogurt y queso.	1 hora 30 minutos	
12:00	Break	30 minutos	
13:05	Pesca deportiva en la Tilapiera	45 minutos	
13:50	Preparación individual del pescado.	45 minutos	
14:35	Almuerzo	55 minutos	
15:30	Explicación del manejo de las tilapias: siembra, ciclos de la tilapia, alimentación.	30 minutos	
16:00	Actividades lúdicas: Atrapando el huevo, tratar de comer la manzana con los ojos vendados, subiendo al palo encebado.	1 hora	
17:00	Recreación en el río	1 hora	
18:00	Retorno hacia Guayaquil.	3 horas	
21:00	Fin del servicio		
<b>Requerimientos para la visita</b>	Documentos personales, cámara fotográfica, ropa cómoda, zapatos deportivos, botas (si la temporada lo amerita), protector solar, repelente.		
<b>Incluye</b>	Transporte, entradas, recorridos, guías, camping, alimentación: 2 desayunos, 2 almuerzos 1 meriendas y 1 break, recuerdo: pasta de chocolate, yogurt queso y requesón.		
<b>No Incluye</b>	Comidas no especificadas, bebidas extras, gastos personales.		
<b>Precio</b>	<b>15 PAX: \$ 85.88</b>	<b>20 PAX: \$ 74.48</b>	<b>25 PAX: \$ 67.64</b>

Elaborado por: La autora

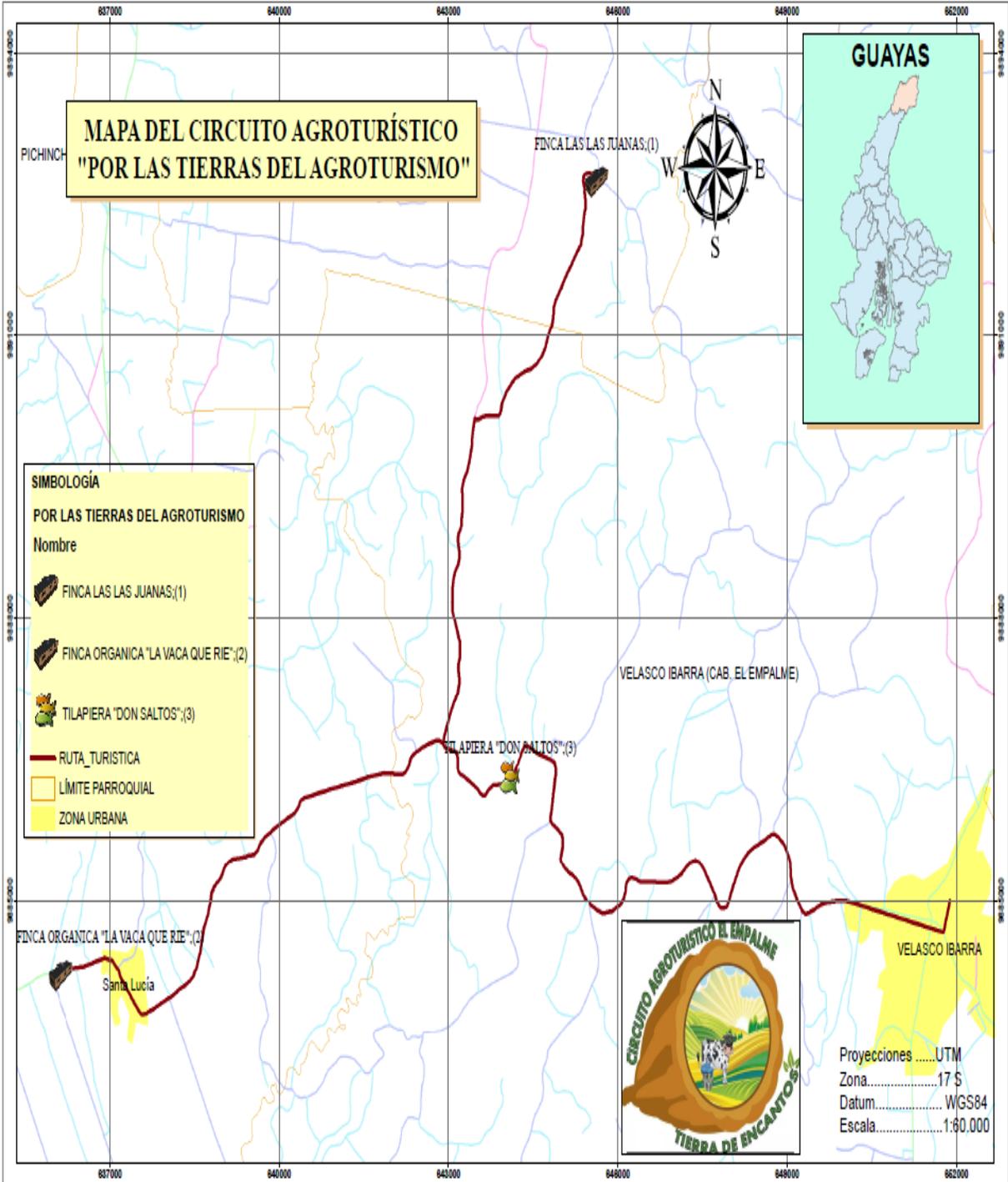
**4.1.3.1.2. Análisis de costos del paquete agroturístico 2 “POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO”**

**Cuadro 14. DETALLE DEL COSTO DEL PAQUETE AGROTURÍSTICO 2  
“POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO”**

<b>ESTRUCTURA DE COSTOS DEL PAQUETE “POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO”</b>				
<b>DURACIÓN: 2 días 1 noche</b>				
<b>COSTO DE TOUR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>RANGO PAXS</b>		
		<b>15</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>\$ 450.00</b>	<b>\$ 30.00</b>	<b>\$ 22.50</b>	<b>\$ 18.00</b>
Guianza	50.00	3.33	2.50	2.00
Transporte	300.00	20.00	15.00	12.00
Preparación de alimentos	100.00	6.67	5.00	4.00
<b>COSTOS VARIABLES</b>	<b>\$ 530.00</b>	<b>\$ 26.50</b>	<b>\$ 26.50</b>	<b>\$ 26.50</b>
2 Desayuno	120.00	6.00	6.00	6.00
2 Almuerzo	120.00	6.00	6.00	6.00
1 Cena	60.00	3.00	3.00	3.00
1 Break	30.00	1.50	1.50	1.50
4 Recuerdos	80.00	4.00	4.00	4.00
1 Camping	120.00	6.00	6.00	6.00
<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$ 980.00</b>	<b>\$ 56.50</b>	<b>\$ 49.00</b>	<b>\$ 44.50</b>
Gastos adm y de ventas 10%	98.00	5.65	4.90	4.45
Gastos de depreciación 10%	98.00	5.65	4.90	4.45
Utilidad 20%	196.00	11.30	9.80	8.90
Impuestos 12% IVA	117.60	6.78	5.88	5.34
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1,489.60</b>	<b>\$ 85.88</b>	<b>\$ 74.48</b>	<b>\$ 67.64</b>

**Elaborado por:** La autora

**Figura 9.** Mapa temático del paquete agroturístico: “POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO”



Elaborado por: La autora

### Paquete 3: “CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS”

#### Descripción del tour:

En el tour se pueden realizar actividades en un entorno natural, observar los procesamientos de derivados que se pueden hacer con la producción del campo, en combinación con la apreciación de la naturaleza.

