



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Turismo

“Ruta Turística Gastronómica Inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la Provincia de Loja”

Trabajo de Integración Curricular previo a la
obtención del título de Licenciada en Turismo

AUTOR:

Rosa Stefania Cabrera Toro

DIRECTOR:

Ing. Alex Javier Quito Ramón Mg.Sc.

Loja - Ecuador

2023

Loja, 04 de abril de 2022

Ing. Alex Javier Quito Ramón Mg. Sc.
DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

C E R T I F I C O:

Que he revisado y orientado todo proceso del Trabajo de Integración Curricular denominado: **“Ruta Turística Gastronómica Inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la Provincia de Loja”** previa a la obtención del título de **Licenciada en Turismo**, de autoría de la estudiante: **Rosa Stefania Cabrera Toro**, con cedula de identidad Nro. **1105958563** una vez que el trabajo cumple con todos los requisitos exigidos por la Universidad Nacional de Loja, para el efecto autorizo la presentación para la respectiva sustentación y defensa.

Ing. Alex Javier Quito Ramón, Mg. Sc.
DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Autoría

Yo, **Rosa Stefania Cabrera Toro**, declaro ser autora del presente Trabajo de Integración Curricular y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos, de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo de Integración Curricular, en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma:

Cédula: 1105958563

Fecha: Loja, 20 de abril del 2023

Correo electrónico: rosa.cabrera@unl.edu.ec

Teléfono o Celular: 0959209493

Carta de autorización por parte de la autora para la consulta, reproducción parcial o total y/o publicación electrónica del texto completo, del Trabajo de Integración Curricular.

Yo, **Rosa Stefania Cabrera Toro**, declaro ser la autora del Trabajo de Integración Curricular denominado: “**Ruta Turística Gastronómica Inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la Provincia de Loja**”, como requisito para optar por el título de **Licenciada en Turismo**, autorizo al sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que, con fines académicos, muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el Repositorio Institucional.

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

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de integración Curricular que realice un tercero.

Para constancia de la autorización, en la ciudad de Loja, a los veinte días del mes de abril del dos mil veintitrés.

Firma:

Autora: Rosa Stefania Cabrera Toro

Cédula: 1105958563

Dirección: Loja, calle Iquitos y Córdova.

Correo electrónico: rosa.cabrera@unl.edu.ec / stefaniacabrera29@gmail.com

Celular: 0959209493

DATOS COMPLEMENTARIOS:

Director de Trabajo de Integración Curricular: Ing. Alex Javier Quito Ramón Mg. Sc.

Dedicatoria

Esta investigación se la dedico a Dios por concederme la perseverancia y voluntad para cumplir mis metas.

A mis padres Marco y Antonieta quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía, y por mostrarme el camino hacia la superación.

A mis hermanas María de los Ángeles y Dayanna por ser mis compañeras de vida y aventura quien me han apoyado para la realización de la misma, a mí pequeña sobrina Aylin por ser una parte importante de mi vida y ser el motor en este largo trayecto recorrido.

Rosa Stefania Cabrera Toro

Agradecimiento

Expreso mi gratitud a la Universidad Nacional de Loja, la Facultad Jurídica, Social y Administrativa, la Carrera de Turismo por contribuir en mi formación académica.

Mi profundo agradecimiento de manera muy especial al Ing. Alex Javier Quito Ramón Mg. Sc., director del Trabajo de Integración Curricular, quien gracias a su orientación, motivación, seguimiento y apoyo me ayudo a culminar con éxito el proyecto de tesis.

Agradezco a los Ing. Cornelio Ocampo presidente del GAD parroquial de Malacatos; Lic. Luis Ortiz presidente del GAD parroquial Vilcabamba y al Dr. Armando Figueroa Alcalde del cantón Catamayo, quienes me brindaron la información necesaria para poder llevar a cabo la realización y culminación de la presente investigación.

Rosa Stefania Cabrera Toro

Índice de Contenidos

Portada.....	i
Certificación	ii
Autoría.....	iii
Carta de autorización.....	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Índice de Contenidos.....	vii
Índice de Tablas.....	x
Índice de Figuras	xiv
Índice de Anexos	xvii
1. Título.....	1
2. Resumen.....	2
2.1. Abstract.....	3
3. Introducción	4
4. Marco Teórico.....	6
4.1. Marco Conceptual	6
4.1.1. Turismo	6
4.1.2. Turismo gastronómico	6
4.1.3. Tipos de turismo gastronómico	7
4.1.4. Gastronomía	7
4.1.5. Rutas turísticas	7
4.1.6. Rutas gastronómicas	8
4.2. Marco Referencial	14
4.2.1. Creación de una ruta gastronómica en la Provincia de Loja comprendida entre los cantones de Loja y Catamayo	14

4.2.2.	Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal de la provincia de Galápagos, Ecuador	14
4.2.3.	Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad esmeraldas – Tachina – Tabiazo	15
4.3.	Marco Legal	15
4.3.1.	Ley de Turismo	15
5.	Metodología	18
5.1.	Área de estudio.....	18
5.1.1.	Valle Malacatos.....	18
5.1.2.	Valle de Vilcabamba	18
5.1.3.	Valle de Catamayo.....	19
5.2.	Materiales.....	20
5.3.	Técnicas.....	20
5.4.	Metodología por objetivo	20
5.4.1.	Diagnosticar la situación actual del potencial gastronómico que poseen los valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja	20
5.4.2.	Diseñar la ruta turística gastronómica inter valles Malacatos, Vilcabamba, Catamayo de la provincia de Loja.	22
5.4.3.	Diseñar el modelo de gestión para el desarrollo de la Ruta turística gastronómica con el propósito de fortalecer el desarrollo turístico y local de los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja	22
6.	Resultados	23
6.1.	Situación actual del potencial turístico gastronómico que poseen los valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.....	23
6.1.1.	Diagnóstico turístico de la parroquia Malacatos	23
6.1.2.	Diagnóstico turístico de la parroquia Vilcabamba	39

6.1.3.	Diagnóstico turístico de la parroquia urbana Catamayo.....	55
6.1.4.	Diagnóstico turístico de la Parroquia El Tambo.....	76
6.1.5.	Encuesta.....	81
6.2.	Diseño de la ruta turística gastronómica inter valles, Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.....	101
6.2.1.	Concepto de la ruta.....	101
6.2.1.	Análisis de la oferta y la demanda turística.....	102
6.2.2.	Caracterización de la planta turística existente.....	103
6.2.1.	Desarrollo de la propuesta.....	113
6.3.	Diseño del modelo de gestión para el desarrollo de la Ruta turística gastronómica de los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.....	124
6.3.1.	Estrategia de promoción.....	124
6.3.2.	Estrategia de capacitación.....	127
6.3.3.	Estrategia de señalización turística.....	130
7.	Discusión.....	150
8.	Conclusiones.....	151
9.	Recomendaciones.....	152
10.	Bibliografía.....	153
11.	Anexos.....	156

Índice de Tablas

Tabla 1. Pictogramas de atractivos culturales	11
Tabla 2. Pictogramas de actividades del Turismo Cultural.....	12
Tabla 3. Pictogramas de servicios complementarios.....	12
Tabla 4. Pictogramas de servicios turísticos.....	13
Tabla 5. Alojamiento de la parroquia Malacatos	23
Tabla 6. Alimentación de la parroquia Malacatos	24
Tabla 7. Medios de transporte.....	25
Tabla 8. Medios de comunicación	25
Tabla 9. Distribución de agua potable en la parroquia	26
Tabla 10. Miembros del GAD Parroquial.....	27
Tabla 11. Actividades a la que se dedica la comunidad.....	28
Tabla 12. Organizaciones y grupos culturales de la parroquia	29
Tabla 13. Clubs deportivos de la parroquia	29
Tabla 14. Asociaciones/Juntas de la parroquia	30
Tabla 15. Atractivos turísticos de la parroquia Malacatos	30
Tabla 16. Resumen de los atractivos gastronómicos de la parroquia Malacatos	31
Tabla 17. Ficha de resumen fritada.....	32
Tabla 18. Ficha de resumen Sancocho.....	33
Tabla 19. Ficha de resumen de la Chanfaina	34
Tabla 20. Ficha de resumen del Bizcochuelo	35
Tabla 21. Ficha de resumen del jugo de caña.....	36
Tabla 22. Ficha de resumen de la elaboración de panela.....	37
Tabla 23. Ficha de resumen de la fábrica de aguardiente	38
Tabla 24. Alojamiento de la parroquia.....	39
Tabla 25. Establecimientos de alimentos y bebidas de Vilcabamba.....	40

Tabla 26. Operadores de Turismo.....	41
Tabla 27. Cooperativas de transporte	42
Tabla 28. Cooperativas de transporte parroquial interno	42
Tabla 29. Miembros del GAD Parroquial.....	44
Tabla 30. Actividades principales de la PEA de la Parroquia.....	44
Tabla 31. Atractivos turísticos de la parroquia Vilcabamba.....	45
Tabla 32. Resumen de los atractivos gastronómicos de la parroquia Vilcabamba.	46
Tabla 33. Ficha de resumen del seco de gallina criolla	47
Tabla 34. Ficha de resumen del caldo de gallina criolla	48
Tabla 35. Ficha de resumen del sango de maíz.....	49
Tabla 36. Ficha de resumen del cuy asado	50
Tabla 37. Ficha del locro de yuca con frejol.....	51
Tabla 38. Ficha de resumen de los llapingachos de zanahoria blanca.....	52
Tabla 39. Ficha de resumen de la sopa de verduras con zapallo	53
Tabla 40. Ficha de resumen de la colada de machica o chuno	54
Tabla 41. Establecimientos de alojamiento.....	55
Tabla 42. Establecimientos de alimentos y bebidas	56
Tabla 43. Establecimientos de esparcimiento.....	59
Tabla 44. Entidades financieras	59
Tabla 45. Terminales o estaciones de transporte.....	60
Tabla 46. Disponibilidad de servicio telefónico	61
Tabla 47. Disponibilidad de servicio telefónico	62
Tabla 48. Gasolineras.....	63
Tabla 49. Autoridades del GAD de Catamayo.....	64
Tabla 50. Apoyo de Instituciones	64
Tabla 51. Atractivos turísticos de la parroquia Catamayo	66

Tabla 52. Resumen de los atractivos gastronómicos de la parroquia urbana Catamayo	66
Tabla 53. Ficha de resumen de la Cecina	67
Tabla 54. Ficha de resumen del repe blanco.....	68
Tabla 55. Ficha de resumen Seco de chivo.....	69
Tabla 56. Ficha de resumen de Chifle	70
Tabla 57. Ficha de resumen Cuero con yuca	71
Tabla 58. Ficha de resumen de las arvejas con guineo	72
Tabla 59. Ficha de resumen tripas asadas	73
Tabla 60. Ficha de resumen de los roscones	74
Tabla 61. Ficha de resumen de helados de coco y leche	75
Tabla 62. Principales sitios de alojamiento de la Parroquia El Tambo	76
Tabla 63. Principales restaurantes de la parroquia El Tambo.....	77
Tabla 64. Atractivos turísticos de la parroquia Tambo.....	79
Tabla 65. Dulce de leche	80
Tabla 66. Análisis de la entrevista.....	91
Tabla 67. Matriz FODA.....	98
Tabla 68. Factores Internos y Externos	99
Tabla 69. Perfil del turista.....	102
Tabla 70. Restaurante la esquina del sabor	103
Tabla 71. Parador turístico Sabia que Vendrías	104
Tabla 72. Restaurante San Antonio	105
Tabla 73. Restaurante cafetería UFO Café	106
Tabla 74. Restaurante la Terraza Delicious Food	107
Tabla 75. Restaurant cafetería Timothy´s.....	108
Tabla 76. Ficha de la finca Capamaco.....	109
Tabla 77. Cecinas a la brasa Viejo Lucho.....	110

Tabla 78. Restaurante Bachita 1	111
Tabla 79. Restaurante Lo Nuestro	112
Tabla 80. Actividades turísticas	114
Tabla 81. Distancias entre puntos	116
Tabla 82. Primer itinerario	117
Tabla 83. Segundo itinerario	118
Tabla 84. Costos de la Ruta	119
Tabla 85. Precio de la ruta.....	119
Tabla 86. Áreas de acción y Objetivos específicos	124
Tabla 87. Capacitación en atención y servicio al cliente	128
Tabla 88. Capacitación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas	129
Tabla 89. Vía a Yamburara.....	130
Tabla 90. Pictograma de servicio turístico/sector Landangui	132
Tabla 91. Pictograma de servicio turístico/sector Landangui	134
Tabla 92: Pictograma de servicio turístico/entrada a Malacatos	136
Tabla 93. Tótems direccionales en el Parque Central de Malacatos	138
Tabla 94. Pictograma con poste.....	140
Tabla 95. Vía Inter valles sector Malacatos	142
Tabla 96. Vía Inter valles sector Catamayo	144
Tabla 97. Vallas de atractivo y servicio turístico	146
Tabla 98. Modelo de Gestión	148

Índice de Figuras

Figura 1. Zona de estudio.....	18
Figura 2. Parroquias que componen la zona de estudio	19
Figura 3. Fritada.....	32
Figura 4. Sancocho de Chancho.....	33
Figura 5. Chanfaina	34
Figura 6. Bizcochuelo	35
Figura 7. Jugo de caña.....	36
Figura 8. Elaboración de panela.....	37
Figura 9. Fábricas de aguardiente.....	38
Figura 10. Seco de Gallina Criolla.....	47
Figura 11. Caldo de gallina criolla	48
Figura 12. Sango de maíz	49
Figura 13. Cuy asado	50
Figura 14. Locro de yuca con frejol.....	51
Figura 15. Llapingachos de zanahoria blanca	52
Figura 16. Sopa de verduras con zapallo	53
Figura 17. Colada de machica y chuno.....	54
Figura 18. Cecina.....	67
Figura 19. Repe blanco	68
Figura 20. Seco de Chivo	69
Figura 21. Chifle.....	70
Figura 22. Cuero con yuca	71
Figura 23. Arvejas con guineo.....	72
Figura 24. Tripas asadas	73
Figura 25. Roscones.....	74

Figura 26. Helados de coco y leche	75
Figura 27. Dulce de leche.....	80
Figura 28. Género del encuestado.....	81
Figura 29. Datos Referentes a la Edad.....	82
Figura 30. Datos Referentes al Estado civil.....	82
Figura 31. Datos referentes a los Ingresos.....	83
Figura 32. Datos referentes al lugar de procedencia.....	83
Figura 33. Datos referentes de visita a la zona de estudio.....	84
Figura 34. Datos referentes a los motivos de visita.....	85
Figura 35. Datos referentes al Proceso y elaboración.....	85
Figura 36. Datos referentes al Potencial turístico gastronómico.....	86
Figura 37. Datos referentes a las Características del establecimiento.....	86
Figura 38. Datos referentes al pago por plato.....	87
Figura 39. Implementación de la ruta turística gastronómica inter valles.....	87
Figura 40. Datos referentes a los Medios de promoción de la ruta.....	88
Figura 41. Datos referentes a las Redes sociales.....	89
Figura 42. Datos referentes al Tipo de souvenir.....	89
Figura 43. Datos referentes a los Precios de la ruta.....	90
Figura 44. Restaurante la esquina del sabor.....	103
Figura 45. Sabía que vendrías.....	104
Figura 46. San Antonio.....	105
Figura 47. UFO Café.....	106
Figura 48. La terraza delicious food.....	107
Figura 49. Timothy´s.....	108
Figura 50. Finca Capamaco.....	109
Figura 51. Cecinas Viejo Lucho.....	110

Figura 52. Restaurante Bachita.....	111
Figura 53. Restaurant Lo Nuestro	112
Figura 54. Imagen corporativa.....	114
Figura 55. Mapa de la ruta.....	117
Figura 56 . Página de Facebook	125
Figura 57. Correo electrónico	125
Figura 58. Hoja volante.....	126
Figura 59. Afiche.....	126
Figura 60. Parte externa del tríptico	127
Figura 61. Parte interna del tríptico	127

Índice de Anexos

Anexo 1 Asignación de director de tesis	156
Anexo 2 Ficha de Carla Ricaurte.....	157
Anexo 3 Ficha de inventario de atractivos turísticos MINTUR	166
Anexo 4 Modelo de encuesta	168
Anexo 5 Modelo de entrevista	168
Anexo 6 Registro fotográfico	171
Anexo 7 Certificación de la traducción del Abstract.....	172

1. Título

“Ruta Turística Gastronómica Inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la
Provincia de Loja”.

2. Resumen

En la provincia de Loja se encuentran situados los cantones de Loja con los valles de Malacatos y Vilcabamba y el cantón Catamayo con el valle del mismo nombre, cada uno de estos valles poseen un gran potencial turístico gastronómico. Por ello el presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general la propuesta del diseño de una ruta turística gastronómica que integren los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja, para lo cual se plantearon objetivos específicos como: diagnosticar la situación actual del potencial gastronómico que poseen los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja; diseñar la ruta turística gastronómica inter valles: y, diseñar el modelo de gestión para la ruta turística gastronómica con el propósito de fortalecer el desarrollo turístico y local de los valles que conforman la ruta. Para llevar a cabo la investigación se aplicaron diferentes métodos de recolección de datos como lo son la entrevista, la encuesta, la matriz de Carla Ricaurte, así como también la propuesta metodológica de Doris Verónica Ortega Huertas y los modelos de gestión de la subsecretaria de destinos del MINTUR, las cuales apoyaron en la obtención de resultados del estudio. Entre los resultados obtenidos se pudo evidenciar que los tres valles poseen una gran variedad de gastronomía que puede ser degustada por todos los turistas que visitan estos valles, gracias a la aplicación de encuestas se logró establecer un perfil de turista objetivo y se construyó la propuesta de la ruta turística gastronómica inter valles, como conclusión se estableció que la ruta turística gastronómica surge como alternativa a las actividades productivas primarias, con el fin de establecer un punto de partida hacia nuevas iniciativas que impulsen la gastronomía de cada valle siendo también un aporte para el desarrollo turístico local de los mismos.

Palabras claves: Rutas turísticas, gastronomía, rutas gastronómicas, producto turístico.

2.1. Abstract

In the province of Loja are located the cantons of Loja with the valleys of Malacatos and Vilcabamba and the canton of Catamayo with the valley of the same name, each of these valleys have great gastronomic tourism potential. For this reason, the present research work had as its general objective the proposal for the design of a gastronomic tourist route that integrates the valleys of Malacatos, Vilcabamba and Catamayo in the province of Loja, for which specific objectives were raised such as: to diagnose the current situation of the gastronomic potential of the valleys of Malacatos, Vilcabamba and Catamayo in the province of Loja; design the gastronomic tourist route between valleys: and, design the management model for the gastronomic tourist route with the purpose of strengthening the tourist and local development of the valleys that make up the route. To carry out the research, different data collection methods were applied, such as the interview, the survey, the Carla Ricaurte matrix, as well as the methodological proposal of Doris Veronica Ortega Huertas and the management models of the Undersecretary of Destinations. Of MINTUR, which supported obtaining the results of the study. Among the results obtained, it was possible to show that the three valleys have a great variety of gastronomy that can be tasted by all the tourists who visit these valleys, thanks to the application of surveys, it was possible to establish an objective tourist profile and the proposal of the inter-valley gastronomic tourist route, as a conclusion, it was established that the gastronomic tourist route arises as an alternative to primary productive activities, in order to establish a starting point towards new initiatives that promote the gastronomy of each valley, also being a contribution to their local tourism development.

Keywords: Tourist routes, gastronomy, gastronomic routes, tourist product.

3. Introducción

Con el pasar de los años la gastronomía se ha convertido en un eje referencial y fundamental para la humanidad, ya que a través de la misma se puede llegar a conocer la identidad, cultura e historia de un pueblo. Es por ello que el (Turismo, 2018) consideran que la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, la privilegiada ubicación geográfica, así como la variedad de especias y productos que existen en el país.

Como lo manifiesta Chango (2022) la cocina del Ecuador hoy brilla con luz propia. **A través de la gastronomía, somos capaces de compartir nuestra riqueza con el mundo.** Somos el país de la biodiversidad y la multiculturalidad” Por ello se podría decir que cada provincia de nuestro país ofrece a los turistas una gran variedad de platillos tanto típicos como exóticos de cada localidad, además se han implementado la creación de platillos extranjeros con la finalidad de que los mismos sean una fuente de ingreso y atracción para cada lugar, gracias a esto se ha incrementado actividades turísticas acordes a cada región, que van acompañados de la gastronomía propia de cada lugar y que ha generado gran afluente de personas que, a más de disfrutar de atractivos, van degustando de deliciosos platillos preparados por la gente de la localidad.

Al sur del país en la provincia de Loja se encuentra los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo mismos que forman parte de la sierra ecuatoriana, consta de gran riqueza natural, cultural y gastronómica, por lo que mediante esta investigación se pretende dar a conocer el potencial gastronómico con el que posee cada uno de estos valles y fortalecer la actividad turística a través del turismo gastronómico, de acuerdo al catastro de prestadores de servicios turísticos del MINTUR, se observó que existen múltiples sectores que ofrecen atención al público en servicios de alimentación y bebidas, sin embargo, el escaso apoyo por parte de las autoridades de turno ha limitado el fortalecimiento de sus capacidades cognitivas; lo que a su vez se refleja en una atención que no cumple con las expectativas de calidad permanente requerida por los clientes, visitantes y turistas que llegan a estos territorios. En el mismo sentido la insuficiente dotación de facilidades turísticas hace de Loja y Catamayo destinos de paso y que al momento no logran superar a estacionalidad de los visitantes que llegan a dichos territorios.

El presente trabajo de investigación tiene como propósito presentar una propuesta que permita incentivar el desarrollo del turismo gastronómico e impulsar los distintos tipos de turismo en estos valles como una fuente alternativa de ingresos, lo que a su vez permita dinamizar la economía local a través del turismo, así como generar nuevas fuentes de empleo para la población local.

Lo investigado está en estrecha relación con varios trabajos de investigación como por ejemplo: Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal de la provincia de Galápagos, Ecuador. (Yansapanta, 2016), que busca el desarrollar el turismo gastronómico local, como fuente alternativa de recursos económicos; otro ejemplo; es la Propuesta de creación de una ruta gastronómica para el sector urbano del cantón Biblián, perteneciente a la Provincia del Cañar (Saldaña, 2020), cuyo objetivo principal se centró en elaborar una propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo de la actividad turística del sector urbano del Cantón Biblián, Provincia del Cañar; también; la Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Loja comprendida entre los cantones de Loja y Catamayo (Matamoros, 2015) el objetivo de la misma fue elaborar la propuesta para la ruta gastronómica entre los cantones Loja y Catamayo y por último la Creación de una ruta turística gastronómica para la valorización de la gastronomía en la parroquia de Nono - Distrito Metropolitano de Quito (Katherine Aldas, Karen Carvajal, 2020) que pretenden crear la ruta turística gastronómica para la valorización de la gastronomía en la parroquia de Nono.

Para el presente trabajo de investigación se planteó un objetivo general que es: Proponer el diseño de una ruta turística gastronómica que integren los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja, y tres objetivos específicos: el primero Diagnosticar la situación actual del potencial turístico gastronómico que poseen los valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja; el segundo Diseñar la ruta turística gastronómica inter valles Malacatos, Vilcabamba, Catamayo de la provincia de Loja, y el tercero Diseñar el modelo de gestión para el desarrollo de la Ruta turística gastronómica con el propósito de fortalecer el desarrollo turístico y local de los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.

El alcance del proyecto se enfocó en actividades de turismo gastronómico sin dejar de lado actividades que se pueden realizar en los valles a visitar: para la implementación de la ruta se prevé ayuda por parte de los GAD tanto Parroquial como cantonal dependiendo los recursos económicos de cada uno. Con respecto a las limitaciones encontradas en primera instancia fue la crisis sanitaria (pandemia); así mismo otra limitación el mal estado de la vía inter valles dado por el fuerte invierno que se vivió en esa época.

4. Marco Teórico

4.1. Marco Conceptual

A continuación, mediante la revisión literaria se establece los siguientes temas para el desarrollo de investigación:

4.1.1. *Turismo*

De acuerdo al MINTUR (2019) el turismo se ha convertido en una “industria” que crece de manera exponencial y que guarda una transversalidad junto a actividades económicas, culturales y recreativas vinculadas a la actividad primaria productiva, así como con la transformación de la materia prima; es decir el sector secundario de la economía ecuatoriana. En el mismo orden de ideas, el turismo también se ha convertido en un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico”. (Llugsha , 2021).

4.1.2. *Turismo gastronómico*

Turismo Gastronómico se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región dirigidas especialmente a personas amantes y exploradores de la comida (entre los cuales me incluyo) o personas conocedoras del arte (chefs) interesados en la historia y el inicio de esta. (Parada, 2017).

Autores como Folgado et al., (2011) indican que el turismo gastronómico nace de la motivación del visitante que desea desplazarse a un determinado lugar para deleitarse de platos típicos de la zona. En el mismo orden de ideas, el concepto de turismo gastronómico incluye conceptos como “motivación”, “cultura”, “autenticidad”, “gestión”, “marketing” y “orientación del destino”, por lo que la cultura se representa de manera tangible y diversifica de manera homogénea la actividad turística Pla Rusca (2021) a partir de (Ellis et al., 2018). Entre las principales características que posee el turismo gastronómico se tiene:

- Conocer la gastronomía del lugar.
- Visitar los bares y restaurantes típicos de la zona en los que probar la cocina autóctona.
- Visitar los mercados de barrio, semanales o tradicionales del pueblo.
- Conocer la producción alimenticia. Qué se hace, cómo y qué la motiva o ha motivado.
- También se puede incidir en el conocimiento de otros tipos de cocina en la zona, como platos más modernos, fusión e influencias, etc.

4.1.3. Tipos de turismo gastronómico

4.1.3.1. Turismo interno gastronómico. El de los residentes de un país, dado que viajan únicamente dentro de este mismo país con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (Simbaña & tituaña, 2022).

4.1.3.2. Turismo receptor gastronómico. El de los no residentes que viajan dentro de un país, con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (Díaz, 2015).

4.1.3.3. Turismo emisor gastronómico. El de los residentes de un país que viajan a otro con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (Díaz, 2015).

4.1.3.4. Turismo internacional gastronómico. Se compone de turismo receptor y turismo emisor con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (Díaz, 2015).

4.1.4. Gastronomía

La gastronomía **brinda** una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central. Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias alimenticias, como del manejo profesional de los sabores y aromas en la confección de un platillo culinario. (Bahís & Wendhausen, 2019)

Para (Montecinos, 2012) a la gastronomía se la define como el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

4.1.5. Rutas turísticas

Las rutas turísticas según (Benitez, 2018) considera a las rutas turísticas tienen como función principal la de promocionar un área de un lugar o temática con potencial turística, cuenta con características principales como la facilitación del encuentro entre el visitante, el medio y la sensación de la libertad que tiene el turista para movilizarse en un determinado destino.

Las rutas turísticas se pueden desarrollar en espacios urbanos como rurales mismos que se pueden presentar en forma de senderos o paseos temáticos abordando temáticas tanto naturales como culturales.

4.1.6. Rutas gastronómicas

Una ruta gastronómica es una modalidad de turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local y regional.

Según (Jeambey, 2016) las rutas gastronómicas estimulan el desarrollo local sostenible de zonas agrícolas, atrayendo hacia ellas un turismo de calidad.

Una ruta gastronómica Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual sólo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. Entre las principales rutas gastronómicas autores como Barrera E. (2006), clasifica las siguientes tipologías de rutas gastronómicas:

4.1.6.1. Rutas gastronómicas por productos. Se trata de rutas organizadas sobre la base de un determinado producto: queso, aceite, vino.

4.1.6.2. Rutas gastronómicas por plato. Se trata de una organización cuyo sustento más importante es el plato preparado

4.1.6.3. Rutas étnico – gastronómicas. Se trata de aquellos emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de pueblos emigrantes.

4.1.7. Modelo de gestión

Los modelos de gestión son los marcos teóricos que sirven como referencia para que las empresas puedan desarrollar su propio sistema de organización. Generalmente, los modelos de gestión sirven de ejemplo para aquellas empresas que apenas comienzan y se adaptan al mercado; en estos, se puede apreciar cómo las debilidades y fortalezas de las empresas pueden verse potenciadas u opacadas por una buena gestión tanto administrativa como ejecutiva. En los modelos de gestión se incluyen todos los aspectos de importancia para la compañía, como el sector de recursos humanos, los estados financieros, la logística, el marketing y la calidad de los servicios. (García, 2017)

4.1.7.1. La gestión de la calidad en el modelo de gestión. Al margen del modelo de gestión de cada empresa, en los últimos años la cuestión de la calidad ha adquirido una especial relevancia. El modelo de gestión de la calidad hace referencia a la búsqueda de la excelencia en un producto o servicio. El concepto de calidad tiene un

sentido integral, pues abarca el producto o el servicio que se vende, pero también su proceso de producción y la atención al cliente. Para que esto sea posible se establecen normas de calidad, siendo las más conocidas las normas ISO. (Navarro, 2017)

4.1.7.2. Tipos de modelo de gestión. Los modelos de gestión de calidad señalan una serie de pautas para llevar a cabo una gestión eficaz. Estos modelos tienen como fin promover la mejora continua de la organización. Para ello, los modelos de gestión se estructuran en una serie de criterios, cuyo propósito es guiar la práctica y asegurar que se cumplen los principios básicos de excelencia. Además, sirven como herramienta de autoevaluación. (Isotools , 2015). Entre los principales modelos de Gestión de la Calidad Total, se encuentran:

- **El modelo Deming Prize,** El modelo Deming Prize nació en 1951 y desde entonces ha ejercido una gran influencia en el desarrollo del control y gestión de la calidad en Japón. El objetivo básico con el que nació era convertirse en una herramienta con la que mejorar y transformar la gestión de las organizaciones japonesas. Actualmente, el premio se otorga a aquellas empresas que contribuyen de manera muy significativa al desarrollo de la dirección y control de calidad, y supone un acicate para promover la Gestión de la Calidad en numerosas compañías que encuentran en el galardón una excelente ocasión para comenzar a aprender. (Andrade & Labarca, 2018)
- **El modelo Malcolm Baldrige.**El modelo Malcolm Baldrige establece que los líderes de la organización deben estar orientados a la dirección estratégica y a los clientes. También deben dirigir, responder y gestionar el desempeño basándose en los resultados. Las medidas y los indicadores del desempeño y el conocimiento organizativo deben ser la base sobre la que construir las estrategias clave. Estas estrategias deben estar relacionadas con los procesos clave y con la alineación de los recursos. De este modo, se conseguirá una mejora en el desempeño general de la organización y la satisfacción de los consumidores y de los grupos de interés. (Andrade & Labarca, 2018)
- **El modelo EFQM.** El modelo EFQM es un modelo basado en la autoevaluación. La aplicación del modelo EFQM permite a cualquier tipo de organización realizar un análisis objetivo, riguroso y estructurado de la actividad y los resultados que está obteniendo dicha organización, y así permite elaborar un diagnóstico de su situación. (Andrade & Labarca, 2018).

- **El modelo Iberoamericano de Excelencia en la Gestión.** Implantado en 1999 por la Fundación Iberoamericana para la Gestión de Calidad (FUNDIBEQ). Este modelo se fundamenta en promocionar la innovación y la mejora continua de las empresas iberoamericanas. Este modelo es auspiciado por la Fundación Iberoamericana para la gestión de la calidad desde el año 2000. FUNDIBEQ tiene como objetivo coordinar la promoción y el desarrollo de la gestión de la calidad y el logro de la excelencia en organizaciones públicas y privadas. El modelo se compone de nueve criterios y 28 subcriterios. (Andrade & Labarca, 2018).

Estos cuatro modelos tienen características comunes, especialmente el modelo EFQM y el Iberoamericano, ya que el segundo se basa en el primero. También el modelo Baldrige comparte similitudes con estos dos modelos, pues los tres han sido creados para la gestión de empresas.

4.1.8. Señalética turística

La señalética es la parte de la ciencia de la comunicación visual que estudia las relaciones funcionales entre los signos de orientación en el espacio y comportamientos de los individuos.” (Costa, 2018)

Estudia el empleo de signos gráficos para orientar el flujo de las personas en un espacio determinado, e informar de los servicios de que disponen; los identifica y regula, para una mejor y más rápida accesibilidad a ellos; y para una mayor seguridad en sus desplazamientos y acciones.


4.1.8.1. Manual de señalética turística. La diversidad cultural y natural del Ecuador, constituye variable importante que se ha considerado también en el diseño del repertorio pictográfico para señalización, a fin de adaptarlo a nuestras reales necesidades de comunicación. Se presenta el caso de los distintos tipos de artesanías que se dan entre la región andes y la costa, igual sucede en el caso de los sitios de interés arqueológicos y las especies correspondientes, biotipos específicos, entre otros.

4.1.8.2. Elementos de la señalética. Se toma en consideración los siguientes criterios

- **Propósito.** Son aquellas que sirven para dirigir al conductor o transeúnte a lo largo de su itinerario, proporcionándole información sobre direcciones, sitios de interés y destino turístico, servicios y distancias.

- **Clasificación.** Se clasifican en Orientativas, Informativas de Destinos, Informativas de Servicios, Señales de Aproximación a Destinos Turísticos, Ejecutivas de Destinos Turísticos, Señales Identificativas y Pictogramas.
- **Orientativas (O).** Sitúan a los individuos en su entorno, por ejemplo: tótems, mapas de ubicación.
- **Informativas (I).** Están en cualquier lugar del entorno y su función es de transmitir información sobre destinos y servicios turísticos; además agrupa toda aquella información que orienta el acceso a los servicios públicos de salud: hospitales, Cruz Roja, etc. de comunicación: teléfono, oficinas de correo, fax, internet, etc.
- **Pictogramas (P).** Son signos que representan esquemáticamente un símbolo, objeto real, figura o servicio.
- **Pictogramas de atractivos naturales.** Representan la riqueza biodiversa de un lugar, una región y un país.
- **Pictogramas de actividades de turismo de naturaleza:** Representan las actividades turísticas que pueden desarrollar los visitantes en los atractivos turísticos naturales.
- **Pictogramas de atractivos culturales.** Representa el conjunto de sitios y manifestaciones que se consideran de valor o aporte de alguna comunidad determinada y que permite al visitante conocer parte de los sucesos ocurridos en una región o país, reflejadas en obras de arquitectura, zonas históricas, sitios arqueológicos, iglesias, conventos, colecciones particulares, grupos étnicos, manifestaciones religiosas, artesanía, ferias y mercados, chamanismo, explotaciones mineras, centros científicos y técnicos, etc.



Tabla 1. Pictogramas de atractivos culturales

Pictogramas de atractivos culturales	
	
IT2-1 Iglesia	IT2-2 Monumento

Fuente. Manual de señalización turística.

- **Pictogramas de actividades de turismo cultural:** Representan las actividades turísticas que pueden desarrollar los visitantes en los atractivos turísticos de tipología cultural

Tabla 2. Pictogramas de actividades del Turismo Cultural

Pictogramas de actividades de turismo cultural	
	
IS2 -1 Artesanías Andes	AS2 – 6 Agroturismo

Fuente. Manual de señalización turística.

- **Pictogramas de actividades turísticas.** Representan acciones de interés turístico y/o recreativo.
- **Pictogramas de servicio de complementarios.** Son aquellas que indican a los visitantes turistas la ubicación de servicios públicos o privados





Tabla 3. Pictogramas de servicios complementarios

Pictogramas de servicios complementarios			
			
IS4-1 Fotografía	IS4 – 6 Aeropuerto	IS4-14 Gasolinera	IS4-16 Información

Fuente. Manual de señalización turística.

- **Pictogramas de prestadores de servicios turísticos.** Representan a las actividades turísticas desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual.

Tabla 4. Pictogramas de servicios turísticos

Pictogramas de servicio turístico			
			
IT3-11 Restaurante	IT3 – 6 Alojamiento	IT3 – 7 Bar	IT3 – 10 Discoteca

Fuente. Manual de señalización turística.

- **Pictogramas de identificación de infraestructura:** Representan a las infraestructuras de complemento y apoyo que posibilita la visitación en el atractivo con el fin de reforzar la experiencia turística.
- **Advertencia a destinos, decisión de destinos (AD - ED).** Son señales específicas de circulación, pueden ser rectangulares o flechas, se las llama también señalización para el turista.
- **Identificativas (ID):** Son señales para designar o confirmar la ubicación. Pueden ser: vallas turísticas de provincia, valla turística de capital de provincia, límites cantonales, poblaciones, pórticos de límite de provincia, pórticos de frontera.
- **Forma:** Las señales turísticas serán rectangulares o cuadradas dependiendo del tipo de señal establecida en su clasificación. Los pictogramas pueden convertirse en señales preventivas o de aproximación. Para este caso existirá una variación de tamaño de 200mm. En la parte inferior, espacio en el que se colocará la distancia hasta el sitio de interés turístico. Esta distancia puede estar indicada en kilómetros o metros.
- **Ubicación:** Estos elementos se colocarán a lo largo de la vía, en lugares que garanticen buena visibilidad y no confundan al visitante o turista. Se debe hacer aproximación sin exceder la distancia hacia el atractivo y colocarlas en la señal, en un rango de 15, 10, 5, 1 kilómetro, hasta los 500 metros. Un avance de indicación de un atractivo, servicio o destino turístico debe darse, al colocar una señal de aproximación o ejecutiva de destino sobre el lado derecho de la vía, no menos de 300 m., indicando la proximidad al sitio de interés turístico. Se deberá proveer de una segunda señal confirmativa al ingreso o junto al atractivo o servicio turístico.

4.2. Marco Referencial

4.2.1. Creación de una ruta gastronómica en la Provincia de Loja comprendida entre los cantones de Loja y Catamayo

Para el autor Matamoros (2015); La provincia de Loja es un territorio que, debido a diversas coexistencias geográficas, históricas y culturales, posee en la actualidad una gastronomía rica y llena de variedades por lo cual, para aprovechar esta situación, se realizó el trabajo titulado “*Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Loja comprendida entre los cantones de Loja y Catamayo*”. El objetivo de la misma fue elaborar la propuesta para la ruta gastronómica entre los cantones Loja y Catamayo, para lo cual utilizó los métodos históricos, explicativo y el descriptivo. Utilizando encuestas entre una población de turistas, dato que se obtuvo en el Ministerio de Turismo-sede Loja y que arrojó como resultado la importancia de elaborar la ruta para incentivar el turismo y desarrollar la economía de la región.

