

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE TURISMO

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniería en Administración
Turística

**Propuesta de mejora de la oferta turística basada en el agroturismo vivencial
para la Hacienda Hostería José María de la parroquia Pintag, cantón Quito,
provincia Pichincha.**

Autor (es):

Dayana Alexandra Molina González
Santiago Andrés Valenzuela Mazorra

Director:

MSc. Gabriela Guijarro

Quito, Ecuador.

Noviembre, 2019

Carta del Director del Trabajo de Titulación

Magister

Diana Constante

Director de la Escuela de Turismo

Presente.

Yo Gabriela Guijarro, Director del Trabajo de Titulación realizado por Dayana Alexandra Molina González y Santiago Andrés Valenzuela Mazorra, estudiante(s) de la carrera de Turismo, informo haber revisado el presente documento titulado “Propuesta de mejora de la oferta turística basada en el agroturismo vivencial para la Hacienda Hostería José María de la parroquia Pintag, cantón Quito, provincia Pichincha”, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de Titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,



Gabriela Guijarro, Magister.

Director del Trabajo de Titulación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

1. Yo Dayana Alexandra Molina González y Santiago Andrés Valenzuela Mazorra declaramos, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: “Propuesta de mejora de la oferta turística basada en el agroturismo vivencial para la Hacienda Hostería José María de la parroquia Pintag, cantón Quito, provincia Pichincha”, previa a la obtención del título profesional de Ingeniería en Administración Turística, en la Dirección de la Escuela de Turismo. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.
2. Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido Trabajo de Titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.
3. Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Institucional), el referido Trabajo de Titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 29 días del mes de Octubre de 2019

.....
Dayana Alexandra Molina González.
1725799116

.....
Santiago Andrés Valenzuela Mazorra
1724251275

Agradecimiento

Esta tesis es el producto de un arduo esfuerzo en conjunto, que supo seguir adelante a pesar de las adversidades y dificultades que se presentaron a lo largo de este tiempo. Queremos agradecer principalmente a Dios por haber estado con nosotros en momentos en que más lo necesitábamos. Debemos un profundo agradecimiento a la Universidad Iberoamericana del Ecuador por abrirnos sus puertas y darnos la oportunidad de obtener un título profesional. A nuestra tutora Mst. Gabriela Guijarro por todo el apoyo, paciencia, ánimo y motivación brindada en todo el proceso de realización del presente trabajo de titulación consiguiendo que culminemos una de las metas más importantes de nuestras vidas. De igual manera, nos gustaría agradecer infinitamente a todos los docentes que formaron parte de nuestra vida profesional, ya que lograron con los conocimientos brindados, formarnos como unos profesionales de bien.

Dayana Molina y Santiago Valenzuela

DEDICATORIA

Dedico esta tesis principalmente a DIOS y a la Virgen María, quienes inspiraron mi espíritu y me dieron la fuerza y el valor suficiente para la conclusión de esta tesis de pregrado.

A mis padres Jaime Molina y Regina González quienes, con su apoyo, lucha y amor siempre sembraron en mí esos principios y valores que me han permitido ser una persona de bien, a mi hermano Santiago Molina quien siempre cuidó de mí y además me brindó su apoyo de una manera desinteresada cuando más lo necesitaba.

A mis primas Wilma y Anita, a quienes considero como mis hermanas, debido a que en todo momento me apoyaron para culminar este ciclo de estudios.

Finalmente, a mi compañero de tesis Santiago Valenzuela, quien me apoyó y alentó para continuar, cuando parecía que nos íbamos a rendir.

Dayana Molina

DEDICATORIA

Principalmente doy gracias a Dios por bendecirme en cada decisión y acción tomada a lo largo de mi vida y por nunca dejarme solo en medio de las dificultades.

Este logro lo dedico a mis padres Edgar Valenzuela y Elena Mazorra quienes, a pesar de tanto fracaso y malas decisiones tomadas en el pasado, nunca dejaron de creer en mí, sin su apoyo, amor y dedicación nada de esto sería posible. A mis hermanos Priscila y Ricardo por la motivación constante para seguir adelante, cumplir mis sueños y jamás desmayar.

A mi compañera de tesis Dayana Molina, le agradezco por su noble y afectuosa amistad, ya que con esfuerzo y dedicación logramos cumplir uno de los objetivos más importantes de nuestras vidas, de corazón gracias.

Santiago Valenzuela

ÍNDICE

RESUMEN	1
ABSTRACT	2
CAPITULO I	3
INTRODUCCIÓN	3
Planteamiento del problema	3
Justificación	8
Objetivo General	9
Objetivos específicos	10
CAPITULO II	11
MARCO TEÓRICO.....	11
Antecedentes	11
Bases teóricas	13
Turismo	13
Agroturismo	14
Turismo vivencial	15
Sistema turístico	15
Oferta turística	16
Producto turístico	17
Planta Turística	17
Equipamiento Turístico	18
Instalaciones Turísticas	18
Atractivo Turístico	19
Infraestructura turística	19
Demanda Turística	19
Demanda Actual	20
Demanda Potencial	20
Hacienda turística	21
Supraestructura turística	21
CAPITULO III	27

METODOLOGÍA.....	27
Enfoque de la investigación	27
Tipo de investigación	28
Diseño de la investigación	28
Población	28
Muestra	29
Técnicas e instrumentos de recolección de datos	30
Validez y confiabilidad	32
Análisis e interpretación de datos	33
CAPÍTULO IV	35
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN.....	35
DIMENSIÓN DEMANDA TURÍSTICA	35
Perfil de Demanda Actual	35
Demanda Potencial	40
OFERTA TURÍSTICA	47
DIMENSIÓN PRODUCTO TURÍSTICO	47
PLANTA TURÍSTICA Y FACILIDADES TURÍSTICAS	47
ATRATIVOS TURÍSTICOS	52
MODALIDADES TURÍSTICAS	55
DIMENSIÓN INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA	56
DIMENSIÓN ACTIVIDADES AGROTURISTICAS	59
PROPUESTA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	65
ACCIONES ESTRATEGICAS PARA LA MEJORA DE LA OFERTA CON BASE AL AGROTURISMO	66
Análisis FODA	66
Estrategias y acciones para la mejora de la oferta con base al agroturismo	74
RENDERS DE LA PROPUESTA – AGRICULTURA – HUERTO ORGÁNICO ..	85
RENDERS DE LA PROPUESTA – PREAPACION Y DEGUSTACION DE PRODUCTOS – COCINA CON HORNO DE LEÑA	86

CAPÍTULO V	87
CONCLUSIONES	87
RECOMENDACIONES	89
GLOSARIO DE TÉRMINOS	91
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	93
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS DE INTERNET	95
ANEXOS	98

ÍNDICE TABLAS

Tabla No. 1. Operacionalización de Variables.	223
Tabla No. 2. Ficha servicios gastronomicos.	50
Tabla No. 3. Ficha del establecimiento de alojamiento.	51
Tabla No. 4. Ficha Jerarquia de atractivos.....	52
Tabla No. 5. Ficha de agroturismo.	63
Tabla No. 6. FODA.	68
Tabla No. 7. Estrategias y Acciones.	75

ÍNDICE GRÁFICOS

Gráfico No. 1. Edad.....	36
Gráfico No. 2. Nacionalidad.....	37
Gráfico No. 3. Género.	37
Gráfico No. 4. Ingreso económico.	38
Gráfico No. 5. Permanencia.	39
Gráfico No. 6. Con quien viajo.....	40
Gráfico No. 7. Le gustaría realizar agroturismo.....	41
Gráfico No. 8. Actividades agroturisticas.....	42
Gráfico No. 9 Regresaría hacer agroturismo.....	43
Gráfico No. 10. Medios publicitarios.....	44
Gráfico No. 11. Promociones.	45
Gráfico No. 12. Compra del servicio agro turístico.....	46
Gráfico No. 13. Equipamiento turístico.....	47
Gráfico No. 14. Instalaciones turísticas.	48
Gráfico No. 15. Calidad del servicio al cliente.	49

Gráfico No. 16. Conservación atractivos turísticos.....	53
Gráfico No. 17. Actividades realizadas.....	54
Gráfico No. 18. Que vino hacer	55
Gráfico No. 19. Medio de transporte.	57
Gráfico No. 20. Vías de acceso.....	58
Gráfico No. 21. Actividades de agroturismo - costos.....	60
Gráfico No. 22. Preparacion y degustacion de productos - costos.....	61
Gráfico No. 23. Beneficios del agroturismo.	62
Gráfico No. 24. Lugar para implementar el huerto orgánico.....	85
Gráfico No. 25. Render de la implementación del huerto orgánico..	85
Gráfico No. 26. Render de la implementación del huerto orgánico..	85
Gráfico No. 27. Render de la implementación del huerto orgánico..	85
Gráfico No. 28. Lugar para implementar la cocina con horno de leña.....	86
Gráfico No. 29. Render de la implementación de la cocina con horno de leña.	86
Gráfico No. 30. Render de la implementación de la cocina con horno de leña.	86
Gráfico No. 31. Render de la implementación de la cocina con horno de leña.	86

ÍNDICE ANEXOS

Anexo No. 1. Ficha Atractivos turisticos Laguna Escondida de Secas.....	98
Anexo No. 2. Ficha Atractivos turisticos Sendero el Colibri.....	99
Anexo No. 3. Ficha Atractivos turisticos Peñon del Isco.	100
Anexo No. 4. Ficha Atractivos turisticos Piedra Exterma.	101
Anexo No. 5. Encuesta para los visitantes de la hancieda.....	102
Anexo No. 6. Entrevista al dueño de la Hacienda Hosteria José Maria	104
Anexo No. 7. Entrevista al GAD de la Parroquia de Pintag.....	105
Anexo No. 8. Jerarquización de Atractivos.....	107
Anexo No. 9. Presupuesto de paquetes turísticos agro-turísticos.	107
Anexo No. 10. Precio de venta al público de la actividad agro-turística..	108
Anexo No. 11. Presupuesto de la preparación y degustación de productos	108
Anexo No. 12. Precio de venta al público de la actividad gastronómica	108

RESUMEN

La presente investigación se centró en proponer la mejora de la oferta turística basado en el agroturismo de tipo vivencial en la Hacienda Hostería José María de la parroquia de Pintag, cantón Quito, provincia de Pichincha. Para ello en primer lugar se evaluó la demanda potencial de dicha hacienda para definir el mercado objetivo, posteriormente se determinó la situación actual de la oferta turística que permita finalmente establecer acciones estratégicas que conlleven al impulso de la oferta agro-turística dentro de la misma. El estudio se desarrolló bajo un enfoque mixto, utilizándose instrumentos cualitativos como entrevistas realizadas al GAD y al dueño de la hacienda; y cuantitativos como un cuestionario ejecutado a los visitantes de la hostería. Adicionalmente, se realizó fichas de observación de atractivos turísticos, del establecimiento de alojamiento, del establecimiento de alimentación y del potencial agroturismo, para determinar la situación actual de la oferta turística de la misma con la finalidad de recolectar datos relevantes para de ahí partir con la elaboración de estrategias y acciones para la mejora e impulso de la oferta turística basada en el agroturismo de tipo vivencial de la hacienda. En el resultado de la investigación se obtuvo que la mayoría de visitantes actuales les gustara regresar a la hacienda con el fin de realizar la actividad del agroturismo de tipo vivencial principalmente en parejas o en familias con el fin de obtener más conocimientos de la misma. En conclusión, el agroturismo vivencial es una actividad que se debe implementar en la hacienda hostería José María, ya que dentro de la misma existen espacios que están siendo desaprovechados, en el cual podrían realizar dicha actividad turística y así captar una demanda potencial que permita el incremento de la rentabilidad de la hacienda. Finalmente, se proponen estrategias y acciones para la mejora, desarrollo y funcionamiento de la hacienda hostería José María en actividades agro-turísticas.

Palabras claves: Oferta turística, Agroturismo Vivencial, Hacienda Hostería, Demanda Potencial y Estrategias.

ABSTRACT

This research is focused on proposing the improvement of the tourism offer based on the experiential type agro-tourism in the Hacienda Hostería José María of the parish of Pintag, Quito's canton, province of Pichincha. To do this, the potential demand was first assessed to define the target market, then the current situation of the tourism offer was determined, which finally allowed to propose strategic actions that lead to the promotion of the agro-tourism supply. The study was developed under a mixed approach, using qualitative instruments such as interviews with the GAD and the owner of the farm; and quantitative as a questionnaire executed to the visitors of the inn. Additionally, observation sheets to evaluate the tourist attractions, the accommodation, the restaurant, and the agro-tourism potential were carried out to determine the current situation of the tourist offer to collect relevant data to develop strategies and actions for the improvement and promotion of the tourist offer based on the agro-tourism. Among the results of the research, it was obtained that the majority of current visitors would like to return to the farm in order to carry out the activity of the agro-tourism of experiential type mainly in couples or in families in order to obtain more knowledge of it. In conclusion, experiential agro-tourism is an activity that must be implemented in the José María lodge farm, since there are spaces that are being underused, in which they could carry out this activity and, thus, capture a potential demand that allows increased profitability for the farm. Finally, strategies and actions are proposed for the improvement, development and operation of the José María hotel farm in agro-tourism activities.

Key words: Tourist offer, Experiential Agro-tourism, Hacienda Hostería, Potential Demand and Strategies

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

En el presente capítulo se expone datos relevantes y generales para dar inicio a la presente investigación, en primera instancia se va a observar el planteamiento del problema en el que se detalla información de lo macro a lo micro determinando que el lugar de investigación posee un escaso aprovechamiento del potencial agrícola y determinando que este sitio puede ser utilizado para fines turísticos dentro de la hacienda hostería José María, el cual será el punto inicial para el estudio y desarrollo del presente trabajo de titulación que es la propuesta de mejora de la oferta turística basada en el agroturismo de tipo vivencial.

También se observará la sección de justificación donde se evidencia que la hacienda hostería José María ya oferta actividades turísticas actualmente, sin embargo no se han aprovechado al máximo sus tierras, para dar solución a lo mencionado se realizará una reactivación de cultivos para que la agricultura tradicional del lugar sea valorada por los turistas nacionales y extranjeros, además se complementará con la preparación y degustación de la gastronomía tradicional de la zona con ingredientes propios del establecimiento lo cual permitirán al turista una experiencia única. El propósito principal es ayudar al incremento de la rentabilidad mediante la implementación de una nueva oferta turística que está basada en el agroturismo de tipo vivencial, demostrando que el estudio es necesario e importante para realizar la investigación. Finalmente se observará los objetivos que ayudarán a contribuir a dar solución a la problemática antes mencionada, para esto se plantearon cuatro objetivos, uno general y tres específicos.

Planteamiento del problema

Entre enero y mayo del 2018 la llegada de turistas extranjeros al Ecuador registró un aumento del 57%, respecto a igual periodo de 2017. En los primeros cinco meses del 2018 llegaron 952.488 personas, cifra superior a los 606.680 visitantes registrados en el mismo periodo del año pasado, cabe destacar que en el mes de mayo llegó al

país alrededor de 200.274 turistas representando un incremento del 81,6% respecto al mismo mes del año 2017. Analizando las llegadas según tipo de mercado, el país tiene como mercado objetivo a Canadá, Alemania, Reino Unido y Estados Unidos el cual creció en un 40,7%, el mercado de mantenimiento integrado por España, Francia, Bélgica, Países Bajos, Italia creció en un 46.6% (Ministerio de turismo, 2018).

El turismo contribuyó económicamente este año con 2,392 millones de dólares, lo que mantiene al turismo como tercera fuente de ingreso no petrolero después del banano y el camarón. Este incremento se debe principalmente a los esfuerzos realizados por el Ministerio de Turismo por mejorar la promoción y la conectividad del Ecuador en el mundo abriendo nuevas rutas aéreas, especialmente con Europa y Norteamérica (Ministerio de turismo, 2018).

San Jerónimo de Pintag está ubicada al sur-oriente de la provincia de Pichincha dentro del Distrito Metropolitano de Quito, la misma toma nombre a uno de los generales que resistieron a la conquista Inca el cual muere entre los años 1520 - 1525, su pueblo constituyó el primer asentamiento de Pintag en la zona de los páramos. Erupciones del volcán Antisana se habrían convertido en uno de los principales motivos para que la población se moviera desde Paspana, al sitio que actualmente es la cabecera parroquial. El 12 de octubre de 1568 se realiza la primera distribución de las parroquias y así aparece formalmente la parroquia de Pintag y el 29 de mayo fue reconocida como parroquia civil en el marco de la primera ley de División Territorial. (Sistema Institucional de Indicadores Turísticos del Distrito Metropolitano de Quito, 2012).

La parroquia de Pintag llamada también como “cuna del cóndor”, cuenta con gran cantidad de recursos naturales, cabe destacar que esta parroquia posee los mejores páramos de la provincia y sus lagunas comprenden un conjunto paisajístico de gran envergadura para diferentes actividades turísticas. Recibe alrededor de mil quinientos turistas al año, de ellos la mayoría van por motivos de recreación, visitas a

familiares o amigos, a sitios de naturaleza, balnearios, aventura, caminata, pasear, pesca deportiva, cabalgatas, actividades religiosas, gastronomía y salud. (Sistema Institucional de Indicadores Turísticos del DMQ, 2012).

En esta parroquia se ubica la hacienda hostería José María, cuya historia se remonta a los años setenta con el señor José María Males quien cuidaba varias hectáreas de terreno durante años y como parte de la liquidación de la reforma agraria en 1969 de los huasipungos obtiene como pago las tierras donde hoy se encuentra esta hostería. José Males deja estos terrenos como herencia a sus hijos que en el 2013 decidieron convertirla en un establecimiento de alojamiento con fines turísticos, inaugurándose completamente en el año 2016, llegando a ser una parada obligatoria por turistas que visitan Pintag (Quilumba, 2018).

Dentro de la hacienda hostería José María la temporada alta corresponde a los meses de febrero a agosto, registrando un ingreso de cien turistas promedio por mes. En la temporada baja que corresponde a los meses de septiembre a enero se registra un promedio mensual de 50 visitantes siendo los extranjeros quienes más visita esta hacienda con un 60%. El mercado objetivo de la hacienda proviene de Alemania, España, Francia y México (Quilumba, 2018).

El establecimiento cuenta con 10 hectáreas en donde se encuentran un restaurante, alojamiento, área de recreación, zona de camping, parqueadero, recursos naturales que facilitan la actividad turística de los visitantes.

Cabe mencionar que una parte del terreno está siendo desaprovechado a pesar de que cuenta con tierras fértiles las cuales son aptas para el desarrollo agrícola. Dentro de los principales productos que se podrían cultivar están la papa, el melloco y el haba. Esta subutilización del potencial agrícola deriva además de una subutilización del área para el desarrollo del agroturismo. Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2017) las tierras subutilizadas es donde el agro ecosistema dominante corresponde a un nivel mínimo de intensidad de uso, si se compara con la clase de

capacidad de uso principal o de la de los usos compatibles. El área de uso actual es de menos intensidad en comparación con la mayor capacidad productiva de las tierras.

Para el Distrito Metropolitano de Quito (2009), el problema de la subutilización puede ser remediado mediante la eliminación de las practicas erróneas como utilizar suelos adecuados para actividades agrícolas con usos de baja rentabilidad y principalmente con la búsqueda de fuentes y sistemas de riego y el de la sobreutilización con el manejo de los suelos según su capacidad de uso agrícola.

Según el MAG (2017), existen zonas mal utilizadas en la mayor parte del territorio ecuatoriano en donde la subutilización representa el 4.56% con una superficie de 11357,78 Km² en todo el Ecuador, la parroquia de Pintag se encuentra dentro de este porcentaje por tener sus tierras subutilizadas.

El conocimiento de buenas prácticas ancestrales también está siendo desaprovechado, sin embargo, en el sector existen fertilizantes orgánicos elaborados a base de fibra de coco, gusanos, estiércol del cuy, aves de corral como gallinas y patos y ovino, los cuales no alteran la fertilidad de las tierras. Adicionalmente para la protección de cultivos utilizan plantas repelentes como el eucalipto. Una de las buenas prácticas ancestrales es la conservación del suelo se da a través del uso de terrazas o también llamados andenes agrícolas, cuyo origen se remonta a la época precolombina, su ejecución se da especialmente en los terrenos empinados porque evita el lavado de los nutrientes por las lluvias y la pérdida de fertilidad del suelo (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2017)

También cuenta con un potencial gastronómico cuyo plato típico de los pinteños es el platillo de papas con zarza y cuy asado. Es considerado tradicional porque su gente siembra las papas, además crían cuyes y en cualquier fiesta como el de cantonización, bodas, bautizo, entre otros lo consumen porque su preparación se considera una costumbre ancestral. En la hacienda esta potencialidad gastronómica está siendo desaprovechada y es por esta razón que mediante la preparación y

degustación de los productos cosechados del huerto se puede rescatar las costumbres gastronómicas ancestrales de los piteños

Por esta razón, el desconocimiento del potencial de la actividad agro-turística se encuentra vinculado a la subutilización del potencial agrícola y gastronómico de la hacienda (Quilumba, 2018).

El agroturismo vivencial es de gran ayuda porque colabora con la organización comunitaria, valorizará prácticas y saberes tradicionales que se reflejan en un fortalecimiento de la identidad local y permite la generación de oportunidades para que los jóvenes no migren a las grandes ciudades (Peralta, 2017).

Por esta razón, el presente trabajo de investigación permitirá el mejoramiento de la oferta turística dentro de la hacienda hostería José María mediante el agroturismo vivencial proporcionando mayor rentabilidad a la hacienda y una oferta más variada e interesante al visitante, misma que destaque elementos de la cultura local inmersos de las prácticas ancestrales de cultivos, cosechas y procesamiento de productos agrícolas. Para lograr presentar de manera resumida la problemática de investigación, se plantea la siguiente interrogante general:

¿Cómo aprovechar el potencial agrícola para fines turísticos en la hacienda hostería José María?

Mediante el desarrollo de una Propuesta de mejora de la oferta turística basada en el agroturismo vivencial. La propuesta partirá de una evaluación de la demanda potencial y potencial agro-turístico que tiene la hacienda hostería José María, luego se establecerán estrategias de mejoramiento para su oferta turística y de esta manera poder potencializar la actividad agro turística de tipo vivencial que tendrá relación directa con los visitantes de la hacienda y no dejar de lado a las demás actividades que posee el establecimiento ya que son actividades complementarias que servirán de motivo para que el visitante acuda a esta hacienda.

Justificación

La presente investigación busca desarrollar una oferta agro-turística de tipo vivencial de la Hacienda Hostería José María de Pintag. Si bien existen ya actividades turísticas que proporciona la hacienda como el avistamiento de aves, pesca deportiva, senderismo, entre otras, no se ha aprovechado al máximo el potencial de sus tierras, siendo la reactivación de cultivos abandonados la mejor opción para que la agricultura tradicional del lugar sea admirada y valorada por los turistas nacionales y extranjeros. Complementada con la preparación de la gastronomía tradicional de la zona con ingredientes propios del establecimiento que permitirán al turista una experiencia en cuanto al agroturismo vivencial. (Quilumba, 2018).

Las buenas prácticas agrícolas en relación a los cultivos deben ser rescatadas para la puesta en valor de la agricultura orgánica. Las mismas se deben a las técnicas tradicionales de los pobladores que resultan las más adecuadas para enfrentar problemas sociales, económicos y ambientales dentro de las comunidades. La valoración de los saberes ancestrales tiene como resultado el incremento de la productividad con la capacidad de los recursos naturales que a la larga será favorable en la seguridad alimentaria, por otro lado, colaborará en la reducción de riesgos por desastres. El cuidado de los saberes ancestrales en la agricultura permite el rescate de la autoestima de la población local, mediante la recuperación de la belleza escénica del paisaje que habitan y la revalorización de ese propio conocimiento, expresado en productividad incrementada. Por último, estas prácticas están correlacionadas con la integración de miembros de la comunidad para que esta tradición se mantenga en futuras generaciones (Vega, 2017)

El desarrollo de agroturismo dentro de la hacienda hostería José María tiene como propósito aumentar la rentabilidad del establecimiento, ya que se mejorará la oferta actual aumentando servicios vinculados a una nueva modalidad turística. En el documento Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia de Pintag (2012), se evidencia un nivel de pobreza del 65% de la población total que equivale a 12.407 de los habitantes. En cuanto a la tasa de desempleo del documento

mencionado lo distribuye por género, se observa que la población económica activa masculina corresponde al 68,86 % siendo superior al femenino equivalente al 34.14% mostrando que los hombres son quienes tienen mayor acceso a un empleo, para justificar estos datos se debe tener en cuenta que la parroquia de Pintag se encuentra ocupada en la actividad agrícola, ganadera, silvicultura y pesca con un 18% a comparación de otras actividades. Por esta razón el agroturismo vivencial colaborará a las comunidades aledañas, proporcionando fuentes de empleo, evitando la migración y la pérdida de sus costumbres y prácticas ancestrales.

Para aprovechar el potencial agrícola del lugar la hacienda acogerá a turistas que deseen participar en actividades diarias agrícolas encontrándose en un ambiente de paz y tranquilidad, acompañados de un paisaje único garantizando una experiencia única y atractiva.

Esta iniciativa además colaborará con el aprovechamiento de los recursos del suelo evitando la pérdida de cultivos ya experimentado anteriormente, desembocando en actividades de fines turísticos siendo una oportunidad para acoger más turistas con base al agroturismo vivencial.

El presente trabajo se enmarca en la línea de investigación del turismo como actividad económica local y la optimización en el uso de recursos. Diferentes formas de turismo como medios de generación de recursos económicos y de adecuado manejo del patrimonio cultural y natural: Turismo y Comunidades Indígenas, Turismo Cultural, Agroturismo, Turismo Gastronómico, Ecoturismo, entre otras. Ya que pertenece a la forma del turismo enfocado en la agricultura y turismo gastronómico.

Objetivo General

- Proponer la mejora de la oferta turística basada en el agroturismo vivencial en la hacienda hostería José María de la parroquia Pintag, cantón Quito, provincia Pichincha.

Objetivos específicos

- Evaluar la demanda potencial de la hacienda hostería José María para definir el mercado objetivo frente a la oferta de agroturismo de tipo vivencial.
- Determinar la situación actual de la oferta turística de la hacienda hostería José María para la identificación de potencialidades de agroturismo de tipo vivencial.
- Establecer acciones estratégicas para la mejora e impulso de la oferta turística basada en el agroturismo de tipo vivencial de la hacienda hostería José María.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

El presente capítulo indica los antecedentes que se han estudiado anteriormente con el fin de analizar cada uno y observar cual es el aporte para la investigación. Y además se evidencia los análisis e interpretación de los principales elementos que contiene el sistema turístico, ya que la investigación aborda todos estos componentes que ayudan a la elaboración de la operacionalización de variables.