**Duración:** 3 días 4 noches

**Carácter:** Recreacional

**Cuadro 15. ITINERARIO DEL PAQUETE AGROTURÍSTICO 3**  
“CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS”

Hora	Actividades	Tiempo
05:45	Salida desde la ciudad de Guayaquil hacia el cantón El Empalme.	3 horas
08:45	Checking en la finca orgánica “La Vaca que Ríe”.	30 minutos
09:15	Desayuno: Plato típico.	45 minutos
10:30	Recorrido por la finca. Visita al huerto Visita a las plantas medicinales	1 hora y 30 minutos
12:00	Observación del proceso de elaboración del yogurt queso y requesón orgánico. Entrega de yogurt y queso.	1 hora 30 minutos
13:30	Elaboración del requesón. Entrega del requesón elaborado.	1 hora
14:30	Almuerzo: Plato típico.	1 hora
16:15	Observación del procesamiento del cacao, en el Centro de Acopio de cacao orgánico.	50 minutos
17:35	Observación del procesamiento de la caña, en APROGUADUA. Observación de la elaboración de una artesanía en el taller artesanal Entrega de un souvenir (artesanía)	1 hora 25 minutos
20:00	Cena: Plato típico.	1 hora
21:00	Integración Fogata Cuentos de leyendas	1 hora y 30 minutos
22:30	Camping.	
<b>Día 2</b>		
06:00	Salida hacia la Finca “Las Juanas”.	30 minutos

06:30	Ordeñar una vaca: La leche ordeñada les será servida en el desayuno.	1 hora
07:30	Desayunar: Plato típico.	1 hora
08:30	Recorrido por la finca. Visita a los cultivos agrícolas Visita a las plantas medicinales	1 hora 30 minutos
10:00	Explicación del proceso de inseminación de una vaca (si está celo alguna vaca, se observará la inseminación).	30 minutos
10:30	Observación del proceso del cacao.	30 minutos
11:00	Break	30 minutos
11:30	Observación del proceso de elaboración del chocolate. Degustación de la bebida de chocolate caliente acompañado de un pan de yuca Entrega de pasta de chocolate	30 minutos
12:35	Pesca deportiva en la Tilapiera.	30 minutos
13:10	Preparación individual del pescado.	50 minutos
14:00	Almuerzo	1 hora
15:00	Explicación del manejo de las tilapias: siembra, ciclos de la tilapia, alimentación. Fotografía	30 minutos
15:30	Actividades lúdicas: juego del mirón mirón y del capirotejo.	1 hora
16:30	Recreación en el río	1 hora
17:30	Retorno hacia Guayaquil.	3 horas
20:30	Fin del servicio.	
<b>Requerimientos para la visita</b>	Documentos personales, cámara fotográfica, ropa cómoda, zapatos deportivos, botas (si la temporada lo amerita), protector solar, repelente.	
<b>Incluye</b>	Transporte, entradas, recorridos, guías, camping, alimentación: 2 desayunos, 2 almuerzos 1 meriendas y 1 break, recuerdo: pasta de chocolate, yogurt queso y requesón.	
<b>No Incluye</b>	Comidas no especificadas, bebidas extras, gastos personales.	
<b>Precio</b>	<b>15 PAX: \$ 85.88</b>	<b>20 PAX: \$ 74.48</b>
		<b>25 PAX: \$ 67.64</b>

Elaborado por: La autora

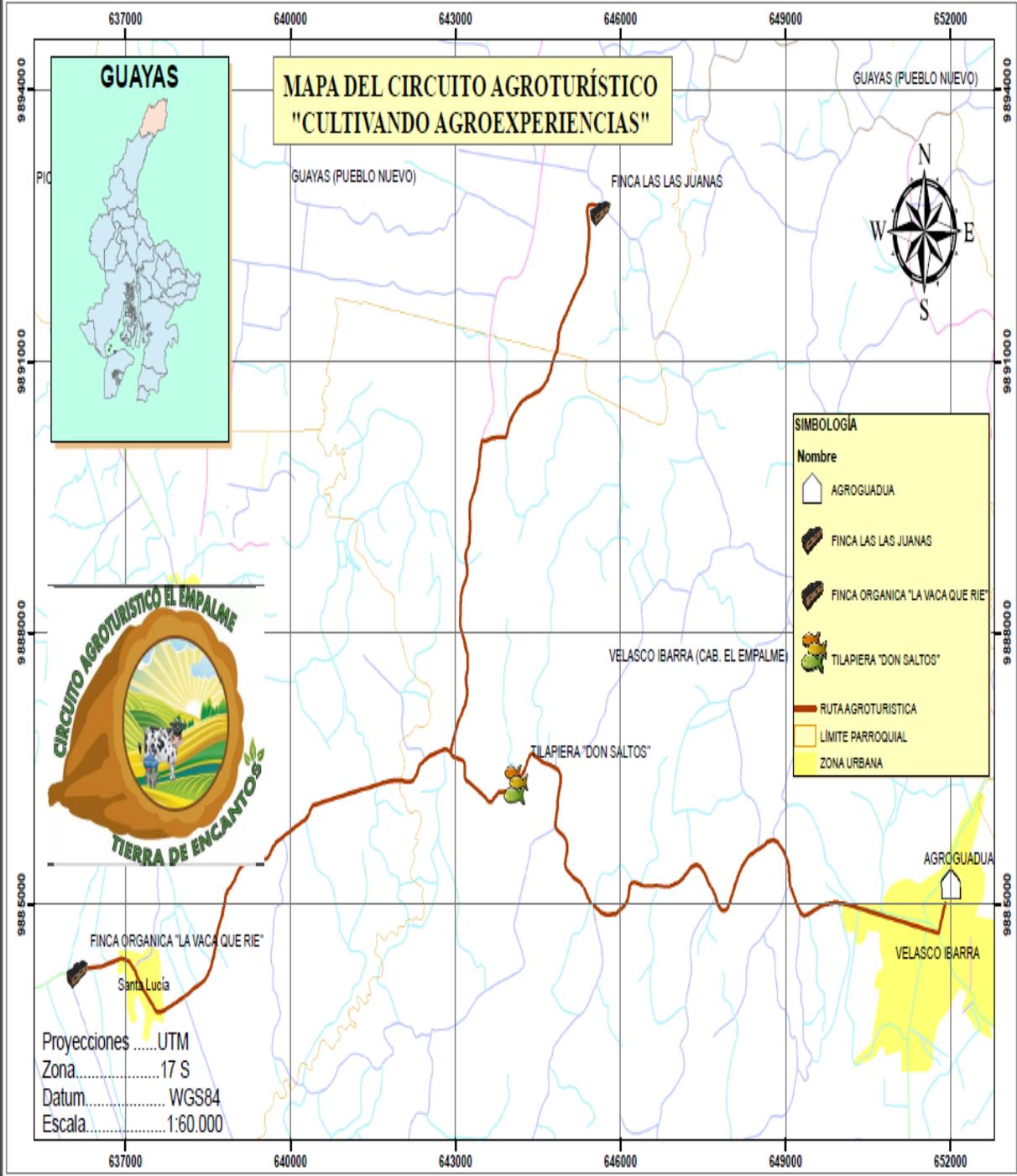
**4.1.3.1.3. Análisis de costos del paquete agroturístico 3 “CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS”**