Finalmente, realiza el diseño de la ruta; la propuesta es un itinerario gastronómico y turístico de los destinos más concurridos dentro de los lugares escogidos para esta ruta, tomando en cuenta que muchos de los productos utilizados en la gastronomía lojana han sido introducidos desde otros lugares por motivos económicos, climáticos o simplemente por el hecho del nomadismo existente en toda la región sur del Ecuador. Sin embargo, los espectaculares lugares turísticos que Loja posee son de extrema importancia para los habitantes de la ciudad y provincia y han sido por décadas el imán para atraer turistas de todas partes, esto ayudará a definir puntos estratégicos dentro de la ruta como por ejemplo el santuario de la Virgen del Cisne y la gastronomía del lugar. (Matamoros, 2015)

4.2.2. Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal de la provincia de Galápagos, Ecuador.

Las Islas Galápagos son conocidas a nivel mundial como las Islas Encantadas ya que poseen paisajes maravillosos que fascinan a cada turista, además de la fauna increíble y única en el mundo por lo que fueron declaradas Patrimonio Natural de la Humanidad, por la UNESCO en 1978 por esto existe mucho turismo y para incorporar el turismo gastronómico a esta grandeza, (Yansapanta, 2016) realizó un Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal de la provincia de Galápagos, Ecuador, cuyo objetivo fue el desarrollar el turismo gastronómico local, como fuente alternativa de recursos económicos. Para ello utilizó una metodología con un diseño longitudinal, siendo una investigación exploratoria, descriptiva, bibliográfica y de campo.

Por su parte la población estuvo comprendida por los turistas nacionales y extranjeros que arribaron a las Islas en el año 2015 a quienes se les aplicó una encuesta que sirvió para

actualizar datos de infraestructura básica, infraestructura de producción, recursos y atractivos para el diseño de la ruta.

Como resultado se pudo constatar que los prestadores de servicios, reúnen las condiciones adecuadas para poder atender al turista con eficiencia y calidad por lo que se concluye que con la creación de una ruta gastronómica en la provincia se fortalecerá el turismo y aumentará los rubros generados por esta actividad beneficiando a pequeños y grandes empresarios.

4.2.3. Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad esmeraldas – Tachina – Tabiazo

De acuerdo con Cabezas (2019) en su trabajo de investigación denominado “POTENCIALIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN TERRITORIO CIUDAD ESMERALDAS – TACHINA - TABIAZO” cuyo objetivo principal es analizar las potencialidades de la gastronomía para la implementación de una ruta turística bajo una metodología cuantitativa con alcance descriptivo para lo cual utiliza técnicas como la encuesta y la entrevista formulada a los administrados de sitios denominados gastronómicos.

Como resultado se obtuvo que la presencia en mayor grado de elementos positivos dentro del proceso productivo - agropecuario de insumos e ingredientes empleados en el proceso de elaboración de platos típicos, así como, la existencia de una infraestructura adecuada que posibilitan el diseño de una ruta turística gastronómica se convierte en elementos necesarios para fortalecer propuestas dentro del contexto productivo y turístico de la zona de influencia. Además se suma que están presentes suficientes potencialidades y atractivos para diseñar e implementar una ruta turística gastronómica que abarque los territorios de la ciudad de Esmeraldas, así como las parroquias de Tachina y Tabiazo. (Cabezas, 2019)

4.3. Marco Legal

Mediante la fundamentación legal se informa que el presente trabajo de investigación se sostiene desde los organismos reguladores del Turismo.

4.3.1. Ley de Turismo

Capítulo II. De las actividades turísticas y de quienes las ejercen

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

b. Servicio de alimentos y bebidas;

c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;

d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento.

e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,

f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Art. 6.- Los actos y contratos que se celebren para las actividades señaladas en esta Ley estarán sujetas a las disposiciones de este cuerpo legal y en los reglamentos y normas técnicas y de calidad respectivas.

Art. 7.- Las personas jurídicas que no persigan fines de lucro no podrán realizar actividades turísticas para beneficio de terceros.

Art. 8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

a. Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;

b. Dar publicidad a su categoría;

c. Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento;

d. Que las anotaciones del Libro de Reclamaciones, autenticadas por un Notario puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor; a falta de otra; y,

e. No tener, que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de Funcionamiento, salvo en el caso de las Licencias Ambientales, que por disposición de la ley de la materia deban ser solicitadas y emitidas.

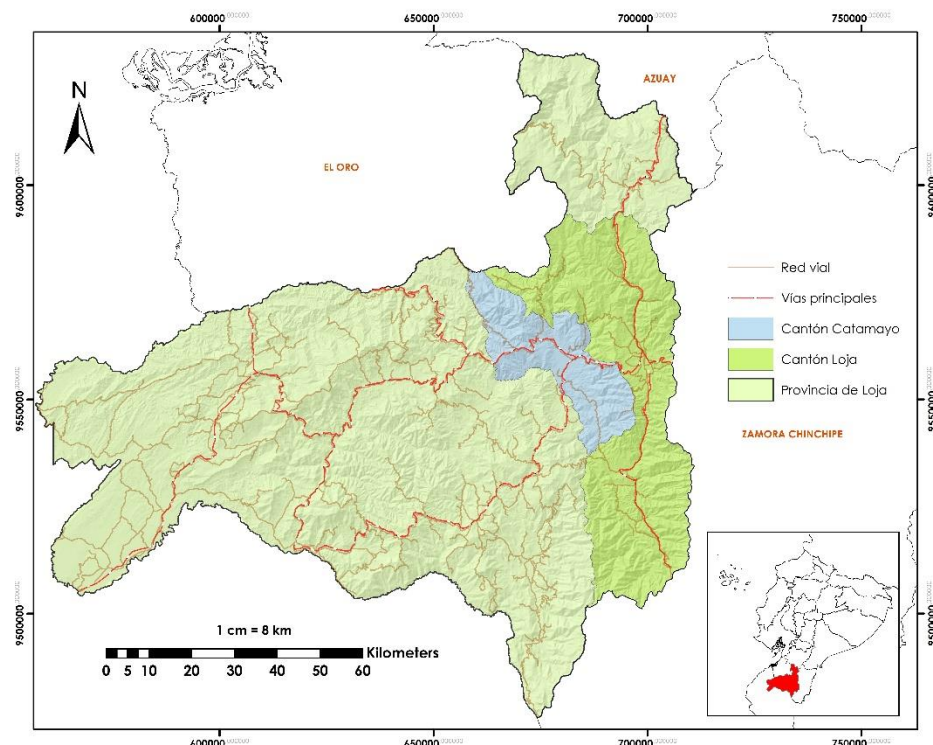
Art. 11.- Los empresarios temporales, aunque no accedan a los beneficios de esta Ley están obligados a obtener un permiso de funcionamiento que acredite la idoneidad del servicio que ofrecen y a sujetarse a las normas técnicas y de calidad.

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

5. Metodología

5.1. Área de estudio

La presente investigación se llevará a cabo en los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo pertenecientes a la provincia de Loja, misma que se encuentra localizada al sur de la región interandina.



Fuente. Elaboración propia

Figura 1. Zona de estudio

5.1.1. Valle Malacatos

El valle de Malacatos constituye sin duda un atractivo turístico, goza de un clima subtropical, cuenta con paisajes privilegiados dignos de ser admirados. Su iglesia y casa conventual son muy visitadas, lo mismo que su flamante coliseo junto al parque principal.

En esta parroquia se produce café, caña de azúcar, tabaco, yuca, tomate y frutas, también es conocido como la fábrica de panelas y aguardiente.

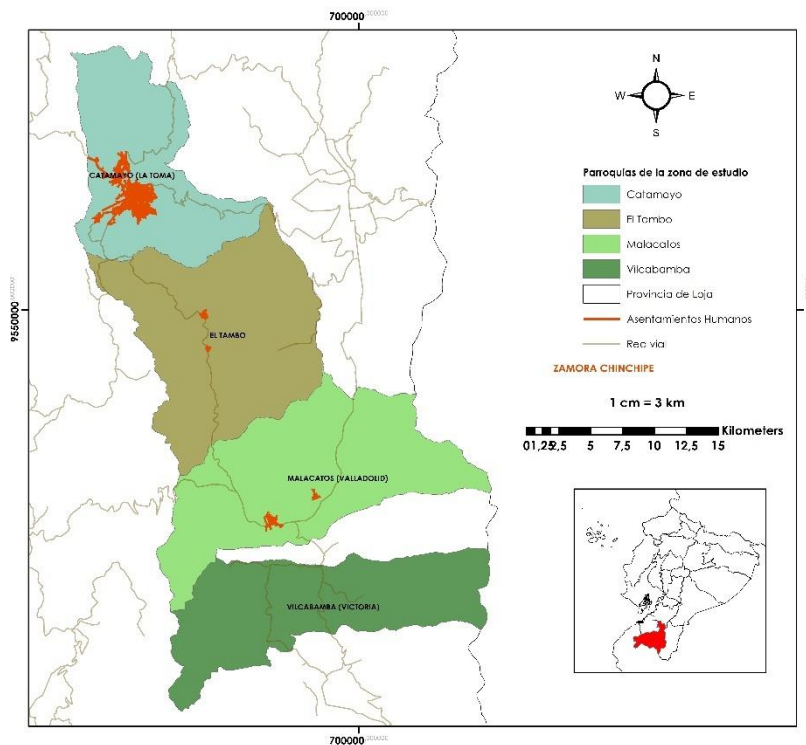
5.1.2. Valle de Vilcabamba

La parroquia Vilcabamba forma parte de una de las 13 parroquias rurales del cantón Loja su nombre se origina de los vocablos quichua: Wilco: árbol sagrado medicinal y pampa: valle o llanura conociéndolo, así como “Valle de los wilcos” o “Valle sagrado”, y a su vez conocido mundialmente como “Valle de la longevidad”, la parroquia se encuentra situada al suroeste del cantón Loja, a 40 km de distancia.

Por su ubicación geográfica, sus excepcionales condiciones climáticas, naturales y culturales sus ríos de aguas nutridas de magnesio, hierro y su exuberante vegetación al convertido a este valle en un paraíso perdido siendo este un punto de encuentro donde alberga turistas nacionales e internacionales.

5.1.3. Valle de Catamayo

Catamayo se encuentra a 36 Km Noroeste de la ciudad de Loja, es el más grande y fértil de los valles lojanos, con riquezas inagotables que llaman a ser exploradas, conocidas y explotadas; la hospitalidad y la sencillez de su gente hacen de este valle un lugar de gran atracción para los turistas. Sobresale el cultivo de caña de azúcar, motivo por el cual se ha instalado el Ingenio Azucarero Monterrey, de gran importancia económica nacional.



Fuente. Elaboración propia

Figura 2. Parroquias que componen la zona de estudio

La parroquia El Tambo perteneciente al cantón Catamayo se toma en consideración para el desarrollo de la ruta turística gastronómica ya que es una de las parroquias que cuenta con una riqueza gastronómica particular y para fines de la presente investigación fortalece la propuesta de la ruta identificada; además que por el territorio local atraviesa la vía inter valles siendo esta una parte importante para el desarrollo de la ruta turística

5.2. **Materiales**

Material Bibliográfico

Material de oficina

Equipo de campo

5.3. **Técnicas**

Encuestas

Entrevista

Observación directa.

5.4. **Metodología por objetivo**

5.4.1. **Diagnosticar la situación actual del potencial gastronómico que poseen los valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja**

Para el primer objetivo planteado se utilizó los métodos y técnicas detalladas a continuación.

5.4.1.1. Método Descriptivo. Este método ayudó a describir en forma detallada el potencial turístico gastronómico que posee la parroquia. El método descriptivo es fundamental puesto que permite conocer la variedad de gastronomía que cuenta para ofertar al turista.

5.4.1.2. Método Deductivo. De igual manera este método permite realizar sondeos y contactos con los prestadores de servicio en especial con los que ofrecen comida al turista.

La técnica que se utilizó para este objetivo es el siguiente:

- **Fuentes primarias.** Las fuentes primarias se utilizaron para recolectar información de forma directa del lugar a desarrollarse el proyecto. En este caso, se consideran las siguientes: habitantes de la localidad y observación directa a través de la visita in situ.
- **Fuentes secundarias.** Estas fuentes fueron utilizadas con la finalidad de averiguar hechos a partir de otros documentos que ya se han elaborado anteriormente, es decir, no son la fuente original de la información, tales como: textos bibliográficos, folletos y revistas, artículos científicos y páginas de internet.
- **Encuestas.** Se aplicaron encuestas a los habitantes del cantón Loja y Zamora con el fin de conocer las preferencias y gustos que posee al momento de visitar cada uno de los valles pertenecientes a la zona de estudio.

5.4.1.3. Tamaño de muestra. Con la finalidad de determinar el tamaño de la muestra dentro del proyecto, se tomó en cuenta la población

económicamente activa del cantón Loja y Zamora de acuerdo a los datos del INEC – Censo de Población y Vivienda, 2010, como posibles demandantes del proyecto. En el que se tomó en cuenta la fórmula para poblaciones finitas.

Se utilizó de la siguiente fórmula:

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

Donde:

n = Tamaño de muestra buscado

Z = Nivel de confianza (95% = 1,96)

P = Probabilidad de éxito, o proporción esperada (50% = 0,50)

Q = Probabilidad de fracaso (50% = 0,50)

E = Precisión (Error de estimación máximo aceptado) (5% = 0,05)

Proyección al 2025.

Loja 128,798

$$n = \frac{128,798 \times 1,96^2 \times 0,50 \times 0,50}{0,05^2 \times (128,798 - 1) + 1,96^2 \times 0,50 \times 0,50}$$

$$n = \frac{128,798 \times 3,8496 \times 0,25}{0,0025 \times 128,797 + 3,8496 \times 0,25}$$

$$n = \frac{123.955,195}{322,9549}$$

$$n = 381,815$$

Zamora 13,954

$$n = \frac{13\ 954 \times 1,96^2 \times 0,50 \times 0,50}{0,05^2 \times (13\ 954 - 1) + 1,96^2 \times 0,50 \times 0,50}$$

$$n = \frac{13\ 954 \times 3,8496 \times 0,25}{0,0025 \times 13\ 953 + 3,8496 \times 0,25}$$

$$n = \frac{13\ 429,3296}{35,8449}$$

$$n = 381,651$$

A continuación, se muestra la operación realizada para obtener el número estimado de encuestas realizadas en cada ciudad; siendo 345 para la ciudad de Loja y 36 para la ciudad de Zamora dando un total de 381 encuestas a realizarse.

Loja	Zamora
$n = \frac{128,798 \times 381}{142,752}$	$n = \frac{13,954 \times 381}{142,752}$
$n = 344,5617$	$n = 36,4382$
$n = 345$	$n = 36$

5.4.2. Diseñar la ruta turística gastronómica inter valles Malacatos, Vilcabamba, Catamayo de la provincia de Loja.

Para la realización del segundo objetivo se utilizó la propuesta metodológica planteada por Ortega (2017), para la generación de productos turísticos a partir de la comunidad local la misma que consta de las siguientes 4 etapas:

- Concepto de la ruta
- Análisis de la oferta y la demanda turística
- Caracterización de planta turística existente
- Desarrollo de la propuesta

5.4.3. Diseñar el modelo de gestión para el desarrollo de la Ruta turística gastronómica con el propósito de fortalecer el desarrollo turístico y local de los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja

Finalmente, para el desarrollo del tercer objetivo, se utilizó la metodología de Modelos De Gestión Subsecretaría De Destinos (MINTUR), esta metodología permitió definir los actores claves, la estructura organizacional los objetivos de modelo de gestión, áreas de acción, estrategias, desarrollo de las acciones, estimación presupuestaria y posibles vías de financiación. Los objetivos estratégicos desarrollados en el modelo de gestión fueron el resultado del análisis FODA desarrollado en el primer objetivo.

6. Resultados

6.1. Situación actual del potencial turístico gastronómico que poseen los valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.

A continuación, se presentan los resultados procedentes de la aplicación de la ficha para el diagnóstico turístico local de Carla Ricaurte, donde se obtuvo información necesaria de la situación actual de cada uno de los lugares a visitar.

6.1.1. Diagnóstico turístico de la parroquia Malacatos

6.1.1.1. Datos generales. La parroquia Malacatos se ubica al sur del país, pertenece a la provincia y cantón Loja. Limita al norte con la parroquia San Pedro de Vilcabamba, al sur con la parroquia Vilcabamba al este con la parroquia El Tambo del cantón Catamayo, y a oeste con la provincia de Zamora Chinchipe. (Municipio de Loja , s.f.)

6.1.1.2. Número de habitantes. La parroquia Malacatos según el censo poblacional del 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), cuenta con una población de 7,114 habitantes divididas en 3.577 hombres y 3.537 mujeres.

6.1.1.3. Ofertas turísticas. La parroquia Malacatos cuenta con una gama varia de servicios turísticos para ofrecer al turista. Entre ellos se puede encontrar: Servicio de alojamiento, alimentación, esparcimiento y entre otros servicios.

- **Alojamiento.** La parroquia rural Malacatos cuenta con el servicio de alojamiento, como hoteles hosterías, hostales residencia y pensiones, a continuación, se detallan.

Tabla 5. Alojamiento de la parroquia Malacatos

N°	Nombre del establecimiento	Tipo	Categoría	Capacidad		Dirección
				#Hab	#Plazas	
1	El Remanso	Hostería	3 estrellas	11	31	Vía Landanguí Taxiche
2	Cabañas del Sol	Hostería	segunda	6	12	Vía a Loja
3	Las Lagunas	Hostería	3 estrellas	19	60	Vía a Vilcabamba s/n sin intersección
4	Quinta Esperanza	Hostería	3 estrellas	13	22	sin s/n
5	Villa Colonial	Hotel	2 estrellas	13	28	Justiniano Estupiñán s/n Juan Pío Montufar
6	Vallto Malacatos	Hostal	1 estrellas	14	20	Pío Montufar s/n Alejandro Bravo

Fuente: Catastro de la Planta Turística MINTUR 2021

- **Alimentación.** En la parroquia Malacatos existe la siguiente lista de restaurantes que prestan el servicio de alimentación:

Tabla 6. Alimentación de la parroquia Malacatos

N°	Nombre del establecimiento	Tipo	Categoría	Capacidad		Dirección
				#Mesas	#Plazas	
1	La esquina del sabor	Restaurante	Tercera	8	32	Landangui a 50 metros de iglesia
2	Sabía que vendrías	Restaurante	Tercera	7	28	Barrio Chorillos-Malacatos Av. Loja a 3
3	San Antonio	Restaurante	Tercera	7	28	cuadras de la iglesia

Fuente: Catastro de la Planta Turística MINTUR 2021

- **Esparcimiento.** La parroquia Malacatos cuenta con lugares de distracción y diversión para que el turista como el habitante de la parroquia haga uso del mismo, cuenta piscina municipal, canchas de básquet y de fútbol que son de gran ayuda para la distracción de sus habitantes y turistas.

- **Otros servicios.** En la parroquia a más de los servicios de alojamiento, alimentación y esparcimiento existen otros servicios, como los cajeros automáticos de cooperativas como Coopmego, Banco de Loja y Cooperativa Jep.

6.1.1.4. Infraestructura de servicios básicos

- **Transporte y accesibilidad.** La cabecera cantonal Loja, se encuentra a una distancia de la parroquia Malacatos de 31 km, el tiempo aproximado es de cuarenta y cinco minutos a una hora, actualmente la vía de acceso principal se encuentra en buen estado, es asfaltada y posee señalización vial, de manera interna la parroquia posee carreteras de tercer orden que conecta los barrios y caseríos, para llegar a esta parroquia se puede utilizar el siguiente transporte:

Tabla 7. Medios de transporte

NOMBRE DE LA COOPERATIVA	ESTACIÓN/ TERMINAL	Tipo de transporte		FRECUENCIA DEL SERVICIO	TIPO DE VEHÍCULO
		Local	Inter-Cantonal		
Vilcabamba Turis	Terminal	X	Cada 15 Min.	Autobús	Vilcabamba Turis
Sur Oriente	Terminal	X	Autobús	Sur Oriente	Terminal
Coop. Malacatos	Estación	X	Autobús	Coop. Malacatos	Estación
Cooperativa De Transporte Mixto "27 de febrero"	Estación	X	Camioneta	Cooperativa De Transporte Mixto "27 De febrero"	Estación

Fuente: PDyOT de la parroquia Malacatos 2015 - 2019

- **Comunicaciones.** La parroquia cuenta con telefonía móvil y fija, posee una antena de telecomunicaciones destinada a la telefonía móvil, la cual se centra a la cabecera parroquial donde la señal de cobertura es muy buena aun dentro de los domicilios, sin embargo, los barrios rurales o aledaños, la cobertura es baja o inexistente lo que hace de su comunicación esté en condiciones inestables. (GAD Parroquial de Malacatos , 2015 -2019). En lo que respecta al acceso a internet, es limita ya que este servicio se agrupa más en la zona central de Malacatos y en algunos hogares fuera de la cabecera parroquial.

Tabla 8. Medios de comunicación

COMUNICACIÓN	
Servicio	Acceso
Telefonía móvil	70.10%
Telefonía fija	14.15%
Internet	1.82%

Fuente: Censo población y vivienda 2010

6.1.1.5. Sanidad. Como parte de los componentes de la infraestructura tenemos

- **Agua.** Dentro de la parroquia Malacatos 19 barrio se abastecen de agua para uso doméstico de la red pública mientras que los demás barrios poseen agua entubada como se muestra a continuación:

Tabla 9. Distribución de agua potable en la parroquia

PRECEDENCIA DEL AGUA USOS DOMÉSTICO EN LOS BARRIOS DE MALACATOS		
Sectores	Barrios	Procedencia
	Rumishitana	Red Publica
Rumishitana	Tres Leguas, Mizquiacu, Granadillos, Santa Gertrudis, El Porvenir, Noranga, Potopamba. La Era, Yamba, Los Lirios	Entubada
El Carmen	Landanguí, El Carmen, Orta, Naranjo, Prado Alto, Prado Bajo	Entubada
Belén	Belén, Palanda, San Francisco Alto, San Francisco Medio, La Florida, La Granja, San José De Las Penas, San José Alto	Red Pública
	San Francisco Bajo, La Calera	Entubada
Pedregal	Saguaynuma, Pedregal, Picotas, Cobalera, Jabonillo	Entubada
San José De Ceibopamba	San José De Ceibopamba, Naranjo Dulce, Santo Domingo	Entubada
	Chinguilamaca	
Trinidad	Trinidad, Santanilla, Santa Cruz	Red Publica
	Ceibopamba, santana, Trinidad alto	Entubada
Taxiche	Taxiche	Red pública
	Cabianga	Entubada

Fuente: PDyOT de la parroquia Malacatos 2015 - 2019

- **Alcantarillado.** En la parroquia Malacatos todos los barrios a excepción del centro urbano, Rumishitana, y Taxiche, no cuentan con alcantarillado sino con pozo séptico, el centro parroquial posee una planta de tratamiento de aguas servidas, la misma que contiene un colector principal con una extensión de 3.000 metros, planta de tratamiento y tramo de tubería para la descarga, sin embargo según la ciudadanía esta planta no cumple eficientemente su objetivo puesto que los olores de la descargas son fuertes y causan incomodidad en los barrios aledaños. (GAD Parroquial de Malacatos , 2015 -2019)
- **Residuos sólidos.** La Parroquia de Malacatos cuenta con el servicio de recolección de la basura, el cual lo provee el municipio de Loja, el servicio se presta tres días a la semana al centro parroquial, y de dos o uno a los barrios de la parroquia, dependiendo del volumen generado.
- **Salud.** En la parroquia Malacatos existe el Sub Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública y el del Seguro Social Campesino del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS); el sub centro del Ministerio de Salud está en buen estado y pertenece al Área de Salud N^a 12 está ubicado en la cabecera parroquial de Malacatos, y el dispensario del seguro Campesino se encuentra ubicado en el Sector de Rumishitana. (GAD Parroquial de Malacatos , 2015 -2019)

6.1.1.6. Energía. El 96,68% de viviendas de la parroquia Malacatos poseen el servicio de energía eléctrica, pose buena cobertura en este servicio que es abastecido por la Empresa Eléctrica Regional del Sur (EERSA).

6.1.1.7. Gobernanzas. La parroquia rural de Malacatos, mantiene acercamiento con instituciones como el GAD Municipal de Loja mas no cuenta con ayuda externa de instituciones no gubernamentales que patrocinen proyectos turísticos, El Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Malacatos, es un ente regulador en esta parroquia, el cual está constituido de la siguiente manera:

Tabla 10. Miembros del GAD Parroquial

Nombre y Apellido	Cargo/función
Cornelio Ocampo	Presidente de la junta parroquial
William Chamba	Vicepresidente
Diana Avendaño	Primer vocal
Jorge Guamán	Segundo vocal
Julio Rivera	Tercer vocal

Fuente: Trabajo de campo

6.1.1.8. Comunidad receptora. Las principales actividades económicas a las que se dedica la población económicamente activa de la Parroquia Malacatos, se direccionan a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, son las más realizadas debido al consumo local y abastecimiento para la ciudad de Loja, esta actividad agropecuaria se ve limitada por la falta de acceso a las tierra productiva ya que las pequeña propiedades que disponen los productores, les limita a incrementar su potencial productivo e ingresos económicos y por otra parte la mayor cantidad de tierra se ha parcelado para ser vendido a personas para la instalación de fincas vacacionales.

Tabla 11. Actividades a la que se dedica la comunidad

PEA DE LA PARROQUIA MALACATOS, SEGÚN RAMAS DE ACTIVIDAD		
Rama De Actividad (Primer Nivel)	Población	%
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	1.097	41,51
Explotación de minas y canteras	15	0,57
Industrias manufactureras	200	7,57
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	8	0,3
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	11	0,42
Construcción	275	10,4
Comercio al por mayor y menor	258	9,76
Transporte y almacenamiento	98	3,71
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	54	2,04
Información y comunicación	17	0,64
Actividades financieras y de seguros	7	0,26
Actividades profesionales, científicas y técnicas	23	0,87
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	14	0,53
Administración pública y defensa	72	2,72
Enseñanza	85	3,22
Actividades de atención de la salud humana	35	1,32
Artes, entretenimiento y recreación	1	0,04
Otras actividades de servicio	31	1,17
Actividades de los hogares como empleadores	84	3,18
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	3	0
No declarado	189	7,15
Trabajador nuevo	66	2,5
TOTAL	2.643	100

Fuente: PDyOT de la parroquia Malacatos 2015 - 2019

La parroquia cuenta con diversas formas organizativas, identificadas las siguientes estructuras sociales.

Tabla 12. Organizaciones y grupos culturales de la parroquia

Grupos culturales		
Grupo de Coro y Teatro "Señor de la Caridad"	Ballet Folklórico Llaktanachi	Grupo de danza moderno Evolution

Fuente: PDyOT de la parroquia Malacatos 2015 - 2019

A continuación, se detalla la información referente a los clubs deportivos

Tabla 13. Clubs deportivos de la parroquia

Clubs deportivos no federados de la parroquia		
Club Social Cultural y Deportivo Juventudes de Malacatos	Club Deportivo "Independiente" del barrio San Francisco Bajo	Club Deportivo "Sporting Juvenil" del barrio El Retorno
Club Central de Malacatos	Club Deportivo "Taxiche" del barrio Taxiche	Club Deportivo "Nueva Generación" del barrio El Pedregal
Club Alianza Juvenil del barrio Rumishitana	Club Deportivo "Nuevos Horizontes" del barrio Cavianga	Club "Juventus" del barrio Ceibopamba
Club Deportivo "El Carmen" del barrio El Carmen	Club Deportivo "Valle de Malacatos" del Centro	Club Deportivo "Altamira" del barrio San Francisco Alto
Club Deportivo "Los Leones" del barrio El Sauce	Club Deportivo "La Recta" del barrio La Recta	Club Deportivo "Búfalos" del barrio El Sauce
Club Deportivo "Iracundos" del barrio Belén	Club Deportivo "Real Sociedad" del barrio Saguaynuma	Club Deportivo "San Francis" del Centro

Fuente: PDyOT de la parroquia Malacatos 2015 - 2019

Tabla 14. Asociaciones/Juntas de la parroquia

Asociaciones / Juntas			
Asociación Participación Social de Malacatos.	Directivas barriales.	Comité de Ejecución y Administración de Proyectos.	Junta Administradora de Agua Potable de Rumishitana.
Consejos Estudiantiles de los tres colegios de bachillerato.	Asociación Frente Social Femenino de Malacatos	Comuna Cabianga	Junta Administradora de Agua Potable y Saneamiento de Rumishitana, La Era y Yamba.
Pre Asociación de Adultos mayores Nuestra Señora del Carmen"	Asociación Comunitaria Niños, Niñas y adolescentes de Malacatos	Asociación de Maestros de la Zona Escolar (ADEMAL)	Junta Administrada de Agua Potable El Prado-Malacatos
Sociedad Obreros de Malacatos	Agroceibo	Grupo Juvenil Manantial de Cristo.	Junta Administradora de Agua Potable y Saneamiento del Regional San Francisco, Belén y Barrios.
Asociación de Adultos Mayores de Charlaspamba del Barrio El Carmen	Asociación de conservación vial Caminos del Sur	Junta General de Usuarios del Sistema de Riego Campana	Junta de Riego San José de Ceibopamba.
Asociación de Productores Agropecuarios Nueva Esperanza	Cooperativa de transporte mixto en camionetas doble cabina "27 de febrero".	Junta de Agua Potable Regional Pedregal, Saguynuma y Calera Bajo.	Junta de Riego Moquillo, Encima.
Asociación de Productores de maíz del barrio Ceibopamba	Asociación de Personas con Discapacidad Señor de la Caridad Malacatos	Junta Administradora de Agua Potable y Alcantarillado de El Porvenir.	Junta Administradora de Agua Potable del Barrio San José de Ceibopamba

Fuente: PDyOT de la parroquia Malacatos 2015 - 2019

6.1.1.9. Inventario de atractivos turísticos. Como parte de los atractivos culturales tangibles que posee la parroquia Malacatos se desarrolla la matriz resumen propuesta por el Ministerio de Turismo (MINTUR 2017).

Tabla 15. Atractivos turísticos de la parroquia Malacatos

ATRACTIVO TURÍSTICO	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Santuario Diocesano del Señor de la Caridad	Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula	II
Plaza central de Malacatos	Manifestación Cultural	Arquitectura	Espacios públicos	II
Centro turístico Recreacional Malacatos	Manifestación Cultural	Arquitectura	Espacios públicos	I

Fuente: PDyOT de la Provincia de Loja (PDOT 2017)

Para la recolección de datos de la gastronomía de la parroquia Malacatos, se utilizó la Metodología para Inventario de Atractivos Turísticos del Ministerio de Turismo, a continuación, se adjuntan las fichas resumen sobre el inventario de los atractivos gastronómicos de la parroquia Malacatos.

Tabla 16. Resumen de los atractivos gastronómicos de la parroquia Malacatos

Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Fritada	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Sancocho de chanco	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Chanfaina	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Bizcochuelo	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Jugo de caña	Manifestación cultural	Etnografía	Bebida típica	I
Elaboración de panela	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	II
Fábrica de aguardiente	Manifestación cultural	Realizaciones Técnicas y Contemporáneas	Explotaciones industriales	I

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 17. Ficha de resumen fritada

Nombre del atractivo: Fritada			
Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Parroquia Malacatos	
		<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>	
Características			
<p>La elaboración y venta de este platillo representa un importante aporte económico para la parroquia, además de ser parte de las costumbres que se transmiten de generación en generación.</p> <p>Ingredientes: Para 6 porciones 2 libras de carne de cerdo (entre costilla, pura y hueso) 3 ajos 1 cebolla Jugo de ½ naranja dulce Agua y aliños Para acompañar plátano, mote, tostado yuca y ensalada</p> <p>Preparación: 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 un mejor sabor. Luego en una paila amplia se coloca agua hasta la mitad se somete a cocción, posterior se mueve constantemente con una espátula de madera para que se cocine todo por igual y no dañar los cortes, hasta que el agua este totalmente evaporada; finalmente la carne comenzara a eliminar su grasa con la que se dorara. 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. 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>			
Recomendaciones:			
<p>Llevar cámara fotográfica, protector solar. Visitar los fines de semana y feriados, en los cuales está abierto el lugar.</p>			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> • Fotografía • Degustación del producto. 			


Fuente: Trabajo en campo

Tabla 18. Ficha de resumen Sancocho

Nombre del atractivo: Sancocho de Chancho			
Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Parroquia Malacatos	
		<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 El sancocho constituye una deliciosa comida típica de la Parroquia Malacatos y de la Provincia de Loja.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espinazo del chancho cortado en trozos • choclos cortados en anillos • trozos de yuca mediana • cebolla blanca, pimienta • cucharadas de perejil picado • Plátano verde troceado • Sal, aliño, aceite. <p>Preparación: Poner el aceite en una olla, dorar la carne, agregar los choclos y el agua hirviendo. Dejar cocinar por unos 15 minutos; luego añadir el plátano verde, la yuca, cuando todos los ingredientes estén en su punto, terminar la sopa sazonando con sal y pimienta. Para servir, picar la cebolla y mezclar con el perejil formando un picadillo y poner en el plato</p> <p>Recomendaciones: Llevar cámara fotográfica, protector solar. Visitar los fines de semana y feriados, en los cuales está abierto el lugar.</p> <p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografía • Degustación del producto. 			


Fuente: Trabajo en campo

Tabla 19. Ficha de resumen de la Chanfaina

Nombre del atractivo: Chanfaina			
Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Malacatos	
		<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 Landanguí, 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>Figura 5. Chanfaina</p>	
Características			
La chanfaina constituye una deliciosa comida típica de la Parroquia Malacatos y de la Provincia de Loja.			
Ingredientes:			
<ul style="list-style-type: none"> • Menudo de cerdo • Papa • Arroz cocido • Sal al gusto • Aliño, perejil cebolla blanca. 			
Preparación:			
Poner a cocinar las papas con sal hasta que estén suavitas, luego procedemos a cortar el menudo del cerdo y las papas en cuadritos, posterior se procede hacer el refrito con manteca de chancho, cebolla picada, especias para sazonar, ajo, achote y sal agregar agua y dejar hervir, luego se agrega el picadillo de la menudencia hasta que se sazonen bien, para finalizar se le agrega las papas cortadas en cuadritos, el arroz cocinado la cebolla blanca y se lo revuelve todo suavemente. Para servir poner el perejil picado sobre el plato de la chanfaina.			
Recomendaciones:			
Llevar cámara fotográfica, protector solar. Visitar los fines de semana y feriados, en los cuales está abierto el lugar.			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> • Fotografía • Degustación del producto. 			


Fuente: Trabajo en campo

Tabla 20. Ficha de resumen del Bizcochuelo

Nombre del atractivo: Bizcochuelo			
Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Malacatos	
		Ubicación: Es encuentra ubicado en el barrio la Recta vía de Vilcabamba a 500m del centro de la parroquia. Georreferenciación Longitud: 4°09'23.48"S Latitud: 79°12'34.15"W Altura: 1.751	
		Figura 6. Bizcochuelo	
Características El Bizcochuelo se constituye una deliciosa comida típica de la Parroquia.			
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Huevos • Azúcar • Almidón de Achira. 			
Preparación: Se bate el azúcar con la clara de los huevos hasta que el azúcar quede diluida completamente, seguidamente se procede a colocar las yemas de los huevos de una en una y se sigue batiendo, luego se le agrega el almidón de achira y se continúa batiendo hasta que quede una masa con una consistencia homogénea, se pone a calentar el horno a 360 C, se ubica en los moldes de lata el papel de despacho cortado se agrega la masa en cada uno de ellos y se pone a hornear por el lapso de 10 minutos.			
Recomendaciones: En la Parroquia Malacatos, existen algunos establecimientos que venden el producto para degustarlo y se vende al por mayor y menor en la casa de Bizcochuelo ubicado en la vía la Recta ya que es de fácil adquisición de lunes a Domingo a precios accesibles.			
Actividades Turísticas <ul style="list-style-type: none"> • Fotografía • Degustación del producto 			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 21. Ficha de resumen del jugo de caña

Nombre del atractivo: Jugo de caña			
Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Etnografía	Bebida típica	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Parroquia Malacatos	
 <p>Figura 7. Jugo de caña</p>		<p>Ubicación: Se encuentra ubicado en varios sectores de la parroquia la más cercana está en la Av. Loja a 200m antes de entrar la urbe.</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4°09'23.48"S Latitud: 79°12'34.15"W Altura: 1.751</p>	
		<p>Características El Jugo de Caña se constituye como una deliciosa bebida típica de la Parroquia.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caña Madura • Naranja Agria <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trapiche Cernidor <p>Preparación: Se corta la caña de 1 ½ a 2 años de madura luego se la lava, se la muele en el trapiche ya que se obtiene el jugo se lo cierne y se lo sirve agregándole jugo de naranja agria.</p>	
<p>Recomendaciones: En la Parroquia Malacatos existen algunos lugares donde ir a degustar de esta bebida típica su atención son los días viernes, sábados y domingos y con precios accesibles.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografía, caminata, degustación del guarapo 			


Fuente: Trabajo de campo

Tabla 22. Ficha de resumen de la elaboración de panela

Nombre del atractivo: Elaboración de la panela			
Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y Popular	Gastronomía	II
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Parroquia Malacatos	
 <p>Figura 8. Elaboración de panela</p>		<p>Ubicación: Al ser una actividad, representativa de la parroquia se puede encontrar varias fábricas para la elaboración de la panela, conocidas como molindas, 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 Latitud: 79°15'22.08"W Altura: 1.477 m.s.n.m.</p>	
Características La panela es un endulzante natural, que es el resultado de la cocción del jugo de la caña de azúcar.			
Ingredientes: Caña de azúcar (jugo de caña) Balsa o cadillo			
Preparación: El primer paso para la elaboración de la panela es el cultivo de la caña de azúcar. 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. 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.			
Recomendaciones: Para su pleno disfrute se recomienda llevar ropa cómoda y ligera, cámara fotográfica, protector solar y gorra/ sombrero			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> • 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

Tabla 23. Ficha de resumen de la fábrica de aguardiente

Nombre del atractivo: Fábricas de aguardiente			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Realizaciones Técnicas y Contemporáneas	Explotaciones Industriales	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Parroquia Malacatos	
		<p>Ubicación: Se encuentran ubicadas en varios lugares de la parroquia la más cercana es en el barrio central y en el barrio el vergel a 500m.</p>	
<p>Figura 9. Fábricas de aguardiente</p>			
<p>Características El proceso de elaboración del Aguardiente en el Alambique es el siguiente: Se corta la caña que este madura se la pasa por el trapiche obteniendo el jugo o guarapo que es depositado en estanques llamados pipas, para que este se fermente (su fermentación puede demorar 2,3,4 hasta 8 días dependiendo del jarabe si es bueno o malo que esto se debe a la producción de la caña), luego se lo pone en la calentadora se lo pasa a la hervidora donde se le prende fuego con el bagazo en la hornilla, el vapor que se obtiene se eleva a través de un cilindro de cobre en la parte de arriba tiene un tanque de cobre para recibirlo, baja por unas angas pasa a la calentadora y las mangas pasan por el serpentín el vapor recibido se transforma en líquido cae al cajetín llenan una vasija y de esta manera se obtiene el trago.</p>			
<p>Recomendaciones: Para poder observar el proceso de elaboración del aguardiente se debe preguntar si están en temporada de producción y pedir el permiso respectivo a los dueños de las molindas.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografía • Caminata, • Degustación de la bebida típica 			

Fuente: Trabajo de campo

6.1.2. Diagnóstico turístico de la parroquia Vilcabamba

6.1.2.1. Datos generales. La parroquia de Vilcabamba, jurisdicción rural del cantón Loja, se encuentra atravesado por los ríos Yambala y Capamaco que luego forman el río Chamba. Conocido también con el “Valle Sagrado o Valle de la longevidad”. Asentada en 6 barrios que conforman la cabecera parroquial, 9 consolidados, 4 no consolidados y 23 caseríos. (Gobierno Autonomo Decentralizado Parroquial Vilcabamba, 2019)

6.1.2.2. Límites. Los límites de la parroquia Vilcabamba son:

- Al norte con la parroquia San Pedro de Vilcabamba.
- Al sur con la parroquia Yangana y Quinara.
- El este con la parroquia Valladolid del cantón Palanda.
- Al oeste con la parroquia Fundochamba del cantón Quilanga.