Antecedentes

El tema del agroturismo ha despertado el interés por varios autores ya que consideran que es una actividad por la cual los turistas gracias a las visitas ayudan al sector en aspectos sociales, económicos y ambientales (Calvache, 2016). Calvache (2016), en la investigación titulada Propuesta de agroturismo para la Hacienda AgroPrado, ubicada en la comunidad de San Luis de Agualongo, Provincia de Imbabura, diseña una propuesta de Agroturismo para la Hacienda Agroprado combinando los recursos productivos, humanos y económicos de la zona y mejora la calidad de vida de los habitantes de la comunidad. Se observó que dentro de la misma el turismo se está incrementado, por encontrarse junto a la zona de Illuman, muy conocida por sus limpias y rito indígena de sanación.

En el trabajo mencionado se utiliza los siguientes métodos de investigación que consiste en, la observación, porque se requiere percibir en primera instancia la dinámica de la situación actual y combinación de recursos que se desarrolla entre la hacienda y la comunidad. Además, se utiliza el método cuantitativo cuyo instrumento es una encuesta. Para reforzar las preferencias de la demanda turística rural, se realiza un estudio de mercado, basado en 130 encuestas de 16 preguntas de opciones múltiples, las mismas se aplicaron en dos sectores turísticos de Quito, como son Guápulo y la Mariscal. Como resultado a través de encuestas realizadas se determinó que la mayoría de visitantes les gustaría vivir el agroturismo vivencial en este lugar.

La investigación de Calvache, aporta elementos importantes sobre los beneficios de implementar el agroturismo vivencial lo cual dará respuesta a los objetivos planteados en la investigación. Esto constituye un marco referencial para la realización de la presente investigación. Ya que sus resultados aportaron a sustentar las necesidades de los visitantes basada en el agroturismo vivencial.

Otra investigación de importancia agro-turística la tiene Rodríguez (2016) en el proyecto que se encuentra en el sector el Camote de la parroquia Bellavista cantón Santa Cruz, provincia Galápagos, llamada “análisis del potencial agro-turístico de la finca la bohemia y su incidencia en el fortalecimiento del turismo sustentable busca determinar el potencial natural y agro-turístico de la finca La Bohemia” cuyos resultados determinan los requerimientos necesarios de instalaciones turísticas y la participación de los propietarios y de la comunidad local en el agroturismo.

Menciona que la investigación se basó en el uso de los métodos exploratorio, descriptivo y explicativo, al mismo tiempo; se aplicaron las técnicas de entrevista y observación que fueron utilizadas para realizar el análisis tanto de los atractivos naturales y el potencial agro-turísticos, determinando la valoración de los atractivos naturales, agro-turísticos, las instalaciones y servicios turísticos necesarias para el funcionamiento del agroturismo en dicha propiedad. El análisis de los resultados de las entrevistas a los propietarios de las distintas fincas de la zona, determinaron que la mayoría de los finqueros desean emprender en actividades de agroturismo, pero la falta de iniciativas, conocimientos y apoyo institucional no permiten plasmar sus ideales.

La investigación de análisis del potencial agro-turístico de la finca La Bohemia del cantón Santa Cruz, provincia Galápagos, colaboró con la manera de recolectar información a través de las fichas de observación que serán realizadas a los atractivos turísticos que poseen el establecimiento, además se evaluará la planta turística (hotel y restaurante). Adicionalmente aportó a la presente investigación la forma de cómo evaluar el agroturismo en la hacienda.

Otra investigación vinculada con esta modalidad es la de Alvarracín (2015) cuyo proyecto “Agroturismo en la parroquia Baños del cantón Cuenca”, busca determinar el grado de factibilidad del agroturismo en esta parroquia. El diseño de este proyecto se basa en el modelo de plan de negocios, y se llevó a cabo una encuesta con el propósito de determinar el grado de factibilidad y conocer los gustos y preferencias de los visitantes acerca del agroturismo que sirvió como referencia en el planteamiento del proyecto. Como resultado de esta investigación se pudo conocer el porcentaje de preferencia de las personas para realizar agroturismo, donde el 80% del mercado meta sí visitaría, el 14% tal vez, el 5% no y el 1% no sabe.

La investigación de Albarracín, aportó a la presente investigación en la manera en la que se realizó la identificación de los gustos y preferencias de los visitantes, esto ayudó a determinar mediante una encuesta cuál es la demanda potencial para la realización del agroturismo de tipo vivencial.

Bases teóricas

Turismo

La Organización Mundial del Turismo (2011) menciona que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a los de su entorno habitual, por un periodo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio y otros motivos

Por otra parte, Mathieson y Wall (1982) definen el turismo como el movimiento temporal de las personas, por períodos inferiores a un año, a destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas.

De la Torre (2012) propone que el turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal individual o grupal que fundamentalmente por motivos de recreación, cultura y salud, descanso, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el cual no practican ninguna actividad con fines

lucrativos, formando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural.

La presente investigación está vinculada principalmente en que los visitantes acudan a la hacienda por diferentes motivos ya sea por ocio, relajación con el fin de realizar actividades turísticas dentro de la misma, además el tiempo que haga uso de las instalaciones ya sea por horas o días.

Agroturismo

El agroturismo es una actividad que se la realiza en aprovechamiento agrario como (granjas o plantaciones), donde los actores se ven beneficiados en sus ingresos mediante cualquier forma de turismo en la que, por lo que general, brindan alojamiento, gastronomía típica y la facilidad de participación con trabajos agropecuarios (Barrera, 2006).

Mientras que, Sayadi y Calatrava (2001) mencionan en términos generales, que el agroturismo es un tipo de turismo rural en el que un componente importante, si no el principal de la oferta turística es la acogida, alojamiento, gastronomía, ocio, participación en tareas, en la explotación agraria.

Por otra parte, en este tipo de turismo el usuario participa en actividades agropecuarias, trabajando de forma conjunta, donde también se les ofrecen vivencias características del lugar, como comida típica, bebidas propias, música autóctona, paseos, conversaciones con la gente del lugar y excursiones, con el fin de que el turista se convierta en un alto promotor del lugar (Ugarte y Portocarrero, 2013).

Una parte muy importante del agroturismo dentro de la Hacienda Hostería José María es la convivencia directa con la familia y trabajadores de la comunidad que laboran en este establecimiento donde su principal objetivo es realizar esta actividad, y no dejar de lado el disfrute de actividades que no estén ligadas con la agricultura.

Turismo vivencial

El turismo vivencial consiste en una forma peculiar de hacer turismo que tiene como característica que familias dedicadas principalmente a las actividades agropecuarias, deportivas y de pesca artesanal, abren sus casas para alojar al visitante, mostrándole una forma de vida única en el mundo (Ugarte y Portocarrero, 2013).

También se la define como el momento en el que la persona vive situaciones agradables y emocionantes; dejando una enseñanza; las vivencias están dimensionadas como sensoriales, emocionales, intelectuales y se pueden ajustar a diferentes actividades que la persona realice, es por esto que al influir de manera significativa logrará obtener acogida rápidamente y así permitir la construcción de vivencias experimentales o acontecimientos ocurrientes fuera de la rutina diaria (Jiménez y Campo, 2016).

El turismo vivencial en el establecimiento de alojamiento está enfocado directamente en la agricultura, además en la preparación y degustación de productos orgánicos. Cabe mencionar que la hacienda brinda actividades de tipo vivencial como la pesca artesanal en el cual los turistas se sienten integrados en las actividades y es por esta razón que no hay que dejar de lado el agroturismo ya que es una actividad tradicional local.

Sistema turístico

El sistema turístico es concebido por Boullón (2006) como conjunto de elementos (infraestructura, superestructura, demanda, comunidad local, atractivos, planta turística, producto turístico) interrelacionados que propiciarán satisfacción a las necesidades de uso del tiempo libre.

Leiper (1979) considera que el sistema turístico tiene tres componentes definidos y en cada parte del modelo interactúa con el resto, estableciendo una red de transacciones. En el primer componente está el actor principal que son los turistas, quienes ponen en marcha con sus actividades toda la maquinaria turística; el

segundo son los elementos geográficos, de las cuales se catalogan como la región emisora, de tránsito y receptora; el ultimo es la industria turística, que involucra a toda la escala de negocios y empresas.

El sistema turístico de la hacienda consta con su principal atractivo turístico que es la laguna escondida de Secas, cumple con una planta turística que está dividida en equipamiento como el alojamiento, la alimentación y recreación y las instalaciones que facilitan la práctica de las actividades turísticas como el sendero, mirador, entre otros. Además, cuenta con una infraestructura turística al alcance de los visitantes como es el transporte, centro de salud, carreteras, entre otros. Dentro de la superestructura se refiere a principales organismos privados o públicos, la parroquia de Pintag se circunscribe en el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) el cual ayuda al desarrollo turístico.

Oferta turística

La Organización Mundial del Turismo (2011) define a la oferta turística como el conjunto de productos y servicios turísticos puestos a la disposición del consumidor en un lugar o destino determinado para el consumo del mismo.

Por otra parte, Guerrero y Ramos (2011) menciona que la oferta turística es el suministro en el mercado del conjunto de todos los productos, servicios y bienes, con condiciones pactadas específicamente sobre un precio, lugar, cantidad, forma y periodo de tiempo (denominados productos turísticos) que son atractivos para ser comprados por el visitante o consumidor.

Analizando los anteriores conceptos se determinó que la Hacienda Hostería cuenta con una privilegiada oferta turística como es el restaurante, el establecimiento de alojamiento, la recreación, caminatas, la diversidad de atractivos naturales que se encuentran dentro de ella, con el fin de cumplir las necesidades de los visitantes.

Producto turístico

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú (2014), menciona que el producto turístico es el conjunto de componentes tangibles e intangibles que incluyen recursos o atractivos turísticos, infraestructura, actividades recreativas, imágenes y valores simbólicos para satisfacer motivaciones y expectativas, siendo percibidos como una experiencia turística.

Los productos turísticos, son todos aquellos bienes o servicios atractivos, integrados por los recursos, patrimonio turístico, factores externos de un país que comprende lo social, económico, políticos, entre otros y la oferta. Contienen elementos tangibles e intangibles. Están dirigidos para el consumo de un cierto segmento de mercado, de acuerdo a determinados estilos y motivaciones que satisfagan la experiencia de viaje (Guerrero y Ramos, 2011).

La Hacienda turística es un producto conformado por varios servicios como acomodación, restaurante. Su principal atractivo es la Laguna Escondida de Secas y cuenta con otros atractivos complementarios como el Sendero del Colibrí, Peñón del Isco y la Piedra Extrema; entre las actividades recreativas está el paseo en bote, senderismo, paseo en caballo, pesca deportiva, avistamiento de aves, entre otros.

Planta Turística

La Organización Mundial del Turismo (2011) define a la Planta Turística como aquellas empresas que facilitan al turista la permanencia en el lugar de destino (alojamiento, restauración, esparcimiento, desplazamiento, entre otros). Estos servicios suelen darse en el destino a excepción de las agencias de viajes emisoras, que actúan en el lugar de origen.

La Hacienda cuenta con equipamiento como el alojamiento, la alimentación y recreación y las instalaciones que facilitan la práctica de las actividades turísticas como el sendero, mirador, entre otros los cuales facilitan la actividad turística a los visitantes.

Equipamiento Turístico

Incluye todos los establecimientos administrativos por la actividad pública o privada que se dedican a prestar los servicios básicos, tales como: alojamiento, alimentación y esparcimiento como bares, discotecas, parques temáticos, entre otros (Boullón, 2006).

Por otra parte, Guerrero y Ramos (2011) mencionan que el equipamiento es un conjunto de edificaciones establecidas en una comunidad relacionadas con el turismo. Es lo que se le denomina como equipo para términos turísticos. Ejemplos: hoteles, restaurantes, casinos, transporte turístico: que son todas las líneas de traslado de visitantes relacionadas con el sector y las agencias de viajes que son las que suelen dar el servicio en el lugar de origen.

El equipamiento que complementa la hacienda está constituido por un conjunto de servicios de primera necesidad que sirven para la realización de la actividad turística para el visitante, lo que comprende el establecimiento es el alojamiento, alimentación y recreación,

Instalaciones Turísticas

Son todas aquellas construcciones especiales cuya función es facilitar la práctica de actividades netamente turísticas, tales como miradores, senderos, muelles, piscinas, entre otros (Boullón, 2006).

Según Guerrero y Ramos (2011) las instalaciones comprenden el conjunto de todos los servicios de apoyo al aparato productivo turístico, necesarios para proporcionar los servicios y productos para los visitantes. Ejemplo: puentes, luz, teleféricos, muelles, vías de acceso, miradores, entre otros.

La hacienda cuenta con instalaciones cuya función es facilitar la práctica de actividades netamente turísticas como los diferentes miradores, senderos, muelles, juegos infantiles, entre otros.

Atractivo Turístico

Es el conjunto de elementos materiales o inmateriales que tenga la capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio (MINTUR, 2016).

Según Guerrero y Ramos (2011), es el conjunto de elementos que pueden transformarse en producto turístico, el cual puede tener la capacidad de influir sobre la decisión del visitante, motivando la visita o flujo turístico, hacia un destino turístico.

El principal atractivo turístico de esta hacienda es la laguna escondida de Secas adicional a esto muy cerca se encuentra el producto estrella de Pintag que es el volcán Antisana, la laguna la Mica, entre otras.

Infraestructura turística

Se define a la infraestructura turística como la dotación de bienes y servicios con que cuenta un país para sostener sus estructuras sociales y productivas como la educación, servicios de salud, la vivienda, los transportes, vías de acceso, las comunicaciones y la energía (Boullón, 2006).

La infraestructura es un elemento importante para el desarrollo del sector las Secas en el cual se encuentra la hacienda el cual está compuesto de sistema vial, electricidad, agua, telecomunicaciones, salud, transporte y educación.

Demanda Turística

Se define a la demanda turística como el conjunto de turistas que, de forma individual o grupal, están motivados por consumir una serie de productos o servicios turísticos, con el objetivo de cubrir sus necesidades de esparcimiento, ocio, vacaciones o tiempo libre (OMT, 2011).

Como menciona Guerrero y Ramos (2011) la demanda turística es la cantidad de visitantes y empresas que en forma individual o colectivas se encuentran motivadas a consumir una serie de servicios, bienes o productos turísticos que atienden a sus necesidades o exigencias y que por los cuales están dispuestos a pagar a los diferentes precios en el mercado.

Con respecto a la presente investigación se identifica cual es la demanda real, ayudando a identificar cual será la demanda potencial de Hacienda Hostería José María enfocada en el agroturismo de tipo vivencial

Demanda Actual

Es el número actual de personas que participan en la actividad turística, es decir, que efectivamente viajan. Este grupo es el que se mide más fácilmente y el que se encuentra reflejado en las estadísticas mundiales (OMT, 2011). Cabe mencionar que esta demanda se desarrolla en un lugar en el presente y es por eso que en la investigación se identifica cuáles son los turistas que visitan constantemente la hacienda como la clasificación del turista nacional y extranjero, evaluando el rango de ingreso económico mensual, que actividades turísticas prefieren realizar en la hacienda y como ellos evalúan el estado de los atractivos, planta turística e infraestructura turística.

Demanda Potencial

Para Panosso y Lohamann (2012), es aquella demanda turística reprimida que tarde o temprano viajará, pero que no puede hacerlo inmediatamente o cuando le gustaría, por factores propios que se lo impiden, por ejemplo, falta de disponibilidad de vacaciones o estar ahorrando para el viaje.

Según Guerrero y Ramos (2011), es la demanda probable que se origine en cierta plaza, diferente al mercado emisor. No es ni actual, ni efectiva; pero en el futuro se podría convertir en una demanda real.

Considerando los conceptos de la demanda potencial la investigación evalúa si a la demanda actual le gustaría participar en actividades agroturísticas de tipo vivencial en la hacienda.

Hacienda turística

Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido conforme a su categoría, localizadas dentro de parajes naturales o áreas cercanas a centros poblados. Su construcción puede tener valores patrimoniales, históricos, culturales y mantiene actividades propias del campo como siembra, huerto orgánico, cabalgatas, actividades culturales patrimoniales, vinculación con la comunidad local, entre otras; permite el disfrute en contacto directo con la naturaleza, cuenta con estacionamiento y presta servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones (Ministerio de Turismo, 2016).

La Hacienda Hostería José María es considerada hacienda turística según el reglamento de establecimientos de alojamiento que otorga el Ministerio de Turismo cuya categoría es única. La misma se rige a las especificaciones del concepto anterior.

Superestructura turística

La superestructura turística comprende todos los organismos especializados, tanto públicos como de la actividad privada, encargados de optimizar y modificar, cuando fuere necesario, el funcionamiento de cada una de las partes que integran el sistema, así como armonizar sus relaciones para facilitar la producción y venta de los múltiples y dispares servicios que componen el producto turístico (Boullón, 2006).

Está representada por todo el conjunto de organismos, asociaciones, públicos y privados, nacionales e internacionales que junto con sus respectivas leyes, reglamentos y normas; están encargados de apoyar, controlar y promocionar la

eficiencia de la industria turística (Guerrero y Ramos, 2011). El Ministerio de Turismo en conjunto con el Gobierno Parroquial de Pintag apoyan las actividades turísticas que se encuentran ejecutándose en la zona actualmente.

OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

Tabla No. 1. Operacionalización de Variables. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019

Variables	Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnicas/ Instrumentos
Oferta turística	La Organización Mundial del Turismo. (2011) define a la oferta turística como el conjunto de productos y servicios turístico puestos a la disposición del consumidor en un lugar o destino determinado para el consumo del mismo.	Demanda Turística	Demanda real	<p>1.-¿A qué rango pertenece su ingreso económico mensual? Entre \$ 0 - 394 _____ Entre \$394 – \$500 _____ Entre \$500 - \$900 _____ Entre \$900 - \$1400 _____ Entre \$1400 - \$2000 _____</p> <p>2.- ¿Qué tiempo permaneció en la hacienda hostería? Únicamente unas horas _____ 1 día _____ 2 a 3 días _____ Una semana _____ Más de una semana _____ Otros. Especifique</p> <p>3.- ¿Con quién viajó a la hostería? Solo _____ Pareja _____ Familia _____ Amigos _____</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Visitas de campo -Recopilación bibliográfica -Encuestas -Levantamiento de información primaria. -Fichas de observación y evaluación -Matriz FODA
			Demanda potencial (agroturismo)	<p>Conociendo que el agroturismo vivencial es "una actividad agropecuaria, donde el usuario participa de forma conjunta con el agricultor, explicándole el proceso de producción agrícola, ofreciendo vivencias características del lugar, como comida típica, bebidas propias, música autóctona, paseos, conversaciones con la gente del lugar y excursiones". Considerando este concepto:</p> <p>12.- ¿Le gustaría a usted realizar el agroturismo vivencial en la hostería? Si _____ No _____ ¿Por qué? _____</p> <p>13.- ¿Qué actividades de agroturismo vivencial le gustaría realizar en la hostería? Actividad agrícola – arado _____ Actividad agrícola – sembrío _____ Actividad agrícola – riego _____ Actividad agrícola – cosecha. _____ Preparación de gastronomía local con productos del huerto _____ Degustación de gastronomía local con productos del huerto _____ Todas las anteriores _____ Otras: _____</p> <p>17.- ¿Estaría interesado en regresar a la hostería para realizar actividades de agroturismo vivencial? Si _____ No _____</p> <p>18.- ¿Cómo le gustaría conocer sobre las actividades de agroturismo vivencial?</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Visitas de campo -Recopilación bibliográfica -Encuestas -Levantamiento de información primaria. -Fichas de observación y evaluación -Matriz FODA

			Medios de comunicación (radio) _____ Redes sociales _____ Prensa escrita _____ Vallas publicitarias _____ Otros: - _____	
			<p>19.- ¿Qué promociones le gustaría tener para realizar la compra de servicios adicionales de agroturismo vivencial? Ofertas de descuentos _____ Promociones por días festivos _____ Premios _____ Cupones _____ Otros: _____</p> <p>20.- ¿De qué manera le gustaría comprar los servicios de agroturismo?</p>	
	Producto turístico	Atractivo turístico (Recursos naturales, culturales, agro-turísticos)Eq uipamiento e instalaciones turísticas (Hoteles, restaurantes, esparcimiento, servicio de guianza, transporte turístico e instalaciones tales como miradores senderos, piscinas, etc)	<p>Directamente en la hacienda _____ Operadoras de viajes _____ Página web de la hacienda _____</p> <p>6.- ¿Usted que vino hacer a la hostería? Turismo de naturaleza _____ Turismo de aventura _____</p> <p>10.- Dentro de los atractivos turísticos que brinda la hostería ¿Cómo califica usted la conservación y señalética de los mismos? Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____ Excelente _____ ¿Por qué? _____</p> <p>7.- ¿Qué actividades realizó en la hostería? Senderismo _____ Acampar _____ Pesca deportiva _____ Paseo en bote _____ Avistamiento de aves _____ Restaurante _____</p> <p>8.- Conociendo que dentro del equipamiento turístico de la hacienda se encuentra el hotel y el restaurante ¿Cómo califica usted la calidad del equipamiento? Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____ Excelente _____ ¿Por qué? _____</p> <p>9.- Conociendo que dentro de las instalaciones turísticas de la hostería se encuentra miradores, senderos y zona de camping ¿Cómo califica usted la calidad de las instalaciones? Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____ Excelente _____ ¿Por qué? _____</p> <p>11.- ¿Cómo califica usted la calidad del servicio al cliente en la hostería? Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____ Excelente _____ ¿Por qué? _____</p>	<p>-Visitas de campo -Levantamiento de información primaria. -Fichas de observación y evaluación</p> <p>-Visitas de campo -Fichas de observación y evaluación -Recopilación Bibliográfica</p> <p>-Visitas de campo -Recopilación bibliográfica -Encuestas -Levantamiento de información</p>
	Infraestructura	Servicios básicos, vías de acceso,		

			salud, educación, transporte, energía	<p>4.- ¿En qué medio de transporte viajó usted a la hostería? Auto propio _____ Bus público _____ Carro alquilado _____ Bus de agencia de viajes (Tour) _____ Otro: _____</p> <p>5.- ¿Cómo califica usted las vías de acceso hacia la hostería? Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____ Excelente _____</p>	<p>primaria. -Fichas de observación y evaluación -Matriz FODA</p>																									
Agroturismo o vivencial	El agroturismo es una actividad que se la realiza en aprovechamiento agrario como (granjas o plantaciones), donde los actores se ven beneficiados en sus ingresos mediante cualquier forma de turismo en la que, por lo que general, brindan alojamiento, gastronomía	Actividades agrícolas	<p>-Arado del suelo -Sembrío y cosecha de productos agrícolas -Preparación y degustación de productos</p>	<p>14.- Actividades de Agroturismo (arar, sembrar, riego, cosechar). Seleccione el paquete que se ajuste más a su presupuesto en base a cada rango del número de pasajeros (seleccione 3</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="5">A lado de cada rango marque con una "X" el paquete a</th> </tr> <tr> <th>Paquete</th> <th>1 pax (por persona)</th> <th>2 pax (por persona)</th> <th>3 a 5 pax (por persona)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Económico</td> <td>\$ 20 - \$ 25</td> <td>\$10 - \$13</td> <td>\$7 - \$ 9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Primera clase</td> <td>\$25 - \$30</td> <td>\$13 - \$15</td> <td>\$9 - \$ 11</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lujo</td> <td>\$30 - \$35</td> <td>\$15 - \$18</td> <td>\$11 - \$13</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*Económico: El paquete incluye charla explicativa por la persona a cargo del huerto (agricultor), participaciones en el trabajo del huerto, herramientas a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo). *Primera clase: : El paquete incluye charla explicativa por la persona a cargo del huerto (agricultor), participaciones en el trabajo del huerto, herramientas a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo) y un souvenir a escoger (postal, llavero e imán de atractivos representativos de la zona). *Lujo: : El paquete incluye charla explicativa por la persona a cargo del huerto (agricultor), participaciones en el trabajo del huerto, herramientas a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo), una postal y una guianza por el sendero a la cascada de la rana – duración 30 min).</p> <p>15.- Preparación y degustación de productos cosechados en el huerto. Seleccione el paquete que se ajuste más a su</p>	A lado de cada rango marque con una "X" el paquete a					Paquete	1 pax (por persona)	2 pax (por persona)	3 a 5 pax (por persona)		Económico	\$ 20 - \$ 25	\$10 - \$13	\$7 - \$ 9		Primera clase	\$25 - \$30	\$13 - \$15	\$9 - \$ 11		Lujo	\$30 - \$35	\$15 - \$18	\$11 - \$13		<p>-Visitas de campo -Fichas de observación y evaluación -Levantamiento de información primaria.</p>
A lado de cada rango marque con una "X" el paquete a																														
Paquete	1 pax (por persona)	2 pax (por persona)	3 a 5 pax (por persona)																											
Económico	\$ 20 - \$ 25	\$10 - \$13	\$7 - \$ 9																											
Primera clase	\$25 - \$30	\$13 - \$15	\$9 - \$ 11																											
Lujo	\$30 - \$35	\$15 - \$18	\$11 - \$13																											

típica, y la facilidad de participación con trabajos agropecuarios. (Barrera. 2006)

presupuesto en base a cada rango del número de pasajeros (seleccione 3 máximo)

A lado de cada rango marque con una "X" el paquete a seleccionar				
Paquete	1 pax (por persona)		2 pax (por persona)	3 a 5 pax (por persona)
Económico (incluye menú)	\$25 - \$30		\$13 - \$15	\$9 - \$ 11
Primera clase (incluye menú)	\$30 - \$35		\$15 - \$18	\$11- \$ 13
Lujo (incluye menú)	\$35 - \$40		\$18 - \$20	\$13 - \$15

*Económico: El paquete incluye charla explicativa de la persona a cargo de la cocina (cocinero), participación en la preparación de un plato tradicional de la zona, utensilios de cocina a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo).

*Primera clase: El paquete incluye charla explicativa de la persona a cargo de la cocina (cocinero), participación en la preparación de un plato tradicional de la zona, utensilios de cocina a utilizar, una bebida ancestral (té de sunfo) y un souvenir a escoger (postal, llavero e imán de atractivos representativos de la zona).