**Cuadro 16. DETALLE DEL COSTO DEL PAQUETE AGROTURÍSTICO 3  
“CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS”**

<b>ESTRUCTURA DE COSTOS DEL PAQUETE “CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS”</b>				
<b>DURACIÓN:2 días 1 noche</b>				
<b>COSTO DE TOUR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>RANGO PAXS</b>		
		<b>15</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>\$ 450.00</b>	<b>\$ 30.00</b>	<b>\$ 22.50</b>	<b>\$ 18.00</b>
Guianza	50.00	3.33	2.50	2.00
Transporte	300.00	20.00	15.00	12.00
Preparación de alimentos	100.00	6.67	5.00	4.00
<b>COSTOS VARIABLES</b>	<b>\$ 530.00</b>	<b>\$ 26.50</b>	<b>\$ 26.50</b>	<b>\$ 26.50</b>
2 Desayuno	120.00	6.00	6.00	6.00
2 Almuerzo	120.00	6.00	6.00	6.00
1 Cena	60.00	3.00	3.00	3.00
1 Break	30.00	1.50	1.50	1.50
4 Recuerdos	80.00	4.00	4.00	4.00
1 Camping	120.00	6.00	6.00	6.00
<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$ 980.00</b>	<b>\$ 56.50</b>	<b>\$ 49.00</b>	<b>\$ 44.50</b>
Gastos adm y de ventas 10%	98.00	5.65	4.90	4.45
Gastos de depreciación 10%	98.00	5.65	4.90	4.45
Utilidad 20%	196.00	11.30	9.80	8.90
Impuestos 12% IVA	117.60	6.78	5.88	5.34
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1,489.60</b>	<b>\$ 85.98</b>	<b>\$ 74.48</b>	<b>\$ 67.64</b>

**Elaborado por:** La autora

**Figura 10.** Mapa temático del paquete agroturístico "CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS"



Elaborado por: La autora

#### 4.1.3.1.4. *Determinación del punto de equilibrio de los paquetes*

Una vez realizados los paquetes agroturísticos con sus respectivos costos, se procedió a calcular el punto de equilibrio, con el fin de conocer el volumen de ventas necesarias para cubrir los costos del primer año de operación y no tener pérdida ni ganancia.

#### **Determinación de unidades de ventas e ingresos anual:**

**Cuadro 17. RESUMEN DE INGRESO DE PAQUETE POR AÑO**

<b>Paquetes</b>	<b>Precio por paquete</b>	<b>Unidades de ventas</b>	<b>Ingreso anual</b>
LA MAGIA DEL CAMPO	118.19	24	2836,56
POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO	74.48	43	3202,64
CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS	74.48	33	2457,84
<b>TOTAL</b>	<b>--</b>	<b>100</b>	<b>\$8497,04</b>

**Elaborado por:** La autora

#### **Calculo de costos fijos y costos variables:**

**Cuadro 18. RESUMEN DE COSTOS FIJOS Y VARIABLES POR AÑO**

<b>Paquetes</b>	<b>Costos fijos</b>	<b>Costos variables</b>	<b>Total de costos</b>
LA MAGIA DEL CAMPO	810.00	1,056.00	1,866.00
POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO	967.50	1,139.50	2,107.00
CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS	742.50	874.50	1,617.00
<b>TOTAL DE COSTOS POR LO</b>	<b>\$2,520.00</b>	<b>\$3,070.00</b>	<b>\$5,590.00</b>

**Elaborado por:** La autora

### Determinación de unidades vendidas:

**Cuadro 19. DETALLE DE INGRESOS Y COSTOS EN EL PRIMER AÑO**

Paquetes	Unidades vendidas	Cv. Medio	Q
LA MAGIA DEL CAMPO	11	44	24
POR LAS TIERRAS DEL AGROTURISMO	20	26.5	43
CULTIVANDO AGROEXPERIENCIAS	15	26.5	33
<b>TOTAL</b>	<b>46</b>		<b>100</b>

**Elaborado por:** La autora

### Calculo de unidades vendidas

$$CF = q (P - CV \text{ medio})$$

$$2,520.00 = 0.24q (118.19 - 44) + 0.43q (74.48 - 26.5) + 0.33q (74.48 - 26.5)$$

$$2,520.00 = 17.81 + 20.63 + 15.83$$

$$2,520.00 = 54.27 q$$

$$q = 46$$

Para cubrir los costos y gastos requeridos durante el primer año de operación, se deberán vender 46 unidades: 11 unidades correspondiente al paquete N°1, 20 unidades correspondiente al paquete N° 2 y 15 unidades correspondiente al paquete N° 3.

