



Universidad  
Nacional  
de Loja

# Universidad Nacional De Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Turismo

Agroturismo en la Finca Privilegio del cantón Olmedo, provincia de Loja

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

**AUTORA:**

Katherine Mercedes Robles Armijos

**DIRECTORA:**

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mg. Sc.

LOJA – ECUADOR

2024

## **Certificación**

Loja, 06 de mayo de 2024

Ing. Alexandra Suárez Jaramillo Mg. Sc

**DOCENTE DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

### **CERTIFICO:**

Que he revisado y orientado el presente Trabajo de Integración Curricular denominado: **“Agroturismo en la Finca Privilegio del cantón Olmedo, provincia de Loja”**, previo a la obtención del Título de Licenciada en Turismo, de autoría de la estudiante **Katherine Mercedes Robles Armijos**, con cédula de identidad Nro. **1105409955**, 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. Alexandra Suárez Jaramillo Mg. Sc

**DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

## **Autoría**

Yo, **Katherine Mercedes Robles Armijos**, 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 de Identidad:** 1105409955

**Fecha:** 20 de junio del 2024

**Correo electrónico:** katherine.robles@unl.edu.ec

**Celular:** 0939208020

## **Carta de autorización del estudiante**

Yo, **Katherine Mercedes Robles Armijos**, declaro ser autora del Trabajo de Integración Curricular denominado: **Agroturismo en la Finca Privilegio del cantón Olmedo, 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 esta autorización, en la ciudad de Loja, a los veinte días del mes de junio de dos mil veinticuatro.

### **Firma:**

**Autora:** Katherine Mercedes Robles Armijos

**Cédula:** 1105409955

**Dirección:** Olmedo

**Correo electrónico:** katherine.robles@unl.edu.ec

**Celular:** 0939208020

### **DATOS COMPLEMENTARIOS:**

**Directora del Trabajo de Integración Curricular**

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mg. Sc.

## **Dedicatoria**

El presente trabajo se lo dedico primeramente a DIOS por darme vida, salud y sabiduría que me para concluir con satisfacción mi proyecto y cumplir uno de mis sueños. De manera especial a mis padres, ya que son mi pilar fundamental y mi ejemplo a seguir, por su apoyo durante todo el proceso de mi carrera universitaria, por los valores que me han servido para convertirme en la mujer que soy hasta ahora, además de su apoyo económico.

A mis hermanos, ya que son mi motivo para seguir adelante y demostrarles que todo sacrificio vale la pena.

***Katherine Mercedes Robles Armijos***

## **Agradecimiento**

Agradezco en primer lugar a DIOS por ser mi guía durante este recorrido.

A mis padres por su esfuerzo, apoyo y amor que me permitieron terminar satisfactoriamente mis estudios.

Al Alma Máter por haberme abierto sus puertas para cumplir un objetivo primordial en mi vida.

A las Ingenieras Alexandra Suárez y Jhohana Larrea por su apoyo y predisposición al compartir sus conocimientos que fueron de vital importancia en todo el proceso y desarrollo de mi investigación.

***Katherine Mercedes Robles Armijos***

## Índice de Contenidos

Portada.....	i
Certificación .....	ii
Autoría.....	iii
Carta de autorización del estudiante.....	iv
Dedicatoria .....	v
Agradecimiento .....	vi
Índice de Contenidos.....	viii
Índice de Figuras .....	xiv
Índice de Tablas .....	xi
Índice de Anexos.....	xvi
1. Título .....	1
2. Resumen .....	2
1.2. Abstract .....	3
3. Introducción.....	4
4. Marco Teórico .....	6
4.1. Marco Conceptual .....	6
4.1.1. Agro.....	6
4.1.2. Turismo.....	6
4.1.3. Origen del Agroturismo .....	6
4.1.4. Actividades Agro turísticas.....	7
4.1.5. Finca.....	8
4.1.6. Producto agroturístico.....	11
4.1.7. Oferta turística.....	12
4.1.8. Demanda Potencial.....	12