*Lujo: El paquete incluye charla explicativa de la persona a cargo de la cocina (cocinero), participación en la preparación de un plato tradicional de la zona, utensilios de cocina a utilizar, una copa de vino y una mini barra de chocolate Pacari de 10g.

16.- ¿Cuáles serían los beneficios de la participación del agroturismo vivencial para usted como visitante?

Aprender sobre prácticas agrícolas _____

Conocer el cuidado de un huerto orgánico _____

Probar productos frescos y sanos _____

Conocer recetas tradicionales _____

CAPITULO III

METODOLOGÍA

En este capítulo se presenta los aspectos metodológicos de la investigación. Se expone el enfoque, el tipo y diseño de la investigación, adicionalmente se menciona cual es la población y se presenta la muestra de las mismas. Luego se especificó la manera en cómo los instrumentos apoyaron a sustentar los objetivos de la investigación, seguida de la validación y confiabilidad de cada instrumento aplicado. Para finalizar se analizó e interpretó los datos recolectados.

Enfoque de la investigación

La presente investigación tuvo un enfoque mixto, donde Chen (como se citó en por Hernández, Fernández y Baptista, 2014), considera que la integración sistemática de los métodos cuantitativo y cualitativo en un solo estudio con el fin de obtener una fotografía más completa del fenómeno y señala que éstos pueden ser conjuntados de tal manera que las aproximaciones cuantitativa y cualitativa conserven sus estructuras y procedimientos originales ,forma pura de los métodos mixtos; o bien, que dichos métodos pueden ser adaptados, alterados o sintetizados para efectuar la investigación y lidiar con los costos del estudio

El enfoque cuantitativo, utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento y probar teorías. Este enfoque ayudo a reflejar la necesidad, de medir y estimar magnitudes de los fenómenos o problemas de la investigación. En este caso no se realizará la prueba de hipótesis, pero si se va a trabajar con medición numérica y análisis estadístico puesto que se va aplicar un cuestionario dirigido a los turistas que llegan a la hostería (Hernández et al., 2014).

El enfoque cualitativo según Hernández et al. (2014), utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación. Este enfoque se basó más en una lógica y proceso inductivo de explorar - describir, y luego generar perspectivas teóricas, el cual va de lo particular a lo general. Acudiendo a la aplicación de

entrevistas los cuales requieren un análisis donde las respuestas deben ser interpretadas por las categorías presentadas.

Tipo de investigación

El tipo de investigación que se utilizó en el presente trabajo fue descriptivo, ya que busca especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias de un grupo o población. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas (Hernández et al., 2014).

Diseño de la investigación

El diseño utilizado en el enfoque cuantitativo de la presente investigación es de carácter no experimental, de él se deriva el diseño **transeccional descriptivo** el cual ayudó a indagar la incidencia de las modalidades o niveles de una o más variables en una población. Además, se recolectan datos y se describe categorías, conceptos y variables (Hernández et al., 2014).

Población

Si bien es cierto la población es el conjunto total de individuos que forman parte de una geografía, conglomerado o institución y poseen información sobre el fenómeno que se estudia (Hernández et al., 2014).

En cuanto a la determinación de la población del enfoque cuantitativo de la hacienda hostería José María de la parroquia de Pintag, cantón Quito, provincia Pichincha, se tomó en cuenta la temporada alta que va de febrero – agosto, con un aproximado de cien visitantes por mes tanto extranjeros como nacionales (Quilumba, 2018).

En la determinación de la población del método cualitativo de la hacienda hostería José María de la parroquia de Pintag, cantón Quito, provincia Pichincha, se escogió de una manera intencional y profunda es por esa razón que se tomó en cuenta realizarlas a participantes que ayuden a entender el fenómeno de estudio y

que sirvan para responder las preguntas de la investigación (Hernández et al., 2014).

Muestra

Para determinar la muestra de la investigación mixta en cuanto al enfoque cuantitativo en la presente investigación se estableció que es de tipo probabilístico que, según Hernández et al. (2014), es un subgrupo de la población en el que todos los elementos tienen la misma posibilidad de ser elegidos.

Para la selección de la muestra se aplicó la fórmula estadística de Sierra Bravo la cual permitió determinar del total de la población la muestra adecuada (Sierra, 2001).

$$n = \frac{N * Z^2 a * p * q}{e^2 * (N-1) + Z^2 a * p * q}$$

$$n = \frac{100 * 1,645^2 * 0,5 * 0,5}{(0,1^2 * 99) + (1,645^2 * 0,5 * 0,5)}$$

$$n = \frac{67,650625}{(0,99) + (0,67650625)}$$

$$n = \frac{67,650625}{1,66650625}$$

$n = 40,59$ visitantes.

$n = 41$ visitantes. (Muestra)

Para determinar la muestra se tomó como población a 100 visitantes; la fórmula tiene un margen de error - e de 0,1 y un nivel de confianza - $Z\alpha$ del 90% equivalente al 1,645. También se coloca la probabilidad de éxito - p que es de 0,5 y la probabilidad de fracaso - q que corresponde a 0,5. Después de aplicada la fórmula dio como resultado una muestra de cuarenta y un visitantes.

En cuanto a la determinación de la muestra de enfoque cualitativo de la investigación mixta se tomó en cuenta los sujetos de la investigación tanto internos como externos, en lo externo se realizó a un personal con conocimiento turístico del GAD de la parroquia de Pintag y en lo interno se realizó al propietario de la hacienda hostería José María el ingeniero Vilo Peralvo, Las cuales fueron aplicadas con el fin de recolectar información válida para la investigación.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para evaluar la demanda potencial de la hacienda hostería José María se aplicó la técnica de la encuesta y en cuanto al instrumento un cuestionario, el cual consta de 20 preguntas, entre abiertas y cerradas. Posterior a la elaboración y validación de las encuestas, se aplicó el instrumento a los visitantes que acudieron a la hacienda en el mes de marzo, ya que es temporada alta.

El cuestionario en fenómenos sociales, es el instrumento más utilizado para recolectar los datos, consiste en un conjunto de preguntas respecto de una o más variables a medir (Baena, 2014).

Las preguntas cerradas contienen categorías u opciones de respuesta que han sido previamente delimitadas. Es decir, se presentan las posibilidades de respuesta a los participantes, quienes deben acotarse a éstas.

En cambio, estableció Hernández et al. (2014), que las preguntas abiertas no delimitan de antemano las alternativas de respuesta, por lo cual el número de categorías de respuesta es muy elevado; en teoría, es infinito, y puede variar de población en población.

En un gráfico de barras, los datos se representan por medio de rectángulos de igual base sobre el eje de conceptos; en tanto que la longitud del otro lado corresponde al valor del dato, según la escala utilizada en el eje de valores.

Para mostrar los resultados de las preguntas tabuladas se representó mediante gráficos de barra lo cual ayudó a observar de forma continua los resultados, de igual manera colaboró con conclusiones y recomendaciones que corresponden al objetivo de la investigación.

Para determinar la situación actual de la oferta turística y establecer acciones estratégicas se aplicó la entrevista al dueño de la hacienda hostería José María y al GAD municipal de la parroquia de Pintag. La primera entrevista que se realizó fue a la Ing. Luisa Vizcarra representante del GAD en el mes de mayo del presente año, mediante una grabación y apuntes; la segunda entrevista fue aplicada al Ing. Vilo Peralvo representante legal de la hacienda, fue ejecutada en el mes de junio vía telefónica y grabada mediante un celular. Según Baena (2014), las entrevistas deberán ser sencillas, breves y comprensibles. Tiene que contar con un protocolo para que al entrevistado se le haga más fácil realizar la entrevista, dicho protocolo contó con la presentación del entrevistador, varias instrucciones para la entrevista, la guía de preguntas y el cierre. Se elaboraron una serie de preguntas precisas para que el entrevistado las comprenda y responda de la mejor manera, y se lo realizó mediante herramientas como cámaras fotográficas, libretas de apuntes, contador manual y audios grabados por el celular. Para esto se le debe hacer saber al entrevistado que será grabado durante la entrevista, ya que este es un instrumento el cual ayudó a facilitar las respuestas de cada interrogante.

De igual manera se aplicó la técnica de observación con su instrumento fichas de observación que fueron aplicadas dentro de la hacienda hostería, apoyado de cuatro fichas tales como de atractivos turísticos, alojamiento, restaurante y sobre el agroturismo, este medio permitió conocer con mayor profundidad el estado actual de los atractivos turísticos, planta turística y el potencial agro-turístico del sitio de estudio.

Para la elaboración de las fichas de observación se realizó de la siguiente manera, la ficha de atractivos turísticos fue extraída de la plataforma del Ministerio de Turismo, para la ficha de evaluación de establecimientos hoteleros y la de restaurante fueron adaptadas de fichas extraídas del cuadernillo de los estudiantes de la carrera de hotelería que realizaron la gira Spondylus 2019 de la Universidad Iberoamericana del Ecuador y la ficha de agroturismo fue elaborada por los autores de la presente investigación.

Validez y confiabilidad

La validez, en términos generales, se refiere al grado en que un instrumento refleja un dominio específico de contenido de lo que se mide. Es el grado en el que la medición representa al concepto o variable medida (Hernández et al., 2014).

En la presente investigación la encuesta fue evaluada por medio del juicio de expertos, siendo aplicada a tres docentes de la Universidad Iberoamericana del Ecuador del área de investigación y del área de turismo, luego de revisar el instrumento los docentes acotaron que se debería mejorar la redacción, reducir la escala de las respuestas de algunas preguntas y varias de ellas eliminarlas, corrigiéndolas junto al tutor establecido, posteriormente se elaboró el cuestionario final. Cabe mencionar que la encuesta fue ejecutada en el mes de marzo.

Los instrumentos pertenecientes al enfoque cualitativo fueron evaluados por medio del juicio de expertos, aplicándose a tres docentes de la Universidad Iberoamericana del Ecuador del área de investigación y del área de turismo, luego de ser validado los expertos acotaron que la entrevista que se elaboró al personal del GAD de la parroquia de Pintag debería mejorar la redacción en dos preguntas. En general mencionaron que esta posee el número correcto de preguntas, la presentación del instrumento es eficiente y tiene relevancia con el contenido de la presente investigación. Dichos cambios se realizaron en conjunto del tutor establecido, para posteriormente elaborar las entrevistas finales que fueron ejecutadas en el mes de abril y mayo.

La validez de las fichas de observación de igual manera se realizó mediante un juicio de expertos, la cual fue aplicada a tres docentes de la Universidad Iberoamericana del Ecuador del área de investigación y del área de turismo, luego de revisar los comentarios de la técnica de observación, mencionaron que la ficha para evaluar el establecimiento hotelero facilitó la identificación de los componentes del establecimiento y la percepción de calidad en las diferentes áreas. En cuanto a la de servicios gastronómicos en general estuvo correcta solo que se debe revisar el acta de certificación de la misma. Finalmente, en la ficha de agroturismo en general estuvo bien elaborada, pero tiene una regular factibilidad

de aplicación. Dichos cambios se realizaron en conjunto del tutor establecido, para posteriormente elaborar las finales que fueron ejecutadas en el mes de mayo.

Para que los instrumentos de medición sean eficientes se elaboró la confiabilidad, que se refiere al grado en que su aplicación repetida al mismo individuo u objeto produce resultados iguales, se determina mediante diversas técnicas, las cuales se comentarán brevemente después de revisar los conceptos de validez y objetividad (Hernández et al., 2014).

Con lo mencionado anteriormente, para la realización de la confiabilidad de la encuesta se efectuó mediante el método Alpha de Cronbach para las preguntas de escala de liker, cuyo resultado fue de 0,941. Adicional se realizó mediante Kuder – Richardson para las preguntas dicotómicas, cuyo resultado fue de 0.90. Lo cual el instrumento fue calificado como aceptable.

Para la realización de la confiabilidad de las entrevistas previamente se elaboró la categorización, luego de ejecutadas las mismas se comparó las respuestas de cada entrevista. Se colocó las preguntas a cada dimensión con sus respectivas respuestas donde se realizó un análisis relacionando las respuestas de ambos entrevistados para responder dicha dimensión.

Análisis e interpretación de datos

Se procedió a la tabulación de los datos recopilados en la encuesta, los cuales fueron procesados estadísticamente de manera informática con la ayuda del programa Google Drive mediante formularios estadísticos, posteriormente los autores de la investigación llenaron las cuarenta y una encuestas vía internet en base a las encuestas físicas aplicadas a los visitantes de la hacienda. Luego el programa se encargó automáticamente de tabular y mostrar mediante escalas graficas pregunta por pregunta. Adicionalmente toda la información de las encuestas tuvieron un respaldo en Excel que lo otorga Google Drive.

Después de cada tabulación por pregunta se procedió a realizar su respectivo análisis donde se fueron colocando los porcentajes de la respuesta que arrojaba

cada pregunta. Posteriormente se elaboró un análisis por dimensión de la operacionalización de variables con el fin de interpretar los datos finales.

En cuanto a las preguntas abiertas como proporcionan una información más amplia y además son difíciles de codificar, se separaron por respuestas muy parecidas y de esta forma se llegó a un análisis por cada respuesta similar (Hernández et al., 2014).

Por otro lado, el análisis cualitativo implica organizar los datos recogidos, transcribirlos a texto cuando resulta necesario y categorizarlos. (Hernández et al., 2014).

Para la representación de resultados de las dos entrevistas realizadas al GAD y al dueño de la hacienda, se realizó transcribiendo pregunta por pregunta cada respuesta que nos supieron contestar de manera literal, en la entrevista tanto en la hacienda como en el GAD, luego de ejecutadas las mismas se comparó las respuestas de cada entrevista. Después se colocó las preguntas a cada dimensión con sus respectivas respuestas donde se realizó un análisis relacionando las respuestas de ambos entrevistados para responder dicha dimensión.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En el presente capítulo se evidencia los resultados de la investigación que se obtuvo mediante la recolección de datos tanto cualitativos como cuantitativos, se indican los análisis de cada instrumento y cómo los objetivos específicos de la presente investigación fueron respondidos mediante los resultados obtenidos.

ANÁLISIS DE LA INVESTIGACIÓN CUALI-CUANTITATIVA

En relación a los conocimientos previos para determinar la situación actual de la demanda turística de la hacienda hostería José María para la identificación de potencialidades de agroturismo de tipo vivencial se elaboró una encuesta a los turistas actuales que visitan el establecimiento de alojamiento, adicionalmente se ejecutó dos entrevistas al personal especializado en turismo del GAD de Pintag y al dueño de la hacienda. Finalmente se aplicaron varias fichas de observación para dar respuesta al objetivo.

DIMENSIÓN DEMANDA TURÍSTICA

Perfil de Demanda Actual

Edad de los visitantes

En cuanto a la edad, 15 personas se encuentran entre 23 a 33 años de edad, seguido de 12 personas que respondieron que tienen de 34 a 44 años de edad, 7 de ellas respondieron que tiene de 45 a 55 años de edad y finalmente 7 visitantes tienen la edad de 56 a 66 años, tal como se observa en el Grafico N°1.

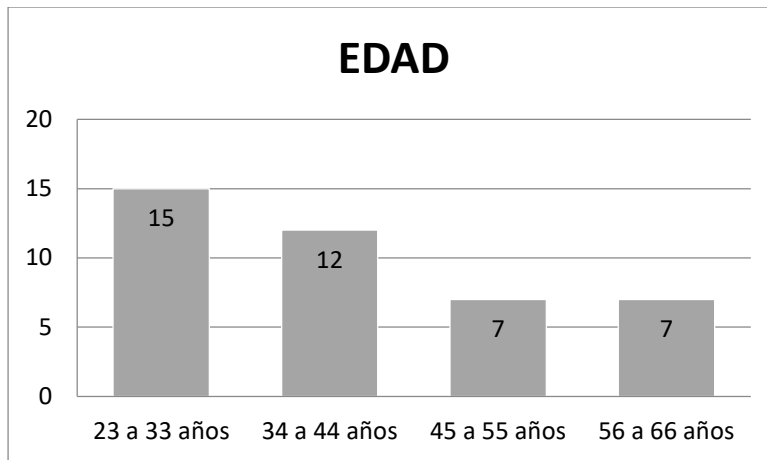


Gráfico No. 1. Edad. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

La mayoría de las personas encuestadas son jóvenes adultos que están en un rango de edad entre 23 a 33 años de edad lo que ayuda a identificar cual es la demanda potencial de la presente investigación mientras que un porcentaje menor corresponde a las personas adultas mayores entre 56 a 66 años; eso quiere decir que las personas que más visitan este atractivo son los jóvenes. Esto puede vincularse con la existencia de una oferta predominante de actividades de aventura y naturaleza.

Nacionalidad de los visitantes

En cuanto a la nacionalidad como se observa en la Gráfica N°2 del total de los encuestados, es decir; 41 visitantes son de nacionalidad ecuatoriana equivalentes al 100%.

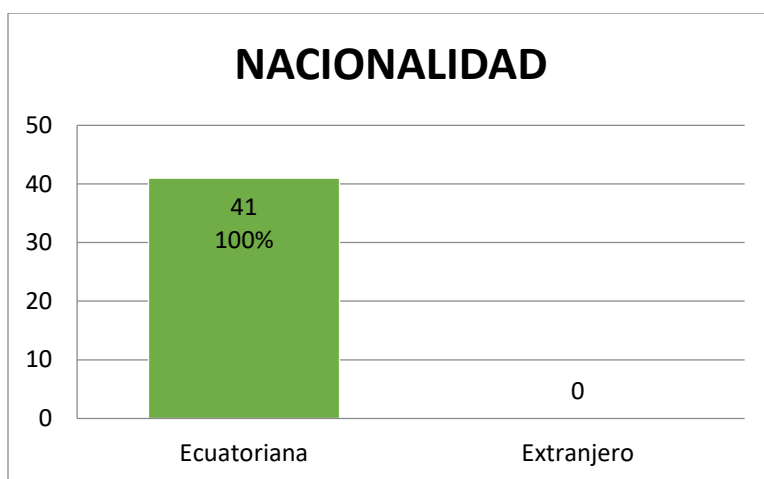


Gráfico No. 2. Nacionalidad. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

Luego de ser aplicado el instrumento se obtuvo que todas las personas encuestadas que visitaron la hacienda son de nacionalidad ecuatoriana, siendo esta su principal demanda real que acude a la misma en feriados. Cabe mencionar que solo existieron visitantes nacionales por el motivo de estacionalidad ya que la encuesta se realizó en un feriado nacional.

Género de los visitantes

Tal como se describe en el Gráfico N°3 del total de los visitantes, el 51% corresponde al sexo femenino equivalente a 21 personas, mientras que 20 encuestados son del sexo masculino representando el 49%.

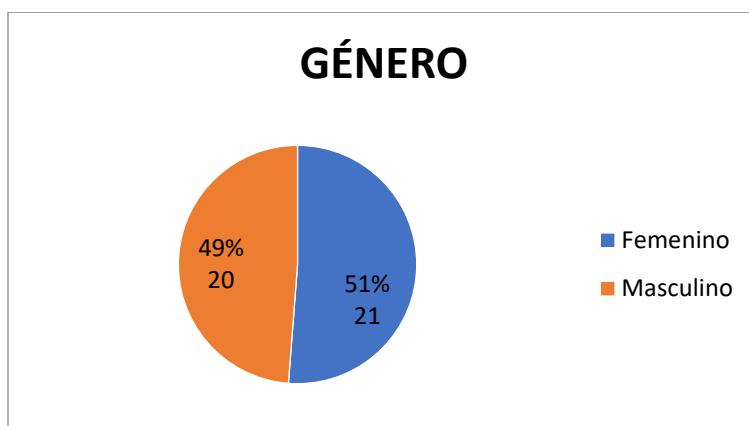


Gráfico No. 3. Género. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

Del total de los visitantes encuestados se obtuvo que la mayoría fue de sexo femenino correspondiente a veintiuna personas, mientras que veinte encuestados son del sexo masculino, lo que determina que la demanda real de la hacienda es equivalente en un similar porcentaje de ambos géneros.

Ingreso económico mensual

En el Gráfico N°4, se evidencia que parte de ellos cuentan con un ingreso económico que va de \$500 a \$900 dólares que representan 13 visitantes equivalentes al 32% del total, seguido de un ingreso económico entre \$1400 a 2000 dólares que corresponde a un 29%, continuando con un porcentaje del 20% que tienen un sueldo mensual de \$900 a 1400 dólares, mientras las personas que ganan de \$394 a 500 dólares equivalen al 12% y finalmente el 7% de ellas poseen un sueldo básico otorgado por la ley.

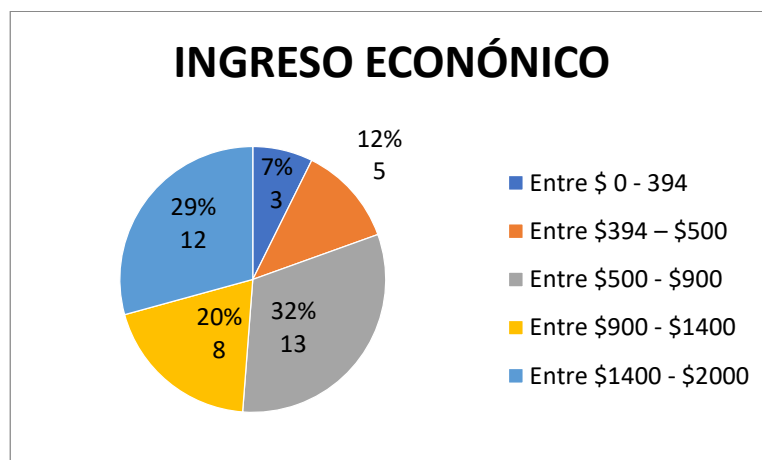


Gráfico No. 4. Ingreso económico. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

Por lo que se determina que el target principal corresponde a un estatus económico medio. Esto permitió establecer los precios que se pueden sugerir por el desarrollo de la actividad agro-turística.

Permanencia en la hacienda hostería

Tal como se describe en el Gráfico N°5, 25 turistas equivalentes al 61% permanecen en la hacienda únicamente por horas, seguido de un 34% de los visitantes que van al lugar por un día y solamente el 5% que equivale a dos personas pernoctan entre 2 a 3 días.

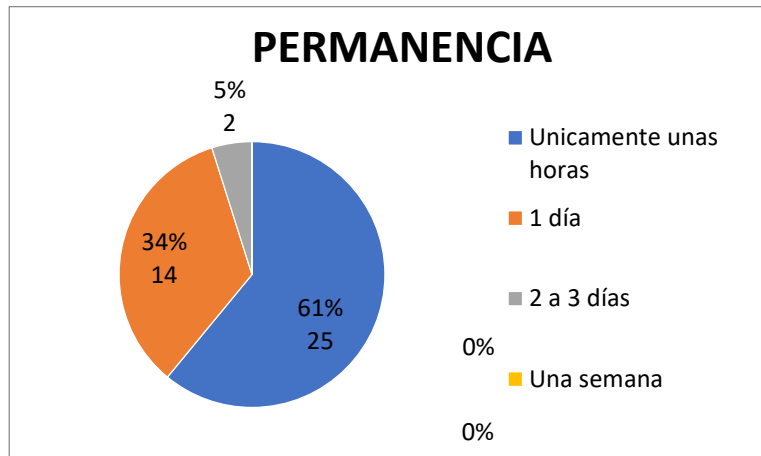


Gráfico No. 5. Permanencia. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

La mayoría de las personas que acuden a la hacienda solamente lo hacen por horas, por otra parte, un número menor lo visitan por todo un día en donde estos pernoctan en la misma, pero existen personas que prefieren permanecer en este lugar alrededor de dos a tres días. Es decir, si aumentamos actividades agroturísticas podemos extender el número de horas y se puede generar más noches de pernoctación al tener más actividades sugeridas en la oferta de la hacienda.

Con quién viajó a la hostería

Luego de aplicado el instrumento en la Gráfico N°6, se obtuvo que 31 personas acuden a la hacienda en familia lo que equivale al 76% del total. Seguido de 8 visitantes que van en pareja que representa 19% y finalmente el 5% de los encuestados prefieren viajar con amigos.

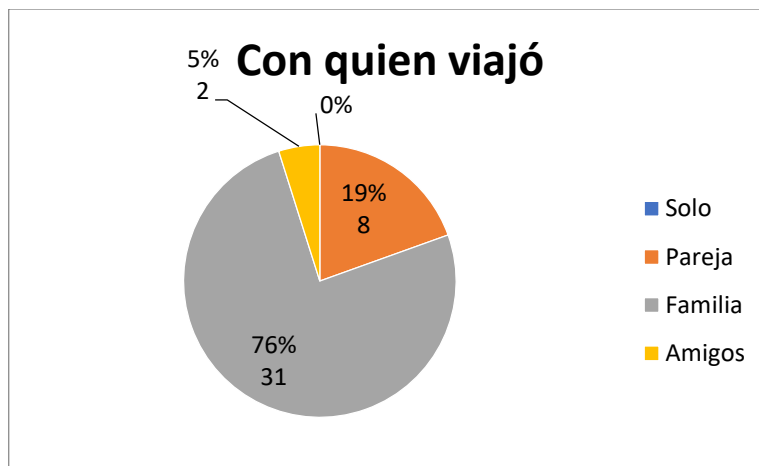


Gráfico No. 6. Con quien viajó. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

La mayoría de visitantes que acuden a este establecimiento de alojamiento prefieren realizarlo en familia, por otra parte, existen personas que prefieren viajar en pareja y para finalizar la minoría sienten que es mejor viajar con amigos a la hacienda. Por lo cual se elaborarán en su mayoría paquetes de actividad agroturística especialmente para personas que viajen en familias.

Para evaluar la demanda actual de la hacienda se realizó la encuesta la cual determinó que la mayoría fueron de nacionalidad ecuatoriana, les gusta viajar acompañado de su familia y la visitan únicamente por horas. Como se puede confirmar en la ficha de servicios gastronómicos en la que acuden más visitantes quiteños que viajan en familia, con un ingreso económico mensual entre \$500 a 900 dólares en su mayoría comprobando lo mencionado por el Ingeniero Peralvo “Están dirigidos a un target medio alto con un requerimiento económico un poco promedio y elevado” (Peralvo, 2019).

Demanda Potencial

Interés y preferencias para participar en agroturismo vivencial

Interés en agroturismo vivencial

Tal como se describe en el Gráfico N°7, se evidencia que 37 visitantes equivalentes al 90%, desearían realizar otro tipo de actividad dentro de la

hacienda como es el agroturismo, mientras que el 10% de los encuestados no están interesados en realizar dicha actividad.



