

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**CARRERA EN ADMINISTRACION DE HOTELERÍA Y
TURISMO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE ADMINISTRADORA HOTELERA Y DE
TURISMO**

TEMA

**“LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL
DESARROLLO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
ZARUMA”**

AUTORA

XIMENA PAOLA CURIPOMA PALACIOS

DIRECTOR:

DR. ALBERTO ÁVILA AGUILAR

Machala - El Oro - Ecuador

2016

CESION DE DERECHOS DEL AUTOR

Yo, XIMENA PAOLA CURIPOMA PALACIOS con C.I. 0705237305, estudiante de la carrera de HOTELERIA Y TURISMO de la UNIDAD ACADEMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la UNIVERSIDAD TECNICA DE MACHALA, en calidad de Autora del siguiente trabajo de titulación "MECANISMO APLICADO A LA DEVOLUCION CONDICIONADA DE TRIBUTOS AL SECTOR INDUSTRIAL, IMPORTADOR Y EXPORTADOR, INMEDIATAMENTE LUEGO REGULARIZADA LA EXPORTACION"

- Declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional. En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad del mismo y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto, asumiendo la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera EXCLUSIVA.
- Cedo a la UNIVERSIDAD TECNICA DE MACHALA de forma NO EXCLUSIVA con referencia a la obra en formato digital los derechos de:
 - a. Incorporar la mencionada obra al repositorio digital instrumental para su democratización a nivel mundial, respetando lo establecido por la Licenciada Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) LA Ley de Propiedad Intelectual del Estado Ecuatoriano y el Reglamento Institucional.
 - b. Adecuarla a cualquier formato o tecnología de uso de internet, así como incorporar cualquier sistema de seguridad para documentos electrónicos, correspondiéndome como autor(a) la responsabilidad de velar por dichas aceptaciones con la finalidad de que no se desnaturalice el contenido o sentido de la misma.

Machala, 20 de mayo del 2016



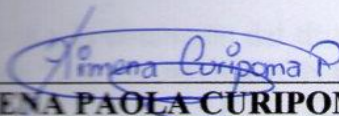
Ximena Paola Curipoma Palacios

C.I. 0705237303

RESPONSABILIDAD DE LA AUTORA

Las ideas, comentarios y criterios expuestos en el presente trabajo, son de absoluta responsabilidad de:


CURIPOMA



XIMENA PAOLA CURIPOMA PALACIOS

C.I. # 0705237303

Machala, 11 de febrero del 2016



Dr. Alberto Avila Aguilar
DOCENTE F.C.E.

Machala, 11 de febrero del 2016

APROBACIÓN DEL TUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

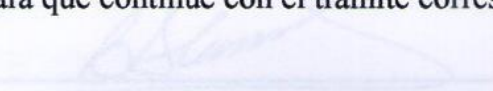
Dr.
Alberto Ávila Aguilar
Director de Tesis

CERTIFICA



Que la presente Tesis previa a la obtención del título de licenciada en administración de hotelería y turismo, titulada “LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ZARUMA”, fue elaborada por la señorita: **XIMENA PAOLA CURIPOMA PALACIOS**, con sujeción al proyecto de investigación y a mis consideraciones.

He revisado su contenido y forma, dado que cumplen con lo estipulado en el reglamento de títulos y grados de la Unidad Académica, por lo que emito mi criterio favorable y autorizo su presentación para que continúe con el trámite correspondiente.



Carmen Arlene Lazo Serrano
LICENCIADA

Atentamente,



Dr. Alberto Ávila Aguilar
DOCENTE F.C.E.

Machala, 11 de febrero del 2016

Machala, 11 de febrero del 2016

DEDICATORIA

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Este trabajo en primer lugar se lo quiero dedicar a Dios, que durante todo este tiempo me estuvo acompañando, iluminando y guiándome para llegar a mi meta.

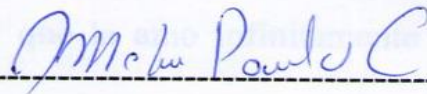
A mis padres Mary Palacios y Hugo Coripoma que con su amor incondicional me apoyaron en todo momento, en mis momentos de fortaleza y de debilidad, siempre estuvieron para incentivarlos a seguir adelante.

A mi hija Zharick G. por entender que su mamá está estudiando.

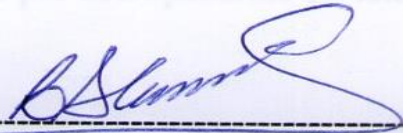
A mi esposo Christian por su apoyo y comprensión.

A mi jefe tutor Alberto Avila Aguilar que con su dedicación, paciencia, esmero y profesionalismo me dirigió durante todo este trayecto, con el objetivo de ayudarme e instruirme para mi futuro.

Muchísimas Gracias a todos por acompañarme en este camino.



Melissa Paulina Calle Iñiguez
LICENCIADA



Carmen Arlene Lazo Serrano
LICENCIADA



Freddy Ernesto Aguilar Gonzales
LICENCIADO

Machala, 11 de febrero del 2016

DEDICATORIA

Este trabajo en primer lugar se lo quiero dedicar a Dios, que durante todo este tiempo me estuvo acompañando, iluminando y guiándome para llegar a mi meta.

A mis padres Mary Palacios y Hugo Curipoma que con su amor incondicional me apoyaron en todo momento, en mis momentos de fortaleza y de debilidad, siempre estuvieron para incentivar me a seguir adelante.

A mi hija Zharick G. que la amo infinitamente por entender que su mamita estaba estudiando.

A mi esposo Cristhian García por su apoyo incondicional.

A mi tutor Alberto Ávila Aguilar que con su dedicación, paciencia, esmero y profesionalismo me dirigió durante todo este trayecto, con el objetivo de enseñarme e instruirme para mi futuro.

Muchísimas Gracias a todos por acompañarme en este camino.

Ximena Curipoma P

AGRADECIMIENTO

Dejo constancia de eterna gratitud:

A mi tutor, Dr. Alberto Ávila Aguilar por su gran ayuda y colaboración en cada momento de consulta y soporte en este trabajo de investigación.

Al mi hermana Victoria por la paciencia donde me ofreció su apoyo incondicional.

A los compañeros de tesis en las áreas adyacentes del estudio, por la ayuda prestada durante el desenvolvimiento de este trabajo en la etapa de campo: klever Orellana

A mis amigos que colaboraron conmigo en diferentes oportunidades.

Ximena Curipoma P

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

CARATULA.....	1
RESPONSABILIDAD DE LA AUTORA	2
APROBACIÓN DEL TUTOR	¡Error! Marcador no definido.
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	¡Error! Marcador no definido.4
DEDICATORIA	6
AGRADECIMIENTO	7
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	8
ÍNDICE DE CUADROS	12
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	13
ÍNDICE DE ANEXOS	14
RESUMEN EJECUTIVO.....	15
CAPÍTULO I.....	16
EL PROBLEMA	16
1.1. Tema de investigación	16
1.2. Planteamiento del problema.....	16
1.2.1. Contextualización.....	16
1.2.2. Análisis crítico	18
1.2.3. Prognosis	18
1.2.4. Formulación del problema principal	18
1.2.5. Preguntas directrices	18
1.2.6. Delimitación del objetivo de investigación.....	19
1.2.6.1. Delimitación del contenido.....	19
1.2.6.2. Delimitación espacial	19
1.2.6.3. Delimitación temporal	19
1.3. Justificación	20
1.4. Objetivos.....	23
1.4.1. Objetivo general	23
1.4.2. Objetivos específicos	23
CAPÍTULO II	24
MARCO TEÓRICO	24
2.1 Antecedentes investigativos.....	24
2.2 Fundamentación filosófica.....	28

2.3	Fundamentación legal	28
2.4	Fundamentación teórica.....	30
2.5	Categorías fundamentales	30
2.6	Conceptualización de categorías.....	31
2.6.1	Producción.....	31
2.6.2	Proceso administrativo	31
2.6.3	Turismo	31
2.6.4	Turismo gastronómico	32
2.6.5	Estrategias turísticas.....	32
2.6.6	Haciendas Agrícolas.....	32
2.6.7	Turismo sustentable	33
2.6.8	Gastronomía	33
2.6.9	Sabores Tradicionales	33
2.6.10	Planificación estratégica.....	34
2.7	Hipótesis	34
2.8	Señalamiento de variables	34
2.8.1	Variable independiente.....	34
2.8.2	Variable dependiente.....	34
	CAPITULO III.....	35
	METODOLOGIA	35
3.1.	Enfoque.....	35
3.2.	Modalidad básica de la investigación	35
3.3.	Nivel o tipo de investigación	36
3.4.	Población o muestra.....	37
3.5.	Operacionalización de las variables.....	38
3.6.	Recolección de la información	40
3.7.	Plan de Procesamiento de la información.....	40
3.7.1.	Procesamiento:	40
3.7.2.	Análisis e interpretación de los resultados:	41
	CAPÍTULO IV	42
	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	42
4.1.	Resultados de la entrevista realizada a propietarios de haciendas agrícolas	42
4.2.	Resultados de la guía de observación	43

4.3.	Resultados de la encuesta realizada a los habitantes del cantón Zaruma	45
4.4.	Conclusiones y recomendaciones	53
4.4.1	Conclusiones	53
4.4.2.	Recomendaciones.....	54
CAPITULO V	55
PROPUESTA	55
5.1.	Datos informativos.....	55
5.1.1.	Título de la propuesta.....	55
5.1.2.	Beneficiarios	55
5.1.3.	Ubicación	55
5.2.	Antecedentes de la propuesta.....	55
5.3.	Justificación	56
5.4.	Objetivos.....	57
5.4.1.	Objetivo general	57
5.4.2.	Objetivos específicos	57
5.5.	Fundamentación.....	57
5.5.1.	Ruta gastronómica.....	57
5.5.2.	Gastronomía	58
5.5.2.1.	Historia	58
5.5.2.2.	Aspectos sociales de la gastronomía	58
5.6.	Análisis de factibilidad	59
5.6.1.	Socio – cultural	59
5.6.2.	Tecnología.....	59
5.6.3.	Ambiental.....	59
5.6.4.	Económico – financiero	59
5.7.	Modelo operativo – plan de acción.....	59
5.7.1.	Desarrollo de la ruta gastronómica para mejorar el desarrollo del cantón Zaruma	59
5.7.1.1.	Marca Turística.....	59
5.7.1.2.	Misión.....	60
5.7.1.3.	Visión	60
5.7.1.4.	Objetivos.....	60
5.7.1.5.	Estrategias.....	61
5.7.2.	Análisis del mercado	61

5.7.2.1.	Características del mercado turístico.....	61
5.7.2.2.	Estructura del mercado	61
5.7.2.3.	Estudio de la demanda.....	62
5.7.2.4.	Estudio de la oferta.....	62
5.7.3.	Plan de marketing.....	63
5.7.3.1.	Producto.....	63
5.7.3.2.	Precio.....	65
5.7.3.3.	Promoción.....	65
5.7.3.4.	Plaza	66
5.7.4.	Plan financiero	66
5.7.4.1.	Inversiones.....	66
5.7.4.2.	Capital de operación	67
5.7.4.3.	Ingresos.....	67
5.7.4.4.	Costos	67
5.7.4.5.	Gastos	68
5.7.4.6.	Estado de situación inicial	68
5.7.4.7.	Estado de situación final.....	69
5.7.4.8.	Estado de pérdidas u ganancias proyectado	71
5.7.4.9.	Flujo de caja	72
5.7.4.10.	Estado de situación final proyectado	73
5.7.4.11.	Evaluación financiera (TIR, VAN, RB/c)	74
5.8.	Plan de capacitación.....	75
5.9.	Monitoreo y evaluación de la propuesta	76
	BIBLIOGRAFÍA	77
	ANEXOS.....	79

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Estadísticas de producción cafetera en el cantón Zaruma.....	21
Cuadro 2 Variable independiente: Producción cafetera	38
Cuadro 3 Variable dependiente: Desarrollo gastronómico.....	39
Cuadro 4 Recolección de la información.....	40
Cuadro 5 Conocimiento de las nuevas tendencias de turismo.....	45
Cuadro 6 Principalmente producto cultivado en las haciendas del cantón Zaruma	46
Cuadro 7 Capacitación en desarrollo de la gastronomía no tradicional	47
Cuadro 8 Actividad en el campo turístico	48
Cuadro 9 Utilización de la producción cafetalera.....	49
Cuadro 10 Conservación de tradiciones y costumbres en la preparación de platos	50
Cuadro 11 Platos no tradicionales preparados con café	51
Cuadro 12 Interés de los habitantes en fomentar el desarrollo gastronómico	52
Cuadro 14 Capital de operación.....	67
Cuadro 15 Ingresos	67
Cuadro 16 Costos.....	68
Cuadro 17 Gastos.....	68
Cuadro 18 Estado de situación inicial.....	69
Cuadro 19 Estado de situación final	70
Cuadro 20 Estado de situación de pérdidas y ganancias proyectado.....	71
Cuadro 21 Flujo de caja.....	72
Cuadro 22 Estado de situación final proyectado	73
Cuadro 23 TIR, VAN, RB/c	74
Cuadro 24 Plan de capacitación.....	75

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1 Categorías fundamentales	30
Grafico 2 Conocimiento de las nuevas tendencias de turismo.	45
Grafico 3 Principalmente producto cultivado en las haciendas del cantón Zaruma.....	46
Grafico 4 Capacitación en desarrollo de la gastronomía no tradicional	47
Grafico 5 Actividad en el campo turístico	48
Grafico 6 Utilización de la producción cafetalera	49
Grafico 7 Conservación de tradiciones y costumbres en la preparación de platos.....	50
Grafico 8 Platos no tradicionales preparados con café	51
Grafico 9 Interés de los habitantes en fomentar el desarrollo gastronómico	52
Grafico 10 Logotipo de la ruta.....	60
Grafico 11 Ubicación de la ruta.....	63

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Árbol de problemas	80
Anexo 2 Lugar donde se desarrollara un circuito turístico	81
Anexo 3 Producción agrícola del sector	82
Anexo 4 Guía de encuesta	83
Anexo 5 Guía de entrevista.....	85

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación se planteó el tema: LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ZARUMA” para realizar un análisis de la producción agrícola que existe dentro de este cantón y diseñar una ruta gastronómica que permita aprovechar en su totalidad la producción cafetalera que existe en la zona.

A continuación se detalla cada capítulo de la tesis:

El Capítulo I denominado El Problema en este apartado se expone el planteamiento del problema, la justificación del tema propuesto, el respectivo análisis crítico, pronosis y en base a esto se presenta el objetivo central y objetivos específicos.

En el Capítulo II designado Marco Teórico, el mismo que consta Antecedentes investigativos, Fundamentación legal, Categorías fundamentales, Conceptualización de categorías; hipótesis y señalamiento de variables.

El siguiente apartado es el Capítulo III nombrado la Metodología en esta sección se detalla aspectos relacionados con el enfoque, modalidad básica de la investigación, nivel o tipo de investigación, Operacionalización de variables, población y muestra, recolección de información y procedimiento y análisis de la información.

El Capítulo IV titulado Análisis e interpretación de los resultados de la investigación se describen los resultados de la guía de observación, de la entrevista realizada a los propietarios de las haciendas agrícolas y la encuesta aplicada a los habitantes del cantón Zaruma, seguido por las conclusiones y recomendaciones.