4.2. Marco referencial .....	13
5. Metodología.....	15
5.1. Área de estudio.....	15
5.2. Metodología por objetivos .....	16
6. Resultados .....	18
6.1. Evaluación del potencial turístico de la Finca Privilegio. ....	18
6.1.1. Caracterización del territorio: Finca Privilegio.....	18
6.1.2. Lista de PIT's.....	19
6.1.3. Atractivos turísticos complementarios a la Finca Privilegio.....	44
6.1.4. Análisis de la oferta.....	45
6.1.5. Análisis de la demanda.....	46
6.1.6. Análisis PESTEL.....	54
6.1.7. FODA.....	56
6.1.8. FODA Estratégico.....	57
6.2. Diseño de productos turísticos para la Finca Privilegio. ....	61
6.2.1. Revisión de los principios básicos.....	61
6.2.2. Diseño del portafolio de productos turísticos.....	62
6.2.3. Organización y gestión de productos turísticos.....	64
6.2.4. Comercialización y promoción.....	88
6.2.5. Diseño de señalética turística.....	90
6.2.6. Plan de Capacitación.....	95
7. Discusión.....	96
8. Conclusiones .....	98
9. Recomendaciones .....	99
10. Bibliografía.....	100



11. Anexos..... 104

## Índice de Figuras

Figura 1. Origen del agroturismo .....	6
Figura 2. Actividades agroturísticas .....	8
Figura 3. Conformación del producto turístico .....	11
Figura 4. Mapa de la Finca Privilegio.....	15
Figura 5. Cascada.....	22
Figura 6. Trapiche .....	23
Figura 7. Café en grano.....	24
Figura 8. Caña de azúcar.....	25
Figura 9. Guineo .....	26
Figura 10. Plátano .....	27
Figura 11. Yuca.....	28
Figura 12. Naranja dulce .....	29
Figura 13. Naranja agria.....	30
Figura 14. Limón dulce .....	31
Figura 15. Limón agrio .....	32
Figura 16. Papaya criolla .....	33
Figura 17. Zapote .....	34
Figura 18. Achiote.....	35
Figura 19. Café molido .....	36
Figura 20. Bocadillos .....	37
Figura 21. Café-bebida caliente .....	38
Figura 22. Molloco.....	39
Figura 23. Repe blanco .....	40
Figura 24. Tamales de plátano .....	41
Figura 25. Tamales de guineo .....	42
Figura 26. Yuca pilla.....	43
Figura 28. Ruta Turística Dulmancafé Privilegio .....	66

Figura 28. Privilegio Tour.....	75
Figura 29. Dulmancafé Tour.....	82
Figura 30. Logotipo .....	88
Figura 31. Correo electrónico .....	89
Figura 32. Redes sociales.....	89
Figura 33. Página Web .....	90
Figura 34. Cerro Santa Bárbara.....	118
Figura 35. Parque Central de Olmedo.....	119
Figura 36. Iglesia Santa Teresita de Olmedo.....	120
Figura 37. Centro Recreacional Santa Bárbara .....	121
Figura 38. Ramada o molienda .....	122

## Índice de Tablas

Tabla 1. Tipos de componentes de sistemas de finca .....	9
Tabla 2. Caracterización del territorio: Finca Privilegio .....	18
Tabla 3. Listado de PIT's de la Finca Privilegio .....	20
Tabla 4. Ficha resumen de PIT's de la Finca Privilegio .....	21
Tabla 5. Ficha 1. Cascada Privilegio .....	22
Tabla 6. Ficha 2. Trapiche .....	23
Tabla 7. Ficha 3. Café en grano .....	24
Tabla 8. Ficha 4. Caña de azúcar .....	25
Tabla 9. Ficha 5. Guineo .....	26
Tabla 10. Ficha 6. Plátano .....	27
Tabla 11. Ficha 7. Yuca .....	28
Tabla 12. Ficha 8. Naranja dulce .....	29
Tabla 13. Ficha 9. Naranja agria .....	30
Tabla 14. Ficha 10. Limón dulce .....	31
Tabla 15. Ficha 11. Limón agrio .....	32
Tabla 16. Ficha 12. Papaya criolla .....	33
Tabla 17. Ficha 13. Zapote .....	34
Tabla 18. Ficha 14. Achiote .....	35
Tabla 19. Ficha 15. Café molido .....	36
Tabla 20. Ficha 16. Dulces tradicionales: Bocadillos .....	37
Tabla 21. Ficha 17. Café-bebida caliente .....	38
Tabla 22. Ficha 18. Molloco .....	39
Tabla 23. Ficha 19. Repe blanco .....	40
Tabla 24. Ficha 20. Tamales de plátano .....	41
Tabla 25. Ficha 21. Tamales de guineo .....	42
Tabla 26. Ficha 22. Yuca pilla .....	43
Tabla 27. Ficha 11. Atractivos turísticos complementarios a la Finca Privilegio .....	44