La parroquia de Vilcabamba altitudinalmente presenta una variación que oscila desde los 1700 m.s.n.m. Ocupa una superficie de 157, 26 km². Que representa el 7, 72% de la superficie total de la Provincia de Loja.

Por otra parte, Vilcabamba presenta una temperatura mínima de 18°C y la máxima es de 22°C. Una vez descrito el tipo de clima de la ciudad, para ejecutar la evaluación del clima se emplean cuatro factores condicionantes entre ellos se encuentran: humedad relativa, temperatura, precipitación, y velocidad y frecuencia de vientos.

6.1.2.3. Número de habitantes. La parroquia de Vilcabamba según el (INEC 2010) cuenta con 4,778 habitantes, asentada en 6 barrios que conforman la cabecera parroquial. (Gobierno Autonomo Decentralizado Parroquial Vilcabamba, 2019)

6.1.2.4. Oferta turística. Vilcabamba cuenta con una gama varia de servicios turísticos para ofrecer al turista. Entre ellos se puede encontrar: Servicio de alojamiento, alimentación, esparcimiento y entre otros servicios.

- **Alojamiento.** La parroquia rural Vilcabamba cuenta con el servicio de alojamiento, como hoteles, hosterías, hostales, a continuación, se detallan.

Tabla 24. Alojamiento de la parroquia

N°	Nombre del establecimiento	Tipo	Categoría	Capacidad		Dirección
				#hab	#plazas	
1	Hostería el descanso de Ramsés	Hostería	3 estrellas	24	58	Agua de Hierro
2	De Vilcabamba	Hostería	4 estrellas	23	60	Av. Eterna juventud sn s/n
3	Hostería el descanso del Toro	Hostería	5 estrellas	20	45	Av. Eterna juventud sn s/n

N°	Nombre del establecimiento	Tipo	Categoría	Capacidad		Dirección
				#hab	#plazas	
4	Villa Beatriz Lodge	Hostería	3 estrellas	8	24	S/n
5	Hostería Paraíso 1	Hostería	3 estrellas	9	30	Av. Eterna juventud no tiene sin nombre
6	Hostería Izhcayluma	Hostería	3 estrellas	23	64	Vía a Yangana, km 2 sn frente a la iglesia nuestra señora de Fátima
7	Molino tropical	Hostería	3 estrellas	8	19	Vía Yangana kilómetro y medio sn sin nombre
8	La rivera chamba	Hostería	3 estrellas	6	10	Vía a Yamburara
9	Hostal Taranza	Hostal	1 estrella	17	22	Vía a Yamburara
10	Eterna juventud	Hostal	2 estrella	22	40	Bolívar 08-55 Fernando de la vega
11	Garden House	Casa de huéspedes	Categoría única	10	17	Entrada a Cucanamá a 200 mts
12	Rumi Wilco	Refugio	Categoría única	9	25	Yamburara bajo s/n rio chamba

Fuente: Catastro de la Planta Turística MINTUR 2021

• **Alimentación.** En la parroquia Vilcabamba existe la siguiente lista de restaurantes que prestan el servicio de alimentación.

Tabla 25. Establecimientos de alimentos y bebidas de Vilcabamba

N°	Nombre del establecimiento	Tipo	Categoría	Capacidad		Dirección
				#mesas	#plazas	
1	Ufo café	Restaurante	Tercera	10	40	Luis Fernando de la Vega sn
2	Orquídeas las	Restaurante	Tercera	4	16	Diego Vaca de Vega sn y av. Eterna juventud
3	Esquina la	Restaurante	Cuarta	6	24	Diego Vaca de Vega y Sucre
4	Shanta's	Restaurante	Tercera	6	24	Av. Loja s/n (urbanización plaza vieja)
5	El Atillo	Restaurante	Cuarta	6	24	Sucre y Clodoveo Jaramillo
6	Agave Blu	Restaurante	Tercera	8	32	Bolívar y Luis Fernando de la Vega
7	Murano	Restaurante	Tercera	6	24	Bolívar y Clodoveo Jaramillo
8	Peking	Restaurant	Cuarta	5	20	Diego Vaca de Vega y Bolívar y Agua de Hierro
9	Vilcabamba Juice Factory	Restaurante	Tercera	4	16	Francisco de la Vega
10	La Terraza Delicious Food	Restaurante	Tercera	10	40	Diego Vaca de Vega y Bolívar
11	Layseca's	Cafetería	Segunda	7	24	Sucre s/n Diego Vaca de Vega
12	Timothy's	Cafetería	Segunda	8	32	Diego Vaca de Vega y Eterna Juventud

Fuente: Catastro de la Planta Turística MINTUR 2021

- **Esparcimientos.** La parroquia Vilcabamba cuenta con lugares de diversión y distracción para el disfrute del turista, cuenta con un bar llamado Breik's es de tercera categoría y se encuentra ubicado las calles agua de hierro y la paz, así como canchas de fútbol y básquet mismas que son de gran ayuda para que los habitantes y turistas disfruten de su estadía en la parroquia. Por otro lado, la parroquia de Vilcabamba cuenta con operadoras de turismo y agencia de viajes duales.

Tabla 26. Operadores de Turismo

N°	Nombre del establecimiento	Tipo	Categoría	Dirección
1	MONTA VIEJO LUIS	Agencia de viajes DUAL	Agencia de viajes DUAL	Luis Fernando de la Vega 07-56 y Santo Domingo
2	LA TASCA TOURS	Operadora de turismo	Operadora de turismo	Sucre y Diego Vaca de Vega
3	VILCATRIP	Operadora de turismo	Operadora de turismo	Atillo 10-43 e Eterna Juventud y Sucre
4	GAVILAN TOURS CIA LTDA	Operadora de turismo	Operadora de turismo	Sucre s/n Diego Vaca de Vega y Agua de Hierro
5	COMPAÑIA DE TURISMO H&CH VILCATOURIST CI	Operadora de turismo	Operadora de turismo	Diego Vaca de Vega 08-01 Valle Sagrado
6	VILCABAMBA EXPLORINGVIEXPLO	Operadora de turismo	Operadora de turismo	Bolívar y Diego Vaca de Vega

Fuente: Catastro de la Planta Turística MINTUR 2021

- **Otros servicios.** En la parroquia a más de los servicios de alojamiento, alimentación y esparcimiento existen otros servicios, como Cooperativa de ahorro y crédito Vilcabamba CACVIL, así como también cajeros automáticos del Banco de Guayaquil, Banco de Loja, Cacpe Loja y la Cooperativa Jep.

6.1.2.5. Infraestructura de servicios básicos

- **Transporte y accesibilidad.** La parroquia Vilcabamba se encuentra a 38,6 km de la cabecera cantonal de Loja el tiempo aproximado es de una hora, actualmente la vía de acceso principal se encuentra en buen estado, es vía pavimentada y posee señalización vial, de manera interna la parroquia posee carreteras de tercer orden en su mayoría son vías adoquinadas y lastradas mismas que conectan con los barrios y caseríos. En cuanto a la red de transporte, la parroquia de Vilcabamba dispone de las diferentes líneas de transporte, que realizan un recorrido de Loja hacia otras parroquias, parando por Vilcabamba, misma que se detalla a continuación.

Tabla 27. Cooperativas de transporte

Cooperativa de transporte	Lugar de destino
Cooperativa de transportes Vilcabamba Turis	Loja, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Yangana, Quinara, Purunuma, El Tambo
Cooperativa de transportes Sur Oriente	Loja, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Yangana, Quinara, Zumba.
Cooperativa de transportes Nambija	Loja, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Yangana, Quinara, Zumba.
Cooperativa de transporte Cariamanga	Loja, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Yangana, Quinara, Zumba.
Cooperativa de transportes Yantzaza	Loja, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Yangana, Quinara, Zumba.
Cooperativa de transportes Loja	Loja, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Zumba
Cooperativa Taxi Ruta 11 de Mayo	Loja, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba

Fuente: PDOT de la parroquia Vilcabamba 2019

El transporte hacia los barrios se realiza por cooperativas de transporte liviano, no existiendo en la actualidad una tarifa fija para este servicio, cuyo valor por servicio está en función del lugar de destino.

Tabla 28. Cooperativas de transporte parroquial interno

Nombre	Actividad económica	Socios
Compañía de servicio de transporte mixto de pasajeros Rio Chamba S.A.	Transporte y almacenamiento	5
Transporte Escovilcatrans Cía. Ltda.	Transporte y almacenamiento	4
Transportes Riofrio Jaramillo Cía. Ltda.	Transporte y almacenamiento	4
Pétreos Vilcabamba Cía. Ltda.	Transporte y almacenamiento	4

Fuente: PDOT de la parroquia Vilcabamba 2019

- **Comunicaciones.** El servicio de telefonía fija en la parroquia es muy bajo ya que según el Censo 2010, el 86% de las viviendas no cuentan con este servicio, la mayoría de los habitantes de la parroquia cuentan con servicio de telefonía móvil. En lo que respecta al acceso a internet, es deficiente ya que solo el 7% de las viviendas disponen de servicio de internet.

6.1.2.6. Sanidad

- **Agua.** En la parroquia de Vilcabamba, en sector El Salado, se construyó una planta de tratamiento de agua potable, esta no entró en funcionamiento debido a deficiencias técnicas en su construcción. Actualmente la Unidad Municipal de Agua Potable y Alcantarillado, UMAPAL, realiza las correcciones necesarias para posibilitar su operación.

- **Alcantarillado.** Los servicios eficientes de alcantarillado sanitario, constituyen un beneficio que se traduce en salud y bienestar para los ciudadanos. Estos sistemas son los encargados de hacer desaparecer las aguas negras, los desechos originados por la actividad de la población. Su tratamiento debe contar con un mantenimiento adecuado ya que la población crece y con ello también los desperdicios aumentan considerablemente. Según datos INEC 2010 se determina que un 44% del número total de viviendas, se encuentran conectadas a pozos sépticos, mientras que el 42%, se encuentran conectados a la red pública de alcantarillado. (Gobierno Autonomo Decentralizado Parroquial Vilcabamba, 2019)
 - **Residuos sólidos.** Según datos del INEC 2010, se dice que el 73% del total de viviendas eliminan la basura mediante carro recolector Municipal, mientras que el 19% la quema para evitar el mal olor e impedir la proliferación de plagas producidas por su propia descomposición, sin embargo, esta forma de eliminar los residuos es la mayor fuente de contaminación para la parroquia y su ecosistema.
 - **Salud.** En la parroquia Vilcabamba existe el Hospital Básico Vilcabamba que da coberturas a las parroquias de Malacatos, San Pedro, Yangana y Quinara ofreciendo servicios de medicina general, medicina familiar y comunitaria, odontología, farmacia, enfermería y administración y estadística, de igual manera cuenta con un centro de salud ubicado también en el centro parroquial ofreciendo servicios similares al del hospital.
- 6.1.2.7. Energía.** El 97,06% de viviendas de la parroquia Vilcabamba poseen el servicio de energía eléctrica, pose buena cobertura en este servicio que es abastecido por la Empresa Eléctrica Regional del Sur (EERSA).
- 6.1.2.8. Gobernanzas.** La parroquia rural de Vilcabamba, mantiene acercamiento con instituciones como el GAD Municipal de Loja mas no cuenta con ayuda externa de instituciones no gubernamentales que patrocinen proyectos turísticos, El Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Vilcabamba, es un ente regulador en esta parroquia, el cual está constituido de la siguiente manera:

Tabla 29. Miembros del GAD Parroquial

Nombre/apellido	Cargo	Responsabilidades
Lic. Carlos Nicolás Ortiz Armijos	Presidente	Representación legal del GAD Parroquial
Ing. Robert Leonardo Ordoñez Moreno	Vicepresidente	Comisión de Mesa, Planificación y Presupuesto; Obras Públicas y Vialidad, Gestión Nacional e Internacional
Lcda. Lorena Mariela Granda Morocho	Vocal principal	Comisión de Mesa, Igual y Género; Turismo, Producción y medio Ambiente, Asuntos Sociales Deporte y Cultura
Ing. Angelito Elifax Jara Carpio	Vocal principal	Planificación y Presupuesto; Asuntos Sociales. Deporte y Cultura
Ab. Diego Estuardo Guerrero Bermeo	Vocal principal	Gestión Nacional e Internacional; Turismo, Producción y medio Ambiente; Igual y Género

Fuente: PDOT de la parroquia Vilcabamba 2019

6.1.2.9. Comunidad receptora. Las principales actividades económicas a las que se dedica la población económicamente activa de la Parroquia Vilcabamba, se direccionan a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, son las más realizadas debido al consumo local y abastecimiento para la ciudad de Loja, esta actividad agropecuaria se ve limitada por la falta de acceso a las tierra productiva ya que las pequeña propiedades que disponen los productores, les limita a incrementar su potencial productivo e ingresos económicos y por otra parte la mayor cantidad de tierra se ha parcelado para ser vendido a personas para la instalación de fincas vacacionales.

Tabla 30. Actividades principales de la PEA de la Parroquia

PEA DE LA PARROQUIA VILCABAMBA, SEGÚN RAMAS DE ACTIVIDAD		
Rama De Actividad (Primer Nivel)	Población	%
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	586	32,30
Explotación de minas y canteras	7	0.30
Industrias manufactureras	112	6.17
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	2	0.11
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	6	0.33
Construcción	236	13.01
Comercio al por mayor y menor	162	8.93
Transporte y almacenamiento	60	3.31
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	106	5.84
Información y comunicación	23	1.27
Actividades financieras y de seguros	8	0.44
Actividades inmobiliarias	10	0.55
Actividades profesionales, científicas y técnicas	14	0.77
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	42	2.32

PEA DE LA PARROQUIA VILCABAMBA, SEGÚN RAMAS DE ACTIVIDAD		
Rama De Actividad (Primer Nivel)	Población	%
Administración pública y defensa	71	3.91
Enseñanza	66	3.64
Actividades de atención de la salud humana	50	2.76
Artes, entretenimiento y recreación	9	0.50
Otras actividades de servicio	22	1.21
Actividades de los hogares como empleadores	32	1.76
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	1	0.06
No declarado	106	5.84
Trabajador nuevo	83	4.58
TOTAL	1,814	100

Fuente: PDOT de la parroquia Vilcabamba 2019

6.1.2.10. Inventario de atractivos turísticos parroquia Vilcabamba. En cuanto al desarrollo de los atractivos turísticos naturales y culturales de la parroquia Vilcabamba se desagrega la siguiente información

Tabla 31. Atractivos turísticos de la parroquia Vilcabamba

ATRACTIVO TURÍSTICO	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Iglesia Cristo Luz del Mundo	Manifestación cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula	II
Centro Recreacional Yamburara	Manifestación cultural	Arquitectura	Infraestructura recreativa	II
Cerro Mandango	Atractivos Naturales	Montaña	Alta montaña	II
Cascada El Palto	Atractivos Naturales	Ríos	Cascadas	II
Agua de Hierro o Agua Milagrosa	Atractivos Naturales	Ríos	Cascadas	I
Bosque Protector Rumi Wilco	Atractivos Naturales	Bosques	Montano bajo	II

Fuente: PDOT de la parroquia Vilcabamba 2019

Para la recolección de datos de la gastronomía de la parroquia Vilcabamba, se utilizó la Metodología para Inventario de Atractivos Turísticos del Ministerio de Turismo, a continuación, se adjuntan las fichas resumen sobre el inventario de los atractivos gastronómicos de la parroquia Vilcabamba.

Tabla 32. Resumen de los atractivos gastronómicos de la parroquia Vilcabamba.

Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Seco de gallina criolla	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Caldo de gallina criolla	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Sango	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Cuy asado	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Locro de yuca con frejol	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Llapingacho de zanahoria blanca	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Sopa de verduras con zapallo	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Colada de machica o chuno	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I


Fuente: Trabajo de campo

Tabla 33. Ficha de resumen del seco de gallina criolla

Nombre del atractivo: Seco de Gallina Criolla			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Vilcabamba	
		<p>Ubicación: Este plato típico de la localidad de Vilcabamba, lo podemos encontrar en los alrededores y en zonas externas de la parroquia.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 4° 15' 39" Longitud: 79° 13' 21" Altura: 1.700 m.s.n.m</p>	
<p>Figura 10. Seco de Gallina Criolla</p>			
<p>Características El seco de gallina criolla es un plato típico de la provincia de Loja es elaborado en diferentes zonas, sectores y pueblos de nuestra localidad, referentemente lo encontramos a precios muy accesibles y es el más apetecido por turistas que desean degustar esta delicia local. Es elaborado con ingredientes propios del lugar, se utiliza gallina criolla criada en el lugar, aparte de otros ingredientes como son cebolla, pimientos, aliños, sal y yuca. Forma de preparación: Se despresa la gallina y se lo aliña con condimentos y se refrié con pimientos y cebolla, para luego enviarlo a cocción a baja temperatura y dejarlo concentrar de los condimentos y se ablande la carne. Luego se prepara el arroz y se cocina la yuca hasta que estén listos para ser servidos y acompañados de horchata u otras bebidas refrescantes.</p>			
<p>Recomendaciones: Se recomienda a los turistas y las personas que deseen degustar este platillo que visite Vilcabamba ya que ofrece esta delicia grata al paladar.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			


Fuente: Trabajo de campo

Tabla 34. Ficha de resumen del caldo de gallina criolla

Nombre del atractivo: Caldo de Gallina Criolla			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Vilcabamba	
 <p>Figura 11. Caldo de gallina criolla</p>		<p>Ubicación: este plato típico de la localidad de Vilcabamba, lo podemos encontrar en los alrededores y en zonas externas de la parroquia.</p> <p>Georreferenciación Latitud: 4° 15' 39" Longitud: 79° 13' 21" Altura: 1.700 m.s.n.m</p>	
<p>Características El caldo de gallina criolla es un plato típico en la provincia de Loja, es elaborado en zonas rurales de la parroquia Vilcabamba se lo puede encontrar a precios módicos y es apetecido por turistas que desean degustar esta delicia local. Es elaborado con gallina criolla criadas en el lugar, y demás ingredientes propios de la localidad. Forma de preparación: Se despres la gallina parta luego ser aliñado con condimentos para luego pasar a cocción con abundante agua y por un periodo prolongado de tiempo y así suavizar la carne. Se emplea ajo y cebolla blanca picada al momento de servir.</p>			
<p>Recomendaciones: Se recomienda a los turistas que degusten este platillo, tener a consideración que la carne y las presas del caldo de gallina criolla pueden resultar un poco duras al momento de su degustación.</p>			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 35. Ficha de resumen del sango de maíz

Nombre del atractivo: Sango de maíz			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Vilcabamba	
 <p>Figura 12. Sango de maíz</p>		<p>Ubicación: este plato típico de la localidad de Vilcabamba, lo podemos encontrar en los alrededores y en zonas externas de la parroquia.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 4° 15' 39" Longitud: 79° 13' 21" Altura: 1.700 m.s.n.m</p>	
<p>Características</p> <p>Este platillo delicioso conocido como sango de maíz se lo puede preparar en pocos minutos. El maíz, tan típico desde nuestros indígenas y muy importante para la alimentación que además de ser delicioso también es rico en carbohidratos, proteínas y no contiene gluten, lo que lo vuelve un alimento ideal para la alimentación de niños y adultos.</p> <p>El mismo es elaborado con contados ingredientes como son harina molida de maíz, diente de ajo, agua, sal al gusto y en ocasiones se utiliza manteca negra de chanco y quesillo fresco. Todos estos ingredientes sencillos.</p> <p>Forma de preparación: Se agrega la harina molida de maíz en una olla a fuego lento, se añade el diente de ajo molido y sal al gusto, se revuelve constantemente hasta que el sango tome contextura ni muy dura ni muy espesa, luego se añade quesillo y si fuera el caso se añade manteca negra y chicharrón de chanco para mejorar su sabor.</p> <p>Este platillo tradicionalmente se sirve con huevo frito o aguacate y la bebida con el inigualable café filtrado.</p>			
<p>Recomendaciones:</p> <p>Se recomienda a los turistas consumir y deleitarse con este platillo que aparte de ser delicioso es rico en carbohidratos y proteínas, se debe tener en consideración que este platillo tradicional se debe consumir caliente ya que al enfriarse el sango de maíz se vuelve espeso y su sabor es diferente.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 36. Ficha de resumen del cuy asado

Nombre del atractivo: Cuy Asado			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Vilcabamba	
 <p>Figura 13. Cuy asado</p>		<p>Ubicación: este plato típico de la localidad de Vilcabamba, lo podemos encontrar en los alrededores y en zonas externas de la parroquia.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 4° 15' 39" Longitud: 79° 13' 21" Altura: 1.700 m.s.n.m</p>	
Características			
<p>Este platillo es originario de la sierra ecuatoriana y zonas del Perú, es un platillo muy tradicional y de inigualable sabor además de los beneficios que la gastronomía le ha otorgado al mismo. Es delicioso y se ha comprobado medicamente que el consumo de carne de cuy es muy beneficioso para la salud. Para este platillo no se requieren demasiados ingredientes, basta con el cuy que ciertamente existen criaderos con muy buenas prácticas de cuidado y crianza para que los mismos sean de consumo doméstico, también la importancia del uso de papa para acompañar el platillo de cuy asado. El cuy es debidamente sacrificado, limpiado, lavado y adobado con ajo, aliños caseros durante todo el día anterior al consumo para que todo el sabor de los aliños se concentre en la piel y carne del animal. Forma de preparación: después de haber transcurrido 24 horas de marinado, el cuy es debidamente horneado, ya sea en horno de leña o gas, para lo cual necesita girar en sentido a las manecillas del reloj para que todo quede bien cocinado. Luego se procede a realizar la preparación de la cocción de papas, colocarlas en una olla aparte, haz un refrito con la manteca de chancho, cebolla colorada, culantro, sal, comino, ajo y pimienta y cocinar con bastante agua a fuego lento, finalmente para acompañar servir el cuy con hojas de lechuga y curtido de tomate con cebolla para acompañar sin olvidar la deliciosa horchata con plantas propias del lugar.</p>			
Recomendaciones:			
<p>Se recomienda que el consumir cuy asado varía mucho del tipo de lugar donde se decida consumirlo, ya que cada lugar y provincia del Ecuador tiene su forma diferente de prepararlo.</p>			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 37. Ficha del locro de yuca con frejol

Nombre del atractivo: Locro de yuca con frejol			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Vilcabamba	
		<p>Ubicación: Este plato típico de la localidad de Vilcabamba, lo podemos encontrar en los alrededores y en zonas externas de la parroquia.</p> <p>Georreferenciación Latitud: 4° 15' 39" Longitud: 79° 13' 21" Altura: 1.700 m.s.n.m</p>	
		<p>Características El locro de yuca con frejol es uno de los platos típicos en la provincia de Loja, es elaborado en zonas rurales de la parroquia Vilcabamba, aunque también se lo puede adquirir en zonas de hospedaje a precios accesibles lo que lo hace apetecible para nativos y extranjeros. Su materia prima es cultivada en su mayoría por propios agricultores de la zona de forma que su elaboración es más accesible para sus moradores. Forma de preparación: Se deja remojando los frejoles una noche anterior al siguiente día se las cose en una olla de presión se le agrega el ajo triturado con las yucas previamente peladas y picadas en cuadros pequeños, ya que la olla empieza a pitar se deja en una llama baja por un tiempo de 20 minutos, mientras esto pasa se refrie en un sartén cebolla y se agrega las especias que sean a su preferencia probando la sal ya que estén suave, se coloca quesillo y está listo para servir.</p>	
<p>Recomendaciones: Se recomienda a los turistas lo exquisito de este platillo siempre y cuando se prepare con normas de salubridad y calidad para evitar indigestión o intoxicaciones.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 38. Ficha de resumen de los llapingachos de zanahoria blanca

Nombre del atractivo: Llapingachos de zanahoria blanca			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Vilcabamba	
 <p>Figura 15. Llapingachos de zanahoria blanca</p>		<p>Ubicación: Este plato típico de la localidad de Vilcabamba, lo podemos encontrar en los alrededores y en zonas externas de la parroquia.</p> <p>Georreferenciación Latitud: 4° 15' 39" Longitud: 79° 13' 21" Altura: 1.700 m.s.n.m</p>	
<p>Características</p> <p>Los llapingachos de zanahoria blanca son un acompañante sencillo por el que muchos turistas y nativos de inclinan en horarios de la tarde, debido a que es de fácil elaboración por lo cual llama la atención en zonas rurales de la provincia de Loja, en especial de esta parroquia.</p> <p>Sus materias primas en su mayoría son producidas en la misma zona, mismo que utilizan abonos elaborados por los mismos agricultores y cuidadas bajo su supervisión de forma que no utilice en su mayoría químicos.</p> <p>Forma de preparación: Una vez que se encuentra la zanahoria pre cocida y se la tritura de como que quede con la contextura correcta se coloca un huevo para que la contextura torne un poco más suave, todo esto se lo mezcla, en algunos casos se le puede añadir rellenos, y se lo dora, se puede servir</p>			
<p>Recomendaciones:</p> <p>Se recomienda esta delicia para propios y extraños, ya que por el cuidado en los cultivos de su materia prima es mucho más saludable para deleitarse con un platillo así.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			


Fuente: Trabajo de campo

Tabla 39. Ficha de resumen de la sopa de verduras con zapallo

Nombre del atractivo: Sopa de verduras con zapallo			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Vilcabamba	
 <p>Figura 16. Sopa de verduras con zapallo</p>		<p>Ubicación: Este plato típico de la localidad de Vilcabamba, lo podemos encontrar en los alrededores y en zonas externas de la parroquia.</p> <p>Georreferenciación Latitud: 4° 15' 39" Longitud: 79° 13' 21" Altura: 1.700 m.s.n.m</p>	
Características			
<p>La sopa de verduras con zapallo es un plato característico de zonas rurales, aunque en ciertas partes han decidido adicionarle ingredientes tratan de no perder el plato típico y sus propias características para deleitarse con esta delicia.</p> <p>La mayor parte de sus ingredientes son cultivos de la zona y lo que no es de fácil acceso se adquiere en la localidad principal como pueblos cercanos.</p> <p>Forma de preparación: En zonas rurales la preparan con carne y pollo adicional donde se pone a hervir en una olla agua con carne, el zapallo y el pollo en trozos, se pica las verduras y se sofríe con aceite la cebolla y especias hasta que la cebolla se vuelva transparente, todo esto se añade a la olla y se extrae el pollo cocido, se puede agregar papa picada a los 10 minutos y una vez que este cocida se agrega el pollo y perejil.</p>			
Recomendaciones:			
<p>Se recomienda deleitar su paladar con este platillo realmente exquisito ya que contiene verduras y a su vez muchos nutrientes todo esto preparado con ingredientes cultivados en la zona.</p>			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 40. Ficha de resumen de la colada de machica o chuno

Nombre del atractivo: Coladas de machica y chuno			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Loja	Vilcabamba	
		<p>Ubicación: Este plato típico de la localidad de Vilcabamba, lo podemos encontrar en los alrededores y en zonas externas de la parroquia.</p> <p>Georreferenciación Latitud: 4° 15' 39" Longitud: 79° 13' 21" Altura: 1.700 m.s.n.m</p>	
<p>Figura 17. Colada de machica y chuno</p>			
<p>Características</p> <p>La machica es un alimento multivitamínico que se consume en su mayoría en la sierra, donde la base principal es la cebada tostada y molida o maíz y trigo, se lo puede encontrar a precios módicos y es apetecido por turistas que desean degustar esta delicia local.</p> <p>El chuno es un alimento recomendable en su mayoría para niños, conforme a los consejos de madres que habitan en la zona. Sirve para conciliar el sueño y mejorar el rendimiento escolar de los niños según las creencias de las zonas rurales por lo cual las coladas son preparadas en su mayoría.</p> <p>Forma de preparación: Se coloca la leche en llama normal y se adiciona la machica, se adiciona las especias que son canela, pimienta dulce y clavo de olor y el azúcar a su elección, todo esto se deja que hierva hasta que empiece a tornar espesa, si se desea más líquida se adiciona leche o caso contrario esta lista para servir.</p>			
<p>Recomendaciones:</p> <p>Se recomienda a los turistas la adquisición de esta bebida ya que se puede acompañar con pan de suelo elaborado en la región y otros derivados de panificación.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			

Fuente: Trabajo de campo

6.1.3. Diagnóstico turístico de la parroquia urbana Catamayo

6.1.3.1. Datos generales. La parroquia urbana Catamayo se encuentra ubicado en el interior de la provincia de Loja, confluyen en su territorio importantes ejes viales que abren paso hacia la parte más austral de la provincia, así como hacia las provincias de la costa ecuatoriana uniendo a las regiones andina y litoral del sur del Ecuador, además pertenece a la zona 7 de planificación a nivel nacional. Su cabecera cantonal se ubica específicamente en las coordenadas geográficas 3°59'12" de Latitud Sur y 79°21'28" de Longitud Oeste.

6.1.3.2. Límites.

- Al norte con Loja y el Oro.
- Al sur con Gonzanama y Loja.
- El este con Loja.
- Al oeste con Chaguarpamba Paltas y Olmedo.

6.1.3.3. Número de habitantes. En este contexto, Catamayo, según el (INEC 2010) es de 30638 habitantes, con un total de 15,226 que corresponde a la población masculina que representa un total de 49,70% y 15,412 a la población femenina que representa al 50,30%. Así mismo se observa que en el cantón Catamayo la población se encuentra distribuida en un 81,60% en el área urbana, mientras que el área rural se asienta el 18,40% de la población. (Gobierno Autonomo Descentralizado del Cantón Catamayo , 2019)

6.1.3.4. Oferta turística. Catamayo cuenta con una gama varia de servicios turísticos para ofrecer al turista. Entre ellos se puede encontrar: Servicio de alojamiento, alimentación, esparcimiento y entre otros servicios.

- **Alojamiento.** El cantón Catamayo, cuenta con infraestructura turística básica, tiene alrededor de 16 establecimientos de hospedaje entre estos se puede encontrar 6 hoteles, 6 hostales y 7 hostería de los cuales todos se encuentra registrados en el Castro consolidado Nacional 2021.

Tabla 41. Establecimientos de alojamiento

Establecimiento	Tipo	Teléfono	Dirección	#Hab.	#Plazas
Hotel Valle verde	HOTEL	072676510	Av. Isidro Ayora y Km 1.5 Vía a la Costa	15	32
Hotel Reina del Cisne	Hotel	072677414	Av. Isidro Ayora y Km 1.5 Vía a la Costa	40	60
Hotel Marc Jhons	Hotel	072677631/ 072678435	Av. Isidro Ayora y Km 5.5 Vía a la Costa	33	90
Hotel Rossana	Hotel	072677006	Km 7 Vía Gonzanamá	12	50

Establecimiento	Tipo	Teléfono	Dirección	#Hab.	#Plazas
Hotel Gran Cesar	Hotel	072676120-0993496857	Trapichillo	36	100
Hotel Ciudad de Catamayo	Hotel	072677295-0999346565	Vía a la Costa	24	60
Hotel Granada	Hotel	072677243-0980767673	Isidro Ayora y Eugenio Espejo	45	70
Hotel Cámara de Comercio	Hotel	072677302-0989140222	1ero de Mayo y Bolívar	20	70
Hotel Carlos Jaramillo	Hotel		Isidro Ayora y Catamayo	22	32
Encanto del Sur	Hotel	072678188-0987862021	24 de Mayo y Eugenio Espejo	19	38
Hotel Turis	Hotel	072677126-0993563399	Isidro Ayora y 24 Mayo	15	30
Rosal del Sol	Hostería	0992942333	Vía a la Costa frente al parque de la madre	14	50
Aguamania	Hostería	072556338 - 072556411 - 0985847188	Av. Isidro Ayora Km 5 vía a la Costa	15	83
Los Almendros	Hostería	072556329 - 0982673574	Vía a la Costa	21	100
Campo Alegre	Hostería	072556128 - 0985353925	Vía a la Costa	32	100
Bella Vista	Hostería	072556235 - 072556234	Vía a la Costa	27	60
Las Bugambillas	Hostería	0999459373	Vía Catamayo - Gonzanamá	6	12

Fuente: Catastro de la Planta Turística del MINTUR 2021

- **Alimentación.** La parroquia cuenta con alrededor de 46 establecimientos de alimentación, cada uno de estos establecimientos ofrece las mejores comidas y bebidas típicas del lugar y se encuentra al servicio del turista como al igual al de la ciudadanía.

Tabla 42. Establecimientos de alimentos y bebidas

Propietario	Tipo	Nombre de negocio	Dirección	Cap. Personas	Teléfono
Miriam Pullaguari	Restaurant	El Buen Sabor	Isidro Ayora e/ 1 de mayo y Av. Catamayo	32	939276289
Teresa Chamba	Restaurant	Cecinas Doña Tere	Isidro Ayora (subiendo al redondel)	36	939412315
Cintha Granda	Restaurant	Picantería Mar Azul	Isidro Ayora e/ 18 de noviembre y 9 de octubre	72	981866995

Propietario	Tipo	Nombre de negocio	Dirección	Cap. Personas	Teléfono
Marlon Chamba	Restaurant	Encebollados de Pescado	Isidro Ayora y 9 de octubre (esq.)	32	992373543
Fanny Jaramillo	Restaurant	Mesón del Valle	Sucre y 10 de agosto (esq.)	60	2677037
Mercedes Ortega	Asadero	Pollos El Campeón	Av. Catamayo e Isidro Ayora	60	2677585
Freddy Cumbicus	Restaurant	Chifa Bang Kok	Isidro Ayora y 24 de Mayo	44	980651740
Luis Padilla	Restaurant	Viejo Lucho	Isidro Ayora y Av. Catamayo (esq.)	80	992321073
Wilmer Díaz	Restaurant	Cecinas La Tomeñita	Isidro Ayora y Av. Catamayo	60	2678083
Macrina Robles	Restaurant	Cecinas Mary	Avda. Catamayo e Isidro Ayora	70	2678304
Macrina Robles	Restaurant	Cecinas Mary 2	Avda. Catamayo e Isidro Ayora	70	2678304
Vicente Cuenca	Restaurant	Pollos a la Braza El Forastero	Isidro Ayora y 18 de Noviembre	25	981304578
Pasaca	Restaurant	Restaurante Don Leo	Isidro Ayora y 9 de Octubre	70	72677286
Leonel González	Restaurant	Lucios Restaurant	Isidro Ayora e/ 18 de Noviembre y 9 de Octubre	40	985132575
Lucio Rojas	Restaurant	Restaurant Típico	Isidro Ayora y 18 Noviembre	48	2677173
Lester Legarda	Restaurant	Restaurant Típico	Isidro Ayora y 18 Noviembre	48	2677173
Lenin Cuenca	Pizzería	Pizzería Roma	Isidro Ayora y 9 de Octubre	38	2676282
Amada Valarezo	Restaurant	Restaurant Bachita 1	Isidro Ayora y 18 de Noviembre (esq.)	40	990054971
José Hidalgo Herrera	Restaurant	Asadero Maranatha	Isidro Ayora y 24 de Mayo	23	993688324
Victoria Riofrío coronel	Restaurant	Restaurant PAVI POLLO	Isidro Ayora y 1 de Mayo	42	2677839
Rinela Narváez Loarte	Restaurant	Cecinas La Casita Vieja	Isidro Ayora y Av. Catamayo	50	2677476
Fanny Nalbay León	Restaurant	Parrilladas El Lojanito	Isidro Ayora y 18 de Agosto	60	2678407
Jenny Celi	Restaurant	Restaurant Reina del Cisne	Alonso Mercadillo e Isidro Ayora	40	979499308
Jackeline Guerra	Restaurant	Cevichería El Manaba	Isidro Ayora (km 1 vía a la costa)	40	981009013
Afrany Rojas	Marisquería	Marisquería Katamarán	Isidro Ayora (km 1 vía a la costa)	48	992822585
Marlon Chamba	Marisquería	Marisquería Los Ciruelos	Isidro Ayora (km 1 vía a la costa)	60	992373543

Propietario	Tipo	Nombre de negocio	Dirección	Cap. Personas	Teléfono
Marcia Cano Padilla	Restaurant	Restaurant El Zuquito	Av. Catamayo e Isidro Ayora	28	939555376
Rosa Palta Villavicencio	Restaurant	Cecinas Exquisito Sabor	Av. Catamayo e Isidro Ayora	44	2678580
María Chamba	Restaurant	Cecinas Anahí	Av. Catamayo e Isidro Ayora	78	939976414
Levin Torres Ojeda	Restaurant	La Gran Cecina	Av. Catamayo e Isidro Ayora	32	2676830 – 0967924181
Wilmer Ordoñez Sarango	Restaurant	ASADITOS EL FORASTERO	Av. Catamayo y Eugenio Espejo	78	939976414
Anita Chamba	Restaurant	Restaurant PP'S	Eugenio Espejo y Av. Catamayo (esq.)	32	2676830
Gloria Martínez	Marisquería	Cevichería La Sirenita	Eugenio Espejo y 9 de Octubre	24	990935813
Ruth Guamán Martínez	Restaurant	Cevichería Palomero Manabita	9 de Octubre e/ Eugenio Espejo y Olmedo	23	2676834
Patricia Encalada	Restaurant	Restaurant Paty	Isidro Ayora e/ 9 de Octubre y 3 de Noviembre	24	2678501 – 0990935813
Joel Calle	Cafetería	El Dicho	24 de Mayo y Olmedo	66	987113283
Lenin Salinas Gonzales	Restaurant	El Faraón	Eugenio Espejo y 24 de Mayo	28	982320343
Diego Moreno	Restaurant	Mar Adentro	24 de Mayo y Eugenio Espejo	20	988301241
Esperanza Sánchez	Restaurant	Restaurant Al Paso	Av. Padre Eliseo Arias y 24 de Mayo	36	2677183 – 0999445941
Rosario Girón	Restaurant	El Mágico Sabor	Av. Padre Eliseo Arias y 24 de Mayo	20	981765261
Juan Gabriel Chamba	Restaurant	Asadero El Forastero	Av. Padre Eliseo Arias y 24 de Mayo	28	2677358
Olga Chávez	Restaurant	Restaurant Doña Olguita	La Vega	24	959727811
Edith Vivanco	Restaurant	Al Paso	La Vega	32	993644506
Carmita Villavicencio	Restaurant	Restaurant Lo Nuestro	La Vega	60	72662129
Estela Cueva	Asados	Shawarma	Av. Catamayo y Bolívar	80	980529446
Beatriz Quintanilla	Restaurant	La Sazón de Bachita	Av. Catamayo y García Moreno	56	72677626
Johnson Jaramillo	Restaurant	Restaurante Bachita Dos	Av. Isidro Ayora y 24 de Mayo	70	72676631

Fuente: Catastro de la Planta Turística del MINTUR 2021

- **Esparcimiento.** Referente a los lugares de esparcimiento con los que cuenta el cantón Catamayo, entre los que encontramos 4 discotecas y 7 bares de diversión nocturna (Gobierno Autonomo Descentralizado del Cantón Catamayo , 2019).