### Determinación de la rentabilidad

$$\text{Venta anual} = 8,483.95$$

$$\text{Costos totales} = 5,590.00$$

$$\text{Utilidad neta} = \text{Venta anual} - \text{costos totales} = 2893,95$$

$$\text{Rentabilidad} = \text{Utilidad neta} / \text{Venta anual} = 0.34 * 100\% = 34\%$$

### **4.1.3.2. Estrategia de promoción y comercialización**

Mediante las estrategias de promoción y comercialización se darán a conocer el producto a los potenciales turistas, con el objetivo de posesionarlo en el mercado.

#### **4.1.3.2.1. Marca turística**

Los elementos que predominan en la marca son: el cacao, que simboliza la agricultura, una vaca que está siendo ordeñada la cual simboliza la ganadería y un hermoso paisaje. Estos son la mayor representatividad con la que cuenta El Empalme, los mismos que en conjunto hacen una combinación perfecta para ser aprovechada turísticamente de una manera responsable.



#### **4.1.3.2.1.1. Slogan**

“Tierra de Encantos”

#### **4.1.3.2.2. Estrategia de precios**

Los precios de los paquetes que a continuación se detallan se ofertarán a la población del cantón El Empalme y se gestionará en las operadoras turísticas de la ciudad de Guayaquil para ampliar el mercado neto a corto, mediano y largo plazo.

**Cuadro 20. RANGO DE PRECIO DE LOS PAQUETES TURÍSTICOS**

<b>Paquete</b>	<b>Duración</b>	<b>15 PAX</b>	<b>20 PAX</b>	<b>25 PAX</b>
La magia del campo	3 días, 2 noches	\$ 132.28	\$ 118.29	\$ 107.92
Por las tierras del agroturismo	2 días, 1 noche	\$ 85.98	\$ 74.48	\$ 67.64
Cultivando agroexperiencias	2 días, 1 noche	\$ 75.74	\$ 74.48	\$ 67.64

**Elaborado por:** La autora

#### **4.1.3.2.3. Estrategia de plaza**

Se propone ofertar el producto agroturístico al cantón El Empalme, con el interés de ampliar la cobertura al mercado nacional e internacional.

#### **4.1.3.2.4. Alianzas estratégicas**

Se pretende crear alianzas estratégicas con el GAD municipal, las empresas públicas y privadas que ejercen actividades sociales comerciales y financieras, así como la población en general, a fin de promover los paquetes agroturísticos en sus recursos humanos.

**Cuadro 21. GUÍA DE EMPRESAS E INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS CON LAS QUE SE PRETENDE CREAR ALIANZAS**

<b>EMPRESAS E INSTITUCIONES PRIVADAS</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>
Grupo Mendoza	Vía Guayas y Abdón Calderón	04-2963-412
TÍA S.A	Av. Guayas 110 Entre Juan Montalvo y Av. Quevedo	04-2960-902
Ferretería Hang	Av. Manabí # 115	042-963-454
Ferretería Romero y Asociados	Av. Manabí 606 Diagonal a la Entrada de la ciudadela 29 de Octubre	04-2960-772
Comisariato Súper Uno	San Marcos Av. Manabí 122 y Vicente Rocafuerte	042-960-219
Comisariato Súper Dos	Av. La Guayas y Abdón Calderón	042-960-265
Supermercado Tres	Sector San Marcos Av. Manabí Solar 10 y Juan León Mera y Padre Mateo	042-962-645
Banco del Pichincha	Av. Guayaquil y Amazonas	1-700 800 800
Banco de Guayaquil	Av. Guayaquil 0 y Av. 23 de Junio	043-731-450
Banco Bolivariano	Av. Guayaquil 123	042-960-795
Marcimex	Av. Guayaquil frente al obelisco	042-082-326
La Ganga	Av. Guayaquil # 141 diagonal al obelisco	042-961-764
ElectroExito	Calles Guayaquil # 215 y Amazonas	042-960-948
Artefacta	Av. Guayaquil # 331-333 y calle 23 de Junio y Esquina	042-961-617
Almacenes Japón	Av. Guayaquil junto a la Bajada de la Loma del Sindicato de Choferes	042-961-643
<b>GAD MUNICIPAL E INSTITUCIONES PÚBLICAS</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>
GAD Municipal	Av. Quevedo entrada a la Ciudadela 2 de Mayo	042-960-737
Fiscalía de El Empalme	Av. Guayas entre Sector Sánchez Gonzales y Sector San Marcos 2	0988025877
Registro Civil de El Empalme	Av. Quevedo sector las Tecas	042-961-626
Banco Nacional de Fomento	Av. Guayaquil frente al Parque Central	042-960-852
MIES	Av. Quevedo S/N Ciudadela 2 de Mayo	042-398- 300
Policía Nacional	Av. Manabí y Padre mateo Rodriguez	042-963-774
Hospital de El Empalme	Av. Guayaquil sector La 29 de Octubre	042-962-372

**Elaborado por:** La autora

También se proyecta crear alianzas con las operadoras turísticas de la ciudad de Guayaquil, con la finalidad de posicionar el producto en la mente de los potenciales turistas a captar. A continuación se detalla algunas de las posibles operadoras con las que podría crear la alianza necesaria, cuya base de datos fue otorgada por el Ministerio de Turismo:

**Cuadro 22.** GUÍA DE OPERADORAS CON LAS QUE SE PRETENDE CREAR ALIANZAS

NOMBRE	CIUDAD	DIRECCIÓN	CONTACTOS	
			Teléfono	Mail
TURSERVICES	GUAYAQUIL	CDLA. URDESA CENTRAL, DÁTILES 307-A ENTRE CALLE TERCERA Y CALLE CUARTA	046021396	<a href="mailto:avilajohn@gmail.com">avilajohn@gmail.com</a>
SPONDYLUS EXPLORER S.A.	GUAYAQUIL	ALBORADA 9NA ETAPA, MZ. 955, SOLAR 1	5124285	<a href="mailto:spondylusexplorersa@hotmail.com">spondylusexplorersa@hotmail.com</a>
GYMTURS	GUAYAQUIL	CLEMENTE BALLEEN # 511 Y BOYACA	2516066	<a href="mailto:hildaturis@hotmail.com">hildaturis@hotmail.com</a>
OPENAT	GUAYAQUIL	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA S/N, TERMINAL CENTRO DE NEGOCIOS, BLOQ. C, OFC. 39	2130144	<a href="mailto:openat.sa@gmail.com">openat.sa@gmail.com</a>
COTURCIP S.A.	GUAYAQUIL	SUCRE 210 Y PICHINCHA	518895	<a href="mailto:coturcios.a@hotmail.com">coturcios.a@hotmail.com</a>
METROPOLITAN TOURING	GUAYAQUIL	CDLA. ATARAZANA, CALLE 11-A NORESTE #103 Y AV. 1 NORESTE OFICINA PB	2284666	<a href="mailto:aveintimilla@metropolitantouring.com">aveintimilla@metropolitantouring.com</a>