Tabla 28. Resumen de Identificación de Oferta.....	45
Tabla 29. Procedencia.....	46
Tabla 30. Género.....	46
Tabla 31. Edad.....	46
Tabla 32. Estado civil.....	47
Tabla 33. Nivel de estudio.....	47
Tabla 34. Ocupación.....	47
Tabla 35. Nivel de ingresos.....	47
Tabla 36. Visita a zonas rurales (campo).....	48
Tabla 37. Días de permanencia.....	48
Tabla 38. Gasto en alojamiento.....	48
Tabla 39. Gasto en alimentación.....	48
Tabla 40. Gasto en transporte.....	49
Tabla 41. Experiencia en zonas rurales.....	49
Tabla 42. ¿Con quién ha viajado?.....	49
Tabla 43. Participación de actividades agroturísticas.....	49
Tabla 44. Servicios turísticos.....	49
Tabla 45. Motivaciones.....	50
Tabla 46. Días para disfrutar de una experiencia agroturística.....	50
Tabla 47. ¿Con quién viajaría?.....	50
Tabla 48. Actividades agroturísticas.....	50
Tabla 49. Aspectos a tomarse en cuenta.....	51
Tabla 50. Productos turísticos.....	51
Tabla 51. Precio a pagar.....	51
Tabla 52. Gastronomía.....	52
Tabla 53. Promoción de los productos turísticos.....	52
Tabla 54. Compra de productos turísticos.....	52
Tabla 55. Factores externos (PESTEL).....	54

Tabla 56. Análisis FODA .....	56
Tabla 57. Matriz de estrategias .....	57
Tabla 58. Principios básicos para identificar productos turísticos.....	61
Tabla 59. Matriz para la evaluación del potencial turístico .....	62
Tabla 60. Ficha técnica N° 1 .....	63
Tabla 61. Ficha técnica N° 2.....	63
Tabla 62. Ficha técnica N° 3.....	64
Tabla 63. Eje de interpretación .....	65
Tabla 64. Primer producto turístico .....	66
Tabla 65. Presupuesto Ruta Turística .....	69
Tabla 66. Segundo producto turístico .....	75
Tabla 67. Presupuesto Circuito Turístico.....	78
Tabla 68. Tercer producto turístico.....	82
Tabla 67. Presupuesto Circuito Turístico.....	84
Tabla 69. Eje de puesta de valor .....	87
Tabla 70. Eje de integración de actores .....	87
Tabla 71. Agenda de Promoción.....	88
Tabla 72. Señalización turística para la Finca Privilegio.....	90
Tabla 73. Aproximación a la finca.....	91
Tabla 74. Panel informativo.....	92
Tabla 75. Aproximación a la Industria FAROA.....	92
Tabla 76. Aproximación a la ramada.....	93
Tabla 77. Aproximación a los Cultivos .....	93
Tabla 78. Inicio del sendero.....	94
Tabla 79. Cascada Privilegio .....	94
Tabla 80. Bosquejo Plan de Capacitación.....	95
Tabla 81. Ficha 1. Cerro Santa Bárbara .....	118
Tabla 82. Ficha 2. Parque Central de Olmedo.....	119

Tabla 83. Ficha 3. Iglesia Santa Teresita de Olmedo.....	120
Tabla 84. Ficha 4. Centro Recreacional Santa Bárbara .....	121
Tabla 85. Ficha 5. Ramada o molienda.....	122