Tabla 43. Establecimientos de esparcimiento

Propietario/ administrador	Nombre del local	Dirección	Capacidad	Contacto
Darwin Espinoza	Bubas Bar	24 de Mayo (frente parque Cuerno de la Abundancia)	110 personas	0991327109
Eduardo Cuenca	Lavoe Tropical Music Discotec	Alonso de Mercadillo y Chile	270 personas	0985711188
Jhon Mejía	Retro bar	Chile y Alonso de Mercadillo	80 personas	0959032603
Rolando Neira	Bar discotec b-52	Eugenio Espejo y Av. Catamayo	80 personas	0989140222
Rodrigo Ochoa	Bar Mambo Retro	Isidro Ayora y 8 de Diciembre	55 personas	0985203881
Edwin Valdivieso Ortiz	Latin brother discotec	Atahualpa y 8 de Diciembre	250 personas	0993129480
Jacky Criollo	D' class disco bar	Isidro Ayora (pocos pasos del redondel vía a Loja)	100 personas	0969663402
Sergio Albán Silva	Mambo concert club	Isidro Ayora y 8 de Diciembre	200 personas	0996395712
Miguel Paredes	Jorobar cervecería	Isidro Ayora y Abdón Calderón	100 personas	0958602502
Gladis Magdalena Eras Sarango	Mallku	Av. Isidro Ayora	40 personas	0993203445
Carlos Briceño	El Mirador Bembón bar	Isidro Ayora, antes de llegar al redondel	150 personas	0985146830

Fuente: Catastro de la Planta Turística del Cantón Catamayo MINTUR 2021

- **Otros servicios.** En lo que respecta a los otros servicios con los que la comunidad cuenta con diferentes entidades bancarias del sector público y privado, así como cooperativas que ofertan diferentes servicios, que se enfocan en los micro emprendedores, generando una amplia variedad de productos para los usuarios.

Tabla 44. Entidades financieras

Nombre del establecimiento	Tipo
BAN Ecuador	Publica
Banco de Loja	Privada
Banco del Austro	Privada
Cooperativa Juventud Ecuatoriana Progresista	Privada
Cooperativa Jardín Azuayo	Privada
Cooperativa Cacpe Loja	Privada

Fundación de apoyo comunitario y Social del Ecuador – FACES	Privada
Cooperativa de Ahorro y credito Padre Julian Lorente	Privada
Cooperativa “Manuel Esteban Godoy Ortega” COOPMEGO	Privada
Cooperativa de Ahorro y Credito “Catamayo”	Privada

Fuente: PDOT del cantón Catamayo 2019 – 2023

6.1.3.5. Infraestructura y servicios básicos. Entre las principales tenemos

- **Transporte y accesibilidad.** Para llegar a Catamayo se ha tomado como referencia la provincia de Loja, siendo la Capital con mayor población y mayor extensión de territorio. Además, existe aproximadamente 33,6 km en una duración de viaje de 50 minutos. Esta duración se hace viajando en Cooperativa, pero en cambio en camioneta o carro particular hay una duración de 40 minutos.
- **Principales vías de acceso.** La principal vía de acceso al cantón Catamayo denominada Panamericana es asfaltada, misma que se encuentra en buen estado y facilita el ingreso y la movilidad del turista, ya que se encuentra conectada directamente con vías de acceso nacional.
- **Señalización.** Catamayo cuenta con una adecuada señalización vial y turística ambas encontrándose en buen estado.
- **Transporte público.** Los habitantes del cantón cuentan con transporte público en el que sobresalen cooperativas de transporte inter-cantonales e interprovincial y compañía de camionetas que ofertan este servicio.

Tabla 45. Terminales o estaciones de transporte

Cooperativa	Dirección	Teléfono	N° unidades	Servicio de presta
Cooperativa de transportes central Catamayo	Av. Catamayo e Isidro Ayora esquina	072676896	24	Transporte de pasajeros cantonal, intercantonal y provincial.
Trans. Urbacat s.a.	18 de Noviembre y Eugenio Espejo	072676856	23	Movilización interna
Transporte el tambo	24 de Mayo (junto a la bahía)	0988127044	15	Movilización interna
Valle hermoso	Bolívar y 24 de Mayo	072676137	26	Movilización interna
La vega	24 de Mayo y Eugenio Espejo	072677515	17	Movilización interna
Sanpebita	Isidro Ayora y 18 de Noviembre (esq.)	0985899995	13	Movilización interna
Valle express	Eugenio Espejo y 9 de octubre	0989612072	11	Movilización interna

Cooperativa	Dirección	Teléfono	N° unidades	Servicio de presta
2 de junio	Eugenio Espejo y 18 de Noviembre	0989180290	30	Movilización interna
Compañía de taxis del aeropuerto ciudad de catamayo	Isidro Ayora y 24 de Mayo (esquina del parque)	0991312402	22	Movilización interna
Primero de mayo	Isidro Ayora y 24 de Mayo (esq.)	072678103	25	Movilización interna
29 de abril	24 de Mayo (parque)	0979351889	40	Movilización interna
Cooperativa de transporte mixta en camionetas doble cabina rio guayabal	Calle Antonio Flores Jijón y av. Loja	0991102113	30	Movilización interna
Patrona del cisne	Av. Catamayo (parque)	0997304921	24	Movilización interna
Compañía de transporte escolar sur encantado	Trapichillo	0997721481	11	Movilización interna, grupo de personas y estudiantil

Fuente: PDOT del cantón Catamayo 2019 – 2023

- **Comunicaciones.** La disponibilidad de teléfono convencional es baja nivel cantonal, solo el 27,70% poseen servicio telefónico convencional mientras que el 72,30% no cuentan con este servicio. Según los datos del INEC 2010, son 2,180 hogares poseen este servicio mientras que 5,690 casos no poseen este servicio.

Tabla 46. Disponibilidad de servicio telefónico

Servicio telefónico	Casos	Porcentaje
Si	2,180	27,70%
No	5,690	72,30%
Total	7,870	100%

Fuente: PDOT del cantón Catamayo 2019 – 2023

- **Oficinas de teléfono.** El cantón Catamayo si cuenta con una agencia de la Corporación Nacional de Telecomunicaciones CNT misma que se encuentra ubicada en las calles Isidro Ayora y Catamayo.
- **Señal de servicio telefónico celular.** Alrededor de 5. 969 habitantes que poseen servicio de teléfono celular, mientras que 1,901 habitantes no poseen este servicio. El operador con mayor cobertura que se utiliza en la ciudad tanto urbana como rural es la empresa Claro

Tabla 47. Disponibilidad de servicio telefónico

Servicio celular	Casos	Porcentaje
Si	5,969	75,84%
No	1,901	24,16%
Total	7,870	100%

Fuente: PDOT del cantón Catamayo 2019 – 2023

- **Cobertura de operadoras.** Entre las principales operadoras de servicios telefónicos se tiene:
 - Claro
 - Movistar
 - CNT
- **Cibercafés o establecimiento de uso público de internet.** Cuenta con 5 Infocentro que brindan y prestan servicio de internet a toda la comunidad. En lo que respecta a la cobertura del servicio de internet en el cantón Catamayo es brindada por proveedores públicos como CNT y diversas empresas privadas en las cuales desatacan KLIX, GO NET, CNT, TELCONET, ULTRANET, INTERCOM, a nivel urbano el cantón cuenta con un 6% de los hogares que posee el servicio de internet y a nivel rural cuenta con un 1,9%. (Gobierno Autonomo Descentralizado del Cantón Catamayo , 2019). En la actualidad el Gobierno Autónomo Descentralizado cuenta con una capacidad de 50 Mbps repartidas para las siguientes dependencias: Edificio Municipal, Extensión Universitaria, Mecánica Municipal, Mercado Municipal, Patronato, ITUR Parque Central.
- **Oficina de correos.** El cantón Catamayo si cuenta con una oficina de correo como es Servientrega, la que se encuentra ubicada en el centro de la ciudad, prestando servicios de envíos a nivel nacional, laboran los días ~~lunes~~ sábados.

6.1.3.6. Sanidad. Se puede mencionar lo siguiente:

- **Red de agua potable.** Según el censo 2010 alrededor de 6461 viviendas cuentan con el servicio de agua potable que da un porcentaje de 76,04% de la población y el 18.62% se abastece de agua que resulta de los ríos, vertientes o aguas lluvias.
- **Sistema de alcantarillado.** Las viviendas en Catamayo se conectan a la red pública de alcantarillado (58,44%), en otros casos, prevalece la descarga a pozo séptico (21,61%), pozo ciego (4,83%), descarga a ríos o quebradas un (0,50%), uso de letrinas con un (1,61%).

- **Eliminación de excretas.** La eliminación de excretas del cantón Catamayo se las realiza mediante alcantarillado público y pozo séptico.
- **Eliminación de basura.** La eliminación de basura se la hace mediante carro recolector que está a cargo del GADM de Catamayo, sus horarios de recolección son: los lunes, miércoles, viernes retirarán la materia orgánica, y los domingos solo acudirán a los restaurantes y al mercado del centro de la ciudad. El martes, jueves y sábado, en cambio llevarán lo que no se descompone. El horario de recolección es de 17:00 a 19:00.
- **Establecimientos de Salud en la comunidad.** El sistema de salud se ve representado por el Centro de Salud tipo C, Centro de Salud tipo B – IESS y Dispensario Médico Municipal, los cuales brindan los servicios en función de sus facultades y del personal especialista.

6.1.3.7. Energía. Se puede indicar lo siguiente

- **Servicio de energía eléctrica.** El cantón Catamayo si cuenta con servicio de energía eléctrica. Catamayo para determinar el medio de obtención de la energía eléctrica, se evidenció que este servicio puede ser a través de red eléctrica de servicio público, paneles solares, generador de luz u otro medio de provisión de luz eléctrica.
- **Gasolineras.** La ciudad de Catamayo cuenta con 3 gasolineras para dar servicio al público, brindando atención las 24 horas y los 7 días a la semana. Cabe mencionar que para sacar la distancia de las gasolineras se toma en cuenta desde el parque central de Catamayo.

Tabla 48. Gasolineras

Nombre	Distancia
Estación de servicio Gasosilva Catamayo	3km desde parque
Gas Castillo PyS	
Gasolinera PS	500mtrs desde el parque.

Fuente: PDOT del cantón Catamayo 2019 – 2023

6.1.3.8. Gobernanzas. Catamayo está a cargo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Catamayo el cual está conformado por una serie de miembros

Tabla 49. Autoridades del GAD de Catamayo

Nombre y Apellido	Cargo/función
Abg. Gilbert Armando Figueroa Agurto	Alcalde de GADM de Catamayo
Ing. Narcisa de Jesús Ajila Quizhpe	Vicealcaldesa
Tnlgo. Pablo Alberto Aguirre Espinoza	Concejal rural
Arq. José Bolívar Sánchez Azuero	Concejal urbano
Tnlgo. Manuel Agustín Jiménez Jaramillo	Concejal urbano
Tnlgo. Jaime Olmedo Reyes Suing	Concejal urbano
Arq. Luis Germán Rodríguez Patiño	Director de planificación GADM de Catamayo

Fuente: PDOT del cantón Catamayo 2019 – 2023

- **Apoyo de instituciones.** Principalmente cuenta con el apoyo de ciertas instituciones con el fin de obtener un mejor desarrollo local y turístico para la comunidad y son las siguientes:

Tabla 50. Apoyo de Instituciones

Sector	Actores	Relación con el GADM
Biofísico	Ministerio del Ambiente y Agua	Alto
	Secretaría de Gestión de Riesgos	Medio
	Secretaría Nacional del Agua (SENAGUA)	Alto
	Coordinadora ecuatoriana de organizaciones para la defensa de la naturaleza y el medio ambiente (CEDENMA)	Bajo
	Instituto de investigación geológico y energético (IIGE)	Medio
	DEMAPAL	Alto
	Fundación Naturaleza y Cultura	Medio
Socio Cultural	Agencia de control de hidrocarbúferos.	Medio
	Distrito de Salud Loja Zonal 7	Medio
	Gobernación de Loja	Alto
	Ministerio de Cultura y Patrimonio	Medio
	Diócesis de Loja	Alto
	Cuerpo de Bomberos	Alto
	Comandancia de Policía	Medio
	Consejo Nacional para la Igualdad de pueblos y nacionalidades	Medio
	MIES	Alto
	Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Medio
	Federación Deportiva de Catamayo (Liga deportiva Cantonal de Catamayo)	Alto
	Consejo Cantonal de la Niñez y Adolescencia	Alto
	Junta cantonal de protección de derechos de la niñez y adolescencia de Catamayo	Alto
CONADIS	Medio	
Sistema integrado de seguridad ECU 911	Alto	
Universidad Técnica de Loja	Medio	
Universidad Nacional de Loja	Medio	

Fuente: PDOT del cantón Catamayo 2019 – 2023

- **Planes de desarrollo en la comunidad.** En la localidad si existe planes de desarrollo para lo cual se ha venido elaborando los siguientes planes:
 - Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021
 - Plan Nacional del Buen Vivir 2017-2021
 - Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, año 2012-2020
 - Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, año 2019-2023

6.1.3.9. Comunidad receptora

- **Actividades económicas.** En lo referente a las principales actividades económicas del cantón predominan es el de servicios con 3.418 plazas de empleo, seguido por el sector de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca con 481 plazas.
- **Empleo turístico.** Muchos de los Catamayense se dedican a la prestación de servicios al turista es por ello que 3,418 plazas se dedican a dicha actividad, cabe señalar que en su mayoría se encuentran capacitados en temas de atención y servicio al cliente
- **Actividades de participación de la comunidad.** Por otro lado, la población Catamayense participa en actividades como son: La minga realizando trabajo de limpieza de los parques, senderos etc. De igual manera cada presidente o representante de los barrios se organizan en pequeños grupos para realizar la limpieza y mantenimiento de cada uno de los lugares.
- **Actividad de la comunidad hacia la actividad turística.** En la Ciudad de Catamayo se puede desarrollar diferentes tipos de turismo como: turismo de deporte y aventura, ecoturismo y turismo de naturaleza, turismo de salud, agroturismo, que son los factores principales para determinar que se puede fomentar la actividad turística. Todos estos aspectos positivos hacen que la localidad genere un mejor crecimiento económico y desarrollo turístico mediante actividades turísticas.

6.1.3.10. Inventario de atractivos turísticos. Como parte de los atractivos turísticos que conforman el cantón Catamayo se detalla a continuación los más importantes

Tabla 51. Atractivos turísticos de Catamayo

ATRACTIVO TURÍSTICO	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Centro Recreacional Víctor Manuel Palacios (El Boquerón)	Atractivo Natural	Rio	Remanso	II
Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión	Manifestación Cultural	Arquitectura	Infraestructura recreativa	II
Mirador la Cruz	Manifestación Cultural	Arquitectura	Espacios públicos	I
Parque central de Catamayo	Manifestación Cultural	Arquitectura	Espacios públicos	II
Templo María Auxiliadora (Catamayo)	Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula	II

Fuente: PDOT del cantón Catamayo 2019 – 2023

Para la recolección de datos de la gastronomía del cantón Catamayo, se utilizó la Metodología para Inventario de Atractivos Turísticos del Ministerio de Turismo, a continuación, se adjuntan las fichas resumen sobre el inventario de los atractivos gastronómicos de Catamayo.

Tabla 52. Resumen de los atractivos gastronómicos de la parroquia urbana Catamayo

Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Cecina	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Repe blanco	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Arveja con guineo	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Seco de chivo	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Chifle	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Cuero con yuca	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Tripas asadas	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Roscones	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Helados de coco y leche	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I


Fuente: Trabajo de campo.

Tabla 53. Ficha de resumen de la Cecina

Nombre del atractivo: Cecina			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
		<p>Ubicación: La elaboración y venta de este plato típico, se lo puede encontrar en los restaurantes de los alrededores del parque central de Catamayo.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.</p>	
Figura 18. Cecina			
Características			
<p>La cecina es un plato típico del cantón es vendida en los diferentes restaurantes de la localidad, a precios muy cómodos para el disfrute de turistas y habitantes de mismos.</p> <p>Ingredientes a utilizar son: carne de chancho, aliño, sal, cebolla, yuca tomeña.</p>			
Preparación			
<p>Sazonar la carne con comino, orégano, sal y ajo repicado fino, dejar reposar la carne al sol por aproximadamente 2 a 3 horas, colocar la carne a la parrilla y sellamos aproximadamente 4- 5 minutos por ambos lados, retira del fuego y utilizando una brocha con un poco de achiote pincelamos la carne para darle ese color característico a la cecina, colocar la carne de nuevo a la parrilla para acabar su cocción por 1 min cada lado y luego la reservamos. Es servida con yuca y ensalada (cebolla).</p>			
Recomendaciones:			
Se puede degustar este delicioso plato típico todos los días.			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			


Fuente: Trabajo de campo

Tabla 54. Ficha de resumen del repe blanco

Nombre del atractivo: Repe blanco			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
		<p>Ubicación: La elaboración y venta de este plato típico, se lo puede encontrar en los restaurantes de los alrededores del parque central de Catamayo.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.</p>	
<p>Figura 19. Repe blanco</p>			
<p>Características Este platillo es típico del cantón Catamayo que es degustado por los habitantes y turistas que visitan la localidad. Los ingredientes utilizados son: guineo verde, papa, cebolla perla, ajo, crema de lecho o leche y quesillo. Preparación La preparación se la realiza con guineo y papa hasta convertir en una mezcla homogénea, se añade sal al gusto, leche junto con el quesillo desmenuzado y el cilantro finalmente picado, se deja reposar unos minutos y se sirve con aguacate.</p>			
Recomendaciones:			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar, fotografía 			


Fuente. Trabajo de campo

Tabla 55. Ficha de resumen Seco de chivo

Nombre del atractivo: Seco de Chivo			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
		<p>Ubicación: La elaboración y venta de este plato típico, se lo puede encontrar en los restaurantes de la localidad y con un sabor especial en el sector La Vega.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.</p>	
Figura 20. Seco de Chivo			
Características			
Este plato es originario del barrio La Vega, del cantón Catamayo misma que su preparación se basa en aliñar el chivo una vez hecho cuadritos se le agrega los condimentos y cerveza luego se cocina a fuego lento, se sirve acompañado de arroz, yuca, ensalada y horchata.			
Ingredientes:			
<ul style="list-style-type: none"> • Carne de chivo. • Cebolla morada, pimienta, pasta de tomate • Ajo, comino, orégano y sal a gusto • Cilantro • Cerveza rubia • Pulpa de naranjilla • Arroz, yuca • Horchata 			
Recomendaciones:			
Este plato se lo encuentra en el barrio La Vega			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			


Fuente. Trabajo de campo

Tabla 56. Ficha de resumen de Chifle

Nombre del atractivo: Chifle			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
		<p>Ubicación: La elaboración y venta de este exquisito plato se la encuentra en las afueras del mercado central.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.</p>	
Figura 21. Chifle			
<p>Características</p> <p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plátano verde y maduro • Papa • Carne de cerdo <p>Se trata de un delicioso plato conformado por una mezcla de chifles de plátano verde, pequeños trozos de plátano maduro frito, papas fritas, trocitos de fritada, ensalada y mayonesa. Puede servirse acompañado por un vaso de jugo fresco de diversos sabores a elegir.</p>			
<p>Recomendaciones:</p> <p>A los deliciosos chifles se los puede encontrar a las afueras del mercado central de Catamayo a precios muy cómodos y accesibles al turista, de igual manera llevar protector solar, ropa cómoda para que pueda visitar los alrededores del cantón</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			


Fuente: Trabajo de campo

Tabla 57. Ficha de resumen Cuero con yuca

Nombre del atractivo: Cuero con yuca			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
 <p><small>Fotografía: Margarita Tanco</small></p> <p>Figura 22. Cuero con yuca</p>		<p>Ubicación: La elaboración y venta de este plato típico, se lo puede encontrar en los puestos que se ubican fuera de la bahía de Catamayo.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.</p>	
Características			
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuero de cerdo • Sal • Yuca <p>Es un plato apetecido se corta tiras largas de cuero se le añade sal al gusto y se sirve acompañada de yuca tomeña.</p>			
Recomendaciones:			
<p>A los cueritos con yuca se los puede encontrar en los puestitos que se encuentran localizados a las afueras de la bahía de Catamayo.</p>			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 58. Ficha de resumen de las arvejas con guineo

Nombre del atractivo: Arvejas con guineo			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
		<p>Ubicación: La elaboración y venta de este plato típico, se lo puede encontrar en los restaurantes de los alrededores del parque central de Catamayo</p> <p>Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.</p>	
<p>Figura 23. Arvejas con guineo</p>			
<p>Características La Sopa de Arveja con Guineo constituye una deliciosa comida típica del cantón Catamayo y de la Provincia de Loja. Los ingredientes a utilizar en este delicioso plato son: guineo verde, arveja, queso, sal, aliño, culantro y aguacate</p> <p>Preparación: Se cocina la arveja hasta que esta quede suave luego se le añade el guineo picado en cuadritos, se le agrega el refrito, aliño, y se deja cocinar luego que do este suave finalmente le ponemos sal al gusto, culantro picado y el queso y queda listo para degustarla con un delicioso aguacate.</p>			
<p>Recomendaciones: A este exquisito plato se lo puede encontrar en los restaurantes y mercado central del cantón a precios cómodos y accesibles.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar 			


Fuente: Trabajo de campo

Tabla 59. Ficha de resumen tripas asadas

Nombre del atractivo: Tripas asadas			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
		<p>Ubicación: La elaboración y venta de este plato típico, se lo puede encontrar en los restaurantes de los alrededores del parque central de Catamayo.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.</p>	
<p>Figura 24. Tripas asadas Fuente: Revista digital Viva Catamayo.</p>			
<p>Características Este platillo es típico del cantón Catamayo que es degustado por los habitantes y turistas que visitan la localidad. Los ingredientes a utilizar son: las tripas de cerdo, guineo verde, limón, ajos y sal al gusto Preparación Lavar bien las tripas de cerdo con limón y sal, luego cortarlas en trozos pequeños, procedemos a aliñarlas con ajo y sal, mientras se las deja reposar por unos minutos, pelar los guineos y ponerlos a cocinar, posteriormente se procede a asar las tripas con un poquito de aceite, servir con guineo y si gusta acompañar con ensalada y ají</p>			
<p>Recomendaciones: Este delicioso plato se lo puede encontrar en diferentes lugares del cantón como en los barrios La Vega, Los Tejares, en el mercado central y usualmente en la bahía central se pueden encontrar los carritos que ofrecen este delicioso platillo</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 60. Ficha de resumen de los roscones

Nombre del atractivo: Roscones			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
		<p>Ubicación: La elaboración y venta de este plato típico, se lo puede encontrar y adquirir en los locales comerciales del Catamayo.</p> <p>Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.</p>	
Figura 25. Roscones			
Características			
<p>Los roscones es un postre que forma parte de la gastronomía local. Siendo degustados por propios y extraños.</p> <p>Los ingredientes a utilizar son huevos, harina, mantequilla, polvo de hornear, azúcar impalpable.</p> <p>Su preparación</p> <p>Para la masa: En un recipiente ponemos las yemas y las mezclamos muy bien con el almidón, si la masa queda muy dura puedes suavizarla con un poquito de agua y se sigue mezclando.</p> <p>En otro recipiente pones las claras e ir agregando azúcar hasta llegar a un punto de nieve muy subido y luego incorporas a la mezcla anterior haciendo una sola mezcla.</p> <p>Con una manga pastelera, hacemos los roscos sobre papel graso o papel manteca. Cocemos en el horno a 170 ó 180 grados, dejando la puerta entreabierta, mismo que debe quedar bien cocido y deshidratado.</p>			
Recomendaciones:			
<p>Los típicos roscones se los puede encontrar en los mini market y tiendas que se encuentran cerca del parque central de Catamayo.</p>			
Actividades Turísticas			
<ul style="list-style-type: none"> Degustación gastronómica, fotografía. 			

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 61. Ficha de resumen de helados de coco y leche

Nombre del atractivo: Helados de coco y leche			
Categoría	Tipo	Sub tipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	I
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Catamayo	
		Ubicación: La elaboración y venta de este plato típico, se lo puede encontrar en los centros comerciales del cantón Catamayo.	
		Georeferenciación Latitud: 3°59'12" Longitud: 79°21'28" Altura: 1,238m.s.n.m.	
Características Lo helados de coco y leche se los elabora en base a bastante coco rallado y una ligera capa de gelatina de fresa que de seguro van a satisfacer su paladar. Se los encuentra en la calle Sucre y 1 de mayo. Ingredientes que se utilizan son: leche, coco rallado, gelatina y pasa. A estos se los distribuyen a nivel cantonal, provincial y nacional la distribuidora de helados EL Tomeñito.			
Recomendaciones: Al ser uno de los posters tradicionales del cantón se lo puede encontrar y adquirir en locales comerciales del casco céntrico a precioso medico de 0,50 o 0,75ctvs.			
Actividades Turísticas <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de la comida típica del lugar • Fotografía 			

Fuente: Trabajo de campo

6.1.4. Diagnóstico turístico de la Parroquia El Tambo

El Tambo es una de las parroquias rurales que se encuentra ubicada al sur-este del cantón Catamayo con las coordenadas desde 678.675 hasta 697.233 y al norte del río Catamayo-Chira, desde 9.558.476 hasta 9.536.994, en la región interandina del Ecuador. (Guillin, 2019)

6.1.4.1. Límites. La Parroquia El Tambo guarda los siguientes límites:

- **Norte:** con el cantón Loja.
- **Sur:** con la parroquia Nambacola.
- **Este:** con la parroquia Malacatos.
- **Oeste:** con la parroquia Catamayo.

6.1.4.2. Habitantes. Basados en datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos del 2010 se proyectó la población al año 2018, siendo entonces su población actual de 4.978 habitantes, con una tasa de crecimiento poblacional negativa del -0,91%. (Guillin, 2019). Entre los principales servicios turísticos que presenta la parroquia tenemos:

6.1.4.3. Oferta de servicios turísticos

- **Alojamiento.** Con respecto al servicio de hospedaje dentro de la parroquia, se ha podido constatar que no cuenta con ningún tipo de establecimientos turísticos que se consten dentro del catastro del Ministerio de Turismo. Sin embargo, dentro de la parroquia se puede encontrar 3 casas familiares que ofrecen el servicio de hospedaje a precios accesibles para las personas que visiten la parroquia y deseen pernoctar la noche, las casas familiares se encuentran una en el centro de la cabecera parroquial y dos en barrios del alrededor del centro parroquial. De acuerdo a los resultados de la investigación se ha determinado el siguiente tipo de hospedaje no catastrado.

Tabla 62. Principales sitios de alojamiento de la Parroquia El Tambo

Propiedad	Cantidad de cuartos	Tipo	Estado	Costo	Tiempo
Luis Palta	1 cuarto	Cuarto	No amoblado	\$10	Por días
Hilda Shanay	3 cuartos	Cuartos	Amoblado	\$30	Mensual
Eduardo Zhingre	5 cuartos	Cuartos	No amoblado	\$10	Por días

Fuente: Trabajo de campo

- **Alimentación.** En cuanto lo que refiere a los sitios de alimentación se puede notar que la parroquia cuenta con establecimientos que ofrecen una variedad gastronómica para el público en general, sin embargo, se puede identificar varios restaurantes que se detalla a continuación

- **Restaurantes.** La parroquia El Tambo posee cinco establecimientos de alimentación que se encuentran cuatro en la parte urbana y uno en la parte rural de la parroquia, que a su vez no se encuentran legalmente constituidos o registrados en el MINTUR como lugares para el servicio de alimentación.

Tabla 63. Principales restaurantes de la parroquia El Tambo

Propiedad	Sector	Capacidad	Costo
María Enith Ruiz Alvarado	Centro Urbano	30	\$ 2.00
Lidia Consuelo Cañar	Centro Urbano	40	\$ 2.00
Rosa Quille	Centro Urbano	25	\$ 2.00
Sazón de la Faby	Centro Urbano	30	\$ 2.00
Benigno Yanza	Parte Rural	20	\$ 5.00

Fuente: Trabajo de campo

6.1.4.4. Esparcimiento. Entre las principales actividades se describe:

- **Canchas deportivas.** La parroquia cuenta con dos canchas deportivas, una se encuentra en el centro urbano de la parroquia, y la otra se encuentra en el barrio la Era, las dos brindan el servicio de recreación para niños, jóvenes, y adultos. Así mismo sirven para realizar reuniones o eventos culturales.

6.1.4.5. Otros servicios, Entre los que se puede mencionar

- **Información turística.** La parroquia en si no cuenta con un lugar concreto donde brinden información turística, sin embargo, para contribuir con el desarrollo turístico cuenta con un Infocentro el cual brinda el servicio de información en general a las personas que acudan a este lugar

6.1.4.6. Vías de accesibilidad. La vía que conduce de Catamayo al El Tambo, se encuentra debidamente pavimentada hasta el kilómetro 14, desde este lugar se existe una falla geológica de aproximadamente unos 100 metros a lo largo de la vía, que a su vez se encuentra empedrada, luego de este tramo la vía es asfaltada hasta el centro parroquial.

6.1.4.7. Servicios básicos. En lo que respecta a servicios básicos la parroquia El Tambo cuenta con:

- **Agua:** La cabecera parroquial cuenta con el servicio de agua potable entubada, mientras que algunos de los barrios cuentan solo con agua entubada, pero está a su vez es tratada con implementos químicos, y en los barrios más alejados hacen uso del agua de del rio Chacanga que la acercan a sus casas a través de manguera o tubo.

- **Alcantarillado:** La población de la cabecera parroquial cuenta con un sistema de alcantarillado en un 7.5% aproximadamente mientras que un 85 % cuenta con pozos sépticos y el 7.5 % realiza sus necesidades al aire libre
- **Basura:** La comunidad de la cabecera parroquial y barrios aledaños eliminan la basura a través del carro recolector que realiza los recorridos por días debidamente programados
- **Energía Eléctrica:** La población de El Tambo cuenta con el servicio de dos formas de energía eléctrica, en un 82.5 % de la población es a través de la empresa eléctrica regional del sur (ERSSA) y mientras que el 17.5 % de la población restante recibe energía generada por paneles solares que benefician alrededor de 27 familias.

6.1.4.8. Principal actividad económica. En cuanto a las principales actividades que se dedica la población de El Tambo son: la agricultura, la ganadería, el transporte y el comercio La comunidad de la parroquia El Tambo se dedica principalmente a la agricultura en un 80 %, cultivando tomate riñón, pimiento, limón, Frejol, Yuca, guineo y frutas tropicales como Maracuyá, papaya, naranja, y caña de azúcar, de esta manera convirtiéndose esta actividad en su principal fuente de ingresos.

6.1.4.9. Atractivos turísticos naturales de la parroquia El Tambo. Entre los principales atractivos turísticos de la parroquia el tambo tenemos

- Cascada Boca –Toma
- Cascada Verdún
- Cascada Pucara
- Nariz del Diablo
- Iglesia divina eucaristía
- Camino del Inca
- Parque central

6.1.4.10. Atractivos turísticos de la parroquia EL Tambo. Como parte del diagnóstico de la parroquia El Tambo se desarrolla los principales atractivos naturales y culturales que posee la Parroquia; en este sentido se toma como referencia la información que posee el GAD Parroquial y además se hace un recorrido por los principales atractivos a fin de constatar su estado actual.

Tabla 64. Atractivos turísticos de la parroquia Tambo

ATRACTIVO TURÍSTICO	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUÍA
Iglesia de la Divina Eucaristía	Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula	II
Parque Central de El Tambo	Manifestación Cultural	Arquitectura	Espacios públicos	II
Cascada El Verdúm	Atractivo Natural	Ríos	Cascada	I
Cascada La Boca Toma	Atractivo Natural	Ríos	Cascada	II
Cascada La Chorrera	Atractivo Natural	Ríos	Cascada	II
Cascada “Pucará”	Atractivo Natural	Ríos	Cascada	II
Nariz del Diablo	Atractivo Natural	Montaña	Baja montaña	II

Fuente: Trabajo de campo

Para la recolección de datos de la gastronomía de la Parroquia El Tambo, se utilizó la Metodología para Inventario de Atractivos Turísticos del Ministerio de Turismo, aclarando que la investigación tiene un enfoque cultural y gastronómico se trabajó más en la gastronomía típica de la parroquia, por ello se adjuntan la ficha resumen del dulce de leche siendo este el atractivo gastronómico de la parroquia el Tambo.

Tabla 65. Dulce de leche

Nombre del atractivo: Dulce de Leche			
Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Manifestaciones Culturales	Acervo cultural y popular	Gastronomía	II
Provincia	Cantón	Localidad	
Loja	Catamayo	Parroquia El Tambo	
		<p>Ubicación: La elaboración de este exquisito manjar, lo realizan en la parroquia del Tambo al mismo se lo acompaña con pan o galletas</p> <p>Georreferenciación Longitud: 4° 7' 31.37"S Latitud: 79° 18.5' 5.90"W Altura: 1.577</p>	
<p>Figura 27. Dulce de leche</p>			
<p>Características Entre sus características más destacables está el hecho de ser un alimento natural, con un alto valor nutritivo y saludable, gracias a la cantidad de calcio que aporta al organismo.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche • Harina de arroz • Especies (canela, clavo de olor, anís). <p>Preparación: El proceso para la elaboración de este majar, comienza con la obtención de la leche, por medio del ordeño de vacas, cabe mencionar que este proceso lo realizan los moradores del barrio La Era; posterior a esto se realiza el molido de arroz, una vez obtenido este tipo de harina se procede a colocar la leche en la paila con todas las especies (canela, clavo de olor, anís) y la panela de caña de azúcar. Cuando la leche comience a hervir, se procede a agregar la harina de arroz y revolvemos constantemente y esperamos hasta que se cocine. El producto final es el exquisito dulce de leche, mismo que se lo sirve untando este manjar en pan o con galletas.</p>			
<p>Recomendaciones: Al momento de visitar el lugar se recomienda usar ropa cómoda, gorra, protector solar, repelente para moscos. No botar basura en el lugar.</p>			
<p>Actividades Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografía • Degustación del producto • Actividades vivenciales. 			

Fuente: Trabajo de campo

6.1.5. Encuesta

6.1.5.1. Análisis de la encuesta

Los resultados obtenidos se encuentran tabulados por preguntas que fueron formuladas en la encuesta, se encuentran con su respectivo gráfico, interpretación y análisis.

1.- Género

En cuanto al género de las personas encuestadas mayoritariamente se tiene una participación activa del género masculino representado por el 67%, por otra parte, el género femenino representa el 33% del total de la muestra identificada en la zona de estudio.

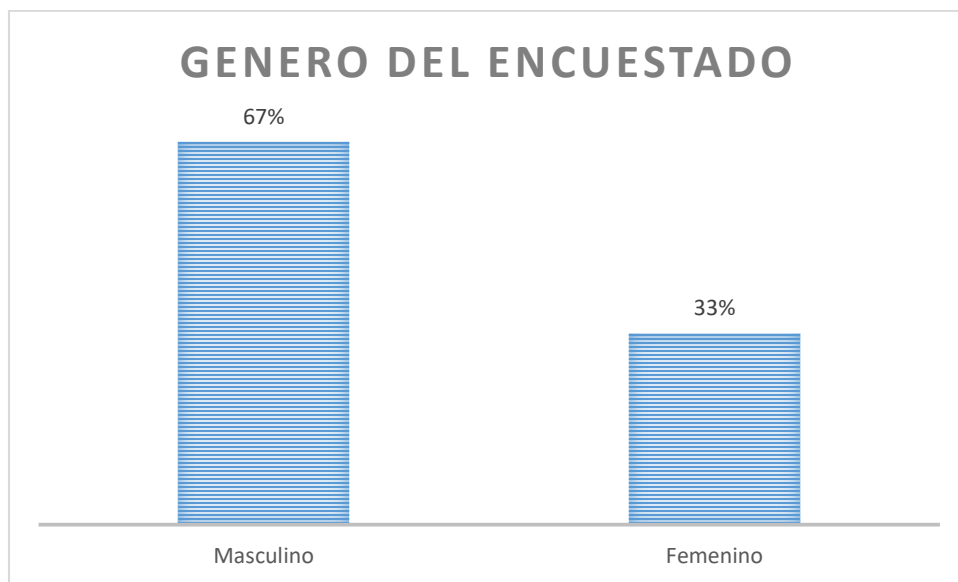


Figura 28. Género del encuestado

2.- Edad

En cuanto a la edad de las personas encuestadas el 33% corresponde al rango de edad 30 a 40 años, el 31 % está entre los 18 a 29 años, mientras tanto el 22% corresponde a los de 41 a 50 años; del mismo modo el 11% comprende la edad de 51 – 60 años y el 3% restante corresponde a las personas mayores de 60 años de edad. Lo que indica que la mayor representación de los encuestados corresponde a una población joven y adulta quienes están en capacidad de realizar actividades vinculadas al turismo y poseen un nivel de gasto considerable.