Gráfico No. 7. Le gustaría realizar agroturismo. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

La mayoría de los encuestados dijeron que, si están dispuestos a realizar el agroturismo vivencial dentro de la hacienda, de igual manera existen personas que se mostraron indiferentes a esta actividad. Es decir, si se implementa la actividad agro-turística en la hacienda tendría acogida por parte de los visitantes.

Actividades de agroturismo vivencial en la hostería

Tal como lo muestra el Gráfico N°8, la mayoría de las respuestas equivalente a 15 de ellas, les gustaría realizar la actividad agrícola enfocada en la cosecha dentro de la hacienda, seguida de 14 respuestas enfocadas a realizar la degustación gastronómica, 11 respuestas dijeron que estarían dispuestas a realizar la preparación de productos y finalmente 10 respuestas prefieren realizar la actividad agrícola enfocada en el sembrío.

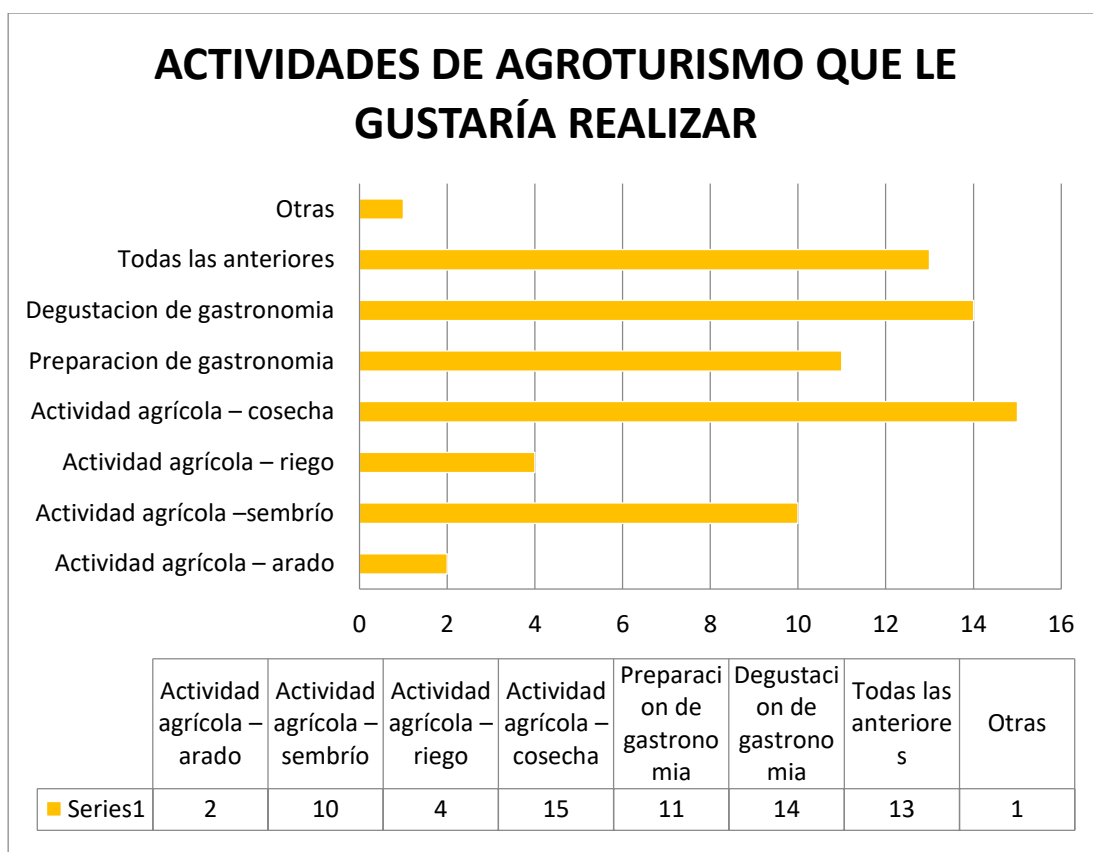


Gráfico No. 8. Actividades agroturisticas. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

En la hacienda, se observó que la mayor parte de visitantes les gustaría hacer actividades enfocadas a la agricultura como la siembra y cosecha y en cuanto a la gastronomía realizar actividades de degustación y preparación de los productos.

Interés en realizar actividades de agroturismo vivencial

Tal como se evidencia en el Gráfico N°9, del total de las encuestas correspondiente a 36 turistas equivalentes al 97% opinaron que, si estarían dispuestos a regresar a la hostería para realizar el agroturismo, mientras que el 3% de los encuestados no tienen ningún interés para realizar esta actividad.



Gráfico No. 9 Regresaría hacer agroturismo. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

En relación a la actividad agro-turística la mayoría de visitantes les gustaría volver a la hacienda para realizar alguna actividad agro turística, mientras que el restante de encuestados no considera a esta actividad como su principal motivación. Es decir, que la actividad agro-turística sería uno de las mayores motivaciones por lo que los visitantes llegarían o volverían a la hacienda con el fin de aprender y disfrutar vivencias agro-turísticas.

Conocer sobre las actividades de agroturismo vivencial

Tal como se describe en el Gráfico N°10, se evidencia que a la mayor parte de visitantes les gustaría conocer sobre la oferta agro-turística por los siguientes medios publicitarios, organizados del más importante al menos relevante; redes sociales, prensa escrita, radio y vallas publicitarias.

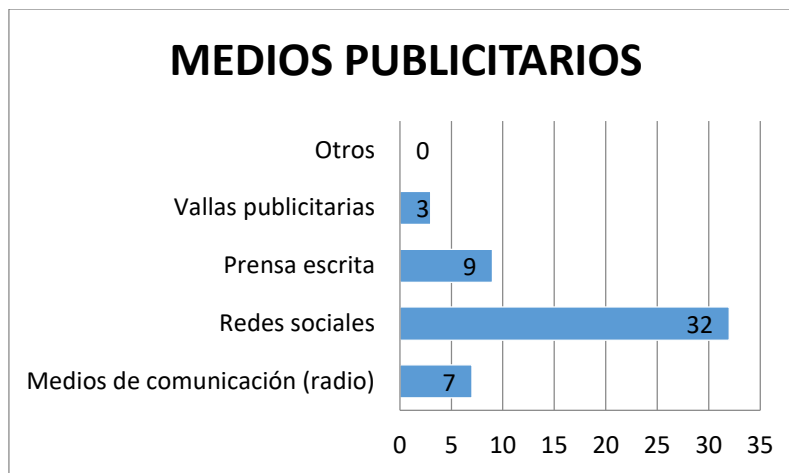


Gráfico No. 10. Medios publicitarios. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

Se observa que del total de los visitantes la mayoría prefieren conocer sobre esta actividad por medio publicitarios siendo el principal las redes sociales que representan, seguido de una prensa escrita y como último las vallas publicitarias. Por lo tanto, las redes sociales serian la principal publicidad por donde se promocionaría la actividad agro turísticas de la hacienda, así llegar de una manera rápida y directa a varias personas que estén interesados en realizar dichas actividades.

Promociones que le gustaría obtener al adquirir el agroturismo vivencial

Como se puede observar en el Gráfico N°11, la mayor parte de visitantes les gustaría tener varias promociones al adquirir el servicio agro turístico, consideran que la mejor promoción seria ofertas de descuentos, seguidas de promociones por días festivos y por último quisieran cupones y premios.



Gráfico No. 11. Promociones. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

Para determinar el gusto de la demanda real en cuanto a las promociones que les gustaría tener para adquirir el servicio agro turístico, se evidencia que les gustaría tener ofertas de descuentos y también promociones por días festivos. Sin embargo, los cupones y premios son irrelevantes. Es decir, que, si los visitantes al realizar esta actividad de agroturismo adicionalmente les gustaría obtener ofertas de descuentos como la rebaja en un cierto porcentaje, motivándose a ir nuevamente a la hacienda a realizar dichas actividades.

Manera en la que le gustaría comprar los servicios de agroturismo

Dentro del Gráfico N°12, la mayor parte de visitantes prefieren adquirir el servicio agro-turístico por medio de los canales de distribución, ordenado del más importante al menos relevante, consideran que la mejor forma sería adquirirlo directamente en la hacienda que representa a 31 respuestas, seguido de la página web de la hacienda y por último en operadoras de viajes.

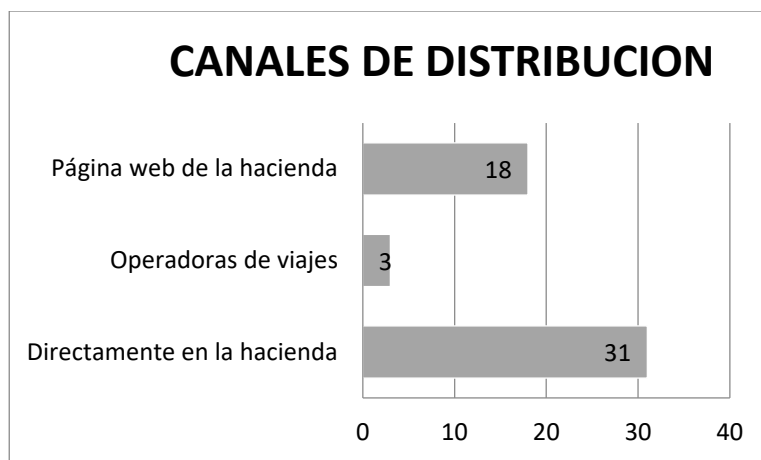


Gráfico No. 12. Compra del servicio agro turístico. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

Para evidenciar las preferencias de los encuestados, se observó que a la mayor parte de visitantes prefieren comprar estas actividades agro-turísticas por seguridad directamente en la hacienda y pagar en efectivo, ya que es la mejor forma de adquirir el servicio.

Caracterización de la demanda Potencial

Se evidenció que la mayoría de visitantes están dispuestos a realizar el agroturismo vivencial en un futuro, las actividades que les gustaría practicar es la actividad agrícola enfocada en la siembra y en la cosecha y en cuanto a la gastronomía preferirían la preparación y degustación. Esto se confirma con lo mencionado por el dueño de la hacienda que las actividades que él considera que realizarían los visitantes “principalmente el sembrío y cosecha de plantas autóctonas, vegetales, frutos y plantas medicinales” (Peralvo, 2019).

La manera en cómo les gustaría conocer sobre esta actividad es mediante redes sociales lo que se asemeja a lo mencionado por el dueño de la hacienda “Las redes sociales son el principal medio de comunicación y de difusión” y además menciona que otro medio son “las recomendaciones que las personas generan de acuerdo a nuestro servicio” (Peralvo, 2019). También la persona del GAD de Pintag menciona que “se debería promocionar el turismo de la parroquia por

medio de ferias turísticas e implementar la promoción de las haciendas turísticas por medio de páginas web, redes sociales” (Vizcarra, 2019).

Adicionalmente, mediante la encuesta se evidenció que les gustaría comprar este servicio directamente en la hacienda recibiendo promociones tales como descuentos y como promociones en días festivos.

**OFERTA TURÍSTICA
DIMENSIÓN PRODUCTO TURÍSTICO**

PLANTA TURÍSTICA Y FACILIDADES TURÍSTICAS

HACIENDA Y RESTAURANTE

Calidad del equipamiento turístico (hotel y restaurante) de la hacienda

Tal como se describe en el Gráfico N°13, 20 visitantes consideran que la conservación del equipamiento turístico está en buen estado que equivale al 49%, el estado de muy bueno lo respondieron 14 turistas. Cinco de ellos creen que está en un excelente estado, por otro lado, el resto de personas consideran que están en regular y en mal estado.

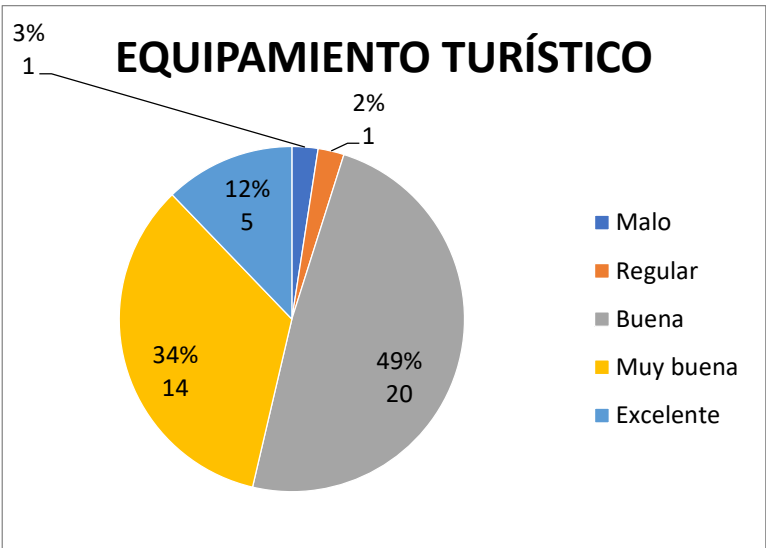


Gráfico No. 13. Equipamiento turístico. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

La calidad del equipamiento turístico de la hacienda, que son el hotel y restaurante, se encuentra en buen estado lo cual podría motivar a los visitantes a alargar su estancia si se diversifican las actividades turísticas en torno al agroturismo.

Calidad de las instalaciones turísticas (miradores, senderos y zona de camping)

En el Gráfico N°14, se evidencia que 18 visitantes consideran que la conservación de las instalaciones turísticas están en un muy buen estado que equivale al 44%, seguido de 13 turistas que piensan que están en buen estado, mientras que ocho de ellos creen que está en un excelente estado y finalmente 2 de ellos determinaron que las instalaciones están en un regular estado.

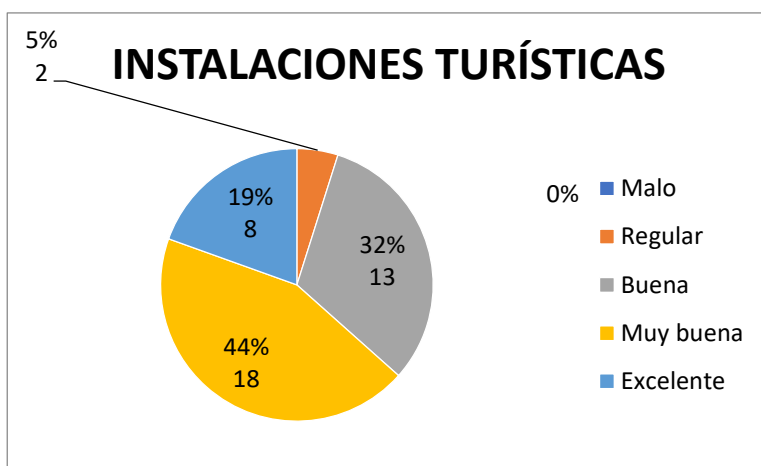


Gráfico No. 14. Instalaciones turísticas. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

En cuanto a la calidad de las instalaciones turísticas (miradores, senderos y zona de camping) de la hacienda, la mayoría de los visitantes consideran que están entre muy buen estado y en un buen estado. Un porcentaje menor piensa que está en excelentes condiciones. Para finalizar dos de ellos mencionan que se encuentran en un estado regular. Por lo cual un buen estado de miradores,

senderos o zonas de camping motivarán a la demanda a quedarse en el lugar y así hacer uso del agroturismo de tipo vivencial.

Calidad del servicio al cliente

Dentro del Gráfico N°15, se evidencia que 22 visitantes consideran que la calidad en el servicio al cliente es muy buena que equivale al 54%, seguido de 8 turistas que piensan que la calidad del servicio está entre un excelente y buen servicio, por otra parte, dos turistas determinaron un mal estado y solamente una persona cree que tiene un regular estado.

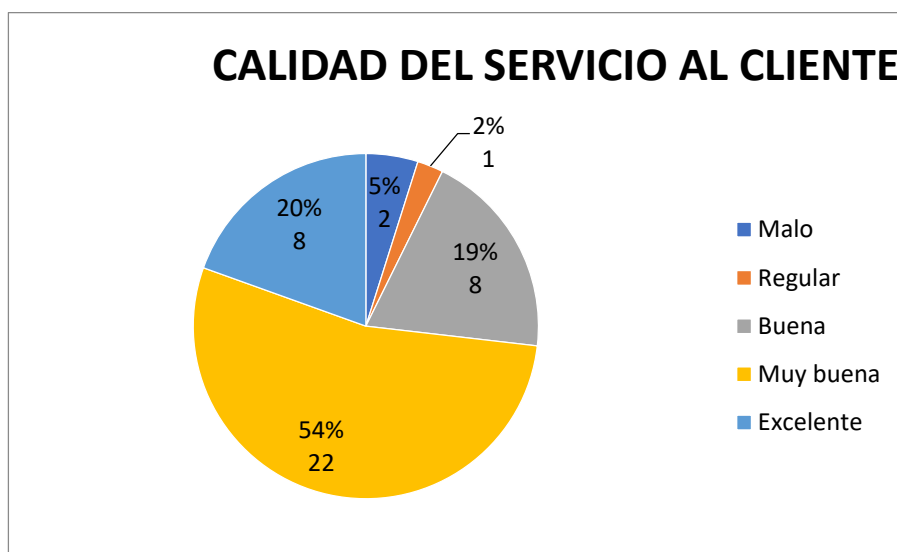


Gráfico No. 15. Calidad del servicio al cliente. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

La calidad del servicio al cliente en la hacienda, la mayoría de los visitantes consideran que la calidad del servicio al cliente está en muy buen estado, mientras que la minoría de turistas creen que el servicio al cliente es. Por lo tanto, una buena calidad del servicio al cliente nos permitirá captar diferente mercado y este estará dispuesto a realizar el agroturismo vivencial.

Además, se realizaron fichas de observación en la cual se observó la calidad del estado actual del hotel, tal como se evidencia en el Cuadro N°1, donde se identificó en forma general que se encuentra en buen estado, sin embargo, el área

de recepción es uno de sus puntos débiles por su mala iluminación que afecta al turista ya que dicho lugar es un punto clave para la atención al cliente.

Además, en el Cuadro N°2, se evaluó el estado actual del restaurante donde se identificó que en forma general sus instalaciones se encuentran en buen estado, sin embargo, existe una deficiencia en cuanto a una mala adecuación de servicios adaptados para personas con discapacidad.

Tabla No. 2. Ficha servicios gastronómicos. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

FICHA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	
Datos generales	<ul style="list-style-type: none"> -Hacienda hostería José María, se encuentra en la laguna las Secas en la Parroquia de Pintag -El teléfono convencional es (02)3615172, su correo electrónico es hhjosemaria@gmail.com -Se evidencia que no dispone de página web -El tipo del establecimiento es Restaurante el año de inicio de funcionamiento se empezó en el 2015. El tipo de construcción es rústico -No cuenta con la licencia única anual de funcionamiento -Dan a conocer el restaurante y en si la hacienda es por redes sociales como el Facebook e Instagram.
Información General	<ul style="list-style-type: none"> -El propietario es el Ing. Vilo Peralvo cuyo número de contacto es 0987850118 y el correo es el que se mencionó anteriormente. -En cuanto al reconocimiento están en proceso de obtener el de Trip Advisor. -Poseen 20 mesas donde ingresan 5 visitantes por cada una. El aforo es para 100 personas y el horario de atención es de lunes a viernes de 07:00 am a 20:00 pm. -El tipo de productos que elaboran es la cocina nacional, internacional y vegetariana.
Personal y Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> -Tiene 8 personas que trabajan permanentemente, 4 de tiempo parcial, 4 eventuales, en total tienen 16 trabajadores. -Del número total de empleados 6 son bilingües. (español, inglés) -Este establecimiento cuenta con meseros, cocinero polivalente, chef de cocina, mesero polivalente, administrador de restaurante, con conocimientos en vinos y licores, ayudante de mesero, chef de partida y chef pastelero.
Equipamiento	<ul style="list-style-type: none"> -En cuanto al equipamiento del establecimiento, si cuentan con servicios higiénicos para hombres y mujeres -No tienen servicios adaptados para personas con discapacidad. Pero para el ingreso del restaurante si poseen rampa para sillas de ruedas -No tiene área de fumadores y si cuenta con parqueadero propio.

Frecuentación y tipo de cliente	<ul style="list-style-type: none"> -El restaurante abre todos los 365 días del año, a los clientes que van de Quito, nacionales y extranjeros, los mismo suelen ir en pareja, con su familia y grupos de amigos. -La temporada alta es de 100 personas y la temporada baja es de 50 pax al mes. -Las dificultades que cuentan en el establecimiento son los permisos en la parte legal de las escrituras por el cambio de dueño. A demás posee buzón de sugerencias y sistema de sugerencias y reclamos.
Sugerencias y recomendaciones	
<p>En cuanto a recomendaciones que se puede brindar es que deben crear su propia página web, solucionar los problemas con los permisos y construir servicios higiénicos adaptados para personas con discapacidad.</p>	

Tabla No. 3. Ficha del establecimiento de alojamiento. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

FORMATO PARA EVALUAR LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS	
Información general	Características
<ul style="list-style-type: none"> -La Hacienda Hostería José María se ubica en el sector las Secas- Pintag. -Se observó que la hacienda no posee la LUAF ya que han tenido problemas de escritura por cambio de dueño. - La hacienda se dirige al público mediante Facebook e Instagram, pero no posee página web. 	<ul style="list-style-type: none"> -Atienden de lunes a viernes de 7:00 am a 20:00 pm y fines de semana 7:00 am a 21:00 pm -Tienen con una capacidad de hospedaje de 50 personas distribuidas en 12 habitaciones y cabaña, las habitaciones son simples, triples, múltiples - Poseen cama full, twin, queen y posee servicios complementarios como restaurante y lavandería y la única forma de pago se realiza en efectivo.
Evaluación Interna	Evaluación Externa
<ul style="list-style-type: none"> -El entorno la iluminación y limpieza es óptimo, la seguridad, tráfico y comercio es bueno y la accesibilidad es regular -En cuanto a la fachada las paredes, puertas y la limpieza son óptimas, las graderías, jardines y timbre se encuentran en buen estado 	<ul style="list-style-type: none"> - La calidad de la recepción, las paredes son óptimas, la iluminación, limpieza, mobiliario, techo y pisos se encuentran en buen estado. - La calidad del lobby en cuanto a iluminación, paredes y ventanas son óptimas, la limpieza, mobiliario y techos se encuentran en buen estado. <p>En conclusión, se debe mejorar la iluminación en la recepción ya que es muy oscura y es un punto clave para la atención al cliente.</p>

ATRATIVOS TURÍSTICOS

Se realizó un inventario y caracterización de atractivos turísticos para ver el estado y la calidad del mismo cuyo propósito es identificar cual es el principal motivo de viaje del visitante ya sea el turismo de naturaleza o el turismo de aventura.

Los atractivos Sendero del Colibrí, Laguna Escondida de Secas, el Peñón del Isco y la piedra Extrema cuentan con fichas técnicas que se encuentran en la sección de anexos, mediante la elaboración de las mismas se apoyó para realizar la jerarquización con base a la “guía metodológica para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador” propuesto por el Ministerio de Turismo, tal como se evidencia en el Cuadro N°3 donde menciona que estos cuatro atractivos se encuentran en la jerarquía número II la que menciona son atractivos con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales.

Jerarquía de Atractivos

Tabla No. 4. Ficha Jerarquía de atractivos. Fuente: MINTUR, 2019.

No	Atractivo Turístico	Rango	Jerarquía	Descripción
1	Laguna Escondida de Secas	50	II	Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales
2	Sendero del Colibrí	48	II	
3	Peñón del Isco	44	II	
4	Piedra Extrema	41	II	

Conservación y señalética de los atractivos turísticos

Tal como se evidencia en el Gráfico N°16, 15 visitantes consideran que la conservación de los atractivos turísticos se encuentra en muy buen estado equivalente al 37%, de igual manera 15 visitantes también consideran que están en buen estado, equivalente al 37%, seguido de 7 turistas que piensan que están en excelente estado. Por otro lado, tres personas creen que están en un estado regular y finalmente solo una persona piensa que están en mal estado.

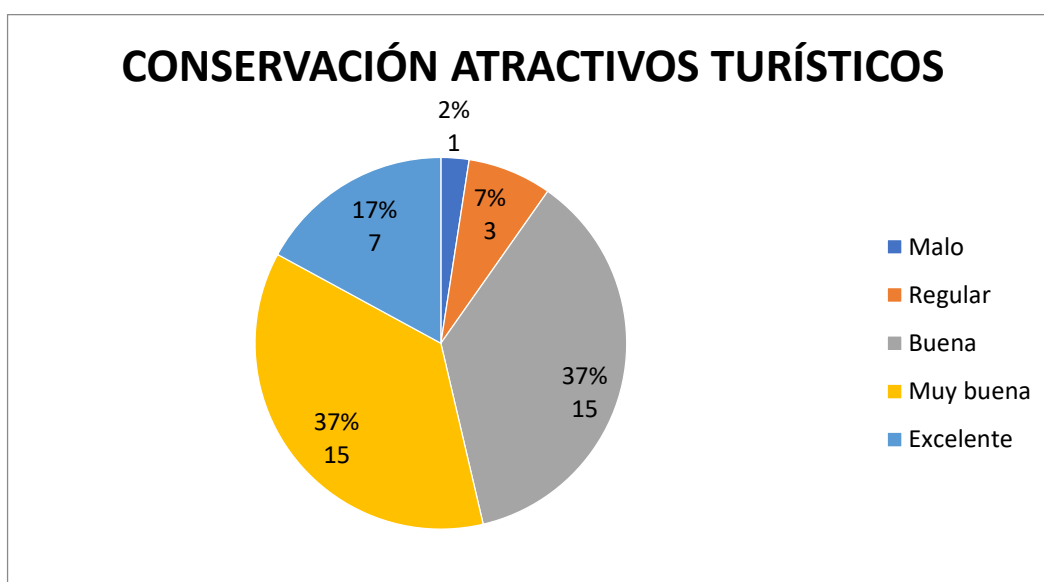


Gráfico No. 16. Conservación atractivos turísticos. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

La conservación y señalética de los atractivos que brinda la hacienda, la mayoría de visitantes, consideran que la conservación de los que se encuesta entre un muy buen estado y buen estado, seguido de un porcentaje menor de turistas que piensan que están en malas condiciones. Para la realización del agroturismo es importante que los atractivos que complementan esta oferta estén conservados ya que los visitantes al realizar la actividad antes mencionada disfrutarán y se sentirán a gusto de realizarla.