## Índice de Anexos

Anexo 1. Designación de Director de Tesis .....	104
Anexo 2. Caracterización del territorio: Finca Privilegio .....	105
Anexo 3. Ficha de evaluación de atractivos turísticos. ....	105
Anexo 4. Ficha de inventario de atractivos turísticos. ....	105
Anexo 5. Ficha resumen de atractivos .....	106
Anexo 6. Entrevista para los propietarios de los servicios turísticos .....	107
Anexo 7. Modelo de Encuesta .....	109
Anexo 8. Proyección de PEA en base al CENSO 2010.....	112
Anexo 9. Matriz FODA .....	114
Anexo 10. Matriz de estrategias.....	115
Anexo 11. Principios básicos para identificar productos turísticos .....	116
Anexo 12. Matriz para la evaluación del potencial turístico.....	116
Anexo 13. Ficha técnica de productos turísticos potenciales. ....	116
Anexo 14. Matriz de priorización de los productos.....	116
Anexo 15. Hoja de trabajo para la organización y gestión de productos turísticos. ....	117
Anexo 16. Fichas Resumen de Atractivos Complementarios.....	118
Anexo 17. Evidencia Fotográfica de Trabajo de Campo .....	123
Anexo 18. Certificado de Traducción de Resumen .....	124



## **1. Título**

“Agroturismo en la Finca Privilegio del Cantón Olmedo, provincia de Loja”

## 2. Resumen

El agroturismo en los últimos años ha demostrado ser una opción de diversificación de las actividades agrícolas, agroindustriales, artesanales o gastronómicas, permitiendo reactivar las zonas rurales y facilitando que los turistas tengan experiencias interactivas con el mundo rural. La presente investigación tiene como objetivo general elaborar una propuesta de Agroturismo para la Finca Privilegio del cantón Olmedo, provincia de Loja, apoyado por dos objetivos específicos: Evaluar el potencial agroturístico utilizando el manual de diseño y operación de productos agroturísticos, donde se trabajó con cinco fases; caracterización del territorio, fichas CICATUR/OEA para el inventario de atractivos turísticos, entrevista a los informantes clave para identificar la oferta turística, encuesta para determinar la demanda potencial y la elaboración del FODA y Matriz de Estrategias. Como segundo objetivo específico formular el diseño de productos turísticos para la Finca Privilegio, a través de tres pasos; revisión de los principios básicos para identificar productos turísticos, diseño del portafolio de productos turísticos, organización y gestión de productos turísticos. Posterior a la elaboración del FODA, se obtuvieron 4 estrategias claves para el desarrollo del segundo objetivo. Dentro de los resultados obtenidos se determinó que la Finca Privilegio cuenta con recursos turísticos, actividades agroturísticas y el espacio idóneo para la construcción de la infraestructura carente que permitirá potenciar e impulsar el desarrollo del agroturismo.

**Palabras claves:** potencial agroturístico, productos turísticos, ruta turística.

## 1.2. Abstract

Agrotourism in recent years has proven to be an option for diversification of agricultural, agro-industrial, artisanal or gastronomic activities, allowing the reactivation of rural areas and facilitating tourists to have interactive experiences with the rural world. The general objective of this research is to develop an agro-tourism proposal for the Finca Privilegio in the Olmedo canton, Loja province, supported by two specific objectives: Evaluate the agro-tourism potential using the manual for the design and operation of agro-tourism products, which worked in five phases: characterization of the territory, CICATUR/OEA cards for the inventory of tourist attractions, interviews with key informants to identify the tourism offer, a survey to determine potential demand, and the development of the SWOT and Strategy Matrix.

The second specific objective was to formulate the design of tourism products for Finca Privilegio, through three steps: review of the basic principles for identifying tourism products, design of the tourism product portfolio, and organization and management of tourism products. Following the development of the SWOT, four key strategies were obtained for the development of the second objective. Among the results obtained, it was determined that Finca Privilegio has tourism resources, agrotourism activities and the ideal space for the construction of the infrastructure needed to strengthen and promote the development of agrotourism.

**Key words:** agrotourism potential, tourism products, tourist route.

### 3. Introducción

El agroturismo se considera como una actividad clave para la activación y fortalecimiento de la economía de la población en las zonas rurales, creando nuevos puestos de trabajo y elevando el nivel de vida de éstos y en última instancia promueve el desarrollo socioeconómico de las zonas más pobres, lo que es especialmente importante en un contexto de crisis (Brazales Herrera, 2021).

El agroturismo busca convertir a las fincas, haciendas, ranchos, complejos campestres en sitios turísticos de atracción para los visitantes, aprovechando los recursos propios del lugar, Sánchez Segura *et. al* (2021). De acuerdo con (Blanco, 2010 citado en Alonso, 2019) menciona que el alojamiento, la alimentación y venta de productos son servicios complementarios del agroturismo, el cual proporciona mayores oportunidades de empleo para la propia familia y otras personas de la localidad donde se desarrolla dicha actividad (pág. 63).