KALLSEN TRAVEL	GUAYAQUIL	CDLA. PUERTO AZÚL MZ B4B SOLAR 11-12	2991427	<a href="mailto:katravel@gye.satnet.net">katravel@gye.satnet.net</a>
TANGARA TURISMO	GUAYAQUIL	CDLA. BOLIVARIANA CALLE MANUELA SAENZ F1 Y O'LEARY	2282828	<a href="mailto:tangara@gye.satnet.net">tangara@gye.satnet.net</a>
TRAVELTIPS	GUAYAQUIL	V.E.ESTRADA 807 Y GUAYACANES	2388258	<a href="mailto:traveltips@gu.pro.ec">traveltips@gu.pro.ec</a> <a href="mailto:traveltips.gye@hotmail.com">traveltips.gye@hotmail.com</a>
ECUADIVE	GUAYAQUIL	AV. FRANCISCO BOLOÑA #727 Y CARLOS LUIS PLAZA DAÑIN	2284298 Ext. 106	<a href="mailto:juancarlos@digrasua.com">juancarlos@digrasua.com</a>
TOUR & TRAVEL	GUAYAQUIL	CDLA. SIMÓN BOLÍVAR, AV. DE LAS AMÉRICAS MZ. 4 SOLAR 25 LOCAL 4	281220	<a href="mailto:rtour-travel@hotmail.com">rtour-travel@hotmail.com</a>
MANGLAR ROJO	GUAYAQUIL	LOS RIOS #818 Y HURTADO LOCAL #1	2379005	<a href="mailto:info@manglarrojo.com">info@manglarrojo.com</a> <a href="mailto:reservas2@manglarrojo.com">reservas2@manglarrojo.com</a>
OTRAMS S.A.	GUAYAQUIL	CDLA. ALBORADA VI ETP. M: 625 SOLAR 5 AV. BENJAMÍN CARRIÓN	2238062	<a href="mailto:doris@otramsturismo.com">doris@otramsturismo.com</a> <a href="mailto:reservas@otramsturismo.com">reservas@otramsturismo.com</a>
GUAYAQUIL VISION	GUAYAQUIL	VICTOR MANUEL RENDON 404 Y CORDOVA	2309582	<a href="mailto:servicio-cliente@guayaquilvision.com">servicio-cliente@guayaquilvision.com</a>
TOMASTUR S. A.	GUAYAQUIL	9 DE OCTUBRE 424 Y CHILE, EDIF. GRAN PASAJE PISO 1 OFIC. 104	2310675	<a href="mailto:ventas@tomastour.com">ventas@tomastour.com</a> <a href="mailto:tomastur@hotmail.com">tomastur@hotmail.com</a>
SANS SOUCI	GUAYAQUIL	CDLA. URDENOR 2 MZ. 229 VILLA 9	2887492	<a href="mailto:sansouci@gye.satnet.net">sansouci@gye.satnet.net</a>
COSTA VIEJA	GUAYAQUIL	CDLA. URDENOR 2 MZ. 209 SOLAR 21	2886275	<a href="mailto:info@costavieja.com">info@costavieja.com</a>
ECUADOR EXPEDITIONS	GUAYAQUIL	CDLA. URDESA V. E. ESTRADA 1305 Y COSTANERA	2888335	<a href="mailto:info@ecuadorexpeditons.com.ec">info@ecuadorexpeditons.com.ec</a> <a href="mailto:info@serhotour.com">info@serhotour.com</a>

TITULIS LAS	GUAYAQUIL	C.C. ALBAN BORJA, PLANTA ALTA OFICINA 108, AV. CARLOS JULIO AROSEMENA S/N	2201652/ 2205401 EXT. 126	<a href="mailto:rorrantia@jambeli.com.ec">rorrantia@jambeli.com.ec</a>
VIAMREY S. A.	GUAYAQUIL	CDLA. MIRAFLORES, AV. CENTRAL, MZ. 7 SOLAR 112-A	2208494	<a href="mailto:lucyvivanco@hotmail.com">lucyvivanco@hotmail.com</a> , <a href="mailto:viamrey@hotmail.com">viamrey@hotmail.com</a>
CAJAGUA	GUAYAQUIL	CDLA. CORDILLERA EL CONDOR AV. RAUL GOMEZ LINCE SL.#22 MZ. #170	2888696	<a href="mailto:cajagua_s_a@yahoo.com">cajagua_s_a@yahoo.com</a>
MASHIPURAVIA JES S.A.	GUAYAQUIL	VELEZ 501 Y BOYACA. EDIF. LANCIA, PISO 6, OF. 6-1	6002675	<a href="mailto:m.vera@mashipura.com">m.vera@mashipura.com</a>
SPEEDTRAVEL	GUAYAQUIL	JUNIN 107 Y MALECON SIMON BOLIVAR, EDIF. VISTA AL RIO, OFIC 107	2307646	<a href="mailto:speedtravel@speedtravel.com.ec">speedtravel@speedtravel.com.ec</a>
VERGARA ORGANIZATION	GUAYAQUIL	CDLA. LA FAE MZ. #42 SOLAR #1 (REF. A UNA CUADRA DE LA UNIDAD EDUCATIVA LICEO AERONAUTICO)	2284186	<a href="mailto:ingdanielvergara@hotmail.com">ingdanielvergara@hotmail.com</a>
CENTROS DE VIAJES ECUADOR	GUAYAQUIL	LUQUE Y PICHINCHA, EDIFICIO BANCO PARK, LOCAL #13	2519299	<a href="mailto:reservas@centrodeviajesecuador.com">reservas@centrodeviajesecuador.com</a> , <a href="mailto:orlando@centrodeviajesecuador.com">orlando@centrodeviajesecuador.com</a>
BLUETERRA TRAVEL	GUAYAQUIL	CDLA IETEL, AV. FCO DE ORELLANA#1007, MZ 30 EDIFICIO BAUHAUS PISO# 1 OFICINA 17	2235740	<a href="mailto:info@blueterratravel.com">info@blueterratravel.com</a>