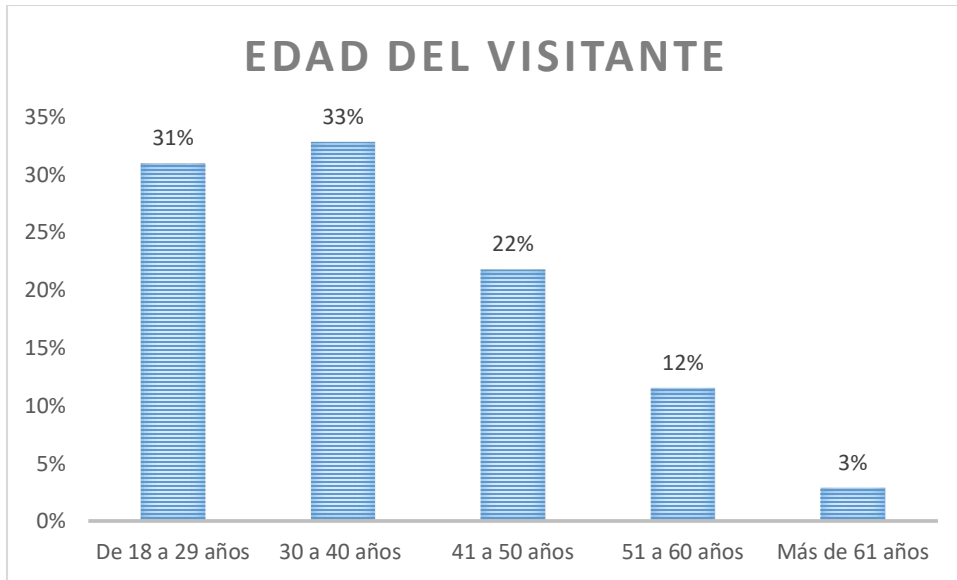


Figura 29. Datos Referentes a la Edad

3.- Estado civil

De los 381 encuestados el 36% corresponde a personas solteras, por otro lado el 33% corresponde a las personas casadas, del mismo modo el 15% corresponde a las personas en unión libre, y para finalizar con un 8% corresponde a las personas viudas y divorciadas.

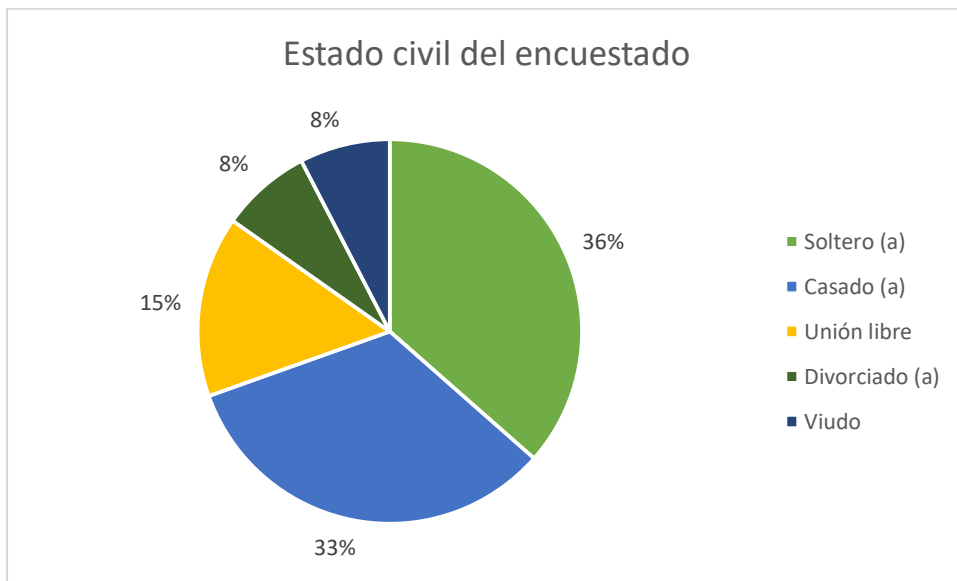


Figura 30. Datos Referentes al Estado civil

4.- Ingresos

Respecto a los ingresos mensuales de los encuestados se obtuvieron los siguientes resultados el 37% tiene un salario de \$601- \$900, seguido del 21% cuyos ingresos son de 301 – 600\$, de igual manera el 20% de los encuestados cuenta con salario de menor a \$300 y un salario que va de \$901 - \$1200, y por último con un 2% cuentan con un salario de \$1201 en

adelante. Por lo que el nivel de gasto promedio del visitante oscila entre los 300 a 900 dólares lo cual representa un segmento atractivo para los prestadores de servicios turísticos de la zona de estudio.

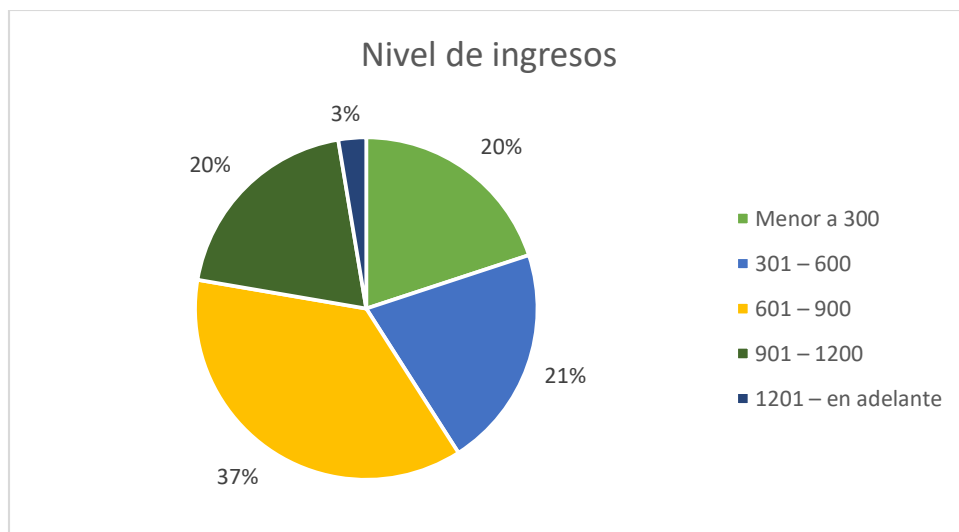


Figura 31. Datos referentes a los Ingresos

5.- Lugar de procedencia

En cuanto a la procedencia de los encuestados, los resultados obtenidos evidencian que el 88% de los encuestados residen en la ciudad de Loja mientras que el 12% residen en la ciudad de Zamora Chinchipe, destacando que la participación de personas que provienen de la ciudad de Loja se debe principalmente a la cercanía de la zona de estudio; así como por las facilidades identificadas por las personas que deciden viajar.

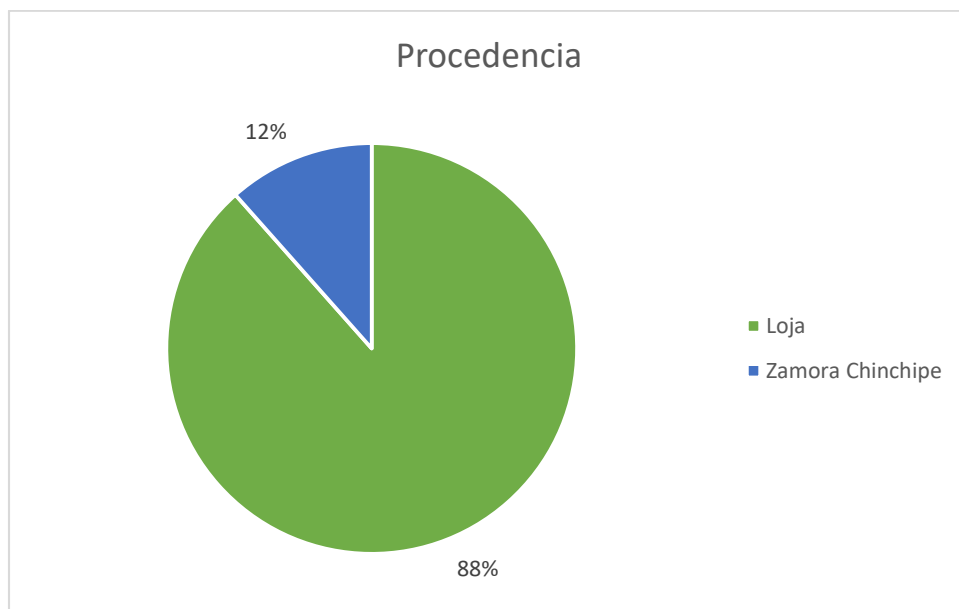


Figura 32. Datos referentes al lugar de procedencia

6.- ¿Visita usted con regularidad los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo?

Los resultados indican que el 79% de los encuestados visitan la parroquia de Malacatos, Vilcabamba, así como el valle de Catamayo; y el 15% restante manifiestan que no visitan la zona de estudio y un porcentaje reducido no contesta la pregunta. En el mismo orden de ideas se puede visualizar que, aunque es reducido el porcentaje que no visita la zona de estudio representan el segmento del mercado al cual se debe adaptar la oferta turística de la zona de estudio por lo tanto se debe tener en consideración criterios de calidad en el producto y en el servicio de manera que se pueda fidelizar la demanda potencial del mercado turístico.

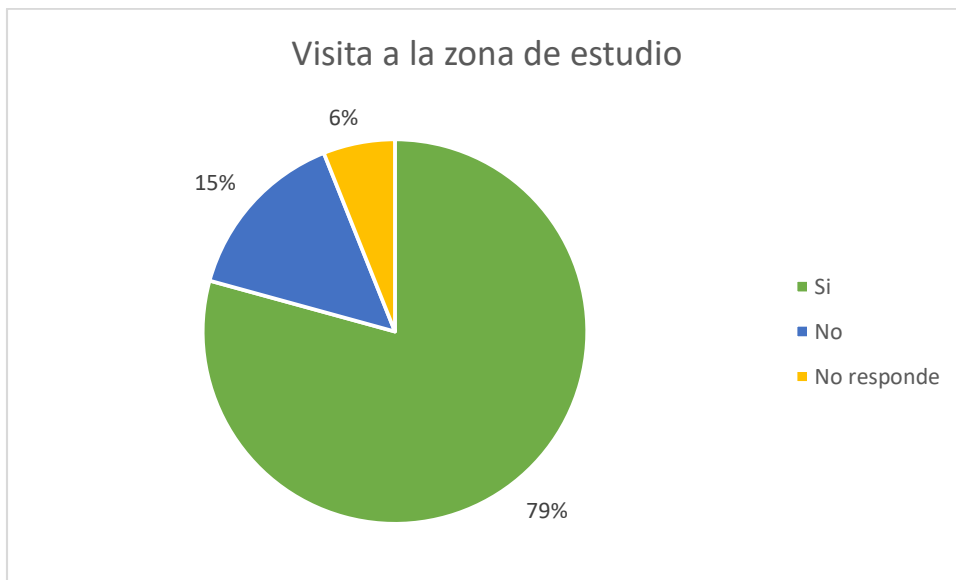


Figura 33. Datos referentes de visita a la zona de estudio

7.- ¿Cuáles son las razones por las que visita la zona de estudio?

El 47% lo hace por degustar su gastronomía, mientras que el 46% lo hace por ocio y relajación, por otro lado, con un 3% hay personas que lo visitan con fines educativos, así mismo el 2% lo hace por visitar a sus familiares y finalmente el 1% de los encuestados lo hacen por conocer la parroquia.

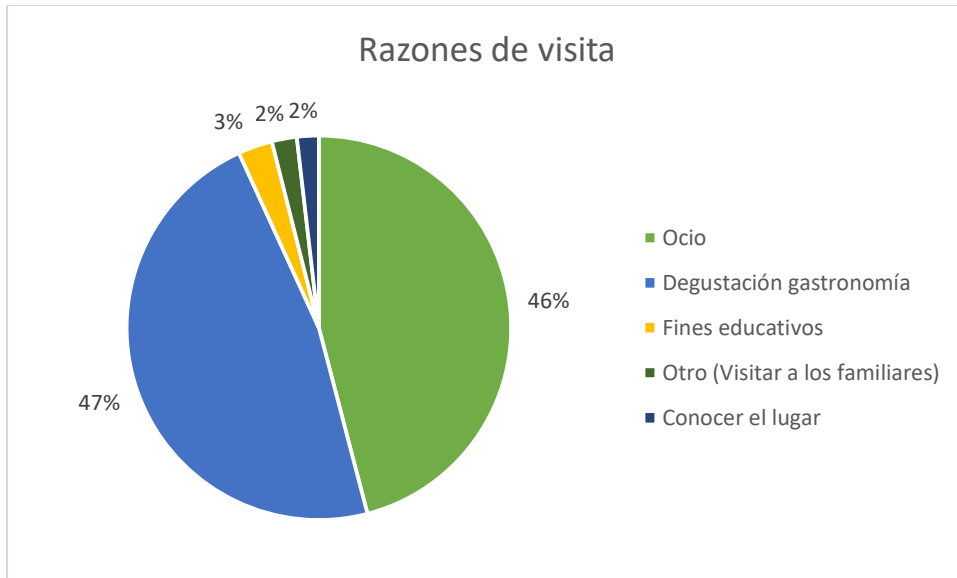


Figura 34. Datos referentes a los motivos de visita

8.- ¿Le gustaría conocer el proceso y elaboración del plato típico que consume?

El 95% de los encuestados indicaron que, si les gustaría conocer, por otro lado, el 5% expresaron que no les gustaría conocer dicho proceso.

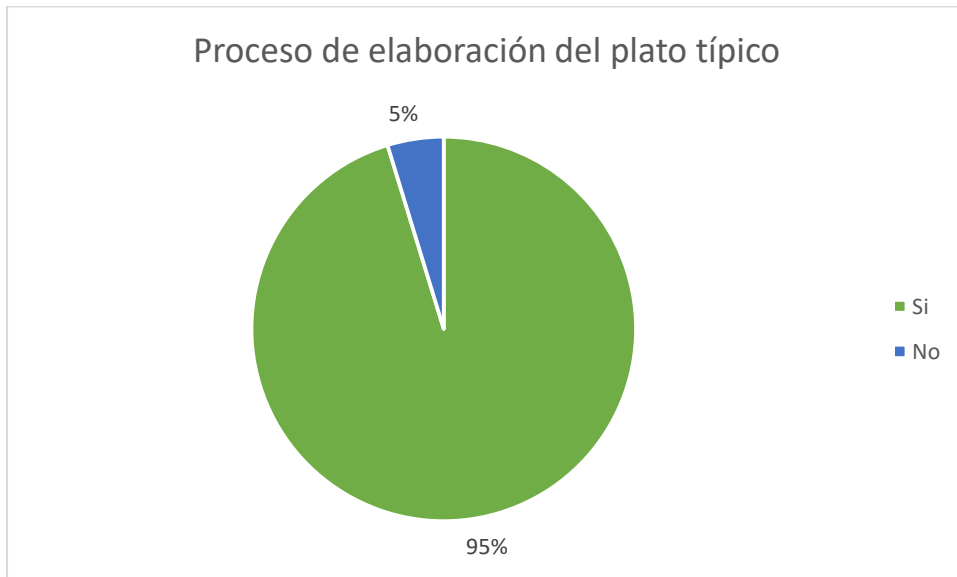


Figura 35. Datos referentes al Proceso y elaboración

10.- ¿Considera que la gastronomía típica local podría ser un potencial turístico?

El 95% de los encuestados manifestaron que la zona de estudio si cuenta con potencial gastronómico, mientras que el 5% manifestó que no cuenta con potencial gastronómico.

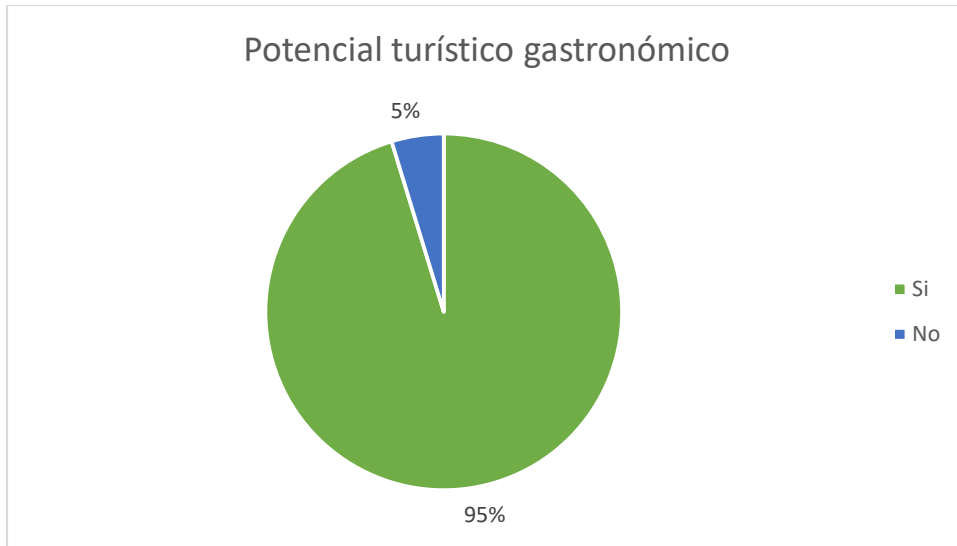


Figura 36. Datos referentes al Potencial turístico gastronómico

11.- Según su criterio al momento de elegir un establecimiento gastronómico que características debe tener.

De acuerdo al criterio de cada encuestado en lo que respecta a los establecimientos gastronómicos, una de las características principales con el 36% es la higiene del local, seguido de la calidad en los alimentos servidos con un 29%, por otro lado con el 25% el servicio al cliente y para finalizar con el 10% la decoración del dichos establecimientos.

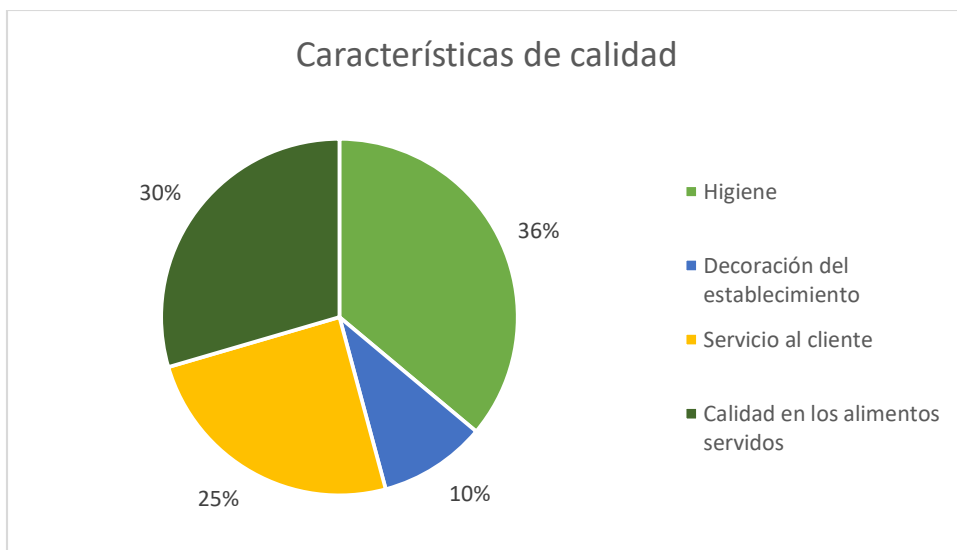


Figura 37. Datos referentes a las Características del establecimiento

11.- ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un plato gastronómico?

De los 381 encuestados se obtuvo las siguientes respuestas; con un 45% están dispuestos a pagar entre \$4.00 a \$6.00 por plato de comida típica, mientras que el 40% está

dispuesto a cancelar de \$7.00 a \$9.00 por plato y para culminar el 15% está dispuesto a pagar de &10.00 a \$12.00 por plato típico de cada valle.

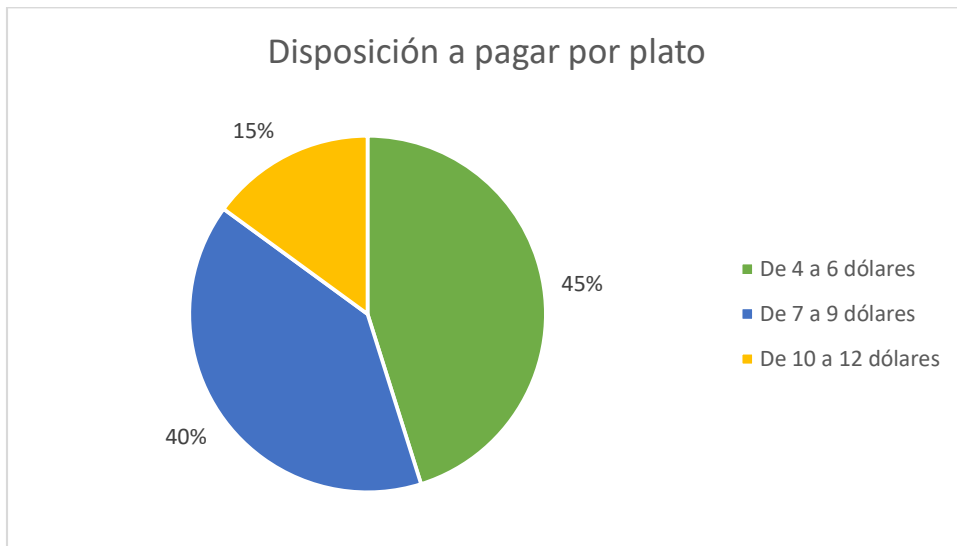


Figura 38. Datos referentes al pago por plato

12.- ¿Está de acuerdo en que se implemente una ruta turística gastronómica inter valles para desarrollo del sector turístico?

Del 100% de encuestados el 85% están de acuerdo en que se implemente la ruta turística gastronómica inter valles, por otro lado, el 4 % no está de acuerdo en que se realice dicha ruta y un 12% no responde a la pregunta realizada.

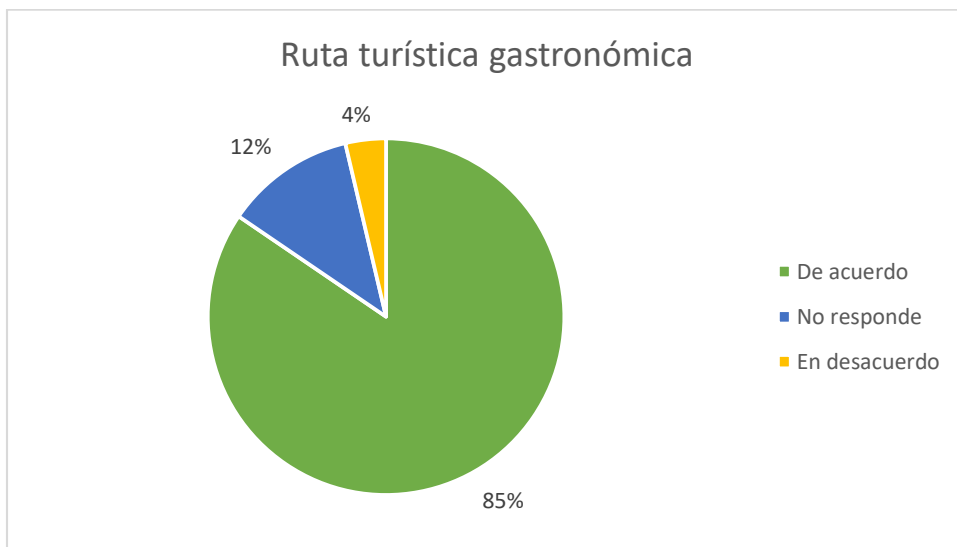


Figura 39. Implementación de la ruta turística gastronómica inter valles

13.- Porque medio le gustaría que se haga la promoción de la ruta turística gastronómica inter valles.

De acuerdo a los datos obtenidos para la promoción de la ruta turística gastronómica inter valles se puede mencionar que el 66% lo prefiere por redes sociales, mientras que el 23% manifestó que prefieren la página web para obtener información acerca de la ruta, por otro lado con un 7% por televisión seguido del 3% por radio y para culminar con el 1% sigue que la promoción de la ruta se la realice por todas las opciones anteriores.

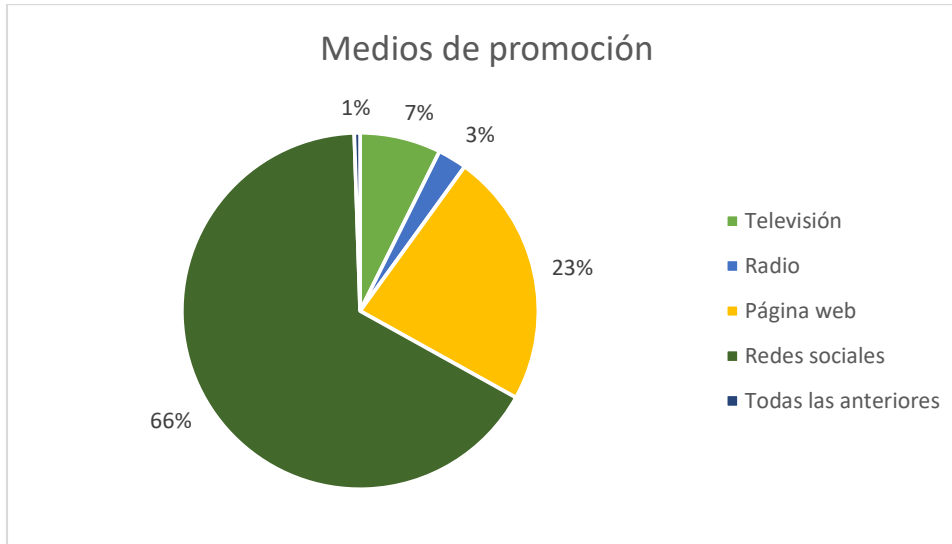


Figura 40. Datos referentes a los Medios de promoción de la ruta

14.- Si marco redes sociales ¿Cuál cree usted que sería la más adecuada para su promoción?

Los encuestados expresaron que la red social más adecuada para la promoción de la ruta turística gastronómica inter valles con un 47% es la red social de Facebook, continuando con un 32% Instagram, de igual manera con el 10% la plataforma de YouTube, con el 9% Whatsapp y para finalizar con el 1% las redes sociales de Telegram y Tik Tok. A su vez, aunque en un porcentaje minoritario los medios tradicionales se siguen haciendo presente en la forma de promoción de los establecimientos y acontecimientos vinculados al sector del turismo. Por lo tanto se debe tener en cuenta que aunque las redes sociales juegan un papel importante en la actualidad; no se debe descuidar los medios tradicionales y más importantes aun la transmisión del medio oral es decir el “boca a boca”.

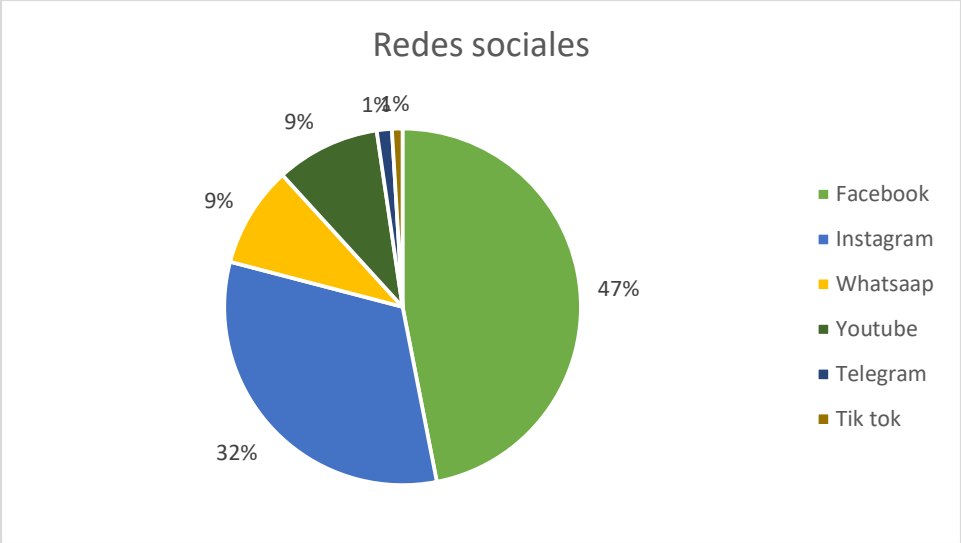


Figura 41. Datos referentes a las Redes sociales

15.- Que tipo de suvenir le gustaría recibir al finalizar la ruta.

El suvenir con mayor porcentaje es la artesanía de la parroquia con un 62%, seguido de la revista fotográfica con un 35%, de igual manera con un 2% pidieron la típica cerveza artesanal y el 1% optaron por la guía turística de cada parroquia.

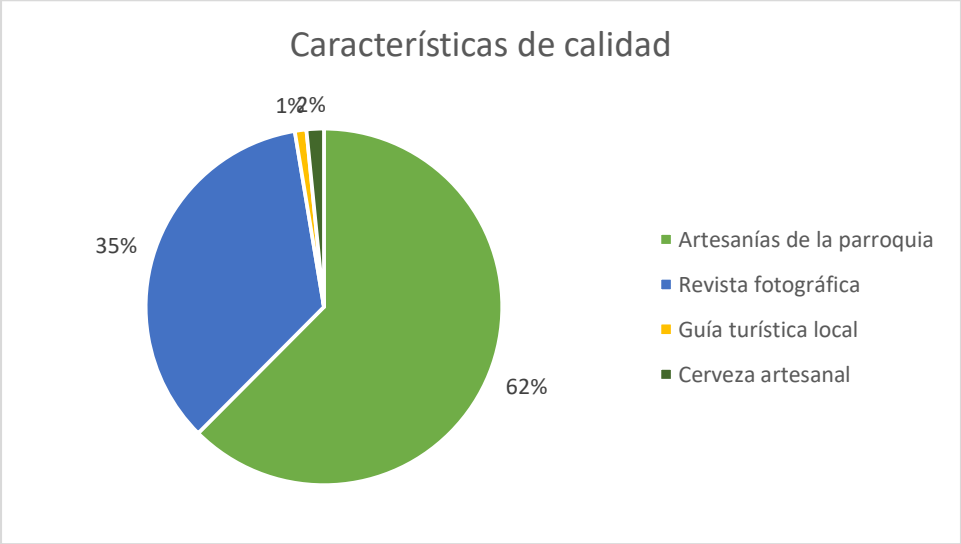


Figura 42. Datos referentes al Tipo de suvenir

16.- Cuanto estaría dispuesto a pagar por la ruta turística gastronómica inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.

De los 381 encuestados se obtuvo las siguientes respuestas; con un 50% están dispuestos a pagar entre \$50.00 a \$65.00 por la ruta turística gastronómica inter valles, mientras que el 26% está dispuesto a cancelar de \$30.00 a \$45.00 por la ruta y para culminar

el 24% está dispuesto a pagar de \$70.00 a \$85.00 por la ruta turística gastronómica inter valles Malacatos Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.

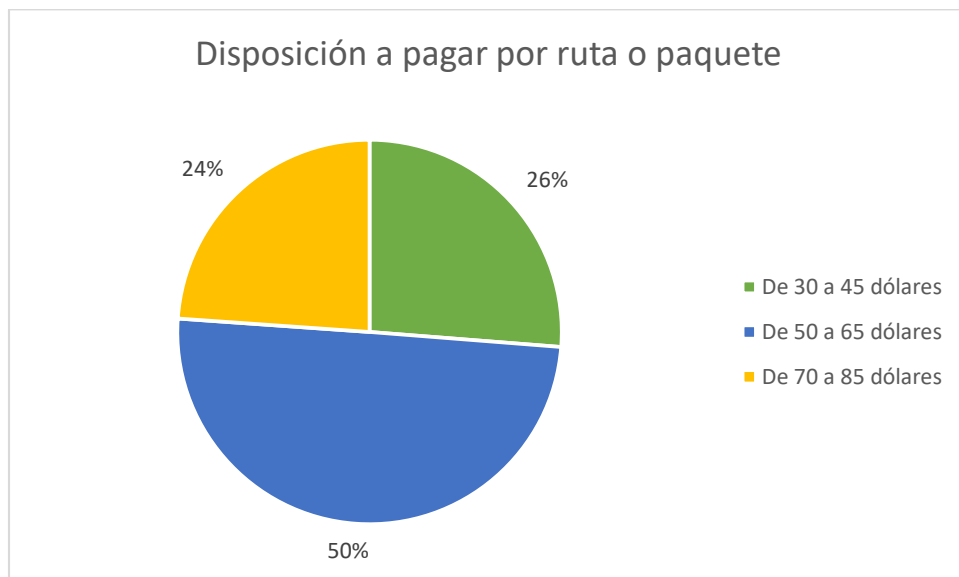


Figura 43. Datos referentes a los Precios de la ruta

6.1.3. Entrevista

La entrevista se la aplicó a los presidentes de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Parroquiales Malacatos, Vilcabamba y al alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Catamayo quienes son los involucrados en la realización de la ruta turística gastronómica inter valles, para lo cual se mantuvo una reunión con el Ing. Cornelio Ocampo presidente del GAD parroquial de Malacatos; Lic. Luis Ortiz presidente del GAD parroquial Vilcabamba; Dr. Armando Figueroa Alcalde del cantón Catamayo.

Tabla 66. Análisis de la entrevista.

Pregunta	Respuestas	Resultados
1.- ¿Cuenta con convenios ya sea internacionales o con universidades en los que reciba apoyo o ayuda?	<p>Si, Catamayo cuenta con 14 convenios con universidades para el desarrollo de la vinculación social, se recibe apoyo de capacitación en algunas áreas y recientemente se firmó un convenio con la Universidad Internacional de la Rioja para recibir apoyo con becas para los ciudadanos del cantón Catamayo.</p> <p>En Vilcabamba se trabaja más con el tema de institutos a pesar de que alguna universidad del Azuay también ha venido coordinando con nosotros en algunos temas turísticos, específicamente con el tema de gastronomía y con la unidad municipal de turismo se ha firmado convenios con algunas instituciones.</p> <p>La parroquia de Malacatos firmó un convenio con el Instituto Bolivariano que permite elaborar un proyecto con los jóvenes de la carrera de gastronomía y con ello se ha logrado capacitar alrededor de 50 mujeres en temas de gastronomía lógicamente con productos que se produce en la parroquia.</p> <p>Con respecto a las vías estatales están a cargo del Ministerio de Obras Públicas, las vías del sector rural a cargo del Municipio de Loja y el sector urbano a cargo del Municipio de Catamayo; Referente al presupuesto nosotros lo financiamos de los ingresos propios para hacer el mantenimiento de la vialidad. A excepción de la temporada invernal se ha tenido que destinar más fondos para el mismo y en</p>	<p>Los valles que integran la ruta turística gastronómica cuentan con convenios, con universidades e institutos que ayudan a fomentar la capacitación en temas turísticos y así fortalecen el desarrollo económico de esta zona.</p> <p>De acuerdo a la entrevista realizada a las autoridades municipales y parroquiales, nos comentan que existen trabajos de mantenimiento en las</p>

<p>2.- Existe ayuda del gobierno para mantenimiento de las vías y cuantas veces se realiza el mismo.</p>	<p>ocasiones se mantiene convenio con el gobierno provincial de Loja para mantener la viabilidad rural.</p> <p>El tema del mantenimiento vial nosotros las realizamos de manera periódica constantemente pero aparte de aquello el consejo provincial interviene una vez al año, Municipio en el tema urbano interviene una vez al año que es muy poco para la cantidad de vías y cantidad de turistas que nosotros recibimos.</p> <p>En este periodo prácticamente habido una terrible época invernal, nos ha perjudicado bastante en las vías, en realidad la vía Loja - Malacatos – Vilcabamba, ya que son los sectores más turísticos del cantón el mantenimiento vial se avanzado de a poco en el sentido, el Ministerio de Transporte y Obras Públicas es ente competente en la vía Loja – Vilcabamba, como junta parroquial hemos estado ayudando en la limpieza de las vías.</p>	<p>principales vías de acceso que conducen a cada uno de estos valles, trabajos que son realizados ocasionalmente por la prefectura de Loja y el Ministerio de Transporte y Obras Públicas.</p>
<p>3.- Que temporada del año hay mayores problemas de movilización.</p>	<p>En este cantón no existe problema de movilización ya que Catamayo está ubicado estratégicamente para salir a todas las partes del país, tenemos vías tanto para el sur, para el norte para el este por ellos no existe ningún tipo de congestionamiento vehicular; el problema existe en la vía Loja – Catamayo esto se debe a la gran cantidad de vehículos que transitan los feriados y fines de semana, además de los camiones de carga pesada que transportan material aurífero al oriente.</p> <p>En cuanto al problema de movilización se da por la congestión del tráfico vehicular que ocurre fines de semana y feriados.</p> <p>Aunque miles de personas nos visitan, en realidad la movilización de la ciudad de Loja hacia la parroquia ha sido buena, a excepción de carnaval que se presenta congestión vehicular en esta temporada.</p>	<p>Luego del análisis se determinó que existe congestionamiento vehicular en feriados y fines de semana, a excepción de la movilización de transportes de carga pesada interrumpen la normal circulación vehicular.</p>
	<p>Los aspectos positivos permiten la dinamización de la economía de nuestro cantón con la prestación de diferentes servicios turísticos lo que genera más movimiento en la zona. Existe la presencia de inversión privada y también nosotros como</p>	<p>Se queda establecido que los aspectos positivos para esta ruta gastronómica inter valles</p>

<p>4.- Indique los aspectos negativos y positivos sobre la llegada de turistas al lugar.</p>	<p>Municipio tenemos inversión en el aspecto público en los diferentes centro recreacionales y en el aspecto negativo podría ser la falta de conciencia en la parte ambiental por la cantidad de desechos sólidos que se generan y que no son adecuadamente reciclados, se podría decir que un 90% es en el aspecto positivo. En lo positivo que es el motor económico de Vilcabamba que genera fuentes de empleo, genera un desarrollo eso nos permite ser considerados una de las parroquias tipo A con mayor desarrollo al nivel del sur del país y la llegada de ellos también ha hecho de que de alguna manera Vilcabamba tenga que crecer de una manera diferente. Los aspectos negativos se encarece el costo de vida en Vilcabamba los productos básicos son mucho más caros que en parroquias vecinas y que en la capital de provincia, el tema del costo de arrendamiento es súper caro en comparación con Loja inclusive, transporte interno es súper caro, tema turístico mismo los servicios turísticos son caros en comparación con otros sectores del país. Extranjeros que residen en la parroquia que con el pasar de los años quieren imponer ciertas costumbres y tradiciones de ellos mientras que las de nosotros se sienten un poco perjudicadas.</p> <p>Los aspectos positivos de que cuando llega el turista es que se dinamiza la economía, hablemos de que en Malacatos hay bastante turismo residencial ya que mucho de ellos tienen sus terrenos o casitas por acá, y nos dinamizan porque Malacatos es netamente productivo en la parte agrícola la gente compran productos locales. En lo que respecta a aspectos negativos muchas de las veces el desorden que se produce en la parte ambiental.</p>	<p>es la dinamización económica que genera buenos ingresos económicos por la generación de empleo, la movilización en la zona y la prestación de servicios turísticos. Como aspecto negativo la falta de conciencia ambiental por la cantidad de desechos sólidos que no son reciclados de la manera adecuada producen contaminación y mal aspecto de los espacios públicos.</p>
<p>5.- Cree usted que el personal del restaurant tiene adecuada capacitación para dar</p>	<p>No, ya que en la mayoría de los restaurantes de Catamayo están manejados por aspectos de costumbres y no por temas de capacitación y protocolos que deberían realizarse, es por ello también que se han firmado convenios con universidades para realizar capacitaciones en diferentes ámbitos turísticos.</p>	<p>Tomando en cuenta la pregunta se puede evidenciar que no existe capacitación al</p>

servicio al turista nacional y extranjero.	<p>No todos, se debería trabajar desde la unidad Municipal de Turismo del mismo Ministerio de Turismo en esta situación muy importante, la capacitación en la mayoría de los restaurantes que son los más concurridos por turistas debería hablarse los dos idiomas en gran parte se lo hace en Vilcabamba se habla los dos idiomas, sin embargo, falta que se mejore la atención en servicio y calidad al cliente.</p> <p>Desde de mi punto de vista muy particular no, en mi parroquia hay una debilidad en la prestación de servicios turísticos y gastronómicos hacia las personas que nos visitan, yo habría propuesto en algún momento al Municipio de Loja de que cuando se otorgue los permisos de funcionamiento, que sea obligatorio la capacitación en temas de servicio al cliente.</p>	personal en temas de servicios turísticos y atención al cliente.
6.- Actualmente la gastronomía se está considerando como un producto turístico.	<p>Efectivamente se considera que la gastronomía de Catamayo es una de las mejores del país siendo la Cecina y la arveja con guineo uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía catamayense.</p> <p>Si, indudablemente por ejemplo en Vilcabamba hay un restaurante por citar el tema de Finca Capa Maco gastronomía local, el tema de truchas comida tradicional lojana y el tema también de restaurante mexicano que es comida internacional y que permite ser un atractivo turístico para la parroquia.</p> <p>Si, ya que mucha gente nos visita por la exquisita gastronomía, tomando en cuenta que en Loja ofrece su plato típico que es el repe, cada lugar posee sus propias características culinarias y lógicamente acá tenemos cualidades en la variada gastronomía como lo es el sancocho, la fritada y el chicharrón.</p>	La gastronomía en los diferentes valles es considerada como producto turístico porque engloba todos los aspectos primordiales y especiales de cada valle. A esto se suma que cada vale cuenta con su receta propia al momento de preparar sus platos para que pueda ser degustado por los turistas.
7.- Que está haciendo el GAD para potencializar la gastronomía local.	<p>El GAD realiza capacitaciones a través de la coordinación de turismo, se estableció el plan de mejoras en el aspecto físico de los lugares destinados a la prestación de servicios turísticos.</p> <p>Bueno primero que Vilcabamba tiene una particularidad, la gastronomía de Vilcabamba no es solamente gastronomía nacional sino también un sin número de</p>	Según los GAD se encuentran realizando capacitaciones a los prestadores de servicios turísticos, así como también han realizado un plan de

gastronomía extranjera y eso hace que haya un plus adicional al tema turístico de la parroquia, entonces de ahí el gobierno parroquial como promotor turístico y cultural, se viene haciendo la publicidad a nivel del país con diversas formas. El GAD ha realizado programas de capacitación en temas turísticos y gastronómicos, ya que siendo una de las parroquias más frecuentadas por turistas los fines de semana, debemos estar a la altura de los mismos. Además como gobierno parroquial nosotros impulsamos la difusión de los diferentes platillos.

mejoras para la readecuación de infraestructura turística, de igual manera contribuyen con la publicidad mediante los diferentes medios de comunicación.