Privilegio es una finca agropecuaria, dedicada a la producción y venta de productos agrícolas, entre los que se destacan el café de altura y la caña de azúcar, además posee los recursos y el potencial para el desarrollo del agroturismo, sin embargo, el desconocimiento de los recursos agropecuarios y su interrelación con el turismo ha generado el desinterés por parte del propietario a la hora de impulsar el agroturismo como una alternativa de desarrollo sostenible para la finca Privilegio. Tal es el caso estudiado por Pavón (2021), relacionado con las fincas agroturísticas de las parroquias noroccidentales del Distrito Metropolitano de Quito, donde se comprobó que la mayoría de ellas no tienen experiencia en agroturismo, pero saben que es una actividad complementaria a la agricultura, que les permite obtener ingresos adicionales, mejorar su calidad de vida y contribuir a la conservación de los recursos naturales y el medio ambiente. Así mismo, la falta de inversión, infraestructura adecuada y tiempo para adecuar las instalaciones son aspectos que limitan del desarrollo del agroturismo en sus fincas.

El aporte que se pretende dar por medio de este estudio es fomentar esta modalidad de turismo, que significa una nueva fuente de ingresos para los propietarios, generando con ello empleo para los territorios aledaños, evitando el despoblamiento rural, además de dar a conocer a los turistas las actividades agroturísticas que pueden realizar como la siembra, recolección y cosecha de frutos, entre otros. Es por ello que se planteó como objetivo general elaborar una

propuesta de agroturismo para la Finca Privilegio, apoyado por dos objetivos específicos relacionados con la evaluación del potencial agroturístico y el diseño de productos turísticos.

El alcance de la investigación se centra en la propuesta de agroturismo para la Finca Privilegio, donde los turistas puedan participar de actividades agroturísticas aprovechando los recursos y potencialidad que posee el sitio. Una de las principales limitantes fue el tiempo para recopilar la información, realización del mapeo turístico. No obstante, el tiempo para la realización del estudio fue de 3 meses aproximadamente.

## 4. Marco Teórico

### 4.1. Marco Conceptual

#### 4.1.1. Agro

“Zona rural donde se realizan actividades agrícolas tales como el cultivo o labranza y la ganadería” (Wikcionario, 2018).

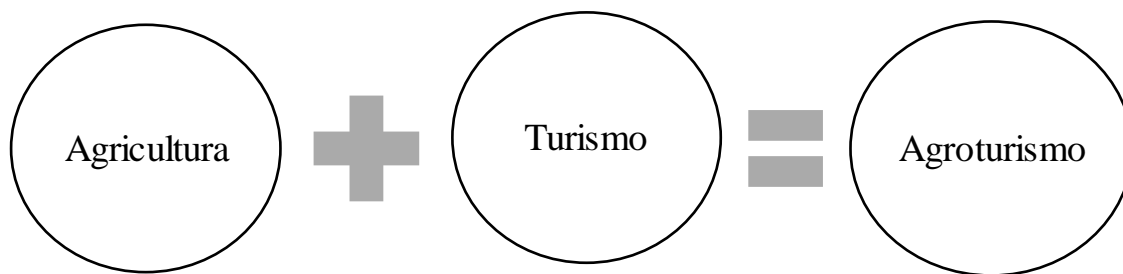
#### 4.1.2. Turismo

La OMT (2021, citado en Delgado, 2021), define al turismo como:

Un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico (pág. 22)

#### 4.1.3. Origen del Agroturismo

En cuanto al origen del agroturismo, Jiménez (2019, citado en Pavón, 2021), revela que Estados Unidos y Europa iniciaron con esta actividad turística. Especialmente en EE UU los finqueros brindaban hospedaje a cazadores y pescadores que llegaban a zonas donde no había hoteles durante la temporada de caza. Los propietarios se dieron cuenta de que podían generar ingresos adicionales, invirtieron para mejorar su oferta aumentando los servicios para que sus clientes se sientan cómodos y seguros. En la *figura 1* se muestra el origen del agroturismo, que es el resultado de la combinación entre la agricultura y el turismo (pág. 23).