ARTOUR	GUAYAQUIL	CDLA. FAE MZ. #1 SOLAR #18 (REF. A UNA CUADRA DE LA BASE AEREA, CALLE CHARLES LINDBER Y ALAN SHEPARD)	2397646	<a href="mailto:info@turton.com.ec">info@turton.com.ec</a>
MUNDO SAN RAFAEL	GUAYAQUIL	AV. CONSTITUCION #100 Y AV. JUAN TANCA MARENGO, EDIF. EXECUTIVE CENTER PISO 2	2158555	<a href="mailto:jaarosemena@nobis.com.ec">jaarosemena@nobis.com.ec</a> 7 <a href="mailto:vmontufar@nobis.com.ec">vmontufar@nobis.com.ec</a> 7 <a href="mailto:lgranja@nobis.com.ec">lgranja@nobis.com.ec</a>
MONGEBROS	GUAYAQUIL	DOLORES SUCRE #700 Y CALLE ORIENTE	093958130	<a href="mailto:mongebros1@yahoo.es">mongebros1@yahoo.es</a>
JACIS TRAVEL	GUAYAQUIL	CLEMENTE BALLEEN 309 ENTRE CHILE Y PEDRO CARBO	2522722	<a href="mailto:jacistravel.gye@hotmail.com">jacistravel.gye@hotmail.com</a>
ECOVENTURA	GUAYAQUIL	AV. PRINCIPAL, BLOQUE A, EDIF. SAMBORONDON BUSINESS CENTER, PISO 3, OFIC. A-2	42839390/ 23237393/ 23238367	<a href="mailto:rluque@ecoventura.com">rluque@ecoventura.com</a>

**Elaborado por:** La autora

**Fuente:** Ministerio de turismo del Ecuador- Distrito zonal 5

Para realizar las alianzas referidas con el GAD municipal, las empresas públicas y privadas que ejercen actividades sociales comerciales y financieras se les propondrá un descuento del 10% del precio neto del paquete dependiendo del pax adquirido, a continuación se detalla la tabla:

**Cuadro 23.** TABLA DE DESCUENTOS PARA EL GAD Y LAS EMPRESAS E INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

PAQUETE	PRECIO 15 PAX	DESCUENTO 10%	PRECIO 20 PAX	DESCUENTO 10%	PRECIO 25 PAX	DESCUENTO 10%
La magia del campo	\$135.28	\$13.53	\$ 118.29	\$ 11.83	\$ 107.92	\$ 10.79
Por las tierras del agroturismo	\$ 85.98	\$8.60	\$ 74.48	\$ 7.45	\$ 67.64	\$ 6.76
Cultivando agroexperiencias	\$ 85.98	\$8.60	\$ 74.48	\$ 7.45	\$ 67.64	\$ 6.76

**Elaborado por:** La autora

Para crear alianzas con las operadoras de turismo se les propondrá una comisión del 10% del precio neto del paquete dependiendo del pax que adquieran los turistas, a continuación se detalla la tabla de comisión:

**Cuadro 24.** TABLA DE COMISIONES PARA LAS OPERADORAS DE TURISMO

PAQUETE	PRECIO 15 PAX	DESCUENTO 10%	PRECIO 20 PAX	DESCUENTO 10%	PRECIO 25 PAX	DESCUENTO 10%
La magia del campo	\$135.28	\$13.53	\$ 118.29	\$ 11.83	\$ 107.92	\$ 10.79
Por las tierras del agroturismo	\$ 85.98	\$8.60	\$ 74.48	\$ 7.45	\$ 67.64	\$ 6.76
Cultivando agroexperiencias	\$ 85.98	\$8.60	\$ 74.48	\$ 7.45	\$ 67.64	\$ 6.76

**Elaborado por:** La autora

#### 4.1.3.2.5. Canales de distribución

A través de los canales de distribución se pretende hacer llegar el mensaje del producto a los potenciales clientes de manera impersonal, mediante la inserción de medios de comunicación masivos, los cuales a continuación se detalla:

**Cuadro 25. CANALES DE DISTRIBUCIÓN**

MEDIOS	FORMAS		PUBLICO OBJETIVO	TIEMPO CAMPAÑA	PRESUPUESTO	
	SOPORTES	PUBLICIDAD			MENSUAL	ANUAL
<b>CANAL DE DISTRIBUCIÓN DIRECTA</b>						
Internet	Redes Sociales	e-mail Facebook	Turistas locales nacionales y extranjeros de 26 a 30 años de edad	Diario durante 1 año	\$ 24	\$ 288
<b>CANAL DE DISTRIBUCIÓN INDIRECTA</b>						
Prensa escrita	Diario "La Hora"	Espacios publicitarios (\$10)	Turistas locales nacionales y extranjeros de 26 a 30 años de edad	(Sábados y Domingos) durante 6 meses	\$ 80	\$ 480
Radio	"Disney, y La otra".	Cuñas radiales (\$5,50)	Turistas locales nacionales y extranjeros de 26 a 30 años de edad	4 veces diarias (lunes a domingos) durante 6 meses	\$ 660	\$ 3.960
Televisión	Ecuavision		Turistas locales nacionales y extranjeros de 26 a 30 años de edad	4 veces diarias (lunes a domingos) durante 6 meses		
Papelería	Tríptico	Directa	Turistas locales nacionales y extranjeros de 26 a 30 años de edad	Fines de semana y feriados.	\$ 60	\$ 720
<b>TOTAL</b>						<b>\$5.448</b>
<b>MENSAJE PUBLICITARIO</b>	Ven te invitamos a que vivas mil emociones visitando el "c circuito agroturístico El Empalme" para que liberes energías y te sientas bien, donde podrás disfrutar de majestuosos y bellos paisajes acompañado del delicioso aroma del cacao y el incomparable sonido de la naturaleza. Disfruta el escenario perfecto para una escapada totalmente inolvidable, ¡Te esperamos!					

**Elaborado por:** La autora

**Fuente:** Marketing turístico primera edición de Carmen Ojeda 2012

## 4.2. DISCUSIÓN

En el cantón El Empalme provincia del Guayas, existe una variedad de recursos con potencialidades agroturísticas encontradas en el espacio rural de la localidad, las cuales en partes fueron inventariadas en la presente investigación, logrando registrarse siete atractivos de categoría Manifestaciones Culturales con jerarquías II y III, concordando con García (2013, p. 162), quien en su proyecto de investigación sobre “Diseño de un producto turístico para el adulto mayor en el cantón El Empalme, provincia del Guayas”, logró registrar cuatro atractivos con potenciales agroturísticos de jerarquías II y III. Además Blanco (2010, p. 1) señala que el agroturismo es una de las modalidades del turismo llevado a cabo en espacios rurales, lo que le confiere a este trabajo mayor importancia como un proyecto de sostenibilidad y sustentabilidad ambiental.

