



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

**“Propuesta de potencialización turística de los
saberes ancestrales de la parroquia de
Malacatos, cantón Loja”**

**TESIS PREVIA A OPTAR EL GRADO
Y TÍTULO DE INGENIERA EN
ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA.**

AUTORA:

Karina Elizabeth Toledo Gómez

DIRECTORA:

Ing. Lucía Maribel Rojas Mg. Sc.

1859

Loja – Ecuador

2020

CERTIFICACION DE LA DIRECTORA DE TESIS

Ingeniera

Lucia Mabel Rojas Bravo Mg. Sc,

**DOCENTE DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA DE LA
FACULTAD JURIDICA SOCIAL Y ADMIISTRATIVA DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE LOJA**

CERTIFICA:

Que el presente trabajo de tesis titulado **“PROPUESTA DE POTENCIALIZACIÓN TURÍSTICA DE LOS SABERES ANCESTRALES DE LA PARROQUIA DE MALACATOS, CANTÓN LOJA”**, de la autoría de la señorita **Karina Elizabeth Toledo Gómez**, se ha realizado bajo mi dirección, en forma prolija, tanto en su forma como en su contenido, de conformidad con los requerimientos institucionales y luego de haber sido revisado, autorizando su presentación ante el tribunal respectivo previo a optar por el grado de Ingeniera en Administración Turística.

Loja, 26 de marzo de 2019



Ing. Lucia Mabel Rojas Bravo Mg. Sc.

DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

Yo, Karina Elizabeth Toledo Gómez declaro ser autora del presente trabajo de tesis y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi trabajo de Titulación en el repositorio institucional-biblioteca Virtual.

Firma: 

Autora: Karina Elizabeth Toledo Gómez

C.I. 1106068081

Fecha: Loja, marzo del 2020

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO.

Yo, Karina Elizabeth Toledo Gómez, declaro se la autora de la tesis titulada: **“PROPUESTA DE POTENCIALIZACIÓN TURÍSTICA DE LOS SABERES ANCESTRALES DE LA PARROQUIA DE MALACATOS, CANTÓN LOJA”**, como requisito para obtener el grado de: Ingeniera en Administración Turística; autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines Académicos, publique la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar en contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior con las cuales la Universidad tenga convenio.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o por la copia de tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 06 días del mes de marzo del dos mil veinte.

Firma: 

Autora: Karina Elizabeth Toledo Gómez

C.I.: 1106068081

Dirección: Vilcabamba, barrió Los Huilcos

Correo electrónico: ketg96@gmail.com

Teléfono: 0989385540

DATOS COMPLEMENTARIOS:

Directora de tesis Ing.

Ing. Lucia Mabel Rojas Bravo Mg. Sc

TRIBUNAL DE GRADO

Presidente del Tribunal

Ing. Luis Raúl Coronel C. Mg.Sc.

Miembro del Tribunal

Dr. Eduardo Martínez Martínez

Miembro del Tribunal

Ing. Iliana Sanmartín R. Mg.Sc.

DEDICATORIA

Este logro se lo dedico a mis padres María y Tomas, quienes con sus consejos, ejemplo y amor incondicional me han enseñado que con perseverancia todo se puede lograr; a mis hermanas, quienes a pesar de las adversidades me han brindado su apoyo incondicional, convirtiéndose en mi fuente de inspiración.

Con amor.

Karina Elizabeth Toledo Gómez

AGRADECIMIENTO

A Dios por sus bendiciones y permitirme lograr uno de mis anhelados sueños y compartirlo con las personas que más amo, mi familia.

A mis padres por ser el motivo de mi superación, a mis hermanas por ser mi soporte en mis quebrantos.

A la Universidad Nacional de Loja y a la Carrera de Administración Turística, por permitir formarme en esta prestigiosa institución.

A mi directora de tesis, la Ing. Lucia Mabel Rojas Bravo, por su esfuerzo y dedicación, para el desarrollo y exitosa culminación de este trabajo de investigación.

A la Lic. Sandra Rodríguez presidenta del Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia de Malacatos y a sus miembros, quienes con su apoyo y predisposición permitieron el desarrollo de la presente investigación.

Gracias infinitas.

Karina Elizabeth Toledo Gómez

1. TÍTULO

“PROPUESTA DE POTENCIALIZACIÓN TURÍSTICA DE LOS SABERES ANCESTRALES DE LA PARROQUIA DE MALACATOS, CANTÓN LOJA”

2. RESUMEN

Ecuador es un país multiétnico y pluricultural que lo convierte en una joya para los visitantes, atraídos por la diversidad de gente y de costumbres. (Radio Turismo Ecuador, 2019). El turismo cultural se ha ido incorporando en el país como un medio para aprovechar la mega diversidad cultural que posee, de tal forma que los involucrados en esta actividad sean aquellos sectores protagonistas de actividades culturales y sociales identificativas de un determinado lugar, como por ejemplo fiestas religiosas, formas de vida, costumbres, obras arquitectónicas como las iglesias, que en gran parte encierran la historia de una comunidad.

La parroquia de Malacatos es una de las 13 parroquias rurales del cantón Loja, reconocida por su agradable clima, su agricultura, sus costumbres, su gastronomía como la fritada, patillo típico que fue declarado como patrimonio cultural intangible de Ecuador, por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de Malacatos, 2015)

Por tal motivo, la presente investigación tiene como objetivo formular una propuesta para potencializar turísticamente la parroquia de Malacatos a partir de los saberes ancestrales, al cual lo complementan tres objetivos específicos; el primero encaminado a establecer un diagnóstico de la situación turística, el segundo a identificar los saberes ancestrales y el tercero a determinar estrategias para la potencialización de los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja. Para cuyo desarrollo se utilizaron técnicas de investigación como la observación directa y entrevistas a informantes clave, enfocadas en la metodología de diagnóstico de la autora Carla Ricaute Quijano (2009), la metodología de inventario y jerarquización de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo (2018), lo cual se apoyó con el Global Positioning System (GPS) para determinar la ubicación de los atractivos turísticos y saberes ancestrales identificados mediante el sistema de coordenadas, y el análisis FODA, para determinar las estrategias a desarrollar. Dando como resultado la propuesta de ruta turística cultural denominada “Malacatos, dulce tradición”, la cual está enfocada a los saberes ancestrales gastronómicos, sociales y medicinales, y para cuya promoción se determinó el diseño de una guía turística, un stand publicitario para la participación en ferias locales y externas y la creación de una página promocional de la ruta en Facebook e Instagram.

Mediante la ejecución de la presente propuesta se contribuirá de forma directa e indirecta a la dinamización de la economía local, al fortalecimiento de los saberes ancestrales y al respeto de la diversidad cultural.

Sin embargo, para el desarrollo de esta propuesta se recomienda el trabajo integrado de las instituciones públicas y privadas como el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de Malacatos, como ente regulador local, además para obtener los resultados esperados es importante se trabaje en capacitaciones en temas de servicio al turista y afines, a los involucrados y en promoción interna y externa a la parroquia.

ABSTRACT

Ecuador is a multiethnic and multicultural country that makes it a jewel for visitors, attracted by the diversity of people and customs. (Radio Turismo Ecuador, 2019). Cultural tourism has been incorporated into the country as a means to take advantage of the mega cultural diversity that it has, so that those involved in this activity are those main sectors of cultural and social activities identifying a particular place, such as parties religious, ways of life, customs, architectural works such as churches, which largely enclose the history of a community.

The parish of Malacatos is one of the 13 rural parishes of the Loja canton, recognized for its pleasant climate, its agriculture, its customs, its gastronomy as the fry, typical dish that was declared as intangible cultural heritage of Ecuador, by the National Institute of Cultural heritage. (Decentralized Autonomous Government of the Parish of Malacatos, 2015)

For this reason, this research aims to formulate a proposal to touristically enhance the parish of Malacatos from ancestral knowledge, which is complemented by three specific objectives; the first aimed at establishing a diagnosis of the tourist situation, the second to identify ancestral knowledge and the third to determine strategies for the potentialization of ancestral knowledge of the Parish of Malacatos, Loja canton. For whose development research techniques were used such as direct observation and interviews with key informants, focused on the diagnostic methodology of the author Carla Ricaute Quijano (2009), the methodology of inventory and ranking of tourist attractions of the Ministry of Tourism (2018) , which was supported with the Global Positioning System (GPS) to determine the location of the tourist attractions and ancestral knowledge identified by the coordinate system, and the SWOT analysis, to determine the strategies to be developed. Giving as a result the proposal of a cultural tourist route called “Malacatos, sweet tradition”, which is focused on gastronomic, social and medicinal ancestral knowledge, and for whose promotion the design of a tourist guide, an advertising stand for participation was determined in local and external fairs and the creation of a promotional page of the route on Facebook and Instagram.

Through the execution of this proposal, direct and indirect contribution will be made to the revitalization of the local economy, the strengthening of ancestral knowledge and respect for cultural diversity.

However, for the development of this proposal, the integrated work of public and private institutions such as the Decentralized Autonomous Government of the Parish of Malacatos, as a local regulatory entity, is recommended, in addition to obtaining the expected results it is important to work on training in topics of service to the tourist and related, to those involved and in internal and external promotion to the parish.

3. INTRODUCCIÓN

Una de las actividades económicas y culturales más importantes con las que cuenta un país hoy en día es el turismo, también denominado como “industria sin chimenea”, debido que al ser planificado de forma correcta genera un impacto económico bastante importante sin ocasionar daños sociales y ambientales, por ello puede considerarse como un factor clave para el desarrollo socioeconómico de una localidad. (Universidad Interamericana Puebla, 2017)

Ecuador se encuentra al noroeste de América del Sur, sobre la línea ecuatorial que divide el planeta en dos hemisferios (norte y sur), dando como resultado una vasta diversidad natural y cultural, por lo cual organizaciones como la UNESCO, ha nombrado a dos de sus ciudades (Quito y Cuenca) como Patrimonio Cultural de la Humanidad y a las Islas Galápagos como Patrimonio Natural de la Humanidad.

Al sur del Ecuador se encuentra la provincia de Loja y en dentro de ella el cantón Loja reconocido como “La capital Musical del Ecuador”, por su gran potencial musical y cultural, una de sus 13 parroquias rurales es Malacatos, ubicado a 32km de la ciudad de Loja, nombrada como el valle de la eterna primavera, en donde la agricultura, sus fiestas, sus costumbres, su gastronomía hacen de este un lugar único y privilegiado. Siendo su centro de atracción más grande la gastronomía, principalmente la fritada, misma que fue declarada por el INPC como patrimonio cultural intangible, sin embargo, no se encuentra ofertada dentro de algún producto turístico local.

Malacatos, a pesar de contar con diversidad de atractivos culturales y naturales, en su mayoría cercanos a la cabecera parroquial y una amplia infraestructura turística, en cuanto a restauración y hospedaje; hasta la actualidad no ha sido potencializado turísticamente en su totalidad, debido al desconocimiento, a la escases de productos turísticos, capacitación, promoción y planificación que permitan integrar dichas potencialidades como lo son saberes ancestrales.

Por ello, para afrontar esta problemática se plantea una propuesta de un proyecto turístico que permita la integración de las potencialidades turísticas con un enfoque cultural, que contribuya al desarrollo económico y social de la comunidad. Para lo que se propone la **potencialización turística de los saberes ancestrales de la parroquia de Malacatos, cantón, Loja**

Esta propuesta favorecerá desde el ámbito socioeconómico, de forma directa e indirecta para la integración de la comunidad, para fortalecer la transmisión y respeto de los saberes ancestrales y como un medio para la generación de divisas y fuentes de empleo de una forma alternativa y sustentable. En el ámbito turístico para promover e insertar nuevas modalidades de turismo en la parroquia como recurso de atracción para los visitantes.

Esta investigación está orientada al estudio turístico de la parroquia de Malacatos, a fin de proponer una estrategia de potencialización turística de los saberes ancestrales locales, para lo cual se estableció tres objetivos, siendo el primero, “Establecer un diagnóstico de la situación turística de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja”, para cuyo desarrollo se aplicó la técnica de observación directa y entrevistas informales a informantes clave y la metodología de diagnóstico de la autora Carla Ricaute Quijano (2009), complementándola con la metodología de inventario y jerarquización de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo (2018), lo cual se apoyó con el Sistema de Posicionamiento Global (GPS) para determinar la ubicación de los atractivos turísticos identificados mediante el sistema de coordenadas, y el análisis FODA, para determinar las estrategias a desarrollar.

En el segundo objetivo “Identificar los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja” previo la utilización de la metodología de Carla Ricaurte y del MINTUR, se realizó una matriz para identificarlos, denominada: Saberes Encestarles Malacatos, misma que se divide en tres grupos: Ancestrales, Agrícolas y medicinales, apoyado en entrevistas a personas longevas de la comunidad mismas que fueron previamente estructuradas para los informantes clave.

Para cumplimiento del tercer objetivo se estudió los resultados obtenidos del análisis FODA, determinando como estrategia la propuesta de una ruta turística cultural denominada “Malacatos, dulce tradición”, la cual está enfocada a los saberes ancestrales gastronómicos, sociales y medicinales de la comunidad. Y para cuya promoción se determinó el diseño de una guía turística, un stand publicitario para la participación en ferias locales y externas y la creación de una página promocional de la ruta en Facebook e Instagram, como medios virtuales.

Mediante el desarrollo de esta investigación se logró, el cumplimiento de los objetivos, cuyos resultados servirán como una base de actualización en cuanto a la actividad turística en la parroquia de Malacatos, a la vez que, al ejecutar la ruta propuesta, esta servirá como un recurso para aportar al mejoramiento de dicha actividad.

Sin embargo, en el progreso de la presente indagación se presentaron algunas limitaciones como: el difícil acceso a algunos de los atractivos debido a que no poseen senderos establecidos, lo cual dificulta aún más su ingreso en época de invierno, la deficiente información que poseen las instituciones locales y cantonales sobre el turismo a nivel local, el insuficiente apoyo y compromiso de las instituciones encargadas.

4. REVISIÓN DE LITERATURA

4.1. Marco Conceptual

4.1.1. Turismo

La OMT (Organización mundial de turismo), (citado en Ramírez, 2014) define como turismo a las actividades que realizan las personas durante sus viajes o estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo inferior a un año, con fines de ocio negocios y otros.

Rey, 2004, (citado en Ramírez, 2014), define a turismo como el conjunto de técnicas y actividades encaminadas a traer y satisfacer las necesidades y motivaciones de turistas en sus desplazamientos vacacionales, por extensión, organización de los medios contudentes a facilitar estos viajes.

Santana, profesor de Antropología del Turismo en Canarias, acepta la definición de turismo como «el movimiento de gentes a destinos fuera de su lugar habitual de trabajo y residencia, las actividades realizadas durante su estancia en estos destinos y los servicios creados para atender a sus necesidades. (Maestre, 2001)

Se entiende por turismo al desplazamiento a un lugar de destino diferente al de residencia, en el cual el turista permanece por más de un día, y adquiere diferentes servicios como alimentación, hospedaje, de diversión, entre otros.

4.1.2. Turismo Cultural

Bonink y Richards (1992), (citado en Veldez Muñoz, 2003) definen como turismo cultural a "Todos los movimientos de personas hacia atracciones culturales específicas como sitios histórico-patrimoniales, y/o manifestaciones artísticas y culturales fuera de su lugar normal de residencia".

El turismo cultural es aquella forma de turismo que tiene por objeto, entre otros fines, el conocimiento de monumentos y sitios histórico artísticos. Ejerce un efecto realmente positivo sobre éstos en tanto y en cuanto contribuye - para

satisfacer sus propios fines - a su mantenimiento y protección. Esta forma de turismo justifica, de hecho, los esfuerzos que tal mantenimiento y protección exigen de la comunidad humana, debido a los beneficios socio-culturales y económicos que comporta para toda la población implicada. (Toselli, 2013)

Es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico. (Santana Talavera, 2003)

El turismo cultural puede definirse como una práctica alternativa e innovadora, la cual tiene como fin el aprovechamiento de la cultura como medio para atraer el interés de los posibles turistas, los cuales estén dispuestos a convivir y disfrutar de prácticas identificativas de una comunidad.

4.1.3. Turismo Étnico

El turismo étnico es la parte más humana de toda la actividad turística porque en él se experimenta nuevos conocimientos, se descubre sentimientos, se encuentra con la raíz de nuestros antepasados, experimentas la historia en carne propia, vuelves al pasado de un momento a otro con la única diferencia de que ya llevamos un conocimiento, ya que cada vez el turista que busca más este tipo de actividad es porque ya se ha informado de ella, ha investigado acerca de la cultura. Es por eso que hoy en día debemos estar informados de todo lo que nos rodea y, sobre todo, mantener viva nuestra cultura y tradiciones. El turismo étnico es uno de los tipos de turismo más realizados por gente aficionada a la cultura. Su propósito esencial es fomentar el enriquecimiento cultural de las personas, recorriendo los diferentes lugares en donde se encuentran las sociedades con distintas culturas, las cuales, conjuntamente, integran al mundo. (Acosta Godoy, Cendales, & Alejandra, 2017)

La Organización Mundial de Turismo (OMT) hace referencia a los turistas así:

“Como visitantes, distinguiendo entre excursionistas que permanecen en el espacio receptor por un lapso menor a 24 horas y turistas son quienes permanecen entre 1 y 365 días visitando y conociendo atractivos, sean estos naturales o culturales. A su vez, estos visitantes pueden ser internos, personas de un país que viajan dentro de él por menos de un año, delimitando así el turismo nacional por contraposición al turismo internacional. Desde la evolución y especialización del turismo cultural, y como parte constitutiva de un turismo de tipo cultural, surge una nueva modalidad orientada al conocimiento de las tradiciones y costumbres locales, asimismo al desarrollo de actividades de intercambio cultural con habitantes originarios en las áreas visitadas, denomina etnoturismo”

4.1.4. Patrimonio

El término patrimonio viene del latín patrimonium, palabra utilizada por los romanos para referirse a la herencia material que los padres legaban a sus hijos. En la lengua española, se entiende por patrimonio, al conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica. Otra acepción plantea que es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad. **Fuente especificada no válida.**

Rodríguez, 2009 (citado en Bustán Sánchez, 2014), manifiesta que: “el patrimonio turístico es el conjunto de recursos naturales y obras creadas por el hombre, que estimulan el deseo de viaje y satisfacen las necesidades que de este se originan”(p.11).

Es lo que se hereda de los padres y de la naturaleza, y lo que queremos heredar a nuestros hijos y a las generaciones futuras. Es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad siendo su clasificación. (Ortega Hurtado, 2012, pág. 15)

Quesada, (2005), (citado en Blanco, 2008), considera patrimonio como el conjunto de bienes que dan la identidad a una comunidad producto de su historia y en los que ésta se reconoce. A través de manifestaciones de la naturaleza, cultura, arquitectura, urbanismo, gastronomía, costumbres, bailes populares, etc., el patrimonio se constituye en un factor que puede potenciar el desarrollo económico y social de un territorio

4.1.4.1. Clasificación del Patrimonio

– Patrimonio Natural

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en la Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural considera como patrimonio natural: los monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas o por grupos de esas formaciones que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico,

Las formaciones geológicas y fisiográficas y las zonas estrictamente delimitadas que constituyan el hábitat de especies, animal y vegetal, amenazadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico, los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural. (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura, 1972)

El Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2010 (citado en Ortega Hurtado, 2012) define a patrimonio natural como:

El conjunto de elementos naturales con valor excepcional desde el punto de vista de la ciencia y la conservación o de la belleza natural; es el hábitat de especies animales y vegetales y fuente de vida y recursos para la humanidad. Como legado de la naturaleza y producto de la construcción colectiva de los

pueblos a lo largo de su historia, el patrimonio se caracteriza por la riqueza de su diversidad y por la complejidad de valores. Su deterioro o pérdida menoscaba su diversidad, no solo del país, sino de todos los pueblos del mundo.

– **Patrimonio Cultural**

La UNESCO, define patrimonio cultural como; el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad, sean estos heredados o de producción reciente. (Consejo Nacional de Competencias, 2016)

El patrimonio cultural se constituye como un conjunto heterogéneo de bienes y actividades sumamente diverso, amplio y flexible, cuya conceptualización es un proceso en continua evolución que le dota de unas características muy particulares y un régimen legal común muy concreto. Se trata por tanto de un concepto dinámico y maleable que no depende de los bienes en sí, sino de los valores que la sociedad les atribuye en cada momento y que determinan cuáles de estos bienes merecen ser protegidos y conservados para la posteridad. (Azpeitia Santander, 2016)

De esta forma, el patrimonio cultural puede ser entendido como una construcción social a partir d una selección de elementos culturales del pasado que expresan la identidad histórico-cultural de una comunidad. (Azpeitia Santander, 2016)

“El patrimonio cultural está constituido por un conjunto de expresiones culturales, artísticas, científicas y tecnológicas, entre otras, desarrolladas histórica y contemporáneamente para contribuir al desarrollo de las sociedades (Palma Peña , 2013).

– **Patrimonio Tangible**

El Patrimonio Tangible está constituido por los objetos que tienen la sustancia física y los conservadores y los restaurados por algún tipo de intervención; son las manifestaciones sustentadas por elementos materiales productos de la arquitectura, el urbanismo, la arqueología, la artesanía, entre otros. (Delgado, 2018)

El Patrimonio Tangible, está constituido por los lugares, sitios, edificaciones, obras de ingeniería, centros industriales, conjuntos arquitectónicos, zonas típicas y monumentos de interés o valor relevante desde el punto de vista arquitectónico, arqueológico, histórico, artístico o científico, reconocidos y registrados como tales. (Gobernación de Huila, 2017)

– **Patrimonio Intangible**

El Patrimonio Cultural Intangible puede ser definido como el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que procede de una cultura tradicional, popular o indígena; y el cual se transmite oralmente o mediante gestos y se modifica con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Son las manifestaciones no materiales que emanan de una cultura en forma de:

- saberes (conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades),
- celebraciones (rituales, festividades, y prácticas de la vida social),
- formas de expresión (manifestaciones literarias, musicales, plásticas, escénicas, lúdicas, entre otras) y
- lugares (mercados, ferias, santuarios, plazas y demás espacios donde tienen lugar prácticas culturales). (Fundación ILAM)

Delgado, (2018) se refiere a patrimonio intangible como el conjunto de elementos y formas de conductas que se derivan de una cultura tradicional la cual se transmite de forma oral o como de enseñanzas, la misma que va evolucionando de generación en generación; como saberes, es decir los

conocimientos del diario vivir de una comunidad; celebraciones y expresiones como la música, el arte, religión, entre otros.

4.1.5. Patrimonio y turismo

Como expone Enrique de la Madrid (2016), Secretario de Turismo Federal, México; “El turismo representa el medio por excelencia para preservar la identidad y poner en justo valor el patrimonio nacional”. Es decir, el turismo tiene una gran responsabilidad ante la naturaleza, la cultura y sobre todo ante la identidad humana, debido a que mediante esta actividad se puede dar a conocer y difundir respeto a tradiciones y formas de vida distintas.

Un claro ejemplo de ello es “La ruta del tequila”; en México, Jalisco, la cual es un circuito de los municipios que rodean el Volcán de Tequila, con campos de agave y destilerías. En la cual, mediante la conjunción histórica, patrimonial, cultural y natural, hacen de este un destino multitemático, lleno de tradiciones mexicanas ligadas al desarrollo histórico de su bebida emblemática. (La ruta del tequila, 2018)

El tequila es un destilado a base de agave azul, originario de Jalisco, lugar que ha sido declarado Patrimonio de la humanidad por la Unesco en 2006, lugar que actualmente ofrece variedad actividades turísticas como recorridos guiados por destilerías, en donde puede conocer el proceso de producción y degustar de diferentes tipos de tequilas. (La ruta del tequila, 2018)

4.1.6. Saberes Ancestrales

“Los saberes ancestrales, son el conjunto de conocimientos, prácticas, mitos y valores, que han sido transmitidos de generación en generación, dentro de un sistema de educación endógena y cuyo papel dentro de la sociedad ha sido el de colaborar al desarrollo de los pueblos, través a través de las enseñanzas de las experiencias de sus antecesores en diferentes campos, como son los saberes ancestrales agrícolas (rituales de siembra, lluvia, abonado de los suelos, cosecha), los saberes culturales asociados a manejo de eventos cíclicos o bióticos (vestimentas y tejidos originarios); y los pecuarios saberes

ancestrales de lechería, técnicas de pastoreo, normas reproductivas y ritos de señalamiento y curaciones de animales mayores y menores.” (Luque & del Carmen Rodríguez,, 2019)

Tapia, 2014, (citado en Pineda Morales, 2017), manifiesta que los saberes ancestrales son todos los conocimientos, prácticas, mitos y valores, transmitidos de generación en generación, en los diferentes pueblos y culturas ancestrales. Con el fin de satisfacer las necesidades básicas de alimentación, medicina, vivienda entre otros, desde hace cientos de años las comunidades ancestrales han ido conservado, recreado, mejorado y usado de mejor manera su entorno, donde los conocimientos en agricultura se los puede identificar con mucha precisión por ejemplo los rituales de siembra, lluvia, fertilización de los suelos, cosecha.

La Secretaría del Buen Vivir (2017), (citado en Morales, 2017), publica una declaración de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, en la cual señala que “los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, en tanto enriquecen el conocimiento mutuo por medio del dialogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente en un territorio dado.” Es así que, en Ecuador, en el marco del proyecto del Sumak Kawsay o Buen Vivir, se fomenta el rescate, la preservación y la divulgación de los conocimientos ancestrales.

– **Importancia**

Los saberes ancestrales y la experiencia acumulada por los adultos mayores son factores decisivos para el manejo sostenible de nuestros ecosistemas. Estos saberes a través de una buena aplicación puedes llegar a ser saberes productivos, mediante los cuales se puede aportar al desarrollo sostenible de las comunidades.

4.1.7. Saberes ancestrales agrícolas

La agricultura ancestral, de acuerdo con Rengifo (2008), nos dice que; es el proceso de cultivo de nuestros mayores, que fueron adquiriendo su sabiduría al pasar el tiempo, con la observación y la práctica, que más tarde se convirtieron en conocimientos como verdaderas técnicas agrícolas, que fueron transmitidos por los mayores a las nuevas generaciones. Hablo de técnicas, ya que para occidente era imposible admitir de técnicas, debido a que todo tenía que ser comprobado científicamente y escrito; pero en realidad los conocimientos ancestrales eran el producto de la comprobación no de años sino de siglos de la observación, experimentación y valorar el entorno natural. Todo esto implica conocer con precisión, el tiempo, el movimiento de los astros especialmente el sol y la luna, las nubes, el viento, para realizar sus labores agrícolas de siembra cuidado y cosecha. (RENGIFO, 2008)

La transmisión de los conocimientos de agricultura de los mayores a los menores, se desarrolló mediante la práctica. Es decir los papás fueron los educadores prácticos de sus hijos y después los ancianos llenaban de sabiduría a su comunidad. Existe dos refranes de nuestro mayores: “Nadie aprende viendo, sino haciendo” y “nadie aprende por ciencia, sino por experiencia.” “Que a lo largo de muchas generaciones ha impulsado al ser humano a no ser simples espectadores o teóricos, para convertirse en participes y creadores de las actividades humanas (RENGIFO, 2008)

4.1.8. Conocimientos Tradicionales

Son todas aquellas sabidurías ancestrales y conocimientos colectivos e integrales que poseen los pueblos indígenas, afroamericanos y comunidades locales, fundamentados en la praxis milenaria y su proceso de interacción hombre-naturaleza, y transmitidos de generación en generación, habitualmente, de manera oral. (De la Cruz, 2010)

4.1.9. Los Saberes Ancestrales en Ecuador

Crespo & Vila, 2015 (como se citó en Morales, 2017), manifiestan que los conocimientos ancestrales, tradicionales y populares del Ecuador tienen un importante papel en la gestión alternativa del conocimiento a la hora de realizar propuestas de desarrollo, ya que provienen de una sabiduría ancestral y de prácticas históricas de resistencia a la colinealidad y a la modernidad que prevalece en nuestros días. Se considera que estos saberes han sido desprestigiados, deslegitimados y hasta incluso muchos casos robados y puestos en una posición inferior como saberes de pueblos “atrasados”, “subdesarrollados” o “primarios”, y denominados como “folklore”. (Crespo & Vila, 2015)

Cuadro Nº 1 Situación de los Conocimientos Tradicionales en Ecuador

	Situación de la Protección de los Conocimientos Tradicionales	
Normativa Legal	Lineamientos de Política	Capacidad Institucional
Constitución de la República del Ecuador de 2008 (arts. 56 al 60)	Derechos colectivos que tienen los pueblos y nacionalidades sobre sus conocimientos (arts. 56 al 60) son reconocidos. Prohibición de toda forma de apropiación de conocimientos colectivos en el ámbito de las ciencias, tecnologías y saberes ancestrales. Responsabilidad del Estado de promover la preservación y recuperación de los saberes ancestrales vinculados a la agro biodiversidad, ciencia, tecnología e innovación	Problemática sobre la titularidad de los CCTT y la identificación de líderes legitimados para otorgar el Consentimiento Previo e Informado y la distribución de beneficios. Falta de mecanismos apropiados para participación de pueblos indígenas en los procesos y toma de decisiones
Ley 320 sobre Propiedad Intelectual de 1998	Art, 377 establece los sistemas sui generis de derechos intelectuales colectivos de las etnias (indígenas) y comunidades locales.	Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual
Proyecto ley de protección a los conocimientos tradicionales	Proyecto de ley especial en cumplimiento al art. 377 de la Ley de Propiedad Intelectual.	Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual y Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y

colectivos de las nacionalidades, pueblos indígenas, pueblo Montubio, negro y campesino y expresiones culturales de 2009		Cultural.
	Situación del Acceso a los Recursos Genéticos	
Normativa Legal	Lineamiento de Política	Capacidad Institucional
Decisión Andina 391. "Régimen Común de Acceso a Recursos Genéticos" de 1996 y Reglamento Nacional al Régimen Común de Acceso a los Recursos Genéticos en Decreto Ejecutivo N° 905 de 3 de octubre de 2011.	Se han realizado acciones para la aplicación de la decisión 391. Se han desarrollado algunos programas de prevención de la Biopiratería: Creación Oficina de Lucha contra la Biopiratería / Acceso Ilegal a CCTT asociados a RRGG, Programa piloto de sistema de registro de CCTT con la nacionalidad Tsáchila, entre otros	MAE es la autoridad ambiental nacional con personal insuficiente para implementar disposiciones en la materia. Dificultades para implementar la D391 (procedimientos administrativos y contractuales complejos, incertidumbre en cuanto a su ámbito y alcance, superposición con otros instrumentos) No hay contratos de acceso hasta el momento, se cuenta con 9 solicitudes de acceso.

Fuente: http://www.infoindigena.org/images/Publicaciones_generales/Biodiversidad/Informe-biopirateriaESP.pdf

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

4.1.10. La cultura como folklore

La visión de la Cultura como folklore, se sustenta en una visión cognitiva y objetivante de la cultura, que la convierte en objeto, en cosa exotizada para ser mirada.

*Tal visión además, está cargada de objetivos ideologizantes que alimentan una mirada romántica, paternalista e ilusoria de la cultura, a la cual se la quiere despojar de su historicidad, pues sólo la ven atada a la nostalgia del pasado, a tradiciones inmemorables en las que se pretende encontrar la nobleza de nuestras raíces, la fuerza de nuestra raza, y la autenticidad de la originalidad y la pureza de las manifestaciones del pueblo.*¹⁹ (Guerrero Arias, 2002)

En ese sentido, la Antropología ha constituido un aporte fundamental respecto a ésta visión de la cultura, ya que no la reduce únicamente a aspectos materiales o expresiones exotizantes destinadas a agradar al mirada de turistas y antropólogos de los exótico.

Guerrero Arias sugiere entonces que no hay que ver a la cultura como una dimensión s gnica de bienes y patrimonios materiales que forman parte del concepto de folklore, sino que también se debe mirar a la cultura desde su profundidad en sus representaciones simbólicas y de sentido.²⁰ Mientras que en la cultura existe interacción simbólica, en las manifestaciones folklóricas apenas se expresan formas de intercambio s gnico. (Ríos Soria, 2013)

4.1.11. Etnografía

Desde el punto de vista etnográfico, las acciones sociales se derivan de lo que los sujetos perciben, comprenden e interpretan de la realidad, lo que implica plantear hipótesis que permitan hacer relaciones entre la subjetividad de las personas, para llegar a elaborar aproximaciones de los verdaderos significados (Bernal, 2010)

En este sentido, un estudio etnográfico propicia el análisis de la realidad mediante la reflexión y la crítica acerca de lo que se estudia. Este tipo de diseños se enfoca en el análisis de la cultura, desde distintas categorías, temas o patrones (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014). Se trata pues, de desentrañar los significados de los grupos de individuos dentro de un contexto determinado. La etnografía como método de investigación tiene como propósito “conocer el significado de los hechos de grupos de personas, dentro del contexto de la vida cotidiana” (Bernal, 2010: 65). Por ello, tiene como objeto de estudio todo tipo de organizaciones, como las comunidades indígenas actuales, empresas, grupos, equipos, familias, etc. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014)

Debido a su naturaleza, presenta como rasgos principales los siguientes:

- Es un método de campo, pues se efectúa en entornos donde viven las personas cotidianamente, no en laboratorios donde el investigador controla los elementos a observar o medir.
- Es personalizado, toda vez que los investigadores mantienen contacto cercano con el grupo de estudio, al ser simultáneamente participantes y

observadores de la vida de los sujetos.