**Fuente:** J. Pavón, 2021.  
**Figura 1.** Origen del agroturismo

**4.1.3.1. Concepto.** Según la OMT (2018, citado en Pumares, 2019), define al agroturismo como “*la actividad que se realiza en explotaciones agrarias (granjas o plantaciones), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, comida y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios*” (pág. 46).

El agroturismo se perfila como un tipo de actividad turística que ofrece al visitante la posibilidad de conocer aspectos de la cultura local y de aprender sobre prácticas tradicionales de cultivos, cosechas y procesamiento de productos agropecuarios, forestales y pesqueros, además de la artesanía. Ya existen en América Latina “paquetes turísticos” que ofrecen al visitante la posibilidad de permanecer, por uno o varios días, en fincas donde no solo descansa y disfruta del paisaje rural, sino que se involucra con la forma de vida del productor y de su familia (pág. 51).

Zambrano & Delgado (2018, citado en Burbano et. al. 2020), mencionan que el agroturismo es una rama del turismo rural relacionada directamente con el campo agropecuario, y que para aprovechar su potencial deben ser asociados a otros servicios como alojamiento, gastronomía, cabalgatas, ferias agropecuarias, entre otras. También consideran al agroturismo como una actividad factible en aquellas comunidades rurales orientadas a la producción agropecuaria y que tiene como propósito un crecimiento económico (pág. 140).

**4.1.3.2. Beneficios del agroturismo.** Como negocio, el agroturismo genera diversos beneficios sociales, económicos y medioambientales, como: diversificación productiva, generación de empleo y arraigo cultural, incorporación en la actividad a mujeres y jóvenes, revalorización del patrimonio cultural, ambiental y la vida rural; y, fomenta el trabajo asociativo González et. al (2019, pág. 9).

#### **4.1.4. Actividades Agro turísticas**

Desde el punto de vista de Burbano (2020, citado en Pavón, 2021), el agroturismo ayuda a diversificar las actividades agrícolas existentes, atraer nuevos puestos de trabajo y nuevas fuentes de ingresos. Las actividades de agroturismo proporcionan el uso de nuevos tipos de tiempo libre para los turistas como para las comunidades rurales. Por otro lado, el agroturismo genera fuentes de empleo para jóvenes, ancianos y amas de casa; a través de actividades como la producción artesanal, guías, venta de productos alimenticios, creación de rutas gastronómicas,

etc. (pág. 25). A continuación, en la figura 2 se detallan las actividades que forman parte del agroturismo:



**Fuente:** IICA, 2010, AGRIS.  
**Figura 2.** Actividades agroturísticas

Existe una gran variedad de actividades que se encuentran contempladas en el agroturismo, en conjunto contribuyen a satisfacer y cumplir las expectativas de los turistas. Así pues, el agroturismo es un ejemplo de una creciente actividad económica en las zonas rurales más allá del concepto de sector agrícola. Por lo tanto, constituye el elemento que hizo posible dar un giro a la noción de agricultura. Es decir, ir más allá de la agricultura y reconocer la importancia de las actividades que realizan cada día los agricultores (pág. 26).

#### **4.1.5. Finca**

Según el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (2012, citado en Zúñiga y Mendoza, 2021) la finca es la unidad productiva conformada por recursos naturales, manejada por una familia o empresa, con uno o varios usos productivos (ganadería, café, granos básicos, cacao, hortalizas, etc.) y, en algunos casos, espacios no cultivados (bosques naturales, humedales, zonas muy escarpadas o con condiciones biofísicas particulares que previenen su utilización en actividades productivas tradicionales). La finca es un sistema biofísico que abarca todos los sistemas de cultivo ya sean para el autoconsumo o la venta (pág. 7).



**4.1.5.1. Componentes de una finca.** Las fincas se conceptualizan como una familia (o grupo de familias) dentro de un conjunto de procesos interactivos de orden principalmente biológico, los elementos que forman cada proceso (recursos, unidades de procesamiento y productos resultantes) podrán definirse como componentes de la finca.

**4.1.5.2. Subsistemas de fincas.** En la *tabla 1* se detalla los doce tipos de componentes descritos fueron identificados por su rol en las cuatro clases de procesos. Estos cuatro subsistemas de finca son del tipo que toma los recursos y los convierte en productos (labor en grano, alimento en leche, leche en queso, etc.). Pero las fincas tienen otros subsistemas que asignan recursos, recortan productos, toman productos de un proceso y los trasladan como recursos a otro. (Hart, 1986, pág. 13).