Actividades que realizó en la hostería

Tal como describe el Gráfico N°17, se evidencia que 29 respuestas corresponden al senderismo, actividad que más realizan los mismos, seguido de 28 respuestas que realizan el consumo en el restaurante, luego están los paseos en bote. Muy pocas personas acamparon, realizaron observación de aves y la pesca deportiva.

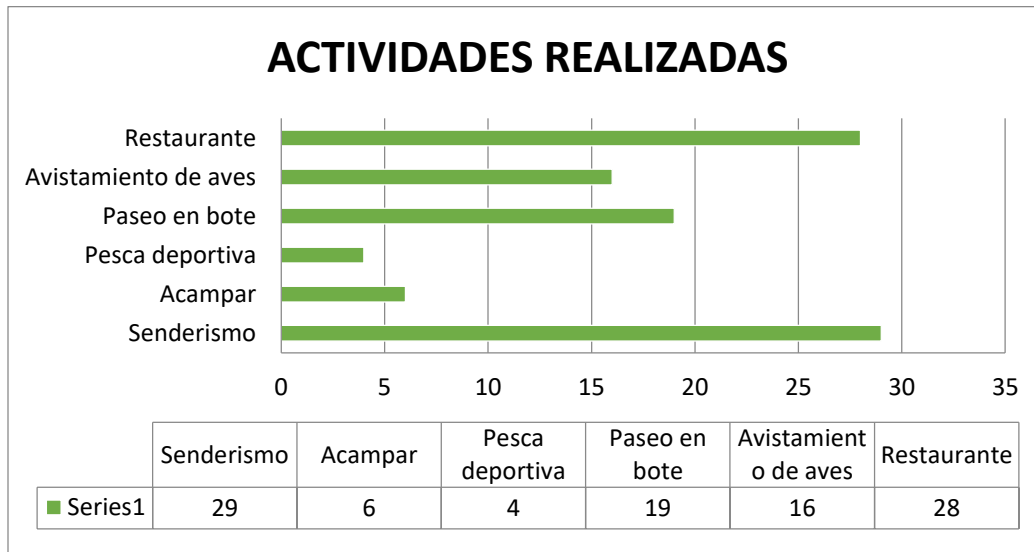


Gráfico No. 17. Actividades realizadas. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

Las principales actividades que realizan dentro de la hacienda son el senderismo y el consumo de platos tradicionales en el restaurante. Además, realizan paseos en bote y el avistamiento de aves con el fin de conocer más de estos paramos andinos de la Reserva Ecológica Antisana. Sin embargo, existen actividades que no las realizan muy a menudo como la acampada y la pesca deportiva, ya que esta última según los visitantes consideran que, para realizar esta actividad, el establecimiento no brinda los instrumentos necesarios por esa razón no la ejecutan. En la hacienda la mayoría de visitantes acuden simplemente a consumir dentro del restaurante, por lo cual es beneficioso para el agroturismo, ya que los mismos podrán participar en la realización de la preparación y degustación de los productos cosechados.

MODALIDADES TURÍSTICAS

Que vino hacer a la hostería

Tal como se evidencia dentro del Gráfico N°18, del total de las respuestas, 36 de ellas mencionaron que llegaron a la hacienda hacer turismo de naturaleza, que equivale al 78%, mientras que el resto llegó a hacer turismo de aventura.

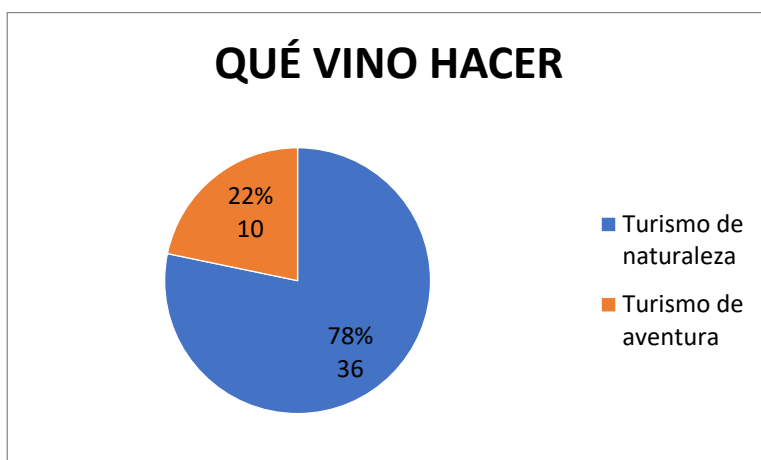


Gráfico No. 18. Que vino hacer. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

La principal actividad que llegan hacer es el turismo de naturaleza, y muy pocas personas se atreven a hacer el turismo de aventura dentro de la hacienda. Como resultado, la diversificación de la oferta turística con actividades agro-turísticas, permitirá ofrecer más opciones a la demanda actual, con una modalidad que implica menos riesgo que el turismo de aventura y que puede ser realizada por familias.

Para la identificación de la oferta turística de la hacienda, se evaluó en diferentes dimensiones, la primera corresponde a la planta turística que corresponde a la hacienda y al restaurante y se llegó a un resultado de que se encuentra en buen estado, el dueño de la hacienda menciona que en cuanto al alojamiento "Consideramos que una parte importante sería en el sector de alojamiento un poco en la parte de recibimiento y en las habitaciones pequeñas adecuaciones" (Vizcarra, 2019).

Además, se evidencia que las instalaciones turísticas que respectan a los miradores, senderos y zona de camping que se encuentra en un buen estado. En cuanto a la calidad del servicio, los clientes consideran que es muy buena. En cuanto a los atractivos que son La laguna Escondida de Secas, el peñón del Isco, el sendero del Colibrí y la Piedra extrema se observó que se encuentran en buen estado.

Las actividades que más realizan los visitantes es el consumo en el restaurante, senderismo, paseos en bote y avistamiento de aves. El Ing. Vilo Peralvo menciona que dentro de la actividad de senderismo “es bastante importante para los turistas es los senderos turísticos, el sendero del colibrí sabiendo que tenemos alrededor de 7 especies en el sector”, en cuanto a paseos en bote dice que “en la parte baja cerca de la laguna, el muelle al borde de la laguna donde ofrecemos paseo en bote” donde también realizan “la pesca natural que se da con el sentido deportivo”. A esto el personal del GAD de Pintag considera que “la necesidad en si es conocer los deportes extremos, conocer la gastronomía local, aquí existen una asociación gastronómica, se une todas las personas, hacen una feria gastronómica cada mes y conocer las costumbres locales” (Peralvo, 2019).

Para finalizar, se identificó que la mayoría de personas van al establecimiento a realizar el turismo de naturaleza por lo que es su principal oferta, actividad que puede ser compatible al desarrollo de actividades agroturísticas que plantea el presente trabajo de titulación.

DIMENSIÓN INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA

Medio de transporte en el que viajó

Tal como se evidencia en el Gráfico N°19, la mayor parte de visitantes, es decir 38; viajaron al establecimiento de alojamiento en auto propio equivalente al 93%, mientras que el resto viajaron en bus público, mientras que una persona ha ido en bicicleta.

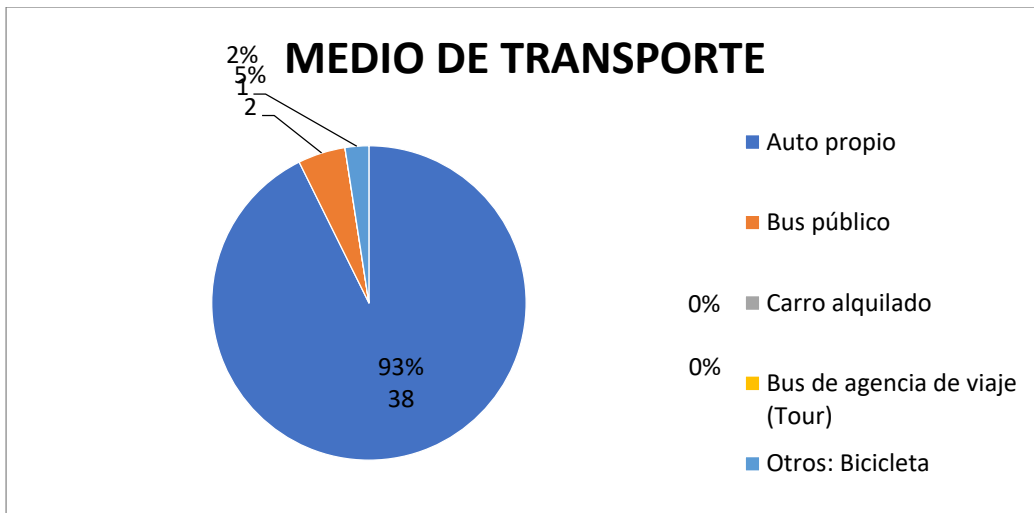


Gráfico No. 19. Medio de transporte. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

El medio de transporte de preferencia de los visitantes que viajaron a la hacienda hostería es por auto propio, mientras del resto de turistas lo hicieron en bus público y una de ellas prefiere utilizar la bicicleta.

Calidad de las vías de acceso

Tal como se puede observar en el Gráfico N°20, 21 visitantes consideran que las vías de acceso para llegar a la hacienda están en un estado regular, seguido del 22% que equivale a 9 visitantes, los cuales piensan que está en mal estado. Por otro lado 10 visitantes creen que las vías están entre buen estado y muy buen estado, finalmente una de ellas considera que esta en excelentes condiciones.

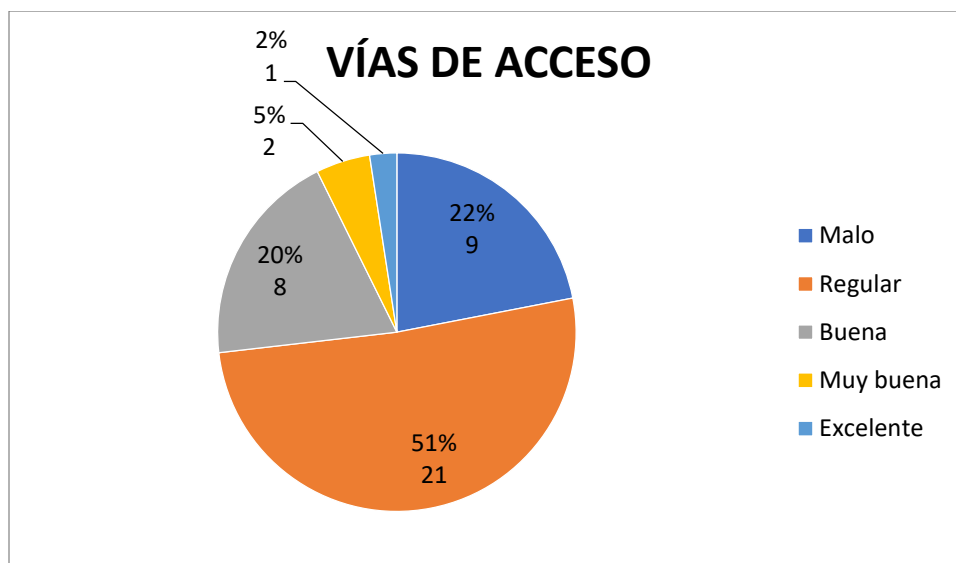


Gráfico No. 20. Vías de acceso. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

En cuanto a la calidad de las vías de acceso que cuenta la Parroquia de Pintag, los visitantes en su mayoría consideran que están en un regular estado, pero muy pocas personas creen que están en muy buenas y excelentes condiciones para agilizar la llegada de turistas a dicho punto turístico, por el motivo que se encuentran estaciones mineras las cuales deterioran el camino. Al saber que las vías de acceso están en mal estado, a los visitantes se le dificultará el ingreso a la hacienda y no podrán ser partícipe de las actividades ofertadas en la misma como es el caso del agroturismo.

Para determinar la situación actual de la demanda turística de la hacienda hostería José María con el fin de la identificación de potencialidades de agroturismo de tipo vivencial, se identificó que la mayoría de los visitantes que viajan al establecimiento van en auto propio como medio de transporte y además la calidad de las vías de acceso están en un regular estado lo cual dificulta la llegada de los mismos al lugar. Por lo que se debería realizar reuniones conjuntas con las haciendas vecinas y estaciones mineras para proponer la mejora de las vías de acceso al GAD. La persona del GAD de Pintag que fue entrevistada menciona que “Han invertido en mejora de viabilidad hacia los atractivos principales de la parroquia” (Vizcarra, 2019).

La ficha de observación que ayuda a dar respuesta a esta dimensión es la de atractivos turísticos ya que en ella se identificó que el acceso para llegar a la hacienda es terrestre cuyo subtipo es el asfaltado y que se encuentra en mal estado, se puede acceder en bus hasta el Parque central de Píntag, tomar una camioneta el costo es de 10 dólares. Las cooperativas de transporte hacia la Parroquia de Píntag tienen una frecuencia diaria de 15 minutos cuya temporalidad de acceso es todos los días del año. También cuenta con un tipo de acceso acuático cuyo subtipo es el fluvial y que tiene un estado regular, el medio de transporte es un bote para realizar los paseos por la laguna. La frecuencia es diaria y cuya temporalidad de acceso es todos los días del año.

DIMENSIÓN ACTIVIDADES AGROTURISTICAS

Paquetes de actividades de Agroturismo (arar, sembrar, riego, cosechar)

Tal como se puede observar en el Gráfico N°21, en el paquete económico 16 personas prefieren realizar en pareja que tiene un valor de \$10 a \$13 dólares, mientras que en el paquete primera clase 13 visitantes consideran que desearía realizar esta actividad entre 3 a 5 pax que tiene un valor de \$9 - \$11 dólares y finalmente en cuanto al paquete de lujo 8 visitantes realizarían la actividad de agroturismo en grupos de 3 a 5 pax con, el cual tiene un valor de \$11 a \$13 dólares por persona.

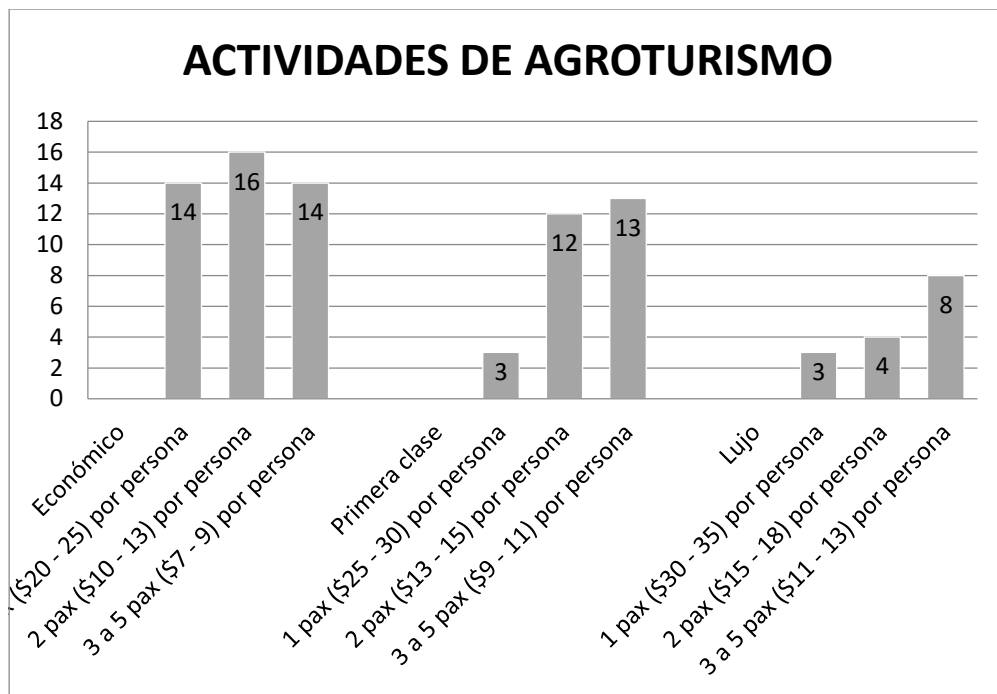


Gráfico No. 21. Actividades de agroturismo - costos. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

En el presente ítem, del total de las encuestas se evidencia que la mayor parte de visitantes, consideran que la actividad de agroturismo es factible con los paquetes económicos y que principalmente lo realizarán en parejas.

En cuanto a los paquetes de primera clase y de lujo la mayoría de visitantes les gustaría realizar estas actividades acompañados en grupos de 3 hasta 5 personas. Por esta razón se deben realizar paquetes agro-turísticos económicos enfocados a parejas y de paquetes de primera clase y de lujo enfocados a grupos.

Paquete preparación y degustación de productos cosechados en el huerto.

Tal como describe el Gráfico N°22, en el paquete económico 13 personas prefieren realizar en grupos de 3 a 5 pax que tiene un valor de \$9 a \$11 dólares, mientras que el paquete primera clase, 16 visitantes consideran que desearían realizarlo esta actividad en parejas que tiene un valor de \$15 - \$18 dólares y finalmente en cuanto al paquete de lujo 9 visitantes piensan que la actividad de degustación y preparación de productos es factible realizarla mejor en grupos de 2 pax, el cual tiene un valor de \$18 a \$20 dólares por persona.



Gráfico No. 22. Preparacion y degustacion de productos - costos. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

En el presente ítem, del total de las encuestas se evidencia que la mayor parte de visitantes, consideran que la actividad de agroturismo enfocado a la preparación y degustación gastronómica es factible realizarlo con los paquetes de primera clase y que principalmente lo realizaran en parejas.

En cuanto al paquete económico la mayoría considera que irían a realizarlo en grupos mientras que en el paquete de lujo la mayoría de visitantes les gustaría realizar estas actividades en pareja.

Beneficios de la participación del agroturismo vivencial

Como se evidencia en el Gráfico N°23, 31 respuestas consideran que el mejor beneficio sería probar productos frescos y sanos, seguido de 24 respuestas que piensan que otro beneficio sería conocer el cuidado de un huerto orgánico, 22 respuestas creen que aprender sobre prácticas agrícolas y conocer recetas

tradicionales serian otro de los beneficios que brinda el agroturismo dentro de la hacienda.

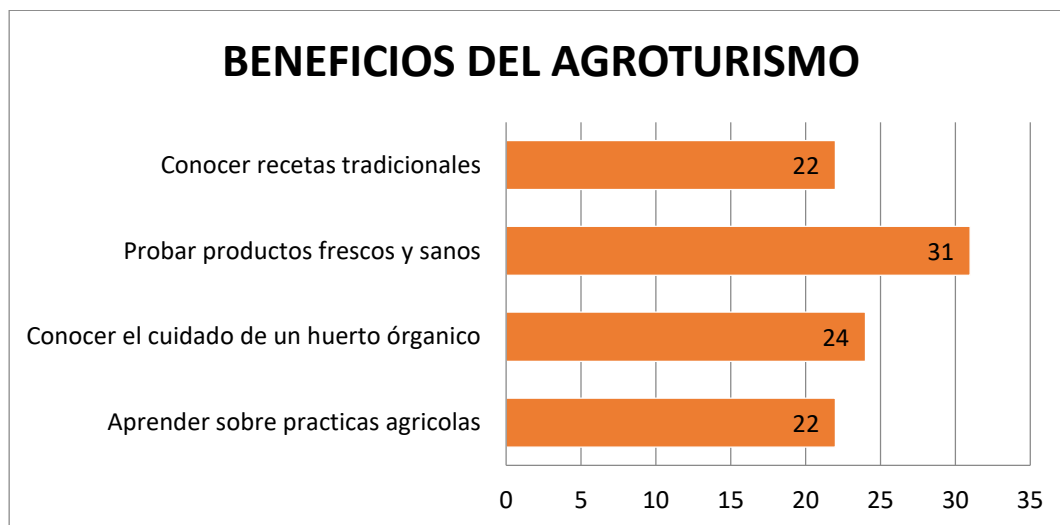


Gráfico No. 23. Beneficios del agroturismo. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Interpretación

En cuanto a los beneficios que brinda el agroturismo la mayoría de los visitantes consideran que probar productos frescos, sanos y conocer el cuidado de un huerto orgánico son los principales beneficios, mientras que la minoría de visitantes consideran que conocer recetas tradicionales y aprender sobre prácticas agrícolas son beneficios adicionales con lo que cuenta la actividad agro turística. En este caso la mayoría de los turistas consideran que todas las actividades antes mencionadas son beneficiosas en su práctica agro-turística.

Además, se realizó una ficha de observación enfocado al agroturismo y preparación y degustación gastronómica, para identificar la calidad de los instrumentos que se realizarán en estas actividades, tal como se puede evidenciar en la Tabla No 5.

Tabla No. 5. Ficha de agroturismo. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

AGROTURISMO – HUERTO ORGÁNICO		
<p>Datos Generales</p> <p>-Nombre del establecimiento Hacienda hostería José María</p> <p>-Ubicada en el sector las Secas – Pintag.</p> <p>-El representante es el Ing. Vilo Peralvo cuyo teléfono de contacto es 0987850118.</p>	<p>Agroturismo – huerto orgánico</p> <p>-Latitud: 0° 22´ 12´´ sur</p> <p>-Longitud: 78° 22´ 18´´ occidental.</p> <p>-El clima: temperatura que oscila de 3 a 17°C según la altitud</p> <p>-Tipo de suelo: Suelo franco y arcilloso</p> <p>-Tipo de productos a cultivar: Tubérculos, legumbres y vegetales y las plantas medicinales que se encuentran en el sector.</p>	<p>Estado de las herramientas</p> <p>Pala: Bueno</p> <p>Pico: Bueno</p> <p>Azadón: Bueno</p> <p>Carretilla: Bueno</p> <p>Rastrillo: Bueno</p> <p>Conocimientos del agricultor:</p> <p>Arado, riego, sembrar y cosechar</p>
<p>AGROTURISMO – PREPARACIÓN Y DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA</p> <p>El área de producción donde se elaborará es en la cocina y en el área del horno de leña. Que tiene una superficie de:</p>		
<p>Estado del área del restaurante</p> <p>Piso: Bueno</p> <p>Ventanas: Excelente</p> <p>Puertas: Muy bueno</p> <p>Mesones: Bueno</p> <p>Mantelería: Bueno</p> <p>Mesas: Muy bueno</p> <p>Sillas: Muy bueno</p> <p>Cubertería: Excelente</p> <p>Vajillas: Excelente</p> <p>Toma corriente: Muy bueno</p> <p>Extintor: Bueno</p>	<p>Estado del área de producción</p> <p>Horno de leña: Bueno</p> <p>Línea blanca: Excelente</p> <p>Utensilios de cocina: Bueno</p> <p>Área de lavado: Bueno</p> <p>Ventana: Regular</p> <p>Mesones: Excelente</p> <p>Extintor: Excelente</p> <p>Caseta de gas: Bueno</p> <p>Desagüe: Bueno</p> <p>Toma corriente: Bueno</p> <p>Piso: Bueno</p> <p>Puertas: Bueno</p> <p>Dispensadores de papel – toalla: Regular</p> <p>Área de desechos orgánicos y comunes: Regular</p>	<p>Conocimiento del cocinero:</p> <p>Cocina nacional e internacional, reportaría y panadería. Y el personal si cuenta con el aseo y la higiene personal.</p>

Para la identificación de potencialidades de agroturismo de tipo vivencial, se identificó que en cuanto a las actividades de agricultura la mayoría de las personas estarían dispuestos a realizar estas actividades acompañados en pareja con el paquete económico cuyo precio es de \$10 a \$13 por persona y en familias cuyo precio es de \$7 a \$9 por persona lo cual se opera a partir de 3 pax; en cuanto a la preparación y degustación de productos, la mayoría de personas desearía realizar estas actividades en parejas con el paquete de primera clase que tiene un costo de \$15 a \$18 por persona y para familias cuyo precio va de \$11 a \$13 por persona lo cual se opera a partir de 3 pax . Lo cuales concluyen que los principales beneficios por la realización del agroturismo son probar productos frescos y sanos, además conocer el cuidado de un huerto.

En la entrevista que se le realizó al dueño de la hacienda, brindó un buen aporte que ayudó a la dimensión de agroturismo, consideran que si tienen una área destinada para hacer uso en otro tipo de actividad diferente a las que ofrecen y dijo que "nosotros tenemos dentro de nuestra planificación turística diferentes alternativas, para esto estamos realizando diferentes estudios de impacto ambiental para que no generen alteraciones al medio, alteraciones a la biodiversidad tomando en cuenta este espacio lo tenemos disponible".

Además, considera que estarían dispuestos a realizar el agroturismo en un futuro para lo que mencionó que "correcto efectivamente nosotros estamos dispuestos a poder ampliar aún más este conocimiento agropecuario este conocimiento natural en el sector de plantas para dar a conocer netamente en esta parte turística". En cuanto al beneficio económico que esta nueva actividad puede generar el suelo menciona que "consideramos que, si podría ser un aporte bastante importante porque al tener la materia prima al tener los insumos los materiales al tener la producción directa, el desarrollo económico mejoraría" (Peralvo, 2019).

En la entrevista que se le realizó a la persona del GAD de Pintag ¿Considera que este tipo de turismo debería ser aplicado en la parroquia?, menciona que "Claro, si se debe aplicar porque contamos con todo, tenemos muchos espacios verdes donde se podría hacer agroturismo donde todas las personas deberían estar capacitados, sería una excelente propuesta para el desarrollo local". Donde cree

que estas actividades deberían ser en haciendas "sí debería hacerse en haciendas, pero no mucho, dirigirse un 10% " y en lotes baldíos de igual manera menciona que "debería hacerse en las áreas verdes, tener convenios con el municipio para que esos lotes que tiene acá los de para poder hacer agroturismo"

Para dar sustento al desarrollo económico también dice que "mejoraría la calidad de vida de cada uno de los pobladores de la parroquia y dejaríamos nosotros de convertirnos en parroquias dormitorio quiere decir que en la mañana la mayoría de gente sale a trabajar a Quito, Sangolquí y regresa solo las noches a dormir" (Vizcarra, 2019).

Otro instrumento que colabora a la presente dimensión es la ficha de agroturismo, enfocado en dos parámetros, el de la agricultura y el de preparación y degustación de productos, se observó que el lugar donde va a realizarse el huerto es amplio y que tiene las siguientes características el tipo de suelo es suelo franco y arcilloso y el tipo de productos que se podrían cultivar son tubérculos, legumbres y vegetales y las plantas medicinales que se encuentran en el sector. Se evidenció que el estado de las herramientas para realizar la agricultura tales como la pala, azadón, pico, rastrillo se encuentran en buen estado.