- Es multifactorial, pues debe valerse de dos o más técnicas de recolección de información -sean cualitativas o cuantitativas- para triangular los datos y asegurar la validez de las conclusiones obtenidas.
- Representa un compromiso a largo plazo, dado que los investigadores que lo aplican deben interactuar con los individuos que estudian, lo que implica periodos desde varias semanas a un año o más.
- Es inductivo, puesto que se lleva a cabo a partir de la conjunción de detalles descriptivos para conformar patrones generales o teorías explicativas.
- Es dialógico, toda vez que los sujetos de estudio pueden opinar sobre las conclusiones e interpretaciones derivadas de éste.
- Es integral, pues la intención de la etnografía es ofrecer –en la medida de lo posible- una imagen de la vida cotidiana de un grupo en un escenario determinado y contextualizado (Angrosino, 2014, págs. 35-36)

4.1. Marco Referencial

4.2.1. Cantón Loja

El cantón Loja se encuentra ubicado al sur del Ecuador, y es el más grande de la provincia. Política administrativamente está dividido en 13 parroquias rurales y 6 urbanas, con una extensión territorial de 1.893 km². La mayor parte de su población está asentada en la ciudad de Loja, su identidad y cultura está bien arraigada, y se expresa a través de manifestaciones culturales como la música, artes plásticas, literatura, costumbres religiosas, etc. (Municipio de Loja, 2014)

4.2.2. Ubicación y límites

El Cantón Loja es uno de los 16 cantones de la provincia de Loja, ubicado al Sur del Ecuador en la parte oriental de la Provincia del mismo nombre, limita con los siguientes cantones y provincias:

Cuadro N° 2 Límites del cantón Loja.

Descripción	Detalle
Norte	Cantón Saraguro
Sur	Provincia de Zamora Chinchipe
Este	Provincia de Zamora Chinchipe
Oeste	Oeste con la parte alta de la Provincia de El Oro y los Cantones de Catamayo, Gonzanamá y Quilanga

Fuente: Bustán Sánchez D. A., 2014

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

4.2.3. División política

Política y administrativamente el cantón Loja está dividido en 13 parroquias rurales y 6 urbanas una extensión territorial de 1.893 km². (Municipio de Loja, 2014)

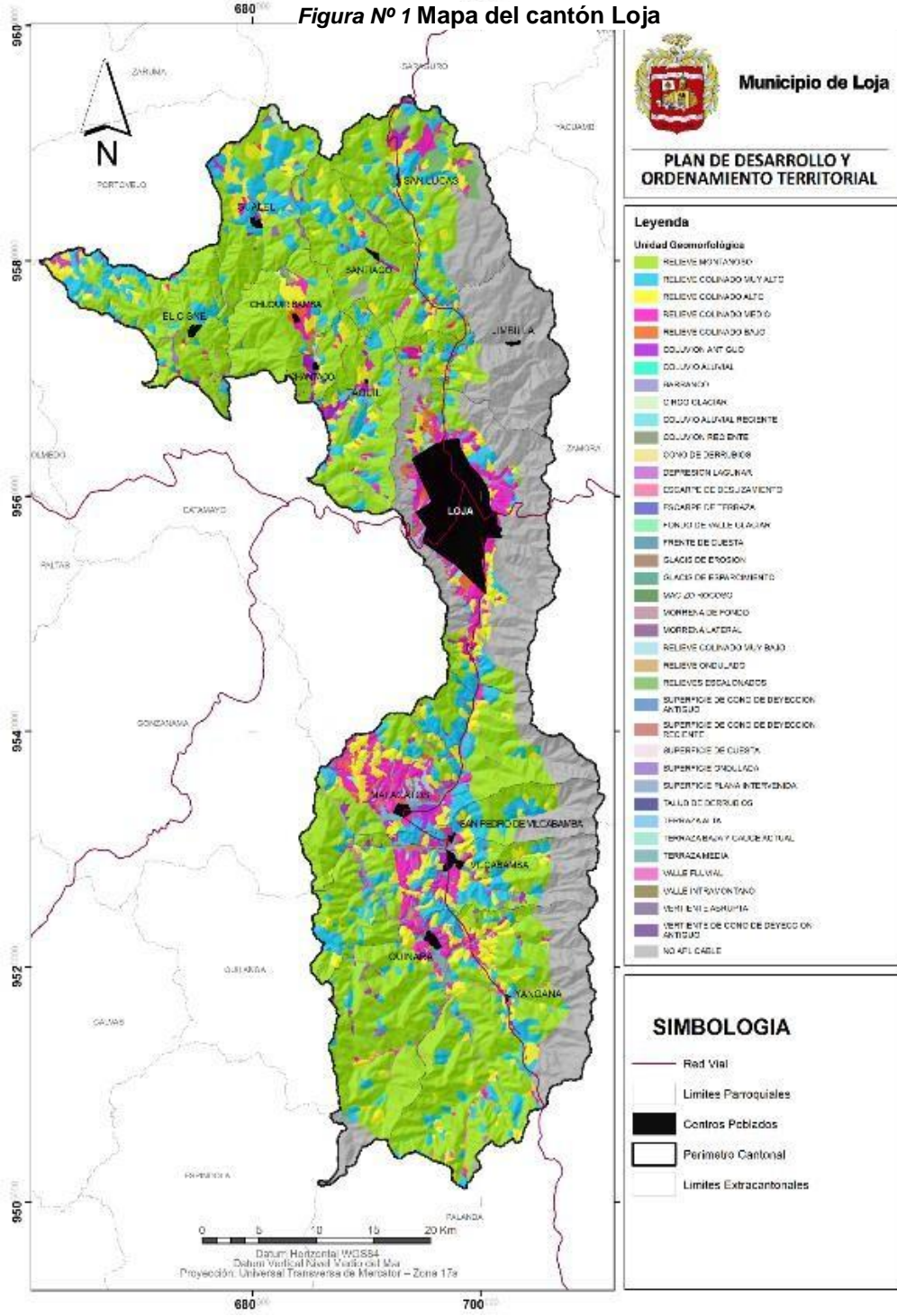
Cuadro Nº 3 División política del cantón Loja.

Descripción	Detalle
Parroquias Rurales	Chantaco, Chuquiribamba, El Cisne, Gualiel, Jimbilla, Malacatos, Quinara, San Lucas, San Pedro de Vilcabamba, Santiago, Taquil, Vilcabamba, Yangana y 6 urbanas; El Sagrario, Sucre, El Valle, San Sebastián
Parroquias Urbanas	;El Sagrario, Sucre, El Valle, San Sebastián, Punzara, Carigan

Fuente: **Benitez Medina, 2012**

Elaboración: **Karina Elizabeth Toledo Gómez**

Figura N° 1 Mapa del cantón Loja



Fuente:

Municipio de Loja

PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL

Municipio de Loja, 2014
 Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

4.2.4. Generalidades de la parroquia de Malacatos

4.2.4.1. Antecedentes históricos

Malacatos proviene del vocablo Malacatus, en donde vivían grupos indígenas, que al momento de la llegada de los españoles eran los Malacatus en los territorios de la parroquia de su nombre. Se afirma la existencia de otros grupos indígenas, lo que permite establecer que Malacatos estuvo poblado desde épocas remotas, con la llegada de los Incas primero, y de los españoles después, ambos grupos conquistadores tuvieron que enfrentarse a una población ya asentada. Los españoles sometieron a la población indígena, sea por el sistema de reducciones o por el de encomiendas. Ambos sistemas existieron en la Provincia de Loja. Pío Jaramillo Alvarado cita la existencia de la encomienda de Pedro Cianca en Malacatos. Mediante las encomiendas sometieron a los indígenas a un régimen servil y es seguro que el exterminio inicial de los mismos, se debe a los trabajos forzados de las mitas principalmente de minas, dada la vecindad de las existentes en Zamora y Zaruma. Dentro de la parroquia, en la actualidad no existe población indígena identificable por atuendos y costumbres, notándose el predominio de una población mestiza, en la que más resulta su componente blanco – español, diferente con el mestizaje del resto del país. (Benitez Medina, 2012)

4.2.4.2. Ubicación y límites

La Parroquia Malacatos está ubicada a 33 kilómetros y 45 minutos de la ciudad de Loja, posee las siguientes características:

Cuadro Nº 4 Características de la Parroquia de Malacatos

Descripción	Detalle
Latitud	4° 13' 9" S
Longitud	79° 15' 30" O
Altitud	Entre 1.500 y 1.600 m.s.n.m.
Extensión	201,6 Km ² .

Fuente: Benitez Medina, 2012

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Malacatos al igual que otros valles de la zona, tiene el privilegio contar con un río del mismo nombre que recorre la parroquia y sus aguas llegan al cantón y provincia de Loja. Malacatos está limita con las siguientes parroquias:

Cuadro Nº 5 Límites Parroquiales

Dirección	Límites
Norte	parroquia urbana San Sebastián del cantón Loja y parroquia rural El Tambo del cantón Catamayo
Sur	parroquia rural San Pedro de Vilcabamba y Vilcabamba
Este	al este por la parroquia Sabanilla y por el cantón Zamora provincia de Zamora Chinchipe
Oeste	Parroquia rural Purunuma del cantón Gonzanamá y una pequeña parte del cantón Quilanga.

Fuente: GAD de la Parroquia de Malacatos, 2015

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

4.2.4.3. División política

Políticamente la parroquia de Malacatos está formada por; ocho barrios urbanos, veintiséis rurales y quince caseríos, los cuales a continuación se detallan:

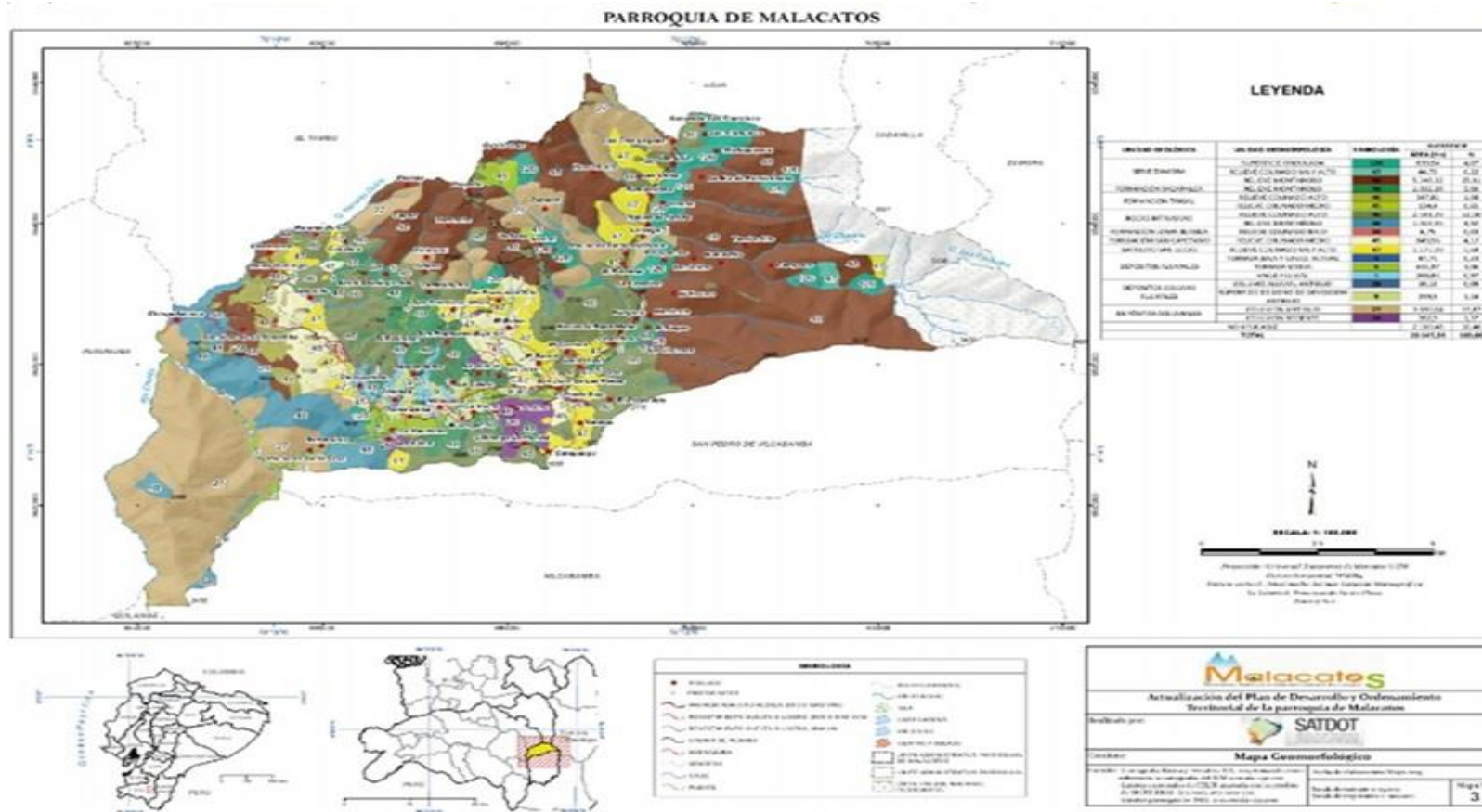
Cuadro Nº 6 División Política de la Parroquia de Malacatos

Descripción	Detalle
Barrios Urbanos	La Recta, El Vergel, El Retorno, Santa Anilla, Trinidad, Taxiche, Ceibopamba, El Cementerio
Barrios Rurales	Tres Leguas, Rumizhitana, Granadillo, Potopamba, Nangora, Chorrillos, Landangui, El Prado, Naranjo Dulce, Cavianga, El Carmen, El Sauce, Belén, Palanda, San Francisco alto, San Francisco medio y San Francisco bajo

	(La Florida), Calera, La Granja, Picotas, Pedregal, Saguaynuma, Santo Domingo, San José de Ceibopamba, Santa Cruz, Santa Ana
Caseríos	Mishquiaco, Los Lirios, El Mirador, La Era, Santa Gertrudis, El Porvenir, Yamba Alto, Yamba Bajo, Orta, El Naranjo, Prado alto, San José de las Peñas, Cobalera, Jabonillo

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquial de Malacatos, 2015

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez



igura N° 2. Mapa de la parroquia Malacatos.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de Malacatos, 2015

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

5. MATERIALES Y MÉTODOS

Para el desarrollo de la presente investigación se utilizaron los siguientes métodos, técnicas y herramientas de indagación que permitieron recopilar y analizar la información obtenida, los mismos que a continuación se enuncian:

5.1. Materiales

Recursos humanos

- La investigación estará a cargo de Karina Elizabeth Toledo Gómez
- Director de tesis: Ing. Lucia Maribel Rojas
- Personas involucradas en la actividad turística del sector
- Gobierno autónomo descentralizado de la parroquia rural Cangonamá
- Diseñador Grafico

Recursos materiales

- Material de escritorio: papel bond, carpetas, borrador, lápices. Esferos
- Bibliografía: libros, revistas, folletos, internet, informes, tesis
- Laptop
- Impresora.
- Cámara Digital
- GPS
- Flash Memory
- Cds
- Transporte

Recursos institucionales

Las fuentes de información bibliográficas serán: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Cangonamá, Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia rural de Cangonamá, Biblioteca del Área Jurídica, social y administrativa de la Universidad Nacional de Loja.

5.2. Métodos

Para el desarrollo de la presente investigación se utilizaron los siguientes métodos:

- **Método Deductivo:** Permitió conocer las generalidades de los saberes ancestrales y atractivos para formular el diagnóstico turístico e inferir conclusiones lógicas en base a la información a obtenida.
- **Método Inductivo:** Permitió estudiar cada uno de los saberes ancestrales, de lo específico a lo general y su incidencia económica social.
- **Analítico:** Se utilizó para examinar la información recolectada y en conjunción con el método descriptivo describir la situación turística actual de la parroquia de Malacatos, mismo que sirvió para desarrollar la matriz FODA.
- **Método Descriptivo:** Este método permitió plasmar la situación turística actual la Parroquia Malacatos, y la descripción de cada uno de los saberes ancestrales, atractivos y recursos turísticos, también se utilizó para explicar la problemática y posibles soluciones.

5.3. Técnicas

- **Observación Directa:**

Esta técnica ayudó para realizar un diagnóstico general de la parroquia, e identificar los saberes ancestrales, atractivos turísticos y a la vez conocer en qué condiciones se encuentran actualmente

– **Entrevista:**

Esta técnica se aplicó de forma formal e informal. La entrevista formal se usó mediante un dialogo previamente estructurado a través de un cuestionario de preguntas, dirigido a las personas longevas de la localidad y principales actores de la actividad turística; la informal a los conocedores de los saberes ancestrales e involucrados en la propuesta de la ruta turística.

Es importante mencionar que la metodología aplicada para el desarrollo de los objetivos no es la igual a la propuesta en el anteproyecto de tesis, debido que no se aplicó las encuestas, considerando no necesarias ya que se trata de una propuesta la cual otorgue las directrices para su ejecución.

5.4. Metodología por objetivos

Para cumplir con el primer objetivo, **“Establecer un diagnóstico de la situación turística de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja”**, se realizaron visitas al lugar de estudio y mediante la observación directa se conoció el ambiente real de la comunidad y de los atractivos turísticos.

Se utilizó la metodología de diagnóstico turístico para comunidades de Carla Ricaurte Quijano, mediante la cual se obtuvo información sobre los datos generales de la parroquia, oferta de servicios, infraestructura de servicios básicos, gobernanza y comunidad receptora. Además, se realizó el levantamiento de información para la actualización del catastro de los servicios turísticos de la parroquia. Así también se aplicó la metodología del Ministerio de Turismo 2018, para la el inventario y jerarquización de atractivos turísticos, a través de las fichas técnicas automatizadas de Excel, en las que se utilizó las entrevistas informales para la obtención de información y el método descriptivo para describir a cada uno de los atractivos inventariados.

Para corroborar la información recolectada se aplicó entrevistas formales, previamente estructuradas a los actores involucrados en la actividad turística, misma que se utilizó para la elaboración del análisis FODA (Fortalezas,

Oportunidades, Debilidades y Amenazas) de la parroquia de Malacatos, con la finalidad de proponer posibles soluciones a los problemas identificados.

En cuanto al segundo objetivo **“Identificar los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja”**, previo la utilización de la metodología de Carla Ricaurte y del MINTUR, se realizó una matriz para identificarlos, denominada: Saberes Encestarles Malacatos, misma que se divide en tres grupos: Ancestrales, Agrícolas y medicinales, apoyado en entrevistas a personas longevas de la comunidad en donde mediante el método descriptivo, se detalló las características, cualidades, preparación, usos, etc. de cada uno de los saberes ancestrales.

Para desarrollar el tercer objetivo, **“Determinar estrategias para la potencialización de los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja”**, se partió desde las estrategias planteadas en el análisis FODA, tomando como estrategia a desarrollar la propuesta de una ruta turística cultural, como medio de potencialización de los saberes ancestrales locales, denominada “Malacatos Dulce Tradición”, para la cual se partió de los saberes ancestrales anteriormente identificados y georreferenciados para la elaboración de la ruta y del mapa, luego se procedió a la creación de la marca, misma que está basada acorde a los atractivos que engloba la ruta propuesta, también se elaboró un itinerario de actividades. Para la promoción de la ruta se diseñó una guía turística, un tríptico, y se creó una página en Facebook e Instagram.

6. RESULTADOS

6.1. Establecer un diagnóstico de la situación turística Parroquia de Malacatos, cantón Loja.

Para establecer el diagnóstico de la situación turística de la Parroquia de Malacatos, se utilizó la metodología denominada Matriz de Caracterización Turística de Carla Ricaurte de la cual se obtuvo la siguiente información:

6.1.1. Parroquia de Malacatos

Malacatos, es una parroquia rural que se ubica al sur de la República del Ecuador, en la provincia y cantón Loja, perteneciente a la Zona 7 de la planificación Territorial del país.

6.1.1.1. Población

La parroquia de Malacatos según el censo de población del 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), cuenta con una población de 7,114 habitantes distribuidos y proyectados a 2018 de la siguiente manera:

Cuadro Nº 7 .Población de la Parroquia de Malacatos

POBLACIÓN DE LA PARROQUIA DE MALACATOS		
Año	2010	2018
Hombres	3577	3,985
Mujeres	3537	3941
Total	7,114	7,926

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos- Censo 2010

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

6.1.1.2. Oferta de Servicios

Mediante trabajo de campo se realizó el levantamiento de información de los siguientes establecimientos de servicios turísticos de la parroquia de Malacatos, debido a que el actual catastro turístico, no está actualizado.

– Alojamiento

La parroquia de Malacatos cuenta con 13 establecimientos de hospedaje, distribuidos en 8 hosterías, 2 pensiones, 1 hostel y un hotel, los que se detallan a continuación:

Cuadro Nº 8 . Alojamiento de la Parroquia de Malacatos

Nº	Nombre	Tipo	Nº Hab.	Nº Plazas	Ubicación
1	Cabañas del sol	Hostería	8	16	Malacatos
2	El Remanso	Hostería	12	25	Taxiche
3	Landangui	Hostería	11	40	Landangui
4	Las Lagunas	Hostería	19	60	Cabianga
5	Malacatos	Pensión	8	14	Malacatos
6	Mi compadre	Hostería	8	20	Landangui
7	Quinta Esperanza	Hostería	11	40	Ceibopamba
8	San Antonio	Hostería	8	18	Malacatos
9	Santa Ana	Ecolodge	2	15	Santa Ana
10	Sol y Sobra	Pensión	6	15	Malacatos
11	Vallto Malacatos	Hostal	14	28	Malacatos
12	Victoria	Hostería	11	40	Landangui
13	Villa Colonial	Hotel	13	30	Malacatos
TOTAL			129	346	

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

– Alimentación

Los establecimientos de alimentación y bebidas identificados en la parroquia de Malacatos son 47 distribuidos en: 36 restaurantes, 1 cafetería, 1 cafetería-restaurante, 2 burger, 1 pizzería, 1 bar restaurante, 1 frutería restaurante, 3 centros de expendio de jugo de caña y un bar, los mismos que a continuación se detallan:

Cuadro N° 9 Alimentos y bebidas

N°	Nombre	Tipo	Capacidad	Especialidad	Ubicación
1	Al Paso del Viajero	Restaurante	35	Jugo de Caña	Cabianga
2	Don Lucho	Bebidas	10	Jugo de Caña	Cabianga
3	El Mirador	Restaurante	30	Caldo de Gallina Criolla	Cabianga
4	El Piquetazo	Bebidas	10	Jugo de Caña	Cabianga
5	Jugo de caña "Don Carlos"	Bebidas	20	Jugo de Caña	Cabianga
6	La casa de la Cecina	Restaurante	35	Cecina	Cabianga
7	La Cascarilla	Restaurante	15	Jugo de Caña/ Gallina Criolla	Cabianga
8	La Choza	Restaurante	60	Seco de Chivo	Cabianga
9	Zona Refrescante	Cafetería - Restaurante	20	Caldo de Gallina Criolla	Cabianga
10	El Mesón Turístico	Restaurante	50	Fritada	Chorrillos
11	Sabía que vendrías	Restaurante	60	Chivo al Hueco	Landanguí
12	Chivo al Hueco Zapotillano	Restaurante	30	Chivo al Hueco Zapotillano	Landanguí
13	El Mesón Familiar	Restaurante	80	Fritada	Landanguí
14	La Esquina del Sabor "Doña Kety"	Restaurante	100	Fritada	Landanguí
15	Los Cortijos	Restaurante	90	Tilapia	Landanguí
16	Picantería Dñ. Lucia	Restaurante	35	Fritada	Landanguí
17	Picantería "David"	Restaurante	80	Fritada	Landanguí
18	La vieja sazón	Restaurante	40	Comida Criolla	Landanguí
19	Akisito	Restaurante	20	Comida Casera	Malacatos
20	Asadero "El Valle"	Restaurante	24	Pollo Asado	Malacatos
21	Asadero "Lisbeth"	Restaurante	60	Pollo Asado	Malacatos
22	Bar León	Bar	25	Bebidas	Malacatos
23	Burger express	Burger	10	Salchipapas	Malacatos
24	Chifa Yunan	Restaurante	50	Comida China	Malacatos
25	Don Rojitas	Restaurante	30	Agachaditos	Malacatos
26	El paisanito	Restaurante	24	Comida Típica	Malacatos
27	Gerry	Pizzería	20	Pizza	Malacatos
28	La casa de la abuela	Restaurante	24	Parrilladas	Malacatos
29	Los Abuelos	Restaurante	30	Cecina	Malacatos
30	Rico Sabor	Restaurante	60	Polos al horno	Malacatos
31	Sabor a Casa	Restaurante	30	Cecina	Malacatos
32	Soda Bar	Burger	10	Salchipapas	Malacatos
33	Sukiya-ki	Restaurante	30	Comida japonesa	Malacatos
34	Valle de la Eterna Primavera	Restaurante	45	Ceviche eterna primavera	Malacatos
35	Picantería "Rumishitana"	Restaurante	30	Fritada	Rumishitana
36	Divino Niño	Restaurante y frutería	46	Fritada	Rumishitana

37	El Gran Galeón	Bar Restaurante	50	Comida criolla	Rumishitana
38	Picantería "Fani"	Restaurante	38	Fritada	Rumishitana
39	El parador	Restaurante	80	Chivo al hueco	Rumishitana
40	Caldo de Guanchaca	Sitio de comida	10	Caldo de guanchaca	Rumishitana
41	Villa Chelita	Cafetería	30	Sango Gonzanameño	Taxiche
42	Picantería "El Sitio del buen sabor"	Restaurante	40	Fritada	Tres leguas
43	Picantería "Jesús del Gran Poder"	Restaurante	25	Fritada	Tres leguas
44	Nico's Picantería	Restaurante	25	Fritada	Tres leguas
45	Picantería "Luz victoria"	Restaurante	34	Fritada	Tres leguas
46	El chanchito goloso	Restaurante	50	Fritada	Tres leguas
47	Picantería "Nuestra Señora de Guadalupe"	Restaurante	26	Fritada	Tres leguas
Total		Plazas	1776	Establecimientos	47

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

– Esparcimiento

En la Parroquia de Malacatos los lugares de distracción y diversión son cuatro, y a continuación se enuncian:

Cuadro N° 10. Esparcimiento en la Parroquia de Malacatos

N°	Nombre	Tipo	N° Plazas
1	Centro Recreacional Malacatos		Aprox. 400
2	La Sucursal del Cielo	Discoteca	150
3	Maxime Space	Discoteca	100
4	Vallto	Sala de Juegos	20
5	La bombonera	Cancha sintética	150
TOTAL			820

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Además, de los servicios anteriormente mencionados la parroquia de Malacatos cuenta con los siguientes servicios financieros:

Cuadro N° 11. Otros servicios en la Parroquia de Malacatos

N°	Nombre	Tipo
1	CACPE Loja	Cooperativa de ahorro y crédito
2	Fundación Fases	Fundación de créditos
3	Banco de Loja	Cajero Automático
4	JEP Cooperativa de Ahorro y Crédito	Cajero Automático
5	Banco de Guayaquil	Depositos, retiros y pagos.
6	COOPMEGO	Cajero Automático

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

6.1.1.3. Infraestructura de Servicios Básicos

– Transporte y Accesibilidad

La parroquia de Malacatos se encuentra a 33km del cantón Loja y entre 45 minutos a 1 hora de distancia. La vía que conecta al cantón con la parroquia es asfaltada, tiene señalización vial, se encuentra actualmente en buenas condiciones, y siendo parte de un proyecto de regeneración vial, sin embargo, posee tramos de carretera en mal estado (de tierra), por la presencia de fallas geológicas, lo cual dificulta su mantenimiento.

Dentro de la parroquia las carreteras son asfaltadas en la mayoría de barrios urbanos y de segundo y tercer orden en los rurales.

Los medios de transporte que se pueden utilizar para llegar y movilizarse en la parroquia son:

Cuadro N° 12. Transporte e de la Parroquia de Malacatos

NOMBRE	ESTACIÓN/ TERMINAL	TIPO DE TRASPORTE		FRECUENCIA DEL SERVICIO	TIPO DE VEHÍCULO
		Local	Inter- Cantonal		
Coop. de transporte Yanzatza			X	Diaria 22:00	Bus
Cooperativa de camionetas Kavianga	Estación	X		Diaria	Camioneta

Nambija			X	Diaria	Bus
Cooperativa de transporte San Felipe	Estación	X		Diaria	Camioneta
Sur Oriente			X	Diaria Cada 60 min.	Bus
Taxi Ruta 11 de Mayo	Estación		X	Diaria	Bus
Cooperativa Tran Malacatos	Estación	X		Diaria	Camioneta
TURSUR Cía. Ltda.	Estación		X	Cada 30 Min.	Bus
Unión Cariamanga			X	Diaria 10:00 13:00 - 17:00	Bus
Urbadago	Estación	X		Diaria 6am- 12:30-13:15	Bus
Cooperativa de camionetas "27 de Febrero"	Estación	X		Diaria	Camioneta
Vilcabambaturis Cía. Ltda.	Estación		X	Diaria Cada 15 Min.	Bus

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

– Comunicaciones

En la parroquia de Malacatos hay telefonía fija y móvil como, Claro, CNT y Movistar con buenas condiciones; sin embargo, en algunos barrios rurales se presentan dificultades debido a que la cobertura es muy frágil, por lo cual la población recurre a sitios señalados en donde la cobertura es de mejor calidad.

En lo que se refiere al servicio de internet actualmente la parroquia tiene buena cobertura en los barrios urbanos como rurales, además la parroquia cuenta con un Infocentro público, y varios ciberes privados, sin embargo un considerable número de hogares aún no disponen de este servicio en sus hogares.

6.1.1.4. Sanidad

– Agua

La parroquia de Malacatos tiene una cobertura del 25,5% (en 2014) de agua potable (red pública), por lo que el 74,5% de la población se abastecen de agua entubada, la misma que es tratada con ozono. (GAD Parroquial de Malacatos, 2015)

La información a continuación detallada se la corroboró mediante trabajo de campo y en un conversatorio con la Lic. Sandra Rodríguez presidenta del GAD Parroquial de la parroquia.

Cuadro N° 13. Procedencia del agua para uso doméstico

BARRIOS	SECTORES	TIPO
Belén	Belen, Palanda, San Francisco Alto, San Francisco Medio, La Florida, La Granja, San Jose De Las Penas, San Jose Alto	Red Publica
	San Francisco Bajo, La Calera	Entubada
El Carmen	Landangui, El Carmen, Orta, Naranjo, Prado Alto, Prado Bajo, El Sauce	Entubada
Pedregal	Saguaynuma, Pedregal, Picotas, Cobalera, Jabonillo	Entubada
San José De Ceibopamba	San Jose De Ceibopamba, Naranjo Dulce, Santo Domingo, Chinguilamaca.	Entubada
	Chinguilamaca	
Rumishitana	Rumishitana	Red Publica
	Tres Leguas, Mizquiacu, Granadillos, Santa Gertrudis, El	Entubada
	Porvenir, Noranga, Potopamba. La Era, Yamba, Los Lirios	
Taxiche	Taxiche	Red pública
	Cabianga	Entubada
Trinidad	Ttrinidad, Santanilla, Santa Cruz	Red Publica
	Ceibopamba, santana, trinida alto	Entubada

Fuente: GAD de la Parroquial de Malacatos, 2015

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

– Alcantarillado

En la parroquia de Malacatos el 21,8% de las viviendas tienen alcantarillado hasta el 2014, distribuyéndose en la cabera parroquial, Rumishitana, y parte del barrio Taxiche (GAD Parroquial de Malacatos, 2015), sin embargo, actualmente el Municipio de Loja lleva a cabo el proyecto de implementación de alcantarillado en la parroquia, pero la obra se encuentra inconclusa. A

consecuencia la de ello la mayoría de viviendas poseen pozos sépticos los cuales constantemente colapsan provocando malestar a la comunidad.

– Residuos Sólidos

En la parroquia de Malacatos la eliminación de los desechos se realiza mediante un carro recolector proporcionado por el Municipio de Loja, el mismo que en los barrios urbanos pasa los días lunes, martes, viernes y sábados; mientras que, en los barrios rurales de una a dos veces por semana de acuerdo al volumen de residuos generados anteriormente, además en estos barrios existen contenedores para el depósito de los desechos.

– Salud

Los centros de salud que prestan sus servicios en la parroquia de Malacatos son los siguientes:

Cuadro N° 14 Centros de Salud de la Parroquia de Malacatos

Nombre	Ubicación
Sub centro de Salud del Ministerio de Salud Pública	Cabecera parroquial de Malacatos.
Seguro Social Campesino del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS	Rumishitana

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

– Energía

El 96,68% de viviendas de la parroquia de Malacatos tienen servicio de energía eléctrica, es decir tiene una buena cobertura abastecida por la Empresa Regional del Sur (ERSSA).