*Tabla 1. Tipos de componentes de sistemas de finca*

<b>Clases</b>	<b>Recursos</b>	<b>Proceso</b>	<b>Productos</b>
<i>Transacciones dentro del contexto de finca</i>	Dinero	Compra	Trabajo
	Grano	Venta	Dinero
	Dinero	Inversión	Dinero
<i>Procesamiento de productos de explotación</i>	Leche	Queso por unidad	Queso
	Frutas	Latas por unidad	Fruta enlatada
	Paja	Unidad tejida	Artesanía
<i>Producción ganadera</i>	Trabajo	Hato ganadero	Animales vivos
	Forraje	Rebaño de ovejas	Leche
	Medicinas	Rebaño de cabras	Abono
<i>Producción de cultivos</i>	Tierra	Cultivos	Grano
	Trabajo	Pastura	Forraje
	Semillas	Arboles	Combustible

*Fuente: R. Hart, 1986*

#### **4.1.5.3. Clasificación**

- a) **Por tamaño:** pequeñas, medianas y grandes, que permiten diferenciar los tamaños predominantes de fincas.
- b) **Por formas de tenencia:** familiar/individual, colectiva, asociativa y arrendatario.
- c) **Por rubros de cultivos o sistemas de producción:** agrícola, pecuaria, forestal, agroforestal, silvopastoril, combinación entre ellos.
- d) **Por uso de tecnologías:** variedades de semillas, fertilizantes, maquinaria, riego, instalaciones para cultivos bajo techo, pueden ser tradicionales, semitecnificadas e innovadoras (tecnificadas).

e) *Por enfoque de la producción:* autoconsumo, venta tradicional, valor agregado, comercialización.

#### **4.1.5.4. Modelos de Finca**

1. **Tradicional:** aquella que mantiene sus cultivos tradicionales, con sus recursos de siempre, pero que puede tener una organización del espacio de la finca (ordenamiento), por lo general, estas fincas no aplican insumos agrícolas y mantienen sus prácticas tradicionales. Estos modelos también recibirán asistencia técnica.
2. **Conservacionista/Recuperación/Agroecológica:** en este caso la finca parte de una situación en la cual los suelos están degradados, por lo tanto, deben aplicar prácticas de conservación de suelos, también se desarrolla la producción agroecológica (uso de tecnologías limpias, como abonos orgánicos, entre otros).
3. **Diversificada e integral:** es un modelo de finca que, con base en su potencial, incluye nuevas alternativas de cultivos y de sistemas de producción, puede integrar la producción agrícola, pecuaria y/o forestal, así como el cultivo de patio. Se organiza para la comercialización y se diseña bajo demanda del mercado.
4. **Tecnificada:** se considera importante realizar el análisis de suelos para la finca, diseñar las diversas prácticas para el desarrollo de los sistemas productivos. Se utilizan las tecnologías para el desarrollo productivo y se reciclan los recursos (generando compost, biogás, cosecha de agua de lluvia, energía solar, etc.) (Wlater & Faustino, 2013, pág. 27).

**4.1.5.5. Diferencia entre finca, hacienda y quintas.** Las fincas son terrenos delimitados que puede ser física, mediante vallas u otros sistemas, o jurídica, mediante la descripción en una escritura de propiedad. También se la considera como una propiedad inmueble que se caracteriza por abarcar grandes áreas de terreno aprovechable, para actividades como el cultivo o crianza de ganado, pueden estar ubicadas en ambientes urbanos como rurales. Las haciendas son fincas rurales orientadas a las actividades agrícolas y; las quintas suelen referirse a una casa de campo que se utiliza como recreo o para vacaciones, ubicadas en zonas rurales cercanas a las poblaciones urbanas. Pueden o no tener una huerta o una pequeña parcela agrícola (Neal, 2022).