Y por último consta el Capítulo V que se denomina La Propuesta, la misma que consta de los siguientes puntos: datos informativos, antecedentes de la propuesta, justificación, objetivos, fundamentación científico - técnica, análisis de factibilidad, modelo operativo, desarrollo de la ruta gastronómica para mejorar el desarrollo del canton, plan financiero, plan de capacitación y el respectivo monitoreo y evaluación de la propuesta.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Tema de investigación

“LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ZARUMA”

1.2. Planteamiento del problema

1.2.1. Contextualización

Macro contextualización

El Ecuador es un país diverso con gran riqueza natural y cultural, que tiene lugares y atractivos turísticos que aún no son explotados por completo desaprovechando el potencial turístico de cada zona del país, por lo cual se requiere de planes y programas que fomenten el turismo en los mismos.

En nuestro país en los últimos años se han desarrollado varios programas que han ayudado a mejorar el turismo ofreciendo al turista productos novedosos en cuanto al turismo; el mismo que ha generado nuevas fuentes de empleos mejorando el desarrollo socio-económico de cada sector involucrado.

Meso contextualización

La provincia de El Oro esta es una zona altamente productiva y conformada por cantones en los cuales aún se guardan tradiciones culturales y manifestaciones ancestrales propias de estas zonas capaces de generar varias alternativas de nuevas actividades turísticas hacia estos lugares poco conocidos y de forma consecuente el desarrollo económico y turístico de los mismos.

Relacionar la producción cafetalera con el turismo puede ayudar a muchos a conocer aspectos de cultura local así como los métodos utilizados en el cultivo de productos agrícolas, con este tipo de turismo las haciendas agrícolas se verán beneficiadas debido a que el turista consumirá los productos que se cosechan en cada una de ellas, es por ello que es importante que las nuevas generaciones sean partícipes de cada una de las

actividades que se realizan entre ellos la preparación de alimentos tradicionales de cada zona.

Micro contextualización

El cantón Zaruma tiene una posición privilegiada para un desarrollo turístico sostenible gracias a sus riquezas culturales y naturales, considerando como un sector principal de producción agrícola y un gran patrimonio histórico en cada hacienda que se encuentra en este cantón, el mismo que puede ser generador de ingresos para mejorar su competitividad y lograr cambios importantes en su infraestructura.

Actualmente los habitantes del cantón Zaruma no le han dado la importancia necesaria al desarrollo de nuevas actividades relacionadas con el turismo gastronómico, además se están perdiendo las tradiciones de preparar alimentos de forma ancestral como lo realizaban los antepasados rescatando sabores tradicionales, ofreciendo al turista un producto distinto que llame su atención, esto debido al **DESCONOCIMIENTO DE LA INCIDENCIA DE LA PRODUCCIÓN CAFETALERA EN EL DESARROLLO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ZARUMA**, mismo que ha provocado:

Una escasa integración de las haciendas cafetaleras generando el decaimiento del turismo gastronómico dentro del cantón Zaruma, perjudicando su desarrollo turístico ya que se ha desaprovechado la producción agrícola que existe en la zona.

La inadecuada promoción de la variedad gastronómica local ha provocado una reducida presencia de turistas que acuden por la gastronomía tradicional de este cantón, los cuales son platos preparados con productos característicos de la zona como es el café zarumeño y demás platos preparados con productos recién cosechados en este lugar.

La carencia de propuestas gastronómicas para aprovechar productos como el café en la elaboración de platos fuertes y postres para lo cual se deberá capacitar a la población acerca de las nuevas tendencias gastronómicas que existen a nivel mundial.

1.2.2. Análisis crítico

En el cantón Zaruma la mayoría de las personas desconoce el nivel de incidencia que tiene la producción cafetalera en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón, esto debida a la escasa integración de las haciendas agrícolas, inadecuada promoción de la variedad gastronómica local, y a la carencia de propuestas gastronómicas para aprovechar la producción de café para la elaboración de platos fuertes y postres.

Entre los principales efectos se tiene el decaimiento del turismo gastronómico, el escaso aprovechamiento del potencial turístico de las zonas, una reducida presencia de turistas que acudan por la gastronomía tradicional, desconocimiento de recetas que rescaten los sabores tradicionales de la zona.

1.2.3. Prognosis

Mediante esta investigación se pretende fomentar el turismo gastronómico con la finalidad de mejorar el turismo gastronómico del cantón Zaruma, se busca integrar a las haciendas cafetaleras de la localidad para ofrecer al turista una alternativa diferente en lo referente al turismo, en donde se permitirán que disfrute el turista de las actividades que se realizan en la producción y cosecha de café y a la vez saboree de platos preparados con este delicioso producto zarumeño reconocido a nivel nacional por su aroma y sabor.

1.2.4. Formulación del problema principal

¿De qué manera incide la producción cafetalera en el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Zaruma?

1.2.5. Preguntas directrices

- ¿Qué tipo de propuestas gastronómicas existen para aprovechar la producción cafetalera del cantón Zaruma?
- ¿Cómo se desarrolla la producción cafetalera en las principales haciendas agrícolas del cantón Zaruma?

- ¿Qué clase de propuestas gastronómicas se deberían realizar para aprovechar la producción cafetalera de la zona para la elaboración de platos fuertes y postres?
- ¿De qué manera promocionado la variedad gastronómica de la localidad?

1.2.6. Delimitación del objetivo de investigación

1.2.6.1. Delimitación del contenido

Área: Turismo

Sub área: Oferta turística

Aspecto: Producción cafetalera y desarrollo del turismo gastronómico

Espacio: Cantón Zaruma, Provincia de El Oro.

1.2.6.2. Delimitación espacial

La investigación se realizara en el cantón Zaruma, provincia de El Oro.

Coordenadas geográficas

Temperatura: de 23 °C a 25. 3 °C

Altura: 3500 msnm

Latitud: -3.55

Longitud: -79.4833

1.2.6.3. Delimitación temporal

Este trabajo de investigación se desarrollara durante el último semestre del año 2014.

1.3. Justificación

A nivel mundial el turismo gastronómico toma cada vez más importancia, ya que agrega actividades que despierta el interés del turista en visitar una zona determinada a que puede degustar de platos elaborados con productos agrícolas de la zona y además ser partícipes de las actividades que se realizan para producir dichos productos, conociendo parte de la cultura y costumbres de los productores, representando un rasgo de autenticidad de una población determinada. En la parte gastronómica se mezcla una diversidad de sabores de los productos que se cosechan el lugar y son preparados de acuerdo a las tradiciones de cada pueblo.

En el Ecuador el turismo gastronómico se ha convertido en una nueva forma de desarrollar el turismo en las áreas rurales del país, nuestro país cuenta con condiciones geográficas, topográficas y socioeconómicas para constituirse en una potencia turística entre las más apetecibles por los turistas extranjeros, quienes son un motor en el movimiento económico del país.

El sector agrícola tiene un porcentaje representativo en la evolución económica del país, y al momento de unir con las actividades turísticas serían un gran avance dentro de la economía del país con sostenibilidad económica a largo plazo.

El cantón Zaruma es conocida por contar con lugares que encierran encanto y magia que seducen al visitante desde el primer momento, cuenta con atractivos paisajes montañosos, su gente amable que aún conservan tradiciones y técnicas ancestrales en cuanto a la gastronomía, se conserva un patrimonio vivo que se encuentra con el pasado y el presente a la vez.

Dentro del cantón Zaruma se inició con la producción de café a partir del año 1935, el cual fue ganando aceptación a nivel nacional por sus características como el sabor, aroma, textura y acidez. Con los años el café zarumeño forjó su fama y su sabor fue reconocido a nivel mundial. Es por ello que es considerado un producto gourmet con el cual se podría mejorar el desarrollo gastronómico del cantón Zaruma en base a la realización de platos y postres con el café que es característico de la localidad.

Cuadro 1 **Estadísticas de producción cafetera en el cantón Zaruma**

	AÑOS	SUPERFICIE COSECHADA
1	2001	280.000,00
2	2002	223.500,00
3	2003	221.582,00
4	2004	221.829,00
5	2005	222.590,00
6	2006	198.952,90
7	2007	157.333,80
8	2008	139.690,70
9	2009	122.047,60
10	2010	152.356,50
11	2011	86.761,40
12	2012	69.118,30
13	2013	51.475,20
14	2014	105.760,10

Fuente: corecaf@agrored.net.ec

Existen haciendas cafetaleras que se dedican por años a la producción y cosecha de este producto que tiene un gran reconocimiento por su calidad, pero sin embargo hasta el momento no existe una estrategia para aprovechar el prestigio que tiene el café zarumeño en relación a la actividad turística debido a la escasa integración de las haciendas agrícolas, el mínimo crecimiento del patrimonio histórico de las haciendas cafetaleras, la inadecuada promoción de la variedad gastronómica de la localidad y a una carencia de propuestas gastronómicas para aprovechar el café en la elaboración de diferentes bebidas, platos fuertes y postres.

Para dar solución a los problemas antes mencionados se propone como trabajo de titulación el tema: **“LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ZARUMA”**, se busca promocionar las bondades naturales de las zonas productoras ya que nos caracteriza como poseedores de tradición y cultura, para lo cual se ofrecerá un circuito que se denominara la Ruta del Café, en la cual el turista podrá conocer a fondo la forma en que se cultiva este producto y también podrá degustar de este producto en diferentes bebidas y

platos preparados con este producto, por lo cual el presente tema amerita ser estudiado a nivel académico como trabajo para titulación.

La importancia de este trabajo de estudio se fundamenta en el hecho de que en la provincia de El Oro se buscara mayor diversidad e incursiona en nuevos campos del turismo, se prepara la Ruta del Café ya que sería oficializado mediante el convenio de la Subsecretaria de Turismo del Litoral y la Secretaria de Turismo ya que buscara impulsar y fortalecer el turismo, tal como ocurre en el país vecino del norte donde se ha tenido una buena acogida.

El objetivo de este estudio es beneficiar principalmente al sector cafetero de la ciudad de Zaruma, además de las personas de la localidad .al elaborar platos típicos para ofrecer a los turistas con lo que se reactivara la economía, generando fuentes de empleo además de mejorar el desarrollo turístico de la ciudad, se espera que mediante la implementación de esta propuesta aumentar para el 2015 un 5% la cantidad de turistas que visiten el cantón Zaruma, además también se espera incrementar la producción de café cumpliendo con todos los estándares de calidad respectivos para ofrecer al turista un producto 100% orgánico.

El proyecto planteado se orienta a la línea de investigación de la carrera de Hotelería y Turismo: Marketing turístico y en la sublínea que contempla: Diseño de nuevos productos turísticos”

Este proyecto ayudara a dar a conocer aspectos culturales de la ciudad de Zaruma respecto a la preparación ancestral de alimentos como lo hacían los antepasados, también se dará a conocer métodos practicados para el cultivo de café y demás productos agrícolas propios de la zona, ofreciendo un producto turístico diferente y novedoso que atraerá la atención de los turistas, como es la Ruta del Café.

Cabe señalar que la ejecución de la presente investigación está garantizada por el acceso a la información teórica referencial, ya sea a través de libros, textos, revistas especializadas, Internet, etc.; por la solvencia teórica y metodológica de los proponentes, producto de los años de estudio universitarios en la carrera administración de hotelería y turismo; por el

instrumental técnico-procedimental obtenido en el desarrollo del módulo de tesis, y por la disponibilidad del tiempo y recursos económicos que demande su elaboración.

Por lo expuesto y firmemente convencida que la investigación propuesta tiene relevancia y actualidad solicito comedidamente a las autoridades de la Facultad de Ciencias Empresariales la aprobación del presente trabajo de titulación.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

Establecer el nivel de producción cafetalera y su incidencia en el desarrollo gastronómico del cantón Zaruma.

1.4.2. Objetivos específicos

- Realizar un seguimiento del desarrollo de la producción cafetalera en las haciendas pertenecientes a asociaciones de productores en el cantón Zaruma, provincia de El Oro.
- Identificar la promoción de la variedad gastronómica del cantón Zaruma, provincia de El Oro.
- Establecer propuestas gastronómicas en base de la producción cafetera de la zona para la elaboración de platos fuertes y postres.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes investigativos

Para la presente investigación se tomó como referencia investigativa trabajos realizados en otras universidades con temas relacionados al Agroturismo, los mismos que se mencionan a continuación:

El primer tema tomado como referencia para la investigación es **“Diseño de un circuito de Agroturismo para el recinto Las Mercedes, Cantón Santo Domingo, Provincia de Santo Domingo de Los Tsáchilas”**, presentado por: **Rody Stalin Mendoza Bastidas** en la **Escuela Superior Politécnica De Chimborazo (2013)**, en la cual el objetivo general es Diseñar un circuito de agroturismo para el recinto Las Mercedes, Parroquia Santo Domingo, Cantón Santo Domingo, Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

La autora concluye que el recinto Las Mercedes gracias a su ubicación posee un gran potencial agroturístico, pero la falta de integración de sus pobladores no ha podido desarrollar como tal; por ello se diseña el Circuito de Agroturismo que puede generar una rentabilidad financiera, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento.

Y se recomienda:

Gestionar el agroturismo en la provincia ante el gobierno central y todos los organismos e instituciones de apoyo para el mejoramiento de los componentes del sistema turístico y para el financiamiento de la implementación del circuito lo cual contribuirá a la conservación de las zonas naturales aún existentes en el sector, dinamizará la economía ofreciendo a la población una nueva fuente de ingresos económicos.

También se encontró el tema de investigación denominado **“Propuesta de creación de una hostería en la finca agrícola "López Chiang" como alternativa para fomentar el agroturismo en el Cantón Quevedo”** de la **Universidad Católica de Santiago de**

Guayaquil (Quito, 2012), presentado por: **Arleny Rossana Chu Chiang**, que tienen como objetivo Desarrollar la propuesta para la creación de una hostería en la finca agrícola López Chiang, para fomentar el agroturismo en el cantón Quevedo y mejorar la economía del sector.

Con base en la investigación realizada los autores concluyen que:

- Permitirá el crecimiento económico del cantón Quevedo en el agroturismo ecuatoriano, lo que ocasionará que incremente el número de visitas a la provincia de los Ríos lo que incentivará la inversión turística tanto nacional como extranjera en la provincia de Los Ríos, aumentando así las oportunidades de trabajo.
- Se determinó mediante el diagnóstico de los atractivos naturales y culturales de la ciudad de Quevedo, conociendo que existe un museo arqueológico el cual se exhiben piezas de la cultura Milagro – Quevedo, la cual tiene una historia muy enriquecedora para todo el que la descubra visitando este lugar.
- Gracias a la investigación de mercado realizada en puntos determinantes tanto a turistas nacionales como extranjeros, se constató la existencia de una alta demanda de este tipo de negocio que ofrezca actividades de recreación ligadas a la naturaleza y la agricultura.
- Se concluyó que la características del cliente potencial son en su mayoría mujeres con un 54%, con edades entre los 15 a 35 años, que en su total mayoría no han tenido la oportunidad de vivir una experiencia de hospedaje en una finca agroturística pero están muy interesados en vivirla.