6.1.1.5. Gobernanza

La parroquia de Malacatos está liderada por una administración política, como es el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de Malacatos, el

cual actúa como ente regulador, el mismo que está conformado de la siguiente manera:

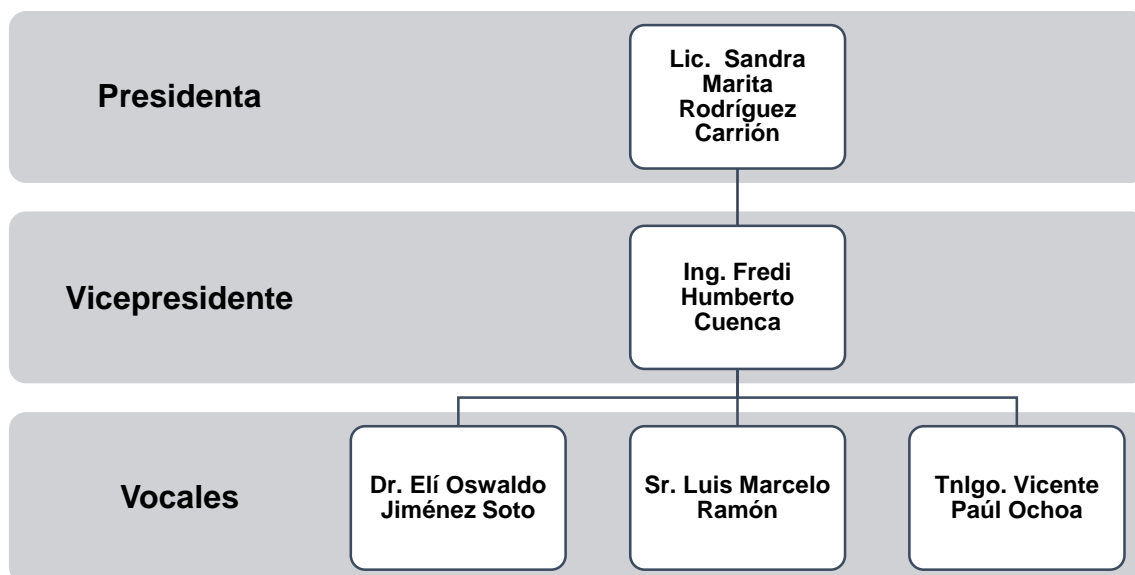


Figura Nº 3. Administración política de Malacatos

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

La parroquia de Malacatos ha recibido apoyo de diversas instituciones nacionales como internacionales para su desarrollo y para aportar a mejorar la calidad de vida de la comunidad, mediante actividades medio ambientales como apoyo a la productividad local, como a continuación se detalla:

Cuadro Nº 15 Cooperación para el Desarrollo

Institución	Nombre	Desde	Hasta	Actividad
Nacionales	Ministerio del Medio Ambiente	2014	2015	Reforestación para el cuidado de las cuencas hidrográficas
	Ministerio de Salud	2014	2015	Proyecto de Agrocalidad
	Ministerio del Medio Ambiente	2017	2017	Acción Planeta (Limpieza del río)
	Gobierno Provincial de Loja	2017	2018	Viabilidad Rural
	Consejo Nacional de Gobiernos Parroquiales Rurales del Ecuador (CONAGOPARE)	Frecuentemente		Apoyo técnico para la ejecución de proyectos

	Ministerio de Inclusión Económica y Social	2014	2015	Implementación "Centro de Desarrollo Infantil"
	Ministerio de Inclusión Económica y Social	2018	2018	Implementación del "Centro del Adulto Mayor"
Internacionales	Ministerio del Medio Ambiente			Proyecto Paisajes-Vida Silvestre
	Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF)			
	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PENU)	2015	2018	
	Cruz Roja Española	2016	2018	Proyecto de Producción de hortalizas

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Desde 2012 la parroquia de Malacatos, ha venido trabajando con dos Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT), el cual funciona como una herramienta de planeación para el desarrollo del territorio que enmarca objetivos, directrices y la situación actual en general de la misma.

Cuadro Nº 16. Planes de desarrollo

PLAN	AÑO
Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Malacatos	2012
Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Malacatos	Aprobado en 2015

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

En Malacatos se identifican diversas formas organizacionales, entre las cuales están, los clubes deportivos, asociaciones, directivas barriales y escolares, asociaciones de trabajadores; las cuales a continuación se detallan:

Cuadro N° 17 Grupos culturales

Tipo de Organización	Nombre de la organización
Grupos culturales	Ballet Folklórico Llaktanachi
	Grupo de danza moderno Evolution Dance

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 18. Clubes Deportivos

Tipo de Organización	Nombre de la organización
Clubes Deportivos (No Federados)	Club Social Cultural y Deportivo Juventudes de Malacatos
	Club Central de Malacatos
	Club Alianza Juvenil del barrio Rumishitana
	Club Deportivo “El Carmen” del barrio El Carmen
	Club Deportivo “Los Leones” del barrio El Sauce
	Club Deportivo “Iracundos” del barrio Belén
	Club Deportivo “Independiente” del barrio San Francisco Bajo
	Club Deportivo “Taxiche” del barrio Taxiche
	Club Deportivo “Nuevos Horizontes” del barrio Cavianga
	Club Deportivo “Valle de Malacatos” del Centro
	Club Deportivo “La Recta” del barrio La Recta
	Club Deportivo “Real Sociedad” del barrio Saguaynuma
	Club Deportivo “Sporting Juvenil” del barrio El Retorno
	Club Deportivo “Nueva Generación” del barrio El Pedregal
	Club “Juventus” del barrio Ceibopamba
	Club Deportivo “Altamira” del barrio San Francisco Alto
	Club Deportivo “Búfalos” del barrio El Sauce
Club Deportivo “San Francis” del Centro	

Fuente: GAD Parroquial de Malacatos, 2015

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 19. Asociaciones / Juntas

Tipo de Organización	Nombre de la organización
Asociaciones / Juntas	Asociación Participación Social de Malacatos.
	Consejos Estudiantiles de los tres colegios de bachillerato.
	Pre Asociación de Adultos mayores Nuestra Señora del Carmen”
	Sociedad Obreros de Malacatos
	Asociación de Adultos Mayores de Charlaspamba del Barrio El Carmen
	Asociación de Productores Agropecuarios Nueva Esperanza
	Asociación de Productores de maíz del barrio Ceibopamba
	Directivas barriales.
	Asociación Frente Social Femenino de Malacatos
	Asociación Comunitaria Niños, Niñas y adolescentes de Malacatos
	Agroceibo
	Asociación de conservación vial Caminos del Sur
	Cooperativa de transporte mixto en camionetas doble cabina “27 de Febrero”
	Cooperativa de transporte mixto “San Felipe”
	Cooperativa de transporte mixto “Tran Malacaos”
	Cooperativa de transporte mixto “Kavianga”
	Asociación de Maestros de la Zona Escolar (ADEMAL)
	Grupo Juvenil Manantial de Cristo.
	Junta General de Usuarios del Sistema de Riego Campana
	Junta de Agua Potable Regional Pedregal, Saguaynuma y Calera Bajo.
	Junta Administradora de Agua Potable y Alcantarillado de El Porvenir.
	Junta Administradora de Agua Potable de Rumishitana.
	Junta Administradora de Agua Potable y Saneamiento de Rumishitana, La Era y Yamba
	Junta Administrada de Agua Potable El Prado-Malacatos.
	Junta Administradora de Agua Potable y Saneamiento del Regional San Francisco, Belén y Barrios.
	Junta de Riego San José de Ceibopamba.
Junta de Riego Moquillo, Encima.	
Junta Administradora de Agua Potable del Barrio San José de Ceibopamba.	

Fuente: GAD Parroquial de Malacatos, 2018

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

6.1.1.6. Comunidad Receptora

De acuerdo al INEC y censo del 2010, las actividades con mayor influencia económica en la parroquia de Malacatos son, la agricultura, seguida de la construcción y el comercio. Esta información se corroboró mediante trabajo de campo, lo que permite determinar que las actividades anteriormente mencionadas se mantienen, como a continuación se detalla:

Cuadro Nº 20 Actividades económicas más rentables de la comunidad

Actividad	Población	%
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	1.097	41,5
Construcción	275	10,4
Comercio al por mayor y menor	258	9,76
Industrias manufactureras	200	7,57
Transporte y almacenamiento	98	3,71

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

– Participación de la comunidad

En la parroquia la comunidad participa a través de Asambleas barriales, y mingas. Las mismas que se realizan por un fin en común ya sea social o escolar, como la limpieza de áreas recreativas, canchas deportivas barriales y escuelas u organización de festividades sociales y religiosas.

– La actividad turística en la comunidad

En la comunidad Malacatense, actualmente el turismo no es una actividad económicamente activa, pues sus habitantes no se encuentran preparados para la llegada de turistas, una de las causas de esto es la deficiencia de capacitaciones entorno al turismo como atención al cliente, higiene y seguridad, manejo de alimentos y bebidas; además los recursos turísticos no cuentan con las facilidades necesarias para su potencialización, sin embargo esta

colectividad tiene destrezas para la actividad turística como su carisma, su predisposición a ayudar a foráneos y lugareños, su gastronomía reconocida en el cantón y provincia de Loja y sus fábricas artesanales de panela y aguardiente.

Una de las preocupaciones más grandes de la comunidad es la construcción acelerada de fincas y quintas vacacionales, que a pesar de ser una fuente de empleo de corto plazo, son uno de los problemas a los que se enfrentan los servidores turísticos como el caso de restaurantes, hosterías, pensiones, quioscos de comida y otros debido a que los visitantes en su mayoría no hacen uso de estos servicios, sino que alquilan fincas vacacionales para su hospedaje y alimentación, dándose así una competencia desleal, ya que las fincas no pagan sus impuestos como servidores turísticos por lo que se les facilita dar un precio más económico.

6.1.2. Inventario de atractivos turísticos

La elaboración del inventario se lo realizó con la metodología para inventario de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo y mediante visita de campo a los diferentes lugares y entrevistas a diversas personas directamente involucradas en los acontecimientos, propietarios y conocedores del tema.

Es importante mencionar que los atractivos inventariados son de jerarquía I y II debido a factores como accesibilidad, señalética, conservación y prestación de servicios. A continuación, se adjunta las fichas resumen del inventario de atractivos turísticos realizado en la parroquia de Malacatos.

Cuadro N° 21. Ficha Resumen del inventario de atractivos turísticos de la parroquia de Malacatos

N°	ATRACTIVO TURÍSTICO	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA	UBICACIÓN
1	Santuario Diocesano del Señor de la Caridad	Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula	II	En la cabecera parroquial
2	Iglesia de Taxiche	Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula	II	Barrio Taxiche a 5 minutos de la cabecera parroquial
3	Iglesia de Rumishitana	Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula	II	Barrio rural Rumishitana a 15 minutos de la cabecera parroquial
4	Cerro "La Mina"	Atractivos Naturales	Montaña	Baja Montaña	II	Barrio Santa Ana a 15 minutos de la cabecera parroquial
5	Cerro "Pan de Azúcar"	Atractivos Naturales	Montaña	Baja Montaña	II	Sector "La Trinidad" a 10 minutos de la cabecera parroquial
6	Cerro "Yunanga"	Atractivos Naturales	Montaña	Baja Montaña	II	Barrio Landanguí, sector El Carmen, a 15 minutos de la cabecera parroquial
7	Río Malacatos	Atractivo Natural	Ríos	Río	II	A 300 metros de la plaza central
8	Encuentro de los Ríos	Atractivo Natural	Ríos	Río	II	Sector de Santa Cruz, a 15 minutos de la cabecera parroquial


9	Sendero ecológico Malacatos – Landangui	Manifestación Cultural	Realizaciones técnicas y científicas	Obra de ingeniería	II	Sectores de Malacatos - Landangui
10	Fiesta Religiosa en honor al Señor de la Caridad	Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Fiestas Religiosas, tradicionales y creencias populares	II	Malacatos
11	Elaboración de la panela	Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	Malacatos
12	Elaboración del aguardiente	Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	La Trinidad
13	Café	Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	Rumishitana
14	Elaboración de los bizcochuelos	Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	Malacatos
15	Elaboración de la fritada	Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II	Landangui
16	Uso medicinal de la Cascarilla	Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Medicina ancestral	II	Rumishitana, San Antonio

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 22. Ficha Resumen del Santuario Diocesano Señor de la Caridad

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Santuario Diocesano del Señor de la Caridad		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Parroquia Malacatos

 <p>Figura N° 4 Santuario Diocesano Señor de la Caridad Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>	<p style="text-align: center;">Ubicación:</p> <p>El Santuario Señor de la Caridad, se ubica en las calles Alejandro Bravo, Manuel Godoy y Pío Montufar de la parroquia de Malacatos, del cantón y provincia de Loja.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°13'08.96" S</p> <p>Latitud: 79°15'31.87" W</p> <p>Altura: 1488</p>
<p>Características:</p> <p>El Santuario es de estilo renacentista neoclásico construido en 1942. Hasta antes del 25 de agosto de 1995 este era considerado como iglesia y desde la fecha fue nombrado como santuario por el Prelado Diócesis de Loja, el cabildo lojano diocesano y el presbítero lojano el cual está constituido por dos torres frontales y uno posterior con granes cúpulas, por lo que se cree que quienes construyeron esta edificación son cuencanos porque esta es una característica propia de las iglesias de Cuenca , posee un campanario, y en la parte interior posee tres naves, una principal en la cual se encuentra un altar al Señor de la Caridad, patrono del santuario y de la parroquia, y dos laterales, en la izquierda un altar de la Virgen del Cisne.</p> <p>La escultura del señor de la caridad expuesta en la iglesia según cuenta la historia de locales y en el libro "La dama fatal y el duende", de José Antonio Figueroa oriundo de Malacatos, que día un negociante que llegó a Malacatos con la imagen de un Cristo para</p>	

la venta. Pero la situación económica no permitió la compra a ninguna persona entonces a l no poder comprar la imagen, todo el pueblo hizo mediante una colecta y de ahí surge su nombre el "Señor de la caridad". La imagen fue adquirida en el siglo XVIII, cuando estaba el Fray Santiago de Esparza, cura doctrinero de aquel entonces, la cual refleja el dolor humano sostenido en la resignación divina. La escultura es en madera policromada y la corona en plata

Recomendaciones

Visitar en el mes de agosto donde el santuario se engalana con bellas y colidas flores, en honor a su santo patrono y a las fiestas religiosas de la parroquia.

Llevar ropa cómoda y ligera, cámara fotográfica, protector solar y gorra/ sombrero.

Actividades Turísticas

Fotografías.

Observación de presentaciones o representaciones en vivo.

Turismo vivencial.

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 23. Ficha de resumen de la iglesia de Taxiche

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Iglesia de Taxiche		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Taxiche
		<p>Ubicación:</p> <p>Se ubica en el barrio urbano Taxiche, de la parroquia de Malacatos, del cantón y provincia de Loja.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°13'5.4228"S</p> <p>Latitud: 79°14'32.8812" W</p> <p>Altura: 1533</p>
		<p>Figura N° 5 Iglesia de Taxiche .</p> <p>Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>
<p>Características:</p> <p>La iglesia de Taxiche, data de entre 1940 , de estilo neoclásico, con paredes de tapia, revestida con cemento y pintada al estilo contemporáneo, compuesta de dos torres semisobresalientes, de las cuales una funciona como campanario, entre estas se encuentra ubicado un reloj en y el techo es de ardex, en la parte interior, tiene una sola nave, con un altar a los patronos del barrio; San Vicente Ferrer y San Isidro Labrador; junto a ellos se encuentra una escultura de la virgen del Carmen y de la Virgen del Cisne, ornamentada por grandes y naturales helechos; en la parte frontal al altar se ubica un coro de madera.</p>		
<p>Recomendaciones</p> <p>Visitar en el mes de junio, en especial de donde la iglesia se engalana con bellas y colidas flores, en honor a sus patronos</p> <p>Llevar ropa cómoda y ligera, cámara fotográfica, protector solar y gorra/ sombrero.</p>		
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografías. • Turismo vivencial. 		

Fuente: Trabajo de Campo


Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 24 Ficha de Resumen de la Iglesia de Rumishitana

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Iglesia de Rumishitana		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Rumishitana
		<p style="text-align: center;">Ubicación:</p> <p>Se ubica en el barrio rural Rumishitana, de la parroquia de Malacatos, del cantón y provincia de Loja.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°9'3.276" S</p> <p>Latitud: 79°12'29.304" W</p> <p>Altura: 1773 m.s.n.m.</p>
<p>Figura N° 6 Iglesia de Rumishitana</p> <p>Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características:</p> <p>De estilo tradicional– republicano, su pintoresca fachada pintada con colores cálidos, sinónimo de su gente amable y de sus verdes campos; tiene dos cúpulas pequeñas y un campanario; en la parte de adentro posee una nave principal donde se encuentra un altar con una escultura de Jesús y a sus costados la Virgen del Cisne y San Vicente de Ferrer, y una nave lateral que se encuentra en proceso de construcción y adaptación para un altar a la Virgen del Cisne.</p>		
<p>Recomendaciones</p> <p>Visitar en el mes de agosto en especial es primer domingo de este debido a que esta fecha se realizan las fiestas del barrio.</p> <p>Llevar ropa cómoda, cámara fotográfica, protector solar y gorra/ sombrero.</p>		
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografías. • Observación de presentaciones o representaciones en vivo. • Turismo vivencial. 		

Fuente: Trabajo de Campo
Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro Nº 25. Ficha de Resumen del Cerro "La Mina"

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Cerro "La Mina"		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Atractivos Naturales	Montaña	Baja Montaña
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Malacatos- Santa Ana
		<p>Ubicación:</p> <p>Se ubica en el barrio Santa Ana, de la parroquia de Malacatos, del cantón y provincia de Loja.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°14'11.07" S</p> <p>Latitud: 79°16'26.06" W</p> <p>Altura: 1718m.s.n.m.</p>
<p>Figura Nº 7 Cerro la Mina Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características:</p> <p>Este cerro delimita a los valles de Vilcabamba y Malacatos; es conocido como las Minas debido a que varios años atrás se realizaron excavaciones para la explotación de minerales (uranio), lo cual no tuvo resultados positivos, las cuevas producto de dichas excavaciones aún se mantienen y según Don Arturo Torres propietario de parte del cerro estas en época de invierno vierten agua. Para ascender al lugar se pasa por un centro de ecoturismo en donde se practica apicultura en piscinas artificiales.</p> <p>Alrededor del cerro hay sembríos de caña, hortalizas y piscinas para apicultura, y en su ascenso se puede apreciar diversas especies tanto de fauna como: ardillas, perdices, tordo, chilalo, carpintero, conejo silvestre, serpientes, pava de monte y más especies de aves, y flora como: faique, ceibo panzón, moshquera, tuna, chilca, y un bosque de más de 10 hectáreas de huilco, el cual es considerado como un excelente purificador de oxígeno sin embargo su corteza era utilizado para curtir las pieles de animales, por lo cual actualmente es considerado como un árbol bendito.</p> <p>Desde la cúspide del cerro se puede apreciar una vista panorámica de los Valles de Vilcabamba y Malacatos.</p>		
<p>Recomendaciones</p> <p>Llevar ropa y zapatos cómodos</p> <p>Cámara fotográfica.</p> <p>Repelente y protector solar</p>		

Gorra o sombrero

Actividades Turísticas

- Fotografías.
- Observación de flora y fauna
- Ecoturismo
- Pesca deportiva

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 26. Ficha Resumen del Cerro "Pan de Azúcar"

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Cerro "Pan de Azúcar"		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Atractivos Naturales	Montaña	Baja Montaña
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	La trinidad- Santa Cruz
		<p align="center">Ubicación:</p> <p>Se ubica en el sector de Santa Cruz, barrio La Trinidad, de la parroquia de Malacatos, del cantón y provincia de Loja.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°13'36.11" S</p> <p>Latitud: 79°16'59.57" W</p> <p>Altura: 1687m.s.n.m.</p>
<p>Figura N° 8 Cerro "Pan de Azúcar" Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características:</p> <p>A 10 minutos de la cabecera parroquial, se encuentra un cerro conocido como "Pan de Azúcar" por su peculiar forma redondeada en la cima, similar a la de un pan y de azúcar debido a que en sus partes bajas está rodeado de hectáreas de plantaciones de caña de azúcar.</p> <p>Para ascender a la montaña se debe llegar al sector de Santa Cruz, a diez minutos de la cabecera parroquial y desde ahí se camina por aproximadamente 1 hora. Mediante el recorrido se puede observar variedad de flora y fauna como: porotillo, bosques de faique, tuna, ceibos y en las partes bajas plantas de guabo, mango, maíz, caña de azúcar; también se puede apreciar gran variedad de aves como tordos, margaritas, chilalas, langaches, gorrión, palomas, golondrinas y especies como ardillas, serpientes, conejo silvestre, entre otras.</p> <p>Además de la belleza natural y mineral que posee este cerro, antiguamente era lugar de tradición, religión y fe, en donde cada 3 de mayo el párroco, conjunto con la comunidad celebraban el día de cruces, ascendían al cerro en caballo, bestia y caminando como símbolo de fe a Dios y respeto a la naturaleza y en la cima en una semi planicie se celebraba la misa; sin embargo, esta tradición hace varios años atrás ha pasado a ser solo un recuerdo.</p>		

Recomendaciones

Ir acompañado de una persona que conozca el lugar debido a que no hay señalética y a pesar que hay un camino este no puede identificarse rápidamente, debido a que se llena de vegetación por falta de mantenimiento.

Llevar ropa cómoda, zapatos cómodos, Gorra o sombrero

Cámara fotográfica.

Observación de flora y fauna

Repelente y protector solar

Actividades Turísticas

- Fotografías.
- Observación de flora y fauna
- Caminata

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro Nº 27 Ficha de Resumen del Cerro “Yunanga”


NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Cerro “Yunanga”		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Atractivos Naturales	Montaña	Baja Montaña
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Malacatos- El Carmen
		<p>Ubicación:</p> <p>Se ubica en el sector de El Carmen, de la parroquia de Malacatos, del cantón y provincia de Loja.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°11'04.59”S</p> <p>Latitud: 79°13'53.08” W</p> <p>Altura: 2198m.s.n.m.</p>
<p>Figura Nº 9 Cerro Yunanga Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características:</p> <p>A aproximadamente 20 minutos de la parroquia de Malacatos se encuentra ubicado el majestuoso cerro Yunanga, prominente y sobresaliente que custodia a la parroquia. El cual hasta hace aproximadamente 4 años era símbolo de alegoría y catolicismo debido a que cada tres de mayo se ascendía al cerro caminando o en bestias, para celebrar allí el día de cruces. Esta celebración se la realizaba con una misa a las 7 de la noche propiciada por el párroco, luego con una programación cultural con bailes y música. Para alumbrar la celebración en sus inicios era con lámparas de querosene luego esas se remplazaron por un motor de gasolina.</p> <p>Actualmente en su ascenso se puede apreciar variedad de flora y fauna como: faique, mosquera, tuna, chilca, ardillas, carpinteros, tordos, sucacas, golondrinas, conejo silvestre, pava de campo, entre otros. Antes de llegar a al pico del cerro hay una planicie propicia para descansar y camping y en la cima se encuentra una cruz de aproximadamente 2 metros, decorada con espejos los cuales con la luz del sol brilla, la cual es fácil de apreciar desde otros sectores y desde ahí se puede apreciar una vista panorámica de la parroquia.</p> <p>Para ascender el cero aproximadamente se tarda dos horas y media desde el sector de “El Carmen “</p>		
<p>Recomendaciones</p> <p>Llevar ropa y zapatos cómodos</p> <p>Cámara fotográfica.</p> <p>Repelente y protector solar</p>		

Gorra o sombrero
Actividades Turísticas <ul style="list-style-type: none">• Fotografías.• Observación de flora y fauna• Caminata

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro Nº 28. Ficha de Resumen del Río Malacatos

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Río Malacatos		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Atractivo Natural	Ríos	Río
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	
		<p style="text-align: center;">Ubicación:</p> <p>Vía a Vilcabamba, a 3 minutos de la cabecera parroquial.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°13'10.26"S</p> <p>Latitud: 79°15'21.70" W</p> <p>Altura: 1476 m.s.n.m.</p>
<p>Figura Nº 10 Río Malacatos Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características:</p> <p>De cálidas y claras aguas este río nace de la afluencia de dos quebradas en el Parque Nacional Podocarpus, el cual riega y atraviesa la parroquia de Malacatos, luego continua a la ciudad de Loja para atravesarla de Sur a Norte, y unirse luego con el río Zamora.</p> <p>En los últimos años este río ha sido imán para los turistas tanto locales, regionales e internacionales debido a que desde hace aproximadamente tres años se ha trabajado para desarrollar su potencial turístico para lo cual se ha implementado un puente de madera y la creación de piscinas naturales más conocidos localmente como hondos para el disfruta del turista. Sin embargo, actualmente dicho puente se encuentra en malas condiciones, y debido al ingreso de turistas y locales en abundancia existen grandes cantidades de residuos afectando así a la calidad e imagen del lugar.</p> <p>En época de carnaval en este atractivo se realizan diversas programaciones culturales como presentaciones musicales, concursos y bailes populares, los cuales han tenido gran acogida.</p>		
<p>Recomendaciones</p> <p>Llevar ropa y zapatos cómodos</p> <p>Cámara fotográfica.</p> <p>Repelente y protector solar</p> <p>Gorra o sombrero</p>		

Actividades Turísticas

- Fotografías.
- Caminata
- Senderismo
- Bañeario

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 29. Ficha Resumen de "Los Encuentro"

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Los Encuentros		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Atractivo Natural	Ríos	Río
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Malacatos
		<p style="text-align: center;">Ubicación:</p> <p>Se ubica en el barrio Santa Cruz, a 20 minutos de la cabecera parroquial de Malacatos.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°14'19.09" S</p> <p>Latitud: 79°17'58.78" W</p> <p>Altura: 1388m.s.n.m.</p>
<p>Figura N° 11 Los Encuentros Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características:</p> <p>Este sector toma este nombre debido a la unión de los ríos Uchima y Malacatos, de cálidas aguas y el río Solanda de aguas frías, los cuales en conjunción forman un balneario natural, rodeado del cerro el Huato.</p> <p>Este balneario es concurrido por locales y foráneos, en especial en épocas de carnaval y festividades; aquí se puede practicar pesca artesanal con mallas y jamos; y se puede encontrar especies como bagre y tilapia de agua dulce, entre otras; además este es un centro de encuentro de las familias locales en donde se realizan las bodas, las que consisten en la elaboración de una comida familiar con el aporte de todos sus miembros ya sea con alimentos, transporte en la cual todos participan en la preparación y se lo acompañado del disfrute de la naturaleza.</p> <p>Sin embargo, uno de los problemas más significativos que enfrenta este atractivo es la actividad minera pétreo, la cual ha causado el deterioro y alteración significativa del atractivo, como la contaminación del agua, y ruido, provocando la migración y abandono de algunas especies.</p>		
<p>Recomendaciones</p> <p>Llevar ropa y zapatos cómodos Cámara fotográfica. Repelente y protector solar Gorra o sombrero</p>		

Actividades Turísticas

- Fotografías.
- Observación de flora y fauna
- Balneario
- Pesca artesanal

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 30 Ficha de Resumen del Sendero ecológico Malacatos-Landangui

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Sendero ecológico Malacatos- Landangui		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Realizaciones técnicas y científicas	Obra de ingeniería
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Malacatos Landangui
		<p style="text-align: center;">Ubicación:</p> <p>Ubicado en la parroquia de Malacatos entre el sector de Landangui y Malacatos.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°13'909.83" S</p> <p>Latitud: 79°15'25.25" W</p> <p>Altura: 1479 m.s.n.m.</p>
<p>Figura N° 12 Sendero ecológico Malacatos-Landangui Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características: Este comprende uno de los tramos del sendero ecológico Loja Vilcabamba, trabajado por el Municipio de Loja. En el tramo Landangui Malacatos se puede realizar el recorrido caminando, en caballo o bicicleta, desde el cual se puede apreciar la variedad de flora y fauna que posee la parroquia como es el caso de árboles frutales como mango, naranjo, mandarino, guabo, guayabo, mora silvestre, además de los huilcos, faiques, mosquera, entre otros y especies como ardilla, conejo y pava de campo, aves como la golondrina, el carpintero, palomas y tordos. El recorrido dura aproximadamente 35 minutos caminando.</p>		
<p>Recomendaciones Llevar ropa y zapatos cómodos Cámara fotográfica. Repelente y protector solar Gorra o sombrero</p>		
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fotografías. ● Observación de flora y fauna ● Senderismo ● Caminata ● Cabalgata ● Ciclismo 		

Fuente: Trabajo de Campo
Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro Nº 31. Fiesta religiosa en honor al del Señor de la Caridad.

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Fiesta religiosa en honor al de la Señor de la Caridad		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Fiestas Religiosas, tradicionales y creencias populares
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Malacatos
		<p>Ubicación: Se ubica en la parroquia de Malacatos, del cantón y provincia de Loja.</p> <p>Georreferenciación: Longitud: 4°13'09.1"S Latitud: 79°15'32.230" W Altura: 1483 m.s.n.m.</p>
<p><i>Figura Nº 13 Fiesta del Señor de la Caridad.</i> Fuente: GAD Malacatos Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características: Cuentan de locales y en el libro "La dama fatal y el duende", de José Antonio Figueroa oriundo de Malacatos, que un día un negociante llegó a Malacatos con la imagen de un Cristo para la venta. Pero la situación económica no permitió la compra a ninguna persona, entonces; al no poder comprar la imagen, todo el pueblo hizo una colecta y desde ahí la albergó en la iglesia. De ahí su nombre "Señor de la Caridad". Se supone que desde entonces se celebra la fiesta en su honor en el mes de agosto, siendo su día principal el 30 del mismo mes, y se organizaban por medio del párroco con los síndicos de cada barrio y los cuales comunicaban la organización a la comunidad, y los priostes quienes son creyentes que apoyan en el desarrollo del evento laboral como económicamente. La afluencia de personas en sus inicios era poca y desde 1994 las fiestas empezaron a posicionar su nombre, para entonces se denominaba las fiestas "Sur Oriental", y se comenzaron a organizar por medio de un comité de fiestas, el párroco, los síndicos de los barrios y los priostes. En 2002 pasa a denominarse "Fiesta Religiosa en honor al Señor de la Caridad", hasta la actualidad y la estructura organizacional se mantiene. En sus inicios las fiestas consistían en la presentación de danzas, mímicas, representaciones y lo que no podía faltar las luces, castillos y cohetes, los que para desde</p>		

ese entonces tiene como objetivo alumbrar al patrono de las fiestas y mediante este evento y objetos, agradecer y pedir sus favores.

Actualmente estas costumbres se mantienen, sin embargo, se han ido modificando constantemente para atraer el mayor público posible, dar a conocer sus costumbres y aportar a la dinamización económica y turística de la parroquia; por lo que año tras año los organizadores tratan de realizar mejores eventos con músicos, danzas, reconocidos cantantes, orquestas y grandes juegos de luces y castillos. Un dato importante sobre los castillos y luces es que el mayor aporte y colaboración para esta sección es de los adultos mayores estando la música y sonido a cargo de los jóvenes.

Todos los eventos realizados en estas fiestas, son populares es decir gratuitos, los cuales tienen como fin la integración y disfrute de la comunidad.

Dentro de esta programación el día 30 de agosto se realiza la Feria de Integración Agrícola, Ganadera y Artesanal, la cual se organiza en conjunto con el GAD Parroquial, este evento dura todo el día y reúne a pequeños productores, asociaciones y artesanos de la comunidad y de las vecinas parroquias como Vilcabamba, San Pedro de Vilcabamba, Chuquiribamba y Taquil.

Recomendaciones

Visitar en los últimos días del mes de agosto que es donde mejor se engalana la parroquia con música, arte y tradición.

Llevar ropa cómoda, cámara fotográfica.

Actividades Turísticas



- Fotografías.
- Observación de presentaciones o representaciones en vivo.
- Turismo vivencial.

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 32. Ficha de resumen de la elaboración de la panela

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Panela		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Malacatos

	<p>Ubicación: Al ser una actividad, identitaria de la parroquia se puede encontrar varias fábricas para la elaboración de la panela, conocidas como moliendas, como “La Hidráulica”, que se ubica vía a Vilcabamba a 30 metros del río Campanas, Malacatos de la Parroquia de Malacatos, del cantón y provincia de Loja.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°13'13.13"S</p> <p>Latitud: 79°15'22.08"W</p> <p>Altura: 1.477 m.s.n.m.</p>
	
<p>Figura N° 14 Panela</p> <p>Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>	
<p>Características: La panela es un endulzante natural, que es el resultado la de cocción del jugo de la caña de azúcar.</p> <p>Ingredientes: Caña de azúcar (jugo de caña) Balsa o cadillo</p> <p>Preparación: El primer paso para la elaboración de la panela es el cultivo de la caña de azúcar; la cual antiguamente se la sembraba en época de invierno, es decir entre los meses de noviembre a enero, y en caso de ser la primera cosecha la semilla se la obtenía por medio de los vecinos en forma de trueque con alimentos como maíz, yuca, plátano,</p>	

guineo y otros, aunque en algunas ocasiones se recurría a la compra directa. En caso de ya tener cultivos anteriores, se mantenía la semilla que son pequeños brotes a los lados de la caña o cortes de la parte central de la misma con una edad de entre 7 a 9 meses.

Para la siembra se ara el terreno con yunta, se prepara con estiércol de vaca, gallina, cuy, y otros animales, seguido se trasplanta los brotes en agujeros de aproximadamente 20cm o en caso de ser semilla se siembra de forma diagonal u horizontal sobre la tierra, con esto al caer el agua va a comenzar a salir las raíces. Para su mantenimiento se desyerba, y en aproximadamente 12 meses la caña esta lista para su corte, lo cual, si es época de lluvia, se evita debido a que provoca una disminución de azúcares en la caña; y como último se traslada la cosecha a la molienda para lo que se utilizan asnos.