En el estudio de mercado realizado en el cantón El Empalme se comprobó la aceptación del proyecto en dependencia al interés de visitar fincas agrícolas en donde se obtuvo un porcentaje del 86%, la cual concuerda con Nicolalde (2010, p. 59) quien en su proyecto de investigación sobre “Implementación de agroturismo en la hacienda Jatumpamba, parroquia San José de Minas, cantón Quito, provincia Pichincha” obtuvo un resultado del 92% en relación al interés de la población por adquirir el paquete agroturístico. Demostrando que el proyecto de tesis “Diseño de un circuito agroturístico para el cantón El Empalme”, es factible y rentable.

Los paquetes agroturísticos se diseñaron en base a los recursos inventariados, así como los servicios y actividades que prefieren los turistas. Este resultado concuerda con lo mencionado por Blanco (2010, p. 3), quien considera que la oferta del agroturismo consiste principalmente en recorridos por el campo e instalaciones para conocer, aprender y experimentar con las distintas tareas que allí se realizan, en función de los gustos y deseos de los propios clientes.

**CAPITULO V**  
**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

**5.1. CONCLUSIONES**

- A través de los inventarios de los recursos agroturísticos del cantón El Empalme se identificaron siete lugares pertenecientes a la categoría de manifestaciones culturales, con características y facilidades para desarrollar agroturismo.
- Mediante el estudio de mercado realizado en el cantón El Empalme se constató la aceptación del proyecto con un 86%, por lo tanto se puede deducir la factibilidad del mismo.
- Se realizaron tres paquetes agroturísticos que contemplan perfil del visitante, facilidades, servicios y costos que oscilan entre \$67.64 y \$135.08, a su vez se determinó estrategias de promoción y comercialización lo cual permitirá posesionar el producto en la mente de los potenciales turistas.
- Finalmente concluyendo con el diseño del circuito agroturístico para el cantón El Empalme, se comprueba la hipótesis alternante, ya que la integración de los recursos agroturísticos permite ponerlos en valor, generar oportunidades recreacionales de dinamización turística local y mostrar una alternativa de revalorización a la agricultura y la ganadería como mecanismo de desarrollo local.

## 5.2. RECOMENDACIONES

- Socializar los atractivos agroturísticos existentes en el cantón El Empalme con la finalidad de promover el turismo, incrementar las actividades comerciales y mejorar la calidad de vida de la población.
- Realizar un análisis de estudio financiero del proyecto para lograr financiarlo mediante las entidades competentes al momento de la implantación y/o ejecución del proyecto.
- Difundir el circuito agroturístico, articulando la oferta cantonal con la oferta provincial, con la finalidad de que El Empalme sea concebida como un sitio para realizar turismo.

**CAPITULO VI**  
**BIBLIOGRAFÍA**

## 6.1. LITERATURA CITADA

- Barrera, E., y Bringas Alvarado, O. (2009). Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas. *Études caribéennes*, pp. 13-14.
- Blanco, M., y Riveros, H. (2010). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. *Revista de Estudios Agrarios. Lima*, pp. 117-125.
- Cisne, R. y Gastal, S. Nueva visión sobre los itinerarios turísticos: Una contribución a partir de la complejidad [En línea]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina): Estud. pespect. tur. Localizado el 3 de Agosto de 2013. Disponible en: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322011000600012](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000600012).
- Federación Nacional de Cafeteros (2013). Paisaje Cultural Cafetero [En línea]. Colombia: FNC. Localizado el 6 de agosto de 2013. Disponible en: <http://paisajeculturalcafetero.org.co/contenido/descripcion>
- García García, J. R. (2013). Diseño de un producto turístico para el adulto mayor en el cantón El Empalme, provincia del Guayas. Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Facultad de Ciencias Ambientales. Carrera de Ingeniería en Ecoturismo. Tesis previa a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo, pp. 33-162.

Gobierno Autónomo descentralizado Municipal El Empalme. (2013). Clima y relieve [En línea]. Ecuador: GADM. Localizado el 17 de marzo de 2014: <http://municipiolempalme.gob.ec/index.php/clima-y-relieve>

Instituto Geográfico Militar del Ecuador. (2013). Carta topográfica Velasco Ibarra El Empalme [En línea]. Ecuador: IGM. Localizado el 17 de marzo de 2014. Disponible en: [http://www.igm.gob.ec/cms/files/cartabase/n/NIV\\_A2.htm](http://www.igm.gob.ec/cms/files/cartabase/n/NIV_A2.htm)

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú. (2013). Conceptos claves [En línea]. Ecuador. Localizado el 30 de septiembre de 2014. Disponible en: <http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Default.aspx?tabid=3243>

Ministerio de Turismo. (2009). Formación de una red de agroturismo en las provincias del guayas y los Ríos [En línea]. Ecuador: MINTUR. Localizado el 10 de diciembre de 2012. Disponible en: <http://jorgepaguay.files.wordpress.com/2011/10/formacion-red-agroturismo-mintur-2009>

Nicolalde Romero, C, G. (2013). Implementación de agroturismo en la hacienda Jatumpamba parroquia San José de minas, cantón Quito, provincia Pichincha. Universidad Israel. Facultad de Administracion de Empresas. Carrera de Hotelería y Turismo. Tesis previa a la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, p. 59.

Ojeda Carmen (2012). Marketing Turístico. Primera edición. Editorial Paraninfo. Madrid España

Pereira Toapanta, C. N. (2012). Propuesta de estándares de calidad para el servicio y para el ambiente en los proyectos de agroturismo de las fincas de la Isla

Santa Cruz Galápagos. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Facultad de Ciencias Humanas. Escuela de Hotelería y Turismo. Tesis previa a la obtención del título de Licenciada en Turismo con mención en Ecoturismo, pp. 52-53.

Prefectura del Guayas. (2013). Cantones [En línea]. Ecuador. Localizado el 17 de marzo de 2014. Disponible en: <http://www.guayas.gob.ec/cantones/el-empalme>

Reinoso, C., y Isabel, M. (2011). El Agroturismo como una alternativa micro empresarial en el cantón Puerto Quito, recinto Tatalá. Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador. Área de Gestión. Programa de Maestría en Dirección de Empresas. Tesis previa a la obtención del título de Magíster en Dirección de Empresas, p. 8.