Con base en las conclusiones expresadas los autores recomiendan que:

- Es de gran ayuda que los habitantes permanezcan trabajando en grupo, aportando ideas para continuar con el desarrollo del negocio para aumentar la promoción turística de los museos y lugares históricos del cantón Quevedo y la implementación de señalización turística en los atractivos turísticos naturales
- Concientizar a los habitantes de la población Quevedeña y cantones aledaños sobre la importancia de las riquezas culturales que posee la zona fomentando una

cultura de conservación de los lugares que son considerados como patrimonio cultural como es el caso de los museos de la ciudad

- Se considere la presente investigación realizada, como instrumento referente para la implementación de una finca que brinde servicios de hospedaje y actividades agroturísticas, las mismas cuyo objetivo se enfoca en el desarrollo del agroturismo en el cantón Quevedo de la provincia de Los Ríos.
- Durante la visita o la estadía en la finca se sugiere realizar todas las actividades complementarias descritas en el capítulo anterior como: Senderismo, pesca artesanal, visita a las siete cascadas ubicadas a una hora del cantón Quevedo donde podrán apreciar las maravillas naturales de la zona.

Y finalmente se tiene el tema **“Propuesta para el desarrollo de un plan de turismo rural en la hacienda Los Manantiales (Cantón Manta, Parroquia San Lorenzo, Provincia Manabí”**, elaborado por **Jorge Omar Legarda Loaiza** de la **Pontificia Universidad Católica del Ecuador (2010)**, el objetivo principal Diseñar una propuesta para el desarrollo de un plan de turismo rural para la hacienda “Los Manantiales” Cantón Manta, Parroquia San Lorenzo, Provincia Manabí.

Como conclusiones tiene:

- Realizar un proyecto de turismo rural en la zona de estudio es fundamental ya que sirve como punto de partida para promocionar turísticamente a San Lorenzo y sus atractivos turísticos.
- Para conocer la factibilidad de un proyecto en la parroquia San Lorenzo, es muy importante hacer un análisis del entorno turístico como en el presente trabajo, ya que permite determinar el estado situacional de la parroquia, para de esta manera dar mayor impulso al desarrollo turístico.
- La realización de un estudio de mercado previo al lanzamiento o puesta en marcha de cualquier proyecto turístico es indispensable, ya que permite conocer la factibilidad o viabilidad de un producto en diferentes ámbitos principalmente económico.

- El análisis financiero es de vital importancia para cualquier proyecto facilitando la toma de decisiones, mediante la reducción de riesgos tomados durante la puesta en marcha de un nuevo proyecto turístico.
- Se ha logrado determinar las características y aspectos generales del turismo rural como lo muestra el capítulo 1, mientras que 2 y 3 se muestra el diagnóstico de la actividad turística actual en el Cantón Manta y de la situación actual de la hacienda “Los Manantiales”; el 4 se logró determinar el potencial interés de los turistas con respecto al turismo rural.

Entre las recomendaciones tenemos:

- Empezar a trabajar en la aplicación de proyectos que potencialicen a San Lorenzo como un destino turístico innovador y sostenible. Creando la necesidad de invertir en nuevos productos que ayuden a la promoción de este destino para lo cual se requiere la implementación de herramientas de mercadeo que ayuden a la divulgación de este destino.
- Se debe aplicar el método de estudio de mercado que mejor se ajuste a las necesidades y posibilidades del investigador, en este caso se optó por la encuesta ya que se necesitaba una muestra muy grande de población, por lo que los recursos eran limitados para realizar otro tipo de investigación.
- Es necesario difundir las estrategias y la oferta de nuestros productos utilizando medios de comunicación que hoy en día están al alcance de todas las personas en cualquier parte del mundo, abriendo una página web en Internet y promocionándose en otras páginas turísticas reconocidas. Además el estudio de mercado indicó claramente que el Internet es el principal medio de comunicación por el cual los turistas se informan para realizar sus viajes turísticos vacacionales.
- Gestionar con las principales autoridades públicas y privadas la ayuda necesaria para la aplicación de nuevos proyectos que continúen contribuyendo al desarrollo sostenible de la comunidad.

2.2 Fundamentación filosófica

La fundamentación filosófica para este proyecto se encuentra bajo el paradigma crítico – propositivo ya que se analiza la realidad del cantón Zaruma en cuanto al escaso desarrollo del turismo gastronómico y su incidencia en el desarrollo del turismo gastronómico, por lo cual se busca mejorar el conocimiento tanto de los pobladores como de los turistas acerca del potencial que tiene este cantón para desarrollar actividades agroturisticas.

A través de esta investigación se busca colaborar con una mejor información para aprovechar el potencial turístico que tiene el cantón, las haciendas agrícolas con fundamentales para el crecimiento turístico que mejorara la situación social, cultural y económica de las familias que participen de estas actividades; las cuales consisten en dar a conocer a los turistas las tareas que se realizan dentro de las haciendas y además brindar productos elaborados con los productos característicos de la zona, principalmente el café.

2.3 Fundamentación legal

En la LEY ORGÁNICA DE TURISMO en el CAPÍTULO I y II se menciona lo siguiente:

CAPITULO I

GENERALIDADES

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,

- d) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.
- e) Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:
- f) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- g) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- h) Fomentar e incentivar el turismo interno.

CAPÍTULO II

DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIÉNES LAS EJERCEN

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Así mismo en el Artículo 12 de la misma ley manifiesta lo siguiente: 10

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en ésta Ley y a los reglamentos respectivos.

2.4 Fundamentación teórica

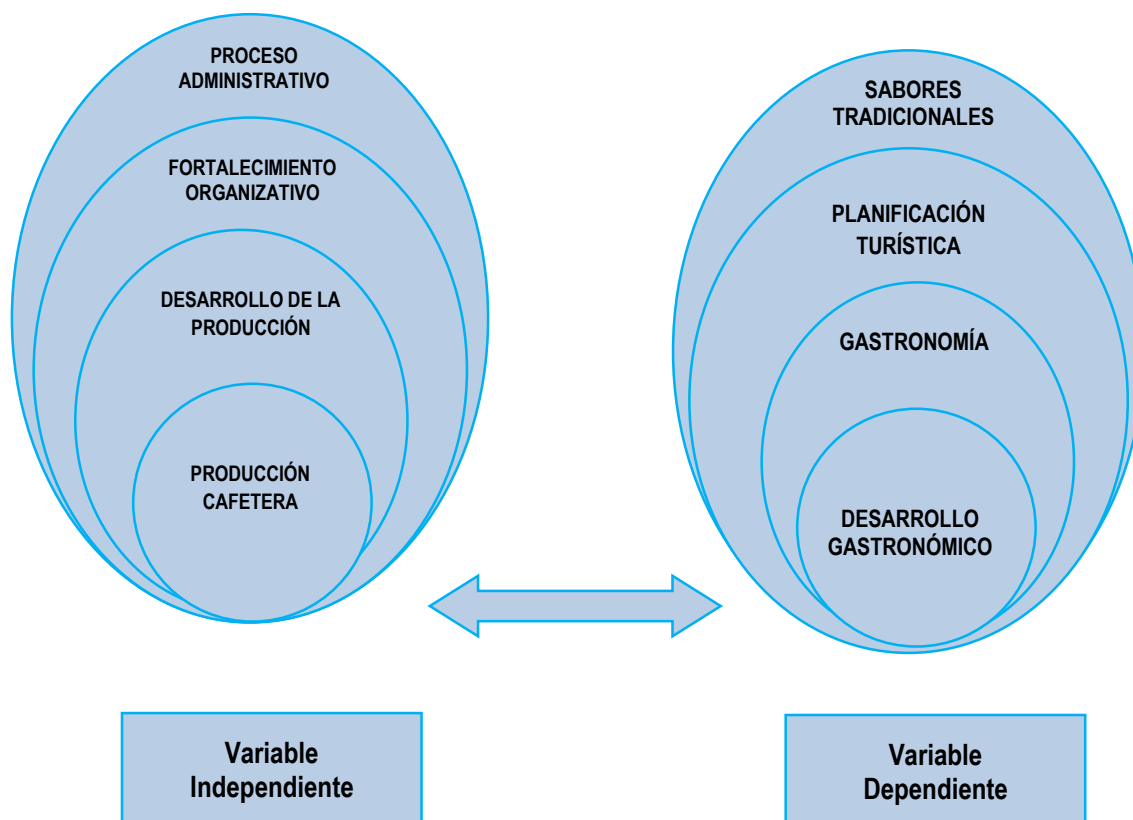
Para la realización de la presente investigación se empleará bibliografía publicada, en libros, enciclopedias, diccionarios, revistas especializadas, páginas web, etc.

2.5 Categorías fundamentales

Supra ordenación

Infra-ordinación

Grafico 1



2.6 Conceptualización de categorías

2.6.1 Producción

La producción es la actividad a través de la cual los seres humanos actuamos sobre la naturaleza, modificándola para adaptarla a nuestras necesidades, o, lo que es lo mismo, el proceso mediante el cual se transforman materiales en productos o se realiza un servicio.

El termino producción procede del latin producere, que significa “salir, hacer, producir”. La economía se sostiene sobre el sistema productivo de las sociedades, que será el encargado de crear bienes y servicios, es decir productos, para el consumo de sus ciudadanos. **(Garrido Luque, 2006)**

2.6.2 Proceso administrativo

El proceso administrativo se inicia con la toma de decisiones por parte del administrador que ejerce el liderazgo y la autoridad. El proceso administrativo integra como un todo la planificación, organización, dirección y el control bajo un liderazgo y una autoridad. La planificación define los resultados que se esperan de la empresa, la organización fija como se logran estos resultados, la dirección determina la actividad de mando y guía para la ejecución y el control da seguimiento a los planes, mide los resultados y retroalimenta el sistema. **(Castro Abella, 2006)**

2.6.3 Turismo

Turismo es el conjunto de actividades que realizan las personas durante sus desplazamientos y estancias en distintos lugares diferentes al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo menor a un año, con fines de ocio, negocios u otros motivos.

El turismo, a su vez, se fundamenta en un sistema de relaciones entre el sujeto (turista) y el objeto turístico (localidad, empresa u organización turística). Para el sujeto, el turismo es un conjunto de servicios que le son facilitados por el objeto turístico, mientras que para el objeto turístico, el sujeto es el destinatario de los servicios que el produce. **(Cabarcos Novás, 2006)**

2.6.4 Turismo gastronómico

Se entiende como una actividad del turismo o visitante que planea sus viajes parcial o totalmente para degustar la gastronomía del lugar o realizar actividades relacionadas con la gastronomía. Al tratar de cuantificar la importancia económica de la gastronomía en el marco de la actividad turística, cabría indicar que el gasto en alimentación, comidas y bebidas es la tercera partida de gasto más importante del turista medio. Además de todo ello, es fundamental destacar que el turista que más importancia concede a la gastronomía realiza un volumen de gastos sustancial superior al turista medio. **(BLANDO, y otros, 2011)**

2.6.5 Estrategias turísticas

La estrategia de una organización es un conjunto de acciones encaminadas a la consecución de una ventaja competitiva sostenible el tiempo y defendible frente a la competencia, mediante la adecuación entre los recursos del destino y su entorno, a fin de satisfacer los objetivos de los grupos implicados.

La empresa debe tratar de generar una ventaja competitiva sostenida, basada en la ventaja proveniente del coste o mediante la diferenciación de su oferta en relación a la competencia. **(Campo Olaiz, 2012)**

2.6.6 Haciendas Agrícolas

La hacienda agrícola tenía, gracias al empleo de algunas máquinas y también gracias a un uso racional de la fuerza de trabajo y de herramientas disponibles, una cierta ventaja con respecto a la pequeña propiedad agraria. Se trataba de todos modos de una ventaja muy modesta. Precisamente por esta razón las propiedades de una cierta extensión normalmente no se cultivaban según criterios unitarios, sino subdivididas entre pequeños arrendatarios, tanto libres como siervos de la gleba. **(ROSENBERG, 2006)**

Ha sido definida como una propiedad agrícola operada por un terrateniente que dirige y una fuerza de trabajo supeditada; organizada para aprovisionar un mercado de pequeña escala por medio de un capital pequeño; y donde los factores de la producción se emplean tanto

para la acumulación de capital como para sustentar las aspiraciones del estatus del propietario. **(MONTERRUBIO, 2007)**

2.6.7 Turismo sustentable

Analizar, fomentar y comercializar el turismo para negocios y congresos en las áreas costeras y rurales. **(OCDE, 2006).**

Un turismo enfocado a rescatar, promover y enaltecer los valores locales. Un turismo que enseña a convivir y a conservar la naturaleza. Un turismo que busca generar una derrama económica que favorezca tanto a ricos como a pobres. **(KROUPENSKY, 2010)**

2.6.8 Gastronomía

Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación.

Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos.

Esto lo consigue dirigiendo con principios fijos, a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos.

En consecuencia, la gastronomía seguramente pone en movimiento a labradores, cosecheros, pescadores, cazadores, y la familia numerosa de cocineros, cualquiera que sea el título o calificativos con que disfrace su práctica en la preparación de alimentos. **(BRILLAT-SAVARIN, 2010)**

2.6.9 Sabores Tradicionales

Se trata de un tipo casero elaborado tradicionalmente, cuya originalidad se encuentra en la combinación de frutas, verduras y licores gracias a la cual, con un toque de especias adecuadas e hierbas finas, podemos obtener una gama de sabores suaves, agradables y exquisitos que seducen al paladar de los más exigentes. **(REY, 2008)**

2.6.10 Planificación estratégica

La planificación consiste en establecer las líneas directas de actuación de cara al futuro en las que se contengan las estrategias más adecuadas para alcanzar los objetivos deseados.

La importancia de la planificación reside en los retos que implica dinamizar la actividad turística. Según el ministerio de turismo este impulso al sector supone la interrelación entre los ámbitos económico y social, entre producción material e inmaterial, entre capital natural y humano, con una lógica de sustentabilidad ambiental, protección de los recursos culturales, utilización del suelo y la infraestructura. **(Ordoñez Andrade, y otros, 2007)**

2.7 Hipótesis

El aprovechamiento de la producción cafetalera aportara al desarrollo del turismo gastronómico del cantón Zaruma, provincia de El Oro.

2.8 Señalamiento de variables

2.8.1 Variable independiente

- Producción cafetera

2.8.2 Variable dependiente

- Desarrollo gastronómico

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. Enfoque

El enfoque de esta investigación es cuali-cuantitativo ya que tendrá una perspectiva naturalista, participativa, interna e interpretativa.

Cualitativo porque se estudiara la clase de servicio que el turista desea tener para ser atendido en su estancia en el lugar. Cuantitativo porque investigaremos el desarrollo económico y turístico de las haciendas cafetaleras del cantón Zaruma. En función de este estudio se busca la transformación positiva tanto del objeto como del sujeto de la investigación. El análisis del problema planteado con una investigación interna, la hipótesis planteada es lógica pues será comprobada mediante interpretación de la aplicación de una encuesta reducida de mujeres y hombres a través de un campo con la participación de todas las personas que acceden al lugar

3.2. Modalidad básica de la investigación

Investigación Documental-Bibliográfica: Porque será de comienzo a fin basándose en documentos, libros, internet y otras fuentes de carácter documental que han apoyado al contexto, marco teórico y metodología de este trabajo de investigación.