En la molienda el primer paso era la separación de la caña aguarapada, misma que se identifica fácilmente por su color café oscuro, la cual daña la calidad del producto final, el segundo paso es la extracción, para lo cual se usaba un trapiche de madera, que consiste en una base con dos troncos cilíndricos separados por aproximadamente 10cm de distancia, movibles, en cuya parte central se coloca la caña y al dar la vuelta, los troncos presionar al producto obteniéndose así el jugo, seguido pasa por un cernidor metálico para eliminar el bagacillo, el tercer paso es la ebullición, la cual consiste en colocar el resultante en una tina de aluminio para su cocción, mediante un horno de fuego directo bajo la tina para lo cual se usa el bagazo (corteza de la caña), en esta etapa se coloca cebo de res y baba de balsa o cadillo, los cuales son blanqueadores naturales, a una temperatura entre 80°C y 90°C. Se realiza el descachazado que es la separación de impurezas con ayuda de un semicucharón y un cernidor a otra tina en la cual es nuevamente sometido a ebullición hasta alcanzar el punto panela, y para finalizar con el cuarto paso, que es el moldeo se usan moldes de madera con pequeños cuadros, sobre una superficie plana, en los cuales se coloca la mezcla distribuyéndola con una espátula de madera, se deja enfriar 15 minutos y se retira el molde, se deja enfriar nuevamente 10 minutos, se lleva al cuarto de reposo y está listo para su venta o distribución.

La panela en esta molienda tiene un precio de \$0.28 centavos de dólar al por mayor y de \$0.40 centavos de dólar por unidades, el cual puede variar de acuerdo a la temporada o meses, además en el lugar se puede disfrutar de la deliciosa cachaza, jugo de caña conocido como guarapo e incluso de la miel con maní.

Recomendaciones

Para su pleno disfrute se recomienda llevar ropa cómoda y ligera, cámara fotográfica, protector solar y gorra/ sombrero

Actividades Turísticas

Agroturismo (Participación y observación del proceso de elaboración de la panela)

Fotografía


Actividades vivenciales (turismo vivencial)

Degustación del guarapo, cachaza refina y común.

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro N° 33. Ficha de resumen la elaboración del Aguardiente

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Aguardiente		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	La Trinidad
		<p>Ubicación: Al ser una actividad, identitaria de la parroquia se puede encontrar varias fábricas para la elaboración del aguardiente, como “La Molienda”, ubicada en el barrio “La Trinidad” de la Parroquia de Malacatos, cantón y provincia de Loja</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°13'08.58"S</p> <p>Latitud: 79°16'32.46"W</p> <p>Altura: 1469</p>
<p>Figura N° 15 Destilación del Aguardiente Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		
<p>Características: El aguardiente es un fermento natural del jugo de caña y mediante un proceso de destilación da como resultado un líquido transparente con alto grado de alcohol, esta bebida se ha venido realizando de forma artesanal hace muchos años atrás en la parroquia de Malacatos, por lo cual esta actividad forma parte de la cultura y es una de las actividades que mayores ingresos representa a la comunidad.</p> <p>Ingredientes: Caña de azúcar (jugo de caña) Fermentador (Maíz molido con panela agua y hojas de naranja o levadura)</p> <p>Preparación: Hasta hace aproximadamente 70 años atrás el aguardiente en Malacatos, se lo elaboraba mediante un fermento de panela diluida en agua, luego se colocaba en tanques de aluminio con capacidad para 100 litros y pasaba ahí entre 4 a 8 días, y luego se sometía a un proceso de destilado artesanal el cual estaba constituido por un tubo metálico en forma espiral (cuadrado), y este pasaba por un tanque de agua. Entonces al someter al fuego directo con ayuda del bagazo (restos de la caña), al tanque de aluminio con el fermento este emana un vapor que al pasar por el tubo y este por un tanque de agua fría se condensa dando como resultado el aguardiente. Sin embargo, al paso del tiempo mediante la necesidad de apresurar y mejorar la calidad del producto se comenzó a elaborar el aguardiente directamente del guarapo o jugo de caña, cuyo proceso es prácticamente el mismo, solo para acelerar la fermentación se elabora un líquido llamado madre, el mismo que consiste en una mezcla de maíz molido, panela, hojas de naranja agria y agua, que se somete a cocción durante aproximadamente 15 minutos antes de la ebullición, y los tanques de aluminio se</p>		

reemplazaron por ollas de cobre con capacidad para 500 litros, en las que se coloca la madre y la mitad del guarapo para que el fermento trabaje mejor la otra mitad se coloca al día siguiente, y el proceso de destilación es el mismo.

Actualmente, algunas de las fábricas de aguardiente han implementado, nuevas técnicas e instrumentos, como el uso de calderos, lo cual evita que el fuego vaya directamente a la olla, ya que este va a un tanque cerrado con un tubo el cual lleva únicamente el vapor a la olla permitiendo así su ebullición; la madre ha sido reemplazada por levadura y el sistema de destilación ha sido mejorado. Sin embargo, en “La Molienda” no hay un proceso de envasado, debido a que el líquido puro es transportado a la ciudad de Loja a fabricas mayores para su etiquetado y embotellado, lo cual da como resultado que las personas que deseen adquirir el producto deben llevar un envase. En la molienda se puede disfrutar del jugo de caña, y preparar una reconocida bebida llamada leche de tigre, la cual consiste en mezclar leche aromatizada con canela y azúcar, con aguardiente o guarapo con naranja agria y aguardiente.

El precio del aguardiente es de \$4.00 dólares el litro.

Recomendaciones

Para su pleno disfrute se recomienda llevar ropa cómoda y ligera, cámara fotográfica, protector solar y gorra/ sombrero

Actividades Turísticas

Agroturismo (Participación y observación del proceso de elaboración del aguardiente)

Fotografía

Actividades vivenciales (turismo vivencial)

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro Nº 34 Ficha de resumen del café

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Café		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Rumishitana


	<p>Ubicación: Al ser una actividad, identitaria de la parroquia se puede encontrar varias fincas cafetaleras como fábricas destinadas a la producción de café. Como es la finca de don Carlos Yunga, en el barrio Rumishitana, de la Parroquia de Malacatos, cantón y provincia de Loja</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°9'4.2948"S</p> <p>Latitud: 79°12'33.57"W</p> <p>Altura:1830</p>
--	---

Figura Nº 16 Producción de Café

Fuente: Trabajo de Campo
Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Características:
 El café es la bebida aromatizada, que se obtiene a partir de los granos secos, tostados y molidos de los frutos de la planta de café, la que es altamente estimulante por su contenido de cafeína, además de ser la bebida sin alcohol más socializadora en la parroquia, debido a que es costumbre beber está en las tardes en compañía de amigos, familiares, reuniones sociales, entre otros.

Cultivo:
 Don Carlos Yunga de 84 años de edad comenta que desde los 14 años se dedica a la agricultura y años más tarde decidió dedicarse a la producción de café, convirtiéndose así en tradición familiar debido a que su nieto Don. Jorge Yunga y su madre se dedican también a esta actividad.
 Asimismo manifiesta que la mejor época para sembrar esta planta es en invierno, es decir en los meses de noviembre a enero, para lo cual en caso de no tener semilla de este

antiguamente se obtenía por trueque, aunque en la actualidad este es fácil de obtener en el mercado, sin embargo, si se posee cultivos anteriores de estos se puede obtener las semillas o brotes dejando caer al suelo parte de los frutos de forma natural y alrededor de 2 meses estará listo para ser trasplantado. Para plantar el brote se prepara el suelo con abonos orgánicos como estiércol de animales, de cortezas de frutos, entre otros, en el que se hace un agujero de aproximadamente 20 cm de largo y 15cm de radio y se lo suaviza dando movimiento a la tierra para que no lastime las raíces del brote.

El café tarda aproximadamente entre 3 y 4 años en dar frutos, además durante este tiempo es necesario cuidar la plantación, eliminando la maleza y proveerle de agua.

Una actividad común y complementaria cuando se siembra café es sembrar guineo, el cual provee de sombra al café, lo que le permite mantener más tiempo retenida el agua y mejorar la producción. Otro dato importante es que en la parroquia el café más producido es el caturro debido a que su fruto es más grande y produce en mayor cantidad, lo cual puede aún ser mejorado al sembrarlo en los cerros o en la altura, mejorando su calidad, aroma, sabor y producción.

Producción:

Para la recolección del fruto lo propicio es en luna creciente (conocida también como luna tierna), debido a que cuando se recoge en luna llena o menguante, las raíces se secan dañando la planta. Luego de recoger los frutos, estos se dejan secar de preferencia en piso de tabla o concreto, pero no en tierra debido que perjudica su sabor; se deja reposar entre 10 y 15 días dependiendo la temperatura, en este periodo se debe mover los frutos todos los días para evitar dañar el producto por la humedad del mismo.

Pasado este periodo se procede a descascarar el fruto es decir quitar la cascara con una piedra Mexica, la cual en algunos hogares se mantiene, aunque en las fábricas, microemprendimientos u hogares se han implementado máquinas para agilizar el proceso, se deja secar nuevamente por un periodo aproximado al anterior para luego proceder a moler en la piedra mexicana o en molinos.

Ingredientes:

- 4 tazas de agua
- 4 onzas de café (o al gusto)
- Azúcar o panela al gusto

Preparación:

1. Hervir el agua
2. Colocar el café en el filtro
3. Filtrar el agua
4. Agregar azúcar o panela al gusto

Recomendaciones

Beber la bebida caliente así se aprecia mejor su sabor y aroma.

Se puede acompañar de humitas, tamales, o el tradicional bizcochuelo.

Actividades Turísticas

Agroturismo (Participación y observación del proceso de elaboración del café)

Fotografía

Actividades vivenciales (turismo vivencial)

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro Nº 35. Ficha de Resumen de la elaboración del Bizcochuelo

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Bizcochuelo		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	La Florida (vía a Vilcabamba)



Figura Nº 17 Bizcochuelos
Fuente: Trabajo de Campo
Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Ubicación:
 Al ser este un producto identificativo de la parroquia se puede encontrar varias personas dedicadas exclusivamente a la elaboración de este producto, como lo es el Sr. José Herrera, propietario de “La casa del Bizcochuelo” en el sector de la Florida, (vía a Vilcabamba) de la Parroquia de Malacatos, cantón y provincia de Loja

Georreferenciación Longitud:
 4°13'19.58"S

Latitud: 79°15'06.24"W

Altura: 1.514 m.s.n.m.

Características:
 Postre tradicional malacatense, preparado a base de chuno (harina de achira) y huevos con una textura esponjosa y seca

Ingredientes:
 Para 8 porciones
 5 huevos
 1 libra de chuno
 1 libra de ralladura de panela o azúcar
 ¼ de taza de jugo de naranja
 Ralladura de 1 limón

Preparación:
 Desde hace 50 años la señora Cristina Cabrera comenzo con iniciativa del expendio de bizcochuelos en la parroquia, para lo cual ella usaba ingredientes orgánicos como huevos de gallina de corral, panela de molindas aledañas, chuno que se producía en la parroquia o en ocasiones ella misma lo elaboraba y limones de su huerto.

Primero se bate las claras de huevo a punto de nieve, en otro recipiente se integra la panela rallada y las yemas, poco a poco se incorpora el chuno previamente cernido y la ralladura de limón, se agrega la mezcla anterior y se bate por aproximadamente 8 minutos. Luego se coloca en los moldes (latas), con papel despacho.

Antiguamente se horneaba en hornos de barro, para lo cual se lo preparaba con una fogata a base de leña, hasta que esta se descomponga en carbón, seguido se lo coloca a los lados y se limpia la parte central con una escoba de hojas de porotillo u otras platas, para saber que el horno está listo se coloca un papel en el centro y si este demora para quemarse con el calor del carbón quiere decir que está listo y se procede a colocar el molde, caso contrario se deja enfriar un poco y se vuelve a hacer la prueba del papel. Y se hornea aproximadamente por 15 minutos dependiendo la capacidad del molde.

Sin embargo, desde aproximadamente 30 años el Sr. José Herrera Cabrera, hijo de la Sra. Cristina Cabrera, comenzó a cambiar algunas técnicas e instrumentos para mejorar y acelerar la producción para lo cual remplazo el horno de leña por uno a gas, incorporó una batidora eléctrica, para no batir manualmente; en cuanto a ingredientes remplazó la panela por azúcar, los huevos de gallinas de corral por huevos de postura, aunque aún utiliza un poco cantidad de los primeros para dar color y sabor y el chuno lo compra en la vecina parroquia de Quinara, para mantener lo natural y orgánico del producto. Los bizcochuelos tienen un precio de \$0.50 centavos de dólar por unidad.

Recomendaciones

Para su pleno disfrute se recomienda llevar ropa cómoda y ligera, cámara fotográfica, protector solar y gorra/ sombrero

Actividades Turísticas

Degustaciones

Fotografía

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro Nº 36. Ficha de Resumen de la elaboración de la Fritada

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		JERARQUÍA:
Fritada		II
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:
Manifestación Cultural	Acervo cultural y popular	Gastronomía
PROVINCIA:	CANTÓN:	LOCALIDAD:
Loja	Loja	Landangui
 <p>Figura Nº 18 Fritada Fuente: Trabajo de Campo Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez</p>		<p>Ubicación: Al ser este un platillo identificativo de la parroquia se puede encontrar en diversos sectores como en el barrio Rumishitana, Tres leguas y el más reconocido el barrio de Landangui, de la Parroquia de Malacatos, cantón y provincia de Loja</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°09'23.48"S Latitud: 79°12'34.15"W Altura: 1.751</p>
<p>Características:</p> <p>Es un platillo tradicional el cual ha dado renombre a los barrios de Rumishitana y Landangui, el mismo que consiste en varios tipos de carne de cerdo frita en su propia grasa, acompañado de tostado, mote, plátano maduro frito, ensalada y/ yuca.</p> <p>En la antigüedad cuando se inició la venta de fritada, los cerdos, ingrediente principal para el mencionado platillo eran criollos y criados en corrales de las viviendas o huertos; los acompañantes como el plátano, yuca, mote, cebolla, tomate eran cosechados por los locales, lo cual se mantiene hasta la actualidad, pero su producción, no abastece por lo que frecuentemente adquieren estos productos de otros agricultores locales o de la provincia o en mercados Lojanos.</p> <p>La elaboración y venta de este platillo representa un importante aporte económico para la comunidad, además de ser parte de las costumbres que se transmiten de generación en generación.</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Para 6 porciones</p> <p>2 libras de carne de cerdo (entre costilla, pura y hueso)</p> <p>3 ajos</p> <p>1 cebolla</p> <p>Jugo de ½ naranja dulce</p>		

<p>agua y aliños</p> <p>Para acompañar plátano, mote, tostado yuca y ensalada</p> <p>Preparación:</p> <p>Cortar la carne en trozos medianos y se deja condimentar con un aliño de ajo, cebolla en hoja, cebolla paiteña, sal, comino pimienta y orégano por varias horas o de un día para otro para dar mejor sabor, Luego se coloca en una paila amplia de preferencia y se coloca agua un poco menos de la mitad de la paila y se somete a cocción, para lo cual se mueve constantemente con una espátula de madera para que se cocine todo por igual y no dañar los cortes, hasta que se evapore totalmente el agua; seguido la carne comenzara a eliminar su grasa con la que se dorara.</p> <p>Una vez listo se acompaña con mote, yuca, tostado, plátano maduro frito en la grasa restante de la fritada, ensalada de lechuga, tomate, cebolla y cilantro y ají casero.</p> <p>La fritada tiene un precio de \$12.00 dólares en Landangui la libra y entre 6 y 8 en Rumishitana y Tres Leguas, sin embargo también hay porciones pequeñas en donde el plato tiene un valor de \$3.00.</p>
<p>Recomendaciones</p> <p>Llevar cámara fotográfica, protector solar.</p> <p>Visitar los fines de semana y feriados, en los cuales está abierto el lugar.</p>
<p>Actividades Turísticas</p> <p>Degustaciones</p> <p>Fotografía</p>

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

6.1.3. Análisis FODA

Cuadro Nº 37 Análisis FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F₁ Posee recursos y atractivos turísticos naturales y culturales</p> <p>F₂ La fritada uno de los platos típicos de la parroquia, mismo que fue declarado como patrimonio cultural intangible por el INPC.</p> <p>F₃ La comunidad es amable y hospitalaria.</p> <p>F₄ Gran parte de la población mantiene sus costumbres y tradiciones.</p> <p>F₅ posee planta turística funcional.</p> <p>F₆ Cuenta con una feria agrícola todos los domingos</p>	<p>D₁ Los atractivos turísticos no cuentan con señalética turística</p> <p>D₂ Las personas capacitadas en turismo no ejercen en su área.</p> <p>D₃ Señalética vial en mal estado e inexistente en algunos sectores</p> <p>D₄ Ausencia de proyectos turísticos por parte de las instituciones locales</p> <p>D₅ Carencia de marketing para los atractivos turísticos y la parroquia en general</p> <p>D₆ Deficiencia de capacitación y actualización de los prestadores de servicios turísticos</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>O₁ Cualidades climáticas únicas</p> <p>O₂ Los atractivos turísticos se encuentran cerca de la cabecera parroquial</p> <p>O₃ Cuenta con una vía inter valles la cual permite transportarse fácilmente al aeropuerto “Ciudad de Catamayo” a 54km</p> <p>O₄ Regeneración de la vía Loja Malacatos</p>	<p>A₁ Construcción acelerada de fincas vacacionales</p> <p>A₂ Ausencia de apoyo de instituciones públicas y privadas para el desarrollo de proyectos turísticos</p> <p>A₃ Actividad Minera (extracción de arena, grava, etc.)</p> <p>A₄ Falta de un presupuesto destinado exclusivamente a la actividad turística</p> <p>A₅ Migración de la comunidad a la ciudad</p>

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

Cuadro Nº 38 . Matriz de alto impacto FODA de la parroquia de Malacatos

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p align="center">FACTORES INTERNOS</p> <p align="center">FACTORES EXTERNO</p>	<p>F1 Posee recursos y atractivos turísticos naturales y culturales</p> <p>F2 La fritada uno de los platos típicos de la parroquia, mismo que fue declarado como patrimonio cultural intangible por el INPC.</p> <p>F3 La comunidad es amable y hospitalaria.</p> <p>F4 Gran parte de la población mantienen sus costumbres y tradiciones.</p> <p>F5 posee planta turística funcional.</p> <p>F6 Cuenta con una feria agrícola todos los domingos</p>	<p>D1 Los atractivos turísticos no cuentan con señalética turística</p> <p>D2 Las personas capacitadas en turismo no ejercen en su área.</p> <p>D3 Señalética vial en mal estado e inexistente en algunos sectores</p> <p>D4 Ausencia de proyectos turísticos por parte de las instituciones locales</p> <p>D5 Carencia de marketing para los atractivos turísticos y la parroquia en general</p> <p>D6 Deficiencia de capacitación y actualización de los prestadores de servicios turísticos</p>
	OPORTUNIDADES	ESTRATEGIA FO
<p>O1 Cualidades climáticas únicas</p> <p>O2 Los atractivos turísticos se encuentran cerca de la cabecera parroquial</p> <p>O3 Cuenta con una vía intervalles la cual permite transportarse fácilmente al aeropuerto “Ciudad de Catamayo” a 54km</p> <p>O4 Regeneración de la vía Loja Malacatos</p>	<p>F1, F2, F3, F4, F5, F6, O1, O2, O3</p> <p>Proponer una ruta turística cultural, como medio de potencialización de los saberes ancestrales locales.</p>	<p>D1, D2, D4, O3, O4 Proponer la señalética turística acorde a las cualidades y necesidades de cada atractivo inventariado</p> <p>D2, O2, O3 Concientizar a las autoridades de la parroquia sobre la importancia de contar con profesionales en turismo.</p> <p>D4, D5, O4 Proponer el diseño de una guía turística de</p>

		los principales saberes ancestrales de la parroquia de Malacatos
AMENAZAS	ESTRATEGIA FA	ESTRATEGIA DA
<p>A₁ Construcción acelerada de fincas vacacionales</p> <p>A₂ Ausencia de apoyo de instituciones públicas y privadas para el desarrollo de proyectos turísticos</p> <p>A₃ Actividad Minera (extracción de arena, grava, etc.)</p> <p>A₄ Falta de un presupuesto destinado exclusivamente a la actividad turística</p> <p>A₅ Migración de la comunidad a la ciudad</p>	<p>F₁, F₄, F₅, F₆, A₂ Gestionar el apoyo de las autoridades competentes para la ejecución de proyectos turísticos en la parroquia.</p> <p>F₆, A₄ Aprovechar los espacios presentes en la comunidad para la promoción turística de la parroquia.</p> <p>A₄, D₅ Planificación adecuada de los recursos económicos que permite potencializar la actividad turística de la parroquia</p>	<p>D₅, A₄ Proponer alternativas innovadoras de promoción y difusión turística que permita dar a conocer los saberes ancestrales identificados.</p> <p>D₄, D₆, A₄ Proponer un taller turístico, que permita a los dueños de las fábricas y conocedores saberes ancestrales fortalecer sus conocimientos y mantenerse de generación en generación.</p>

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

6.2. Identificar los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja.

Malacatos, es una parroquia rural que posee importantes recursos para su desarrollo entre ello se puede destacar los saberes ancestrales los cuales son aquellas costumbres, creencias, celebraciones, gastronomía y formas de vida que identifican a la comunidad. Entre los cuales están: la preparación de la tradicional fritada, la misma que por sus características y sabor se ha convertido en un icono parroquial, sin dejar de lado la producción del café, el aguardiente, la panela y el típico postre local, el bizcochuelo en horno de leña.

6.2.1. Entrevistas

La entrevista se la aplicó a los integrantes del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de Malacatos mediante la cual se mantuvo un acercamiento con la Lic. Sandra Rodríguez, presidenta y el Abg. Elí Jiménez; y vocal del GAD parroquial y a diez personas longevas de la comunidad, conocedores de los diferentes atractivos turísticos y de los saberes ancestrales locales.

– Análisis de la entrevista

Malacatos tiene una riqueza natural, histórica y cultural única, lo cual se denota en sus fiestas, sus costumbres, su gastronomía como la patrimonial fritada, con un potencial turístico que al ser planificado correctamente puede aportar de forma significativa a la dinamización de la economía y como medio para preservar la tradición e identidad local. Como aporte a ello la parroquia cuenta actualmente con un mapa turístico lanzado de forma oficial el siete de diciembre de dos mil dieciocho,

De acuerdo a las preguntas aplicadas a los diferentes actores involucrados se concluye que:

:

Cuadro Nº 39 Saberes Encestarles Malacatos

Saberes ancestrales	Clasificación	Entrevistado	Edad	Descripción
Sopa de grano con pepa de zambo	Gastronómico	Sra. Luz Salinas	58 años	<p>El uso de la pepa de zambo en las sopas es una de las características más comunes de los antepasados Malacatenses, en el cual se aprovecha todas las propiedades de los productos cosechados en los huertos o chacras en este caso del zambo.</p> <p>En el cual este juega un papel muy importante debido a que años atrás era muy difícil conseguir el quesillo o leche para sazonar las sopas entonces se aprovecha dicha semilla que al pelarlas, tostarla y molerla toma una consistencia similar a la del maní dando un sabor peculiar a la sopa.</p> <p>Esta semilla se aprovecha especialmente en platillos como la sopa de grano con guineo, sopa de aba en donde se reemplaza el quesillo por pepa de zambo</p> <p>Además esta semilla era muy utilizada para sazonar los alimentos para dietas, debido a que no posee propiedades inflamatorias.</p>
Mazamorra	Gastronómico	Sra. Nieves Calva	68 años	<p>La mazamorra es un platillo, cuyo ingrediente principal es el maíz amarillo, su preparación consiste en moler el maíz amarillo remojarlo y luego cocinarlo en agua hirviendo hasta que tenga una consistencia blanda, con hierbas aromáticas y panela.</p> <p>Y como resultado final se obtiene un postre espeso similar a la consistencia de un manjar</p>

Huitlacoche u hongo de maíz	Gastronómico	Sra. Lucia Sarango	73 años	<p>Huitlacoche es un hongo que nace junto a los granos del mismo que una apariencia de color blanquecino tornándose a morado el cual Se reproduce cuando hay abundante lluvias o presencia de agua</p> <p>El mismo que es aprovechado en la gastronomía local en diversas formas como para freírlo o cocinarlo y acompañarlo con quesillo o carne y en sopas comúnmente se lo prepara con papá choclo y frejol con quesillo.</p>
Tamal de pepa de Zambo	Gastronómico	Sra. Luz Salinas	58 años	<p>Este se prepara como cualquier otro está mal cuya peculiaridad radica en que el condumio o la parte central de con qué se rellena el tamal es con Pepa de Zambo.</p> <p>Para lo cual primero se ponen a secar las semillas se la pelan se tuestan y muelen obteniendo una consistencia cremosa, la misma que se alinea con cebolla ajo manteca de cerdo y manteca de color.</p> <p>la masa del tamal se prepara con maíz amarillo seco y pelado el cual se remoja y se muele se adereza con sal al gusto manteca de color y manteca de chanco y se rellena con el condumio de la pepa de Zambo y se enreda en hoja de achira y se cocina al vapor.</p>
Zapallo pasado en panela	Gastronómico	Sr. Monfilio Román	80 años	<p>Este es un platillo que se consume como un postre en el cual se prepara. Con zapallo picado con corteza y se lo cocina con panela canela y otras hierbas aromáticas y agua.</p>
				<p>Esta es una bebida de consistencia espesa que se prepara a</p>

Colada de miski con panela	Gastronómico	Sra. Susana Abarca	72 años	<p>base de maíz blanco.</p> <p>Para preparar esta bebida se muele el maíz y se disuelve en agua, se pone a hervir el Miski con hierbas aromáticas como hierba luisa canela y poco a poco se va mezclando con la preparación anterior, el miski al tener un sabor dulce en muy pocas oraciones se endulza con panela</p>
Bizcochuelos	Gastronómico	Sra. Cristina Cabrera	68 años	<p>Primero se bate las claras de huevo a punto de nieve, en otro recipiente se integra la panela rallada y las yemas, poco a poco se incorpora el chuno previamente cernido y la ralladura de limón, se agrega la mezcla anterior y se bate por aproximadamente 8 minutos. Luego se coloca en los moldes (latas), con papel despacho.</p> <p>Antiguamente se horneaba en hornos de barro, para lo cual se lo preparaba con una fogata a base de leña, hasta que esta se descomponga en carbón, seguido se lo coloca a los lados y se limpia la parte central con una escoba de hojas de porotillo u otras platas, para saber que el horno está listo se coloca un papel en el centro y si este demora para quemarse con el calor del carbón quiere decir que está listo y se procede a colocar el molde, caso contrario se deja enfriar un poco y se vuelve a hacer la prueba del papel. Y se hornea aproximadamente por 15 minutos dependiendo la capacidad del molde.</p> <p>Sin embargo, desde aproximadamente 30 años el Sr. José</p>

				Herrera Cabrera, hijo de la Sra. Cristina Cabrera, comenzó a cambiar algunas técnicas e instrumentos para mejorar y acelerar la producción para lo cual remplazo el horno de leña por uno a gas, incorporó una batidora eléctrica, para no batir manualmente; en cuanto a ingredientes remplazó la panela por azúcar, los huevos de gallinas de corral por huevos de postura, aunque aún utiliza un poco cantidad de los primeros para dar color y sabor y el chuno lo compra en la vecina parroquia de Quinara, para mantener lo natural y orgánico del producto. Los bizcochuelos tienen un precio de \$0.50 centavos de dólar por unidad.
Siembras con la tola	Agrícola	Sr. Tulio González	68 años	La tola o barretón es un instrumento metálico que se Utiliza para hacer hoyos en la tierra con la finalidad de sembrar. Comúnmente se utiliza para sembrar frijol, zarandaja y maíz
Siembra por amasijo o lechuginos	Agrícola	Sr. Monfilio Román	80 años	Los amasijos o lechuginos hacen referencia a la siembra de la semilla ya se del café lechuga o otra especie en fundas o en algún recipiente en donde esté se da muy vigoroso, es decir muy tupido para luego ser trasplantada a tierra firme donde finalmente crecerá y dará su fruto. Este proceso lleva aproximadamente en las plantas del café de 2 a 3 meses para ser trasplantada y en las lechugas 3 a 4 semana
				Los cultivos asociados es una de las prácticas más comunes dentro de la parroquia de Malacatos cuya finalidad es aprovechar la preparación, nutrientes y el abonado de la tierra.

Cultivos asociados	Agrícola	Sr. Patricio Granda	58 años	el maíz generalmente se siembra en con otros granos de ciclo mucho más corto como el frejol o zarandaja
Arado	Agrícola	Sr. Monfilio Román	80 años	El arado es una técnica agrícola, la cual se usa para abrir surcos y aflojar la tierra, a la vez de mezclar los nutrientes del suelo para lo cual se utilizan bueyes un yunta con un instrumento fabricado de madera con puntas filosas para abrir los surcos para sembrar y facilitar el riego con esta técnica se siembra comúnmente la yuca, maíz, caña de azúcar, frejol
Calendario Lunar	Agrícola	Sr. Carlos Yunga	84 años	La luna afecta ya sea de forma positiva o negativa en la germinación de las semillas, en su crecimiento en el florecimiento y en cuanto a los frutos que está producida por lo tanto. Se considera que en las diferentes lunas se debe sembrar diversos cultivos como por ejemplo en la luna llena es deben cosechar los frutos y trabajar la tierra como arar y abonar, en la Luna Nueva es cuando Se debe dejar reposar y descansar este la Tierra debido a que sí, en esta luna se cosecha algún este cultivo se tiene la creencia de que este no continuará con su vigorosidad y la luna creciente es donde se aprovecha para trasplantar y podar los cultivos o plantas. Por ejemplo se trasplanta en Luna es idónea para trasplantar los lechuguines como de café de lechuga, en la luna menguante. este se aprovecha para sembrar tubérculos como la yuca, zanahoria, rábano
Cascarilla	Medicinal	Agrícola	Sr.	Ingredientes: 1 litro de aguardiente/ punta 4 trozos medianos de la cascara de la cascarilla Preparación:

			Carlos Yunga	<p>En una botella de preferencia de vidrio colocar los ingredientes y dejar macerar por mínimo dos días</p> <p>Forma de consumo:</p> <p>Beber una copa pequeña de aproximadamente 1 onza, de la preparación en ayunas por tres hasta siete días</p> <p>Beneficios:</p> <p>Por sus propiedades, tiene un sabor amargo, lo cual al beber de forma adecuada ayuda a la circulación de la sangre.</p> <p>Disminuye los niveles de azúcares en la sangre.</p> <p>Combate el paludismo</p>
Cerro La Mina	Literarios, Mitos y Leyendas	Sr. Monfilio Román	80 años	<p>En el libro de José Antonio Figueroa denominado “Dama Fatal o el Duende”, cuentan que en Malacatos hay un duende el cual es un niño simpático, de ojos azules con un sobresaliente sombrero, que aparece solamente para arrancar la vida a su víctima, por lo general ahorcándolos en un árbol de mango, aguacate o uno prominente.</p> <p>Antiguamente las familias encumbradas, en su sesiones y fiestas, jugaban a convocarlo hasta un día en que se materializó y se quedó en este mundo; vive en el Cerro de la Mina y es su guarida a la cual llevo para resguardar una laguna en la que los españoles "purificaban" el oro con sangre de niñas vírgenes, eso le indignó, le enfureció, y se quedó allí para que nadie más lo haga, y si entran a la esta cueva no podrán salir.</p>

				<p>El duende resentido por la barbarie española juró vengarse y maldijo a las familias logrando pactar con muchas de ellas elegir a la mujer que desee, y estará a lado de ella siempre, aquel que la toque morirá, ya sea por su mano o por sus calumnias, o por alguna desgracia que gracias a él suceda.</p> <p>En las faldas del cerro la mina hace muchos años atrás, había una hacienda denominada "Santa Ana", y el feudal era uno de los cuales había hecho trato con el duende y él una hija hermosa de la cual el duende se había enamorado igual que uno de los encomendados de la hacienda, cierto día el joven enamorado desaparece y sus familiares y compañeros se disponen a buscarlo y lo encuentran colgado y sin vida de uno de los ceibos panzones que habían alrededor, entonces le cortaron un brazo al ceibo como muestra para que el duende se apartara. Por ello "La dama Fatal y el Duende"</p>
La escultura del señor de la caridad	Literarios, Mitos y Leyendas	Sr. Monfilio Román	80 años	<p>La escultura del señor de la caridad expuesta en la iglesia según cuenta la historia de locales y en el libro "La dama fatal y el duende", de José Antonio Figueroa oriundo de Malacatos, que día un negociante que llegó a Malacatos con la imagen de un Cristo para la venta. Pero la situación económica no permitió la compra a ninguna persona entonces a l no poder comprar la imagen, todo el pueblo hizo mediante una colecta y de ahí surge su nombre el "Señor de la caridad". La imagen fue adquirida en el siglo XVIII, cuando</p>

				estaba el Fray Santiago de Esparza, cura doctrinero de aquel entonces, la cual refleja el dolor humano sostenido en la resignación divina. La escultura es en madera policromada y la corona en plata
Elaboración de la panela	Agrícola	Sr. Monfilio Román	80 años	<p>El primer paso para la elaboración de la panela es el cultivo de la caña de azúcar; la cual antiguamente se la sembraba en época de invierno, es decir entre los meses de noviembre a enero, y en caso de ser la primera cosecha la semilla se la obtenía por medio de los vecinos en forma de trueque con alimentos como maíz, yuca, plátano, guineo y otros, aunque en algunas ocasiones se recurría a la compra directa. En caso de ya tener cultivos anteriores, se mantenía la semilla que son pequeños brotes a los lados de la caña o cortes de la parte central de la misma con una edad de entre 7 a 9 meses.</p> <p>Para la siembra se ara el terreno con yunta, se prepara con estiércol de vaca, gallina, cuy, y otros animales, seguido se trasplanta los brotes en agujeros de aproximadamente 20cm o en caso de ser semilla se siembra de forma diagonal u horizontal sobre la tierra, con esto al caer el agua va a comenzar a salir las raíces. Para su mantenimiento se desyerba, y en aproximadamente 12 meses la caña esta lista para su corte, lo cual, si es época de lluvia, se evita debido a que provoca una disminución</p>