8.- Cuenta con guías locales que podrían trabajar en la ruta turística gastronómica.

Organizados no, pero si se cuenta con personas que podrían dedicarse a esta actividad como también se cuenta con el personal técnico para apoyar en esa iniciativa.

No, tendrían que ser capacitados por que los guías que tiene Vilcabamba quizá son especializados en cabalgatas, caminatas, ciclismo hay uno que se está especializando en gastronomía tradicional.

No, Malacatos no cuenta con guías locales.

Ninguno de los valles cuentan con guías especializados para ayudar en la ruta pero supieron manifestar que cuentan con personal técnico para apoyar en la iniciativa.

9.- El GAD como podría apoyar a la ruta turística gastronómica.

Considero que mejorando los puntos que están dentro de la vía inter valles, la colocación de señalética turística, elaboración de senderos ecológicos, y la colocación de baterías sanitarias en puntos estratégicos, adicionalmente se podría apoyar en la promoción y difusión de la ruta a través del departamento de relaciones públicas y comunicación como también a través de la coordinación de turismo para que se dé a conocer la ruta turística que se desea implementar.

En la publicidad de la oferta gastronómica y en la promoción de servicios turísticos que posee la parroquia de Vilcabamba, ya que tiene una oferta gastronómica variada y muy buena.

El GAD puede impulsar proyectos de vinculación que permitan apoyar a la ruta turística gastronómica. Con capacitación, con arreglo de infraestructura turística.

En su mayoría manifestaron que loa GAD apoyarían a la ruta en la publicidad de la misma así como también en la colocación de señalética turística los puntos estratégicos de la ruta.

<p>10.- ¿Cree Ud. que la ruta turística gastronómica traerá beneficios al cantón o parroquia, y en que mejoraría?</p>	<p>Sí, todo tipo de iniciativa en función de la organización de estos sectores que son netamente agrícolas y productivos ya que de ahí se producen los mejores productos para la preparación de los alimentos se podría repercutir en la situación de encontrar una nueva oportunidad para estos sectores que han sido abandonados por todas las autoridades.</p> <p>Si indudablemente mejoraría en que la economía fluya, se daría de mejor manera un servicio turístico esto sería un plus adicional a los que ya tenemos como el tema del cerro Mandango, el tema del centro recreacional Yamburara.</p> <p>Por supuesto, una ruta gastronómica nos permitiría prácticamente hacer conocer la gastronomía de nuestros sectores y no solo de aquí sino de los valles que integran la ruta. Ayudaría a dinamizar la economía y potencializar a nuestra parroquia</p>	<p>Los beneficios que traerá a cada valle son económicos, además de la creación de fuentes de empleo y el consumo de productos agrícolas propios del lugar. Mejorando la calidad de vida de los habitantes.</p>
<p>11.- Considera usted que sería importante que los GAD se involucren en la gestión de la ruta gastronómica.</p>	<p>Si, considero que es muy importante ya que necesita el apoyo este sector y sobre todo porque eso va a generar mucho más desarrollo a todos y cada uno de las personas involucradas y siendo nosotros los gobiernos municipales a través de la prestación de servicios turísticos estaríamos en la obligación de hacerlo.</p> <p>Evidentemente porque Vilcabamba vive de eso, vive del turismo y hay que potencializar de mejor forma.</p> <p>Efectivamente siempre estamos al pendiente de los proyectos que se quieren incrementar en nuestro sector, estamos dispuestos en ayudar a los jóvenes y personas que se interesen en fomentar el crecimiento económico y social de la parroquia</p>	<p>Considero que será muy importante el que los GAD se involucren en la gestión de la ruta por el apoyo económico y técnico que brindaran una mejor creación del proyecto y favoreciendo tanto al sector público como privado.</p>
<p>12.- ¿Cómo cree usted que se debería llamar la ruta turística gastronómica?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ruta turística gastronómica del campo a tu mesa. • Ruta turística gastronómica inter valles o ruta turística gastronómica sur oriental del Ecuador • Ruta turística gastronómica inter valles VILCAMA. 	<p>Con relación a esta pregunta el criterio de cada uno de los entrevistados es de carácter personal.</p>

<p>13.- ¿Cómo cree usted que se debería promocionar a la ruta turística gastronómica, porque medios de comunicación usted considera que se debería difundir la ruta turística gastronómica?</p>	<p>Por medio de las redes sociales y a través de los medios nacionales con un convenio a través del ministerio de turismo ya que ellos están promocionando todos los atractivos turísticos que posee el Ecuador</p> <p>Ahora mismo el tema de las redes sociales está muy en boga y que pega muy fuerte en el tema turístico permite que se pueda promocionar el tema de la gastronomía, como digo la gastronomía en Vilcabamba es un plus adicional a todo el tema turístico del valle de la longevidad.</p> <p>En definitiva en la actualidad lo más utilizado son las redes sociales, es un punto importante que integra a todas las personas de diferentes ámbitos y edades, lógicamente todos los medios de comunicación son buenos para la promoción y difusión de la ruta.</p>	<p>La mayoría coincidió que las redes sociales son el mejor instrumento para la difusión de la ruta gastronómica inter valles, por ser una herramienta utilizadas por personajes de todas las edades, sin excluir los demás medios de comunicación.</p>
---	---	---

De acuerdo a las preguntas realizadas se concluyó que el turismo es una parte fundamental para los valles, debido al potencial turístico y gastronómico con el que posee cada uno de ellos. Pero el poco interés y el bajo presupuesto han hecho que muchas veces la gastronomía de la localidad no sea aprovechada como tal.

Por otro lado, manifestaron que la gastronomía de cada valle es un potencial turístico por pulir ya que muchas de las veces se han enfocado en la promoción, difusión y manteamiento de los atractivos de los valles que cabe mencionar es algo muy bueno para recibir al turista, pero han dejado de lado un aspecto importante en este caso como lo es la gastronomía ya que mediante este se puede seguir manteniendo las costumbres y tradiciones de cada lugar al momento de la preparación de cada platillo. Es por ello que ellos están dispuestos a apoyar en lo que sea necesario para la realización de la ruta gastronómica ya que mediante la misma se estará motivando al turista a que visite cada lugar y pueda deleitar su paladar de los platos que ofrece cada parroquia.

Así mismo manifestaron que aún falta capacitación en temas como servicio y atención al cliente, capacitación para que el personal pueda hablar dos idiomas para que el personal que labora en los restaurantes pueda dar una adecuada atención al turista tanto nacional como extranjero. La falta de guías especializados en temas gastronómicos es otra debilidad con el que poseen estos lugares.

6.1.4. Matriz FODA

Tabla 67. Matriz FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
F1 Los tres valles poseen diversidad gastronómica.	O1 Poseen un clima agradable.
F2 Vilcabamba y Catamayo poseen centro de información turística.	O2 Presencia de turistas nacionales y extranjeros todo el año.
F3 Los tres valles poseen paisajes encantadores.	O3 Las vías de acceso a los valles se encuentran en buen estado.
F4 Poseen infraestructura turística.	O4 Voluntad de los GAD para apoyar a la propuesta de la ruta turística gastronómica.
F5 Cuenta con todos los servicios básicos.	O5 El transporte público es permanente dentro de los tres valles.
F6 Posee variedad de atractivos turísticos tanto naturales como culturales.	O6 Generación de fuentes de trabajo mediante la actividad turística gastronómica.
F7 La gentileza y generosidad de su gente.	O7 Aprovechar las capacitaciones que ofrecen las empresas públicas y privada.
	O8 Los turistas se interesan por la gastronomía que ofrecen en estos valles.
DEBILIDADES	AMENAZAS
D1 Poca promoción de la gastronomía típica de cada lugar.	
D2 Falta de señalización turística.	A1 Falta de convenios con organizaciones para fortalecer la actividad turística.
D3 Falta capacitación al personal de los restaurantes en lo que respecta el servicio al cliente.	A2 Bajo presupuesto para la actividad turística.
D4 Falta de guías especializados en rutas gastronómicas.	A3 La parroquia Vilcabamba se da la a culturización de las culturas extranjeras.
D5 Escasez de capital para invertir por parte de los dueños de establecimientos gastronómicos.	

Fuente: Trabajo de campo.

Tabla 68. Factores Internos y Externos.

Factores internos	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<p>F1 Los tres valles poseen diversidad gastronómica.</p> <p>F2 Vilcabamba y Catamayo poseen centro de información turística.</p> <p>F3 Los tres valles poseen paisajes encantadores.</p> <p>F4 Poseen infraestructura turística.</p> <p>F5 Cuenta con todos los servicios básicos.</p> <p>F6 Posee variedad de atractivos turísticos tanto naturales como culturales.</p> <p>F7 Su gente es gentil y generosa.</p>	<p>D1 Poca promoción de la gastronomía típica de cada lugar.</p> <p>D2 Falta de señalización turística.</p> <p>D3 Falta capacitación al personal de los restaurantes en lo que respecta el servicio al cliente.</p> <p>D4 Falta de guías especializados en rutas gastronómicas.</p> <p>D5 Escasez de capital para invertir por parte de los dueños de establecimientos gastronómico.</p>
Factores externos		
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS FO	ESTRATEGIAS DO
<p>O1 Poseen un clima agradable</p> <p>O2 Presencia de turistas nacionales y extranjeros todo el año.</p> <p>O3 Las vías de acceso a los valles se encuentran en buen estado.</p> <p>O4 Voluntad de los GAD para apoyar a la propuesta de la ruta turística gastronómica.</p> <p>O5 El transporte público es permanente dentro de los tres valles.</p> <p>O6 Generación de fuentes de trabajo mediante la actividad turística gastronómica.</p> <p>O7 Aprovechar las capacitaciones que ofrecen las empresas públicas y privadas.</p> <p>O8 Los turistas se interesan por la gastronomía que ofrecen en estos valles.</p>	<p>Integrar y diseñar un producto turístico gastronómico en donde se integre la gastronomía típica de los tres valles</p> <p>F1, F4, F6 F7, O1, O2, O4, O5, O8.</p>	<p>Capacitar a las autoridades y personal de los restaurantes en temas respecto a la atención y servicio al cliente.</p> <p>D1, D3, D4, O4, O7.</p>
AMENAZAS	ESTRATEGIAS FA	ESTRATEGIAS DA
<p>A1 Falta de convenios con organizaciones para fortalecer la actividad turística.</p> <p>A2 Bajo presupuesto para la actividad turística.</p> <p>A3 La parroquia Vilcabamba se da la a culturización de las culturas extranjeras.</p>	<p>Dar a conocer el potencial turístico gastronómico con el que poseen los tres valles esto se lo puede realizar mediante la promoción y difusión de la ruta turística gastronómica inter valles.</p> <p>F2, F3, F5, A1, A2 A3.</p>	<p>Implementar señalética turística en cada punto que conforma la ruta. D1, D2, A2.</p>

Luego de la revisión del resultado obtenido mediante la encuesta realizada a los habitantes de la ciudad de Loja y Zamora se determinó que el producto turístico a implementar será una ruta turística gastronómica inter valles en la que conformaran los valles de Malacatos, Viilcabamba y Catamayo pertenecientes a la provincia de Loja. Para lo cual se toma los principales atractivos de cada uno de los territorios y se conjuga la riqueza gastronómica de los territorios que forman parte de la ruta de manera que se fortalezca la actividad productiva y se permita generar un producto integrador que permita la reactivación económica.

6.2. Diseño de la ruta turística gastronómica inter valles, Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.

6.2.1. Concepto de la ruta.

6.2.1.1. Tema. Ruta turística gastronómica inter valles VILCAMA gastronomía del sur.

6.2.1.2. Descripción de la idea de la ruta. La idea del diseño y creación de la ruta turística gastronómica inter valles VILCAMA gastronomía del sur, conformada por los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja, nace luego de verificar el potencial gastronómico con el que posee cada uno de los valles, de esta manera dar a conocer al turista la gastronomía típica como también los atractivos con los que posee cada uno de ellos, ayudando así al fortalecimiento turístico de los mismos. Se ha escogido estos hermosos valles por su notable belleza paisajística que nos ofrecen estos lugares, su singular clima, la hospitalidad de su gente que los convierten en lugares acogedores e ideales para visitar y disfrutar de los manjares que ofrece cada uno de ellos. Es por esta razón, que la propuesta de creación de una ruta turística gastronómica inter valles, se plantea con el objetivo de fomentar la conservación de la comida típica de la provincia, generando nuevas fuentes de empleo y fomentando la actividad turística mediante la misma, puesto que esta ruta incluirá visitas a los principales atractivos turísticos de cada valle.

6.2.1.3. Datos generales de la ruta. Se puede mencionar que los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo, cuentan con un gran potencial turístico gastronómico con diversas cualidades tanto culinarias como medicinales. Uno de los principales problemas que se ha visto evidenciado en el sector turístico es el poco interés que le prestan a la gastronomía típica, escasa promoción gastronómica y la falta de apoyo por parte de entidades gubernamentales. Es por ello que se ha visto en la necesidad de la creación de esta ruta turística gastronómica, para potenciar la gastronomía de estos valles que si bien es cierto tienen gran afluencia de turistas que contribuyen en gran parte a la economía local, generando ingresos económicos y mejorando la calidad de vida. La ruta turística gastronómica inter valles se desarrolla desde el Valle de Vilcabamba, continuando por el Valle de Malacatos, pasando la parroquia El Tambo lugar por donde atraviesa la vía inter valles para finalmente culminar en el Valle de Catamayo.

Inicio: Parque Bolívar – Ciudad de Loja – Parroquia Vilcabamba.

Fin: Parque central de Catamayo.

Duración: Un día.

6.2.1. Análisis de la oferta y la demanda turística.

En el análisis de la oferta se tiene que estará compuesta por los restaurantes de los valles de Malacatos, Vilcabamba, Catamayo; y El Tambo cabe mencionar que en la parroquia El Tambo solo se servirán un refrigerio con el postre típico de la localidad por ello no se realizó levantamiento de información de los restaurantes de dicha parroquia; en el mismo orden de ideas, se puede decir que el mercado objetivo es la población económicamente activa del Ciudad de Loja y la ciudad de Zamora Chinchipe, luego de este análisis se puede determinar que los tres valles cuentan con oferta turística variada para prestar servicio al visitante, en los servicios a ofertar se encuentran, servicio de alojamiento, alimentos y bebidas, esparcimiento y recreación.

De acuerdo al análisis de la demanda realizado mediante el sondeo se puede determinar que los encuestados cuentan con un ingreso mensual que va desde los \$601 a \$900 americanos y se encuentran dispuestos a pagar de \$4 a \$6 por plato a degustar, encontrándose dispuestos a hacer uso de cada servicio a brindar. Es por ello que la ruta turística gastronómica inter valles es factible para que se dé la elaboración de la misma. De este modo se tomó en cuenta establecimientos de alimentos y bebidas divididos en 3 establecimientos.

En cuanto al perfil del visitante o turista potencial para la zona de estudio se tiene las siguientes características:

Tabla 69. Perfil del turista.

Características	Datos
Edad	30 – 40
Nacionalidad	Ecuatoriana
Compañía de viaje	Familia
Días de viaje	1 -2 días
Época del año	Feridos y fines de semana
Actividad turística	Degustación gastronómica
Tipos de turismo	Turismo de salud y turismo gastronómico
Dispuesto a pagar por la ruta	\$50 - \$60

Fuente: Trabajo de campo.

6.2.2. Caracterización de la planta turística existente.

Tabla 70. Restaurante la esquina del sabor.

Nombre del establecimiento	La esquina del sabor
Dirección	Barrio Landangui
Contactos	098 686 5364

Fotografía



Figura 44. Restaurante la esquina del sabor

Descripción. - Ofrece platos típicos de la parroquia basados en la carne de cerdo tales como sancocho de chanco, fritada, chicharrón, chanfaina, así como también cuero con mote, tamales y humitas.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas.

Distancia: Se encuentra a 50 metros de la Iglesia.

Seguridad turística: La policía nacional del Ecuador dan la seguridad a la parroquia, así mismo cuenta con apoyo de la UCOT para lo que respecta al tránsito dentro y fuera de la parroquia como también para cualquier emergencia se puede comunicar al 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de la red social de Facebook.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, desinfección del calzado, conservación de distancia, carnet de vacunación, uso de gel antibacterial y aforo limitado.

Plazas: 40.

Fuente: Trabajo de campo.

Tabla 71. Parador turístico Sabía que Vendrías.

Nombre del establecimiento	Sabía que vendrías
Dirección	Barrio Chorillos - Malacatos
Contactos	(07) 267-3483/ 098 847 6142
Fotografía	



Figura 45. Sabía que vendrías

Descripción. - Ofrecen variedad de platos típicos tales como caldo de gallina, chivo al hueso y deliciosos helados entre otros, sus horarios de atención son los días sábados y domingo de 7:00am hasta las 20h00pm, como también los feriados.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas.

Distancia: Barrio Chorrillos.

Seguridad turística: La policía nacional del Ecuador dan la seguridad a la parroquia, así mismo cuenta con apoyo de la UCOT para lo que respecta al tránsito dentro y fuera de la parroquia como también para cualquier emergencia se puede comunicar al 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de la red social de Facebook.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 40

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 72. Restaurante San Antonio.

Nombre del establecimiento	San Antonio
Dirección	Av. Loja
Contactos	0985726238

Fotografía



Figura 46. San Antonio

Descripción. - Ofrece platos típicos propios de la parroquia que pueden ser degustados por los turistas.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas.

Distancia: A 3 cuadras de la iglesia.

Seguridad turística: La policía nacional del Ecuador dan la seguridad a la parroquia, así mismo cuenta con apoyo de la UCOT para lo que respecta al tránsito dentro y fuera de la parroquia como también para cualquier emergencia se puede comunicar al 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de la red social de Facebook.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 40

Fuente: Trabajo de campo

Restaurantes de la parroquia Vilcabamba

Tabla 73. Restaurante cafetería UFO Café.

Nombre del establecimiento	Ufo Café
Dirección	Luis Fernando de la Vega
Contactos	0993161372
Fotografía	



Figura 47. UFO Café

Descripción. - Ufo café en un restaurante turco donde ofrece comida y postres de medio oriente, ofrece también dietas especiales con opciones sin gluten y opciones vegetarianas. Sus horarios de atención son desde el día miércoles hasta los días domingos de 11h00 am de la mañana a 20h00 de la noche.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas.

Distancia: Frente al parque central.

Seguridad turística: La policía nacional del Ecuador dan la seguridad a la parroquia, así mismo cuenta con apoyo de la UCOT para lo que respecta al tránsito dentro y fuera de la parroquia como también para cualquier emergencia se puede comunicar al 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de la red social de Facebook, instagram, canal de YouTube y correo electrónico.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 28

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 74. Restaurante la Terraza Delicious Food.

Nombre del establecimiento	La Terraza Delicious Food
Dirección	Diego Vaca de Vega y Bolívar.
Contactos	0991322614

Fotografía



Figura 48. La terraza Delicious Food

Descripción. - En este restaurante se ofrece todo tipo de comida mexicana

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas.

Distancia: Frente al parque central.

Seguridad turística: La policía nacional del Ecuador dan la seguridad a la parroquia, así mismo cuenta con apoyo de la UCOT para lo que respecta al tránsito dentro y fuera de la parroquia como también para cualquier emergencia se puede comunicar al 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: Cuenta con sistema de reservas, pero no cuentan con medios de difusión.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 40

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 75. Restaurant cafetería Timothy´s.

Nombre del establecimiento	Timothy´s
Dirección	Diego Vaca de Vega y Eterna Juventud
Contactos	0995937099 / 098 317 5992
Fotografía	



Figura 49. Timothy´s

Descripción. - En este restaurant se ofrece gastronomía americana, cuenta con decoración única y original. Sus horarios de atención varían de lunes a jueves atienden de 12h00pm a 23h00pm mientras que los viernes y sábados atienden de 12h00pm a 00h00am.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas

Seguridad turística: La policía nacional del Ecuador dan la seguridad a la parroquia, así mismo cuenta con apoyo de la UCOT para lo que respecta al tránsito dentro y fuera de la parroquia como también para cualquier emergencia se puede comunicar al 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de la red social de Facebook.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 32

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 76. Ficha de la finca Capamaco.

Nombre del establecimiento	Finca Capamaco
Dirección	Vía a Yamburara Alto
Contactos	0984635857 / 0979622919

Fotografía



Figura 50. Finca Capamaco

Descripción. - En este restaurant se ofrece gastronomía americana, cuenta con decoración única y original. Sus horarios de atención son los días sábados, domingos y feriados en horario de 10h00am a 18h00pm.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o en alquiler de las camionetas que existen en la parroquia.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación en la que se puede realizar diferentes actividades de recreación.

Seguridad turística: La policía nacional del Ecuador dan la seguridad a la parroquia, así mismo cuenta con apoyo de la UCOT para lo que respecta al tránsito dentro y fuera de la parroquia como también para cualquier emergencia se puede comunicar al 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de las redes sociales como Instagram, Facebook.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 60

Fuente: Trabajo de campo

Restaurantes del cantón Catamayo

Tabla 77. Cecinas a la brasa Viejo Lucho.

Nombre del establecimiento	Cecinas Viejo Lucho
Dirección	Isidro Ayora y Av. Catamayo (esq.)
Contactos	0981344419
Fotografía	



Figura 51. Cecinas Viejo Lucho

Descripción. - Ofrece platos típicos propios del cantón que pueden ser degustados por los turistas, entre los platos que ofrece podemos encontrar: la cecina, el caldo de gallina criolla, chivo al hueco, seco de gallina la longaniza entre otros. De igual manera cuenta con una sucursal en la ciudad de Loja, presto a deleitar a la ciudadanía con sus exquisitos platos.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, servicio de energía eléctrica, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas.

Seguridad turística: La Policía Nacional del Ecuador es la encargada de dar la seguridad a la ciudadanía y pobladores del cantón Catamayo, así mismo las emergencias son coordinadas por el sistema integrado ECU – 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de la red social de Facebook.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 40

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 78. Restaurante Bachita 1.

Nombre del establecimiento	Restaurante Bachita 1
Dirección	Isidro Ayora y 18 de noviembre (esq.)
Contactos	0990054971

Fotografía



Figura 52. Restaurante Bachita

Descripción. - Ofrece platos típicos del cantón, también realizan platos a la carta, sus horarios de atención son de lunes a sábado desde 09h00 am a 19h00pm y los domingos desde 09h00am a 20h00pm.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas.

Seguridad turística: La Policía Nacional del Ecuador es la encargada de dar la seguridad a la ciudadanía y pobladores del cantón Catamayo, así mismo las emergencias son coordinadas por el sistema integrado ECU – 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de la red social de Facebook.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 48

Fuente: Trabajo de campo

Tabla 79. Restaurante Lo Nuestro.

Nombre del establecimiento	Restaurant Lo Nuestro
Dirección	Barrio la Vega – Catamayo
Contactos	099 793 5401

Fotografía



Figura 53. Restaurant Lo Nuestro

Descripción. - Este restaurante funciona desde el año 1980 sus primeros platos fueron el seco de chivo y la gallina criolla. Así mismo en este restaurante se puede encontrar platos típicos del cantón y como especialidad encontraremos el seco de chivo. Sus horarios de atención son de lunes a domingo de 08h00am a 20h00pm.

Accesibilidad: Las vías son de primer orden y se encuentran en buen estado, al restaurante se puede llegar en vehículo propio o transporte público.

Conectividad con infraestructura turística servicios turísticos y puntos de interés: El establecimiento cuenta con servicios básicos como red de agua potable, electricidad, servicio de internet, telefonía móvil, el establecimiento presta el servicio de alimentación y cuenta con puntos de intereses cercanos tales como parques, iglesia, áreas verdes y recreativas.

Seguridad turística: La Policía Nacional del Ecuador es la encargada de dar la seguridad a la ciudadanía y pobladores del cantón Catamayo, así mismo las emergencias son coordinadas por el sistema integrado ECU – 911.

Estado de la infraestructura: Se encuentra en perfecto estado.

Difusión del establecimiento: La difusión del establecimiento se lo realiza por medio de la red social de Facebook.

Medidas de bioseguridad: Uso obligatorio de mascarilla, **suministrar** alcohol para la limpieza de las manos, desinfección del calzado, respetar la distancia, carnet de vacunación, desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita, revisión de temperatura.

Plazas: 30

Fuente: Trabajo de campo

6.2.1. Desarrollo de la propuesta

6.2.1.1. Nombre e identificación. Ruta turística gastronómica inter valles VILCAMA gastronomía del sur.

¿Por qué el nombre?

Al referirse a VILCAMA gastronomía del sur, se ha hecho énfasis en fusionar los nombres de cada uno de los valles que conforman la ruta, del mismo modo se dio dicho nombre porque cada uno de ellos posee cualidades únicas que hacen enaltecer a la provincia sin dejar a un lado la deliciosa y exquisita gastronomía tradicional que agrupan misma que puede ser degustada por turistas que hagan uso de la ruta, siendo el sabor el ingrediente principal en todos los platillos a ofertar.

De igual manera se tomó en cuenta el nombre de gastronomía del sur porque conservan tradiciones culinarias, elaboradas con productos agrícolas propios de la localidad, debido a que la agricultura es la principal actividad que se realiza en estos valles y gracias a sus agricultores se pueden ofrecer productos de óptima calidad para preparar los diferentes platos típicos del sector. Cabe mencionar que la provincia de Loja se destaca por tener una gastronomía única que conservan mucho las culturas y tradiciones al momento de elaborar el plato típico.

6.2.1.2. Slogan. Para el presente estudio se ha tomado el siguiente slogan.

“Sabor y tradición”

El slogan nace luego de evidenciar la belleza natural y cultural que ofrece nuestra provincia, seguidamente por la riqueza gastronómica que fomenta la ruta inter valles, con sabores y tradiciones propias de su tierra y con el ferviente deseo de los agricultores de ofrecer productos nativos para la elaboración y preparación de los platillos típicos de la localidad.

6.2.1.3. Marca. Para el diseño y elaboración de la imagen corporativa se tomó en cuenta características importantes de la ruta turística gastronómica inter valles.

Cuenta con un fondo verde que representa la belleza paisajística con la que posee cada uno de los valles, en la parte principal externa se ubica la imagen de un valle haciendo la referencia a los lugares a visitar, así como también encontramos 3 cubiertos de fondo negro haciendo referencia a la actividad principal que se realizara en la ruta como lo es la degustación de la gastronomía que posee cada valle. Y para finalizar en la parte inferior también se encuentra el nombre de la ruta que VILCAMA mismo que hace referencia a los valles a visitar.



Figura 54. Imagen corporativa

6.2.1.4. Modalidades turísticas. En la provincia de Loja, especialmente en los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo, se destacan modalidades de turismo de naturaleza, turismo gastronómico, turismo de salud entre otros tipos de turismo. De igual forma estos lugares son aptos para realizar las diferentes modalidades de turismo permitiendo a los visitantes explorar nuevas formas de ocio y relajación.

6.2.1.5. Atractivos turísticos y actividades. Para el diseño de la ruta turística gastronómica se detallará a continuación las actividades que se pueden realizar dentro de cada uno de los Valles.

Tabla 80. Actividades turísticas

Sitios	Actividades
Malacatos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Degustación gastronómica. ➤ Fotografía. ➤ Visitas guiadas ➤ Caminata ➤ Observación paisajística (Miradores). ➤ Agroturismo.
Vilcabamba	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Degustación gastronómica. ➤ Fotografía. ➤ Visitas guiadas. ➤ Caminata. ➤ Deportes de aventura. ➤ Observación paisajística (Miradores). ➤ Observación de flora y fauna. ➤ Agroturismo.
Catamayo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Degustación gastronómica. ➤ Fotografía.

Sitios	Actividades
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Visitas a balnearios. ➤ Caminata. ➤ Observación paisajística (Miradores).

Fuente: Trabajo de campo

6.2.1.6. Actividades turísticas dentro de la ruta. Las actividades turísticas que se realizaran dentro de la ruta turística gastronómica inter valles son las siguientes:

- Degustación gastronómica, visita a restaurantes y centro de preparación de cerveza artesanal mismos que ofrecen platillos y bebidas típicas de la localidad.
- Visita a atractivos naturales y culturales de los valles, recorrido por las iglesias, parques, senderos.
- Actividades deportivas y de relajación, visita a complejos recreacionales.

6.2.1.7. Servicios básicos. En la actualidad los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo cuentan con los siguientes servicios básicos.

- Agua de vertiente, acequia o canal (gratuita).
- Red de alcantarillado pluvial.
- Luz eléctrica.
- Servicio de recolección de basura.
- Cuenta con subcentro, laboratorios clínicos, consultorios médicos privados y farmacias.
- Servicio telefónico convencional limitado, no todos sus habitantes tienen acceso a este servicio.
- Servicio de internet es brindada por proveedores públicos como CNT y diversas empresas privadas.
- Disponen de retén de policía comunitaria.
- Cuenta con el servicio de bancos y cooperativas de ahorro y crédito tales como como Banco de Loja, Banc. Ecuador, Banco del Austro, Cooperativa CoopMego, Cooperativa Padre Julián Lorente, Cooperativa de ahorro y crédito Vilcabamba, Cacpe Loja Ltda., Cooperativa Jep.
- Cuenta con el servicio de cajeros automáticos del Banco de Loja, Banco de Guayaquil, CoopMego y Cooperativa Padre Julián Lorente y Cooperativa Jep.
- Cuenta con mercados para la comercialización de productos alimenticios, hortalizas, legumbres etc.
- Áreas recreativas, áreas verdes
- Centros educativos, primarios y secundarios.
- Cuenta con un grupo de autoridades que conforman el gobierno Municipal.

- Iglesias católica y cristianas.
- Servicio de transporte local (Cooperativas, camionetas, taxis, rancheras y buses).

6.2.1.8. Facilidades turísticas. La vía que conducen a las parroquias de Malacatos y Vilcabamba se encuentran asfaltadas y en buen estado y con la debida señalética correspondiente, por otra parte, la vía que inter valles que conduce al cantón Catamayo es asfaltada con excepciones de ciertas fallas geológicas que afectan al territorio. Cabe mencionar que la realización de la vía inter valles fue con la finalidad de conectar a los cantones de Loja y Catamayo contribuyendo así al desarrollo turístico y económico de esta provincia. La vía inter valles se encuentra en mantenimiento constante.

6.2.1.9. Interconexión con los principales puntos de mayor emisión turística. La conexión entre los cantones Loja y Catamayo, de igual manera con los cantones de Gonzanamá, Chaguarpamba y Olmedo y a su vez con la provincia de El Oro y Zamora Chinchipe, caracterizándose por ser puntos de mayor afluencia de turistas así mismo por poseer recursos turísticos naturales, culturales y gastronómicos, dignos de apreciar por los visitantes.

6.2.1.10. Distancia entre puntos

Tabla 81. Distancias entre puntos

Punto 1	Punto 2	Punto 3	Kilómetros
Vilcabamba	Malacatos	Catamayo	63.00 km
Catamayo	Malacatos	Vilcabamba	63.00km

Elaborado por: Stefania Cabrera

6.2.1.11. Mapa de identificación de la ruta. A continuación, se presenta el mapa por donde se realizará el recorrido de la ruta turística gastronómica inter valles VILCAMA gastronomía del sur, mismo que se encuentran señalados los punto que se va a visitar empezando por el valle de Vilcabamba, para así continuar por el valle de Malacatos, procediendo a tomar la vía inter valles que atraviesa por la parroquia el Tambo y finaliza en el valle de Catamayo.

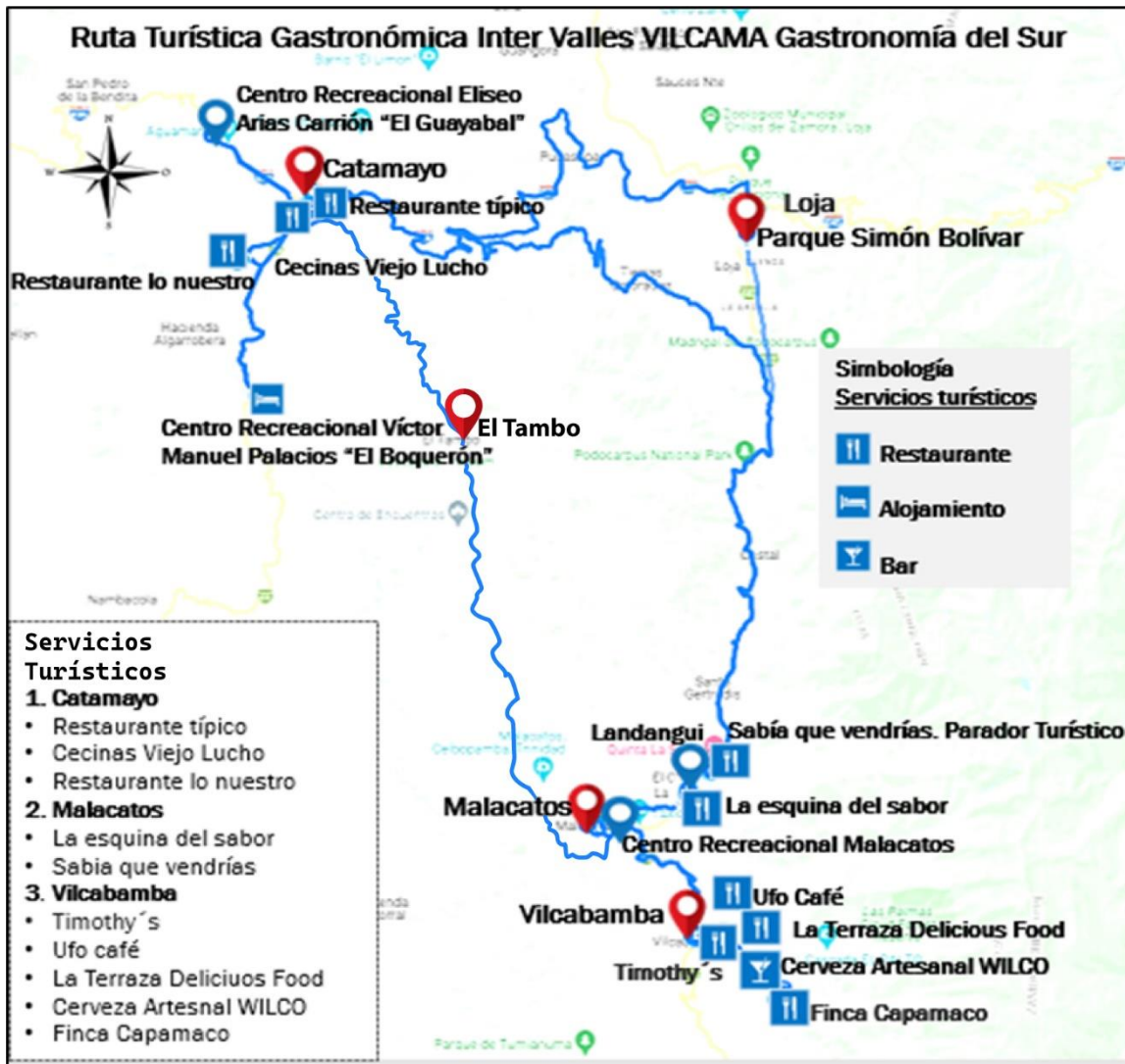


Figura 55. Mapa de la ruta.
Fuente: Trabajo de campo.

6.2.1.12. Estructura de la ruta y desarrollo de itinerario.

La ruta turística gastronómica inter valles se ha programado de acuerdo al siguiente cronograma (Itinerario).