Investigación Experimental: Porque se puede cambiar o modificar nuestra realidad, al momento de implementarse pueden ocurrir cambios que afectarían la realidad del involucrado.

Además se utilizará la técnica de estudio como lo es la encuesta con su respectivo instrumento que es el cuestionario, la entrevista con su respectivo instrumento que es la guía de entrevista.

De campo: En el lugar donde se produce los acontecimientos, con los propietarios de las haciendas y familias involucradas de la localidad, previo a que se realizara un sondeo personalizado por parte de la investigadora en el lugar donde existe el problema sujeto a

investigarse obteniendo datos de gran interés en cuanto a infraestructura de las fincas y la necesidad de desarrollar actividades relacionados al turismo gastronómico.

3.3. Nivel o tipo de investigación

La investigación se realizara a nivel exploratorio, descriptivo, asociación de variables y explicativo. Todo ello frente a la necesidad de confrontar la problemática desde diferentes aspectos.

Exploratoria:

Porque su metodología es flexible, da mayor amplitud al estudio de la problemática del por qué no se aprovechado la producción cafetalera para desarrollar el turismo gastronómico, lo cual ha ocasionado que los habitantes no se beneficien del turismo para mejorar sus ingresos económicos.

Descriptiva:

Este tipo de investigaciones la que está dirigida a tener un conocimiento general o aproximativo de la realidad porque aborda el nivel de profundidad de un problema de dimensión precisa, requiere de conocimientos suficientes porque detalla y puntualiza las características principales del problema; que permite obtener nuevos datos y elementos que puedan conducir al formular en mayor precisión las preguntas de la investigación.

Explicativa:

Se centra en buscar las causas o los por qué de la ocurrencia del fenómeno, de cuáles son las variables o características que presenta y de cómo se dan sus interrelaciones. Su objetivo es encontrar las relaciones de causa-efecto que se dan entre los hechos a objeto de conocerlos con mayor profundidad.

3.4. Población o muestra

En el presente trabajo de investigación el tamaño del universo constituye un mayor número de tal manera se utiliza la siguiente fórmula para determinar la muestra a realizar las encuestas, en un universo de 24.097 habitantes de acuerdo al último censo del 2010.

Una vez aplicada la fórmula estadística se deberá aplicar las encuestas a 393 personas.

TAMAÑO MUESTRAL

$$M = N / 1 + (\%EA)^2 * N$$

m	muestra	
N	Población universo	24.097
VC	Valor constante	1
EA	Error Admisible	0,05
%	Porcentaje (en decimal)	
(%EA)²	% de EA al cuadrado	0,0025

Obtener la muestra de una población de 24.097 individuos con error de 5%

$$tm = \frac{24.097}{1 + 0,0025 * 24.097}$$

$$tm = \frac{24097}{61,2425}$$

$$tm = \boxed{393}$$

3.5. Operacionalización de las variables

Cuadro 2 Variable independiente:

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	ITEMES BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
PRODUCCIÓN CAFETERA	Desarrollo de la producción cafetalera	Proceso que se lleva a cabo en las haciendas para cosechar el café.	¿Cuál es el proceso administrativo que lleva en su hacienda para mejorar la producción cafetalera?	Entrevista	Cuestionario
				Observación	Cuestionario
				Entrevista	Cuestionario
	Fortalecimiento organizativo	Progreso y desarrollo de las haciendas cafeteras.	¿Cuáles son las actividades agrícolas que se realizan en las principales haciendas agrícolas del cantón Zaruma?	Observación	Cuestionario
				Entrevista	Cuestionario
				Entrevista	Cuestionario
	Proceso administrativo	Aprovechamiento de los sectores con potencial para mejorar el desarrollo turístico del cantón.	¿Cree usted que la implementación de una ruta gastronómica permita elevar el potencial turístico del cantón Zaruma?	Observación	Cuestionario
				Entrevista	Cuestionario
				Observación	Cuestionario
				Entrevista	Cuestionario

Cuadro 3

Variable dependiente:

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	ITEMES BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
DESARROLLO GASTRONÓMICO	Gastronomía	Es del café para elaborar platos tradicionales en la zona y cautivar la atención del turista.	¿Qué tipo de platos se prepara con la producción cafetalera que se cosecha en las haciendas?	Encuesta	Cuestionario
				Encuesta	Cuestionario
				Encuesta	Cuestionario
	Planificación turística	Desarrollo de estrategias que permitan mejorar el desarrollo gastronómico ofreciendo productos a base del café que se cosecha en la zona.	¿Qué tipo de planificación tienen actualmente los propietarios de las haciendas para mejorar el desarrollo gastronómico de la zona.	Encuesta	Cuestionario
				Encuesta	Cuestionario
				Encuesta	Cuestionario
	Sabores tradicionales	Ofrecer a los turistas un nuevo concepto de la gastronomía en el cantón Zaruma.	¿Estaría usted dispuesto a ofrecer al turista nuevos platos no tradicionales preparados con el principal producto característico del cantón Zaruma como es el café?	Encuesta	Cuestionario
				Encuesta	Cuestionario
				Encuesta	Cuestionario

3.6. Cuadro 4 **Recolección de la información**

Preguntas básicas	Explicación
1. ¿Para qué?	Para alcanzar los objetivos de la investigación
2. ¿De qué personas u objetos?	Propietarios de haciendas y habitantes de la localidad. .
3. ¿Sobre qué aspectos?	Indicadores (Matriz de Operacionalización de las variables)
4. ¿Quién o quiénes?	Investigadora
5. ¿Cuándo?	Año 2014
6. ¿Dónde?	Cantón Zaruma, Provincia de El Oro.
7. ¿Cuántas veces?	Aplicación definitiva de acuerdo al tamaño muestral
8. ¿Qué técnicas de recolección?	Encuesta, entrevista y observación
9. ¿Con qué instrumentos?	Guía de entrevista y cuestionarios
10. ¿En qué situación?	En horas laborables

Elaborado por: Ximena Curipoma

3.7. **Plan de Procesamiento de la información**

3.7.1. **Procesamiento:**

- Revisión crítica de la información recogida, es decir limpieza de información defectuosa, contradictoria, incompleta, no permitente, etc.
- Repetición de la recolección, en casos para corregir fallas de contestación.
- Tabulación o cuadros según variables de cada hipótesis.
- Cuadro de cartas de control: por variables, por atributos.
- Manejo de la información estudio estadístico de datos para presentación de resultados.

3.7.2. Análisis e interpretación de los resultados:

- Análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias relacionadas fundamentalmente de acuerdo con los objetivos e hipótesis.
- Interpretación de los resultados, con apoyo del marco teórico, en el aspecto pertinente.
- Comprobación de hipótesis, para la investigación estadística conviene seguir la asesoría de un especialista.
- Establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1. Resultados de la entrevista realizada a propietarios de haciendas agrícolas

1. ¿Le gustaría formar parte de una nueva alternativa integrada por el turismo en su hacienda agrícola para mejorar su economía?

Si, si me gustaría formar parte de un proyecto turístico que nos permita mejorar nuestra economía, abriendo así nuevas fuentes de trabajo para la población mejorando la economía de todos los involucrados.

2. ¿Le gustaría compartir sus conocimientos con los turistas acerca del manejo del cultivo de café?

Si, si nos gustaría compartir con los turistas acerca del manejo del cultivo de café, para que conozcan sobre cómo llega este delicioso producto (café zarumeño) hasta los distintos mercados a nivel nacional e internacional.

3. ¿Cree usted que la implementación de una ruta gastronómica permita elevar el potencial turístico gastronómico del cantón Zaruma?

Si, ya que se ofrecerán una variedad de platos a los turistas preparados con el principal producto de la ciudad que es el café.

4. ¿Estaría usted de acuerdo en que se desarrolle el turismo gastronómico en su hacienda agrícola?

Por el momento tendría que realizar algunas adecuaciones en la hacienda para brindar un mejor servicio al turista al momento que disfruten de los acantos de los cultivos de café.

5. ¿Le gustaría ayudar a cosechar a los turistas su propio alimento?

Si, sería bueno que los turistas puedan disfrutar de esa experiencia de cosechar, prepara y degustar los alimentos que se cultivan en nuestras haciendas.

4.2. Resultados de la guía de observación

1. Existe diversidad de producción café en el sector.

Comentarios:

Si, se puede apreciar una amplia producción cafetalera en el sector.

Sugerencias:

Aprovechar la producción de café para realizar actividades turísticas como es una ruta gastronómica.

2. Se aprovecha los recursos naturales en distintas formas

Comentarios:

Casi, no solo los agricultores se dedican a cultivar los productos agrícolas para su comercialización más no para realizar otras actividades.

Sugerencias:

Buscar nuevas alternativas en cuanto a la utilización de los recursos agrícolas que se cultivan en las haciendas en el cantón.

3. Existe una integración de las haciendas agrícolas en beneficio del turismo.

Comentarios:

No, la mayoría de hacendados trabajan individualmente aún falta una mayor integración de todas las haciendas.

Sugerencias:

Estimular a los hacendados a una integración entre todos, para que consigan mayores beneficios económicos al trabajar en equipo.

4. Existen actividades relacionadas con el turismo en el sector.

Comentarios:

Si, si se realizan actividades turísticas en el sector pero en lo que respecta turismo comunitario, de aventura y ecoturismo mas no hacia el turismo gastronómico-

Sugerencias:

Realizar actividades innovadoras en cuanto a actividades turísticas que llamen la atención de los turistas tanto nacionales como extranjeros.

5. Existen predisposición en los habitantes por ser partícipes del desarrollo gastronómico en el sector.

Comentarios:

Si, los habitantes sienten un gran interés en desarrollar actividades relacionadas con el turismo gastronómico.

Sugerencias:

Capacitar a la población para que brinden un mejor servicio y además conozcan sobre platos que se preparan a base de café, pudiéndose así utilizar el producto estrella de la ciudad de Zaruma.

4.3. Resultados de la encuesta realizada a los habitantes del cantón Zaruma

1. ¿Conoce usted sobre las nuevas tendencias del turismo que se están desarrollando en el país?

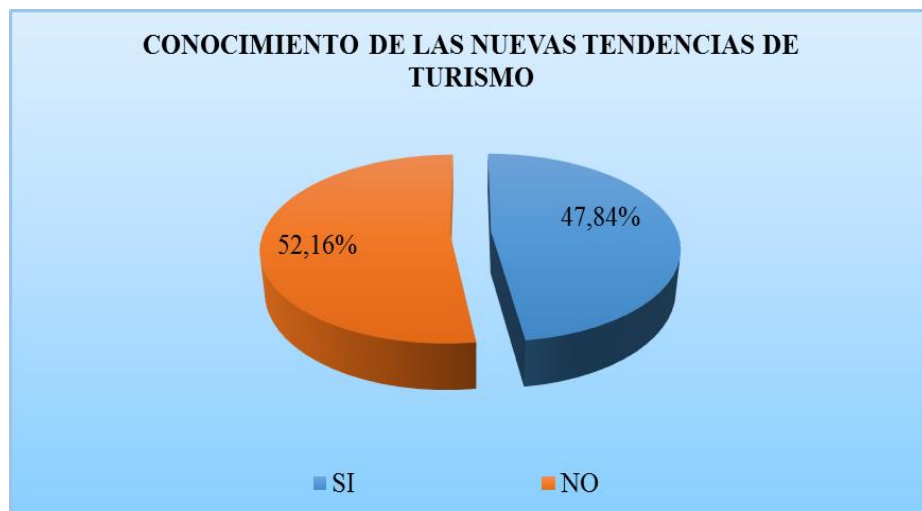
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	188	47,84%
NO	205	52,16%
TOTAL	393	100,00%

Cuadro 5

Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Grafico 2



Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

De los resultados obtenidos, el 47.84% indicó que sí conoce sobre las nuevas tendencias del turismo, mientras que el 52.16% mencionaron que no conocen dichas tendencias. De lo que se deduce que la mayoría de personas en el cantón Zaruma desconocen las tendencias actuales del turismo.

2. ¿Cuál es el principal producto que se cultivan en las principales haciendas agrícolas del cantón Zaruma?

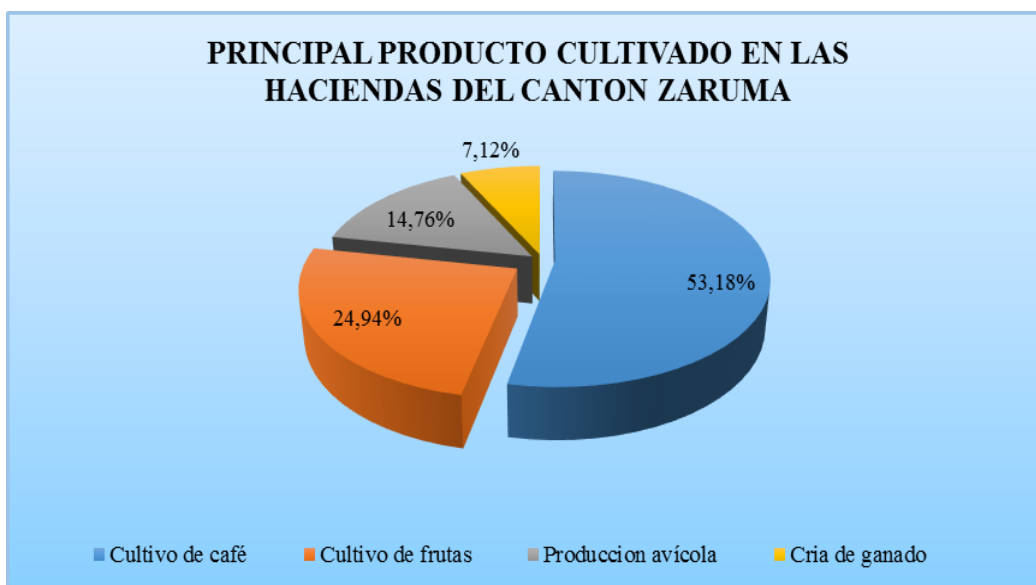
Cuadro 6

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cultivo de café	209	53,18%
Cultivo de frutas	98	24,94%
Produccion avícola	58	14,76%
Cria de ganado	28	7,12%
TOTAL	393	100,00%

Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Grafico 3



Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

De los resultados obtenidos de la investigación, el 53.18% indicaron que se dedican a cultivar café, el 24.94% señalaron que se dedican a cultivar frutas, el 14.76% comentaron que se dedican a la producción agrícola, mientras que el 7.12% señalaron que se dedican a la cria de ganado. Deduciéndose que la mayoría de las personas en el cantón Zaruma se dedican al cultivo de café.

3. ¿Usted ha recibido alguna capacitación en temas relacionados al desarrollo gastronómico?