				<p>de azúcares en la caña; y como último se traslada la cosecha a la molienda para lo que se utilizan asnos.</p> <p>En la molienda el primer paso era la separación de la caña aguarapada, misma que se identifica fácilmente por su color café oscuro, la cual daña la calidad del producto final, el segundo paso es la extracción, para lo cual se usaba un trapiche de madera, que consiste en una base con dos troncos cilíndricos separados por aproximadamente 10cm de distancia, movibles, en cuya parte central se coloca la caña y al dar la vuelta, los troncos presionan al producto obteniéndose así el jugo, seguido pasa por un cernidor metálico para eliminar el bagacillo, el tercer paso es la ebullición, la cual consiste en colocar el resultante en una tina de aluminio para su cocción, mediante un horno de fuego directo bajo la tina para lo cual se usa el bagazo (corteza de la caña), en esta etapa se coloca cebo de res y baba de balsa o cadillo, los cuales son blanqueadores naturales, a una temperatura entre 80°C y 90°C. Se realiza el descachazado que es la separación de impurezas con ayuda de un semicucharón y un cernidor a otra tina en la cual es nuevamente sometido a ebullición hasta alcanzar el punto panela, y para finalizar con el cuarto paso, que es el moldeo se usan moldes de madera con pequeños cuadros, sobre una superficie plana, en los</p>
--	--	--	--	---

				<p>cuales se coloca la mezcla distribuyéndola con una espátula de madera, se deja enfriar 15 minutos y se retira el molde, se deja enfriar nuevamente 10 minutos, se lleva al cuarto de reposo y está listo para su venta o distribución. La panela en esta molienda tiene un precio de \$0.28 centavos de dólar al por mayor y de \$0.40 centavos de dólar por unidades, el cual puede variar de acuerdo a la temporada o meses, además en el lugar se puede disfrutar de la deliciosa cachaza, jugo de caña conocido como guarapo e incluso de la miel con maní.</p>
Elaboración de Aguardiente	Agrícola	Sr. Monfilio Román	80 años	<p>Hasta hace aproximadamente 70 años atrás el aguardiente en Malacatos, se lo elaboraba mediante un fermento de panela diluida en agua, luego se colocaba en tanques de aluminio con capacidad para 100 litros y pasaba ahí entre 4 a 8 días, y luego se sometía a un proceso de destilado artesanal el cual estaba constituido por un tubo metálico en forma espiral (cuadrado), y este pasaba por un tanque de agua. Entonces al someter al fuego directo con ayuda del bagazo (restos de la caña), al tanque de aluminio con el fermento este emana un vapor que al pasar por el tubo y este por un tanque de agua fría se condensa dando como resultado el aguardiente.</p> <p>Sin embargo, al paso del tiempo mediante la necesidad de apresurar y mejorar la calidad del producto se comenzó a elaborar el aguardiente directamente del guarapo o jugo de caña, cuyo proceso es prácticamente el mismo, solo para acelerar la fermentación se elabora un líquido llamado madre, el mismo que consiste en una mezcla de maíz</p>

				<p>molido, panela, hojas de naranja agría y agua, que se somete a cocción durante aproximadamente 15 minutos antes de la ebullición, y los tanques de aluminio se remplazaron por ollas de cobre con capacidad para 500 litros, en las que se coloca la madre y la mitad del guarapo para que el fermento trabaje mejor la otra mitad se coloca al día siguiente, y el proceso de destilación es el mismo.</p> <p>Actualmente, algunas de las fábricas de aguardiente han implementado, nuevas técnicas e instrumentos, como el uso de calderos, lo cual evita que el fuego vaya directamente a la olla, ya que este va a un tanque cerrado con un tubo el cual lleva únicamente el vapor a la olla permitiendo así su ebullición; la madre ha sido remplazada por levadura y el sistema de destilación ha sido mejorado. Sin embargo, en “La Molienda” no hay un proceso de envasado, debido a que el líquido puro es transportado a la ciudad de Loja a fabricas mayores para su etiquetado y embotellado, lo cual da como resultado que las personas que deseen adquirir el producto deben llevar un envase. En la molienda se puede disfrutar del jugo de caña, y preparar una reconocida bebida llamada leche de tigre, la cual consiste en mezclar leche aromatizada con canela y azúcar, con aguardiente o guarapo con naranja agría y aguardiente.</p> <p>El precio del aguardiente es de \$4.00 dólares el litro.</p>
--	--	--	--	--

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

6.3. Determinar estrategias para la potencialización de los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja.

6.3.1. Diseño de la propuesta

Se utilizó el método deductivo para desarrollar estrategias que contribuyan a fortalecer la potencialización de los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, se plantearon dos objetivos estratégicos, recursos, lugares en los que se puede desarrollar cada propuesta, toda esta información se la obtenido previo desarrollo de trabajo de campo en el lugar de estudio. Descripción del producto propuesto

De acuerdo a los resultados obtenidos en el diagnóstico turístico y de la identificación de los saberes ancestrales de la parroquia de Malacatos, se propone el diseño de **ruta turística cultural, como medio de potencialización de los saberes ancestrales locales**, la cual permitirá potenciar los saberes ancestrales identificados, generando así posibles fuentes de ingresos para los prestadores de servicio, que en este caso serán los conocedores de dichas técnicas y conocimientos ancestrales, mismos que a su vez permitirán la integración de la comunidad en general.

Además, que ésta servirá como un medio de preservación y transmisión de costumbres y tradiciones de generación en generación.

6.3.1.1. Diseño de la ruta turística cultural, como medio de potencialización de los saberes ancestrales locales,



Figura Nº 19 Mapa de la Ruta Turística Cultural "Malacatos Dulce Tradición"

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

6.3.1.2. Nombre de la ruta

La ruta turística cultural, como medio de potencialización de los saberes ancestrales locales, se denomina “Malacatos, dulce tradición”, en el cual la palabra dulce hace referencia a sus grandes extensiones de caña de azúcar, la cual sometida a diversos procesos, se obtiene la panela y el aguardiente conocida localmente como la punta; además de sus tradicionales manjares como el bizcochuelo, tradiciones gastronómicas que, a pesar del paso del tiempo, se mantienen. Lo que a su vez ha conllevado a obtener importantes reconocimientos como la declaratoria de La Fritada, uno de los platos típicos locales, como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.

6.3.1.3. Marca



Figura N° 20 Marca

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

– Descripción

La imagen propuesta para la ruta turística se enfoca en los colores amarillo, verde y café, los cuales representan el renombre de la parroquia de Malacatos como el valle de la eterna primavera y su agradable clima, la diversidad agrónoma, entre ellos el café y la caña de azúcar sin dejar de lado la medicina ancestral local representada en la cascarilla y su exquisita gastronomía elementos que simbolizan el contexto de la ruta.

6.3.1.4. Tiempo y distancia del recorrido

Inicio: Plaza central de la Parroquia de Malacatos

Fin: Finca de Don Carlos Yaguana

Duración de la Ruta: 1 Día

Extensión de la Ruta: 16 km

6.3.1.5. Medios de transporte

Desde la ciudad de Loja hacia Malacatos y viceversa, el servicio de transporte terrestre es diario, para lo cual la parroquia cuenta con servicio de cinco cooperativas de transporte en buses; Vilcabambaturis, TURSUR, Nambija, Sur Oriente, Cariamanga, servicio de taxi ruta 11 de Mayo y de camionetas dentro y fuera de la parroquia.

Para transportarse desde la cabecera parroquial a los atractivos, existen cuatro cooperativas de camionetas: Cooperativa de camionetas Kavianga, Cooperativa de transporte San Felipe, Cooperativa Tran Malacatos, Cooperativa 27 de Febrero.

Sin embargo, el tipo de movilización que se ocupara durante el recorrido de la ruta turística propuesta es el servicio de transporte terrestre, en una buseta con capacidad para veinte personas, y por ciertos trayectos el desplazamiento será de forma pedestre.

6.3.1.6. Descripción de las actividades de la ruta

– **Actividades de la ruta**

Cuadro Nº 40 . Actividades a desarrollarse en la ruta.

Actividad	Lugar
Visita al Santuario diocesano Señor de la Caridad, Plaza de Malacatos	Santuario diocesano Señor de la Caridad

(en mes de agosto y domingos visita de feria agrícola)	
Observación del proceso de elaboración del aguardiente Degustación del aguardiente y guarapo.	Fábrica de aguardiente “La Molienda”
Observación de proceso de elaboración de la panela Degustación del guarapo (jugo de caña) y panela. Compra de panela.	Fábrica de Panela “La Hidráulica”
Participación en la elaboración de bizcochuelos en horno de leña y degustaciones. Compra del producto.	La casa del bizcochuelo
Almuerzo típico Descripción de la fritada	Picantería “Dñ. Lucia”
Descripción e historia de la cascarilla Beneficios y forma de consumo, degustación. Compra de la corteza y bebida a base de cascarilla.	Casa de don Monfilio Román
Caminata y descripción de los cultivos de café en sus diversas etapas. Degustación y compra de café.	Finca de Don Carlos Yunga

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez

– Itinerario

Ruta turística cultural “Malacatos, Dulce Tradición”

Punto de encuentro: Plaza central de Malacatos

08:00 Bienvenida

08:15 Recorrido por el Santuario Diocesano “Señor de la Caridad”. En el que se podrá conocer la historia del mismo, sus esculturas y el motivo de su nombre.

09:00 Traslado a la fábrica de aguardiente “La molienda”. Aquí se podrá conocer cada uno de los procesos para la elaboración del aguardiente desde

su cultivo, lavado, extracción del jugo de la caña, fermentación y su producto final el aguardiente. Además, se degustará esta tradicional bebida. (opcional)

10:15 Visita a la fábrica de panela “La hidráulica”. Observación de procesos, degustaciones y compra del producto. Degustación del jugo de caña, de la cachaza, miel de panela y de la panela. Compra del producto.

11:30 Visita a “La casa del bizcochuelo”. Observación y participación en el proceso de elaboración de bizcochuelo, degustaciones y compra del producto.

12:15 Traslado al sector de Landanguí

12:30 Almuerzo en la picantería “Dña. Lucía”. La comida consistirá en sancocho, fritada, horchata y como postre miel con quesillo.

13:30 Traslado al Barrio Rumishitana

13:45 Visita a la casa de don Monfilio Román, donde se explicará las propiedades curativas de la cascarilla, formas de consumo. Degustación de bebida a base de cascarilla. Compra de la corteza de cascarilla (opcional)

15:00 Visita a la finca cafetalera de Don Carlos Yunga. Caminata y descripción de procesos y cultivos en sus diversas etapas. Degustaciones y compra de café.

Fin de nuestros servicios

Incluye:

Transporte durante todo el recorrido

Alimentación (almuerzo, degustaciones)

Ingreso a todos los atractivos

Guía turístico

No incluye:

Otros gastos no especificados en el programa.

Que llevar:

Ropa cómoda y ligera.

Gorra o Sombrero, protector solar.

Zapatos cómodos.

Cámara fotográfica, celular (Opcional)

Recomendaciones:

No viajar bajo el consumo de sustancias toxicas o bebidas alcohólicas.

Respetar los espacios en los que se desarrollan las actividades.

No arrojar basura en los atractivos a visitar.

Respetar las costumbres y formas de vida de los habitantes de la zona.

Valor por pax.: \$32.84

– Guion

Buenos días mi nombre es Karina Toledo, sean bienvenidos. En esta oportunidad tengo el gusto de ser su guía durante este recorrido, que toma como nombre “Ruta turística cultural Malacatos, dulce tradición”. La misma que se la realizará en bus para trasportarnos entre atractivos y pedestre para conocer los mismos.

Esta ruta inicia aquí en la plaza central de Malacatos junto al Santuario Diocesano Señor de la Caridad y culmina en la finca cafetalera de Don Carlos Yunga

Iniciaré comentándoles acerca de la parroquia de Malacatos, la cual es una de las 13 parroquias rurales del cantón Loja, su nombre proviene del vocablo Malacatus, lugar en donde vivían indígenas al momento de la llegada de los españoles, además se afirma la existencia de otros grupos indígenas lo que permite identificar que la parroquia estuvo poblada desde épocas remotas, sometándose al sistema de encomendados a la llegada de los españoles. Sin embargo, en la actualidad no existe un grupo étnico establecido, debido a que ha sido dominado por el mestizaje.

En cuanto a costumbres y tradiciones. Una de estas son las fiestas Religiosas en honor al Señor de la Caridad, desarrolladas la primera parte en el santuario del mismo nombre que pueden observar en frente, seguido por la parte cultural en esta plaza en la cual se presentan grupos de danza, baile, artistas locales, nacionales e incluso internacionales y los tradicionales castillos, toda esta programación es gratuita como símbolo de integración parroquial.

En este momento nos dirigiremos al santuario Diocesano Señor de la Caridad, mismo que toma este nombre debido a que en su interior alberga a su santo patrono el Señor de la caridad, quien toma este nombre según la historia, porque cierto día un comerciante llegó con la escultura a venderla en la parroquia sin embargo por la situación económica ningún poblador pudo comprarla, y como alternativa decidieron pedir colaboración a todos para reunir

el dinero para adquirirla, de ahí su nombre. Para su recorrido tomaremos 10 minutos para lo cual pido su colaboración y respeto al ingresar.

En este momento nos trasladaremos a la fábrica de aguardiente “La Molienda”.

Aquí vamos a poder observar el proceso de elaboración del aguardiente desde su cultivo hasta la fermentación para obtener el producto final.

Bueno esta es una de las fábricas más antiguas de la parroquia, misma que se ha ido adaptando con nueva maquinaria para mejorar su productividad.

Vamos a iniciar por la parte de los cultivos los cuales antiguamente se la sembraba en época de invierno, es decir entre los meses de noviembre a enero, y en caso de ser la primera cosecha la semilla se la obtenía por medio de los vecinos en forma de trueque con alimentos como maíz, yuca, plátano, guineo y otros, aunque en algunas ocasiones se recurría a la compra directa. En caso de ya tener cultivos anteriores, se mantenía la semilla que son pequeños brotes a los lados de la caña o cortes de la parte central de la misma con una edad de entre 7 a 9 meses.

Para la siembra se ara el terreno con yunta, aunque actualmente se realiza también con maquinaria y se prepara con estiércol de animales, seguido se trasplanta los brotes en agujeros de aproximadamente 20cm o en caso de ser semilla se siembra de forma diagonal u horizontal sobre la tierra, con esto al caer el agua va a comenzar a salir las raíces, y se debe desyerbar de la maleza y en 12 meses la caña esta lista para su corte, sin embargo, si es época de lluvia, se evita debido a que provoca una disminución de azúcares en la caña; y como último se traslada la cosecha a la molienda para lo que se utilizan bueyes como fuerza de trabajo.

Ahora nos dirigiremos al área de trapiche, donde previo a este proceso se somete a lavado y selección de la caña y aquí se extrae el jugo de la caña conocido como guarapo, y se coloca en un barril de acero para luego con un tubo se transporta al área de fermentación, un dato importante es que el bagazo o corteza de la caña sirve para la cocción, como veremos a

continuación. Si alguno desea degustar el jugo lo puede realizar en este momento.

En esta área se encuentra el fogón por caldero lo cual consiste en que el fuego va a un recipiente de aluminio con agua y mediante este solo va el vapor a la olla del guarapo evitando así el contacto directo con el fuego y mejorar la calidad del producto.

Esa así que después de la extracción de jugo de la caña este pasa a estos barriles, los cuales se someten a fermentación de entre 4 a 8 días dependiendo el nivel de azúcar de la caña debido a que mientras más azúcar posee más demora en fermentar, para cual se ayuda de un líquido madre elaborado a base de maíz molido, hojas de naranja agria, agua y panela , se calienta por alrededor de 15 minutos y se agrega al guarapo para fermentar, aunque en algunos casos también se utiliza directamente levadura.

Pasado dicho tiempo se pasa el fermento a estos calderos para someterse al calor del vapor, lo cual permite que se destile el aguardiente a través de estos tubos en forma de espiral que trasladan en estado de vapor el alcohol que al pasar el mismo tubo por un tanque de agua fría se condensa dando como producto final el aguardiente, mismo que van a poder degustar en este momento.

Continuando con nuestro recorrido nos dirigiremos a la fábrica de panela “La Hidráulica” en la que completaremos los usos de la caña de azúcar en la parroquia de Malacatos.

Bueno aquí partiremos desde el momento en que la caña llega a la molienda en asnos, los cuales se descargan y se almacena en esta área la caña, luego se separa la caña aguarapada, la que se identifica fácilmente por su color café oscuro, la misma que daña la calidad del producto final, el segundo paso es la extracción del jugo, para lo cual se usa un trapiche eléctrico, de esta forma, luego se coloca en este caldero el jugo para trasladarlo a esta batea para cernir y eliminar el bagacillo, el tercer paso es la ebullición, la cual consiste en

colocar el resultante en esta tina de aluminio para su cocción, mediante un horno de fuego directo bajo la tina para lo cual se usa el bagazo (corteza de la caña), en esta etapa se coloca cebo de res y baba de balsa o cadillo, los cuales son blanqueadores naturales, a una temperatura entre 80°C y 90°C se realiza el descachazado que es la separación de impurezas con ayuda de un semicucharón y un cernidor a otra tina en la cual es nuevamente cometido a ebullición hasta alcanzar el punto panela, y para finalizar con el cuarto paso que es el moldeo se usan estos moldes de madera con pequeños cuadros, sobre una superficie plana, en este caso este mesón, en los cuales se coloca la mezcla con ayuda de un balde como lo pueden ver distribuyéndola con una espátula de madera, se deja enfriar 15 minutos y se retira el molde, se deja enfriar nuevamente 10 minutos, se lleva al cuarto de reposo y está listo para su venta o distribución.

Ahora nos dirigiremos a “La Casa del bizcochuelo” en donde conoceremos acerca de su preparación y podremos degustar de este exquisito bocadillo.

Para la elaboración de este postre local lo primero que se debe hacer es batir las claras de huevo punto nieve en otro recipiente se integra la panela rallada y las yemas, poco a poco se incorpora el chuno previamente cernido y la ralladura de limón, se agrega la mezcla anterior y se bate por aproximadamente 8 minutos. Luego se coloca en los moldes (latas), con papel despacho.

Para hornear primero se debe preparar el horno, con una fogata a base de leña en su interior, de esta manera, hasta que esta se descomponga en carbón, seguido se lo coloca a los lados y se limpia la parte central con una escoba de hojas de porotillo u otras platas, para saber que el horno está listo se coloca un papel en el centro y si este demora para quemarse con el calor del carbón quiere decir que está listo y se procede a colocar el molde, caso contrario se deja enfriar un poco el horno y se vuelve a hacer la prueba del papel. Y se hornea por aproximadamente 15 minutos dependiendo la capacidad del molde.

Ahora pueden pasar a degustar este exquisito bocadito, para luego dirigirnos al sector de Landanguí en donde almorzaremos la tradicional fritada.

En este traslado hablaremos acerca de la fritada, la cual consiste en un platillo a base de carne de cerdo, alineada y cocinada con agua y luego dorada con su propia grasa, la que se acompaña con mote, yuya, tostado, y ensalada, los cuales son productos locales generalmente cosechados en huertos familiares.

Por sus cualidades y años de tradición la fritada fue declarada como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador. A lo cual en este momento acompañaremos con una sopa denominada sancocho que consiste en carne de cerdo con yuca y plátano, como bebida horchata, la cual es a base de hierbas aromáticas acompañada de limón y como postre la tradicional miel con quesillo.

Luego de este delicioso almuerzo nos transportaremos al sector de Rumishitana, a conocer la cascarilla y sus propiedades con ayuda de don Monfilio Román.

La cascarilla es conocida como tal porque desde épocas antiguas se extrae la corteza de esta planta también conocida como quina para contrarrestar malestares y dolores, tomando así importancia en Perú cuando con esta planta se curó a la Condesa de Chinchón, del paludismo. Además de atacar enfermedades como gripes, resfríos, problemas de circulación de sangre, fiebre amarilla. Al mezclar esta corteza con aguardiente y dejar reposar por dos días mínimo y tomar en ayunas por siete días.

En este momento puede degustar una copa de esta bebida, para luego observar el proceso de extracción de la cascarilla.

Como se puede observar esto se lo hace con un cuchillo pequeño tratando de no lastimar el tronco y que este sea lo más grueso posible para que resista el corte y no se dañe.

Dicho esto, si alguno de ustedes desea adquirir la cascarilla puede hacerlo en este momento para luego dirigirnos a la finca cafetalera de Don Carlos Yunga, a donde vamos a ir caminando.

En este momento nos encontramos ya en lo que es nuestra última parada de esta ruta como lo es la finca cafetalera donde además de conocer acerca del proceso del cultivo, producción hasta obtener el producto final también degustaremos esta tradicional bebida.

Comencemos, el café es un cultivo que necesita de una generosa cantidad de agua en su siembra, por lo que la mejor época para sembrar esta planta es en invierno, es decir en los meses de noviembre a enero, las semillas se obtienen dejando caer al suelo parte de los frutos de forma natural y alrededor de 2 meses estará listo para ser trasplantado. Para plantar el brote se prepara el suelo con abonos orgánicos como estiércol de animales, de cortezas de frutos, entre otros, en el que se hace un agujero de aproximadamente 20 cm de profundidad y 15cm de radio (redondo) y se lo suaviza dando movimiento a la tierra para que no lastime las raíces del brote.

El café tarda aproximadamente entre 3 y 4 años en dar frutos, además durante este tiempo es necesario cuidar la plantación, eliminando la maleza y proveerle de agua. Por lo cual se aprovecha el terreno y como medio para dar sombra al café el guineo además que permite mantener más tiempo retenida el agua.

Para la recolección del fruto lo propicio es en luna creciente (conocida también como luna tierna), debido a que cuando se recoge en luna llena o menguante, las raíces se secan dañando la planta. Luego de recoger los frutos estos se dejan secar de preferencia en piso de tabla o concreto, pero no en tierra debido que perjudica su sabor; se deja reposar entre 10 y 15 días dependiendo la temperatura, en este periodo se debe mover los frutos todos los días de esta forma para evitar dañar el producto por la humedad del mismo.

Pasado este periodo se procede a descascarar el fruto es decir quitar la cascara con una piedra Mexica, como está o con un palo se golpea de esta

forma, las despulpadoras en las fábricas, se deja secar nuevamente por un periodo aproximado al anterior para luego proceder a moler en la piedra mexicana o en molinos, obteniendo como resultado el café molido de esta forma.

A continuación, pasaremos a degustar una taza de café producido en esta finca.

Ha sido un placer haberles acompañado durante este recorrido y esperando que sus expectativas hayan sido cumplidas, hasta una próxima ocasión. Gracias.

6.3.1.7. Cliente Objetivo

La ruta turística estará dirigida a personas entre 12 a 45 años de edad, porque nuestro producto se basa en realizar actividad física por ende requiere que quienes participen de dichas actividades cuenten con condiciones físicas apropiadas, además también de forma voluntaria pueden realizar dicha actividad quienes estén dispuestos a participar de caminatas por cultivos y conocer las formas de vida de la comunidad. La ruta no es accesible para personas con limitaciones físicas debido a que en algunos de los atractivos se requiere caminar en semi pendientes o caminos rústicos.

6.3.1.8. Presupuesto estimado

– Determinación y selección de servicios a incluir

En el desarrollo de la ruta agroturística “Malacatos, dulce Tradición”, incluirá los servicios de alimentación y degustaciones en todos los atractivos a visitar, además del servicio de transporte durante todo el recorrido como medio de conexión entre los atractivos.

Cuadro N° 41 . Determinación de Costos

(10 Pax + Guía) x 1 día

RUBRO	CANTIDAD	COSTO U.	COSTO TOTAL
Costos Variables			
Transporte	1	\$ 100.00	\$ 100.00
Alimentación y degustación			
Almuerzo	11	\$ 5.00	\$ 55.00
Degustaciones	11	\$ 4.00	\$ 44.00
Guía	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Subtotal			\$ 219.00
Imprevistos 5%			\$ 10.95
Subtotal			\$229.95
Ganancia 30%			\$ 98.51
Presupuesto Total			\$328.37
Costo por pax			\$32.84

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez.

6.3.2. Promoción

La promoción de la ruta turística cultural “Malacatos, dulce tradición” se propone:

6.3.2.1. Diseñar un stand publicitario

El diseño del stand publicitario está destinado para la participación en la feria agrícola de la Parroquia de Malacatos, los días domingos y en otras ferias como la Feria orgánica de Vilcabamba, los días sábados y en la Feria de Loja como medio de promoción de la ruta agroturística.



Figura Nº 21 Modelo de stand publicitario
Fuente: Trabajo de Campo
Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez.

6.3.2.2. Diseño de folletería

Para la promoción de la ruta agroturística se la realizara de forma física y virtual para la física se propone el diseño de una guía turística y un tríptico.

– Tríptico

El tríptico tiene medidas de 30cm de ancho y 21 de largo, dividido en tres secciones de 10cm cada una, impreso en papel couche. *Ver anexo N°4.*

– Guía Turística

Las medidas de este folleto son: 15cm de ancho y 21cm de largo en papel couche, en idioma español e inglés. (*Ver anexo N°5*)

6.3.2.3. Creación de una página en redes sociales

La creación de la página en redes sociales como son Instagram y Facebook, es a fin de promocionar la ruta turística y llegar de manera más rápida a la demanda potencial, considerando la cantidad de usuarios que utilizan y tienen acceso a estas aplicaciones.

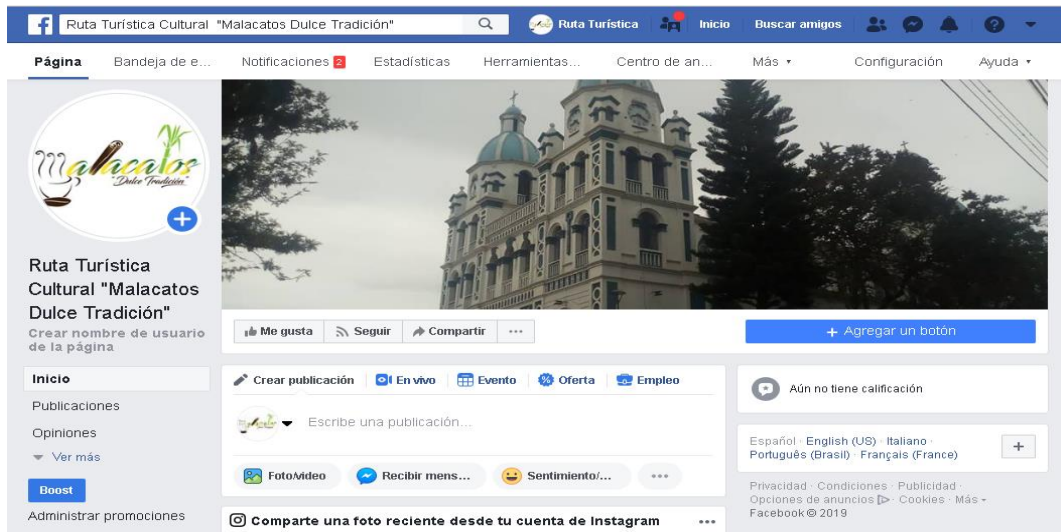


Figura Nº 22 Página de Facebook

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez.

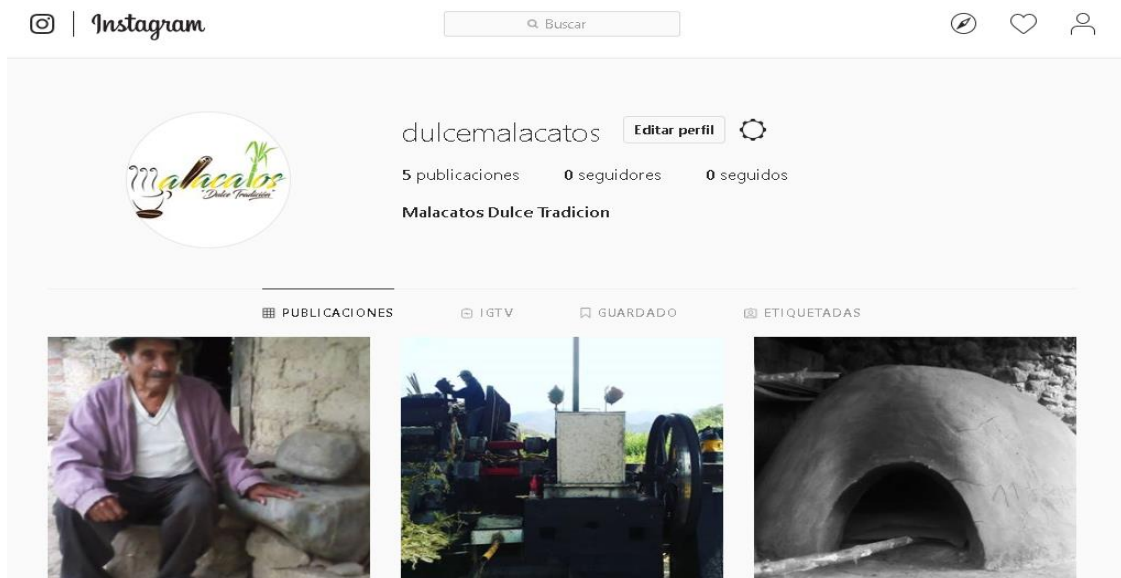


Figura Nº 23 Página de Instagram

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez.

7. DISCUSIÓN

La actividad turística manejada con estándares de sostenibilidad y sustentabilidad responsable, sin duda alguna permite desarrollar y dinamizar de manera positiva a la sociedad, cabe destacar que los pueblos involucrados activamente dentro de la actividad turística, permiten que se revalorice sus costumbres y tradiciones como fuente de inspiración al turista que a su vez conocen su identidad, forma de vida e interacción en el medio que se desarrollan, además de la riqueza natural y cultural de los actores locales creando conciencia en la población y en quienes los visitan. Teniendo en cuenta que el turismo en áreas rurales surge como una alternativa turística que esencialmente se caracteriza por desarrollarse en espacios rurales y basarse en principios de tipo ambiental, social, cultural y económico.

Siendo los conocimientos tradicionales o colectivos eje central de la presente investigación, la necesidad de su protección surge como un tema novedoso que adquiere relevancia por su papel estratégico en la conservación y uso sostenible de las prácticas culturales en general, lo que ha llevado a las comunidades a adoptar posiciones estratégicas

Según la Secretaría del Buen Vivir (2017), (citado en Morales, 2017), publica una declaración de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, en la cual señala que “los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, en tanto enriquecen el conocimiento mutuo por medio del dialogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente en un territorio dado.” Es así que, en Ecuador, en el marco del proyecto del Sumak Kawsay o Buen Vivir, se fomenta el rescate, la preservación y la divulgación de los conocimientos ancestrales.

Tal consideración se fortalece con la presente propuesta de investigación:

“Propuesta de potencialización turística de los saberes ancestrales de la parroquia de Malacatos, cantón Loja”

Mismo estudio que confirma que un turismo planeado en saberes ancestrales puede lograr cambios positivos, que contribuyen al desarrollo social, económico y ambiental de la localidad. Se utilizaron métodos y técnicas para la recolección de datos sobre el estado actual de la parroquia malacatos, la investigación in situ permitió el contacto directo con el objeto de estudio.

La investigación inicio utilizando la metodología de diagnóstico turístico para comunidades de la autora Carla Ricaute Quijano, quien propone evaluar los servicios básicos y turísticos de una localidad, se encontró que la parroquia de Malacatos cuenta con una amplia planta y atractivos turísticos, y mediante la metodología de levantamiento de información y jerarquización de atractivos turísticos del MINTUR (2018), se identificó que los atractivos no poseen señalética turística, esto sumado a la ausencia de un centro de información turística limita al visitante de conocer los diversos atractivos y actividades que se pueden desarrollar en la comunidad. Sin embargo, con una adecuada planificación, dichos atractivos pueden ser potencializados turísticamente, pero antes de ello se debe trabajar sobre la señalética turística, debido que esta permite el mayor disfrute del turista, al orientarle para su desplazamiento en determinado lugar, tal como lo afirma el MINTUR (2011), quien manifiesta que la señalética turística se aplica al servicio de los individuos, a su orientación en un espacio, a un lugar determinado, para la mejor y la más rápida accesibilidad a los servicios requeridos y para una mayor seguridad en los desplazamientos y las acciones.

Sin embargo, el desarrollo de la actividad turística no depende únicamente de la infraestructura y atractivos turísticos, sino también de un importante elemento como lo es la comunidad receptora, la cual en el área de estudio, una considerable parte no presenta interés hacia la actividad turística debido a que no han sido participes de proyectos turísticos de los cuales se sientan beneficiados, a ello se suma que las personas capacitadas no se desempeñan en su área de estudio, dando como resultado que los prestadores de los

servicios turísticos en muchas ocasiones desconozcan de su área de trabajo. Por ello es importante que la actividad turística sea planificada de forma sostenible en donde la comunidad receptora se sienta participe y beneficiada de las actividades desarrolladas, tal como lo afirma Toselli (2013), para el desarrollo sostenible de la actividad turística se debe poner especial énfasis en la importancia de la participación local, ya que es esencial dar la oportunidad a los residentes para decidir sobre la planificación y desarrollo del turismo en su lugar de residencia. De esta manera, se tendrán expectativas realistas sobre lo que se puede esperar, habrá más motivaciones para proteger el entorno cultural y natural, y se percibirán como beneficios las mejoras obtenidas gracias a esta actividad.