6.2.1.13. Ruta Turística Gastronómica Inter Valles VILCAMA Gastronomía Del Sur.

Tabla 82. Primer itinerario

Itinerario 1		
Hora		Lugar
07h00	07h15	Encuentro en el parque Bolívar de la ciudad de Loja (Indicaciones generales)
07h20	08h15	Llegada a la parroquia Vilcabamba
08h20	09h20	Desayuno en restaurante de la parroquia Vilcabamba
09h25	10h00	Recorrido por la iglesia y parque central de Vilcabamba.

10h05	11h30	Visita al centro recreacional Yamburara
11h35	12h00	Salida hacia la parroquia Malacatos sector Landangui
12h05	13h00	Almuerzo en el barrio Landangui restaurante La esquina del sabor.
13h05	13h50	Visita a la molienda y degustación de guarapo de caña y panela en la molienda “La Hidráulica”
13h55	15h00	Visita al centro recreacional de Malacatos.
15h05	16h00	Salida hacia el cantón Catamayo parroquia El Tambo
16h05	17h30	Caminata hacia la Cascada “El Verdúm” de la parroquia el Tambo
17h45	18h30	Visita y recorrido por la iglesia y parque central de Catamayo.
18h45	19h45	Cena en el restaurante Viejo Lucho del cantón Catamayo.
19h50	20h50	Retorno a la ciudad de Loja
21h00		Despedida y fin del recorrido.

Elaborado por: Stefania Cabrera.

A continuación, se detalla el segundo itinerario

Tabla 83. Segundo itinerario

Itinerario 2		
Hora		Lugar
07h30	07h45	Encuentro en el parque Bolívar de la ciudad de Loja (Indicaciones generales)
07h50	08h45	Llegada al cantón Catamayo
08h50	09h40	Desayuno en el restaurante “Restaurant Bachita 1” del cantón Catamayo
09h45	11H00	Mañana recreativa en el centro recreacional Víctor Manuel Palacios “El Boquerón”
11h05	11h40	Recorrido por la iglesia y parque central de la parroquia El Tambo y a su vez degustar del exquisito dulce de leche.
11h45	12h50	Arribo a la parroquia de Vilcabamba
12h55	13h10	Charla en la Finca Capamaco, acerca de la elaboración de los platos gastronómicos de la parroquia.
13h15	14h05	Almuerzo tradicional gastronómico en la Finca Capamaco.
14h10	16h30	Tarde recreativa.
16h35	17h35	Explicación y degustación de la cerveza artesanal WILCO
17h40	18h00	Salida a la parroquia de Malacatos
18h05	19h00	Recorrido por el parque central de la parroquia
19h05	20h05	Cena en parador turístico “Sabia que vendrías” de la parroquia Malacatos
20h10	20h55	Llegada a la ciudad de Loja
	21h00	Despedida y fin del recorrido

Elaborado por: Stefania Cabrera.

Incluye:

- Transporte
- Guía durante el recorrido
- Entradas a los lugares a visitar
- Suvenir al finalizar el recorrido.
- Botella de agua.
- Gel antibacterial.
- Mascarillas

No incluye:

- Gastos no especificados en la ruta.

6.2.1.14. Precio de la ruta**Tabla 84.** Costos de la Ruta

COSTOS DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA INTER VALLES para 1 Pax			
Cantidad	Detalle	Costo unitario	Costo total
1	Desayuno	4,00	4,00
1	Almuerzo	5,50	5,50
1	Merienda	6,50	6,50
1	Transporte (8 per)	10,00	10,00
2	Botella de agua	0,40	0,80
1	Bebida artesanal (cerveza artesanal)	4,00	4,00
1	Guía	7,50	7,50
TOTAL			38,30

Elaborado por: Stefania Cabrera.**6.2.1.15. Determinación del precio de venta****Tabla 85.** Precio de la ruta

Producto	Costo	40%	Sub total	IVA 12%	Total
Ruta turística					
gastronómica inter					
valles VILCAMA	\$38,30	\$15,40	\$53,70	\$6,30	\$60,00
gastronomía del sur.					

Elaborado por: Stefania Cabrera.

La Ruta Turística Gastronómica Inter valles VILCAMA gastronomía del sur tiene un valor de \$38,30 que corresponde a los costos netos, después de sumar el 40% de utilidad y el 12% que pertenece al IVA da un precio de venta al público de \$60.00.

6.2.1.16. Guion de la ruta. Buenos días, les saluda Stefania Cabrera reciban un calurosa y afectuoso saludo de mi parte, seré su guía durante esta gran aventura denominada Ruta turística gastronómica inter valles VILCAMA gastronomía del sur, espero poder cumplir con todas sus expectativas y si tienen alguna duda o inquietud no duden en preguntármela.

Antes de iniciar esta aventura me permito indicarles que recorreremos valles de la provincia de Loja como Vilcabamba, Malacatos y Catamayo mismo que cuentan con hermoso clima exuberantes belleza paisajística y deliciosa gastronomía que cada uno de ustedes podrán degustar de los platos representativos de cada lugar. Así mismo conoceremos algunos atractivos turísticos con los que poseen estos magníficos valles. Les hago la entrega del itinerario a cumplir en donde está establecida la ruta y las horas espero me ayuden respetando cada uno de los horarios, así mismo le hago la entrega de una botella de agua para el recorrido. Cabe mencionar que para el recorrido de la ruta se contara con transporte terrestre turístico, la duración de la ruta es de un día y les recomiendo no separarse del grupo. Bueno pero no cansarlos es el momento de que cada uno de ustedes puedan vivir esta grandiosa aventura, para ellos procedemos a dirigimos al Valle de Catamayo.

Hemos llegado al hermoso Valle de Catamayo, ahora procederemos a desayunar en uno de los restaurantes más representativos del lugar como lo es Cecinas Viejo Lucho en este restaurante nos ofrece platos típicos del valle, así mismo reciban una cordial bienvenida del Sr. Luis Padilla propietario del restaurante quien se dirigirá a ustedes.

Nos encontramos en el parque central de Catamayo en donde cabe mencionar que el Valle de Catamayo fue escogido para realizar la fundación de la ciudad de Loja por Alonso de Mercadillo, pero por razones de insalubridad, específicamente la existencia del Paludismo o también conocida como fiebre amarilla debido al mosquito “sancudo”, tuvo que cambiarse de lugar. Este valle fue adjudicado a personas particulares y una buena porción de ella a una comunidad Religiosa (los Jesuitas) quienes la usaban como hacienda agrícola y le dieron el nombre de la Toma, por el canal de riego que atravesaba para el trabajo de la agricultura.

En este momento visitaremos el templo central de Catamayo María Auxiliadora quien lleva este nombre en honor a su patrona, se encuentra ubicada frente al parque central

es muy visitada por los fieles creyentes, quienes depositan todas sus esperanzas de días mejores. Las fiestas principales de la parroquia son: el 24 de Mayo en honor a María Auxiliadora, del 18 al 20 de agosto por la llegada de la Imagen Virgen del Cisne quien va rumbo a la ciudad de Loja y del 01 al 06 noviembre en su retorno a la parroquia El Cisne.

Nos dirigimos al centro recreacional Víctor Manuel Palacios más conocido como El Boquerón se encuentra a 10 minutos del parque central, en la vía que conduce al cantón Gonzanama es lugar de arquitectura natural con acceso gratuito y cuenta con canchas de uso múltiple, cabañas, dos lagunas, canoas, bares con picaditas y comidas típicas, baterías sanitarias y el río Catamayo a un costado. En un momento podrán disfrutar de un aperitivo representativo del valle como lo son los conocidos helados de coco y leche, espero los disfruten. . A continuación nos dirigimos al valle de Vilcabamba pero antes haremos una parada en la parroquia El Tambo ya que la vía que nos conducirá hasta el próximo valle pasa por esta hermosa parroquia llena de historia, agradable clima, exuberante gastronomía y hermosos lugares turísticos por visitar, El Tambo está ubicada en la parte sur-este de la cabecera cantonal de Catamayo. El Tambo se parroquializó el 29 de agosto de 1957, entre sus fiestas principales están fiesta en honor a la Divina Eucaristía y sus fiestas de parroquialización.

Ahora si procedemos a dirigirnos a la parroquia Vilcabamba, el tramo lo tomaremos por la vía inter valles, esta vía fue inaugurada el 25 de agosto del 2017 la siendo un día memorable para los habitantes de Malacatos, El Tambo y Catamayo misma que ayudo conexión de los cantones de Loja y Catamayo y así al fortalecimiento turístico y a la producción agrícola de las estas localidades.

Espero se estén divirtiendo antes de bajarnos del transporte les hago la entrega de la segunda botella de agua para poder mantenernos hidratados ahora si vamos. Nos encontramos en el valle de Vilcabamba, más conocido como valle de la longevidad se encuentra ubicado a 40 km de la ciudad de Loja cuenta con un clima privilegiado y con ríos de aguas nutridas de magnesio y hierro por lo que tiene fama de que existen habitantes que suelen alcanza una edad avanza. Es por ello que muchos de turistas extranjeros y científicos han tomado la decisión de habitar en esta localidad

En este momento nos dirigimos a la Finca Capamaco en donde disfrutaremos de un delicioso almuerzo y pasaremos una tarde de relajación. Para luego poder degustar de una cerveza artesanal de la zona en donde también podrán conocer un poco acerca del proceso y elaboración de la misma hemos llegado a WILCO Cervecería artesanal.

Y como último valle por visitar tenemos el valle de Malacatos ubicado a 33 kilómetros de la ciudad de Loja, es famoso por sus frutas, cañaverales y buen aguardiente. Malacatos, Valle Parroquial de clima Subtropical con paisajes privilegiados, con múltiples cultivos de carácter tropical, constituyendo un lugar de gran atractivo turístico, cuenta con una vista panorámica y paisajista acogedora, por su policromía y su clima lo han convertido en uno de los mejores agro-industriales de caña de azúcar y sus derivados como: panela, y aguardiente de la más alta calidad. Nos encontramos en el Santuario Diocesano El Señor de la Caridad: Con un estilo renacentista neoclásico que fue construido en el año 1942 y consagrado como Santuario el 25 de Agosto de 1995 por Mons. Bernardino Echeverría. Está constituido por dos torres, una cúpula principal y el campanario, comprendido por tres naves, en la nave principal se encuentra el altar donde está la imagen del señor de la caridad, esta imagen fue adquirida a inicios del siglo XVIII por el Fray Santiago de Esparza, quien a su vez fue el cura doctrinero de aquel entonces en el Santuario.

Ahora si procederemos a visitar el parador turístico Sabia que vendrías en este lugar podremos saborear platos típicos del valle de Malacatos por ellos reciban una cordial bienvenida del propietario el Sr. Gustavo Carrión. Aquí podrán realizar fotografía ya que posee una gran vista, y ahora si procedemos a retornar a la ciudad de Loja. Bueno les hago la entrega de un souvenir y me permito agradecerle a cada uno de ustedes por confiar en mi persona y en el programa de la ruta turística gastronómica inter valle, espero haber cumplido con todas sus expectativas y puedan repetir esta bonita experiencia. Buenas noches con todos ustedes.

Sugerencias y recomendaciones para garantizar una buena experiencia y el disfrute de la ruta.

6.2.1.17. Sugerencias. Entre las principales sugerencias se detalla:

Para el recorrido de la ruta se debe contar con el siguiente equipamiento:

- Medias de bioseguridad (Mascarilla, alcohol antibacterial).
- Calzado y vestimenta cómoda.
- Protector solar y repelente contra insectos.
- Gorra, gafas.
- Cámara fotográfica (Opcional).

6.2.1.18. Recomendaciones. Las principales recomendaciones son:

- Respetar las horas establecidas en el itinerario para así poder cumplir con todas las actividades programadas.
- El recorrido de la ruta turística gastronómica se la realizara en épocas de verano.
- Respetar y cuidar la flora y fauna de cada atractivo turístico.
- No arrojar basura y traer de vuelta los desechos que cada visitante genere durante su estadía en los atractivos turísticos.
- No ingresar con mascotas a los atractivos turísticos naturales.
- Está totalmente prohibido el ingreso con armas y bebidas alcohólicas.
- Respetar los tiempos destinados al momento de visitar cada uno de los atractivos turísticos.

6.3. Diseño del modelo de gestión para el desarrollo de la Ruta turística gastronómica de los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.

Para la realización del tercer objetivo se plantearán estrategias que ayudaran a la elaboración de la ruta turística gastronómica inter valles, por ende, se estará ayudando a fortalecer turístico de cada valle.

Tabla 86. Áreas de acción y Objetivos específicos.

Área de acción	Problema identificado	Objetivos estratégicos
Marketing o promoción	Falta de promoción turísticas de cada valle.	Incrementar promoción y difusión de la ruta turística gastronómica inter valles.
Capacitación	Desconocimiento de temas turísticos.	Capacitar a los prestadores de servicios turísticos, acerca de temas relacionados a la actividad turística especialmente la restauración.
Señalética	Falta de señalización turística en cada uno de los valles.	Desarrollar señalización turística para los prestadores de servicios, atractivos turísticos de los valles que conforman la ruta.
Diseño producto	Ausencia de producto especializado en gastronomía y turismo.	Integrar y diseñar un producto turístico gastronómico en donde se integre la gastronomía típica de los tres valles.

Elaborado por: Stefania Cabrera.

6.3.1. Estrategia de promoción

Para la promoción de la ruta turística gastronómica inter valles VILCAMA gastronomía del sur, tiene la finalidad de dar a conocer la gastronomía con la que posee cada uno de los lugares que conforman la ruta, de igual manera da a conocer los atractivos turísticos naturales como culturales que le rodean a cada valle ayudando así al desarrollo turístico y local. Para ello luego de los resultados arrojados mediante la encuesta se puede definir que la red social más utilizada es Facebook, de igual manera se realizaran correo electrónico, trípticos, hojas volantes, afiches.



Figura 56 . Página de Facebook.

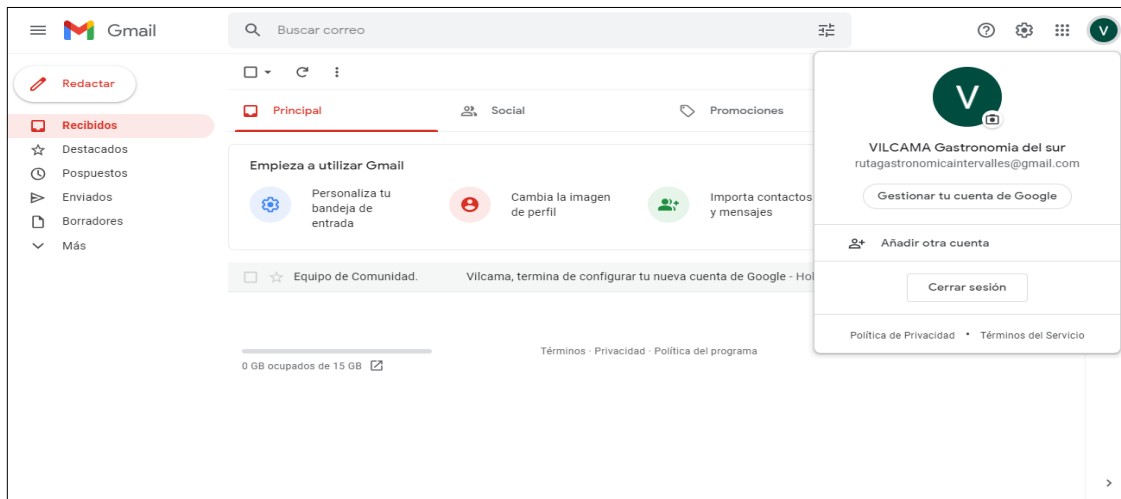


Figura 57. Correo electrónico.

\$60,00
Por persona

Incluye

- > Transporte
- > Visitas guiadas
- > Entradas a los lugares a visitar
- > Gel antibacterial
- > Mascarilla

GAD PARROQUIAL DE MALACATOS
GAD PARROQUIAL DE VILCABAMBA
GAD CANTONAL DE CATAMAYO.

Más información: 0959209493
ruta.gastronomicaintervalles@gmail.com

Ruta Turística Gastronómica Inter valles
VILCAMA Gastronomía del Sur



Valles a visitar

- > Valle de Malacatos
- > Valle de Vilcabamba
- > Valle de Catamayo

Gastronomía a degustar

- > Cecina
- > Fritada
- > Caldo de gallina criolla
- > Chivo alhuevo
- > Cerveza artesanal
- > Jugo de caña

Figura 58. Hoja volante.
Elaborado por: Stefania Cabrera.

Ruta Turística Gastronómica Inter valles
VILCAMA Gastronomía del Sur



\$60,00
Por persona

Incluye

- > Transporte
- > Visitas guiadas
- > Entradas a todos los lugares a visitar
- > Gel antibacterial
- > Mascarilla
- > Botella de agua
- > Suenir al finalizar el recorrido

Valles a visitar

- > Valle de Malacatos
- > Valle de Vilcabamba
- > Valle de Catamayo

Actividades a realizar

- > Degustación gastronómica
- > Visitas a atractivos naturales y culturales de cada valle.
- > Actividades deportivas y de relajación.

Más información:
0959209493
ruta.gastronomicaintervalles@gmail.com



Figura 59. Afiche.



Figura 60. Parte externa del tríptico.

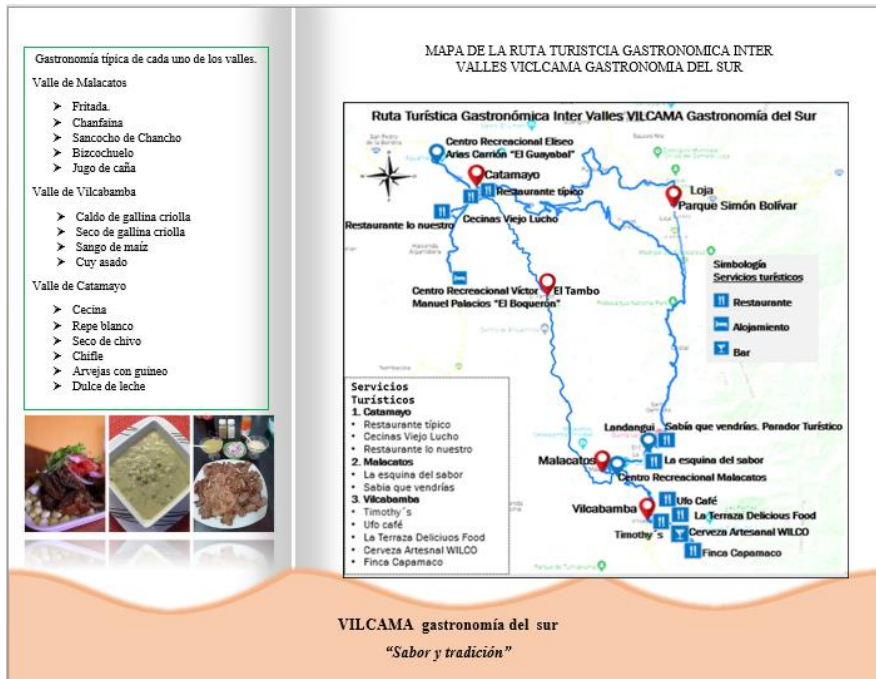


Figura 61. Parte interna del tríptico.

6.3.2. Estrategia de capacitación

Para la estrategia planteada de la capacitación a los prestadores de servicios gastronómicos, se tomará en cuenta diferentes temas para poder socializar con cada uno de los prestadores de servicios turísticos dedicados a los servicios de restauración.

Tabla 87. Capacitación en atención y servicio al cliente

Capacitación en atención y servicio al cliente	
Nombre:	Atención y servicio al cliente
Ubicación	Valle de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo
	General. -
	<ul style="list-style-type: none"> α Capacitar a los prestadores de servicio que brindan el servicio de alimentación dentro de la ruta inter valles VILCAMA.
	Específicos
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> α Adquirir las competencias necesarias para gestionar con eficiencia y eficacia la atención y servicio al cliente. α Aprender estrategias de servicio y atención de alto valor con el cliente que mejoren las relaciones de negocios y generen fidelización y compromiso.
Actores que integran:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ GAD Parroquiales ➤ GAD Cantonal ➤ Ministerio de Turismo ➤ Consultor turístico ➤ Prestadores de servicios turísticos (restaurantes)
Tiempo estimado	Cuatro semanas de manera permanente
Horario del curso	Conforme a acuerdos de horarios con los beneficiarios desde las 08h00 am a 12h00 pm
Importancia	Es importante que el personal de cada restaurante que conforman estos valles tenga conocimiento referente a la atención y servicio al cliente ya que mediante este se podrá brindar al turista una atención con calidad y calidez satisfaciendo las necesidades de cliente por ende estaremos fidelizando al mismo. Por ello es importante capacitar y motivar permanente al personal para que se dé una buena atención y servicio al cliente.
Presupuesto	\$350,00
Fechas posibles de desarrollo	07 de mayo del 2022

Elaborado por: Stefania Cabrera.


Tabla 88. Capacitación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas

<i>Capacitación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas</i>	
Nombre:	Buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas
Ubicación	Valle de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo
Objetivos	General
	α Contribuir con la seguridad de la calidad sanitaria de los alimentos en los aspectos de inocuidad, higiene y limpieza.
	Específicos
	α Concientizar a los prestadores de servicio de alimentos y bebidas en el manejo adecuado de los alimentos. α Conocer los lineamientos de las Buenas Prácticas de Manufactura y gestionarlos en los servicios de alimentación.
Actores que integran:	<ul style="list-style-type: none">➤ GAD Parroquiales➤ GAD Cantonales➤ Ministerio de Turismo➤ ARSA➤ Ministerio de salud➤ Ing., en Agroindustria de los alimentos
Tiempo estimado	Tres meses
Horarios del curso	Fines de semana de 15h00 a 17h30.
Importancia	Es de mucha importancia que el personal de los restaurantes sepa acerca de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos y bebidas, conociendo las normas y los protocolos que se deben seguir al momento de manipular los alimentos con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y así se esté cuidando de las distintas enfermedades que se pueden transmitir por la mala práctica de la manipulación de los alimentos.
Presupuesto	\$350.00
Fechas posibles de desarrollo	17 de septiembre del 2022

Elaborado por: Stefania Cabrera.

6.3.3. Estrategia de señalización turística

Tabla 89. Vía a Yamburara.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA	
TIPO DE SEÑAL: Vallas de atractivos turísticos	COORDENADAS Longitud: 4° 15' 56,5" S Latitud: 79° 12' 45,7" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se las usa para dar información de la actividad turística que se desarrolla.	Se la ubica vía a Yamburara.
<p>MATERIALES</p> <p>El color de fondo es café. Se la utiliza para indicar el direccionamiento, distancias y el sitio (hacia y dónde) se encuentra un atractivo natural y cultural. También se indica por medio de pictogramas o textos la presencia de actividades o servicios turísticos en la ruta o sitio. La Marca Destino ECUADOR estará siempre presente en la parte izquierda superior, sin variaciones. Cualquier marca adicional se ubicará en la parte derecha superior.</p> <p>Sustrato: El elemento sobre el que se adherirá el material retroreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 2 mm. de espesor. Su medida es de 2400 mm. x 1200 mm.</p> <p>Plintos: Serán cubos de dimensiones geométricas definidas, de hormigón de 180 kg/cm² fundidos in situ, los que servirán además de soportar la estructura de la señal para nivelar la misma. Tendrán las siguientes dimensiones mínimas: largo = 300 mm., ancho = 300 mm. y profundidad = 1000 mm.; éstas especificaciones dependerán de la capacidad portante del suelo.</p> <p>Postes o parantes: Serán dos tubos galvanizados redondos de 4" de diámetro x 4 mm. de espesor, de 4400 mm. de longitud. Deberán dejar una altura libre bajo la señal de 2200 mm. Para soporte de la señal al suelo, deberán soldarse 6 crucetas fabricadas de varilla corrugada de acero de ½" de diámetro.</p> <p>Pantalla: Tendrá 2 componentes: La estructura, fabricada en tubo cuadrado de 50,8 mm. (2") x 1,5 mm. La pantalla usará como sustrato láminas de aluminio liso anodizado de 2 mm.</p> <p>Fondo: El fondo será una composición de material retroreflectivo prismático, que cumplirá los niveles de retroreflectividad tipo XI o tipo IV (de acuerdo a la información de zonas pluviosas) con norma ASTM D4956 y vinilos transparentes de electrocorte de color café para textos, logotipos, logos, símbolos de servicios.</p>	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizará una revisión anual del estado actual del pictograma.	\$ 100.00
OBSERVACIONES: Se utilizará la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual



Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 90. Pictograma de servicio turístico/sector Landangui.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA	
TIPO DE SEÑAL: Pictograma con poste	COORDENADAS Longitud: 4°11' 51,6" S Latitud: 79°13' 03,6" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se las usas para dar información de la actividad turística que se desarrolla.	Se la ubica en el sector Landangui en el Parado turístico Sabía que vendrías.
<p>MATERIALES</p> <p>Sustrato: El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 2 mm. Para el caso de pictogramas que presentan placa complementaria, se ha establecido las siguientes dimensiones, medida de la placa: 600 mm. x 200 mm. o 750 mm. x 200 mm.</p> <p>Plintos: Serán cubos de dimensiones geométricas definidas, de hormigón de 180 kg/cm² fundidos en sitio, los que servirán además de soportar la estructura, para nivelar la señal, tendrán las siguientes dimensiones mínimas: largo 300 mm., ancho 300 mm. y profundidad 500 mm.; éstas especificaciones dependerán de la capacidad portante del suelo.</p> <p>Pantallas: Tendrá 2 componentes: La estructura, fabricada en tubos de acero de 1" x 1,5 mm. La pantalla usará como sustrato láminas de aluminio liso anodizado de 2mm.; éstas pantallas se sujetarán a los postes mediante acoples y pernos de carrocería galvanizados de al menos 2" x ½". Su presencia no debe ser advertida por el frente de la señal, deberán quedar ocultos de forma que no interfieran en la estética de la señal.</p> <p>Postes o parantes: Para el pictograma se usa un solo tubo galvanizado de 50,8 mm. x 50,8 mm. (2" x 2") x 2 mm. de espesor y 3300 mm. de largo. Deberán dejar una altura libre entre el suelo con la parte baja de la señal de 2200 mm. en pictogramas sin placa complementaria, y, 2000 mm. en pictogramas con placa complementaria. La distancia entre la placa principal y la placa complementaria deberá ser de 30 mm.</p> <p>Fondo: El fondo será una composición de material retrorreflectivo prismático, que cumplirá los niveles de retrorreflectividad tipo XI o tipo IV (de acuerdo a la información de zonas pluviosas).</p>	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizara una revisión anual para saber acerca del estado actual del pictograma.	\$ 70.00
OBSERVACIONES: Se utilizara la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual



Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 91. Pictograma de servicio turístico/sector Landangui.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA	
TIPO DE SEÑAL: Pictograma con poste	COORDENADAS Longitud: 4° 12' 19,3" S Latitud: 79° 13' 31,24" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se las usas para dar información de la actividad turística que se desarrolla.	Se la ubica en el sector de Landangui restaurante la Esquina del Sabor
<p>MATERIALES</p> <p>Sustrato: El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 2 mm. Para el caso de pictogramas que presentan placa complementaria, se ha establecido las siguientes dimensiones, medida de la placa: 600 mm. x 200 mm. o 750 mm. x 200 mm.</p> <p>Plintos: Serán cubos de dimensiones geométricas definidas, de hormigón de 180 kg/cm² fundidos en sitio, los que servirán además de soportar la estructura, para nivelar la señal, tendrán las siguientes dimensiones mínimas: largo 300 mm., ancho 300 mm. y profundidad 500 mm.; éstas especificaciones dependerán de la capacidad portante del suelo.</p> <p>Pantallas: Tendrá 2 componentes: La estructura, fabricada en tubos de acero de 1" x 1,5 mm. La pantalla usará como sustrato láminas de aluminio liso anodizado de 2mm.; éstas pantallas se sujetarán a los postes mediante acoples y pernos de carrocería galvanizados de al menos 2" x ½". Su presencia no debe ser advertida por el frente de la señal, deberán quedar ocultos de forma que no interfieran en la estética de la señal.</p> <p>Postes o parantes: Para el pictograma se usa un solo tubo galvanizado de 50,8 mm. x 50,8 mm. (2" x 2") x 2 mm. de espesor y 3300 mm. de largo. Deberán dejar una altura libre entre el suelo con la parte baja de la señal de 2200 mm. en pictogramas sin placa complementaria, y, 2000 mm. en pictogramas con placa complementaria. La distancia entre la placa principal y la placa complementaria deberá ser de 30 mm.</p> <p>Fondo: El fondo será una composición de material retrorreflectivo prismático, que cumplirá los niveles de retrorreflectividad tipo XI o tipo IV (de acuerdo a la información de zonas pluviosas).</p>	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizara una revisión anual para saber acerca del estado actual del pictograma.	\$ 70.00
OBSERVACIONES: Se utilizará la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual



Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 92: Pictograma de servicio turístico/entrada a Malacatos.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA	
TIPO DE SEÑAL: Pictograma con poste	COORDENADAS Longitud: 4° 12' 59,2" S Latitud: 79° 15' 19,4" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se las usas para dar información de la actividad turística que se desarrolla.	Se la ubica en el restaurante San Antonio entrada a Malacatos
<p>MATERIALES</p> <p>Sustrato: El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 2 mm. Para el caso de pictogramas que presentan placa complementaria, se ha establecido las siguientes dimensiones, medida de la placa: 600 mm. x 200 mm. o 750 mm. x 200 mm.</p> <p>Plintos: Serán cubos de dimensiones geométricas definidas, de hormigón de 180 kg/cm² fundidos en sitio, los que servirán además de soportar la estructura, para nivelar la señal, tendrán las siguientes dimensiones mínimas: largo 300 mm., ancho 300 mm. y profundidad 500 mm.; éstas especificaciones dependerán de la capacidad portante del suelo.</p> <p>Pantallas: Tendrá 2 componentes: La estructura, fabricada en tubos de acero de 1" x 1,5 mm. La pantalla usará como sustrato láminas de aluminio liso anodizado de 2mm.; éstas pantallas se sujetarán a los postes mediante acoples y pernos de carrocería galvanizados de al menos 2" x ½". Su presencia no debe ser advertida por el frente de la señal, deberán quedar ocultos de forma que no interfieran en la estética de la señal.</p> <p>Postes o parantes: Para el pictograma se usa un solo tubo galvanizado de 50,8 mm. x 50,8 mm. (2" x 2") x 2 mm. de espesor y 3300 mm. de largo. Deberán dejar una altura libre entre el suelo con la parte baja de la señal de 2200 mm. en pictogramas sin placa complementaria, y, 2000 mm. en pictogramas con placa complementaria. La distancia entre la placa principal y la placa complementaria deberá ser de 30 mm.</p> <p>Fondo: El fondo será una composición de material retrorreflectivo prismático, que cumplirá los niveles de retrorreflectividad tipo XI o tipo IV (de acuerdo a la información de zonas pluviosas).</p>	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizara una revisión anual para saber acerca del estado actual del pictograma.	\$ 70.00
OBSERVACIONES: Se utilizara la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual



Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 93. Tótems direccionales en el Parque Central de Malacatos.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA	
TIPO DE SEÑAL: Tótems direccionales.	COORDENADAS Longitud: 4° 13' 8,69" S Latitud: 79° 15' 31,51" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se las usas para facilitar la localización de los atractivos y los servicios con los que cuenta este valle.	Se la ubica en el Parque central de Malacatos.
<p>MATERIALES</p> <p>Sustrato: Deberá estar constituido por dos láminas de panel de aluminio compuesto de 5 mm. de espesor, sujetos a los tubos cuadrados de la estructura interna mediante tornillos planos, su presencia no debe ser advertida en el frente de la pantalla. Recordar que el tótem de sitio no es luminoso.</p> <p>Plintos: Será de hormigón simple $f'c = 180 \text{ kg/cm}^2$ con las siguientes medidas: 700 mm. x 200 mm. x 400 mm 20 cm serán de hormigón visto con enlucido paleteado fino. La base deberá tener un refuerzo estructural construido con acero de refuerzo $f_y = 4200 \text{ kg/cm}^2$, que será tejido de manera que forme una "T", siendo incrustado en el centro del dado de hormigón. En el acero de refuerzo se colocarán 2 pares de espárragos roscados de 200 mm de longitud y 1" de diámetro soldados en el re fuerzo estructural e incrustados 150mm. en la base de concreto.</p> <p>Estructura: La estructura deberá ser construida con tubos cuadrados galvanizados de 2" formando un armazón que deberá estar fijado a los paneles de aluminio compuesto. El armazón rígido deberá estar soldado con electrodos 6011 a una base formada por una placa metálica de 400 mm. x 200 mm. x 5 mm. de espesor, que tendrá 4 perforaciones de 1" de diámetro; éstas servirán para sujetar el tótem al plinto de hormigón. La estructura interior tendrá un tratamiento anticorrosivo y dos manos de pintura auto motriz.</p> <p>Fondo: El fondo será el panel de aluminio compuesto, donde se grabará el contenido de la señal, en la parte superior se colocará el pictograma, el mismo que estará compuesto, por una lámina retrorreflectiva que cumpla con la las especificaciones ASTM IV, sobre la cual se ubicará la 156 lámina de electrocorte que da la forma y color del pictograma utilizado. Los logos de los Gobiernos locales así como el del Ministerio de Turismo estarán elaborados en una lámina de electrocorte negro que se colocará en la base del tótem.</p>	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizara una revisión anual para saber acerca del estado actual del pictograma.	\$92.00
OBSERVACIONES: Se utilizara la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual



Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 94. Pictograma con poste.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA	
TIPO DE SEÑAL: Pictograma con poste (agroturismo)	COORDENADAS Longitud: 4° 13' 23,4" S Latitud: 79° 14' 30,5" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se las usas para dar información de la actividad turística que se desarrolla.	Se la ubica la vía a Vilcabamba.
<p>MATERIALES</p> <p>Sustrato: El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 2 mm. Para el caso de pictogramas que presentan placa complementaria, se ha establecido las siguientes dimensiones, medida de la placa: 600 mm. x 200 mm. o 750 mm. x 200 mm.</p> <p>Plintos: Serán cubos de dimensiones geométricas definidas, de hormigón de 180 kg/cm² fundidos en sitio, los que servirán además de soportar la estructura, para nivelar la señal, tendrán las siguientes dimensiones mínimas: largo 300 mm., ancho 300 mm. y profundidad 500 mm.; éstas especificaciones dependerán de la capacidad portante del suelo.</p> <p>Pantallas: Tendrá 2 componentes: La estructura, fabricada en tubos de acero de 1" x 1,5 mm. La pantalla usará como sustrato láminas de aluminio liso anodizado de 2mm.; éstas pantallas se sujetarán a los postes mediante acoples y pernos de carrocería galvanizados de al menos 2" x 1/2". Su presencia no debe ser advertida por el frente de la señal, deberán quedar ocultos de forma que no interfieran en la estética de la señal.</p> <p>Postes o parantes: Para el pictograma se usa un solo tubo galvanizado de 50,8 mm. x 50,8 mm. (2" x 2") x 2 mm. de espesor y 3300 mm. de largo. Deberán dejar una altura libre entre el suelo con la parte baja de la señal de 2200 mm. en pictogramas sin placa complementaria, y, 2000 mm. en pictogramas con placa complementaria. La distancia entre la placa principal y la placa complementaria deberá ser de 30 mm.</p> <p>Fondo: El fondo será una composición de material retrorreflectivo prismático, que cumplirá los niveles de retrorreflectividad tipo XI o tipo IV (de acuerdo a la información de zonas pluviosas).</p>	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizara una revisión anual para saber acerca del estado actual del pictograma.	\$ 70.00
OBSERVACIONES: Se utilizara la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual



Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 95. Vía Inter valles sector Malacatos.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA	
TIPO DE SEÑAL: Señales informativas de destino	COORDENADAS Longitud: 4° 12' 14,95" S Latitud: 79° 16' 53,28" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se las usa para dar información de la actividad turística que se desarrolla.	Se encontrara ubicada en la vía intervalles por la entrada del valle de Malacatos.
MATERIALES Señales de color de fondo verde, sirven para informar el nombre de poblaciones, no incluyen pictogramas, se puede incluir distancias y flechas según el caso.	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizara una revisión anual del estado actual del pictograma.	\$95.00
OBSERVACIONES: Se utilizara la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual




Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 96. Vía Inter valles sector Catamayo.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA	
TIPO DE SEÑAL:	COORDENADAS Longitud: 4° 1' 57,93" S Latitud: 79° 22' 29,08" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se las usa para dar información de la actividad turística que se desarrolla.	Se encontrará ubicada en la vía inter valles por la entrada del valle de Catamayo.
MATERIALES Señales de color de fondo verde, sirven para informar el nombre de poblaciones, no incluyen pictogramas, se puede incluir distancias y flechas según el caso.	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizara una revisión anual del estado actual del pictograma.	\$95.00
OBSERVACIONES: Se utilizara la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual




Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 97. Vallas de atractivo y servicio turístico.

SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURISTICA	
TIPO DE SEÑAL: Vallas de atractivo y servicio turístico	COORDENADAS Longitud: 4° 13' 9,79"S Latitud: 79° 15' 25,78" W
FUNCIÓN	UBICACIÓN
Se colocan en las vías para indicar el direccionamiento, distancia y el sitio donde se encuentra un atractivo turístico.	Se ubica en las afueras del centro recreacional Víctor Manuel Palacios "Boquerón"
<p>MATERIALES: Son aquellas señales que se colocan en la vía para indicar el direccionamiento, distancias y el sitio (hacia y dónde) se encuentra un atractivo natural, cultural y los prestadores de servicios turísticos. La Marca Destino ECUADOR estará siempre presente en la parte izquierda superior, sin variaciones. Cualquier marca adicional se ubicará en la parte derecha superior. Se marca el espacio para su ubicación con una zona celeste solo como muestra de ello. Dimensión: 4800 x 2400 mm. El color de fondo es azul. Ubicación de Señal: De acuerdo a la traza y estructura vial se determinará la ubicación de vallas de atractivos y servicios turísticos Los sitios destinados para implantar las vallas de atractivos y servicios turísticos deberán facilitar la localización espacial y desplazamiento del visitante en el destino. Para colocar vallas de atractivos y servicios turísticos en la vía se deberá indicar la distancia que van desde los 500 metros en adelante</p>	
MANTENIMIENTO	COSTO
Se realizara una revisión anual para saber acerca del estado actual del pictograma.	\$100.00
OBSERVACIONES: Se utilizará la simbología descrita en el Manual de señalética del Ministerio de Turismo.	

Fotografía actual



Propuesta de la señalética



Elaborado por: Stefania Cabrera.

Tabla 98. Modelo de Gestión.