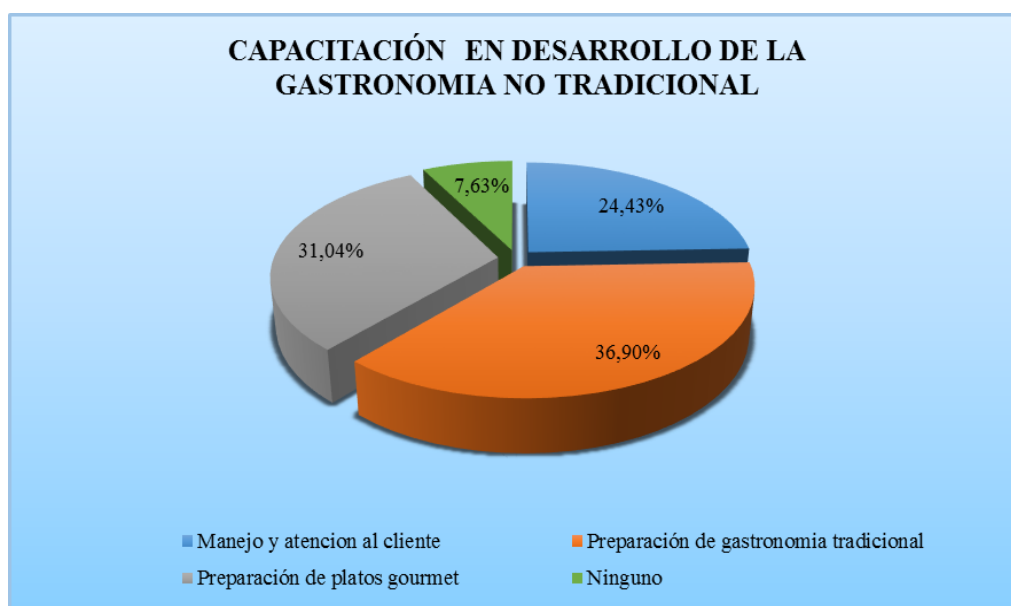
Cuadro 7

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Manejo y atención al cliente	96	24,43%
Preparación de gastronomía tradicional	145	36,90%
Preparación de platos gourmet	122	31,04%
Ninguno	30	7,63%
TOTAL	393	100,00%

Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Grafico 4



Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

De los resultados obtenidos, el 24.43% de la población indicó que les gustaría recibir capacitación en el manejo y atención al cliente, el 36.90% indicaron que les gustaría capacitarse en la preparación de gastronomía tradicional, el 31.04% señalaron que les gustaría capacitarse en la preparación de platos gourmet mientras que el 7.63% no quieren capacitarse en ninguna área.

4. ¿Qué actividad realiza en el campo turístico?

Cuadro 8

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caminatas	74	18,83%
Recorridos por la zona	49	12,47%
Comida típica	218	55,47%
Ninguno	52	13,23%
TOTAL	393	100,00%

Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Grafico 5



Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

De los resultados obtenidos, el 18.83% de los encuestados indicaron que en el campo turístico se realizan caminatas, el 12.47% señalaron que se realizan recorridos por la zona, el 55.47% comentaron que se ofrece comida típica a los turistas, mientras que el 13.23% señalaron que no se realiza ninguna actividad.

5. ¿Qué tipo de productos prepara usted con la producción cafetera que se cosecha en las haciendas?

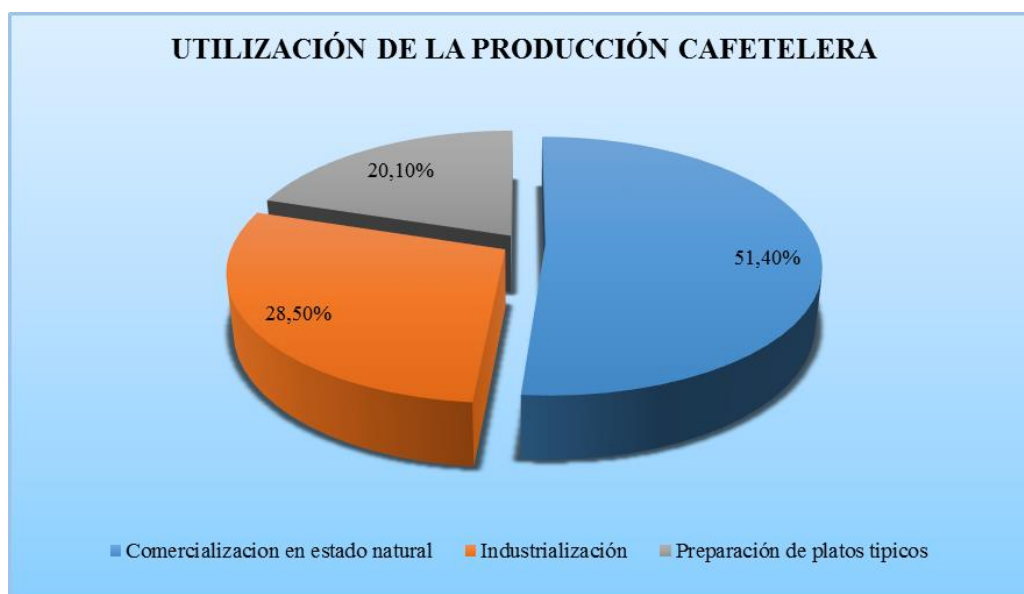
Cuadro 9

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Comercialización en estado natural	202	51,40%
Industrialización	112	28,50%
Preparación de platos típicos	79	20,10%
TOTAL	393	100,00%

Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Grafico 6



Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

De los resultados obtenidos, el 51.40% indicaron que su producción cafetalera la comercializan en estado natural, el 28.50% señalaron que lo industrializan mientras que el 20.10% realizan preparación de platos típicos.

6. ¿Cree usted que se están perdiendo las tradiciones y costumbres en cuanto a la preparación de platos tradicionales del cantón Zaruma?

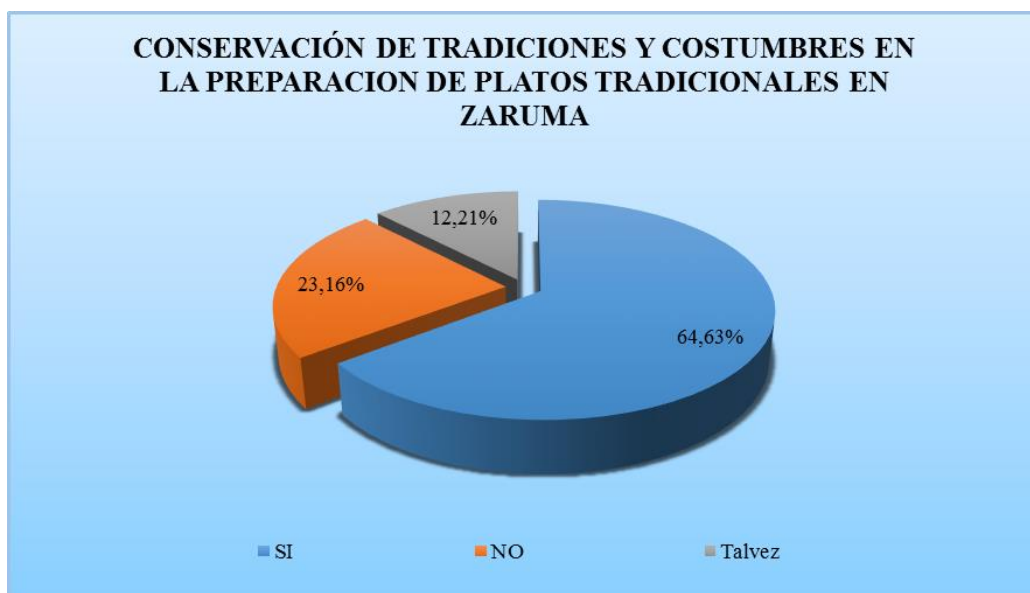
Cuadro 10

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	254	64,63%
NO	91	23,16%
Talvez	48	12,21%
TOTAL	393	100,00%

Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Grafico 7



Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

De los resultados obtenidos, el 64.63% de los habitantes del cantón Zaruma creen que si se están perdiendo las tradiciones y costumbres en la preparación de platos típicos, mientras que el 23.16% consideran que no se están perdiendo las tradiciones en la preparación de los platos, mientras que el 12.21% que tal vez si se están perdiendo la preparación de platos típicos.

7. ¿Estaría usted dispuesto a ofrecer al turista nuevos platos no tradicionales preparados con el principal producto característico del cantón Zaruma como es el café?

CUADRO 11

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos fuertes	97	24,68%
Postres	59	15,01%
Bebidas	237	60,31%
TOTAL	393	100,00%

Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Grafico 8



Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

De los resultados obtenidos, el 24.68% de los habitantes estarían dispuestos a ofrecer a los turistas platos fuertes, el 15,01% les gustaría preparar postres mientras que el 60.31% les gusta preparar bebidas.

8. ¿Estaría usted dispuesto a formar parte de este proyecto de fomentar el desarrollo gastronómico del cantón Zaruma?

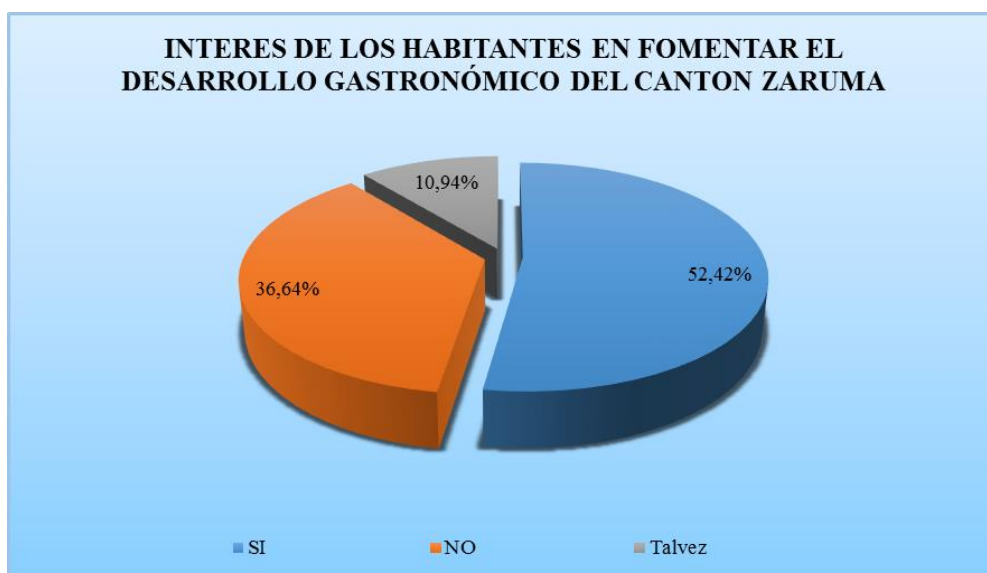
Cuadro 12

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	206	52,42%
NO	144	36,64%
Talvez	43	10,94%
TOTAL	393	100,00%

Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Grafico 9



Fuente: Habitantes del cantón Zaruma

Elaborado por: La autora

Del total de encuestados, el 52.42% su están dispuesto a formar parte de un proyecto para fomentar el desarrollo gastronómico, el 36.64% no están dispuesto a fomentar el desarrollo gastronómico, mientras que el 10.94% talvez si les gustaría ser partícipes de un proyecto de este tipo.

4.4. Conclusiones y recomendaciones

4.4.1 Conclusiones

1. Los habitantes del cantón Zaruma no conocen las nuevas tendencias del turismo que se están desarrollando en el país.
2. De acuerdo a lo que refirieron la mayor parte de los habitantes el producto que se cultivan en las principales haciendas agrícolas del cantón Zaruma es el café.
3. Los habitantes del cantón Zaruma indicaron que han recibido capacitación en temas relacionados en preparación de gastronomía tradicional.
4. La mayoría de los habitantes dijeron que su actividad en el campo turístico es la preparación de comida típica.
5. La producción cafetera que se cosecha en las haciendas agrícolas del cantón Zaruma la comercializan en estado natural.
6. Según la mayoría de los habitantes del cantón Zaruma consideran que se están perdiendo las tradiciones y costumbres en la preparación de platos tradicionales.
7. Los habitantes del cantón Zaruma quiere preparar bebidas con el café que se cosecha dentro de este cantón, para ofrecerle al turista una opción distinta en cuanto a platos no tradicionales.
8. La mayor parte de los habitantes del cantón Zaruma están dispuestos a formar parte de este proyecto para fomentar el desarrollo gastronómico del cantón.

4.4.2. Recomendaciones

1. Elaborar un programa de capacitaciones para dar a conocer a los habitantes del cantón Zaruma sobre las nuevas tendencias del turismo en el ámbito nacional e internacional.
2. Aprovechar la producción de café para desarrollar actividades relacionadas con el turismo.
3. Elevar el desarrollo turístico del cantón Zaruma capacitando a los habitantes en distintos temas que les permitan ofrecer una variedad de productos y servicios a los turistas.
4. Involucrar a todos los actores (habitantes, autoridades, finqueros) mediante charlas, talleres y demás herramientas que permitan desarrollar nuevas actividades turísticas relacionadas con la gastronomía.
5. Desarrollar una ruta gastronómica permitirá aprovechar de mejor manera la producción de café del cantón Zaruma.
6. Gestionar una guía gastronómica tradicional para aprovechar los beneficios gastronómicos que tiene la preparación de los productos producidos en el mismo cantón ZARUMA.
7. Brindar nuevas alternativas gastronómicas a los habitantes del cantón Zaruma para que preparen una variedad de productos a base de café.

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1. Datos informativos

5.1.1. Título de la propuesta

DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA MEJORAR EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN ZARUMA.

5.1.2. Beneficiarios

Beneficiarios:

- Los habitantes del cantón Zaruma
- Los turistas.

5.1.3. Ubicación

Cantón: Zaruma

Provincia: El Oro

5.2. Antecedentes de la propuesta

La gastronomía es uno de los elementos que muestran la cultura de una determinada región, ya que los platos que se degustan son los saberes de varias generaciones, son olores y sabores que acompañan al desarrollo de un pueblo en el ámbito turístico.

El turismo gastronómico es una motivación que tienen los turistas para desplazarse a distintos puntos en cada país para deleitarse con distintos platos típicos de cada lugar, motivo por el cual este tipo de turismo en los últimos años ha tenido un amplio crecimiento en los últimos años.

El Ecuador es un país privilegiado en cuanto a gastronomía ya que cuenta con la materia prima producida en el mismo país, es así que ofrece un abanico de opciones en cuando a

gastronomía existiendo así una variedad de platos típicos que puede disfrutar el turista en su lugar de destino.

Por tal motivo, se propone diseñar una ruta gastronómica donde se permita que los turistas conozcan sobre el cultivo y producción de cada producto, enfocándose principalmente en la producción de café, a la vez se implementarán nuevos servicios turísticos, ofreciéndose así platos fuertes y también bebidas cuyo producto principal de preparación es el café.

5.3. Justificación

La gastronomía en la actualidad se destaca en el ámbito turístico dado a que actúa como una identificadora de pueblos y territorios. Los recursos gastronómicos hoy en día son evaluados de acuerdo a las nuevas tendencias de consumo y su carácter simbólico, pero también a la vez la gastronomía es una fuente generadora de desarrollo, siendo así un elemento dinamizador de la economía y de la cultura de los lugares donde se desarrolló el turismo en base a la gastronomía.

En Ecuador se distingue por contar con una gran cantidad de aromas y sabores, ya que en algunos lugares aún se mantiene la tradición de cocinar a leña y se mantienen la forma de preparación de los alimentos como lo hacían en tiempos pasados, dando así un sabor único a la comida preparada de esta forma, satisfaciendo las exigencias y requerimientos de los turistas en cuando a los sabores de los platos que degustan en nuestro país.