En cuanto a la parte cultural, se identificó siete saberes ancestral potencialmente turísticos, tanto gastronómicos, agrícolas como medicinales, los cuales, fusionados con la actividad turística, representan un medio por excelencia para preservar la identidad y poner en justo valor el patrimonio nacional, como lo expresa Enrique de la Madrid (2016); es decir que al realizar esta fusión se asume una gran responsabilidad que va mucho más allá de satisfacer las necesidades y expectativas del turista, este compromiso es con la comunidad local, para fortalecer, proteger y preservar dichos conocimientos y prácticas ancestrales mediante la capacitación para lo cual se debe trabajar en conjunto con las instituciones públicas y privadas, como lo menciona Sánchez Tovar (2009), el desarrollo de una actividad turística sustentable exige una acción coordinada, entre el sector público y el sector privado e involucrando en el proceso a la comunidad receptora. Todo ello exige coordinación y planificación en el diseño de proyectos y planes de desarrollo turístico.

Mediante el continuo estudio y ejecución de la propuesta de la turística cultural, como medio de potencialización de los saberes ancestrales locales denominada “Malacatos Dulce Tradición”, aportará como medio para la dinamización de la economía local, promoverá el respeto y preservación de los saberes ancestrales, sin embargo, para ello es importante que el GAD

Parroquial trabajo en su desarrollo y gestione talleres para capacitar a los involucrados y ser competitivos en el medio turístico.

Finalmente, pese a distintas limitaciones las limitaciones, los resultados obtenidos sin duda alguna contribuyen como aporte especializado en materia turística y en la potencialización de los saberes ancestrales de la parroquia Malacatos, y a su vez es factible para ser desarrollado aportando al beneficio de sus moradores y al desarrollo turístico sostenible y responsable, para lograr servicios de calidad y satisfacción a los visitantes o turistas. El presente trabajo de investigación es aplicable en otras comunidades en donde se tenga por objetivo el aprovechamiento de los saberes ancestrales en sus diversas modalidades como en la gastronomía, agricultura, prácticas sociales y medicinales, pues debido a que la metodología utilizada es flexible a diversas situaciones.

En relación a lo antes mencionado según Cardoso (2006), manifiesta que el turismo sostenible se concibe sí como un modelo de desarrollo con énfasis en la economía, pero que al mismo tiempo está basado en la cultura local, los recursos naturales y patrimonio cultural, siendo responsabilidad de la gente receptora de turismo y el turista, quienes son los pilares importantes para el desarrollo del turismo en un lugar con vocación turística, en primer término, los empresarios y la administración pública en sus tres niveles, en segundo término, y todos en conjunto trabajar para formular planes estratégicos bajo un enfoque de desarrollo turístico sostenible, priorizando la creación de códigos de ética o conducta, para cada actor involucrado, tomando en cuenta los intereses en particular de cada uno, así como el segmento de mercado y condiciones del destino turístico al que se aplicará la sostenibilidad. (Cardoso, 2006)

8. CONCLUSIONES

- Mediante el estudio de la situación turística actual de la parroquia de Malacatos, se determinó que un 25% de la comunidad tiene acceso a agua potable, el 21,8% de las viviendas tienen alcantarillado, el 96,68% tienen energía eléctrica y el servicio de recolección de residuos son los días lunes, martes, viernes y sábados.
- El acceso a la parroquia es bueno, la carretera es asfaltada, sin embargo, posee tramos en mal estado debido a la presencia de fallas geológicas, las cuales dificultan su mantenimiento
- Cuenta con una planta y atractivos turísticos para su potencialización, sin embargo, los prestadores de estos servicios no se encuentran capacitados dentro de la actividad turística y los pocos que lo están no actualizan sus conocimientos para mejorar la calidad de los servicios que prestan.
- La falta de un centro de información turística, con personal capacitado en esta área, limita a los turistas de conocer las diversas actividades que se pueden realizar en la parroquia.
- Los atractivos turísticos son relativamente cercanos a la cabecera parroquial, sin embargo, no poseen señalética turística, ni senderos establecidos, y algunos de estos se encuentran dentro de fincas particulares lo cual dificulta el ingreso.
- Carencia de proyectos turísticos que incentiven a la comunidad a participar de la actividad turística.
- La parroquia de Malacatos posee diversidad de saberes ancestrales, tanto en la parte agrícola, gastronómica y medicinal los cuales pueden inducirse a la actividad turística de forma planificada y sostenible.
- Se propuso el diseño de una ruta turística denominada “Ruta Turística Cultural Malacatos Dulce Tradición”, la cual permita fortalecer los saberes ancestrales de la parroquia, a la vez aportar a la dinamización de la economía de las familias involucradas
- Los implicados en la propuesta de la ruta turística muestran interés en capacitarse para introducirse a la actividad turística.

- Se formuló estrategias de promoción para ruta turística, aprovechando los espacios locales, externos y medios virtuales presentes.
- Esta investigación servirá como base para nuevos estudios, como la ejecución de la ruta turística planteada, también permitirá a las autoridades y comunidad conocer la situación turística actual de la parroquia y trabajar sobre las falencias identificadas.

9. RECOMENDACIONES

Se recomienda:

- Al Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia de Malacatos, gestionar la ejecución de proyectos turísticos que permitan involucrar a la comunidad en general.
- A las autoridades competentes trabajar en el proyecto de implementación de señalética turística tanto en la parroquia como en los diversos atractivos turísticos.
- Al Gad parroquial aprovechar los espacios locales y externos para la promoción turística de la parroquia.
- Al GAD parroquial destinar un presupuesto para la ejecución de proyectos turísticos que permitan la integración de la comunidad y fortalecer los saberes ancestrales locales.
- Al GAD parroquial de Malacatos, desarrollar talleres de capacitación para los prestadores de los servicios turísticos, el cual permita mejorar la calidad de los servicios ofertados, mejorando así sus ingresos económicos.
- Al GAD parroquial, MINTUR y autoridades competentes, dictar un taller turístico, mismo que sea planificado en cooperación de instituciones públicas y privadas, el cual permita a los dueños de las fábricas y conoedores saberes ancestrales fortalecer sus conocimientos e involucrarse a la actividad turística de forma sostenible.

- Antes de poner en marcha la ruta turística es importante que los involucrados en esta sean capacitados, de forma que al introducirse en la actividad turística lo hagan de forma planificada y responsable, para evitar la explotación de elementos implicados.

10. BIBLIOGRAFÍA

- Azpeitia Santander, A. (Enero de 2016). Patrimonio y Cultura. El Concepto de Patrimonio Cultural en la Normativa Vasca. *Revista de la Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas de Elche*, I(11), 369-389.
- Bustán Sánchez, D. Plan De accion para promoción del atractivo turístico “Cerro la Mina”, Parroquia Malacatos, Cantón Loja, Provincia de Loja. (*Tesis de Pregrado*). Universidad Nacional de Loja, Loja.
- Contreras Sierra, E. R. (2013). El concepto de estrategia como fundamento de la planeación estratégica. *Pesamiento y Gestion*(35), 152-181. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/646/64629832007.pdf>
- Ricaute Quijano, C. (2009). *Manual para el Diagnóstico Turístico Local*. Escuela Superior Politecnica del Litoral.
- Santana Talavera, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*, 9(20).
- Acosta Godoy, L., Cendales, C., & Alejandra, M. (2017). AEMEKÜ: hábitat para la comunidad indígena Ticuna de San Martín de Amacayacu.
- Angrosino, M. (2014). *Etnografía y observación participante en investigación cualitativa*. Madrid, España: Morata/Colofón.
- Benitez Medina, P. d. Plan de desarrollo y ordenamiento territorial (PDOT) de la parroquia Malacatos perteneciente al Cantón Loja. (*Tesis Previo a Grado*). Universidad Nacional de Loja, Loja. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/14671/1/Benitez%20Medina%2c%20Paulina%20del%20Cisne.pdf>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Pearson Educación.: Colombia.
- Blanco, M. M. (2008). *Guia para la elaboración para un plan de desarrollo turístico*. San José, Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperacion de la Agricultura. Obtenido de https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/34268458/Guia_para_elaborar_el_plan_de_desarrollo_turistico_de_un_territorio.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1540161386&Signat

ure=Ga4OGAqHXCeSUOyWS5ON6hhPDwg%3D&response-content-disposition=i

Burneo, J. (Noviembre de 2017). *Repositorio UIDE*. Obtenido de Repositorio UIDE:

https://www.researchgate.net/publication/324543668_Turismo_comunitario_desde_los_saberes_ancestrales_la_artesania_con_componente_de_innovacion

Bustán Sánchez, D. A. Plan De acción para promoción del atractivo turístico “Cerro la Mina”, Parroquia Malacatos, Cantón Loja, Provincia de Loja. (*Tesis previo a Grado*). Universidad Nacional de Loja, Loja. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/13092/1/Dalt%C3%B3n%20Antonio%20Bust%C3%A1n%20S%C3%A1nchez.pdf>

Cardoso, C. (2006). Turismo Sostenible: una revisión conceptual aplicada. *El periplo sustentabl*, 13,14.

Chavez de la Peña, J. (2008). *Diversidad Cultural y Ecoturismo*. Mexico: Trillas. Consejo Nacional de Competencias. (2 de Febrero de 2016). *Consejo Nacional de Competencias*. Obtenido de Consejo Nacional de Competencias: <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/2.1-INTRODUCCION-PATRIMONIO-CULTURAL-GAD-INDUCCI%C3%93N.pdf>

Crespo , J. M., & Vila. (2015). Comunidades: Saberes y conocimientos ancestrales, tradicionales y populares. *Comunidades: Saberes y conocimientos ancestrales, tradicionales y populares*.

De la Cruz, R. (2010). Conocimientos tradicionales, biodiversidad y derechos de propiedad intelectual. *Patentes*, 54, 77-96.

Delgado, J. (Octubre de 07 de 2018). *academia.edu*. Obtenido de academia.edu:

http://www.academia.edu/9541432/Patrimonio_Cultural_y_Natural

EcuadorExplorer. (2018). Obtenido de <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/introduccion-a-ecuador.html>

- Fundación ILAM. (s.f.). *Fundación ILAM*. Recuperado el 2 de Octubre de 2018, de Fundación ILAM: <http://www.ilam.org/index.php/es/patrimonio-intangible>
- Gobernación de Huila. (04 de Junio de 2017). *Gobernación de Huila*. Obtenido de Gobernación de Huila: <https://www.huila.gov.co/cultura-y-turismo/publicaciones/6130/patrimonio-tangible-inmueble/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de Malacatos. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia de Malacatos, Cantón Loja, Provincia de Loja*. Loja.
- Guerrero Arias, P. (2002). *La Cultura*. ABYA YALA,.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. Mc Graw Hill Education.: México.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos . (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos* . Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos : <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- La ruta del tequila. (16 de Noviembre de 2018). *La ruta del tequila, Jalisco Mexico*. Obtenido de La ruta del tequila, Jalisco Mexico: <https://rutadeltequila.org.mx/>
- Luque , J., & del Carmen Rodríguez,, M. (2019). SABERES ANCESTRALES INDIGENAS: UNA COSMOVISIÓN TRANSDISCIPLINARIA PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE. Obtenido de SABERES ANCESTRALES INDIGENAS: UNA COSMOVISIÓN TRANSDISCIPLINARIA PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE.
- Mabel, F., Cuétara , L., Castanedo, Y., Acosta, M., Delgado, D., Caña, D., . . . Martínez, Y. (2013). Inventario de Atractivos para el Desarrollo Turístico Local del Municipio de Marti. *Revista Avanzada Científica*, 16(2), 1-21. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-InventarioDeAtractivosParaElDesarrolloTuristicoLoc-4325393.pdf>
- Madrid, E. d. (2016). *gob.mx*. Obtenido de [gob.mx: https://www.gob.mx/sectur/articulos/promueve-sectur-industrias-creativas-para-diversificar-producto-turistico?idiom=es](https://www.gob.mx/sectur/articulos/promueve-sectur-industrias-creativas-para-diversificar-producto-turistico?idiom=es)

- Maestre, J. A. (2001). Reseña de "Antropología y Turismo. ¿Nuevas hordas, viejas culturas?" de AGustín Santana. *Reis. Revista Española de Investigaciones*, 223- 225. Obtenido de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/art%C3%ADculo_redalyc_99717904012.pdf
- Ministerio de Turismo. (25 de Agosto de 2011). *Manual de Señalización Turística*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://jorgepaguay.files.wordpress.com/2011/10/manual-sec3b1alizacic3b3n-25-08-2011.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2015). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Proyecto PLANDETUR: https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/proyecto_plandetur_2011_2014VERSION2.pdf
- Ministerio de Turismo. (2017). *Guía Metodológica para la Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos en Ecuador* (Segunda ed.). Quito: Ministerio de Turismo del Ecuador. Obtenido de http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd.pdf
- Ministerio de Turismo Ecuador. (2018). *Ministerio de Turismo Ecuador*. Obtenido de Ministerio de Turismo Ecuador: <https://www.turismo.gob.ec/ministro-de-turismo-ecuador-esta-unido-por-el-turismo/>
- Mintzberg, H. (2006). Las cinco P's de la estrategia. 24-29. Obtenido de <http://libroweb.alfaomega.com.mx/book/385/free/data/Materiales/Capitulo07/Las5Ps.pdf>
- Municipio de Loja. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Loja*. Loja. Obtenido de <https://www.loja.gob.ec/files/image/LOTAIP/podt2014.pdf>
- Ochoa, C. *Ruta turística para la Parroquia Malacatos del Cantón Loja, Provincia de Loja*. Universidad Nacional de Loja, Loja. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/17390>

- OMT. (10 de enero de 2018). Obtenido de <http://www.europapress.es/turismo/mundo/noticia-turismo-mundial-crecera-2018-omt-20180110123629.html>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura. (16 de Noviembre de 1972). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura: http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13055&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- Ortega Hurtado, J. Propuesta para el rescate de las técnicas ancestrales de la producción de derivados de la caña de azúcar en la parroquia de Malacatos Cantón Loja. (*Tesis de Pregrado*). Universidad Nacional de Loja, Loja., Loja.
- Palma Peña , J. (20 de Septiembre de 2013). El patrimonio cultural, bibliográfico y documental de la humanidad. Revisiones conceptuales, legislativas e informativas para una educación sobre patrimonio. *Cuicuilco*, 20(58), 31-57. Obtenido de www.redalyc.org: <http://www.redalyc.org/pdf/351/35130975003.pdf>
- Pineda Morales , N. E. Identificación y revalorización de los saberes ancestrales de producción agraria en los cultivos de yuca (manihot esculenta), plátano (musa paradisiaca) y caña (saccharum officinarum) en la parroquia Madre Tierra, cantón Mera, Provincia de Pastaza. (*Tesis de Pregrado*). Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/26326/1/Tesis-169%20%20Ingenier%C3%ADa%20Agron%C3%B3mica%20-CD%20511.pdf>
- Radio Turismo Ecuador. (31 de enero de 2019). *Radio Online*. Obtenido de <http://radioturismoecuador.com/tcultural.html>
- Ramírez, D. N. *Las rutas turísticas y su incidencia en el turismo de aventura en el cantón Archidona, provincia de Napo*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Obtenido de

<http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/9341/1/FCHE-HTP-186.pdf>

- RENGIFO. (2008). El Ischay yachay y Paya yatiwi en las comunidades.
- Ríos Soria, J. (2013). *Creación de un formato musico-cultural radiofónico para Radio Color de Latacunga de Ecuador en torno a la temática del folklore latinoamericano.*
- Sanchez Tovar, L. (2009). Turismo y comunidad receptora. Un estudio en la costa venezolana. *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*, 79-101. Obtenido de <https://www.redalyc.org/html/705/70513208006/>
- Toselli, C. (2013). Turismo cultural, participación local y sustentabilidad. *Portal Iberoamericano de Gestión Cultural*, 1-12. Obtenido de http://imae.usal.edu.ar/archivos/imae/otros/a_ocio-06.pdf
- Universidad Austral de Chile. (2016). Estrategia de comercialización para una ruta turística. *Universidad Austral de Chile*, 1-100. Obtenido de http://www.gestionturistica.cl/biblioteca/tesis/pregrado/uach/doc/AR_cuerpo.pdf
- Universidad Interamericana Puebla. (14 de Febrero de 2017). *Universidad Interamericana Puebla.* Obtenido de Universidad Interamericana Puebla: http://lainteruniversidad.blogspot.com/2017/02/la-importancia-del-turismo_14.html
- UNWTO. (2017). *Organización Mundial del Turismo.* Obtenido de Organización Mundial del Turismo: <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>
- Veldez Muñoz, R. (2003). Turismo Cultural: la Experiencia Mexicana. *Cuaderno Virtual de Turismo*, 3(1). Obtenido de <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/27/25>
- Vilar, J. (1992). El diagnóstico de situación, una técnica para el análisis de alternativas y la valoración de sus consecuencias. *Comunicación, lenguaje y educación*, IV(15), 99- 106. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=126259>

11. ANEXOS

Anexo 1 ANTEPROYECTO DE TESIS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL
Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TITULO:

**“PROPUESTA DE POTENCIALIZACIÓN
TURÍSTICA DE LOS SABERES ANCESTRALES
DE LA PARROQUIA DE MALACATOS, CANTÓN
LOJA”**

Anteproyecto de tesis previo
la obtención del título de
Ingeniero en Administración

AUTOR:

KARINA ELIZABETH TOLEDO GÓMEZ

LOJA - ECUADOR

2018

1. TEMA:

**“PROPUESTA DE POTENCIALIZACIÓN TURÍSTICA DE LOS
SABERES ANCESTRALES DE LA PARROQUIA DE
MALACATOS, CANTÓN LOJA”**

2. PROBLEMÁTICA:

El turismo, a nivel mundial ha experimentado un continuo crecimiento y una profunda diversificación, pasando así a ser parte de uno de los sectores económicos más dinámicos (UNWTO, 2017). El turismo mundial tiene una estrecha relación con el desarrollo y el creciente número de destinos, lo cual exige que la actividad turística sea planificada en base a los tres pilares fundamentales de la sostenibilidad, como son la sostenibilidad económica, social y ambiental, para satisfacer las necesidades de los visitantes y aportar a mejorar la calidad de vida de la comunidad receptora.

De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo, la actividad turística a nivel mundial crecerá entre un 3% y un 4% en 2018 en relación con el año 2017 que creció un 6%, impulsado por el turismo en China e India, además se ha destacado la importancia del turismo en la economía mundial, pasando a ser considerado como el tercer sector exportador del mundo y representante de un 10% del PIB a nivel mundial. (OMT, 2018)

A nivel nacional, el turismo ha crecido en un 14% con respecto al año 2017, y constituye el tercer rubro de ingresos económicos al país después del camarón y el banano. Ecuador es un destino reconocido como el país de los cuatro mundos por sus cualidades geográficas y climáticas, que permiten visitar varias regiones y diversos ecosistemas sin salir del país. (Ministerio de Turismo Ecuador, 2018)

La región sur es clara evidencia de la riqueza natural, cultural y arquitectónica del país. Siendo la provincia de Loja gran poseedora de cualidades que facilitan la actividad turística, como la autenticidad de sus comunidades indígenas, que hacen de este pequeño rincón del país un lugar idóneo para el turismo gastronómico, de aventura, de naturaleza y religioso. (EcuadorExplorer, 2018)

Jeamil Burneo, en su tesis “Turismo comunitario desde los saberes ancestrales, la artesanía con componente de innovación, en Saraguro”, propone una oportunidad de aprendizaje y transmisión de los saberes ancestrales en la simbiosis turista y habitante de una localidad, mediante el turismo comunitario, como el paso idóneo para revalorizar los recursos culturales de un entorno, mostrando la interacción de dos áreas de trabajo por una parte las ciencias turísticas y por otra el saber patrimonial,

promoviendo la una visión intercultural cooperativa, cuyo objetivo principal es analizar, fortalecer y potenciar los recursos culturales del sector para convertirlos en un producto turístico interesante y atractivo, que puedan exhibirse en un Centro de Interpretación Turístico Cultural generando el interés de visitantes locales, nacionales y extranjeros, contribuyendo así a la dinamización económica del sector. (Burneo, 2017)

En el cantón Loja se encuentra la parroquia Malacatos, conocida turísticamente como la “Ciudad de la Eterna Primavera”, cuyos habitantes se dedican a actividades como la ganadería, agricultura y fabricación de productos artesanales en base a la misma, como el café, panela, aguardiente, entre otros, siendo esta actividad el principal eje económico de la parroquia, por lo tanto, el turismo no es considerado como proyección principal para la comunidad.

Debido a esto la cultura, gastronomía y sus atractivos son poco conocidos y no se le ha dado la importancia que representa para la localidad. Lo cual ha provocado la migración a las ciudades, introducción de nuevas tecnologías poco amigables con el medio ambiente, pérdida de identidad y que los campos día a día sean abandonados o vendidos a extranjeros creando como consecuencia una aculturización y afectando así la calidad de vida de la comunidad local.

De acuerdo a información consultada en el GAD Parroquial de Malacatos, los meses de mayor afluencia turística en la parroquia son los meses de agosto, febrero, marzo, debido a la celebración de sus fiestas religiosas, y en época de carnaval, ya que gracias a sus cualidades climáticas hacen de este un destino idóneo para las mismas, sin embargo no existe un fondo económico destinado únicamente para el aporte al desarrollo turístico de la parroquia, a ello se suma el desconocimiento de la comunidad, de la actividad turística como fuente dinamizadora de la economía, por ello es que a pesar de la puesta en marcha de diversos proyectos turísticos no se ha logrado posicionar al turismo como una de las principales fuentes generadoras de ingresos en la parroquia.

Todos estos aspectos han afectado significativamente a la población local, por ello el planteamiento de este proyecto será una alternativa para contribuir al desarrollo turístico de la parroquia, y con ello potenciar los diversos atractivos, y generar posibles alternativas económicas a la comunidad local.

3. JUSTIFICACIÓN.

En Ecuador, el turismo constituye la tercera actividad generadora de ingresos económicos, para cuyo aprovechamiento se ve la necesidad de contribuir al desarrollo turístico de la parroquia de Malacatos, mediante el rescate y potencialización los saberes ancestrales de forma sostenible, para aportar a mejorar la calidad de vida de la población local y a la vez satisfacer las necesidades y expectativas de los turistas.

En la parroquia de Malacatos la actividad turística no es planificada de forma adecuada, lo cual provoca que recursos turísticos sean desplazados y no se aprovechen adecuadamente, para lo cual en la presente propuesta se crearan diversas estrategias de potencialización en base a los saberes ancestrales lo que a su vez permita el desarrollo turístico sustentable de la localidad.

La identificación y potencialización de los saberes ancestrales permitirá la preservación de los mismos, para conseguir un desarrollo turístico, debido a que en la actualidad dichos saberes van siendo desplazados por implementación de nuevas tecnologías olvidando así su importancia y provocando migración a las ciudades, abandono de los campos y aculturización, dando como resultado la pérdida de identidad.

Así mismo se aportará indirectamente al desarrollo económico y turístico de la parroquia, donde la población local sea la protagonista y principal beneficiaria, adquiriendo nuevos conocimientos y practicas turísticas, salvaguardando los saberes ancestrales como parte del patrimonio cultural inmaterial.

Por otro lado, la realización de esta propuesta constituye un requisito previo a la obtención de título de pregrado de Ingeniero en Administración Turística

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo General:

- ✓ Formular una propuesta para potencializar turísticamente la parroquia de Malacatos a partir de los saberes ancestrales.

4.2. Objetivos específicos:

- ✓ Establecer un diagnóstico de la situación turística de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja.
- ✓ Identificar los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja.
- ✓ Determinar estrategias para la potencialización de los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja.

5. MARCO TEÓRICO

5.1. Marco Conceptual

5.1.1. Patrimonio

5.1.1.1. Definición

5.1.1.2. Clasificación

5.1.1.3. Patrimonio natural

5.1.1.4. Patrimonio cultural

✓ Patrimonio tangible

✓ Patrimonio intangible

5.1.2. Cultura

5.1.2.1. Definición

5.1.2.2. Importancia

5.1.3. Bien Patrimonial

5.1.3.1. Definición

5.1.3.2. Clasificación

5.1.3.3. Bien patrimonial material

5.1.3.4. Bien patrimonial inmaterial

5.1.3.5. Bien patrimoniales muebles

5.1.3.6. Bien patrimonial inmueble

5.1.4. Criterios de valoración de patrimonio cultural

5.1.4.1. Criterios de valoración de patrimonio cultural a nivel mundial

- ✓ Criterios de valoración de bienes materiales
- ✓ Criterios de valoración de bienes inmateriales
- ✓ Criterios de valoración de bienes muebles
- ✓ Criterios de valoración de bienes inmuebles

5.1.4.2. Criterios de valoración de patrimonio cultural a nivel nacional

- ✓ Criterios de valoración de bienes materiales
- ✓ Criterios de valoración de bienes inmateriales
- ✓ Criterios de valoración de bienes muebles
- ✓ Criterios de valoración de bienes inmuebles

5.1.5. Saberes ancestrales

5.1.5.1. Definición

5.1.5.2. Importancia

5.1.5.3. Tipología

5.1.5.4. Los saberes ancestrales en el Ecuador

5.1.5.5. Los saberes ancestrales en la provincia de Loja

5.1.6. Definición de Producto Turístico

5.1.6.1. Definición

5.1.6.2. Clasificación

5.1.7. Normativa de patrimonio

5.1.7.1. La constitución

5.1.7.2. Ley de patrimonio cultural

5.2. Marco Referencial

5.2.1. Generalidades del cantón Loja

5.2.2. Antecedentes históricos

5.2.3. Aspecto físico espacial

5.2.3.1. Ubicación y límites

5.2.3.2. División política

5.2.3.3. Mapa situacional

5.2.4. Clima

5.2.5. Hidrografía

5.2.6. Ámbito socio cultural

5.2.6.1. Población

5.2.6.2. Grupos étnicos

5.2.7. Generalidades de la parroquia de Malacatos

5.2.8. Antecedentes históricos

5.2.9. Aspecto físico espacial

5.2.9.1. Ubicación y límites

5.2.9.2. División política

5.2.9.3. Mapa

5.2.10. Clima

5.2.11. Hidrografía

5.2.12. Ámbito socio cultural

5.2.12.1. Población

5.2.13. Grupos étnicos

5.2.14. Aspectos económicos

5.2.14.1. Actividades económicas productivas

✓ Agricultura

✓ Ganadería

✓ Gastronomía

✓ Turismo

5.2.15. Aspectos Turísticos

5.2.15.1. Atractivos turísticos naturales

5.2.15.2. Atractivos turísticos culturales

5.2.15.3. Recursos turísticos naturales

5.2.15.4. Recursos turísticos culturales

5.2.16. Planta turística

5.2.16.1. Transporte

5.2.16.2. Alojamiento

5.2.16.3. Alimentación

5.2.16.4. Recreación

5.2.16.5. Servicios de apoyo

6. METODOLOGÍA

Para el desarrollo del proyecto de investigación se utilizarán los siguientes métodos, técnicas y herramientas de investigación que permitirán recopilar y analizar la información, para la obtención de resultados.

6.1. Métodos

6.1.1 Método Deductivo

Este método permitirá conocer desde las generalidades de los saberes ancestrales a lo particular para la formulación del diagnóstico turístico de los mismos en la parroquia e inferir conclusiones lógicas en base a la información a obtener.

6.1.2. Método Inductivo

Mediante la aplicación de este método se estudiará las particularidades de cada uno de los saberes ancestrales identificados y su incidencia económica social en la localidad, debido a que este permite conocer el fenómeno de estudio de lo particular a lo general.

6.1.3. Método Analítico

Este método se utilizará para examinar la información recolectada y en conjunción con el método descriptivo describir la situación turística actual de la parroquia de Malacatos y de los saberes ancestrales

6.1.4. Método descriptivo

La aplicación de este método permitirá plasmar la situación turística actual la Parroquia Malacatos, y la descripción de cada uno de los atractivos y recursos turísticos naturales y culturales que posea la Parroquia y mediante este se realizará la descripción de los atractivos para la jerarquización de atractivos con la metodología del Ministerio de Turismo versión actualizada 2018.

6.2. Técnicas

6.2.1. Observación Directa:

Esta técnica ayudará para realizar el diagnóstico turístico de la parroquia, e identificar los saberes ancestrales, para en base a las mismas proponer las estrategias para su potencialización.

6.2.2 Entrevista:

Esta técnica se desarrollará mediante un diálogo a través de un cuestionario de preguntas previamente desarrollado y planificado, dirigido a los principales actores involucrados, como los propietarios de fábricas de café, panela; antes del GAD parroquial, agricultores, entre otros; lo cual permitirá identificar y diagnosticar la situación actual de la actividad turística y de los saberes ancestrales de la parroquia.

6.2.3. Encuesta:

Esta técnica se utilizará para la recolección de información de forma rápida y organizada, mediante la aplicación de un cuestionario previamente diseñado, el mismo que se aplicará a los actores involucrados y comunidad en general.

6.3. Metodología por objetivos

6.3.1. Metodología para el primer objetivo

“Establecer un diagnóstico de la situación turística de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja”

Para el desarrollo de este objetivo se aplicarán técnicas como visitas in situ para conocer la situación actual de la parroquia; entrevistas y encuestas aplicada a los principales actores involucrados como los propietarios de las fábricas, agricultores, presidenta del GAD parroquial, población local como fuentes de información primaria, además se utilizará información secundaria de libros, artículos científicos, sitios web y fotografías, e instrumentos como: papel, computadora, GPS, cámara fotográfica, Esferos, grabadora, internet, libros, revistas.

6.3.2. Metodología para el segundo objetivo

“Identificar los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja”

El cumplimiento de este objetivo se desarrollará mediante la aplicación de la metodología para el levantamiento de información de atractivos turísticos del Ministerio del Turismo versión actualizada 2018, apoyada en un registro fotográfico de los saberes ancestrales identificados.

Se harán visitas a la localidad para conocer, identificar y obtener información de los saberes ancestrales. La información obtenida será verificada y respaldada con un registro fotográfico y técnicas de estudio como la entrevistas, encuestas e información secundaria de libros, artículos científicos y sitios web, fotografías. También utilizarán instrumentos como: papel, computadora, GPS, cámara fotográfica, Esferos, grabadora, internet, libros, revistas.

6.3.3. Metodología para el tercer objetivo

“Determinar estrategias para la potencialización de los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja”

En el desarrollo de este objetivo se analizará las potencialidades de los saberes ancestrales mediante la aplicación y análisis de la matriz FODA, para el desarrollo de estrategias acorde a los requerimientos actuales de la sostenibilidad del objeto de estudio. Para ello se utilizará la observación directa, encuestas, entrevistas, GPS, internet Grabadora como técnicas y herramientas de estudio.

7. CRONOGRAMA

Tabla N° 1. Cronograma de Actividades

Fuente y elaboración: Karina Toledo

ACTIVIDADES	OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Describir la situación actual de los saberes ancestrales de la parroquia De Malacatos, Cantón Loja																									
Visita in situ	X	X																							
Recopilación de información			X	X	X																				
Entrevistas						X																			
Procesamiento de información							X	X																	
Revisión, corrección y presentación									X	X															
Identificar los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja																									
Levantamiento de información											X	X													
Fichas del MINTUR y registro fotográfico													X	X	X										
Procesamiento de información																X	X								
Revisión, corrección y presentación																		X	X						
Proponer productos turísticos a partir de los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja																									
Análisis FODA																				X	X				
Elaborar la propuesta																						X	X	X	
Presentación de borrador de tesis																									
Corrección borrador de tesis																									
Trámites legales																									
Disertación																									

8. PRESUPUESTO

Tabla N° 2. Presupuesto

RECURSO	GASTO
RECURSO HUMANO	
Tesista	00.00
Docentes	00.00
RECURSOS MATERIALES	
Material de oficina	100.00
Impresiones y empastado	200.00
Cámara fotográfica	300.00
GPS	150.00
Computadora	00.00
Flas memory	10.00
Internet	160.00
Transporte	150.00
Alimentación	100.00
MATERIAL BIBLIOGRÁFICO	
Libros	100.00
RECURSOS INSTITUCIONALES	
Información del GAD	00.00
Información del MINTUR	00.00
Trámites legales	50.00
SUBTOTAL	1,050.00
Imprevistos (10%)	105.00
TOTAL	1,320.00

Fuente y elaboración: Karina Toledo

9. BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Tatiana Hidrovo Quiñónez (2015). *Ciencias y saberes ancestrales: relación entre dos formas de conocimiento e interculturalidad epistémica*
- ✓ Ballart Hernández, J., & JUAN I TRESSERRAS, J. O. R. D. I. (2018). Gestión del patrimonio cultural.
- ✓ Sassoon, D. (2006). *Cultura: el patrimonio común de los europeos*. Grupo Planeta (GBS).
- ✓ María Eugenia Paz y Miño (2013). *Saberes y tecnologías ancestrales*

10.NETGRAFÍA

- ✓ Burneo, J. (Noviembre de 2017). *Turismo Comunitario desde los Saberes Ancestrales, la Artesanía con Componente de Innovación*.
- ✓ *EcuadorExplorer*. (2018). Introducción a Ecuador.
- ✓ García Canclini, N. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural.
- ✓ Jurado, F. (10 de Enero de 2018). “*El concepto de Patrimonio*”
- ✓ Maldonado, E. (2013). GENERACIÓN DE GEOINFORMACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL TERRITORIO A NIVEL NACIONAL ESCALA 1: 25 000.
- ✓ Laica, M., Paúl, D., & Quintanilla Espinel, S. V. (2016). *Análisis de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional y su incidencia en el desarrollo del turismo cultural de la provincia de Cotopaxi* (Bachelor's thesis, Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Extensión Latacunga. Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera.).
- ✓ Ministerio de Turismo. (2015). *Ecuador y sus cuatro mundos*

- ✓ Ministerio de Turismo Ecuador. (2018). *Ecuador unido por el turismo*
- ✓ OMT. (10 de enero de 2018). *El turismo mundial*
- ✓ UNESCO (s.f.). *Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo.*
- ✓ Ron, J. (1977). *Sobre el concepto de cultura.* Quito : IADAP.
- ✓ UNWTO. (2017). *Organización Mundial del Turismo.El turismo:un fenomeno económico social.*
- ✓ Querol, M. Á. (2010). *Manual de gestión del patrimonio cultural.* Ediciones AKAL.
- ✓ Acosta, M. G. (2015). La emergencia de lo ancestral: una mirada sociológica. *Espacio abierto: cuaderno venezolano de sociología*, 24(3), 5-21.