Objetivos Estratégico: Incrementar promoción y difusión de la ruta turística gastronómica inter valles.				
Línea estratégica 1: Promoción y difusión				
Actividad	Responsable e involucrados	Requerimientos	Duración prevista	Presupuesto estimado
1.1. Crear redes sociales para la Ruta Turística Gastronómica Inter valles.	GAD Parroquiales. GAD Cantonal. Universidad Nacional de Loja.	Establecer las redes sociales con las que contara la ruta. Determinar la información con la que contara la ruta. Contratar un especialista en programación para la creación de las redes sociales.	Se estima que tendrá una duración de 2 meses y medio antes de su lanzamiento.	Inversión \$4,000.00
1.2. Promocionar la Ruta Turística Gastronómica Inter valles mediante publicidad impresa como trípticos, afiches y hojas volantes.	GAD Parroquiales. GAD Cantonal Universidad Nacional de Loja.	Sacar la información necesaria con la que contara cada tríptico, afiche y hoja volante. Elaboración de los trípticos, afiches y hojas volantes. Impresión de 300 ejemplares.	Se estima que tendrá una duración de 3 meses antes de su lanzamiento.	Inversión \$1,500.00
Objetivo Estratégico: Capacitar a los prestadores de servicios turísticos, acerca de temas relacionados a la actividad turística especialmente la restauración.				
Línea estratégica 2: Capacitación a los prestadores de servicios turísticos "Restaurantes"				
1.1 Capacitación sobre atención y servicio al cliente.	GAD Parroquiales GAD Cantonal Universidad Nacional de Loja. Ministerio de Turismo Consultor turístico Prestadores de servicios turísticos (restaurantes)	Elaboración de material de capacitación. Contratación de un capacitador. Inscripción previa y confirmación de asistencia.	Se prevé una duración de 1 mes antes de la capacitación.	Gestión
1.2 Capacitación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas.	GAD Parroquiales GAD Cantonal Universidad Nacional de Loja. Ministerio de Turismo Ing. en Agroindustria de los alimentos Prestadores de servicios turísticos (restaurantes)	Elaboración de material de capacitación Contratación de un capacitador especializado en temas sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas. Inscripción previa y confirmación de asistencia.	Se prevé una duración de 1 mes antes de la capacitación.	Gestión

Objetivo Estratégico: Desarrollar señalización turística para los prestadores de servicios, atractivos turísticos de los valles que conforman la ruta.				
Línea Estratégica 3: Señalética turística.				
1.1. Señalética turística para los prestadores de servicios “restaurantes”.	GAD Parroquiales GAD Cantonal Universidad Nacional de Loja. Ministerio de Turismo Diseñador gráfico.	Contratación del diseñador gráfico. Definir los puntos donde se colocará la señalética. Elaboración de los diseños de pictogramas que se colocaran.	Se prevé una duración de 3 meses.	Inversión \$1,500.00
1.2. Señalética turística para atractivos turísticos.	GAD Parroquiales GAD Cantonal Universidad Nacional de Loja. Ministerio de Turismo Diseñador gráfico.	Contratación del diseñador gráfico. Definir los atractivos y puntos donde se colocara la señalética. Elaboración de los diseños de tótems y vallas informativas y de dirección que se colocaran.	Se prevé una duración de 3 meses.	Inversión \$1,500.00
Objetivo Estratégico: Integrar y diseñar un producto turístico gastronómico en donde se integre la gastronomía típica de los tres valles				
Línea estratégica 4: Diseño de producto turístico				
Identificar los establecimientos que son parte de la ruta.	GAD Parroquiales GAD Cantonal Universidad Nacional de Loja. Ministerio de Turismo Diseñador gráfico.	Incentivar la organización de los prestadores de servicios.	Se prevé una duración de 3 meses.	Inversión \$2,000.00
Implementar facilidades turísticas para los visitantes.	GAD Parroquiales GAD Cantonal Universidad Nacional de Loja. Ministerio de Turismo Diseñador gráfico.	Genera un proceso de contratación pública y gestionar con las autoridades locales.	Se prevé una duración de 3 meses.	Inversión \$8,500.00
			TOTAL	\$19,000.00

Fuente. Trabajo de campo

7. Discusión

En el desarrollo del presente trabajo de investigación **Ruta turística gastronómica inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la Provincia de Loja**, se determinó la elaboración de tres objetivos específicos, los cuales fueron la realización del diagnóstico turístico de los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo, propuesta y elaboración de la ruta y el diseño del modelo de gestión de la misma, la cual se compone de 3 líneas estratégicas que son: Promoción y difusión, capacitación a los prestadores de servicios turísticos y señalización turística, mediante las cuales se desagregan las actividades correspondientes así como determinar los requerimientos respectivos así como un presupuesto tentativo.

La metodología de diagnóstico turístico local de Carla Ricaurte (2009), resume en una matriz la información primaria que se obtiene mediante el trabajo de campo, el desarrollo de esta herramienta es importante dentro del trabajo de investigación, puesto que abarca diversos puntos complementarios para evaluar los destinos locales y definir si es posible o no realizar la actividad turística para posteriormente determinar estrategias para el desarrollo de cada uno de los valles. Esto concuerda con lo manifestado por Matamoros (2015) puesto que de acuerdo a su investigación la economía de los cantones pertenecientes a la provincia de Loja se puede dinamizar mediante la implementación de rutas que fortalezcan la gastronomía de la zona. Sin embargo es necesario considerar el contexto actual de los mismos, puesto que la temporada invernal es uno de los problemas que aqueja a las facilidades de la zona de estudio.

En el mismo orden de ideas y de acuerdo a lo manifestado por autores como Yansapanta (2016) la metodología utilizada unifica criterios de zonificación y de servicios complementarios puesto que pretende conocer de manera oportuna las potencialidades de la zona de estudio; así como establecer las necesidades de capacitación de los emprendimientos gastronómicos, quienes necesitan de un acompañamiento técnico que permita fortalecer las capacidades cognitivas de los mismos a fin de generar un servicio de calidad; razón por la cual la realización de este tipo de propuestas están en función de que estos valles presentan las condiciones necesarias para recibimiento de turistas de toda índole y nacionalidad, poseen los recursos adecuados, pero que sin embargo no son tan aprovechados debido a la ausencia de facilidades turísticas, es por ello que la propuesta de la ruta turística gastronómica, surge como una iniciativa a todas las actividades que se pueden realizar dentro de la zona para el desarrollo del turismo, en donde la gastronomía se convierte en una de las actividades más importantes para promover rentabilidad en cada uno de los valles.

8. Conclusiones

Una vez desarrollado y culminado el trabajo de investigación se llegó a las siguientes conclusiones.

- Sobre el diagnóstico de la zona de estudio, desde el punto de vista social y productivo, se evidencia debilidades en cuanto al funcionamiento colectivo, en este sentido se puede indicar que aunque existe un potencial gastronómico y productivo en la zona de estudio; también es evidente una desvinculación de los prestadores de servicios turísticos que para el presente estudio son los establecimientos de restauración pertenecientes a las localidades de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo con las entidades públicas que se encargan de fortalecer la actividad turística. Esto ocasiona un débil posicionamiento de la zona de estudio como un destino considerado turístico y que por el contrario se consideren como ciudades de paso o que solo registren visitas en meses considerados como temporalidad alta.
- Acerca del perfil del visitante, se indica que las personas que llegan a los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo, se interesan por temas relacionados con actividades vinculadas al turismo gastronómico; se estableció que la mayoría pertenece al mercado proveniente de las provincias de Loja y Zamora; en su mayoría se dedican a las actividades relacionadas con una formación técnica y pertenecen a un segmento de edad que posee una capacidad de gasto considerable, ya que se encuentran entre los 20 a los 30 años de edad, por lo que los servicios ofertados deben orientarse a este segmento de mercado, a fin de satisfacer sus necesidades y generar nuevas experiencias en las personas que componen dicho segmento.
- La ruta turística gastronómica “Inter-Valles” surge como una alternativa a las actividades productiva primarias; a fin de establecer un punto de partida hacia nuevas iniciativas que impulsen la gastronomía típica de cada valle. En el mismo orden de ideas, la ruta turística gastronómica inter valles “VILCAMA” gastronomía del sur contribuirá al desarrollo turístico y gastronómico de cada valle, ya que se constituye como un elemento para la promoción y difusión de las bondades de la gastronomía típica de la región, además aportará con información veraz y objetiva de cada valle y sus atractivos.

9. Recomendaciones

Se ponen a consideración las siguientes recomendaciones:

- Al GAD parroquial y cantonal se recomienda gestionar adecuadamente los recursos económicos provenientes de instituciones gubernamentales y no gubernamentales, para el desarrollo de proyectos turísticos gastronómicos que permitan la correcta promoción y difusión de la gastronomía típica local.
- Se recomienda al Gad Parroquial y Cantonal, realizar la promoción y difusión de las potencialidades turísticas gastronómicas que poseen cada valle.
- A las autoridades encargadas de la actividad turística tomar en cuenta este tipo de investigaciones, de las cuales surgen excelentes ideas que quedan en el olvido por la falta de apoyo de las instituciones. Ya que este tipo de rutas podrían ser implementadas en las localidades estudiadas y convertirse en una nueva alternativa turística para los valles que posee la provincia de Loja.
- Se recomienda a las autoridades competentes, realizar talleres participativos para que sus habitantes conozcan de la actividad turística gastronómica.
- Se recomienda a los GAD parroquial y cantonal promover capacitaciones en temas de servicio y atención al cliente, así también capacitaciones en buenas prácticas de manipulación de alimentos, para promover el desarrollo económico y gastronómico de cada valle, así también para generar fuente de ingresos personales.
- Para futuras investigaciones, se recomienda utilizar las fichas de inventario turísticas ya que permiten el levantamiento de información precisa de cada atractivo gastronómico. De la misma forma la matriz de diagnóstico turístico de Carla Ricaurte ya que al ser una matriz adaptable a modificaciones se conseguirá obtener información objetiva.
- Se recomienda a los GAD parroquial y cantonal, desarrollar las gestiones necesarias para que el proyecto “Ruta turística gastronómica inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la Provincia de Loja” pueda ser ejecutado.
- Se recomienda a los GAD parroquial y cantonal, incentivar a la comunidad a involucrarse en el proyecto “Ruta turística gastronómica inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la Provincia de Loja” el cual ayudara a generar económicos en cada valle.

10. Bibliografía

- Chango, P. (20 de 05 de 2022). *Universidad Técnica Particular de Loja*. Obtenido de UTPL: <https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>
- Andrade, C., & Labarca, N. (2018). Este modelo se fundamenta en promocionar la innovación y la mejora continua de las empresas iberoamericanas. Este modelo es auspiciado por la Fundación Iberoamericana para la gestión de la calidad desde el año 2000. *Omnia*, 82-95.
- Bahís, A., & Wendhausen, R. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 312 – 330.
- Benitez, G. (2018). *DISEÑO DE RUTAS TURÍSTICAS*. Bogotá: SENA.
- Cabezas, k. (2019). Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas – Tachina - Tabiazo. (*Tesis de Pregrado*). PUCE, Esmeraldas.
- Costa, J. (12 de Diciembre de 2018). *Bobet*. Obtenido de Señalización, señalética y sus diferencias: <https://bobetcanarias.com/senalizacion-y-senaletica-y-sus-diferencias/#:~:text=“La%20señalética%20es%20la%20parte,los%20individuos”%20–%20Joan%20Costa.>
- Folgado F., Hernandez M. Campon C. . (2011). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO ATRACTIVO INNOVADOR DEL DESTINO: UN ESTUDIO EMPIRICO SOBRE RUTAS GASTRONOMICAS ESPAÑOLAS. *Redalyc*, 21.
- GAD Parroquial de Malacatos . (2015 -2019). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial* . Loja.
- García, N. (30 de 11 de 2017). MODELO DE GESTIÓN PARA FOMENTAR EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LAS COMUNIDADES MANABITAS, ECUADOR. *Cultur*, 81 - 108. Obtenido de <https://definicionyque.es/modelo-de-gestion/>
- Gobierno Autonomo Decentralizado Parroquial Vilcabamba. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Parroquia Rural Vilcabamba*. Loja: Cairo S.A.
- Gobierno Autonomo Descentralizado del Cantón Catamayo . (2019). *Pla de Ordenamiento y Desarrollo Territorial*. Loja .

- Guillin, P. d. (2019). Fortalecimiento Turístico al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) para la parroquia El Tambo, Cantón Catamayo, Provincia de Loja". (*Tesis de pregrado*). Universidad Nacional de Loja, Loja.
- Isotools . (03 de 03 de 2015). Obtenido de <https://www.isotools.org/2015/03/03/los-modelos-de-gestion-y-el-enfoque-basado-en-procesos/>
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronomicas y Desarrollo Local: un ensayo de conceptualizacion en Cataluña. *PASOS*, 12.
- Katherine Aldas, Karen Carvajal. (18 de 12 de 2020). *Universidad Iberoamericana del Ecuador*. Obtenido de Universidad Iberoamericana del Ecuador:
<http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/354/ALDAS%20MOSQUERA%20KATHERINE%20YESENIA%20y%20CARVAJAL%20KAREN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Llugsha , V. (2021). *Turismo y desarrollo desde un enfoque territorial* . Quito - Ecuador: CONGOPE. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Matamoros, M. A. (04 de 2015). *Repositorio UTE*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/12919/1/60081_1.pdf
- MINTUR. (2019). *Plan Nacional de Turismo 2030*. Quito - Ecuador: Ministerio de Turismo del Ecuador .
- Montecinos, A. (2012). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, Rutas, Productos y Destinos. En A. Montecinos.
- Municipio de Loja* . (s.f.). Obtenido de <https://www.loja.gob.ec/contenido/malacatos>
- Navarro, J. (Febrero de 2017). *Definicion ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/economia/modelo-gestion.php>
- Ordoñez Bravo, E., Fierro Ricaurte, A., Gallegos Murillo, P., Yépez Martinez, L., & Rogel Jarrín, G. (2019). Potencial gastronómico y sinergias con la actividad turística. Caso de estudio Cantón Piñas Provincia de El Oro. *Especial Seminario de Salud Pública*, 281 - 291.
- Ortega , D. (2017). Diseño de una ruta turística para el cantón El Tambo provincia del Cañar. (*Tesis de Pregrado*). ESPOCH, Riobamba - Ecuador.

Padilla, O. d. (1980). Turismo Fenomeno Social . En O. d. Padilla, *Turismo Fenomeno Social* . Mexico .

Parada, J. A. (03 de 05 de 2017). *Entornoturístico* . Obtenido de Entornoturístico :
<https://www.entornoturistico.com/turismo-gastronomico-una-forma-diferente-turismo/>

Pla Rusca, E. (2021). Turismo y gastronomía: una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico. (*Tesis Doctoral*). Universidad de Cataluña, Cataluña - España.

Ricaurte, C. (2009). *Manual para el Diagnóstico Turístico Local* . Guayaquil - Ecuador: ESPOL.

Saldaña, M. D. (2020). *Universidad del Azuay* . Obtenido de Universidad del Azuay:
<https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10186/2/15816.pdf>

Simbaña, J., & tituaña, N. (2022). Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo. (*Tesis de pregrado*). ESPE, Quito.

Turismo, M. d. (17 de 09 de 2018). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo:
<https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/>

Yansapanta, P. C. (09 de 2016). *UNIANDES*. Obtenido de
<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5240/1/PIUAESC007-2016.pdf>

11. Anexos

Anexo 1 Asignación de director de tesis



Universidad
Nacional
de Loja

Carrera de Administración Turística
**FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y
ADMINISTRATIVA**

Presentada el día de hoy, 13 de diciembre de 2021, a las 15h20. Lo certifica, la Secretaria Abogada de la Facultad Jurídica Social y Administrativa de la UNL.

**Dra. Sonia Paulina Vallejo Maldonado
SECRETARIA ABOGADA (E) DE LA
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA**

Loja, 13 de diciembre de 2021, a las 15h25. Atendiendo la petición que antecede, de conformidad a lo establecido en el **Art. 228 Dirección del trabajo de integración curricular o de titulación**, del Reglamento de Régimen Académico de la UN vigente; una vez emitido el informe favorable de estructura, coherencia y pertinencia del proyecto, se designa al **Ing. Alex Javier Quito Ramón, Mg. Sc.**, Docente de la Carrera de Administración Turística de la Facultad Jurídica Social y Administrativa, como **DIRECTOR/A del Trabajo de Integración Curricular o Titulación**, titulado: **"RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA INTERVALLES MALACATOS, VILCABAMBA Y CATAMAYO DE LA PROVINCIA DE LOJA"**, de autoría del Sr/Sra. **ROSA STEFANIA CABRERA TORO**. Se le recuerda que conforme lo establecido en el Art. 228 antes mencionada. Usted en su calidad de director del trabajo de integración curricular o de titulación "será responsable de asesorar y monitorear con pertinencia y rigurosidad científico-técnica la ejecución del proyecto y de revisar oportunamente los informes de avance, los cuales serán devueltos al aspirante con las observaciones, sugerencias y recomendaciones necesarias para asegurar la calidad de la investigación. Cuando sea necesario, visitará y monitoreará el escenario donde se desarrolle el trabajo de integración curricular o de titulación". **NOTIFIQUESE para que surta efecto legal.**

CELAR
ALBERTO
MORALES
Formado
Administrativo por
CARRERA TURISMO
**Ing. Augusto Neira Hinostroza, Mg. Sc.
DIRECTOR DE LA CARRERA DE TURISMO**

Loja, 13 de diciembre de 2021, a las 15h30. Notifiqué con el decreto que antecede al **Ing. Alex Javier Quito Ramón, Mg. Sc.**, para constancia suscriben:

**Ing. Alex Javier Quito Ramón, Mg. Sc.
ASESOR/A DEL PROYECTO**

**Dra. Sonia Paulina Vallejo Maldonado
SECRETARIA ABOGADA (E)**

Elaborada por: Soledad Medina G.
C.C.Archivo

CARACTERIZACIÓN TURÍSTICA DE COMUNIDADES

1. DATOS GENERALES

1.1 Ubicación de la comunidad

NOMBRE DE PROVINCIA
NOMBRE DE CANTÓN
NOMBRE DE PARROQUIA
NOMBRE DE COMUNIDAD

1.2 Número aproximado de habitantes en el conglomerado urbano. (Esta información la puede encontrar en la página Web del INEC)

Fuente _____

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	#	5. MOTELES	#
2. HOSTERIAS	<input type="text"/>	6. HOSPEDERIAS COMUNITARIAS	<input type="text"/>
3. HOSTALES	<input type="text"/>	7. CAMPING	<input type="text"/>
4. PENSIONES	<input type="text"/>	8. OTRO _____	<input type="text"/>

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 llenar el Apéndice No. 2).

1. RESTAURANTES	#	4. BARES	#
2. CAFETERIAS	<input type="text"/>	5. CAFETERIAS	<input type="text"/>
3. FUENTES DE SODA	<input type="text"/>	6. ESCUELAS DE COMIDA	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	7. OTROS _____	<input type="text"/>

2.3 Esparcimiento

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

1. DISCOTECAS	#	3. INSTALACIONES DEPORTIVAS	#
2. CINEMAS/TEATROS	<input type="text"/>	4. BINGOS	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	5. OTROS	<input type="text"/>

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	<input type="text"/>	5. BANCOS	<input type="text"/>
3. INFORMACIÓN AL TURISTA	<input type="text"/>	6. CAJEROS AUTOMÁTICOS	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	7. OTROS	<input type="text"/>

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 o 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): _____

	1	2	3	4	5	6	7	8
Bus								
Combinato								
Lancha								
Camión								
Avión								
Avióneta								
Barco								
Combinado								

3.2. Principales vías de acceso a la comunidad:

1. PAVIMENTADA/ ASFALTADA	<input type="checkbox"/>	6. FLUVIAL	<input type="checkbox"/>
2. ADOQUINADA	<input type="checkbox"/>	7. MARÍTIMA	<input type="checkbox"/>
3. EMPEDRADA	<input type="checkbox"/>	8. AÉREA	<input type="checkbox"/>
4. LASTRADA	<input type="checkbox"/>	9. SENDERO	<input type="checkbox"/>
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 type="checkbox"/>
2. No	<input type="checkbox"/>

b) TURÍSTICA

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

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

1. BUS	<input type="checkbox"/>	5. CANOA	<input type="checkbox"/>
2. CAMIONETA	<input type="checkbox"/>	6. AVIÓN	<input type="checkbox"/>
3. TAXIS	<input type="checkbox"/>	7. AVIONETA	<input type="checkbox"/>
4. LANCHAS	<input type="checkbox"/>	8. NINGUNO	<input type="checkbox"/>
		9. OTRO _____	

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

1. BUS	<input type="checkbox"/>	5. MARÍTIMO	<input type="checkbox"/>
2. CAMIONETA	<input type="checkbox"/>	6. FLUVIAL	<input type="checkbox"/>
3. CAMIONES	<input type="checkbox"/>	7. LACUSTRE	<input type="checkbox"/>
4. TAXIS	<input type="checkbox"/>	8. AÉREO	<input type="checkbox"/>
		9. OTRO _____	

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

NOMBRE DE LA COOPERATIVA	ESTACIÓN/ TERMINAL	TIPO DE TRANSPORTE (MARQUE CON UNA X)		FRECUENCIA DEL SERVICIO	TIPO DE VEHÍCULO
		LOCAL	INTER.- CANTONAL		

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 _____ Kms.

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

- 1. Sí
- 2. No

3.11. En la comunidad existen _____ cabinas de servicio telefónico para uso público.

3.12. En la comunidad existen _____ 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 _____
- 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 type="checkbox"/> | 6. POZO | <input type="checkbox"/> |
| 2. PILA O LLAVE PÚBLICA | <input type="checkbox"/> | 7. RIO, VERTIENTE, ACEQUIA | <input type="checkbox"/> |
| 3. OTRA FUENTE POR TUBERÍA | <input type="checkbox"/> | 8. AGUA LLUVIA | <input type="checkbox"/> |
| 4. CABRO 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 _____
 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. EXCLUSADO Y ALCANTARILLADO
 2. LETRINA
 3. AIRE LIBRE, RÍO, ESTERO
 4. POZO SÉPTICO
 5. POZO CIEGO
 6. OTRO _____

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

1. CARRO RECOLECTOR
 2. SE QUEMA
 3. SE ENTERRA
 4. OTRO _____

3.20. Existen establecimientos de salud en la comunidad:

1. Sí
 2. No

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

	Cuantos		Cuantos
1. PARTERAS CAPACITADAS	<input type="checkbox"/>	9. HOSPITAL PÚBLICO	<input type="checkbox"/>
2. PARTERAS NO CAPACITADAS	<input type="checkbox"/>	10. DISPENSARIO PÚBLICO	<input type="checkbox"/>
3. PROMOTORES DE SALUD	<input type="checkbox"/>	11. UNIDAD MÓVIL	<input type="checkbox"/>
4. CURANDERO TRADICIONAL	<input type="checkbox"/>	12. CONSULTORIO PRIVADO	<input type="checkbox"/>
5. SHAMAN	<input type="checkbox"/>	13. CLÍNICAS	<input type="checkbox"/>
6. BOTIQUIN COMUNITARIO	<input type="checkbox"/>	14. HOSPITAL PRIVADO	<input type="checkbox"/>
7. SUB-CENTRO DE SALUD	<input type="checkbox"/>	15. FARMACIA	<input type="checkbox"/>
8. CENTRO DE SALUD	<input type="checkbox"/>	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 _____
 2. Parroquia o cabecera cantonal a la cuál pertenece el establecimiento de salud _____
 3. Distancia del establecimiento al cuál asisten (Km). _____

ENERGIA

3.23. Existe servicio de energía eléctrica en la comunidad:

1. Sí
2. No

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

3.25. Qué porcentaje de la población tiene energía eléctrica: _____.

3.26. Existen gasolineras en la comunidad

1. Sí ¿Cuántas? _____
2. No

3.27. Distancia a la gasolinera más cercana: _____ 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 comuna.

INSTITUCIÓN	NOMBRE	DESDE	HASTA	ACTIVIDAD
1 NACIONALES				
2 INTERNACIONALES				

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
- | PLAN | AÑO |
|------|-----|
| | |
| | |
| | |
| | |
2. No

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

TIPO DE ORGANIZACIÓN	
1. JUNTA PARRROQUIAL	<input type="checkbox"/>
2. COMITÉ DE BARRIO	<input type="checkbox"/>
3. DIRECTIVA COMUNITARIA	<input type="checkbox"/>
4. COMITÉ DE DESARROLLO	<input type="checkbox"/>
5. COOPERATIVAS	<input type="checkbox"/>
6. ORGANIZACIÓN DE MUJERES	<input type="checkbox"/>
7. COMITÉ DE PADRES DE FAMILIA	<input type="checkbox"/>
8. ORGANIZACIONES RELIGIOSAS	<input type="checkbox"/>
9. CLUBES	<input type="checkbox"/>
10. ASOCIACIONES DE TURISMO	<input type="checkbox"/>
11. OTRAS	<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, CAZA, AVICULTURA, PESCA, GANADERÍA	<input type="checkbox"/>	6. SERVICIOS COMUNALES, SOCIALES Y PERSONALES	<input type="checkbox"/>
2. EXPLOTACIÓN DE MINAS Y CANTERAS	<input type="checkbox"/>	7. TRANSPORTE Y COMUNICACIÓN	<input type="checkbox"/>
3. INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	<input type="checkbox"/>	8. ESTABLECIMIENTOS FINANCIEROS	<input type="checkbox"/>
3.1 ARTESANÍAS	<input type="checkbox"/>	9. COMERCIO	<input type="checkbox"/>
4. ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	<input type="checkbox"/>	10. TURISMO, HOTELES Y RESTAURANTES	<input type="checkbox"/>
5. CONSTRUCCIÓN	<input type="checkbox"/>	11. ACTIVIDADES NO ESPECIFICADAS	<input type="checkbox"/>

Fuente: _____

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

1. _____
2. _____
3. _____

Fuente: _____

5.3. Tipo de empleo turístico (Sólo para comunidades que prestan servicios turísticos). Para contestar esta pregunta se encuestó a _____ personas.

	Porcentaje%
1. EMPLEOS FORMALES EN TURISMO (PERSONAL CON CONTRATO VERBAL O ESCRITO, ESTABLECIMIENTOS CON DOCUMENTOS EN REGLA)	<input type="checkbox"/>
2. EMPLEOS INFORMALES EN TURISMO (VENDEDORES INFORMALES, PRESTADORES DE SERVICIOS SIN DOCUMENTOS EN REGLA O SIN PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO)	<input type="checkbox"/>

5.4. Tipo de actividad en la que participa la comunidad: puede marcar más de uno si así fuere el caso.

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. TRABAJO EN GRUPO | <input type="checkbox"/> |
| 2. MINGA | <input type="checkbox"/> |
| 3. ASAMBLEA COMUNITARIA | <input type="checkbox"/> |
| 4. OTRAS | <input type="checkbox"/> |

Comentarios:

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

- | | | |
|------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Si | No |
| 1. MUNICIPIO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. GOBIERNO PROVINCIAL | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

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 | <input type="text"/> |
| 2. CAPACIDAD O EXPERENCIA EN GUANZA | <input type="text"/> |
| 3. COCINA | <input type="text"/> |
| 4. CONTABILIDAD / ADMINISTRACIÓN | <input type="text"/> |
| 5. OTRA _____ | <input type="text"/> |

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 _____ 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.) | <input type="text"/> |
| 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) | <input type="text"/> |
| 3. Indiferencia hacia el desarrollo local de la actividad turística (La comunidad no contesta preguntas relacionadas al turismo, no opinan) | <input type="text"/> |
| 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) | <input type="text"/> |

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:



Auxiliar de campo:
Fecha:

Anexo 3 Ficha de inventario de atractivos turísticos MINTUR

FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS																		
Código del atractivo:	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	0	0	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	0	0	0	0	0	0
	Provincia		Cantón		Parroquia		Categoría		Tipo			Subtipo		Jerarquía		Atractivo		
1. DATOS GENERALES																		
1.1 Nombre del Atractivo Turístico																		
1.2 Categoría						1.3 Tipo						1.4 Subtipo						
2. UBICACIÓN DEL ATRACTIVO																		
2.1 Provincia						2.2 Cantón						2.3 Parroquia						
2.4 Barrio, Sector o Comuna						2.5 Calle Principal			2.6 Número			2.7 Transversal						
2.8 Latitud (grados decimales)						2.9 Longitud (grados decimales) Click						2.10 Altura (msnm)						
2.11 Información del administrador																		
a. Tipo de Administrador:									b. Nombre de la Institución:									
c. Nombre del Administrador:									d. Cargo que ocupa:									
e. Teléfono / Celular:									f. Correo Electrónico:									
Observaciones: texto																		
3. CARACTERÍSTICAS DEL ATRACTIVO																		
3.1 Características climatológicas																		
a. Clima:						b. Temperatura(°C):						c. Precipitación Pluviométrica (mm):						
3.2 Línea de producto al que pertenece el atractivo (U)																		
a. Cultura <input type="checkbox"/>						b. Naturaleza						c. Aventura						
3.3 Escenario donde se localiza el atractivo turístico																		
a. Prístino			b. Primitivo <input type="checkbox"/>			c. Rústico Natural			d. Rural			e. Urbano						
3.4 Ingreso al atractivo (U)																		
a. Tipo de Ingreso		b. Horario de Atención				c. Atención												
		Ingreso	Salida			Todos los días	Fines de semana y feriados	Solo días hábiles		Otro	Especificar							
Libre		0:00	0:00								texto							
Restringido		0:00	0:00								texto							
Pagado		0:00	0:00								texto							
d. Maneja un sistema de reservas:				f. Forma de Pago:		Efectivo		Dinero Electrónico		Depósito Bancario		Tarjeta de Débito						
e. Precio:		Desde 0,00	Hasta 0,00			Tarjeta de Crédito		Transferencia Bancaria		Cheque								
g. Meses recomendables de visita:																		
Observaciones: texto																		

4. ACCESIBILIDAD Y CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO							SI	NO	S/I
a. Nombre de la ciudad o poblado más cercano (Que presente condiciones mínimas de servicios):									
b. Distancia desde la ciudad o poblado más cercano:		km	c. Tiempo estimado de desplazamiento en auto:		h/min	d. Coordenadas (grados decimales):		Lat.:	Long.:
Observaciones: <input type="text"/>									
4.2 Vías de Acceso (M)									
		Tipo de vía		Coordenada de inicio	Coordenada de fin	Distancia (km)	Tipo de material		Estado
a. Terrestre (M) <input type="checkbox"/>		a. Primer orden		0	0	0	texto		
		b. Segundo orden		0	0	0	texto		
		c. Tercer orden		0	0	0	texto		
Observaciones: <input type="text"/>									
b. Acuático (U) <input type="checkbox"/>		Marítimo	Puerto / Muelle de partida	<input type="text"/>	Estado	Puerto / Muelle de Llegada	<input type="text"/>	Estado	
		Lacustre	Puerto / Muelle de partida	<input type="text"/>		Puerto / Muelle de Llegada	<input type="text"/>		
		Fluvial	Puerto / Muelle de partida	<input type="text"/>		Puerto / Muelle de Llegada	<input type="text"/>		
Observaciones: <input type="text"/>									
c. Aéreo (U)		Nacional: <input type="checkbox"/>			Internacional: <input type="checkbox"/>				
Observaciones: <input type="text"/>									
4.3 Servicio de transporte (M)									
a. Bus	b. Buseta	c. Transporte 4x4		d. Taxi	e. Moto taxi	f. Teleférico	<input type="checkbox"/>		
g. Lancha	h. Bote	i. Barco		j. Canoa	k. Avión	l. Avioneta	<input type="checkbox"/>		
m. Helicóptero	n. Otro	Especifique							
Observaciones: <input type="text"/>									
4.3.1 Detalle de transporte hacia el atractivo (M)									
a. Nombre de la cooperativa o asociación que presta el servicio			b. Estación / terminal		c. Frecuencia		d. Detalle (Traslado origen / destino)		
<input type="text"/>			<input type="text"/>				<input type="text"/>		
<input type="text"/>			<input type="text"/>				<input type="text"/>		
<input type="text"/>			<input type="text"/>				<input type="text"/>		
<input type="text"/>			<input type="text"/>				<input type="text"/>		
<input type="text"/>			<input type="text"/>				<input type="text"/>		
4.4 Condiciones de accesibilidad del atractivo turístico al medio físico para personas con discapacidad (M)									
General	Discapacidad Física	Discapacidad Visual	Discapacidad Auditiva	Discapacidad Intelectual o Psicosocial			d. No es accesible		
Observaciones: <input type="text"/>									
4.5 Señalización									
a. Señalización de aproximación al atractivo			Estado (U)	Bueno	Regular	Malo	<input type="checkbox"/>		

Anexo 4 Modelo de encuesta



Modelo de encuesta
Universidad Nacional de Loja
Facultad Jurídica Social y Administrativa
Turismo

Reciba un afectuoso y cálido saludo, me dirijo a usted de la manera más comedida para que me ayude llenando la presente encuesta que forma parte de mi trabajo de titulación y tiene como propósito fundamental conocer la posibilidad de cuan aceptada seria la implementación de una RUTA TURISTICA GASTRONOMICA INTER VALLES “MALACATOS VILCABAMBA Y CATAMAYO” EN LA PROVINCIA DE LOJA

1.- Género

Femenino ()

Masculino ()

2.- Edad

a) 18 - 29 años ()

b) 30 - 40 años ()

c) 41 - 50 años ()

d) 50 – 60 años ()

e) Mayores de 60 ()

3.- Estado civil

Soltero (a) ()

Casado (a) ()

Unión Libre ()

Divorciado (a) ()

Viudo (a) ()

4.- Ingresos

a) menor a 300 ()

b) 301 – 600 ()

c) 601 - 900 ()

d) 901 - 1200 ()

e) 1201 - en adelante ()

5.- Lugar de procedencia

Loja ()

Zamora ()

6.- ¿Visita usted con regularidad los valles de Malacatos, Vilcabamba y Catamayo?

Si ()

No ()

7.- ¿Cuáles son las razones por las que visita la zona de estudio?

Ocio ()

Degustación de la gastronomía típica ()

Fines educativos ()

Otro ()

8.- ¿Le gustaría conocer el proceso y elaboración del plato típico que consume?

Si ()

No ()

9.- ¿Considera que la gastronomía típica local podría ser un potencial turístico?

Si () No ()

10.- Según su criterio al momento de elegir un establecimiento gastronómico que características debe tener.

Higiene
Decoración del establecimiento
Servicio al cliente
Calidad en los alimentos servidos

11.- ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un plato gastronómico?

4 – 6 ()

7 – 9 ()

10 – 12 ()

12.- ¿Está de acuerdo en que se implemente una ruta turística gastronómica inter valles para desarrollo del sector turístico?

Si () No ()

13.- Porque medio le gustaría que se haga la promoción de la ruta turística gastronómica inter valles.

Redes sociales
Televisión
Radio
Otro

14.- Si marco redes sociales ¿Cuál cree usted que sería la más adecuada para su promoción?

Facebook
Instagram
Whatsaap
Otro _____

15.- Que tipo de suvenir le gustaría recibir al finalizar la ruta.

Artesanías de las parroquias
Revista fotográfica
Otro _____

16.- Cuanto estaría dispuesto a pagar por la ruta turística gastronómica inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la provincia de Loja.

\$30 – \$45 ()

\$50 – \$65 ()

\$70 – \$85 ()

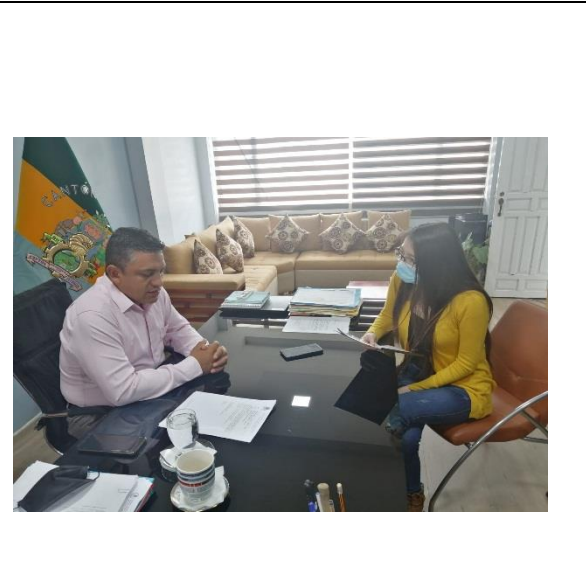
Anexo 5 Modelo de entrevista



Entrevistas aplicadas a los presidentes de los GAD parroquiales de Malacatos y Vilcabamba y alcalde del cantón Catamayo

- 1.- ¿Catamayo cuenta con convenios ya sea internacionales o con universidades en los que reciba apoyo o ayuda?
- 2.- Hay ayuda del gobierno para mantenimiento de las vías y cuantas veces se da el mantenimiento de las mismas.
- 3.- Que temporada del año hay mayores problemas de movilización
Indique los aspectos negativos y positivos sobre la llegada de turistas al lugar
- 4.- Cree usted que el personal del restaurant tiene adecuada capacitación para dar servicio al turista extranjero y nacional
- 5.- Actualmente la gastronomía se está considerando como un producto turístico
- 6.- Que está haciendo el Gobierno autónomo de Catamayo para potencializar la gastronomía local.
- 7.- Catamayo cuenta con guías locales que podrían trabajar en la ruta turística gastronómica
- 8.- El GAD como podría apoyar a la ruta turística gastronómica
- 9.- ¿Cree Ud. que la ruta turística gastronómica traerá beneficios al cantón, y en que mejoraría?
- 10.- Considera usted que sería importante que los GAD se involucren en la gestión de la ruta gastronómica
- 11.- ¿Cómo cree usted que se debería llamar la ruta turística gastronómica?
- 12.- ¿Cómo cree usted que se debería promocionar a la ruta turística gastronómica, porque medios de comunicación usted considera que se debería difundir la ruta turística gastronómica?

Anexo 6 Registro fotográfico



Anexo 7 Certificación de la traducción del Abstract.



Lic. Mónica Guarnizo Torres.
SECRETARIA DE "BRENTWOOD LANGUAGE CENTER"

CERTIFICA:

Que el documento aquí compuesto es fiel traducción del idioma español al idioma inglés del trabajo de titulación denominado "RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA INTERVALLES MALACATOS, VILCABAMBA Y CATAMAYO DE LA PROVINCIA DE LOJA", de la estudiante ROSA STEFANÍA CABRERA TORO, con cédula de identidad No. 1105958563, egresada de la carrera de Turismo de la Universidad Nacional de Loja.

Lo certifica en honor a la verdad y autoriza a la interesada hacer uso del presente en lo que a sus intereses convenga.

Loja, 23 de enero de 2023

Lic. Mónica Guarnizo Torres
SECRETARIA DE B.L.C.