En el cantón Zaruma se encuentra una diversidad de platos típicos pero dentro del aspecto gastronómico el principal producto es una taza de café zarumeño junto a unas deliciosas humitas o tigrillo, sin embargo en la actualidad aún no se aprovecha en su totalidad el potencial que tiene la producción agrícola del cantón, motivo por el cual se hace necesario implementar una ruta gastronómica que permita a los turistas disfrutar de una manera organizada de los deliciosos platos típicos que se preparan en este lugar, además cabe destacar que el turismo gastronómico juega un papel importante dentro de cada lugar ya que agrupa a sectores del turismo permitiendo el fortalecerse como un destino turístico de gran interés a nivel nacional e internacional.

Dentro de la ruta gastronómica que se ofrecerá se podrá degustar de platos típicos como: humitas, tamales, tinto (taza de café), tortillas de maíz entre otras comidas, es así que se deberá capacitar a la habitantes y dueños de cada hacienda agrícola que sientan en aprovechar al máximo sus sembríos agrícolas.

5.4. Objetivos

5.4.1. Objetivo general

Diseño de una ruta gastronómica para dinamizar el desarrollo turístico del cantón Zaruma.

5.4.2. Objetivos específicos

- Realizar un análisis del mercado de la ruta gastronómica.
- Determinar la infraestructura y accesibilidad para el desarrollo de la ruta gastronómica en el cantón Zaruma.
- Realizar una campaña publicitaria para dar a conocer sobre la ruta gastronómica a nivel local y nacional.

5.5. Fundamentación

5.5.1. Ruta gastronómica

Por ruta gastronómica se entiende el itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de una cocina o producto en particular, giran en torno a un producto clave que le otorga el nombre. El fin de estas rutas suelen ser la revalorización de productos autóctonos, la dinamización de economías regionales y la promoción de alimentos propios.

La ruta gastronómica es un concepto aplicado de manera exitosa y amplia en países como España y Francia, y más recientemente en algunos países de Latinoamérica. Básicamente lo que busca es rescatar los saberes locales y recetas tradicionales asociadas a comidas típicas, junto con elementos del turismo rural y la imagen de un territorio. Esto se logra mediante alianzas público – privadas en lo que cada uno hace su

parte para presentar a los consumidores, productos y territorios de calidad. (Curiel, 2007)

5.5.2. Gastronomía

5.5.2.1. Historia

Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación.

Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos. Esto lo consigue dirigiendo sus principios fijos, a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos.

En consecuencia, la gastronomía seguramente pone en movimiento a labradores, cosecheros, pescadores, cazadores, y la familia numerosa de cocineros, cualquiera que sea el título o calificativos con que disfracen su práctica en la preparación de alimentos.

El descubrimiento y los progresos iniciales de la actividad culinaria debieron presentar una enorme dificultad, puesto que el hallazgo de esta no solo precedió a la palabra, sino que constituye, de hecho, la condición para que surgiera esta.

5.5.2.2. Aspectos sociales de la gastronomía

En general, la alimentación es un tema que interesa prácticamente a todo el mundo y en que la mayoría nos consideremos expertos.

Los comentarios sobre alimentos y sobre comidas varían mucho de unas personas a otras, de unos países a otros, de unas edades a otras, etc.

La comida, además, significa toda una escala de cosas para los seres humanos. En algunas partes del mundo, la palabra comida equivale a diferencia entre la vida o la muerte, desde esta circunstancia extrema se presentan toda una serie interrumpida de situaciones que van mejorando hasta llegar a aquellas sociedades que tienen suficientes alimentos y tradiciones familiares y culturales para sazónarlos y prepararlos. Al final de la escala están las personas que consumen tantos alimentos que tienen amenazada la salud.

Las prácticas y los hábitos alimentarios forman, así, una parte importante de la cultura de los pueblos. Además de las funciones sociales y de identificación cultural que estas prácticas cumplen, transmiten conocimientos y experiencias seculares que permiten en las poblaciones adaptarse a las condiciones ecológicas de su región.

5.6. Análisis de factibilidad

5.6.1. Socio – cultural

Desde el aspecto socio – cultural, la propuesta es realizable ya que los habitantes del cantón Zaruma en los últimos años se han dedicado a fortalecer la actividad turística del mismo; los turistas son atraídos por la gastronomía, atractivos naturales y atractivos culturales.

5.6.2. Tecnología

Mediante la asequibilidad de la tecnología de diseñar la ruta gastronómico ya que permite acceder al internet permitiendo fijarse en diseños de otras rutas gastronómicas en otros sectores del país.

5.6.3. Ambiental

La faceta ambiental hace referencia a un escenario geográfico, es decir el cantón Zaruma cuenta con recursos naturales y culturales que permiten que la actividad turística se desarrolle con normalidad.

5.6.4. Económico – financiero

El financiamiento para el diseño de la ruta gastronómica en el cantón Zaruma está encargado el GAP municipal y el GAP provincial.

5.7. Modelo operativo – plan de acción

5.7.1. Desarrollo de la ruta gastronómica para mejorar el desarrollo del cantón Zaruma

5.7.1.1. Marca Turística

La creación de la marca o logotipo de la ruta gastronómica en el cantón Zaruma, tiene como finalidad cumplir con un objetivo, el cual es crear un símbolo que identifique a la actual y potencial producción de café que existe dentro de este cantón.

A continuación se presenta el logo que tendrá la ruta gastronómica:

Logotipo de la ruta

Grafico 10



Elaborado por: Autora

5.7.1.2. Misión

Contribuir al crecimiento económico y turístico del cantón Zaruma para mejorar su situación actual de los productores de café.

5.7.1.3. Visión

Ofrecer servicios gastronómicos con personal altamente capacitado para brindar un servicio de calidad al cliente.

5.7.1.4. Objetivos

- Involucrar a los dueños de las haciendas agrícolas para ofrecer nuevos servicios turísticos a los visitantes.
- Generar empleos directos como una nueva alternativa económica.
- Desarrollar e impulsar una ruta gastronómica del café.

5.7.1.5. Estrategias

- Establecer alianzas con las operadoras turísticas de la provincia de El Oro que ofrezcan destinos turísticos e incluyan a la ruta gastronómica.
- Establecer convenios con la municipalidad local para la reparación de los caminos para mejorar la accesibilidad del turista.

5.7.2. Análisis del mercado

Para realizar el análisis del sector agrícola y turístico del cantón Zaruma se tomara en cuenta los principales atractivos y servicios turísticos que se ofrece a los turistas.

El sector turístico en los últimos años se ha transformado en un generador de riqueza, es así que se pretende mediante una ruta gastronómica contribuir al desarrollo del cantón; por cuanto se ofrece características favorables para el desarrollo de la misma tales como: vías de comunicación de primer orden, servicio de transporte, infraestructura hotelera, deportes de aventuras y demás servicios.

5.7.2.1. Características del mercado turístico

La oferta turística es un componente importante del mercado donde se desarrollara la actividad correspondiente.

En este caso la ruta gastronómica estará ubicada en el cantón Zaruma, de tal forma que los turistas puedan conocer distintos platos que se pueden preparar con el producto principal que es el café.

Esta ruta estará ubicada en las principales haciendas ubicadas dentro de este cantón, para así hacer partícipes a los turistas sobre el cultivo y consumo del café.

5.7.2.2. Estructura del mercado

Dentro de este aspecto se hace referencia al estado del mercado con respecto a la competencia, siendo así que dentro del cantón Zaruma no hay empresas que brinden servicios similares a los que se están pretendiendo ofrecer en esta propuesta motivo por el cual da posibilidad de tener un amplio éxito en el mercado turístico.

5.7.2.3. Estudio de la demanda

Dentro del estudio de la demanda se debe analizar el comportamiento de la demanda histórica y actual del consumidor respecto a los servicios turísticos. Se debe tomar en cuenta el producto, la ruta gastronómica y los demás servicios turísticos que tiendan a suplir las exigencias y requerimientos de los visitantes.

De acuerdo a lo que se conoció dentro del cantón Zaruma existe una amplia gama de servicios turísticos pero siempre el visitante tiene presente el precio para adquirir un servicio.

5.7.2.4. Estudio de la oferta

Dentro de la provincia de El Oro existe una gran gama de empresas turísticas que ofrecen una variedad de productos y servicios turísticos pero sin embargo son productos repetitivos y conocidos que ya no llaman la atención de los visitantes, lo que se pretende implementar es una ruta gastronómica cuyo principal producto es el café siendo un producto original e innovador que atraerá la atención de los turistas, por tal motivo la ruta gastronómica permitirá que el cantón Zaruma se dé a conocer a nivel local y nacional.

Perfil del consumidor

Características demográficas

- Niños, jóvenes y adultos.
- De 10 a 75 años de edad.
- Nivel económico bajo a alto.

Características psicograficas

- Personas dinámicas y descomplicadas.
- Que tengan buena salud.
- Que gusten de sabores distintos.
- Posicionamiento.

5.7.3. Plan de marketing

5.7.3.1. Producto

La ruta gastronómica “Aromas y Sabores” es un proyecto que tiene como objetivo obtener beneficios económicos que permita mejorar la calidad de vida tanto de los habitantes, productores agrícolas y demás involucrados que sean partícipes de este proyecto.

Luego de realizar un estudio minucioso de la producción agrícola del canton Zaruma se determinó que el principal producto protagonista de esta ruta será el CAFÉ ya que es el principal producto que se produce en esta zona, además se abarcara los principales atractivos naturales que posee la misma.

Dentro del recorrido de la ruta se establecerán los siguientes puntos de llegada en las haciendas partícipes de la ruta gastronómica “Aromas y Sabores”:

Ubicación de la ruta

Grafico 11



Fuente: google.maps.

El recorrido se lo realizara en las haciendas cafetaleras ubicadas en las distintas parroquias del cantón Zaruma como son: Huertas, Malvas, Guizhaguña y Arcapamba.

Donde existe una variedad de elementos geomorfológicos, patrones de vegetación, patrones climáticos que favorecen el recorrido, brindando así al turista un ambiente cómodo y agradable.

1. Hacienda “El cafetal”

Dentro de esta hacienda el turista podrá conocer sobre las técnicas del cultivo del café, cuidado y proceso de cosecha, además podrán ser partícipes del proceso de secado del café.

Productos que se ofrecerán dentro de la hacienda para el consumo: café tinto, capuchino, humitas, tamales y hayacas.

2. Hacienda “El rosal”

En la hacienda “El Rosal” se encuentra una variedad de productos cítricos y también sembríos de café y maíz, en este lugar el turista podrá disfrutar de los productos críticos cosechados y consumidos en el momento, además de ser partícipes en el proceso de elaboración de los derivados del choclo como son las humitas, tortillas de maíz asadas en pailas de bronce y bebidas elaboradas a base del café de la zona.

Dentro de esta hacienda el turista podrá disfrutar de frutas, jugos, platos elaborados a base del maíz y bebidas a base de café cosechado en la hacienda.

3. Hacienda “Bella María”

Dentro de esta hacienda existen amplios sembríos de café, además de existir recursos naturales como cascadas, flora y fauna es allí que el turista podrá conocer las especies propias de la zona además de observar la vegetación que rodea los sembríos de café, haciendo así su recorrido más interesante, cumpliendo con sus expectativas y requerimientos.

Dentro de esta hacienda el turista podrá disfrutar de almuerzos y postres elaborados a base de café.

4. Hacienda “Cerro Alto”

Dentro de esta hacienda existen sembríos de café pero a la vez también se cria ganado vacuno es allí que turista podrá conocer más a profundidad acerca del manejo del ganado dentro del campo, siendo participes del cuidado de los mismos, además de participar del ordeño del ganado cuyo producto será degustado con el café que se produce dentro de la hacienda.

5.7.3.2. Precio

Para determinar el precio se realizó una análisis de lo que estarían dispuestos a pagar ciertos turistas y los habitantes por el recorrido en las haciendas y se estableció en relación de precios de las operadoras turísticas del cantón, determinando si el precio de \$14 US por persona, siendo así un precio al alcance de las clases social media baja a alta. Los gastos de alimentación y demás consumos correrán por cuenta del turista.

5.7.3.3. Promoción

La ruta gastronómica generara a los involucrados mayores fuentes de trabajo y por ende incrementar los ingresos económico de la población, a través de la dinámica del mercado turístico, es por eso que se debe realizar una promoción exhaustiva hasta dar a conocer sobre este nuevo producto turístico que se ofrecerá en el cantón Zaruma.

La ruta está diseñada para satisfacer los requerimientos de los turistas en cuanto a disfrutar experiencias distintas y degustar de nuevos sabores y aromas.

Actividades a realizar

- Realizar contactos con el departamento de marketing del Ministerio de turismo, para entregarles la información sobre la ruta gastronómica.
- Coordinar con el Consejo Provincial para que realicen programas públicos dentro de esta ruta y así difundir de forma dinámica la misma.
- Realizar un Fam Trips anual invitando a representantes de agencias de viajes de la provincia y el país, con el fin de que estas evalúen la ruta gastronómica y a la vez promocionen la misma con sus clientes.

- Vincular la ruta con los paquetes ya establecidos en las agencias de viajes, ya que el turista extranjero acude a ellas para solicitar información de destinos turísticos.
- Se utilizarán afiches promocionales de los principales atractivos que posee el recorrido de la ruta gastronómica, enfocándose en su principal producto que es el café.

5.7.3.4. Plaza

Se cumplirá con cada uno de los requerimientos de los clientes para satisfacer sus necesidades y a la vez nos recomienden con sus amistades y familiares, ya que los *referidos* es la mejor opción en cuanto a la difusión de un atractivo turístico.

5.7.4. Plan financiero

Para conocer la inversión que se necesita para llevar a cabo el presente proyecto de la ruta gastronómica se realizó los siguientes cálculos:

5.7.4.1. Inversiones

La inversión para la implementación de la ruta gastronómica corresponde a los desembolsos necesarios para la constitución de la empresa, los presupuestos efectuados se detallan a continuación:

Inversiones

Cuadro 13

Descripción	Valor Total
1.- INVERSIÓN FIJA	
A. Adecuaciones	4.825,00
C.Otros Activos	16.068,55
D.Imprevistos	2.089,36
TOTAL INVERSIÓN FIJA	22.982,91
2. CAPITAL DE OPERACIÓN	
Mano de Obra Directa	2.003,46
Costos Indirectos de Producción	1.171,45
Gastos de Administración	4.397,06
Gastos de Ventas	4.618,74
TOTAL CAPITAL DE OPERACIÓN	12.190,71
INVERSIÓN TOTAL	35.173,62

Elaborado por: La autora

5.7.4.2. Capital de operación

El capital de trabajo es el valor que cubre los gastos operacionales que se tendrá en el proyecto los primeros meses.

Cuadro 14

CAPITAL DE OPERACIÓN
En Dólares

Descripción	Tiempo en meses	Valor Total
Mano de Obra Directa	3	2.003,46
Costos Indirectos de Producción	3	1.171,45
Gastos de Administración	3	4.397,06
Gastos de Ventas	3	4.618,74
TOTAL CAPITAL DE OPERACIÓN		12.190,71

Elaborado por: La autora

5.7.4.3. Ingresos

Dentro del presente proyecto se tendrá ingresos por los recorridos que se efectuaran hacia las distintas haciendas cafetaleras, el mismo que tendrá un valor total de \$59.500 US.