Con respecto a la preparación y degustación de productos el área de producción donde se elaborará es en la cocina y en el área del horno de leña. En cuanto al estado del área de producción tales como las mesas, mesones, sillas, cubertería, sillas, línea blanca, entre otros se encuentra de manera general en muy buen estado.

PROPUESTA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

ACCIONES ESTRATEGICAS PARA LA MEJORA DE LA OFERTA CON BASE AL AGROTURISMO

Objetivo General

Establecer acciones estratégicas para la mejora e impulso de la oferta turística basada en el agroturismo de tipo vivencial de la hacienda hostería José María

Objetivos específicos

- Desarrollar un FODA cruzado para determinar las estrategias con el fin de implementar el agroturismo de tipo vivencial en la hacienda hostería José María
- Determinar las acciones con base a las estrategias para implementar el agroturismo de tipo vivencial en la hacienda hostería José María

Justificación

Esta propuesta se realizó con el fin de dar soporte a la diversificación de la oferta turística basada en el agroturismo vivencial de una manera práctica. Es así que se entregan acciones estratégicas para que el Ing. Vilo Peralvo, - representante legal de la hacienda, pueda implementar esta modalidad en la Hacienda.

La propuesta se realizará mediante un análisis FODA cruzado de la cual surgirán estrategias para posteriormente establecer las acciones puntuales y los recursos necesarios.

Análisis FODA

Para dar respuesta al tercer objetivo de la investigación que es establecer acciones estratégicas para la mejora e impulso de la oferta turística basada en el agroturismo de tipo vivencial de la hacienda hostería José María. Se elaboró el análisis FODA cruzado donde se identificó las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas la cual se tomó como referente al autor Aranda (2007), en su libro Planificación estratégica educativa –orientación metodológica.

El FODA cruzado, según Aranda (2007), es un instrumento de análisis organizacional. Una vez redactada la visión de futuro, es necesario analizar las fortalezas y las debilidades del lugar de estudio en el ámbito interno (informantes claves). También es importante estudiar las oportunidades y amenazas del entorno. Esto ayuda a delimitar las estrategias.

En el análisis del entorno: la evaluación del entorno permite determinar y analizar las tendencias, fuerzas o fenómenos claves, con el propósito de identificar las oportunidades como factores externos positivos y amenazas como factores externos negativos, que afronta el lugar de estudio (Aranda, 2007).

Tabla No. 6. FODA. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Matriz FODA Cruzado				
		Fortalezas	Debilidades	
	F1	Alta potencialidad para el desarrollo del agroturismo como nueva actividad económica de la hacienda	D1	Inexistencia de mercado internacional en la demanda actual
	F2	Presencia de una demanda actual en su mayoría nacional que viajan en familia y parejas	D2	Reducido número de estadías en la hacienda
	F3	Demanda turística con ingreso económicos medio – alto	D3	Limitado uso de medios publicitarios para la difusión y promoción de la oferta actual de la hacienda
	F4	Presencia de una alta demanda potencial que muestra interés en realizar agroturismo vivencial en la hacienda	D4	Escasos canales de distribución para la adquisición de la oferta actual
	F5	Alto grado de interés por parte de la demanda actual en actividades agrícolas y gastronómicas	D5	Deficiente estado del equipamiento (habitaciones, recepción, en cuanto a recreación el bote)
	F6	Muy buena calidad en el servicio al cliente	D6	Escaso mantenimiento de las instalaciones (senderos, zona de camping)
	F7	Atractivos turísticos actuales en muy buen estado dentro de la hacienda	D7	No posee servicios adaptados para personas con discapacidad en los baños públicos y principales atractivos
	F8	Existencia de variadas actividades turísticas vinculadas a las modalidades de turismo de aventura y naturaleza	D8	No posee la Licencia Única Anual de Funcionamiento

	F9	Alto grado de preferencia de actividades vinculadas a la naturaleza que es compatible para el desarrollo del agroturismo dentro de la hacienda	D9	Precios muy elevados de la oferta actual incompatibles con la calidad actual	
	F10	Existencia de varios beneficios percibidos por la demanda potencial del posible desarrollo de actividades agro turísticas	D10	Reducida visitación y ocupación durante los días laborables (lunes a viernes)	
	F11	Continuos programas de capacitación al personal de la hacienda hostería José María	D11	Subutilización del potencial agro turístico	
Oportunidades		Estrategias FO		Estrategias DO	
O1	Existencia de potencialidades agrícolas (costumbres tradicionales agrícolas) en la parroquia de Pintag para la implementación del agroturismo vivencial (Gobierno de Pichincha, 2012)	O1, O2, O8, O9, F1, F2, F3, F4, F5, F8, F9	>Diversificar la oferta turística de la hacienda mediante la implementación del agroturismo vivencial para atraer nuevos nichos de mercado >Diseñar paquetes agro turísticos con base a los resultados de las principales actividades agrícolas y gastronómicas que se señalan en la sección de resultados de la presente investigación >Adecuar las áreas identificadas para el desarrollo de actividades agro-turísticas	O1, O2, O9, D1,D2, D3, D4,	>Incrementar medios publicitarios y canales de distribución para potencializar el agroturismo en la hacienda con el fin de captar el mercado internacional
O2	Apoyo del GAD para el desarrollo de nuevas ofertas turísticas en el sector (Ing. Lucia Vizcarra, 2019)	O1, O2, O4, F1,F4, F5,	> Crear alianzas estratégicas con la hacienda y GAD para establecer una red de prestadores de servicios agro-turísticos		Buscar apoyo del GAD para difundir la oferta agro turística de la hacienda

O3	Existencia de crédito quirografario que busca el impulso del turismo interno (El Comercio, 2019)	O3, O4, O5, O6, F1, F2, F3, F4, F5	Obtener apoyo por parte de entidades financieras (CFN, y Ban Ecuador) para la implementación del agroturismo en la hacienda hostería José María	O3, O4, O5, D2, D3, D4, D5, D6, D7 D11	Impulsar la adquisición del crédito quirografario al visitante para aumentar el tiempo de pernoctación del mismo
O4	Existencia de créditos para emprendedores del sector turísticos para financiar la implementación y repotenciación de proyectos turísticos por parte del CFN y BanEcuador (Mintur, 2019)				>Gestionar financiamiento por medio del CFN y Ban Ecuador para el mejoramiento de la Hacienda Hostería José María en cuanto a su planta turística (equipamiento e instalaciones) > Obtener financiamiento para implementar actividades agro-turísticas para incrementar la demanda turística en días laborables >Mejorar la accesibilidad para personas con discapacidad motriz
O5	Existencia de canales de financiamiento para el fortalecimiento de la producción agrícola y pecuaria para el desarrollo económico y social de familias campesinas del país (Ban Ecuador, 2019)		Adquirir financiamiento de Ban Ecuador para la reactivación del área agrícola de la hacienda para el desarrollo del agroturismo		Gestionar financiamiento en el área agrícola para el aprovechamiento territorial que colaborara en la disminución de la subutilización del potencial agroturístico

O6	Existencia a nivel nacional de una oferta vinculada a actividades agro-turísticas por ejemplo la Hacienda la Danesa.		Diseñar producto agro-turísticos en la hacienda hostería José María orientados a familias y parejas con ingresos económicos medio alto		
O7	Presencia de una Asociación de ferias gastronómicas que promociona el uso de productos locales (Ing. Lucia Vizcarra, 2019)	O7, F1, F4, F5, F10	Participar en las ferias gastronómicas que se desarrollan en la localidad para la promoción de la oferta agro-turística para ser desarrollada en la hacienda	O7, D3	Promocionar por medio de la asociación de ferias gastronómicas los productos cultivados del huerto de la hacienda y las actividades agro-turísticas
O8	Creciente demanda de visitantes que acuden a la parroquia de Pintag en temporada alta (Quilumba, 2018)	O8, F2, F4	Establecer acciones de promoción con base a la futura oferta agro-turística de la hacienda para captar la creciente demanda de turistas en temporada alta	O8, D2; D9	Realizar un análisis de la calidad de la oferta turística en relación al precio ofrecido para incrementar el número de pernoctaciones de la demanda actual y potencial
O9	El agroturismo es considerado un producto de oportunidad para el mercado internacional dentro de la planificación turística del país (Mintur y Tourism & Leisure			O9, D1	Gestionar la participación de la hacienda hostería José María en ferias turísticas, para el incremento del mercado internacional

Advisory, 2009)					
Amenazas		Estrategias FA		Estrategia DA	
A1	Deficiente actuación del Ministerio de Turismo y el GAD municipal en el impulso turístico de la parroquia (Ing. Lucia Vizcarra, 2019)	F1, F4, F5, F6, F8, F9, F10, F11	Integrar al producto agro-turístico, servicios de calidad para generar valor para el cliente y aprovechar los ingresos económicos medio alto que tiene la demanda actual, potencial y poder alcanzar rentabilidad	A1, A2, D1, D5, D6, D9, D10	Mejorar la calidad de la oferta de la hacienda a través del agroturismo
A2	Migración de la población local en busca de nuevas oportunidades laborales (Gobierno de Pichincha, 2012)	A1, A2, A3, A4, A5	Crear nuevas fuentes de empleo para incentivar a que los habitantes no migren		Contratar personal procedente de la población local para el mejoramiento, implementación y mantenimiento tanto de las instalaciones como el equipamiento para reducir la migración a ciudades aledañas
A3	Existencia de competidores con oferta similar en la parroquia (Ing. Lucia Vizcarra, 2019)		<ul style="list-style-type: none"> >Capacitar al personal actual para fortalecer la calidad en el servicio que lo diferenciara de la competencia >Planificar actividades agro-turísticas que brinden experiencia única al visitante dentro de la parroquia de Pintag >Involucrar al GAD de Pintag de manera indirecta para que los atractivos de la hacienda sean mejorados en su totalidad 	A3, D3, D4, D5, D6, D9	<ul style="list-style-type: none"> >Diseñar una oferta agro-turística con actividades de calidad y experiencia única >Utilizar medios publicitarios y canales de distribución que se adapten al perfil de nuestra demanda potencial y que muestre nuestra oferta diferenciadora.

A4	Creciente pérdida de costumbres y tradiciones locales agrícolas (Ing. Lucia Vizcarra, 2019)		Integrar información y prácticas agrícolas y gastronómicas que rescaten costumbres y tradiciones locales ancestrales en el producto agro-turístico	A4, D2, D10	Implementar acciones en donde intervenga la comunidad para rescatar las costumbres tradicionales agrícolas en el diseño y operación de la oferta agro-turística
A5	Control y regulación más estricta para la obtención de permisos de funcionamiento parte del MINTUR (Ministerio de Turismo, 2016)		Usar el conocimiento empresarial actual para cumplir los requisitos del MINTUR para obtener el licenciamiento	A5, D8	Implementar acciones para realizar el licenciamiento oportuno del establecimiento
A6	Cambio climático y desastres naturales (Destrucción de los cultivos)	A6, A7, F7, F8	Incorporar buenas prácticas ambientales en el producto agro-turístico para contribuir a contrarrestar el cambio climático	A6, D3	Contribuir a la reducción de las causas del cambio climático mediante actividades agro-turísticas responsables con el ambiente
A7	Vía de acceso en mal estado para el desarrollo turístico (Ing. Lucia Vizcarra, 2019)		Organizar y formalizar con haciendas vecinas y estaciones mineras solicitudes al GAD para el mejoramiento vial con base al fomento turístico de la hacienda	A7, A1, D10	Gestionar acercamiento con el GAD para mejorar las vías de acceso hacia la HHJM contribuyendo al incremento de la visitación turística
A8	Inestabilidad política: alza de precios por el elevado endeudamiento público tanto interno como externo (LIT-CI, 2019)	A8, F3, F6	Evaluar y reducir gastos innecesarios en la hacienda y sus servicios ofertados	A8, D9	Contactar nuevos proveedores que ayuden a reducir los costos fijos y variables de la hacienda para invertir en el mejoramiento de la calidad actual y en la implementación de la nueva oferta agro-turística

Estrategias y acciones para la mejora de la oferta con base al agroturismo

A continuación, se presentan las estrategias que surgieron del FODA cruzado mencionado anteriormente, cada estrategia tiene sus acciones las cuales ayudarán para la mejora e impulso de la oferta turística basada en el agroturismo de tipo vivencial de la hacienda hostería José María, además se fueron colocando los recursos como el humano, el económico, tecnológico y el material de cada estrategia. Cabe mencionar que las estrategias están organizadas en torno a las 4 Ps del mix de marketing que son: producto, precio, plaza y promoción (Kotler, 2011). De las estrategias obtenidas del FODA se realizó una revisión y fusión de estrategias para evitar duplicidad.

Tabla No. 7. Estrategias y Acciones. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019

Estrategias y Acciones		
Estrategias	Acciones	Recursos
Producto		
Diversificar la oferta turística de la hacienda mediante la implementación del agroturismo vivencial para atraer nuevos nichos de mercado	<p>>Diseñar un producto agro-turístico en la hacienda hostería José María orientados a familias y parejas con ingresos económicos medio alto (ver gráfico 4 - 6)</p> <p>>Obtener financiamiento para implementar actividades agro-turísticas para incrementar la demanda turística en días laborables (entre semana).</p> <p>>Adecuar las aéreas identificadas para el desarrollo de actividades agro-turísticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Delimitación, preparación de tierra y cultivos de productos como tubérculos, legumbres, entre otros. -Terrazas en el terreno empinado en cuanto a la agricultura -Limpieza y adecuaciones de la cocina con horno de leña para la realización de la preparación y degustación de productos. (ver tabla 5)(ver gráficos del 24 al 31) <p>>Establecer procesos para el mantenimiento y la operación de las instalaciones para el desarrollo de actividades agro-turísticas</p>	<p>Recurso Humano (Dueño de la hacienda, empleados)</p> <p>Recurso económico (Estimado de inversión para la adecuación de áreas con un valor de \$1700)</p>
Diseñar paquetes agro-turísticos con base a los resultados de las principales actividades agrícolas y gastronómicas que se señalan en la sección de resultados de la presente investigación	<p>>Planificar actividades agro-turísticas con experiencia única y de calidad entorno a actividades de sembrío y cosecha en cuanto a la agricultura y de preparación y degustación de productos en cuanto a la gastronomía (ver gráfico 8)</p> <p>>Implementar el Paquete Pachamama (paquete turístico económico de la investigación de mercado) en cuanto a la agricultura con actividades de siembra y cosecha, que va dirigido a parejas; el paquete incluye charla explicativa con la persona a cargo del huerto (agricultor), participaciones en el trabajo del huerto, herramientas a utilizar y una bebida ancestral (té de</p>	<p>Recurso Humano (Dueño de la hacienda, empleado en realizar paquetes turísticos, agricultor, cocinero)</p>

	<p>sunfo). Duración del paquete de 2 a 3 horas dependiendo el tiempo (clima). (ver gráfico 21)</p> <p>>Implementar el Paquete Mikuna (paquete turístico de primera clase de la investigación de mercado) en cuanto a la preparación y degustación que va dirigido a parejas; el paquete incluye charla explicativa de la persona a cargo de la cocina (cocinero), participación en la preparación de un plato tradicional de la zona, utensilios de cocina a utilizar, una bebida ancestral (té de sunfo), incluye menú y un souvenir a escoger (postal, llavero e imán de atractivos representativos de la zona). Duración del paquete de 2 horas. (ver gráfico 22)</p> <p>>Implementar el Paquete Pallan (paquete turístico económico de la investigación de mercado) en cuanto a la agricultura con actividades de siembra y cosecha, que va dirigido a familias que se opera a partir de 3 pax; el paquete incluye charla explicativa con la persona a cargo del huerto (agricultor), participaciones en el trabajo del huerto, herramientas a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo) Duración del paquete de 2 a 3 horas dependiendo el tiempo (clima). (ver gráfico 21)</p> <p>>Implementar el Paquete Kallari (paquete turístico de primera clase de la investigación de mercado) en cuanto a la preparación y degustación que va dirigido a familias que se opera a partir de 3 pax; el paquete incluye charla explicativa de la persona a cargo de la cocina (cocinero), participación en la preparación de un plato tradicional de la zona, utensilios de cocina a utilizar, una bebida ancestral (té de sunfo), incluye menú y un souvenir a escoger (postal, llavero e imán de atractivos representativos de la zona). Duración del paquete de 2 horas. (ver gráfico 22)</p> <p>Nota: Los paquetes anteriormente mencionados se operan a partir de 2 pax, ya que si se realiza con 1 pax el precio es muy alto y no tuvo aceptación en la investigación que se realizó a la demanda potencial.</p>	
--	--	--

<p>Crear nuevas fuentes de empleo para incentivar a que los habitantes no migren</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Reorganizar el personal para la operación de los paquetes >Evaluar la contratación por horas de una persona a cargo del huerto y un asistente del chef procedente de la comunidad >Contratar un agricultor y un asistente de chef procedentes de la comunidad por horas 	<p>Recurso Humano (gerente general) Recurso económico (Sueldo por hora \$1,65 al agricultor y asistente de chef)</p>
<p>Capacitar al personal actual para fortalecer la calidad en el servicio que lo diferenciará de la competencia</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Determinar las necesidades de aprendizaje (D.N.A.) del personal > Diseñar un taller de capacitación para fortalecer la calidad en el servicio > Desarrollar y aplicar un taller de capacitación en temas de calidad de servicio al cliente por un día > Evaluar el taller > Corregir 	<p>Recurso Humano (gerente general) Recursos económicos (\$180 para el taller de capacitación por un día)</p>
<p>Involucrar al GAD de Pintag para que los atractivos de la parroquia sean mejorados en su totalidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Planificar reuniones con el GAD municipal enfocados a la mejora de atractivos de manera conjunta con otros usuarios de atractivos de la zona > Obtener un convenio para la mejora de los atractivos que se encuentran en mal estado >Colaborar en el mejoramiento de atractivos 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, presidente de la junta parroquial del GAD) Recurso económico (alimentación de trabajadores por parte de la hacienda \$3 por almuerzo)</p>

<p>Integrar información y prácticas agrícolas y gastronómicas que rescaten costumbres y tradiciones locales ancestrales en el producto agro-turístico</p>	<p>>Realizar un taller participativo donde se involucrarán las personas de la comunidad con el fin de compartir conocimientos ancestrales > Elaborar una guía donde se evidencie las costumbres y tradiciones que tiene los comuneros en áreas como el arado, sembrío, riego, cosecha, preparación y degustación gastronómica con los resultados del taller (ver gráfico 8) >Elaborar una guía donde se detallan los beneficio del agroturismo tales como probar productos frescos y sanos, conocer el cuidado de un huerto orgánico, conocer recetas tradicionales, aprender sobre prácticas agrícolas con los resultados del taller (ver gráfico 23)</p>	<p>Recurso Humano (personas de la comunidad, dueños de la hacienda, empleados) Recurso material (salón de eventos, material visual como infocus, computador) Recurso económico (Taller participativo \$200)</p>
<p>Incorporar buenas prácticas ambientales en el producto agro-turístico para contribuir a contrarrestar el cambio climático</p>	<p>> Incluir en el paquete acciones agrícolas que colaboran a contrarrestar el cambio climático como, por ejemplo: elaboración de terrazas agrícolas ya que su ejecución se da especialmente en los terrenos empinados porque evita el lavado de los nutrientes por las lluvias y la pérdida de fertilidad del suelo (MAGAP, 2017) (ver gráfico 27) >Revisar el manual de buenas prácticas de la Rainforest Alliance >Ejecutar capacitaciones al personal en temas de buenas prácticas ambientales >Evaluar al personal capacitado de manera intelectual y en la práctica >Implementar buenas prácticas</p>	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, empleados) Recurso material (Manual de buenas prácticas de la Rainforest Alliance, compartir el manual de Rainforest Alliance sobre las buenas prácticas)</p>
<p>Organizar y formalizar con haciendas vecinas y estaciones mineras solicitudes al GAD para el mejoramiento vial contribuyendo al incremento de la visitación turística</p>	<p>>Organizar reuniones con haciendas vecinas y estaciones mineras para evaluar el estado actual de las vías > Escoger representantes con el fin de tener un acercamiento con el GAD en tema de mejoramiento vial >Elaborar y enviar solicitud de mejoramiento vial al GAD >Gestionar reuniones con el GAD para dialogar sobre esta problemática</p>	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, comunidad, presidente de la junta parroquial del GAD) Recurso material (solicitud, espacio para</p>

	>Establecer un acuerdo sobre el mejoramiento vial de la zona	reuniones) Recurso económico (Aporte alimenticio por parte de las haciendas a los trabajadores \$3 por almuerzo)
Mejorar la accesibilidad para personas con discapacidad motriz	>Inscribir al personal en cursos de capacitación vinculados con el Turismo Accesible y el curso virtual de atención al Turista con Discapacidad otorgado por la Federación Nacional de Ecuatorianos con Discapacidad Física - FENEDIF y el Consejo Nacional para la Igualdad de Discapacidades – CONADIS y que tiene el aval del MINTUR. (FENEDIF, 2019) > Familiarizar al personal con el curso virtual de atención al Turista con Discapacidad > Construir rampas en el equipamiento turístico de la hacienda	Recurso Humano (obrero, gerente de la hacienda) Recurso material (material de construcción) Recurso económico (inversión de \$250, \$83,33 por rampa) Recurso tecnológico (curso virtual)
Mejorar la calidad de la oferta de la hacienda a través del agroturismo	Desarrollar un plan de mejoramiento de la calidad de la Hostería con base a los resultados de ésta investigación	Recurso Humano (empleados de la hacienda, dueño de la hacienda)
Implementar acciones en donde intervenga la comunidad para rescatar las costumbres tradicionales agrícolas en el diseño y operación de la oferta agro-turística	>Hacer un listado de participantes de la comunidad a contratar (agricultor y asistente de cocina) para que puedan colaborar en la operación de las actividades del agroturismo de manera rotativa. >Poner en marcha las costumbres y tradiciones enfocadas a la siembra, cosecha /preparación/degustación mediante la operación de paquetes agro-turísticos	Recurso Humano (Dueño de la hacienda, empleados, comunidad)

<p>Contribuir a la reducción de las causas del cambio climático mediante actividades agroturísticas responsables con el ambiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Capacitar al personal con base a las buenas prácticas mencionadas anteriormente >Evaluación de los criterios seleccionados para la aplicación de buenas prácticas ambientales con base al manual mencionado. 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, empleados, empleados) Recurso económico (capacitación de buenas prácticas ambientales \$100)</p>
<p>Obtener apoyo por parte de entidades financieras (CFN, y Ban Ecuador) para la implementación del agroturismo en la hacienda hostería José María</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Enviar solicitud de apoyo a la entidad financiera > Presentar los requisitos necesarios para la obtención del apoyo > Adquirir financiamiento de Ban Ecuador para la reactivación del área agrícola de la hacienda para el desarrollo del agroturismo > Implementar el agroturismo en la HHJM 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, personal de Ban Ecuador) Recurso tecnológico (solicitudes virtuales)</p>
<p>Gestionar financiamiento por medio del CFN y Ban Ecuador para el mejoramiento de la hacienda Hostería José María en cuanto a su planta turística (equipamiento e instalaciones)</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Crear un presupuesto de lo que se va a invertir para el mejoramiento de la planta turística > Enviar solicitud a la entidad financiera más conveniente para gestionar el financiamiento para la mejora de las planta turística > Presentar los requisitos necesarios para la obtención del financiamiento > Adquirir el financiamiento que se requirió > Mejorar la planta turística en la HHJM 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, personal de los establecimientos financieros) Recurso material (solicitud física) Recurso tecnológico (plataforma digital)</p>
<p>Gestionar financiamiento en el área agrícola para el aprovechamiento territorial que colaborara en la disminución de la subutilización del potencial agro-turístico</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Investigar los beneficios, tasas de interés y garantías que posee el financiamiento > Presentar los requisitos necesarios para la obtención el financiamiento > Adquirir el préstamo que se requirió > Implementar el agroturismo en la hacienda hostería José María para disminuir las subutilización del potencial agro-turístico 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda) Recurso material (documentación para el financiamiento)</p>

<p>Contratar personal procedente de la población local para el mejoramiento, implementación y mantenimiento tanto de las instalaciones como el equipamiento para reducir la migración a ciudades aledañas</p>	<p>>Realizar el reclutamiento del recurso humano a necesitar para el mantenimiento de instalaciones, preferiblemente local. > Seleccionar al personal con las habilidades que se necesita para el mejoramiento de las instalaciones > Contratar al personal seleccionado por horas</p>	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda)</p>
<p>Usar el conocimiento empresarial actual para implementar acciones con el fin de cumplir los requisitos del MINTUR para obtener el licenciamiento</p>	<p>>Investigar los requisitos que se requiere para obtener la LUAF >Verificar si cuenta con los permisos necesarios para obtener la LUAF >Contratar un abogado que se encargue en agilizar el trámite de la obtención de la LUAF</p>	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda)</p>
<p>Precio</p>		
<p>Integrar al producto agro-turístico, servicios de calidad para generar valor para el cliente y aprovechar los ingresos económicos medio alto que tiene la demanda actual, potencial y poder alcanzar rentabilidad</p>	<p>>Invertir en materia prima agro-turística de calidad >Invertir en un taller de capacitación en cuanto al servicio al cliente >Incluir el Paquete Pachamama en cuanto a la agricultura con actividades de siembra y cosecha, que va dirigido a parejas con un valor que va de \$10 a \$13 por persona. (ver gráfico 21) (ver anexos 9 y 10) >Incluir el Paquete Mikuna en cuanto a la preparación y degustación que va dirigido a parejas que va de \$15 a \$18 por persona. (ver gráfico 22) (ver anexos 11 y 12) >Incluir el Paquete Pallan en cuanto a la agricultura con actividades de siembra y cosecha, que va dirigido a familias que se operará desde 3 pax con un valor que va de \$7 a \$9 por persona. (ver gráfico 21) (ver anexos 9 y 10) >Incluir el Paquete Kallari en cuanto a la preparación y degustación que va dirigido a familias que se operará desde 3 pax que va de \$11 a \$13 por persona (ver gráfico 22) (ver anexos 11 y 12)</p>	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, empleados) Recurso material (materia prima de calidad) Recurso económico (taller de capacitación del servicio al cliente \$100 - materia prima como semilla, abono \$ 150)</p>