Universidad Estatal de Quevedo, Escuela de Ingeniería en Ecoturismo. Senderos Ecoturísticos En La Finca Experimental “La Represa” [En línea]. Ecuador: UTEQ. Localizado el 6 de agosto de 2013. Disponible en: [http://www.uteq.edu.ec/facultades/ambientales/proy\\_didacticos\\_productivos/7](http://www.uteq.edu.ec/facultades/ambientales/proy_didacticos_productivos/7)

Velastegui Coque, A. V. (2014). *Diseño de un circuito turístico para la comunidad de San Diego Rodeopamba, parroquia Mulalillo, cantón Salcedo, provincia Cotopaxi que permita el aprovechamiento de los recursos turísticos*. Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Extensión Latacunga. Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera. Previo a la obtención del título de Ingeniero en Administración Turística y Hotelera, pp. 6-10.

## **CAPITULO VII**

### **ANEXOS**

## 7.1. ANEXOS

### ANEXO 01: FICHA DE CAMPO PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

<b>1. DATOS GENERALES</b> 1.1 Encuestador: 1.3 Supervisor Evaluador: 1.5 Nombre del Atractivo: 1.6 Categoría: 1.7 Tipo: 1.8 Subtipo:		1.2 Ficha: 1.4 Fecha:
<b>2. UBICACIÓN</b> 2.1 Provincia: 2.2 Ciudad y/o Cantón: 2.3 Parroquia: 2.4 Latitud: 2.5 Longitud:		<b>3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.</b> 3.1 Nombre del poblado: Distancia: 3.2 Nombre del poblado: Distancia:
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO.</b> 4.1 Altitud: 4.2 Temperatura: 4.3 Precipitación Pluviométrica:		
4.4 Descripción del atractivo:		

<b>5. USOS.</b>										
<b>6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO</b>										
6.1 Alterado <input type="checkbox"/> 6.2 No Alterado <input type="checkbox"/> 6.3 Conservado <input type="checkbox"/> 6.4 Deteriorado <input type="checkbox"/> 6.5 En Proceso De Deterioro <input type="checkbox"/> 6.6 Causas:										
<b>7. ESTADO DEL ENTORNO</b>										
7.1 Conservado <input type="checkbox"/> 7.2 Deteriorado <input type="checkbox"/> 7.3 En proceso de deterioro <input type="checkbox"/> 7.4 Causas:										
<b>8. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de vías			Transporte	Frecuencia				Tempo- ralidad - Acceso
		Bue- no	Regu- lar	Mal- o		Dí- a	Sema- nal	Me- nsual	Ev- entual	
TERRES- TRE	Asfalto				Bus					Días al año
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado				4X4					
	Sendero				Tren					
Observaciones:										
<b>9. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
SERVICIOS	CATEGORÍAS									
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA	
	Nº Estable	Plazas	Nº Estable	Plazas	Nº Estable	Plazas	Nº Estable	Plazas	Nº Estable	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
<b>10. INFRAESTRUCTURA BÁSICA</b>										
<b>10.1 AGUA</b>										
Potable <input type="checkbox"/> Entubada <input type="checkbox"/> Tratada <input type="checkbox"/> De pozo <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros.....										
<b>10.2 ENERGÍA ELÉCTRICA</b>										
Sist. Interconectado <input type="checkbox"/> Generado <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros.....										
<b>10.3 ALCANTARILLADO</b>										

Red pública <input type="checkbox"/> Pozo ciego <input type="checkbox"/> Pozo séptico <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros.....	
<b>11. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>  <b>11.1 Nombre del atractivo:</b> <b>Distancia:</b> <b>11.2 Nombre del atractivo:</b> <b>Distancia:</b>	<b>12. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:</b>  Local..... <input type="checkbox"/> Provincial..... <input type="checkbox"/> Nacional..... <input type="checkbox"/> Internacional..... <input type="checkbox"/>

VALORACION DE ATRACTIVOS TURISTICOS		
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
<b>CALIDAD</b>	a) Valor intrínseco	
	b) Valor extrínseco	
	c) Entorno	
	d) Estado de Conservación y/o organización	
<b>APOYO</b>	a) Acceso	
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	
<b>SIGNIFICADO</b>	a) Local	
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
<b>TOTAL</b>		

## ANEXO 02: ENCUESTA PARA LOS POBLADORES DE EL EMPALME



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES**  
**CARRERA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO**



La siguiente encuesta tiene la finalidad de conocer los gustos y preferencias de los turistas, a cerca del DISEÑO DE UN CIRCUITO AGROTURÍSTICO PARA EL CANTÓN EL EMPALME, PROVINCIA DEL GUAYAS. Por lo tanto se solicita su sinceridad en las respuestas.

**1. Edad:** -----

**2. Género:** Femenino ---

Masculino ---

**3. Lugar de Procedencia:**

**4. Ocupación:**

Estudiante -----

Profesional -----

Jubilado -----

Ama de casa -----

Empleado privado -----

Empleado público -----

**5.- ¿Cuál es su nivel de ingreso económico?**

300,00 – \$500,00 ----

701,00 – \$1000,00---

Ninguno ----

501,00 – \$700,00 ----

Más de \$1000,00 ---

**6.- ¿Cuándo usted viaja, con quien lo hace?**

Solo ---

Amigos ---

En pareja ---

Familia ---

**9.- ¿Le gustaría visitar fincas donde se realicen producciones agrícolas orgánicas/ artesanales y otros lugares relacionadas con la agricultura, en el cantón El Empalme?**

Si ---

No ---

Si su respuesta es SI, continúe con las posteriores preguntas, y si es NO entonces concluyó con la encuesta. Gracias por su amable atención.

**10.- ¿Qué tipos de servicios y actividades le gustaría recibir en una visita en las fincas agrícolas?**

**Actividades**

Cabalgata ---

Caminata por la naturaleza ---

Pesca ---

Recolección de frutas ---

Recolección de cacao fino de aroma ---

Ordeñar ---

Procesamiento del cacao ---

Visita a las plantaciones agrícolas ---

Recolección de maíz ---

Visita a las plantas medicinales ---

Actividades lúdicas---

Recolección de arroz ---

Elaboración de chocolate,  
queso, requesón, yogurt y manjar ---

Visita a la producción de abono  
orgánico ----

**Servicios**

Transporte ---

Guianza ---

Alimentación ---

Hospedaje ---

**11.- ¿Por cuánto tiempo le gustaría realizar este tipo de turismo, en donde se incluirán los servicios antes mencionado, además de suvenires?**

1 día ---

3 días ---

2 días ---

Más de 3 días ---

**12.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por disfrutar de este tipo de viaje, por un día donde se incluirán los servicios antes mencionados?**

50,00 - \$70,00 ---

101,00 – \$150,00 ---

71,00 –\$100,00---

Más de \$150,00 ---

**13.- ¿En qué meses del año viaja usted con más frecuencia?**

**¡Gracias por su colaboración!**