Cuadro 15

INGRESOS DEL PROYECTO
EN DÓLARES

DENOMINACIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	V/TOTAL
Recorridos por la ruta	4250	14,00	59.500,00
TOTAL DE INGRESOS			59.500,00

Elaborado por: La autora

5.7.4.4. Costos

Los costos están relacionados directamente con la actividad de la empresa, se prevé de acuerdo a la que dentro de este proyecto se tendrá los costos de mano de obra directa, y los costos indirectos de operación.

Cuadro 16

COSTO DE OPERACIÓN
En Dólares

Descripción	Valor Total
Mano de Obra Directa	8.013,84
Costos Indirectos de Operación	611,19
Total Costos de Operación	8.625,03

Elaborado por: La autora

5.7.4.5. Gastos

Loa gastos hacen referencia a los pagos que se deberán realizar por concepto de sueldos, arriendo, suministros etc., en l área administrativa, operativa y de ventas.

Cuadro 17

os

GASTOS	
Dolares	
Gastos de administración	17.588,24
Gastos indirectos de operación	611,19
Gastos de ventas	18.474,97

Elaborado por: La autora

5.7.4.6. Estado de situación inicial

El Estado de Situación Inicial se destaca por sus tres cuentas principales que son activos, pasivos y patrimonio, En este estado financiero se resume el total de cada cuenta asignando un valor en cuanto activos, así como se determina el valor de pasivos y el patrimonio financiero.

Cuadro 18

ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

En Dólares

<u>ACTIVOS</u>		
<u>ELIOS</u>		
Caja		14.280,07
Adecuaciones		4.825,00
Maquinarias y equipos		0,00
Muebles y Enseres		875,00
Equipos de oficina		300,00
Equipo de Cómputo		565,00
Vehiculos		13.500,00
Diferidos		828,55
Total Activos		35.173,62
<u>PASIVOS</u>		
Crédito bancario		0,00
TOTAL PASIVOS		0,00
<u>PATRIMONIO</u>		
Capital Social		35.173,62
Total Patrimonio		35.173,62
<u>TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO</u>		35.173,62

Elaborado por: La autora

5.7.4.7. Estado de situación final

El estado de situación final muestra la evolución que ha tenido la empresa en un determinado periodo, reflejando su situación económica y financiera.

Cuadro 19

ESTADO DE SITUACIÓN FINAL			
En Dólares			
<u>ACTIVOS</u>			
<u>FIJOS</u>			
Caja			27.513,05
Adecuaciones			4.825,00
(-) Depreciación			-241,25
Equipos			0,00
(-) Depreciación			0,00
Muebles y Enseres			875,00
(-) Depreciación			-87,50
Equipos de oficina			300,00
(-) Depreciación			-30,00
Equipo de Cómputo			565,00
(-) Depreciación			-188,33
Vehículo			13.500,00
(-) Depreciación			-2.700,00
Diferidos			828,55
(-) Amortización			-165,71
Total Activos			44.993,81
<u>PASIVOS</u>			
Crédito bancario			0,00
<u>PATRIMONIO</u>			
Capital Social			35.173,62
Utilidad del Ejercicio			9.820,19
Total Patrimonio			44.993,81

5.7.4.8. Estado de pérdidas u ganancias proyectado

El estado de resultados resume de modo proyectado los ingresos y gastos que tendrá la empresa en el futuro, presenta los resultados netos del ejercicio económico, abarcando un periodo determinado en este caso, se hace una proyección para 10 años, haciendo un pronóstico de las ventas, costos y gastos.

Cuadro 20

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO											
En Dólares											
	0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ventas		59.500,00	62.475,00	65.598,75	68.878,69	72.322,62	72.322,62	72.322,62	72.322,62	72.322,62	72.322,62
Costo de Producción											
Materiales Directos		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Mano de Obra Directa		8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84
Costos Indirectos de Producción		611,19	612,72	614,25	615,79	617,32	617,32	617,32	617,32	617,32	617,32
Total Costos de Producción		8.625,03	8.626,56	8.628,09	8.629,63	8.631,16	8.631,16	8.631,16	8.631,16	8.631,16	8.631,16
Utilidad Bruta		50.874,97	53.848,44	56.970,66	60.249,06	63.691,46	63.691,46	63.691,46	63.691,46	63.691,46	63.691,46
Gastos de Administración		17.588,24	17.588,24	17.588,24	17.399,91	17.399,91	17.234,20	17.234,20	17.234,20	17.234,20	17.234,20
Gastos de Ventas		18.474,97	18.474,97	18.474,97	18.474,97	18.474,97	15.774,97	15.774,97	15.774,97	15.774,97	15.774,97
Gastos financieros		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Gastos Adm. Vtas.		36.063,22	36.063,22	36.063,22	35.874,88	35.874,88	33.009,17	33.009,17	33.009,17	33.009,17	33.009,17
Utilidad antes Part. Trabajadores		14.811,75	17.785,23	20.907,44	24.374,18	27.816,58	30.682,29	30.682,29	30.682,29	30.682,29	30.682,29
15% Participación Trabajadores		2.221,76	2.667,78	3.136,12	3.656,13	4.172,49	4.602,34	4.602,34	4.602,34	4.602,34	4.602,34
Utilidad antes de Impuesto a la Renta		12.589,99	15.117,44	17.771,33	20.718,05	23.644,09	26.079,94	26.079,94	26.079,94	26.079,94	26.079,94
22% Impuesto a la Renta		2.769,80	3.325,84	3.909,69	4.557,97	5.201,70	5.737,59	5.737,59	5.737,59	5.737,59	5.737,59
Total Egresos		49.679,81	50.683,39	51.737,11	52.718,61	53.880,23	51.980,27	51.980,27	51.980,27	51.980,27	51.980,27
Utilidad Neta	-35.174	9.820,19	11.791,61	13.861,64	16.160,08	18.442,39	20.342,35	20.342,35	20.342,35	20.342,35	20.342,35

Elaborado por: La autora

5.7.4.9. Flujo de caja

El flujo de caja es una parte vital de la proyección financiera ya que muestra las posibilidades que tiene el proyecto en mantener un flujo de efectivo durante su actividad económica durante determinado periodo contable, en el siguiente cuadro se hace una proyección de flujo de caja para 10 años.

Cuadro 21

FLUJO DE CAJA											
En Dólares											
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ventas	-	59.500,00	62.475,00	65.598,75	68.878,69	72.322,62	72.322,62	72.322,62	72.322,62	72.322,62	72.322,62
Costo de Producción											
Materiales Directos		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Mano de Obra Directa		8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84	8.013,84
Costos Indirectos de Producción		611,19	612,72	614,25	615,79	617,32	617,32	617,32	617,32	617,32	617,32
Total Costos de Producción		8.625,03	8.626,56	8.628,09	8.629,63	8.631,16	8.631,16	8.631,16	8.631,16	8.631,16	8.631,16
Utilidad Bruta		50.874,97	53.848,44	56.970,66	60.249,06	63.691,46	63.691,46	63.691,46	63.691,46	63.691,46	63.691,46
Gastos de Administración		17.588,24	17.588,24	17.588,24	17.399,91	17.399,91	17.234,20	17.234,20	17.234,20	17.234,20	17.234,20
Gastos de Ventas		18.474,97	18.474,97	18.474,97	18.474,97	18.474,97	15.774,97	15.774,97	15.774,97	15.774,97	15.774,97
Gastos financieros		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Gastos Adm., Vtas		36.063,22	36.063,22	36.063,22	35.874,88	35.874,88	33.009,17	33.009,17	33.009,17	33.009,17	33.009,17
Utilidad antes Part. Trabajadores		14.811,75	17.785,23	20.907,44	24.374,18	27.816,58	30.682,29	30.682,29	30.682,29	30.682,29	30.682,29
15% Participación Trabajadores		2.221,76	2.667,78	3.136,12	3.656,13	4.172,49	4.602,34	4.602,34	4.602,34	4.602,34	4.602,34
Utilidad antes de Impuesto a la Renta		12.589,99	15.117,44	17.771,33	20.718,05	23.644,09	26.079,94	26.079,94	26.079,94	26.079,94	26.079,94
22% Impuesto a la Renta	35.174	2.769,80	3.325,84	3.909,69	4.557,97	5.201,70	5.737,59	5.737,59	5.737,59	5.737,59	5.737,59
Utilidad Neta	-35.174	9.820,19	11.791,61	13.861,64	16.160,08	18.442,39	20.342,35	20.342,35	20.342,35	20.342,35	20.342,35
Saldo Inicial de Caja		14.280,07	27.513,05	42.717,45	59.991,88	79.376,42	101.043,27	121.744,38	142.445,48	163.146,59	183.847,69
+ Depreciaciones		3.247,08	3.247,08	3.247,08	3.058,75	3.058,75	358,75	358,75	358,75	358,75	358,75
+ Amortizaciones		165,71	165,71	165,71	165,71	165,71	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Saldo final de Caja	-35.174	27.513,05	42.717,45	59.991,88	79.376,42	101.043,27	121.744,38	142.445,48	163.146,59	183.847,69	204.548,80

Elaborado por: La autora

5.7.4.10. Estado de situación final proyectado

El Estado de Situación Final del proyecto muestra los activos el proyecto proyectado hacia 10 años, al igual que las cuentas del pasivo y del patrimonio, determinándose que la empresa va mantener una estabilidad económica de acuerdo a los resultados obtenidos.

Cuadro 22

ESTADO DE SITUACION PROYECTADO										
En Dólares										
<u>ACTIVOS</u>	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
<u>FIJOS</u>										
Caja	27.513,05	42.717,45	59.991,88	79.376,42	101.043,27	121.744,38	142.445,48	163.146,59	183.847,69	204.548,80
Adecuaciones	4.825,00	4.825,00	4.825,00	4.825,00	4.825,00	4.825,00	4.825,00	4.825,00	4.825,00	4.825,00
Maquinarias y equipos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Muebles y Enseres	875,00	875,00	875,00	875,00	875,00	875,00	875,00	875,00	875,00	875,00
Equipos de oficina	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Equipo de Computo	565,00	565,00	565,00	565,00	565,00	565,00	565,00	565,00	565,00	565,00
Vehiculo	13.500,00	13.500,00	13.500,00	13.500,00	13.500,00	13.500,00	13.500,00	13.500,00	13.500,00	13.500,00
Diferidos	828,55	828,55	828,55	828,55	828,55	828,55	828,55	828,55	828,55	828,55
(-) Depreciaciones Acumuladas	- 3.247,08	- 6.494,17	- 9.741,25	- 12.800,00	- 15.858,75	- 16.217,50	- 16.576,25	- 16.935,00	- 17.293,75	- 17.652,50
(-) Amortización Acumuladas	- 165,71	- 331,42	- 497,13	- 662,84	- 828,55	- 828,55	- 828,55	- 828,55	- 828,55	- 828,55
TOTAL ACTIVOS	44.993,81	56.785,41	70.647,05	86.807,13	105.249,52	125.591,88	145.934,23	166.276,59	186.618,94	206.961,30
PASIVOS										
Crédito bancario	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL PASIVOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PATRIMONIO										
Capital Social	35.173,62	35.173,62	35.173,62	35.173,62	35.173,62	35.173,62	35.173,62	35.173,62	35.173,62	35.173,62
Utilidad del Ejercicio	9.820,19	11.791,61	13.861,64	16.160,08	18.442,39	20.342,35	20.342,35	20.342,35	20.342,35	20.342,35
Utilidades Acum. Ejer. Anteriores		9.820,19	21.611,80	35.473,43	51.633,52	70.075,91	90.418,26	110.760,62	131.102,97	151.445,33
TOTAL PATRIMONIO	44.993,81	56.785,41	70.647,05	86.807,13	105.249,52	125.591,88	145.934,23	166.276,59	186.618,94	206.961,30
TOTAL PASIVOS + PATRIMONIO	44.993,81	56.785,41	70.647,05	86.807,13	105.249,52	125.591,88	145.934,23	166.276,59	186.618,94	206.961,30

5.7.4.11. Evaluación financiera (TIR, VAN, RB/c)

Para determinar la sostenibilidad y rentabilidad financiera del presente proyecto se debe realizar la respectiva evaluación financiera, para lo cual es necesario estructurar el VAN, TIR, RB/C, los mismos que se detallan a continuación:

Cuadro 23

VAN, R B/C, TIR.									
AÑOS	INGRESOS	EGRESOS	BENEFICIOS	DEPRECIACIÓN	AMORTIZACIONES	FLUJO FONDOS	INGRESOS ACTUALIZADOS	EGRESOS ACTUALIZADOS	FLUJO FONDOS ACTUALIZADO
0		35.173,62	-35.173,62	0,00	0,00	-35.173,62	0,00	35.173,62	-35.173,62
1	59.500,00	49.679,81	9.820,19	3.247,08	165,71	13.232,99	53.846,15	41.870,60	11.975,55
2	62.475,00	50.683,39	11.791,61	3.247,08	165,71	15.204,40	51.166,03	38.713,87	12.452,16
3	65.598,75	51.737,11	13.861,64	3.247,08	165,71	17.274,43	48.619,30	35.816,15	12.803,15
4	68.878,69	52.718,61	16.160,08	3.058,75	165,71	19.384,54	46.199,34	33.197,45	13.001,89
5	72.322,62	53.880,23	18.442,39	3.058,75	165,71	21.666,85	43.899,82	30.748,05	13.151,78
6	72.322,62	51.980,27	20.342,35	358,75	0,00	20.701,10	39.728,35	28.356,79	11.371,56
7	72.322,62	51.980,27	20.342,35	358,75	0,00	20.701,10	35.953,26	25.662,25	10.291,00
8	72.322,62	51.980,27	20.342,35	358,75	0,00	20.701,10	32.536,88	23.223,76	9.313,12
9	72.322,62	51.980,27	20.342,35	358,75	0,00	20.701,10	29.445,14	21.016,98	8.428,16
10	72.322,62	51.980,27	20.342,35	358,75	0,00	20.701,10	26.647,19	19.019,89	7.627,30
10,50%	690.388,17	553.774,10	136.614,06	17.652,50	828,55	155.095,11	408.041,46	332.799,41	75.242,05

VAN	75.242,05
R B/C	1,23
TIR	45,83%

Elaborado por: La autora

5.8. Plan de capacitación

Se elaborara un plan de capacitación para que los empresarios que brindan servicios de alimentación tengan conocimientos sobre los nuevos platos gourmet que se elaboran a base de café.

Tema del evento: “Elaboración de platos gourmet a base de café”

Objetivo: Brindar a los empresarios que prestan servicios de alimentación en el cantón ZARUMA nuevas opciones en cuanto a la elaboración de platos gourmet.

Cuadro 24 Plan de capacitación

Objetivo	Contenido	INVOLUCRADOS		Tiempo de duración	Metodología
		Capacitador	Empresarios		
Ofrecer nuevos métodos de utilización del café para elaborar platos gourmet reconocidos a nivel mundial	<ul style="list-style-type: none">- Postres- Platos fuertes- Bebidas.	Chef internacional	Restaurantes Hoteles Otros	2 fines de semana	Conferencia Taller

Elaborado por: La autora

Mediante esta capacitación se conseguirá que los empresarios brinden una nueva especialidad de platos gourmet para satisfacer las exigentes paladares de los turistas nacionales y extranjeros.