<p>Evaluar y reducir gastos innecesarios en la hacienda y sus servicios ofertados</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Realizar un inventario semanal de la materia prima que se necesita en el restaurante >Inventariar cada producto en las tarjetas kardex para identificar el consumo de los mismos productos para optimizar gastos > Sustituir los electrodomésticos obsoletos con la compra de nuevos que ayude a reducir gastos > Evaluar el consumo de los servicios básicos > Optimizar el consumo de los servicios básicos 	<p>Recurso Humano (empleados, dueño de la hacienda, gerente) Recurso material (inventario de materia prima, nuevos electrodomésticos) Recurso económico (nuevos electrodomésticos de cocina \$200)</p>
<p>Impulsar la adquisición del crédito quirografario al visitante para aumentar el tiempo de pernoctación del mismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Crear una base de datos de correos electrónicos de la demanda actual >Informar mediante el data mining a los clientes sobre los beneficios del crédito quirografario 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda)</p>
<p>Contactar nuevos proveedores que ayuden a reducir los costos fijos y variables de la hacienda para invertir en el mejoramiento de la calidad actual y en la implementación de la nueva oferta agro-turística</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Elaborar una lista de proveedores >Llegar a un acuerdo con proveedores que brinden productos de calidad a un precio conveniente 	<p>Recurso Humano (empleados, dueño de hacienda, proveedores) Recurso material (listado de proveedores)</p>
<p>Promoción</p>		
<p>Establecer acciones de promoción con base a la futura oferta agro-turística de la hacienda para captar la creciente demanda de turistas en temporada alta</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Crear acciones de promoción con base al agroturismo mediante la mejora de redes sociales como Facebook e Instagram (ver gráfico 10) >Crear promociones por días entre semana, festivos y ofertas de descuentos para el incremento de la demanda (ver gráfico 11) >Realizar un plan de marketing de la nueva oferta turística >Poner en marcha el plan de marketing 	<p>Recurso Humano (Administrador de la hacienda) Recurso económico (Mejora de las redes sociales \$ 50)</p>

<p>Crear alianzas estratégicas con la hacienda y GAD para establecer una red de prestadores de servicios agro-turísticos</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Gestionar charlas con el GAD municipal y los prestadores de servicios para identificar quienes quieren ser parte de la creación de una red de prestadores de servicios >Llegar a un acuerdo con los prestadores de servicios que estén dispuestos a formar parte de la red 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, presidente de la junta parroquial del GAD)</p>
<p>Participar en las ferias gastronómicas que se desarrollan en la localidad para la promoción de la oferta agro-turística para ser desarrollada en la hacienda</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Crear un Brochure de servicios donde se evidencie lo que ofrece la hacienda principalmente en la oferta agro-turística enfocado en la gastronomía >Contactar con el representante de la feria gastronómica parroquial > Gestionar un convenio para la promoción del agroturismo de la hacienda mediante las ferias parroquiales >Participación en ferias gastronómicas 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, comunidad Recurso material) Recurso material (Informe de lo que oferta la hacienda)</p>
<p>Buscar apoyo del GAD para difundir la oferta agro-turística de la hacienda</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Dar a conocer de la nueva oferta agro-turísticas al GAD por medio de una reunión >Llegar a un acuerdo con el GAD, para el apoyo de la difusión de la nueva oferta >Seleccionar medios publicitarios adecuados para difundir la oferta actual de la hacienda en conjunto con el GAD >Obtener un apoyo por parte del GAD para difundir la oferta actual mediante los medios publicitarios seleccionados, tales como publicidad por radio, prensa escrita y vallas publicitarias.(ver gráfico 10) 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, comunidad, presidente de la junta parroquial del GAD)</p>
<p>Promocionar por medio de la asociación de ferias gastronómicas los productos cultivados del huerto de la hacienda y las actividades agro-turísticas</p>	<ul style="list-style-type: none"> >Crear un listado de productos que se cosechan en la hacienda >Contactar al presidente de la asociación gastronómica para dar a conocer el listado de productos y actividades agro-turísticas >Participar dentro de la feria gastronómica con el fin de promocionar los productos cultivados del huerto de la hacienda y actividades agro-turísticas 	<p>Recurso Humano (dueño de la hacienda, presidente de la asociación gastronómica) Recurso material (listado de productos)</p>

Realizar un análisis de la calidad de la oferta turística en relación al precio ofrecido para incrementar el número de pernотaciones de la demanda actual y potencial	<ul style="list-style-type: none"> >Realizar un benchmarking del precio y la calidad actual de lo que oferta la hacienda >Comparar si el precio se ajusta a la calidad de la oferta turística actual >Realizar un reajuste de los precios ofrecidos 	Recurso Humano (dueño de la hacienda, empleados)
Gestionar la participación de la hacienda hostería José María en ferias turísticas, para el incremento del mercado internacional	<ul style="list-style-type: none"> >Buscar un contacto con Quito Turismo para ser partícipes en ferias turísticas a nivel nacional e internacional >Establecer una reunión con Quito Turismo para dar a conocer la oferta agroturísticas de la hacienda >Llegar a un acuerdo para la participación en ferias turísticas >Participar en las ferias turísticas 	Recurso Humano (dueño de la hacienda)
Plaza – Canal de distribución		
Utilizar canales de distribución que se adapten al perfil de nuestra demanda potencial y que muestre nuestra oferta diferenciadora.	<ul style="list-style-type: none"> >Mejorar el área de recepción en cuanto a iluminación y decoración para la venta del producto agro-turístico (ver tabla 3) > Crear un catálogo fotográfico de la oferta actual y de la potencial >Elaborar trípticos donde se evidencie la actividades que se realicen en el agroturismo > Adquirir y colocar una TV de 42" para proyectar videos y fotografías promocionales del agroturismo de tipo vivencial. >Organizar al personal para que un empleado encargado de explicar sobre la actividad agro-turística y de la venda de la misma 	Recurso Humano (dueño de la hacienda) Recurso Económico (mejoramiento de área de recepción \$80, catalogo fotográfico \$20, tríptico \$1,50 cada uno, TV de 42" por \$500)

RENDERS DE LA PROPUESTA – AGRICULTURA – HUERTO ORGÁNICO



Gráfico No. 24. Lugar para implementar el huerto orgánico. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.



Gráfico No. 25. Render de la implementación del huerto orgánico. Fuente: R. Páez, 2019.



Gráfico No. 26. Render de la implementación del huerto orgánico. Fuente: R. Páez, 2019.



Gráfico No. 27. Render de la implementación del huerto orgánico. Fuente: R. Páez, 2019.

RENDERS DE LA PROPUESTA – PREPARACION Y DEGUSTACION DE PRODUCTOS – COCINA CON HORNO DE LEÑA



Gráfico No. 28. Lugar para implementar la cocina con horno de leña. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.



Gráfico No. 29. Render de la implementación de la cocina con horno de leña. Fuente: R. Páez, 2019.



Gráfico No. 30. Render de la implementación de la cocina con horno de leña. Fuente: R. Páez, 2019.



Gráfico No. 31. Render de la implementación de la cocina con horno de leña. Fuente: R. Páez, 2019.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

- El agroturismo vivencial es una actividad que se debe realizar en la Hacienda Hostería José María, ya que consta con un potencial para realizar dicha actividad y así captar una demanda potencial con la finalidad de que el proyecto sea viable.
- Con la evaluación de la situación actual de la oferta de la hacienda hostería José María, la implementación del agroturismo es adecuada para el lugar, colaborando con la diversificación de la oferta.
- Mediante las estrategias para la mejora de la oferta turística se crearon acciones para poner en marcha la actividad agro-turística de tipo vivencial dentro de la hacienda hostería José María
- La hacienda mediante la mejora de la oferta turística crecerá económicamente ya que contará con nuevas actividades agro-turísticas donde los visitantes puedan realizar en su estancia en la hacienda.
- A la demanda actual que existe en la hacienda si le gustaría regresar a la misma con el fin de realizar y aprender del procedimiento de cómo realizar la agricultura desde al arado hasta la cosecha de los productos sembrados y también les encantaría preparar y degustar los productos frescos cosechados, ya que ellos consideran que con la actividad que realizaran obtendrán varios beneficios como es consumir productos sanos y frescos e incluso conocer sobre los cuidados de un huerto orgánico.
- El equipamiento de la hacienda a lo que corresponde la hostería y el restaurante y las instalaciones a lo que concierne el mirador en la Laguna

Escondida de Secas, el Sendero El Colibrí y la zona de camping se concluyó que se encuentran en un buen estado, lo que satisface las necesidades de los visitantes.

- La calidad del servicio al cliente en la hacienda hostería José María es muy buena, ya que los trabajadores les tratan con amabilidad y cordialidad con la finalidad de que el visitante se sienta como en casa.
- Que las vías de acceso para llegar a la hacienda se encuentran en un estado regular por lo que perjudica la llegada de los visitantes a la misma.
- En cuanto a la actividad agro-turística en lo que respecta a la agricultura y a la gastronomía se evidencio que a los visitantes actuales les gustaría realizar dichas actividades en parejas o en familias, ya que en conjunto aprenderán y vivenciarán de mejor manera dichas actividades que compartirán los expertos como el agricultor y el gastrónomo.
- La riqueza y conservación de atractivos naturales de la zona motiva a los visitantes a practicar una modalidad turística fuera de lo común como es el agroturismo vivencial
- Los saberes tradicionales agrarios que posee la comunidad de Pintag están siendo desaprovechado por el poco interés del sector turístico
- El escaso apoyo de entidades tanto públicas como privadas es una de las limitantes en la aplicación del agroturismo vivencial dentro de la hacienda.
- Existe un interés en la implementación del agroturismo vivencial por parte del dueño de la hacienda, pero el factor económico es su principal limitante.

RECOMENDACIONES

- Diversificar la oferta turística de la Hacienda Hostería José María, ya que, mediante el estudio realizado, existe suficiente demanda potencial para la ejecución del agroturismo vivencial en la hacienda, para poder captar una mayor afluencia de visitantes.
- Identificar y jerarquizar a profundidad los atractivos turísticos potenciales que complementen la actividad agro-turística de la Hacienda Hostería José María, para satisfacer las necesidades de los visitantes en la misma.
- Gestionar el apoyo de las diferentes instituciones públicas y privadas para que presten ayuda a aquellas haciendas que brinden la actividad del agroturismo con la finalidad de mejorar el sector turístico dentro de la Parroquia de Pintag.
- Gestionar fuentes de financiamiento para la ejecución del agroturismo vivencial dentro de la hacienda.
- Gestionar un acercamiento con la asociación comunitaria para crear fuentes de empleo enfocados en guianza para mejorar la calidad de vida de los habitantes de la parroquia de Pintag.
- Se recomienda al Ing. Vilo Peralvo dueño de la Hacienda Hostería José María que debe obtener la Licencia Única Anual de Funcionamiento para el buen funcionamiento legal de la misma.
- Crear una página web para que el turista obtenga mejor información de la hacienda hostería, donde pueda ver las promociones, galerías y precios de lo que oferta.

- Para la implementación del agroturismo vivencial es imprescindible realizar capacitaciones en temas agrarios impartida por gente de la comunidad.
- Es necesario mejorar la oferta que posee la hacienda hostería José María en cuanto a infraestructura y actividades turísticas ya que de esta manera se implementara más actividades con lo que conlleva a una mayor permanencia del turista en el establecimiento.
- Es imprescindible fomentar el agroturismo en la hacienda hostería José María con la finalidad de diversificar la oferta que posee, de esta manera las comunidades aledañas tendrán otra fuente de ingreso aparte de sus actividades tradicionales.
- La hacienda hostería José María debe aplicar los paquetes turísticos Pachamama, Mikuna, Pallan y Kallari al precio establecido, con el fin de brindar una experiencia única y de calidad al visitante

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agroturismo: Su finalidad es mostrar y explicar al eco turista todo el proceso de producción de las fincas agropecuarias y las agroindustrias. Una característica es el acondicionamiento de las mismas para que haya comodidad y confort, lo mismo que ofertar, como parte del paquete, la degustación de los productos finales a los visitantes (Barrera, 2006).

Demanda turística: Conjunto de servicios solicitado efectivamente por el consumidor. Está constituida por el conjunto de consumidores o posibles consumidores- de bienes y servicios turísticos (Marrero, 2016).

Desarrollo Económico: Es un proceso de transformación de la sociedad o proceso de incrementos sucesivos en las condiciones de vida de todas las personas o familias de un país o comunidad (Castillo, 2011).

Equipamiento turístico: conjunto de instalaciones, instrumentos, sistema necesario para la elaboración del producto turístico. El equipamiento turístico se concibe en función del lugar, temporada, clima, tipo, características y necesidades de la clientela, tales como estancia y gastos (Marrero, 2016).

FODA: Matriz de análisis y evaluación de los puntos fuertes y débiles de un territorio, de una ciudad o de una empresa. El objetivo es crear una gráfica o tabla donde se encuentran los factores internos (debilidades y fortalezas) y los factores externos (amenazas y oportunidades) con relación a su mercado. También conocido como FODA o SWOT (Marrero, 2016).

Infraestructura turística: En turismo, toda la estructura básica necesaria para el desarrollo de la actividad turística, tales como vías de comunicación, aeropuertos, puertos, terminales de transporte ferroviario o por carretera, energía, salud, telefonía, entre otros (Marrero, 2016).

Instalaciones turísticas: toda construcción que no sea equipamiento, cuyo fin es facilitar la práctica de la actividad turística (Marrero, 2016).

LUAF: Licencia Única anual de funcionamiento que todo establecimiento turístico debe poseer.

Marketing turístico: Conjunto de técnicas y acciones del marketing que se centran en dar a conocer, posicionar, promocionar y generar interés y demanda hacia un destino, producto o servicio turístico (Marrero, 2016).

Oferta turística: En marketing turístico, conjunto de bienes intangibles (clima, cultura, paisaje), tangibles (atractivos naturales o creados) y servicios (hoteles, restaurantes, recreación) ofrecidos al turista en el destino (Marrero, 2016).

Producto Turístico: Es un producto compuesto por una serie de elementos tangibles e intangibles que generan satisfacción turística, que, a efectos de consumo por parte por parte del turista, ocurre en varias etapas sucesivas y temporalmente variadas (Colina, 2000).

Promoción turística: En marketing turístico, conjunto de acciones públicas o privadas de un destino que se llevan a cabo con el objeto de posicionarlo, generar interés e incrementar la demanda de turistas y/o inversores (Marrero, 2016).

Superestructura turística: comprende todos los organismos especializados, tanto públicos como de la actividad privada, encargados de optimizar y modificar, cuando fuere necesario, el funcionamiento de cada una de las partes que integran el sistema, así como armonizar sus relaciones para facilitar la producción y venta de los múltiples y dispares servicios que componen el producto turístico (Marrero, 2016).

Turismo Vivencial: Es una experiencia integral que promueve el contacto con culturas vivas, la interacción del poblador local con el viajero, el compartir costumbres, festividades y actividades cotidianas, cualesquiera que fueran, que enfatiza la actividad turística como intercambio cultural (Aliaga, Cabrera y Carbajal, 2011).

Turista: Persona que viaja a un destino distinto al de su entorno habitual, con una duración inferior a un año, siempre que su estancia incluya pernoctación (Marrero, 2016).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alvarracín, A. (2015). *Cuenca*. Universidad de Cuenca. Cuenca – Ecuador
- Aliaga, M; Cabrera, R y Carbajal, O. (2011). *Capacitación en estándares de calidad y buenas prácticas de turismo sostenible*. Interoceánica Sur. Perú. 19 pp.
- Aranda, A. (2007). *Planificación estratégica educativa –orientación metodológica*. Segunda edición. Ediciones Abya – Yala. Quito. 296pp
- Barrera, E. (2006). *Turismo rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola*. Montevideo. UY, CINTERFOR-OIT.
- Baena, G. (2014). *Metodología de la investigación*. Primera edición. Grupo Editorial Patria. México. 146pp
- Boullón, R. (2006). *Planificación del espacio turístico*. Cuarta edición. Editorial Trillas. México. 245pp.
- Calvache, D. (2016). *“Propuesta de agroturismo para la hacienda “Agroprado”, ubicada en la comunidad de San Luis de Agualongo, provincia de Imbabura”*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Quito – Ecuador
- De la Torre, O. (2012). *Turismo actividad social*. Editorial Trillas. México. 149pp
- DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, (DMQ). (2009). *La planificación del desarrollo territorial en el DMQ*. Trama diseño. Quito. 85pp
- GOBIERNO DE PICHINCHA, (2012). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Pintag. 2012-2025*. Quito. 102pp
- Guerrero, P y Ramos, J. (2011). *Introducción al turismo*. Primera edición. Grupo editorial Patria. México. 294pp
- Hernández, R, Fernández, C y Baptista, L. (2014). *Metodología de la investigación*. Sexta edición. INTERAMERICANA EDITORES S.A. México. 634pp.
- Kotler, P. (2011). *Marketing turístico*. Quinta edición. Pearson Educación, S.A. Madrid. 827pp.

- Leiper, N. (1979). *The framework of tourism, annals of tourism research, School of Business and Administrative Studies*. Sydney Technical College. Australia. 390-407pp.
- Marrero, M. (2016). *Glosario de términos hoteleros, turísticos y relacionados*. Primera Edición. Canarias. 154 pp.
- Mathieson, A y Wall, G. (1982). *Tourism: Economic, physical and social impacts*. Longman. London
- MINISTERIO DE TURISMO, (MINTUR). (2016). *Reglamento de alojamiento turístico*. Acuerdo ministerial 24.
- MINISTERIO DE TURISMO y Tourism & Leisure Advisory, (2009). Plan Integral de Marketing Turístico de Ecuador PIMTE 2014. Ecuador. 115pp.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA, (MAGAP). (2017). Buenas prácticas agrarias para enfrentar el cambio climático en Ecuador. GIZ. Primera edición. Quito. 118pp
- Páez, R. (2019). Arquitecto que realizó los renders de la propuesta para la hacienda hostería José María. Quito.
- Panosso, R y Lohamann, G. (2012). *Teoría del Turismo*. Primera edición. Editora Eleph. México. 291pp.
- Peralvo, V. (2019). *Representante legal de la hacienda hostería José María*. Entrevista por: Dayana Molina y Santiago Valenzuela. Medio de respaldo Audio-video. Quito, 1 junio del 2019.
- Quilumba, M. (2018). *Recepcionista*. Entrevista por: Dayana Molina y Santiago Valenzuela. Medio de respaldo Audio. Quito, 12 diciembre del 2018.
- Rodríguez, V. (2016). *Análisis del potencial agroturístico de la finca “la bohemia” y su incidencia en el fortalecimiento del turismo sustentable*. Universidad Central del Ecuador. Quito - Ecuador
- Sayadi, S., y Calatrava, J. (2001). *Agroturismo y desarrollo rural: situación actual, potencial y estrategias en zonas de montaña del sureste español*: Vol. 7 (131-157). Granada. Centro de Investigación y Formación Agraria de Granada

Sierra, R. (2001). *Técnicas de investigación social: teoría y ejercicio*. Decimocuarta edición. Editorial Paraninfo. Madrid. 703 pp.

Sistema Institucional de Indicadores Turísticos del DMQ, (2012). *Módulo de Turismo Interno: parroquias rurales del DMQ N°2*. Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico. Quito

Vizcarra, L. (2019). *Representante del GAD*. Entrevista por: Dayana Molina y Santiago Valenzuela. Medio de respaldo Audio. Quito, 2 mayo del 2019.

Ugarte, W y Portocarrero, V. (2013). *Impacto del turismo vivencial en el departamento del cusco caso: provincia de anta, distrito de Mollepatá: Vol. 6*. Lima. Universidad Nacional Mayor de San Marcos de Lima

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS DE INTERNET

BanEcuador, (2019). Apoyo al sector agropecuario se consolida con nuevas líneas de crédito. En: <https://www.banecuador.fin.ec/articulos-promocionados/apoyo-al-sector-agropecuario-se-consolida-con-nuevas-lineas-de-credito/>. Fecha de consulta: 22 julio 2019

Castillo, P. (2011). *Política económica: crecimiento económico, desarrollo económico, desarrollo sostenible*. En: <http://www.revistainternacionaldelmundoeconomicoydelderecho.net/wp-content/uploads/RIMED-Pol%C3%ADtica-econ%C3%B3mica.pdf>. Fecha de consulta: 07 de diciembre 2017.

Colina, J. (2000). *Producto turístico*. Recuperado de: http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV09/semana2/Mercadeo_Turistico__LS2.2._Concepto_de_Producto_Turistico.pdf. Fecha de consulta: 26 de enero 2018.

El comercio, (2019). Biess y Gobierno buscan impulsar el turismo local con crédito quirografario. En: <https://www.elcomercio.com/actualidad/biess-gobierno-turismo-credito-quirografario.html>. Fecha de consulta: 22 julio 2019.

Federación Nacional de Ecuatorianos con Discapacidad Física - FENEDIF. (2019). Curso virtual de atención al turista con discapacidad. En:

<http://www.fenedifvirtual.org/?fbclid=IwAR3ZNOBaTLxSRCs4iFYwJTU4dD9yiUHHyXvpsclKwiVMIKXFoY-eIAO8Mas>. Fecha de consulta: 20 agosto 2019.

Jiménez, J y Campo, S. (2016). Marketing Experiencial en FITUR: Análisis de dos destinos competidores, Islas Canarias e Islas Baleares. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural PASOS*. 75-91pp. En: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88143642006>. Fecha de consulta: 27 mayo 2019.

LIGA INTERNACIONAL DE LOS TRABAJADORES CUARTA INTERNACIONAL, (LIT-CI). (2019). La situación política en Ecuador. En: <https://litci.org/es/menu/mundo/latinoamerica/ecuador/la-situacion-politica-ecuador/>. Fecha de consulta: 22 julio 2019

MINISTERIO DE TURISMO, (MINTUR). (2018). *Arribo de extranjeros a Ecuador aumentó el segundo trimestre de 2018*. En: <https://www.turismo.gob.ec/arribo-de-extranjeros-a-ecuador-aumento-el-segundo-trimestre-de-2018/>. Fecha de consulta: 12 diciembre 2018.

MINISTERIO DE TURISMO, (MINTUR). (2019). Créditos para repotenciar e implementar proyectos turísticos. En: <https://www.turismo.gob.ec/creditos-para-repotenciar-e-implementar-proyectos-turisticos/>. Fecha de consulta: 22 julio 2019

MINISTERIO DE TURISMO, (MINTUR). (2016). Reglamento de operación e intermediación turística. En: https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Registro-establecimientos-turisticos/Agencias-viajes/Lexis_REGLAMENTO_DE_OPERACION_E_INTERMEDIACION_TURISTICA.pdf. Fecha de consulta: 22 julio 2019

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, (MAG)/SIGTIERRAS, Sistema nacional de información y gestión de tierras rurales e infraestructura tecnológica. (2017). Los conflictos de uso de las tierras en Ecuador. En: metadatos.sigtierras.gob.ec/pdf/MEMORIA_MAPA_CONFLICTOS_DE_USO_DE_LAS_TIERRAS_ECUADOR.pdf. Fecha de consulta: 13 agosto 2019

- MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO DEL PERÚ, (MINCETUR). (2014). *Manual para la planificación de productos turísticos*. En: <https://www.mincetur.gob.pe/wpcontent/uploads/documentos/turismo/consultorias/directoriosManuales/Manual-Planificacion-ProductosTuristicos-2014.pdf>. Fecha de consulta: 24 abril 2019.
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO, (OMT). (2011). *Introducción al turismo*. En: <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>. Fecha de consulta: 27 de enero 2018.
- Peralta, J y Li, S. (2017). *Agroturismo: una actividad que pone en valor el Trabajo de las comunidades rurales*. En: https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_eeaf_esquel_agroturismo_092017.pdf. Fecha de consulta: 12 diciembre 2018.
- Vega, G. (2017). *Asistencia a los países andinos en la reducción de riesgos y desastres en el sector agropecuario. Buenas prácticas: manejo integrado de cultivos*. En: <http://www.fao.org/climatechange/25233-04bd095f1ea610a665f2d10f775006f52.pdf>. Fecha de consulta: 27 mayo del 2019.