Anexo 2 MODELO DE ENTREVISTA



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE TURISMO**

Entrevista

Entrevistado: _____

Cargo/Función: _____

La presente tiene como objetivo recopilar información de la situación turística de la parroquia, por tal motivo solicito a usted de la forma más comedida se digne a dar respuesta a las siguientes preguntas.

1. ¿Cómo considera usted la situación turística actual de la parroquia?
2. ¿Qué actividades se está desarrollando para el desarrollo turístico?
3. ¿Existe algún interés o aporte por parte del gobierno al sector turístico?
4. ¿Cuáles son los atractivos y recursos turísticos más destacados?
5. ¿Considera importantes los saberes ancestrales en una comunidad?
6. ¿Cuáles son los saberes ancestrales más representativos? ¿Porqué?
7. ¿Considera usted que la comunidad se encuentra preparada para participar en algún proyecto turístico?

Anexo 3 MODELO DE ENTREVISTA



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE TURISMO**

Entrevista

Entrevistado: _____

Cargo/Función: _____

La presente tiene como objetivo recopilar información de la situación turística de la parroquia, por tal motivo solicito a usted de la forma más comedida se digne a dar respuesta a las siguientes preguntas.

En la parroquia:

- 1.- ¿Cómo considera usted la situación turística actual de la parroquia?
- 2.- ¿Qué actividades se está desarrollando para el desarrollo turístico?
- 3.- ¿Existe algún interés o aporte por parte del gobierno al sector turístico?
- 4.- ¿Cuáles son los atractivos y recursos turísticos más destacados?
- 5.- ¿Considera importantes los saberes ancestrales en una comunidad?
¿Cuales?
- 6.- ¿Considera usted que la comunidad se encuentra preparada para participar en algún proyecto turístico?
- 7.- ¿Considera usted que el turismo es/ no una actividad establecida en la parroquia?
- 9.- ¿Usted estaría de acuerdo con la propuesta de potencialización turística de los saberes ancestrales de la parroquia?

Gracias

Anexo 4 FICHA DE DIAGNOSTICO PARA COMUNIDADES DE CARLA RICAUTE QUIJANO

CARACTERIZACIÓN TURÍSTICA DE COMUNIDADES

1. DATOS GENERALES

1.1 Ubicación de la comunidad

NOMBRE DE PROVINCIA: Loja

NOMBRE DE CANTÓN: Loja

NOMBRE DE PARROQUIA: Malacatos

NOMBRE DE COMUNIDAD: Malacatos

1.2 Número aproximado de habitantes en el conglomerado urbano.

(Esta Información la puede encontrar en la página Web del INEC)

Total: 7,114 Hombres: 3,577 Mujeres: 3,537

Fuente INEC 2010.

Proyecciones 2018: Total: 7926 Hombres: 3,985 Mujeres: 3,985

2. OFERTA DE SERVICIOS

2.1 Alojamiento

Identifique el tipo y número de establecimientos de alojamiento existentes en la comunidad (Una vez identificados los establecimientos de alojamiento, sírvase llenar el Apéndice No. 1).

1. HOTELES	1	5. MOTELES	
2. HOSTERIAS	8	6. HOSPEDERIAS COMUNITARIAS	
3. HOSTALES	1	7. CAMPING	
4. PENSIONES	2	8. OTRO ECOLOGE	1

2.2 Alimentación

Identifique el tipo y número de establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la comunidad (Una vez identificados los establecimientos de alimentación, sírvase consultar el Apéndice No. 2).

	#		#
1. RESTAURANTES	25	4. BARES	
2. CAFETERÍAS	1	5. CANTINAS	
3. FUENTES DE SODA	2	6. KIOSKOS DE COMIDA	
		7. OTROS <u>jugos de caña</u>	3

3. Esparcimiento Pizzería 1

Identifique el tipo y número de establecimientos de esparcimiento existentes en la comunidad.

	#		#
1. BIBLIOTECAS	2	3. INSTALACIONES DEPORTIVAS	1
2. CINES/TEATROS		4. BINGOS	
		5. OTROS Sala de juegos	1

2.4 Otros servicios

Identifique el tipo y número de establecimientos de otros servicios existentes en la comunidad.

	#		#
1. AGENCIAS DE VIAJE	—	4. GUÍAS DE TURISMO	—
2. OPERADORAS		5. BANCOS	
3. INFORMACIÓN AL TURISTA		6. CAJEROS AUTOMÁTICOS	3
		7. OTROS	

3. INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS BÁSICOS

TRANSPORTE Y ACCESIBILIDAD

3.1. Distancias

Identifique las distancias que hay desde el punto de partida (centro turístico más cercano a ciudad principal) hasta la parroquia, así como el tiempo de recorrido y medio de transporte.

Distancia a la cabecera parroquial (km):
Distancia a la cabecera cantonal (km): 33 km

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Bus	Camioneta	Lancha	Canoa	Avión	Avioneta	Bestia	Combinado
1:00								
0:45								

3.2. Principales vías de acceso a la comunidad:

1. PAVIMENTADA/ ASFALTADA	<input checked="" type="checkbox"/>	6. FLUVIAL	_____
2. ADQUINADA	<input type="checkbox"/>	7. MARÍTIMA	_____
3. EMPEDRADA	<input type="checkbox"/>	8. AÉREA	_____
4. LASTRADA	<input type="checkbox"/>	9. SENDERO	_____
5. DE TIERRA (CARROZABLE)	<input type="checkbox"/>	10. OTRO	_____

3.3. Para llegar a la comunidad (o dentro de ella) existe señalización:

a) VIAL _____

1. Sí	<input checked="" type="checkbox"/>
2. No	<input type="checkbox"/>

b) TURÍSTICA _____

1. Sí	<input type="checkbox"/>
2. No	<input checked="" type="checkbox"/>

3.4. En la comunidad se hace uso de los siguientes transportes públicos (puede marcar más de una opción):

1. BUS	<input checked="" type="checkbox"/>	5. CANOA	_____
2. CAMIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	6. AVIÓN	_____
3. TAXI	<input checked="" type="checkbox"/>	7. MONETA	_____
4. LANCHA	<input type="checkbox"/>	8. NINGUNO	_____
		9. OTRO	_____

3.5. En la comunidad existen las siguientes terminales o estaciones de transporte (puede marcar más de una opción):

1. BUS	<input checked="" type="checkbox"/>	5. MARÍTIMO	_____
2. CAMIÓN	<input type="checkbox"/>	6. FLUVIAL	_____
3. CAMIONETAS	<input checked="" type="checkbox"/>	7. LACUSTRE	_____
4. TAXI	<input checked="" type="checkbox"/>	8. AÉREO	_____
		9. OTRO	_____

3.6. Descripción del transporte público terrestre que presta servicio a la comunidad

NOMBRE	ESTACIÓN TERMINAL	TIPO DE TRANSPORTE		FRECUENCIA DEL SERVICIO	TIPO DE VEHÍCULO
		Local	Inter-Cantonal		
Coop. de transporte Yanabaz			X	Diaria 22:00	Bus
Cooperativa de camiones Kawanga	Estación	X		Diaria	Camioneta
Nambija			X	Diaria	Bus
Cooperativa de transporte San Felipe	Estación	X		Diaria	Camioneta
Sur Oriente			X	Diaria Cada 60 min.	Bus
Taxi Ruta 11 de Mayo	Estación		X	Diaria	Bus
Cooperativa Tran Matucaba	Estación	X		Diaria	Camioneta
TURISUR Cía. Ltda.	Estación		X	Cada 30 Min.	Bus
Unión Carabanga			X	Diaria 10:00 - 17:00	Bus
Urubago	Estación	X		Diaria Feb- 12:30-13:15	Bus
Cooperativa de camiones "27 de Febrero"	Estación	X		Diaria	Camioneta
Mobarsobato Cía. Ltda	Estación		X	Diaria Cada 15 Min.	Bus

3.7. Si no existe medio de transporte público, señale la distancia a la que se puede abordar cualquier tipo de transporte motorizado

Km.

COMUNICACIONES

3.8. Existe servicio telefónico en la comunidad: Marque con una X

1. Sí
2. No

3.9. La oficina de teléfonos más cercana se encuentra a 0 Kms.

3.10. Existe señal de servicio telefónico celular en la comunidad:

1. Sí
2. No

3.11. En la comunidad existen 2 cabina de servicio telefónico para uso público.

3.12. En la comunidad existen 6 cibercafés o establecimientos de uso público de Internet.

3.13. Existe oficina de correos en la comunidad:

1. Sí
2. No

SANIDAD

3.14. Existe red de agua entubada:

1. Sí % de la población con agua entubada 74.5
2. No

3.15. Se trata con cloro el agua en la fuente de distribución:

1. Sí
2. No

3.16. Fuente principal de abasto / Qué tipo de agua se consume:

- | | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 1. RED PÚBLICA | <input checked="" type="checkbox"/> | 6. POZO | <input type="checkbox"/> |
| 2. PILA O LLAVE PÚBLICA | <input type="checkbox"/> | 7. RÍO, VERTIENTE, ACEQUIA | <input type="checkbox"/> |
| 3. OTRA FUENTE POR | <input type="checkbox"/> | 8. AGUA LLUVIA | <input type="checkbox"/> |
| 4. CARRO REPARTIDOR | <input type="checkbox"/> | 9. OTRO | <input type="checkbox"/> |
| 5. TRICICLO | <input type="checkbox"/> | | |

3.17. Existe sistema de alcantarillado en la comunidad: pueden obtener la información preguntando al municipio, junta parroquial o líder comunal).

1. Sí % de la población con alcantarillado 21.8
 2. No

3.18. En dónde elimina las excretas la mayoría de la población: pueden obtener la información preguntando al municipio, junta parroquial o líder comunal).

1. EXCUSADO Y ALCANTARILLADO
 2. LETRINA
 3. AIRE LIBRE, RÍO, ESTERCO
 POZO SÉPTICO X
 5. POZO CIEGO
 6. OTRO

3.19. Cómo elimina la basura la mayoría de la población:

CARRO RECOLECTOR X
 2. SE QUEMA
 3. SE ENTIERRA
 4. OTRO

3.20. Existen establecimientos de salud en la comunidad:

Sí X
 2. No

3.21. Instancias y/o establecimientos de salud que existen: Puede marcar más de una casilla si es necesario.

	Cuotas		Cuotas
1. FARMAS CAPACITADAS	<input type="checkbox"/>	7. HOSPITAL PÚBLICO	<input type="checkbox"/>
2. FARMAS NO CAPACITADAS	<input type="checkbox"/>	10. DISPENSARIO PÚBLICO	<input type="checkbox"/>
3. PROMOTORIOS DE SALUD	<input type="checkbox"/>	11. UNIDAD MÓVIL	<input type="checkbox"/>
4. CURANDEROS TRADICIONALES	<input type="checkbox"/>	12. CONSULTORIO PRIVADO	2
5. SHAMAN	<input type="checkbox"/>	13. CLÍNICAS	<input type="checkbox"/>
6. BOTICARIO COMUNITARIO	<input type="checkbox"/>	14. HOSPITAL PRIVADO	<input type="checkbox"/>
7. SERVICIO DE SALUD	<input type="checkbox"/>	15. FARMACIA	3
8. CENTRO DE SALUD	1	16. OTRO	<input type="checkbox"/>

3.22. Si no hay establecimientos de salud en la comunidad.

1. A cuál establecimiento asisten para atender su salud: Subcentro de salud Mblacatos
2. Parroquia o cabecera cantonal a la cual pertenece el establecimiento de salud: Mblacatos
3. Distancia del establecimiento al cuál asisten (Km). 0 (está en el centro de la parroquia)

ENERGÍA

3.23. Existe servicio de energía eléctrica en la comunidad:

1. Sí
 2. No

3.24. Distancia al lugar más cercano con energía eléctrica: 0.5 Km.

3.25. Qué porcentaje de la población tiene energía eléctrica: 70.68%

3.26. Existen gasolineras en la comunidad

1. Sí ¿Cuántas? 1
 2. No

3.27. Distancia a la gasolinera más cercana: 1.8 Km.

4. GOBERNANZA

4.1. De qué instituciones recibe o ha recibido apoyo la comunidad para su desarrollo: nombre a las instituciones involucradas, el periodo en que se recibió el apoyo de las mismas. Puede obtener información en municipios, juntas parroquiales o el líder de la comunidad.

Institución	Nombre	Desde	Hasta	Actividad
Nacionales	Ministerio del Medio Ambiente	2014	2015	Reforestación para el cuidado de las cuencas hidrográficas
	Ministerio de Salud	2014	2015	Proyecto de Agrocalidad
	Ministerio del Medio Ambiente	2017	2017	Acción Planeta (Limpieza del río)
	Gobierno Provincial de Loja	2017	2018	Viabilidad Rural
	Consejo Nacional de Gobiernos Parroquiales Rurales del Ecuador (CONAGOPARE)	Frecuentemente		Apoyo técnico para la ejecución de proyectos
	Ministerio de Inclusión Económica y Social	2014	2015	Implementación "Centro de Desarrollo Infantil"
	Ministerio de Inclusión Económica y Social	2018	2018	Implementación del "Centro del Adulto Mayor"
Internacionales	Fondo para el Medio Ambiente Mundial (QEF)	2015	2018	Proyecto Paisajes-Vida Silvestre
	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD)			
	Cruz Roja Española	2016	2018	Proyecto de Producción de hortalizas

4.2. Existen planes de desarrollo en la comunidad. Si es así, nombre el plan y el año en que se empezó o empezara a ejecutar.

1.	Sí <input checked="" type="checkbox"/>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PLAN</th> <th>AÑO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plan de Ordenamiento Territorial</td> <td>2015 - 2019</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	PLAN	AÑO	Plan de Ordenamiento Territorial	2015 - 2019						
	PLAN	AÑO										
Plan de Ordenamiento Territorial	2015 - 2019											
No <input type="checkbox"/>												

4.3. Qué tipo de organizaciones tiene la comunidad (marque con una x):

TPO DE ORGANIZACIÓN

1. GOBIERNO PARROQUIAL	X
2. COMITÉ DE BARRIO	I
3. DIRECCINA COMUNIARIA	
4. COMITÉ DE DESARROLLO	
5. COOPERATIVAS	X
6. ORGANIZACIÓN DE MUJERES	
7. COMITÉ DE PADRES DE MADRE	X
8. ORGANIZACIONES RELIGIOSAS	I
9. CLUBES	X
10. ASOCIACIONES DE TURISMO	X
11. <input type="checkbox"/>	

5. COMUNIDAD RECEPTORA

5.1. A qué actividades económicas principales se dedica la población (Para contestar esta pregunta se puede consultar en el INEC. Llene las casillas con porcentajes):

1. AGRICULTURA, GANADERIA, CACAO, AVICULTURA, PESCA	41,5%	6. SERVICIOS COMUNALES Y SOCIALES	
2. CANADERIA		7. PERSONALES	
3. EXPLORACION DE MINAS Y CARBONES		8. TRANSPORTES Y COMUNICACION	
3.1. INDUSTRIAS MANUFACTURERAS		9. COMERCIO	9,76%
3.1.1. ARTESANIAS		10. TURISMO, HOTELERIA Y RESTAURANTE	
4. EXTRACTIVIDAD GAS Y AGUA		11. ACTIVIDADES NO ESPECIFICADAS	30%

Condición:
Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial

5.2. ¿Cuáles son las tres actividades productivas más rentables de la comunidad? Nómbrelas.

1. Agricultura y comercio
2. Construcción
3. Industrias manufactureras

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010

5.3. Tipo de empleo turístico (Sólo para comunidades que prestan servicios turísticos)

0 personas	porcentaje%
SERVICIOS FORMALIS EN TURISMO (PERSONAL CON CONTRATO, VENDEDOR FORMAL O FORMALIZADO, 1. ESTABLECIMIENTOS CON REGISTROS EN FISCIA)	30%
SERVICIOS INFORMALES EN TURISMO (VENEDORES INFORMALES, PRESTADORES DE	70%

5.4. Tipo de actividad en la que participa la comunidad; puede marcarse más de una si así fuere el caso.

- 1. TRABAJO EN GRUPO
- 2. MINGA
- 3. ASAMBLEA COMUNITARIA
- 4. OTRAS

Comentarios:

5.5. Ha participado la Comunidad o la Directiva Comunitaria en la elaboración de los Planes Estratégicos locales con:

- | | Si | X | No |
|------------------------|----|---|----|
| 1. MUNICIPIO | | X | |
| 2. GOBIERNO PROVINCIAL | | | |

5.6. Destrezas para turismo encontradas en la comunidad. El encuestador puede preguntar dentro de la comunidad una vez que haya logrado el acercamiento y establecerá el número de personas que tengan las siguientes habilidades (Se puede obtener esta respuesta a través de un taller).

De personas

- | | | |
|--|---|--|
| 1. INGLÉS | | |
| 2. CAPACIDAD O EXPERIENCIA EN GUANZA | | |
| 3. COCINA | X | |
| 4. CONTABILIDAD / ADMINISTRACIÓN | | |
| 5. OTRA <u>industria manufacturera</u> | | |

5.7. Actitud de la comunidad hacia la actividad turística. El encuestador puede preguntar dentro de la comunidad una vez que haya logrado el acercamiento y establecerá el número de personas que tengan las siguientes habilidades (Se puede obtener esta respuesta a través de un taller).

Para contestar esta pregunta se encuestó a 10 personas.

% relativo

- | | |
|---|-----|
| 1. El turismo es considerado como un instrumento importante de desarrollo (es considerado en planes, políticas, hay asociaciones de prestadores de servicios turísticos, etc.) | 30% |
| 2. El turismo es una actividad económica alterna y estacional (La comunidad se dedica a la actividad turística solamente durante temporada alta, en temporada baja se dedica a otras actividades) | 40% |
| 3. Indiferencia hacia el desarrollo local de la actividad turística (La comunidad no contesta preguntas relacionadas al turismo, no opinan) | 20% |
| 4. Rechazo hacia el desarrollo de la actividad turística en la comunidad (La comunidad rechaza el desarrollo turístico, considera que es peligroso, no cree que solucione sus problemas económicos) | 10% |

5.8. Problemas sociales que según el encuestador pueden afectar al desarrollo turístico de la comunidad. Se pueden identificar también necesidades de capacitación de acuerdo a los resultados obtenidos en la pregunta (5.6). Comentarios:

- Desconocimiento y falta de capacitación en cuanto a la actividad turística.
- Alcoholismo
- Falta de un centro de información turística

|

Anexo 5 FICHAS PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL MINTUR

		c. Tercer orden	<input type="checkbox"/>	0	0	0	texto		
Observaciones: texto									
b. Acuático (U)	<input type="checkbox"/>	Marítimo	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	texto	Estado	Puerto / Muelle de Llegada	texto	
		Lacustre	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	texto		Puerto / Muelle de Llegada	texto	
		Fluvial	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	texto		Puerto / Muelle de Llegada	texto	
Observaciones: texto									
c. Aéreo (U)	<input type="checkbox"/>	Nacional:			<input type="checkbox"/>	Internacional:			<input type="checkbox"/>
Observaciones: texto									
4.3 Servicio de transporte (M) <input type="checkbox"/>									
a. Bus	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Buseta	<input type="checkbox"/>	c. Transporte 4x4	<input type="checkbox"/>	d. Taxi	<input type="checkbox"/>	e. Moto taxi	<input type="checkbox"/>
f. Teleférico	<input type="checkbox"/>	g. Lancha	<input type="checkbox"/>	h. Bote	<input type="checkbox"/>	i. Barco	<input type="checkbox"/>	j. Canoa	<input type="checkbox"/>
k. Avión	<input type="checkbox"/>	l. Avioneta	<input type="checkbox"/>	m. Helicóptero	<input type="checkbox"/>	n. Otro	<input type="checkbox"/>	Especifique	
Observaciones: 4 cooperativas de transporte en camionetas y una de buses intraparroquial									
4.3.1 Detalle de transporte hacia el atractivo (M) <input checked="" type="checkbox"/>									
a. Nombre de la cooperativa o asociación que presta el servicio	b. Estación / terminal	c. Frecuencia				d. Detalle (Traslado origen / destino)			
		Diario	Semanal	Trimestral	Quincenal				
Cooperativa de camionetas Parangarí	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servicio dentro y fuera de la parroquia			
Cooperativa de transporte San Felipe Taxis Malacatos	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servicio dentro y fuera de la parroquia			
Cooperativa de transporte San Felipe	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servicio dentro y fuera de la parroquia			
Cooperativa Tren Malacatos	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servicio dentro y fuera de la parroquia			
Cooperativa de camionetas "27 de Febrero"	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servicio dentro y fuera de la parroquia			
Misabaturán Cia. Ltda.	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Malacatos- Catamayo y Catamayo- Malacatos			
4.4 Condiciones de accesibilidad del atractivo turístico al medio físico para personas con discapacidad (M) <input checked="" type="checkbox"/>									
General	<input checked="" type="checkbox"/>	Discapacidad Física	<input type="checkbox"/>	Discapacidad Visual	<input type="checkbox"/>	Discapacidad Auditiva	<input type="checkbox"/>	Discapacidad Intelectual o Psicosocial	<input type="checkbox"/>
d. No es accesible	<input type="checkbox"/>	Observaciones:							
4.5 Señalización <input type="checkbox"/>									
a. Señalización de aproximación al atractivo	<input type="checkbox"/>	Estado (U)	Buena	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	
Observaciones: texto									
5. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS <input type="checkbox"/>									
5.1 Planta turística (M) <input type="checkbox"/>									
a. En el Atractivo <input type="checkbox"/>				b. En la ciudad o poblado cercano <input type="checkbox"/>					
Alojamiento	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Habitaciones	Número de Plazas	Alojamiento	<input checked="" type="checkbox"/>	Establecimiento s registrados	Número de Habitaciones	Número de Plazas
6. UBICACIÓN (DINDE EL CUADRO D) <input type="checkbox"/>									
6.1 Ubicación (DINDE EL CUADRO D) <input type="checkbox"/>									
Observaciones: el señalamiento se encuentra en el centro de la parroquia									
6.2 Vías de Acceso (M) <input type="checkbox"/>									
a. Terrestre (M)	<input type="checkbox"/>	Tipo de vía		Coordenada de inicio	Coordenada de fin	Distancia (km)	Tipo de material	Estado	
		a. Primer orden	<input checked="" type="checkbox"/>	4°12'08.87"S	79°10'30.81"W	0	asfaltado	bueno	
		b. Segundo orden	<input type="checkbox"/>	0	0	0	texto		

Hotel	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Hotel	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Hostal	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Hostal	<input checked="" type="checkbox"/>	1	14	20
Hostería	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Hostería	<input checked="" type="checkbox"/>	0	20	100
Hacienda Turística	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Hacienda Turística	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Lodge	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Lodge	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Resort	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Resort	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Refugio	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Refugio	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Campamento Turístico	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Campamento Turístico	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Casa de Huéspedes	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Casa de Huéspedes	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Observaciones: <input type="checkbox"/>					Observaciones: <input type="checkbox"/> Existen 1 hotel, 1 ecoturaje, 2 pensiones y 4 hosterías que no constan en el catastro.				
Alimentos y bebidas	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Mesas	Número de Pisos	Alimentos y bebidas	<input checked="" type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Mesas	Número de Pisos
Restaurantes	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Restaurantes	<input checked="" type="checkbox"/>	0	110	000
Cafeterías	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Cafeterías	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Bares	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Bares	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>	0	0	0
Observaciones: <input type="checkbox"/>					Observaciones: <input type="checkbox"/> Hay 10 restaurantes, 1 cafetería, 1 café-restaurante 2 lugares y 1 punto que no están registrados en el catastro.				
Agencias de Viaje	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados			Agencias de Viaje	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados		
Nacionales	<input type="checkbox"/>	0			Nacionales	<input type="checkbox"/>	0		
Internacionales	<input type="checkbox"/>	0			Internacionales	<input type="checkbox"/>	0		
Operadores	<input type="checkbox"/>	0			Operadores	<input type="checkbox"/>	0		
Observaciones: <input type="checkbox"/>					Observaciones: <input type="checkbox"/>				
Bole	Local	Nacional	Nacional Especializado	Cultura	Bole	Local	Nacional	Nacional Especializado	Cultura
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aventura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aventura
Observaciones: <input type="checkbox"/>					Observaciones: <input type="checkbox"/>				
5.2 Facilidades en el entorno al atractivo <input type="checkbox"/>									
Categoría (M)	Tipo (M)		Cantidad	Coordenadas	Administrador	Accesibilidad Universal	Estado (L)		
a. De apoyo a la gestión turística	Punto de Información	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	WiFi	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Centro de Interpretación	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Centro de facilitación turística	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Centro de recepción de visitantes	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. De desarrollo y vigilancia	Caritas de guardería	<input checked="" type="checkbox"/>	1	4° 12' 00" S 79° 02' 30" W	LPC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Miradores	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Torneos de embalsamiento de arena	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. De recreo y descanso	Torneos de vigilancia para autoridades	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Reservas	<input checked="" type="checkbox"/>	0	4° 12' 00" S 79° 02' 30" W	Pública	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Relaciones de cortos y descensos	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Áreas de campar	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. De servicio	Refugio de alta montaña	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Patentes sanitarias	<input checked="" type="checkbox"/>	0	4° 12' 00" S 79° 02' 30" W	Pública	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Otros	Relacionamientos	<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	0	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observaciones: <i>no</i>	
6.2 Complementarios a la actividad turística (R) <input type="checkbox"/>	
a. En el Atractivo <input type="checkbox"/>	
Alquiler y venta de equip. especializado <input type="checkbox"/>	Venta de artesanías y merchandising <input type="checkbox"/>
Casa de cambio <input type="checkbox"/>	Cajero automático <input type="checkbox"/>
OTRO <input type="checkbox"/>	OTRO <input type="checkbox"/>
Especifique: <i>no</i>	Especifique: <i>no</i>
Observaciones: <i>no</i>	
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN ATRACTIVO / ENTORNO <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
6.1 Atractivo (A) <input type="checkbox"/>	
a. Conservado <input checked="" type="checkbox"/> b. Alterado <input type="checkbox"/> c. En proceso de deterioro <input type="checkbox"/> d. Deteriorado <input type="checkbox"/>	
Observaciones: <i>el patrimonio no ha tenido modificaciones, sin embargo en los últimos 5 años las paredes laterales se han modificado por daños ocasionados por la humedad y otros.</i>	
6.1.1 Factores de atención y deterioro (M)	
6.1.1.1 Naturales (N)	6.1.1.2 Antropicos / Antropogénicos (A)
a. Ruido <input type="checkbox"/>	a. Actividades agrícolas y ganaderas <input type="checkbox"/>
b. Humedad <input type="checkbox"/>	b. Actividades forestales <input type="checkbox"/>
c. Desastres naturales <input type="checkbox"/>	c. Negligencia / abandono <input type="checkbox"/>
d. Proliferación <input type="checkbox"/>	d. Condiciones de uso y explotación <input type="checkbox"/>
e. Otros <input type="checkbox"/>	e. Deterioración de residuos <input type="checkbox"/>
	f. Falta de mantenimiento <input type="checkbox"/>
	g. Contaminación del ambiente <input type="checkbox"/>
	h. Separación urbana <input type="checkbox"/>
	i. Conflicto político / social <input type="checkbox"/>
	j. Desarrollo industrial / comercial <input type="checkbox"/>
	k. Vandalismo <input type="checkbox"/>
OTRO <input type="checkbox"/>	Especifique: <i>no</i>
Observaciones: <i>no</i>	
6.2 Entorno (A) <input type="checkbox"/>	
a. Conservado <input checked="" type="checkbox"/> b. Alterado <input type="checkbox"/> c. En proceso de deterioro <input type="checkbox"/> d. Deteriorado <input type="checkbox"/>	
Observaciones: <i>no</i>	
6.2.1 Factores de atención y deterioro (M)	
6.2.1.1 Naturales (N)	6.2.1.2 Antropicos / Antropogénicos (A)
a. Ruido <input type="checkbox"/>	a. Actividades agrícolas y ganaderas <input type="checkbox"/>
b. Humedad <input checked="" type="checkbox"/>	b. Actividades forestales <input type="checkbox"/>
c. Desastres naturales <input type="checkbox"/>	c. Negligencia / abandono <input type="checkbox"/>
d. Proliferación <input type="checkbox"/>	d. Condiciones de uso y explotación <input type="checkbox"/>
e. Otros <input type="checkbox"/>	e. Deterioración de residuos <input type="checkbox"/>
	f. Falta de mantenimiento <input type="checkbox"/>
	g. Contaminación del ambiente <input type="checkbox"/>
	h. Separación urbana <input type="checkbox"/>
	i. Conflicto político / social <input type="checkbox"/>
	j. Desarrollo industrial / comercial <input type="checkbox"/>
	k. Vandalismo <input type="checkbox"/>
OTRO <input type="checkbox"/>	Especifique: <i>no</i>
Observaciones: <i>no</i>	
6.3. Declaración del espacio turístico asociado al atractivo <input type="checkbox"/>	
a. Declarada <i>no</i>	b. Desconocido <i>no</i>
c. Fecha de declaración <i>no</i>	d. Alcanza <i>no</i>
Observaciones: <i>no</i>	
7. BIENES Y SEGURIDAD TURÍSTICA <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
7.1 Servicios Básicos <input type="checkbox"/>	
a. En el atractivo <input type="checkbox"/>	
Agua <input checked="" type="checkbox"/>	Problemas <i>no</i>
Especifique: <i>Red Pública</i>	Especifique: <i>Red Pública</i>
Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/>	Red eléctrica de servicio público <i>no</i>
Especifique: <i>Empresa Regional del Sur ERSOSA</i>	Especifique: <i>Empresa Regional del Sur ERSOSA</i>
Reservamiento <input checked="" type="checkbox"/>	Red pública <i>no</i>
Especifique: <i>Red pública</i>	Especifique: <i>Red pública</i>

Especific: <i>Alcantarado</i>	Especific: <i>Alcantarado</i>
Deposito de desechos: <input type="checkbox"/> <i>Cero Residuo</i>	Deposito de desechos: <input type="checkbox"/> <i>Cero Residuo</i>

Especific: <i>Receptor de Resaca del Municipio de Laja</i>	Especific: <i>Receptor de Resaca del Municipio de Laja</i>
---	---

Observaciones: <i>Verlo</i>	<input type="checkbox"/> <i>Verlo</i>	<input type="checkbox"/> <i>Verlo</i>
------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

7.2 Seguridad en el atractivo	
7.2.1 Ambiente	7.2.2
Poligono de atractivo <i>o</i>	<input type="checkbox"/> <i>Verlo</i>
Poligono de atractivo <i>o</i>	<input type="checkbox"/> <i>Verlo</i>
Poligono de actividades	
Poligono de servicios de	
Poligono de restricción	
Titulos de atractivo total	
Titulos de sitio	
Titulos direccionales	

7.3 Servicio de comunicación de uso público (M) <input type="checkbox"/>					
a. En el atractivo <input type="checkbox"/>					
b. En la ciudad o población mas cercana <input type="checkbox"/>					
Telefonia (M) <input type="checkbox"/>	Conexion a internet (M) <input type="checkbox"/>	Telefonia (M) <input type="checkbox"/>	Conexion a internet (M) <input type="checkbox"/>		
Fija <input type="checkbox"/>	Linea telefonica <input type="checkbox"/>	Fija optica <input type="checkbox"/>	Fija <input type="checkbox"/>	Linea telefonica <input type="checkbox"/>	Fija optica <input type="checkbox"/>
Movil <input type="checkbox"/>	Satelite <input type="checkbox"/>	Redes inalámbricas <input type="checkbox"/>	Movil <input type="checkbox"/>	Satelite <input type="checkbox"/>	Redes inalámbricas <input type="checkbox"/>
Satelite <input type="checkbox"/>	Telefonia movil <input type="checkbox"/>		Satelite <input type="checkbox"/>	Telefonia movil <input type="checkbox"/>	
Observaciones: <i>Verlo</i>					
Radio portátil (U) <input type="checkbox"/>					
De uso exclusivo para el visitante <input type="checkbox"/>		De uso exclusivo para comunicación interna <input type="checkbox"/>		De uso exclusivo en caso de emergencia <input type="checkbox"/>	
Observaciones: <i>Verlo</i>					

7.4 Mantenimientos (M) <input type="checkbox"/>							
Deslaves <input type="checkbox"/>		Reinas <input type="checkbox"/>		Erupciones volcánicas <input type="checkbox"/>		Incendios forestales <input type="checkbox"/>	
Regufo <input type="checkbox"/>		Inundaciones <input type="checkbox"/>		Aguajes <input type="checkbox"/>		Terremotos <input type="checkbox"/>	
¿Tiene un plan de contingencia en caso de catástrofe?		¿Incluye (que valore) el documento?		Nombre del documento		Año elaboración de	
Observaciones: <i>Verlo</i>							
8. POLITICAS Y REGULACIONES		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/>	
8.1 ¿El DAD cuenta con el Plan de Desarrollo Turístico Territorial?		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		Año de elaboración	
8.2 ¿El atractivo se encuentra dentro de la planificación turística territorial (DAD M)?		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		Especific	
Observaciones: <i>Verlo</i>							
8.3 ¿Existen normativas que se apliquen para el desarrollo de la actividad turística en el atractivo?		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		Especific	
Observaciones: <i>Verlo</i>							
8.4 ¿Existen ordenanzas que se apliquen para el desarrollo de la actividad turística en el atractivo?		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		Especific	
Observaciones: <i>Verlo</i>							

9. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN (U)		SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/>	
--	--	------------------------------------	--	------------------------------------	--	------------------------------------	--

9.1 ATRACTIVOS NATURALES (M) <input type="checkbox"/>							
9.1.1 En el Agua (M) <input type="checkbox"/>							
a. Buzo <input type="checkbox"/>	b. Kayak de mar <input type="checkbox"/>	c. Kayak lacustre <input type="checkbox"/>	d. Kayak de río <input type="checkbox"/>	e. Surf <input type="checkbox"/>			
f. Kite surf <input type="checkbox"/>	g. Rafting <input type="checkbox"/>	h. Buceo <input type="checkbox"/>	i. Tubing <input type="checkbox"/>	j. Regata <input type="checkbox"/>			
k. Pesca en jerga <input type="checkbox"/>	l. Pesca en tula <input type="checkbox"/>	m. Pesca en lamina <input type="checkbox"/>	n. Pesca en mola acuática <input type="checkbox"/>	o. Pescafly <input type="checkbox"/>			
p. Regufo acuático <input type="checkbox"/>	q. Bateria flotante <input type="checkbox"/>	r. Bote <input type="checkbox"/>	s. Pesca deportiva <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/> <i>Verlo</i>			
Observaciones: <i>Verlo</i>							

9.1.2 En el Aire (M) <input type="checkbox"/>							
a. Ala delta <input type="checkbox"/>	b. Canopy <input type="checkbox"/>	c. Parapente <input type="checkbox"/>	d. Otro <input type="checkbox"/> <i>Verlo</i>				
Observaciones: <i>Verlo</i>							




9.1.3 En Superficie Terrestre (M) <input type="checkbox"/>							
a. Montañismo <input type="checkbox"/>	b. Escalada <input type="checkbox"/>	c. Senderismo <input type="checkbox"/>	d. Ciclismo <input type="checkbox"/>	e. Canyoning <input type="checkbox"/>			
f. Exploración de cuevas <input type="checkbox"/>	g. Actividades Recreativas <input type="checkbox"/>	h. Cabalgata <input type="checkbox"/>	i. Carrista <input type="checkbox"/>	j. Camping <input type="checkbox"/>			
k. Pico <input type="checkbox"/>	l. Observación de flora y fauna <input type="checkbox"/>	m. Observación de aves <input type="checkbox"/>	n. Otro <input type="checkbox"/> <i>Verlo</i>				
Observaciones: <i>Verlo</i>							

9.2 ATRACTIVOS CULTURALES (U) <input type="checkbox"/>	
---	--

9.2.1 Tangibles e intangibles <input type="checkbox"/>							
a. Recorrido guiado <input type="checkbox"/>	b. Recorrido autoguiado <input checked="" type="checkbox"/>	c. Visita a talleres artesanales <input type="checkbox"/>					
d. Participación en talleres artesanales <input type="checkbox"/>	e. Visita a talleres artesanales <input type="checkbox"/>	f. Participación en talleres artesanales <input type="checkbox"/>					
g. Exposiciones temáticas permanentes, temporales y eventuales <input type="checkbox"/>	h. Exhibición de platos, muestras, obras, etc., originales <input type="checkbox"/>	i. Actividades vinculadas y/o solapas <input type="checkbox"/>					
j. Presentaciones o representaciones en vivo <input type="checkbox"/>	k. Muestras audiovisuales <input type="checkbox"/>	l. Fotografía <input checked="" type="checkbox"/>					
m. Degustación de platos tradicionales <input type="checkbox"/>	n. Participación de la celebración <input type="checkbox"/>	o. Compra de artesanías <input type="checkbox"/>					
p. Conferencia <input type="checkbox"/>	q. Medicina ancestral <input type="checkbox"/>	r. Otro <input type="checkbox"/>	texto <input type="text"/>				
Observaciones: <input type="text"/>							
10. PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ATRACTIVO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>							
10.1. Medios de Promoción del Atractivo (M) <input type="checkbox"/>							
¿Existe un plan de promoción turística cantonal? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Especifique: <input type="text"/>							
¿El Atractivo se encuentra incluido en el plan de promoción turística cantonal? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>							
Medio Promocional	Dirección y nombre de los medios promocionales		Periodicidad de la promoción				
a. Página WEB <input checked="" type="checkbox"/>	URL: www.turismo.gob.pe		Todas				
b. Red Social <input type="checkbox"/>	Nombre: <input type="text"/>		Ninguna				
c. Revistas Especializadas <input type="checkbox"/>	Nombre: <input type="text"/>		Ninguna				
d. Material POP <input type="checkbox"/>	Nombre: <input type="text"/>		Ninguna				
e. Oficina de Información Turística <input type="checkbox"/>	Nombre: <input type="text"/>		Ninguna				
f. Medios de comunicación (radio, tv, prensa) <input type="checkbox"/>	Nombre: <input type="text"/>		Ninguna				
g. Asistencia a ferias turísticas <input type="checkbox"/>	Nombre: <input type="text"/>		Ninguna				
h. Otro <input type="checkbox"/>	Nombre: <input type="text"/>		Ninguna				
Observaciones: <input type="text"/>							
10.2. El atractivo forma parte de una oferta establecida (paquetes turísticos) <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Especifique: <input type="text"/>							
Observaciones: <input type="text"/>							
11. REGISTRO DE VISITANTES Y AFLUENCIA (R) <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>							
11.1. Frecuencia de visita según datos estadísticos <input type="checkbox"/>							
a. ¿Posee un sistema de registro de visitantes? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Tipo: Digital <input type="checkbox"/> Papel <input type="checkbox"/> Año de registro: <input type="text"/>							
b. ¿Se genera reporte de estadísticas de visita al atractivo? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Frecuencia de los reportes: <input type="text"/>							
c. Temporalidad de visita al atractivo:							
Año (meses) <input checked="" type="checkbox"/>	Escala de 1 a 12 meses	agosto	Escala de 0 a 1000 personas				
Día (meses) <input type="checkbox"/>		texto					
d. Llegada de turistas:							
<input type="checkbox"/>	Turista nacional	Llegadas mensuales	Total anual	<input type="checkbox"/>	Turista extranjero	Llegadas mensuales	Total Anual
Códigos de origen:	texto	0	0	Países de origen:	texto	0	0
	texto	0	0		texto	0	0
	texto	0	0		texto	0	0
Observaciones: <input type="text"/>							
11.2. Frecuencia de visita según informantes clave <input type="checkbox"/>							
Nombre del Informante Clave:		Luis Alfonso Contreras		Contacto:		870187	
Demanda según días de visita <input type="checkbox"/>				Demanda según frecuencia de visita <input type="checkbox"/>			
Lunes a viernes <input type="checkbox"/>	Fines de semana <input type="checkbox"/>	Días festivos <input type="checkbox"/>	Permanente <input checked="" type="checkbox"/>	Estacional <input type="checkbox"/>	Esporádica <input type="checkbox"/>	Intermittente <input type="checkbox"/>	
Observaciones: <input type="text"/> No hay un registro o aproximación exacta sin embargo en fecha del 28 al 30 de agosto alrededor de 800 personas visitan el atractivo							



		c. Tener orden	<input type="checkbox"/>	0	0	0	todo		
Observaciones: <input type="text"/>									
b. Acuático (U)	<input type="checkbox"/>	Martino	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	<input type="text"/>	Estado	Puerto / Muelle de Llegada	<input type="text"/>	
	<input type="checkbox"/>	Lacustre	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	<input type="text"/>		Puerto / Muelle de Llegada	<input type="text"/>	
	<input type="checkbox"/>	Fluvial	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	<input type="text"/>		Puerto / Muelle de Llegada	<input type="text"/>	
Observaciones: <input type="text"/>									
c. Aéreo (U)	<input type="checkbox"/>	Nacional:			<input type="checkbox"/>	Internacional:			<input type="checkbox"/>
Observaciones: <input type="text"/>									
4.3 Servicio de transporte (M) <input type="checkbox"/>									
a. Bus	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Buseta	<input type="checkbox"/>	c. Transporte 4x4	<input type="checkbox"/>	d. Taxi	<input type="checkbox"/>	e. Moto taxi	<input type="checkbox"/>
f. Teleférico	<input type="checkbox"/>	g. Lancha	<input type="checkbox"/>	h. Bote	<input type="checkbox"/>	i. Barca	<input type="checkbox"/>	j. Canoa	<input type="checkbox"/>
k. Avión	<input type="checkbox"/>	l. Avioneta	<input type="checkbox"/>	m. Helicóptero	<input type="checkbox"/>	n. Otro	<input type="checkbox"/>	Especifique	
Observaciones: <input type="text"/> 4 cooperativas de transporte en camionetas y una de buses intraparroquial									
4.3.1 Detalle de transporte hacia el atractivo (M) <input checked="" type="checkbox"/>									
a. Nombre de la cooperativa o asociación que presta el servicio	b. Estación / terminal	c. Frecuencia				d. Detalle (Traslado origen / destino)			
		Diaria	General	Marxual	Eventual				
Cooperativa de camionetas Navaraja	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servido dentro y fuera de la parroquia			
Cooperativa de transporte San Felipe	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servido dentro y fuera de la parroquia			
Cooperativa de transporte San Felipe	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servido dentro y fuera de la parroquia			
Cooperativa Tran Malacatos	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servido dentro y fuera de la parroquia			
Cooperativa de camionetas "27 de Febrero"	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servido dentro y fuera de la parroquia			
Vicabambaturú Cia. Ltda.	Estación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Malacatos- Catamayo y Catamayo- Malacatos			
4.4 Condiciones de accesibilidad del atractivo turístico al medio físico para personas con discapacidad (M) <input checked="" type="checkbox"/>									
General	<input checked="" type="checkbox"/>	Discapacidad Física	<input type="checkbox"/>	Discapacidad Visual	<input type="checkbox"/>	Discapacidad Auditiva	<input type="checkbox"/>	Discapacidad Intelectual o Psicosocial	<input type="checkbox"/>
d. No es accesible	<input type="checkbox"/>								
Observaciones: <input type="text"/>									
4.5 Señalización <input type="checkbox"/>									
a. Señalización de aproximación al atractivo	<input type="checkbox"/>	Estado (U)	Buena	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	
Observaciones: <input type="text"/>									
5. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/>									
5.1 Planta turística (M) <input type="checkbox"/>									
a. En el Atractivo <input type="checkbox"/>					b. En la ciudad o poblado cercano <input type="checkbox"/>				
Alojamiento	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Habitaciones	Número de Pizcas	Alojamiento	<input checked="" type="checkbox"/>	Establecimiento a registrados	Número de Habitaciones	Número de Pizcas

12. RECURSO HUMANO					
a. Número de personas a cargo de la administración y operación del atractivo <input type="checkbox"/>			b. Número de personas especializadas en turismo <input type="checkbox"/>		
c. Número de personas con nivel de instrucción (a) <input type="checkbox"/>		d. Número de personas capacitadas por temática (a) <input type="checkbox"/>		e. Número de personas que manejan algún de idiomas (a) <input type="checkbox"/>	
Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/>		Primaria Avanzada <input type="checkbox"/> Hospitalidad <input type="checkbox"/>		Inglés <input type="checkbox"/> Alemán <input type="checkbox"/>	
Tercer Nivel <input type="checkbox"/> Cuarto Nivel <input type="checkbox"/>		Nivel de Cliente <input type="checkbox"/> Guías <input type="checkbox"/>		Francés <input type="checkbox"/> Italiano <input type="checkbox"/>	
Ciclo <input type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/>		Especialización de <input type="checkbox"/> Ciclo <input type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/>		Ciclo <input type="checkbox"/> Ciclo <input type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/>	
Observación: 1 persona y 1 laboratorio general					
13. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO (300 caracteres)					
<p>El Santuario es de estilo renacentista neoclásico construido en 1760. Hasta antes del 28 de agosto de 1988 este era considerado como Iglesia y desde la fecha fue nombrado como santuario por el Pontificio Obispo de Luján, el arzobispo legado argentino y el arzobispo legado al cual está consagrado por dos torres frontales y uno posterior con gárgolas aladas, por lo que se cree que quiere simbolizar esta edificación con torres como si fuera una caracalímbica propia de las iglesias de Cuernavaca.</p>					
14. ANEXOS					
a. Archivo Fotográfico (año) (año)					
					
Fuente: web					
b. Ubicación geográfica del Atractivo					
					
Fuente: google earth					
FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (obligatorias)					
ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	Karina Elizaveth Toledo Gómez	Apellido y Nombre	Lucía Rojas	Apellido y Nombre	Lucía Rojas
Institución	Universidad Nacional de Luján	Institución	Universidad Nacional de Luján	Institución	Universidad Nacional de Luján
Cargo	Estudiante	Cargo	Docente	Cargo	Docente
Correo Electrónico	karinadeluz@unlu.edu.ar	Correo Electrónico	luciarojas@unlu.edu.ar	Correo Electrónico	luciarojas@unlu.edu.ar
Teléfono		Teléfono		Teléfono	
Firma		Firma		Firma	
Fecha	03/12/2016	Fecha	03/12/2016	Fecha	03/12/2016

Anexo 6 TRÍPTICO

Parte externa

Ruta Turística Cultural "Malacatos Dulce Tradición"

SIMBOLOGÍA

Actividades Naturales y Culturales

Actividades y servicios

Distancia	Km	tiempo	Paseje
Lago	33 Km	04:00	\$1,00
Catambo	70,4 Km	04:30	\$2,20
Quito	78 Km	12:00	\$2,50

LEYENDA

- Punto de inicio y final
- Atracciones turísticas
- Otros atractivos
- Sendero

Tiempo y extensión de la ruta

Duración: 1 día
Extensión de la Ruta: 16 km
Barridos: Mazarón, Tazola, Lantempi y Rumbukana

RECOMENDACIONES

QUE LLEVAR

- Protector solar y repelente
- Zapatos cómodos y resistentes
- Gorra y gafas
- Celular

RESTRICCIONES

Fuente: Trabajo de Campo
Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez.

Tríptico parte interna



Malacatos

Conocido como el valle de la eterna primavera, Malacatos ofrece un paraíso cultural, donde una práctica diaria va mucho más allá de lo común. Ven, conoce, disfruta y aprende de las costumbres Malacatenses con la Ruta Turística Cultural "Malacatos, Dulce Tradición"

Punto de encuentro

Plaza central de Malacatos

- 08:15 Recorrido por el Santuario Diocesano "Señor de la Caridad".
- 09:00 Traslado a la fábrica de aguardiente "La molienda".
- 10:15 Visita a la fábrica de panela "La hidráulica".
- 11:30 Traslado a "La casa del bizcochuelo".
- 12:15 Traslado a Landangui
- 12:30 Almuerzo en la picantería "Dña. Lucia".
- 13:30 Traslado al Barrio Rumishitana
- 13:45 Visita a la casa de don Monfilio Román.
- 15:00 Visita a la finca cafetalera de Don Carlos Yunga.

Meeting point

Malacatos central park

- 08:15 Tour of the Diocesan Sanctuary "Lord of Charity".
- 09:00 Transfer to the schnapps factory "La Molienda"
- 10:15 Visit to the Panela factory "La hidráulica".
- 11:30 Transfer to "La casa del bizcochuelo"
- 12:15 Transfer to Landangui
- 12:30 lunch in "Dña. Lucia" restaurant.
- 13:30 Transfer to Rumishitana
- 13:45 Visit to Monfilio's Roman house.
- 15:00 Visit to Carlos' Yunga coffee farm.

ACTIVIDADES

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Karina Elizabeth Toledo Gómez.

Anexo 7 GUÍA TURÍSTICA

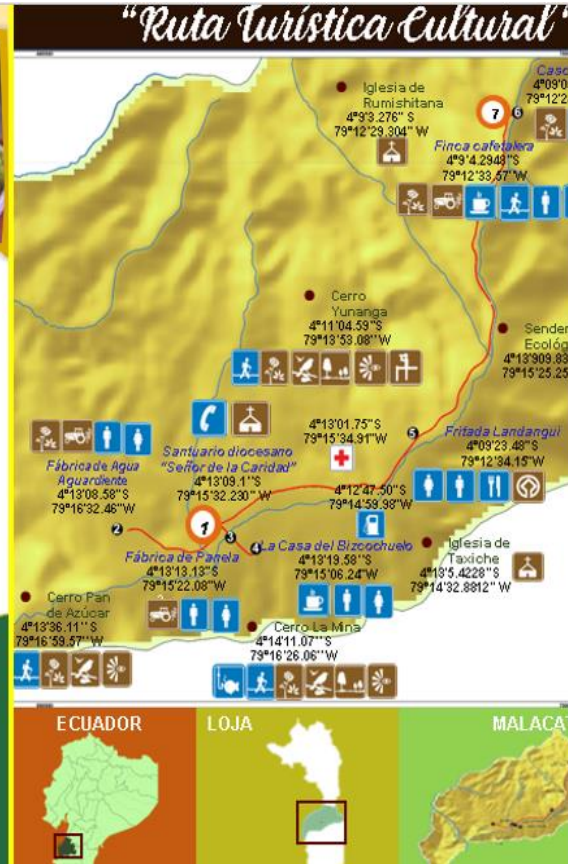




This guide gathers information on the attractions of the cultural tourist route "Malacatos, Sweet Tradition", the same that has an ancestral cultural approach, on those practices and knowledge that make a daily activity something different. It comes to you in order to allow you to know and enrich yourself with the various cultural practices that you will be able to know during your visit.

La presente guía recopila la información de los atractivos de la Ruta Turística Cultural "Malacatos, Dulce Tradición", la misma que tiene un enfoque cultural ancestral, sobre aquellas prácticas y conocimientos que hacen de una actividad cotidiana algo diferente. La misma llega a usted a fin de permitirle conocer y enriquecerse de las diversas prácticas culturales que podrá conocer en su visita.

Introducción



Bizcochuelo



Postre tradicional Malacatense, preparado a base de chuno (harina de achira), huevos y azúcar o ralladura de panela, comúnmente horneado en horno de barro, posee una textura esponjosa y seca.

Se puede adquirir en tiendas locales o directamente a los fabricantes en los diversos barrios.

Traditional dessert hoist, prepared with a base of Chuno (meal of Achira), eggs and sugar or zest of panela, commonly baked in clay oven, has a spongy and dry texture.

It can be purchased in local stores or directly to manufacturers in different neighborhoods.



La Fritada



Es un plato típico local, el cual consiste en de carne de cerdo sazonada, sancochada y luego frita en su propia grasa, acompañada de tostado, mote, plátano maduro frito, ensalada y yuca.

Se puede encontrar en los sectores de Landangui, Rumishitana y Tres Leguas.

It is a typical local dish, which consists of seasoned and cooked pork and then fried in its own fat, accompanied by toast, mote, fried ripe plantain, salad and yuca.

It can be found in the sectors of Landangui, Rumishitana and three leagues.





*Fabrica de
aguardiente*
Schnapps factory

El aguardiente es un fermento natural del jugo de caña y mediante un proceso de destilación da como resultado un líquido transparente con alto grado de alcohol, misma que se produce de forma artesanal e industrial.

Aguardiente is a natural ferment of cane juice and through a process of distillation results in a transparent liquid with a high degree of alcohol, which is produced in a handcrafted and industrial way.




Café
Coffee

El café es la bebida aromatizada, que se obtiene a partir de los granos secos, tostados y molidos de los frutos de café, la que es altamente estimulante por su contenido de cafeína. En Malacatos es costumbre beberla por las tardes con amigos, familia y otras reuniones.

Coffee is the aromatized beverage, which is obtained from the dry, toasted and ground grains of coffee fruits, which is highly stimulating for its caffeine content. In Malacatos it is customary to drink it in the evenings with friends, family and other meetings.



<h3 style="text-align: center;">Fabrica de Panela</h3> <p style="text-align: center;"><i>Panela Factory</i></p>    <p>Endulzante natural, resultado de la cocción del jugo de la caña de azúcar, conocido localmente como guarapo, utilizando ingredientes naturales como el cadillo o balsa como blanqueador o purificador el cual ayuda a eliminar los residuos de la caña.</p> <p>Natural sweetener, result the cooking of the sugar cane juice, known locally as guarapo, using natural ingredients such as the Cadillo or raft as a bleach or purifier which helps to eliminate the cane residues.</p>	<h3 style="text-align: center;">La Cascarilla</h3> <p style="text-align: center;"><i>The husk</i></p>    <p>La quina, cascarilla o chinchona pubescens, es conocida por sus propiedades medicinales, por combatir milagrosamente al paludismo, actualmente es utilizada para tratar enfermedades como fiebre amarilla, la presión, purificar y nivelar el azúcar en la sangre.</p> <p>The Quina, husk or Chinchona pubescens, is known for its medicinal properties, to fight miraculously malaria, is currently used to treat diseases such as yellow fever, pressure, purify and level blood sugar.</p>
	



Santuario Vicesano Señor de la Caridad
BiocoosanSanctuary
"Lord of Charity"

Ubicado frente al parque central de la parroquia de Malacatos, de estilo renacentista neoclásico, construido en 1942 y nombrado como santuario en 1995. Posee tres naves, reposando en la principal su santo patrono el Señor de la Caridad.

Located in front of the Central Park of the parish of Malacatos, Neoclassic Renaissance style, built in 1942 and named as Sanctuary in 1995. It has three naves, resting in the main its patron saint the Lord of Charity.

Malacatos Dulce Tradición

SIMBOLOGÍA

Atractivos Naturales y Culturales

Actividades y servicios

Distancia

Distancia	Km	tiempo	Pasaje
Loja	33 Km	01H00	\$1.00
Catamayo	70,4 Km	01H30	\$2.30
Quito	708 Km	12H00	\$23.50

LEYENDA

- Punto de inicio y final.
- Atractivos turísticos
- Otros atractivos
- Sendero

Tiempo y extensión de la ruta

Duración: 1 Día
Extensión de la Ruta: 16 km
Barrios: Malacatos, Taxiote, Landangui y Rumihñana

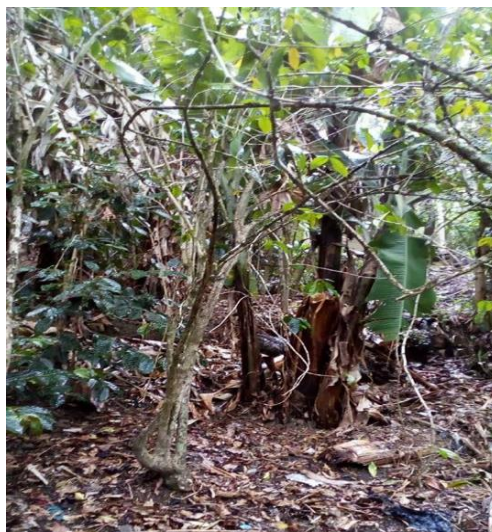
RECOMENDACIONES

QUE LLEVAR

- Protector solar y repelente.
- Zapatos cómodos y ropa ligera.
- Gorra y gafas
- Cámara

RESTRICCIONES

ANEXO 8 FOTOGRAFÍAS DE TRABAJO DE CAMPO





ÍNDICE

CARATULA	I
AUTORÍA.....	III
CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO.	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
1. TÍTULO	1
2. RESUMEN	2
ABSTRACT.....	3
3. INTRODUCCIÓN	4
4. REVISIÓN DE LITERATURA	7
4.1. Marco Conceptual.....	7
4.1.1. Turismo	7
4.1.2. Turismo Cultural.....	7
4.1.3. Turismo Étnico	8
4.1.4. Patrimonio.....	9
4.1.4.1. Clasificación del Patrimonio	10
– Patrimonio Natural.....	10
– Patrimonio Cultural	11
– Patrimonio Tangible	12
– Patrimonio Intangible.....	12
4.1.5. Patrimonio y turismo.....	13
4.1.6. Saberes Ancestrales	13
– Importancia	14
4.1.7. Saberes ancestrales agrícolas	15
4.1.8. Conocimientos Tradicionales.....	15
4.1.9. Los Saberes Ancestrales en Ecuador.....	16
4.1. Marco Referencial.....	20
5. MATERIALES Y MÉTODOS.....	27
5.1. Materiales	27
5.2. Métodos.....	28
5.3. Técnicas	28
5.4. Metodología por objetivos	29
6. RESULTADOS	31
6.1. Establecer un diagnóstico de la situación turística Parroquia de Malacatos, cantón Loja.....	31
6.1.1. Parroquia de Malacatos	31
6.1.1.1. Población	31
6.1.1.2. Oferta de Servicios.....	31
– Alojamiento	32
– Alimentación	32
– Esparcimiento.....	34
6.1.1.3. Infraestructura de Servicios Básicos	35
– Transporte y Accesibilidad.....	35

- Comunicaciones	36
6.1.1.4. Sanidad	36
- Agua.....	36
- Alcantarillado.....	37
- Residuos Sólidos.....	38
- Salud.....	38
- Energía	38
6.1.1.5. Gobernanza.....	38
6.1.1.6. Comunidad Receptora	43
- Participación de la comunidad.....	43
- La actividad turística en la comunidad.....	43
6.1.2. Inventario de atractivos turísticos	44
6.1.3. Análisis FODA.....	76
6.2. Identificar los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja.	79
6.2.1. Entrevistas	79
- Análisis de la entrevista.....	79
6.3. Determinar estrategias para la potencialización de los saberes ancestrales de la Parroquia de Malacatos, cantón Loja.	91
6.3.1. Diseño de la propuesta	91
6.3.1.1. Diseño de la ruta turística cultural, como medio de potencialización de los saberes ancestrales locales,.....	92
6.3.1.2. Nombre de la ruta	93
6.3.1.3. Marca	93
- Descripción	93
6.3.1.4. Tiempo y distancia del recorrido	94
6.3.1.5. Medios de transporte	94
6.3.1.6. Descripción de las actividades de la ruta	94
- Actividades de la ruta.....	94
- Itinerario	95
Ruta turística cultural “Malacatos, Dulce Tradición”	95
Que llevar:.....	97
Recomendaciones:	97
- Guion	98
6.3.1.7. Cliente Objetivo	104
6.3.1.8. Presupuesto estimado	104
6.3.2. Promoción.....	105
La promoción de la ruta turística cultural “Malacatos, dulce tradición” se propone:.....	105
6.3.2.1. Diseñar un stand publicitario	105

6.3.2.2.Diseño	de	folletería
106		
- Tríptico		106
- Guía Turística.....		106
6.3.2.3.Creación	de una página en redes	sociales
107		
7.	DISCUSIÓN	108
8.	CONCLUSIONES	112
9.	RECOMENDACIONES	114
10.	BIBLIOGRAFÍA.....	115
11.	ANEXOS	121
ÍNDICE		166

INDICE DE CUADROS

CUADRO Nº 1 SITUACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES EN ECUADOR	16
CUADRO Nº 2 LÍMITES DEL CANTÓN LOJA.....	20
CUADRO Nº 3 DIVISIÓN POLÍTICA DEL CANTÓN LOJA.	21
CUADRO Nº 4 CARACTERÍSTICAS DE LA PARROQUIA DE MALACATOS	24
CUADRO Nº 5 LÍMITES PARROQUIALES.....	24
CUADRO Nº 6 DIVISIÓN POLÍTICA DE LA PARROQUIA DE MALACATOS	24
CUADRO Nº 7 .POBLACIÓN DE LA PARROQUIA DE MALACATOS	31
CUADRO Nº 8 . ALOJAMIENTO DE LA PARROQUIA DE MALACATOS	32
CUADRO Nº 9 ALIMENTOS Y BEBIDAS	33
CUADRO Nº 10. ESPARCIMIENTO EN LA PARROQUIA DE MALACATOS	34
CUADRO Nº 11. OTROS SERVICIOS EN LA PARROQUIA DE MALACATOS	35
CUADRO Nº 12. TRANSPORTE E DE LA PARROQUIA DE MALACATOS .	35
CUADRO Nº 13. PROCEDENCIA DEL AGUA PARA USO DOMÉSTICO	37
CUADRO Nº 14 CENTROS DE SALUD DE LA PARROQUIA DE MALACATOS	38
CUADRO Nº 15 COOPERACIÓN PARA EL DESARROLLO	39
CUADRO Nº 16. PLANES DE DESARROLLO	40
CUADRO Nº 17 GRUPOS CULTURALES	41
CUADRO Nº 18. CLUBES DEPORTIVOS.....	41
CUADRO Nº 19. ASOCIACIONES / JUNTAS.....	42
CUADRO Nº 20 ACTIVIDADES ECONÓMICAS MÁS RENTABLES DE LA COMUNIDAD.....	43
CUADRO Nº 21. FICHA RESUMEN DEL INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA DE MALACATOS	45

CUADRO N° 22. FICHA RESUMEN DEL SANTUARIO DIOCESANO SEÑOR DE LA CARIDAD	47
CUADRO N° 23. FICHA DE RESUMEN DE LA IGLESIA DE TAXICHE	49
CUADRO N° 24 FICHA DE RESUMEN DE LA IGLESIA DE RUMISHITANA .	50
CUADRO N° 25. FICHA DE RESUMEN DEL CERRO "LA MINA"	51
CUADRO N° 26. FICHA RESUMEN DEL CERRO "PAN DE AZÚCAR"	53
CUADRO N° 27 FICHA DE RESUMEN DEL CERRO "YUNANGA"	55
CUADRO N° 28. FICHA DE RESUMEN DEL RÍO MALACATOS.....	57
CUADRO N° 29. FICHA RESUMEN DE "LOS ENCUESTRO".....	59
CUADRO N° 30 FICHA DE RESUMEN DEL SENDERO ECOLÓGICO MALACATOS- LANDANGUI.....	61
CUADRO N° 31. FIESTA RELIGIOSA EN HONOR AL DEL SEÑOR DE LA CARIDAD.....	62
CUADRO N° 32. FICHA DE RESUMEN DE LA ELABORACIÓN DE LA PANELA	64
CUADRO N° 33. FICHA DE RESUMEN LA ELABORACIÓN DEL AGUARDIENTE	67
CUADRO N° 34 FICHA DE RESUMEN DEL CAFÉ	69
CUADRO N° 35. FICHA DE RESUMEN DE LA ELABORACIÓN DEL BIZCOCHUELO	72
CUADRO N° 36. FICHA DE RESUMEN DE LA ELABORACIÓN DE LA FRITADA	74
CUADRO N° 37 ANÁLISIS FODA.....	76
CUADRO N° 38 . MATRIZ DE ALTO IMPACTO FODA DE LA PARROQUIA DE MALACATOS	77
CUADRO N° 39 SABERES ENCESTARLES MALACATOS	80
CUADRO N° 40 . ACTIVIDADES A DESARROLLARSE EN LA RUTA.	94
CUADRO N° 41 . DETERMINACIÓN DE COSTOS.....	105

INDICE DE FIGURAS

FIGURA N° 1 MAPA DEL CANTÓN LOJA	22
FIGURA N° 2. MAPA DE LA PARROQUIA MALACATOS.....	26
FIGURA N° 3. ADMINISTRACIÓN POLÍTICA DE MALACATOS	39
<i>FIGURA N° 4 SANTUARIO DIOCESANO SEÑOR DE LA CARIDAD.....</i>	<i>47</i>
FIGURA N° 5 IGLESIA DE TAXICHE	49
FIGURA N° 6 IGLESIA DE RUMISHITANA	50
FIGURA N° 7 CERRO LA MINA.....	51
FIGURA N° 8 CERRO "PAN DE AZÚCAR"	53
FIGURA N° 9 CERRO YUNANGA.....	55
FIGURA N° 10 RÍO MALACATOS	57
FIGURA N° 11 LOS ENCUENTROS	59
FIGURA N° 12 SENDERO ECOLÓGICO MALACATOS- LANDANGUI.....	61
FIGURA N° 13 FIESTA DEL SEÑOR DE LA CARIDAD.....	62
FIGURA N° 14 PANELA	64
FIGURA N° 15 DESTILACIÓN DEL AGUARDIENTE	67
FIGURA N° 16 PRODUCCIÓN DE CAFÉ.....	69
FIGURA N° 17 BIZCOCHUELOS	72
FIGURA N° 18 FRITADA	74
FIGURA N° 19 MAPA DE LA RUTA TURÍSTICA CULTURAL "MALACATOS DULCE TRADICIÓN"	92
<i>FIGURA N° 20 MARCA</i>	<i>93</i>
FIGURA N° 21 MODELO DE STAND PUBLICITARIO	106
FIGURA N° 22 PÁGINA DE FACEBOOK	107
FIGURA N° 23 PÁGINA DE INSTAGRAM	107

INDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 ANTEPROYECTO DE TESIS.....	121
ANEXO 2 MODELO DE ENTREVISTA	138
ANEXO 3 MODELO DE ENTREVISTA	139
ANEXO 4 FICHA DE DIAGNOSTICO PARA COMUNIDADES DE CARLA RICAUTE QUIJANO	140
ANEXO 5 FICHAS PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRATIVOS TURÍSTICOS DEL MINTUR	149
ANEXO 6 TRÍPTICO	156
ANEXO 7 GUÍA TURÍSTICA.....	158
ANEXO 8 FOTOGRAFÍAS DE TRABAJO DE CAMPO	164