5.9. Monitoreo y evaluación de la propuesta

La evaluación de la propuesta la realizarán las instituciones involucradas con el turismo en el cantón Zaruma, se efectuara mediante la aplicación y difusión que garantice el uso de la propuesta como una alternativa de dinamización turística ofreciendo un producto turístico distinto y que atrae la atención de los turistas.

Las actividades de evaluación permitirán validar la propuesta con el propósito de corregirla, modificarla y actualizarla acorde a la realidad de desarrollo del turismo y sus modalidades y en base al desarrollo socio-económico de sus actores involucrados.

BIBLIOGRAFÍA

BAL, MIEKE. 2009. DEFINICIÓN TRADICIONES. *CONCEPTOS VIAJEROS EN LAS HUMANIDADES. UNA GUÍA DE VIAJE.* MURCIA : 978-84-96898-52-3, 2009.

BIANCHETTI, ALBA ESTHER de. *Uso Agrícola del Agua.* s.l.: Facultad de Derecho, Ciencias Sociales y Políticas - Universidad Nacional del Nordeste.

BLANDO, CARLOS FLAVIÁN y FANDOS HERRERA, CARMINA. 2011. DEFINICIÓN TURISMO GASTRONÓMICO. *TURISMO GASTRONÓMICO. ESTRATEGIAS DE MARKETING Y EXPERIENCIAS DE ÉXITO.* ESPAÑA : PRENSAS UNIVERSITARIAS DE ZARAGOZA, 2011.

BRILLAT-SAVARIN, JEAN ANTHELME. 2010. DEFINICIÓN GASTRONOMÍA. *FISIOLOGIA DEL GUSTO.* MADRID : MAXTOR, 2010.

Cabarcos, Noelia. 2006. *Promoción y venta de servicios turísticos.* Primera Edición. España : IdeasPropias, 2006. pág. 8.

CASTRO, MARÍA C. PENA. 2012. DEFINICIÓN AGROTURISMO. *ESTUDIO SOBRE TURISMO RURAL SOSTENIBLE Y SU APLICACIÓN DOCENTE.* ESPAÑA : Universidad Almería, 2012.

CASTRO, MARIA C. PENA. 2012. DEFINICIÓN GASTRONOMÍA TRADICIONAL. *ESTUDIO SOBRE TURISMO RURAL SOSTENIBLE Y SU APLICACIÓN DOCENTE.* ESPAÑA : UNIVERSIDAD ALMERÍA, 2012.

CROSBY, ARTURO. 2009. DEFINICIÓN TURISMO RURAL. *RE-INVENTANDO EL TURISMO RURAL: GESTIÓN Y DESARROLLO.* BARCELONA : FORUM NATURA, 2009.

Izard, Oriol Miralbell. 2007. Planificacion turisitca. *Gestion de oficinas de turismo.* Barcelona : UOC, 2007.

KROUPENSKY, MAC. 2010. DEFINICIÓN TURISMO SUSTENTABLE. *LOS PRINCIPIOS DEL ÉXITO HOY.* MEXICO : LIDETORIAL, 2010.

MONTERRUBIO, ANTONIO LORENZO. 2007. DEFINICIÓN HACIENDAS AGRÍCOLAS. *LAS HACIENDAS PULQUERAS DE MÉXICO.* MÉXICO : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MEXICO, 2007.

MOTOYA, ALVARO BAQUERO y VIDAL ORTEGA, ANTONIO. 2007. DEFINICIÓN PATRIMONIO HISTÓRICO. *DE LAS INDIAS REMOTAS: CARTAS DEL CABILDO DE SANTA MARTHA (1529-1640).* SANTA MARTHA : UNINOTE, 2007.

OCDE. 2006. DEFINICIÓN TURISMO SUSTENTABLES. *ESTUDIOS TERRITORIALES DE LA OCDE: LA REGIÓN MESOAMERICANA 2006 SURESTE DE MÉXICO Y AMERICA CENTRAL.* HODURAS : OECD, 2006.

Oyama, Ken y Castillo, Alicia. 2006. Concepto de recursos naturales. *Manejo, conservación y restauración de recursos naturales en México*. México : XXI Editores S.A, 2006.

Ramos, Raudel, Sepúlveda, Ruben y Villalobos, Francisco. 2003. *El agua en el medio ambiente: Muestreo y análisis*. Primera Edición. California : Plaza y Valdés S.A, 2003. pág. 25.

REY, MARIA CRUZ. 2008. DEFINICIÓN SABORES TRADICIONALES. *COCINA SENCILLA CON SABOR ESPECTACULAR*. s.l. : LIBROS EN RED, 2008.

Reyes, Avila. 2002. *Turismo Sostenible*. Madrid : IEPALA.D.L., 2002. ISBN 84-89743-20-7.

Rodríguez Cordova, Roberto. *Economía y recursos naturales*. s.l. : Universitat Autònoma de Barcelona. págs. 23-24.

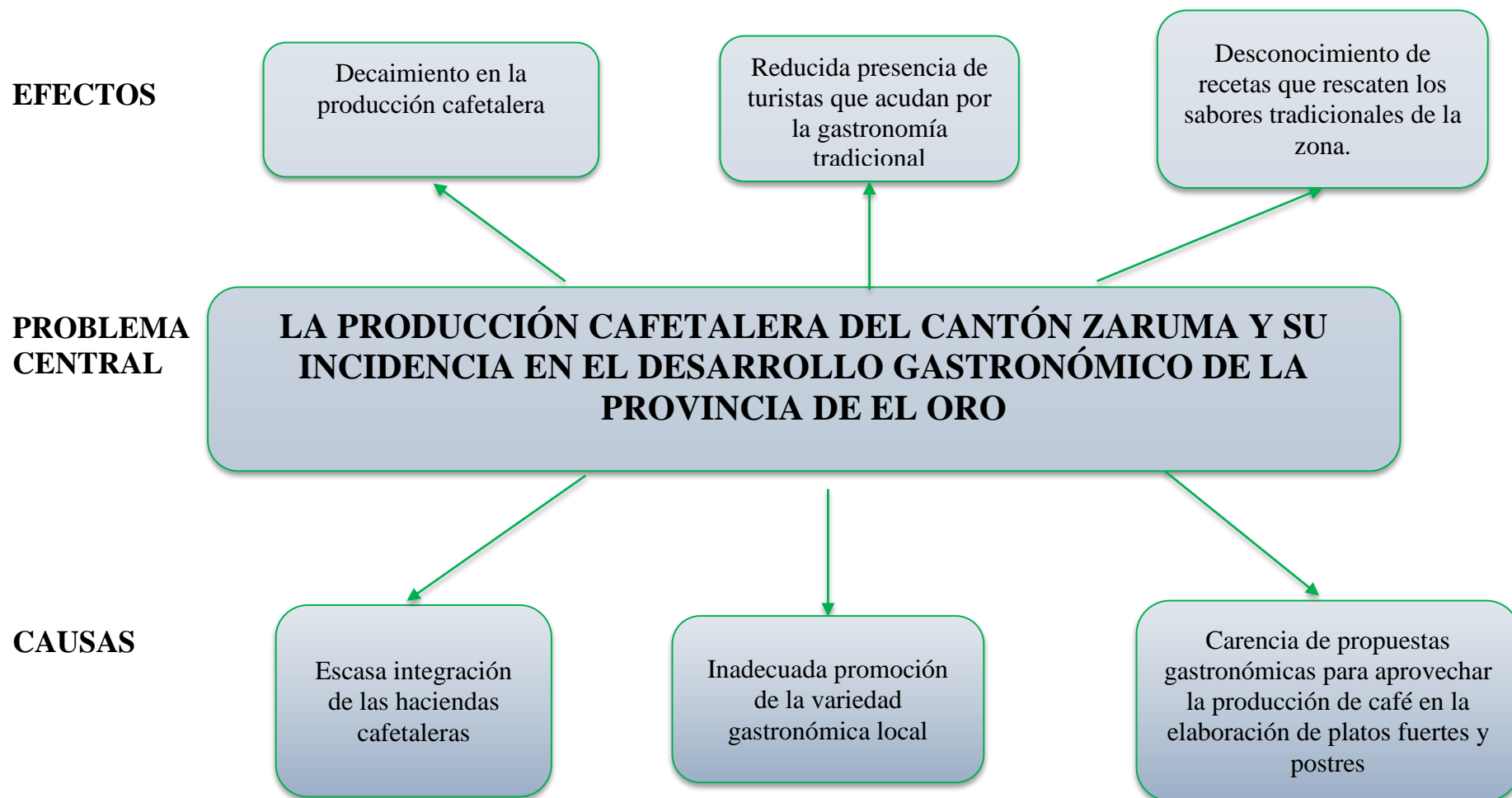
ROSENBERG, ARTHUR. 2006. DEFINICIÓN HACIENDAS AGRÍCOLAS. *DEMOCRACIA Y LUCHA DE CLASES EN LA ANTIGUEDAD*. ESPAÑA : EL VIEJO TOPO, 2006.

SCHULTE, SILKE. 2003. DEFINICIÓN GESTIÓN TURÍSTICA. *GUIA CONCEPTUAL Y METODOLÓGICA PARA EL DEARROLLO Y LA PLANIFICACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO*. CHILE : PUBLICACION DE LAS NACIONES UNIDAS, 2003.

ANEXOS

ANEXO 1

ÁRBOL DE PROBLEMAS



ANEXO 2

LUGAR DONDE SE DESARROLLARA LA RUTA GASTRONOMICA



ANEXO 3

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DEL SECTOR

CAFÉ



ANEXO 4
INSTRUMENTOS
Guía de encuesta

<p>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA</p> <p>UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES</p> <p>CARRERA ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO</p> <p>TESIS DE GRADO</p>
<p>TEMA: “LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ZARUMA”</p>
<p>ENCUESTA DIRIGIDA A: Habitantes del cantón Zaruma</p>
<p>OBJETIVO DE LA ENCUESTA:</p> <p>Recopilar toda la información necesaria de los habitantes para determinar la acogida de la población en formar parte de un proyecto de desarrollo de turismo gastronómico en la localidad.</p>
<p>INSTRUCCIONES</p> <p>1. Si desea guardar el anonimato, no registre nombre, dirección ni teléfono</p> <p>2. Los datos serán utilizado exclusivamente para el trabajo académico del módulo.</p> <p>3. Lea detenidamente cada pregunta antes de responder</p>
<p>1. ¿Conoce usted sobre las nuevas tendencias del turismo que se están desarrollando en el país?</p> <p style="margin-left: 40px;">• SI ()</p> <p style="margin-left: 40px;">• NO ()</p> <p>2. ¿Cuál es el principal producto que se cultivan en las principales haciendas agrícolas del cantón Zaruma?</p> <p style="margin-left: 40px;">• Cultivo de café ()</p> <p style="margin-left: 40px;">• Cultivo de frutas ()</p> <p style="margin-left: 40px;">• Producción avícola ()</p> <p style="margin-left: 40px;">• Cría de ganado ()</p> <p>3. ¿Usted ha recibido alguna capacitación en temas relacionados al desarrollo gastronómico?</p> <p style="margin-left: 40px;">Manejo y atención al cliente ()</p> <p style="margin-left: 40px;">Preparación de gastronomía tradicional ()</p> <p style="margin-left: 40px;">Preparación de platos gourmet ()</p> <p style="margin-left: 40px;">Ninguno ()</p>

4. ¿Qué actividad realiza en el campo turístico?	
Caminatas	()
Recorridos por la zona	()
Comida típica	()
Ninguno	()
5. ¿Qué tipo de productos prepara usted con la producción cafetera que se cosecha en las haciendas?	
Comercialización en estado natural	()
Industrialización	()
Preparación de platos típicos	()
6. ¿Cree usted que se están perdiendo las tradiciones y costumbres en cuanto a la preparación de platos tradicionales del cantón Zaruma?	
• SI	()
• NO	()
• Talvez	()
7. ¿Estaría usted dispuesto a ofrecer al turista nuevos platos no tradicionales preparados con el principal producto característico del cantón Zaruma como es el café?	
Platos fuertes	()
Postres	()
Bebidas	()
8.- ¿Estaría usted dispuesto a formar parte de este proyecto de fomentar el desarrollo gastronómico del cantón Zaruma?	
• SI	()
• NO	()
• Talvez	()
GRACIAS POR SU COLABORACIÓN	

ANEXO 5

Guía de entrevista

<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES CARRERA ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO TESIS DE GRADO</p>
<p>TEMA: “LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ZARUMA”</p>
<p>ENCUESTA DIRIGIDA A: Propietarios de haciendas agrícolas</p>
<p>1.- ¿Le gustaría formar parte de una nueva alternativa integrada por el turismo en su hacienda agrícola para mejorar su economía?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>2.- ¿Le gustaría compartir sus conocimientos con los turistas acerca del manejo del cultivo de café?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>3.- ¿Cree usted que la implementación de una ruta gastronómica permita elevar el potencial turístico gastronómico del cantón Zaruma?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>4.- ¿Estaría usted de acuerdo en que se desarrolle el turismo gastronómico en su hacienda agrícola?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>5.- ¿Le gustaría ayudar a cosechar a los turistas su propio alimento?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>6.- ¿Estaría usted dispuesto a mejorar la infraestructura para desarrollar actividades turísticas en su hacienda cafetalera y brindar mejores servicios a los turistas?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p style="text-align: center;">GRACIAS POR SU COLABORACIÓN</p>

ANEXO 6
GUIA DE OBSERVACIÓN

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA					
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES					
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO					
TESIS DE GRADO					
GUÍA DE OBSERVACIÓN					
TEMA DE LA TESIS: LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ZARUMA .					
OBJETIVO: Determinar las condiciones de la infraestructura y producción agrícola en las haciendas agrícolas del cantón Zaruma.					
DATOS GENERALES:					
Ubicación: .					
Dirección: .					
Otros datos según requerimientos:					
Totalmente de acuerdo	Mayoritariamente de acuerdo	Parcialmente de acuerdo	En desacuerdo	No sabe	
4	3	2	1	0	
Número de personal administrativo: 5					
1. Existe diversidad de producción café en el sector	4	3	2	1	0
2. Se aprovecha los recursos naturales en distintas formas	4	3	2	1	0
3. Existe una integración de las haciendas agrícolas en beneficio del turismo	4	3	2	1	0
4. Existen actividades relacionadas con el turismo en el sector.	4	3	2	1	0
5. Existen predisposición en los habitantes por ser partícipes del desarrollo gastronómico en el sector.	4	3	2	1	0
Nombre del Observador:	Fecha de la Observación:				
				

List of sources

Document [---Tesis--- de XIMENA CUPIROMA MODIFICADA \(Autoguardado\).docx \(D17752664\)](#)

Submitted 2016-02-12 11:17 (-05:00)

Submitted by ximenacuripoma@gmail.com

Receiver aavila.2.utmac@analysis.orkund.com

Message tesis ximena curipoma [Show full message](#)

5% of this approx. 28 pages long document consists of text present in 4 sources.

Reset Export Share

0 Warnings

CARATULA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN ADMINISTRACION DE HOTELERA Y DE TURISMO

TEMA

“

LA PRODUCCIÓN CAFETALERA Y SU INCIDENCIA EN EL