ANEXOS


Anexo No. 1. Ficha Atractivos turísticos Laguna Escondida de Secas. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS	
<p style="text-align: center;">DATOS GENERALES</p> <p>Nombre del atractivo: Laguna Escondida de Secas Categoría: sitios naturales Tipo: ambiente lacustre Subtipo: laguna Ubicación: Está ubicada en la provincia de Pichicha, cantón Quito localidad de Pintag, en el sector las Secas, camino al Antisana. Latitud: 0° 22' 12" sur Longitud: 78° 22' 18" occidental.</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO Poblado Pintag que se encuentra a 10 km de distancia</p> <p style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO Se encuentra a una altura de 3400 msnm y con una temperatura que oscila de 3 a 17°C según la altitud. La precipitación pluviométrica es de 500 y 1000 mm.</p>
<p style="text-align: center;">DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO</p> <p>La Laguna de Secas se formó debido a las erupciones del volcán Antisana. En este lugar se puede realizar actividades eco turísticas, actividades permiten visitar los páramos, los mismos que se pueden recorrer a pie o caballo y admirar la flora y fauna de este lugar. Se puede realizar paseos en bote, pesca deportiva. El turista también se puede quedarse a dormir en este lugar.</p>	<p style="text-align: center;">USOS (SIMBOLISMO)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actualmente es un atractivo turístico natural, visitado por turistas nacionales y extranjeros ✓ hazienda de una diversidad de flora y fauna. ✓ Se puede practicar la pesca de la trucha ✓ Senderos para caminatas ecológicas ✓ Áreas para camping ✓ Restaurante ✓ Paseo en Bote
<p style="text-align: center;">ESTADO DE CONSERVACIÓN</p> <p>Del atractivo se encuentra deteriorado, porque no hay capacitaciones acerca del cuidado con la naturaleza y control de la pesca.</p> <p>Del entorno se encuentra deteriorado, debido a la contaminación ambiental.</p>	<p style="text-align: center;">INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</p> <p>-El acceso es terrestre cuyo subtipo es el asfaltado y que se encuentra en mal estado, se puede acceder en bus hasta el Parque central de Pintag, tomar una camioneta el costo es de 10 dólares. Las cooperativas de transporte hacia la Parroquia de Pintag tienen una frecuencia diaria de 15 minutos cuya temporalidad de acceso es todos los días del año.</p> <p>-Cuenta con un tipo de acceso acuático cuyo subtipo es el fluvial y que tiene un estado regular, el medio de transporte es un bote para realizar los paseos por la laguna. La frecuencia es diaria y cuya temporalidad de acceso es todos los días del año.</p>
<p style="text-align: center;">ruta de BUSES</p> <p>La ruta de buses más cercana es la de: Quito - Colibrí – Pintag, que va desde Quito hasta Pintag cuya frecuencia es de 15 minutos y tiene una distancia de 50 km aproximadamente.</p>	<p style="text-align: center;">INFRAESTRUCTURA BÁSICA</p> <p>Agua: Potable Energía eléctrica: Sistema interconectado Alcantarillado: Red pública Precio: Entrada libre</p>
<p style="text-align: center;">ASOCIACIÓN CON OTRO ATRACTIVO</p> <p>La laguna Muertepungo que está a una distancia de 15 km.</p>	<p>DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO: Nacional</p>

Anexo No. 2. Ficha Atractivos turísticos Sendero del Colibrí. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS	
<p align="center">DATOS GENERALES</p> <p>Nombre del atractivo: Sendero del Colibrí Categoría: sitios naturales Tipo: ambiente lacustre Subtipo: Sendero Ubicación: Está ubicada dentro de la Hacienda Hostería José María, en la provincia de Pichicha, cantón Quito localidad de Pintag, en el sector las Secas, camino al Antisana. Latitud: 0° 45' 49" sur Longitud: 78° 33' 01" occidental.</p>	
<p align="center">DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO</p> <p>El sendero del Colibrí, mide alrededor de 500 metros, en él se puede observar y oír varias especies de colibrís.</p>	<p align="center">CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</p> <p>Poblado Pintag que se encuentra a 10 km de distancia</p> <p align="center">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</p> <p>Se encuentra a una altura de 3457.84 msnm y con una temperatura que oscila de 3 a 17°C según la altitud. La precipitación pluviométrica es de 500 y 1000 mm.</p>
<p align="center">ESTADO DE CONSERVACIÓN</p> <p>Del atractivo se encuentra en proceso de deterioro, porque el suelo y el pasadizo están en mal estado y les falta dar mantenimiento y rameo en los bordes del mismo.</p>	<p align="center">USOS (SIMBOLISMO)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actualmente es un atractivo turístico natural, visitado por turistas nacionales y extranjeros ✓ habidad de una diversidad de flora y fauna. ✓ Senderos para caminatas ecológicas ✓ Restaurante
<p align="center">ROUTE DE BUSES</p> <p>La ruta de buses más cercana es la de: Quito - Colibrí – Pintag, que va desde Quito hasta Pintag cuya frecuencia es de 15 minutos y tiene una distancia de 50 km aproximadamente.</p>	<p align="center">INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</p> <p>-El acceso es terrestre cuyo subtipo es el asfaltado y que se encuentra en buen estado, se puede acceder en bus hasta el Parque central de Pintag, tomar una camioneta el costo es de 10 dólares. Las cooperativas de transporte hacia la Parroquia de Pintag tienen una frecuencia diaria de 15 minutos cuya temporalidad de acceso es todos los días del año.</p>
<p align="center">ASOCIACIÓN CON OTRO ATRACTIVO</p> <p>La laguna Muertepungo que está a una distancia de 15 km.</p>	<p align="center">INFRAESTRUCTURA BÁSICA</p> <p>Agua: Potable Energía eléctrica: Sistema interconectado Alcantarillado: Red pública Precio: Entrada libre</p>
	<p>DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO: Nacional</p>

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS	
<p style="text-align: center;">DATOS GENERALES</p> <p>Nombre del atractivo: Peñón del Isco Categoría: sitios naturales Tipo: ambiente lacustre Subtipo: Peñón Ubicación: Está ubicada en la provincia de Pichicha, cantón Quito localidad de Pintag, en el sector las Secas, camino al Antisana. Latitud: 0° 45' 56" sur Longitud: 78° 32' 89" occidental.</p>	 <p style="text-align: center;">CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</p> <p>Poblado Pintag que se encuentra a 10 km de distancia</p>
<p style="text-align: center;">DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO</p> <p>El imponente peñón del Isco es como una inexpugnable muralla que oculta tras de sí el reino de los cóndores andinos del Ecuador. A tan sólo 42 kilómetros de Quito, en la Laguna de Secas, muy cerca de Pintag.</p>	<p style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</p> <p>Se encuentra a una altura de 3540 msnm y con una temperatura que oscila de 3 a 17°C según la altitud. La precipitación pluviométrica es de 500 y 1000 mm.</p>
<p style="text-align: center;">ESTADO DE CONSERVACIÓN</p> <p>Del atractivo se encuentra conservado debido a que los visitantes no pueden estar directamente en este sino a una cierta distancia</p>	<p style="text-align: center;">USOS (SIMBOLISMO)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actualmente es un atractivo turístico natural, visitado por turistas nacionales y extranjeros amantes del avistamiento de aves ✓ habitad de una diversidad de flora y fauna. ✓ Restaurante
<p style="text-align: center;">RUTA DE BUSES</p> <p>La ruta de buses más cercana es la de: Quito - Colibrí – Pintag, que va desde Quito hasta Pintag cuya frecuencia es de 15 minutos y tiene una distancia de 50 km aproximadamente.</p>	<p style="text-align: center;">INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</p> <p>-El acceso es terrestre cuyo subtipo es el asfaltado y que se encuentra en buen estado, se puede acceder en bus hasta el Parque central de Pintag, tomar una camioneta el costo es de 10 dólares. Las cooperativas de transporte hacia la Parroquia de Pintag tienen una frecuencia diaria de 15 minutos cuya temporalidad de acceso es todos los días del año.</p> <p>-Cuenta con un tipo de acceso acuático cuyo subtipo es el fluvial y que tiene un estado regular, el medio de transporte es un bote para realizar los paseos por la laguna. La frecuencia es diaria y cuya temporalidad de acceso es todos los días del año.</p>
<p style="text-align: center;">ASOCIACIÓN CON OTRO ATRACTIVO</p> <p>La laguna Muertepungo que está a una distancia de 15 km.</p>	<p style="text-align: center;">INFRAESTRUCTURA BÁSICA</p> <p>Agua: Potable Energía eléctrica: Sistema interconectado Alcantarillado: Red pública Precio: Entrada libre</p>
	<p>DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO: Nacional</p>

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS	
<p style="text-align: center;">DATOS GENERALES</p> <p>Nombre del atractivo: Piedra extrema (de la adrenalina y el susto) Categoría: sitios naturales Tipo: ambiente lacustre Subtipo: Piedra volcánica Ubicación: Está ubicada en la provincia de Pichicha, cantón Quito localidad de Pintag, en el sector las Secas, camino al Antisana. Latitud: 0° 45' 33" sur Longitud: 78° 33' 09" occidental.</p>	 <p style="text-align: center;">CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO Poblado Pintag que se encuentra a 10 km de distancia</p> <p style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO Se encuentra a una altura de 3438.94 msnm y con una temperatura que oscila de 3 a 17°C según la altitud. La precipitación pluviométrica es de 500 y 1000 mm.</p>
<p style="text-align: center;">DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO</p> <p>Es una piedra volcánica producto de una erupción del Volcán Antisana registrada hace 223 años. Posee una vista privilegiada de la Laguna de Secas y el Peñón del Isco.</p>	<p style="text-align: center;">USOS (SIMBOLISMO)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actualmente es un atractivo turístico natural, visitado por turistas nacionales y extranjeros ✓ habitad de una diversidad de flora y fauna. ✓ Paseo en Bote
<p style="text-align: center;">ESTADO DE CONSERVACIÓN</p> <p>Del atractivo se encuentra conservado, pero no posee una buena seguridad para el turista</p>	<p style="text-align: center;">INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</p> <p>-El acceso es terrestre cuyo subtipo es el asfaltado y que se encuentra en buen estado, se puede acceder en bus hasta el Parque central de Pintag, tomar una camioneta el costo es de 10 dólares. Las cooperativas de transporte hacia la Parroquia de Pintag tienen una frecuencia diaria de 15 minutos cuya temporalidad de acceso es todos los días del año.</p> <p>-Cuenta con un tipo de acceso acuático cuyo subtipo es el fluvial y que tiene un estado regular, el medio de transporte es un bote para realizar los paseos por la laguna. La frecuencia es diaria y cuya temporalidad de acceso es todos los días del año.</p>
<p style="text-align: center;">ruta de buses</p> <p>La ruta de buses más cercana es la de: Quito - Colibrí – Pintag, que va desde Quito hasta Pintag cuya frecuencia es de 15 minutos y tiene una distancia de 50 km aproximadamente.</p>	<p style="text-align: center;">INFRAESTRUCTURA BÁSICA</p> <p>Agua: Potable Energía eléctrica: Sistema interconectado Alcantarillado: Red pública Precio: Entrada libre</p>
<p style="text-align: center;">ASOCIACIÓN CON OTRO ATRACTIVO</p> <p>La laguna Muertepungo que está a una distancia de 15 km.</p>	<p>DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO: Nacional</p>

Anexo No. 5. Encuesta para los visitantes de la hacienda. Fuente: D. Molina y S.Valenzuela, 2019.

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Encuesta para los visitantes de la Hacienda hostería José María

El objetivo de esta encuesta es analizar el carácter demográfico para determinar el perfil del turista que visita la hacienda. Preguntas de preferencias, opinión y finalmente preguntas que ayudarán a determinar el grado de aceptación del agroturismo en la hacienda.

Responda las preguntas con información veraz, en caso de seleccionar marque con una "X".

Edad: _____

Nacionalidad: _____

Género: Femenino _____ Masculino _____

1.-¿A qué rango pertenece su ingreso económico mensual?

Entre \$ 0 - 394 _____ Entre \$394 – \$500 _____ Entre \$500 - \$900 _____

Entre \$900 - \$1400 _____ Entre \$1400 - \$2000 _____

2.- ¿Qué tiempo permaneció en la hacienda hostería?

Únicamente unas horas _____ 1 día _____ 2 a 3 días _____ Una semana _____ Más de una semana _____ Otros. Especifique: _____

3.- ¿Con quién viajó a la hostería?

Solo _____ Pareja _____ Familia _____ Amigos _____

4.- ¿En qué medio de transporte viajó usted a la hostería?

Auto propio _____ Bus público _____ Carro alquilado _____ Bus de agencia de viajes (Tour) _____ Otro: _____

5.- ¿Cómo califica usted las vías de acceso hacia la hostería?

Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____

Excelente _____

6.- ¿Usted qué vino hacer a la hostería?

Turismo de naturaleza _____ Turismo de aventura _____

7.- ¿Qué actividades realizó en la hostería?

Senderismo _____ Acampar _____ Pesca deportiva _____ Paseo en bote _____ Avistamiento de aves _____ Restaurante _____

8.- Conociendo que dentro del equipamiento turístico de la hacienda se encuentra el hotel y el restaurante ¿Cómo califica usted la calidad del equipamiento?

Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____

Excelente _____ ¿Por qué? _____

9.- Conociendo que dentro de las instalaciones turísticas de la hostería se encuentra miradores, senderos y zona de camping ¿Cómo califica usted la calidad de las instalaciones?

Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____

Excelente _____ ¿Por qué? _____

10.- Dentro de los atractivos turísticos que brinda la hostería ¿Cómo califica usted la conservación y señalética de los mismos?

Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____

Excelente _____ ¿Por qué? _____

11.- ¿Cómo califica usted la calidad del servicio al cliente en la hostería?

Malo _____ Regular _____ Buena _____ Muy buena _____
 Excelente _____ ¿Por qué? _____

Conociendo que el agroturismo vivencial es "una actividad agropecuaria, donde el usuario participa de forma conjunta con el agricultor, explicándole el proceso de producción agrícola, ofreciendo vivencias características del lugar, como comida típica, bebidas propias, música autóctona, paseos, conversaciones con la gente del lugar y excursiones". Considerando este concepto:

12.- ¿Le gustaría a usted realizar el agroturismo vivencial en la hostería?
 Si _____ No _____ ¿Por qué? _____

13.- ¿Qué actividades de agroturismo vivencial le gustaría realizar en la hostería?

Actividad agrícola – arado _____
 Actividad agrícola – sembrío _____
 Actividad agrícola – riego _____
 Actividad agrícola – cosecha. _____
 Preparación de gastronomía local con productos del huerto _____
 Degustación de gastronomía local con productos del huerto _____
 Todas las anteriores _____
 Otras: _____

14.- Actividades de Agroturismo (arar, sembrar, riego, cosechar). Seleccione el paquete que se ajuste más a su presupuesto en base a cada rango del número de pasajeros (seleccione 3 máximo)

A lado de cada rango marque con una "X" el paquete a seleccionar			
Paquete	1 pax (por persona)	2 pax (por persona)	3 a 5 pax (por persona)
Económico	\$ 20 - \$ 25	\$10 - \$13	\$7 - \$ 9
Primera clase	\$25 - \$30	\$13 - \$15	\$9 - \$ 11
Lujo	\$30 - \$35	\$15 - \$18	\$11 - \$13

*Económico: El paquete incluye charla explicativa por la persona a cargo del huerto (agricultor), participaciones en el trabajo del huerto, herramientas a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo).

*Primera clase: : El paquete incluye charla explicativa por la persona a cargo del huerto (agricultor), participaciones en el trabajo del huerto, herramientas a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo) y un souvenir a escoger (postal, llavero e imán de atractivos representativos de la zona).

*Lujo: : El paquete incluye charla explicativa por la persona a cargo del huerto (agricultor), participaciones en el trabajo del huerto, herramientas a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo), una postal y una guianza por el sendero a la cascada de la rana – duración 30 min).

15.- Preparación y degustación de productos cosechados en el huerto. Seleccione el paquete que se ajuste más a su presupuesto en base a cada rango del número de pasajeros (seleccione 3 máximo)

A lado de cada rango marque con una "X" el paquete a seleccionar			
Paquete	1 pax (por persona)	2 pax (por persona)	3 a 5 pax (por persona)
Económico (incluye menú)	\$25 - \$30	\$13 - \$15	\$9 - \$ 11
Primera clase (incluye menú)	\$30 - \$35	\$15 - \$18	\$11- \$ 13
Lujo (incluye menú)	\$35 - \$40	\$18 - \$20	\$13 - \$15

*Económico: El paquete incluye charla explicativa de la persona a cargo de la cocina (cocinero), participación en la preparación de un plato tradicional de la zona, utensilios de cocina a utilizar y una bebida ancestral (té de sunfo).

*Primera clase: El paquete incluye charla explicativa de la persona a cargo de la cocina (cocinero), participación en la preparación de un plato tradicional de la zona, utensilios de cocina a utilizar, una bebida ancestral (té de sunfo) y un souvenir a escoger (postal, llavero e imán de atractivos representativos de la zona).

*Lujo: El paquete incluye charla explicativa de la persona a cargo de la cocina (cocinero), participación en la preparación de un plato tradicional de la zona, utensilios de cocina a utilizar, una copa de vino y una mini barra de chocolate Pacari de 10g.

16.- ¿Cuáles serían los beneficios de la participación del agroturismo vivencial para usted como visitante?

Aprender sobre prácticas agrícolas _____

Conocer el cuidado de un huerto orgánico _____

Probar productos frescos y sanos _____

Conocer recetas tradicionales _____

17.- ¿Estaría interesado en regresar a la hostería para realizar actividades de agroturismo vivencial?

Si _____ No _____

18.- ¿Cómo le gustaría conocer sobre las actividades de agroturismo vivencial?

Medios de comunicación (radio) _____ Redes sociales _____ Prensa escrita _____ Vallas publicitarias _____ Otros: _____

19.- ¿Qué promociones le gustaría tener para realizar la compra de servicios adicionales de agroturismo vivencial?

Ofertas de descuentos _____ Promociones por días festivos _____ Premios _____

Cupones _____ Otros: _____

20.- ¿De qué manera le gustaría comprar los servicios de agroturismo?

Directamente en la hacienda _____ Operadoras de viajes _____ Página web de la hacienda _____

¡Gracias por su colaboración!

Anexo No. 6. Entrevista al dueño de la Hacienda Hostería José María – Vilo Peralvo. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Entrevista – Hacienda hostería José María

Objetivo de la herramienta

El objetivo de la entrevista realizada al Ing. Vilo Peralvo dueño de la hostería tiene como finalidad determinar la situación actual de la oferta turística de la hacienda para la identificación de potencialidades de agroturismo de tipo vivencial.

Presentación:

Buenos días, somos Dayana Molina y Santiago Valenzuela, estudiante de la Universidad Iberoamericana del Ecuador de la carrera de Turismo. La siguiente entrevista es parte de nuestro trabajo de Titulación, cuyo tema es: Propuesta de mejora de la oferta turística basada en el agroturismo vivencial para la Hacienda Hostería José María de la parroquia Pintag, cantón Quito,

provincia Pichincha. El objetivo de esta entrevista es determinar la situación actual de la oferta turística de la hacienda para la identificación de potencialidades de agroturismo de tipo vivencial.

Instrucciones para entrevista:

- La entrevista es de tipo semi - estructural, la cual contiene preguntas planteadas de manera abierta, sumadas a ellas las que se generen durante la entrevista.
- La entrevista tendrá una duración aproximada de 30 minutos.
- Durante la entrevista se utilizará una grabadora, cámara y libreta por parte de los entrevistadores.

Nombre – Edad:
Empresa:

Cargo:
Teléfono:

Preguntas

1. **¿Qué actividades prefieren los visitantes al realizar turismo dentro de la hostería?**
2. **¿Considera usted que la actividad turística actual dentro de la hostería ha crecido o ha incrementado en comparación con años anteriores?**
3. **¿Qué servicios deberían ser mejorados dentro de la oferta turística de la hostería?**
4. **¿Considera que el personal que labora en la hostería se encuentra capacitado para dar una buena atención al visitante?**
5. **¿El servicio que se ofrece en la hostería a qué tipo de turista va dirigido?**
6. **¿La hostería cuenta con espacio disponible para implementar una actividad turística diferente a la que ofrece?**
7. Conociendo que el agroturismo vivencial es "una actividad agropecuaria, donde el usuario participa de forma conjunta con el agricultor, explicándole el proceso de producción agrícola, ofreciendo vivencias características del lugar, como comida típica, bebidas propias, música autóctona, paseos, conversaciones con la gente del lugar y excursiones".
¿Estaría dispuesto a implementar el agroturismo en la hostería para captar mayores visitantes?
8. **¿En qué beneficiara el agroturismo en la hostería?**
9. **¿La hostería cuenta con presupuesto suficiente para implementar el agroturismo?**
10. **¿Estarían dispuestos a contratar más personal para que realice el agroturismo dentro de la hostería?**
11. **¿Qué tipo de actividades del agroturismo considera que se podrían realizar dentro de la hostería?**
12. **¿Para dar a conocer esta nueva oferta turística dentro de la hostería que medio de promoción utilizaría?**

Cierre: Le agradezco por responder con amabilidad e interés, que será un aporte valioso para nuestro trabajo de titulación.

Anexo No. 7. Entrevista al GAD de la Parroquia de Pintag. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Entrevista – GAD Pintag

Objetivo de la herramienta

La presente entrevista tiene el objeto de estudiar el problema a nivel externo ya que será aplicada a un personal del área de turismo en el GAD de Pintag la cual ayudará a establecer acciones estratégicas para la mejora e impulso de la oferta turística basada en el agroturismo de tipo vivencial de la hacienda hostería José María.

Presentación:

Buenos días, somos Dayana Molina y Santiago Valenzuela, estudiante de la Universidad Iberoamericana del Ecuador de la carrera de Turismo. La siguiente entrevista es parte de nuestro trabajo de Titulación, cuyo tema es: Propuesta de mejora de la oferta turística basada en el agroturismo vivencial para la Hacienda Hostería José María de la parroquia Pintag, cantón Quito, provincia Pichincha. El objetivo de esta entrevista es identificar la importancia del agroturismo vivencial en la parroquia de Pintag.

Instrucciones para entrevista:

- La entrevista es de tipo semi - estructural, la cual contiene preguntas planteadas de manera abierta, sumadas a ellas las que se generen durante la entrevista.
- La entrevista tendrá una duración aproximada de 30 minutos.
- Durante la entrevista se utilizará una grabadora, cámara y libreta por parte de los entrevistadores.

Nombre/edad:**Empresa:****Cargo:****Teléfono:****Preguntas:**

1. ¿Qué beneficios aporta la actividad turística en la economía de los habitantes de la parroquia de Pintag?
2. ¿Cómo mejoraría usted la situación actual del turismo para que Pintag sea reconocido como destino turístico nacional e internacional?
3. ¿Cuáles son las necesidades, deseos y expectativas que tiene el turista actualmente al momento de visitar Pintag?
4. ¿El GAD ha emprendido programas/actividades de turismo en Pintag para motivar la llegada de visitantes a la parroquia? ¿Cuáles?
5. ¿Cuáles son los atractivos turísticos que más visitan dentro de Pintag? ¿Por qué?
6. ¿El GAD ha contado con inversión para impulsar el turismo en Pintag?
7. Explique la importancia de conservar y proteger los atractivos turísticos de Pintag
8. Considerando que los servicios turísticos son: alojamiento, alimentación (restaurantes), transporte y recreación. ¿Los trabajadores que brindan servicios turísticos, están debidamente capacitados para atender al visitante?
9. ¿El GAD fomenta diálogos y la participación colaborativa con los diferentes trabajadores que prestan servicios turísticos en Pintag?
10. ¿Cuál es el estado de la planta turística de Pintag para atender a los visitantes?
11. Conociendo que el agroturismo vivencial es "una actividad agropecuaria, donde el usuario participa de forma conjunta con el agricultor, explicándole el proceso de producción agrícola, ofreciendo vivencias características del lugar, como comida típica, bebidas propias, música autóctona, paseos, conversaciones con la gente del lugar y excursiones". Considerando este concepto: ¿Usted considera que este tipo de turismo podría ser aplicado dentro de la parroquia de Pintag?
12. ¿Dónde considera que el agroturismo puede ser aplicado para que los turistas puedan realizarlo dentro de la parroquia de Pintag?
13. ¿Conoce sobre las actividades que se realizan dentro del agroturismo vivencial?
14. ¿Cómo ayudaría el agroturismo económicamente a los pobladores de la parroquia de Pintag?
15. ¿El GAD estaría dispuesto a realizar diversas formas de apoyo como eventos y promociones turísticas, para que el agroturismo sea reconocido y aplicado en varios lugares de la parroquia con el fin de mejorar la calidad de vida de sus pobladores?

Cierre: Le agradezco por responder con amabilidad e interés, que será un aporte valioso para nuestro trabajo de titulación.

Anexo No. 8. Jerarquización de Atractivos. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

Ponderación de criterios de los atractivos naturales			
Laguna de Secas	Sendero del Colibrí	Peñón del Isco	Piedra Extrema "Piedra de la adrenalina y susto"
Ponderación			
7	7	7	6
7	7	7	6
2	3	3	2
4	3	4	3
2	2	2	2
10	9	9	8
5	4	5	4
7	7	7	5
6	6	0	5
Total			
50	48	44	41

Anexo No. 9. Presupuesto de paquetes turísticos agro-turísticos. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

PRESUPUESTO AGROTURISMO

HONORARIOS PROFESIONALES	AL MES	30 DIAS LABORABLES
la realización del huerto de 200 metros -Sueldo del jornalero	\$ 394,00	\$ 13,13
Servicios básicos (agua)	\$ 10,00	\$ 0,33

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL	360 DIAS DEL AÑO
Materi prima - semillas dependiendo el tipo medio quintal	9	\$ 6,00	\$ 54,00	\$ 0,15

HERRAMIENTAS Y MAQUINARIA				
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL	360 DIAS DEL AÑO
palas	5	\$ 5,50	\$ 27,50	
palas pequeñas	5	\$ 1,00	\$ 5,00	
azadón	5	\$ 5,00	\$ 25,00	
rastrillo	5	\$ 5,00	\$ 25,00	
pico	5	\$ 10,00	\$ 50,00	
botas de caucho	5	\$ 9,00	\$ 45,00	
carretilla	2	\$ 60,00	\$ 120,00	
abono 40 kg	2	\$ 10,00	\$ 20,00	
fumigadora	2	\$ 15,00	\$ 30,00	
fertilizante	5	\$ 10,00	\$ 50,00	
		total	\$ 397,50	\$ 1,10

TOTAL DIARIO				\$ 14,72
---------------------	--	--	--	----------

OBSERVACIONES
- Al jornalero se le pagara al día \$13,13, es decir al mes el sueldo básico de \$394
- Las herramientas que se va adquirir serán de 5 unidades de cada uno, porque 5 pax será la cantidad máxima que realizaran esta actividad
- No se necesitara de un guía

Anexo No. 10. Precio de venta al público de la actividad agro-turística. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

COSTOS AGROTURISMO					
	Costo neto por pax	Tarifa del 10%	Tarifa Rack por pax	Tarifa Rack por 2 pax	Tarifa Rack por 3-5 pax
Jornalero	\$ 13,13	\$ 1,31	\$ 14,44		
Materia prima	\$ 0,15	\$ 0,02	\$ 0,17		
Servicios básicos	\$ 0,33	\$ 0,03	\$ 0,36		
Maquinaria y equipos	\$ 1,10	\$ 0,11	\$ 1,21		
TOTAL	\$ 14,71	\$ 1,47	\$ 16,18	\$ 8,09	\$ 5,39

Anexo No. 11. Presupuesto de la preparación y degustación de productos. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

PRESUPUESTO DE PREPARACION Y DEGUSTACION GASTRONOMICA		
DESCRIPCION	AL MES	30 DIAS LABORABLES
Sueldo ayudante de cocina	\$ 394,00	\$ 13,13
Servicios básicos	\$ 13,00	0,433333333
COSTOS DE LOS MENUS		
Menú ECONOMICO	\$ 3,50	
Menú NORMAL	\$ 5,00	
Menú COSTOSO	\$ 10,00	

OBSERVACIONES
- Al ayudante de cocina se le pagara al día \$13,13, es decir al mes el sueldo básico de \$394
- El costo del menú tanto económico, normal y costoso se le sumara al PVP de la degustación (ver las siguientes hojas)

Anexo No. 12. Precio de venta al público de la actividad gastronómica. Fuente: D. Molina y S. Valenzuela, 2019.

COSTOS PREPARACION Y DEGUSTACION GASTRONOMICA					
	Costo neto por pax	Tarifa del 15%	Tarifa Rack por pax	Tarifa Rack por 2 pax	Tarifa Rack por 3-5 pax
Ayudante de cocina	\$ 13,13	\$ 1,97	\$ 15,10		
Servicios básicos	\$ 0,43	\$ 0,04	\$ 0,47		
TOTAL			\$ 15,57	\$ 7,79	
Menú costoso			\$ 10,00	\$ 10,00	
TOTAL MAS MENU			\$ 25,57	\$ 17,79	\$15,19