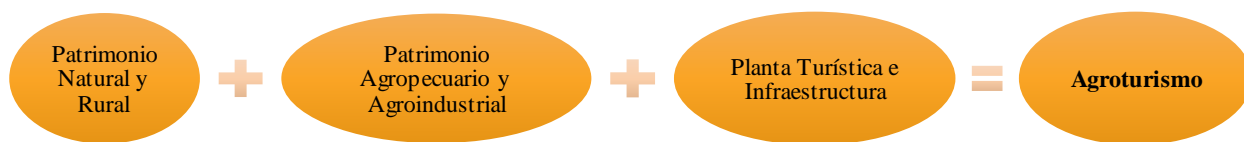
**4.1.5.6. Relación de las fincas con el agroturismo.** El agroturismo suele llevarse en fincas de pequeño o mediano tamaño, cuyas familias lo operan como una forma de diversificar los ingresos de su negocio principal. Para ello aprovecha la capacidad instalada en la propiedad y el saber ser tradicional para ofrecer visitas a un cierto segmento de turistas que les guste conocer, aprender y experimentar las tareas propias de una finca. Además, agregan otros productos y servicios complementarios como alojamiento, alimentación y venta de productos agropecuarios (frescos o procesados) *González et. al* (2019, pág. 9).

**4.1.6. Producto agroturístico**

El producto agroturístico se define como el “conjunto integrado de atractivos, bienes y servicios de la agricultura y el espacio rural, que representan la motivación de viaje del turista y confluyen en forma organizada para responder a sus expectativas” *Morán et. al* (2020, pág. 5).

Según la OMT (2019, citado en Delgado, 2021), lo define como:

La combinación de elementos materiales e inmateriales, recursos naturales, culturales y antrópicos, atractivos turísticos, instalaciones, servicios y actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales, para los posibles clientes. Un producto turístico se comercializa a través de los canales de distribución, que también fijan el precio, y tiene un ciclo vital (pág. 24)



*Fuente: Blancos & Riveros, 2011, Estudios Agrarios.*  
**Figura 3. Conformación del producto turístico**

**4.1.6.1. Potencial turístico.** El potencial turístico es la capacidad que presentan los recursos de una localidad para lograr satisfacer turísticamente a los visitantes, este potencial se lo determina mediante un análisis que permite reconocer los aspectos intrínsecos del atractivo que den pie a desarrollar una modalidad turística específica (Zhingri, 2020).

**4.1.6.2. Recurso turístico.** En una publicación de la OMT, citado en Carvajal y Lemoine (2018) hace referencia a los recursos turísticos como “*aquellos bienes y servicios presentes en un determinado ámbito geográfico capaces de atraer por sí mismo visitantes y que hacen posible la actividad turística, satisfacen las necesidades de la demanda, mediante la actividad del hombre y de los medios que cuenta*”.

**4.1.6.3. Atractivos turísticos.** Según Rivera, 2009, citado en Carvajal y Lemoine (2018) lo define como “el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio.

#### **4.1.7. Oferta turística**

Según SECTUR (2020, citado en Pavón, 2021), “la oferta turística es el conjunto de bienes o servicios que son capaces de satisfacer la demanda de los visitantes, que este caso son turistas”. Es decir, son los productos que ofrecen las personas para llamar a atención de los turistas (pág. 26).

#### **4.1.8. Demanda Potencial**

Según Gómez y López (2002), citado en Lara *et. al*, (2020) la definen como “aquellos que viajarán en el futuro, cuando experimenten un cambio en sus circunstancias personales”.

## 4.2. Marco referencial

Para la presente investigación, se consideró importante analizar casos similares, artículos y tesis relacionados con el proyecto, las mismas que se detallan a continuación:

De acuerdo con la tesis titulada *“El agroturismo como estrategia de desarrollo sostenible de las parroquias norcentrales del Distrito Metropolitano de Quito, Ecuador, en el año 2021”*, publicada en el año 2022, tuvo como finalidad diseñar estrategias para impulsar el agroturismo sostenible en las parroquias norcentrales del Distrito Metropolitano de Quito. La metodología utilizada en el presente trabajo de investigación fue de enfoque cuantitativo, el tipo de estudio descriptivo y transversal. Se aplicaron dos cuestionarios, uno para los turistas que visitaron estas parroquias y otro para las fincas agroturísticas. En los resultados se diseñaron las estrategias de capacitación, infraestructura, marketing, legal, alianzas estratégicas y financiamiento. Por lo tanto, la principal estrategia planteada es la mejora y adecuación de la infraestructura de las fincas agroturísticas (Pavón Cárdenas, 2021).

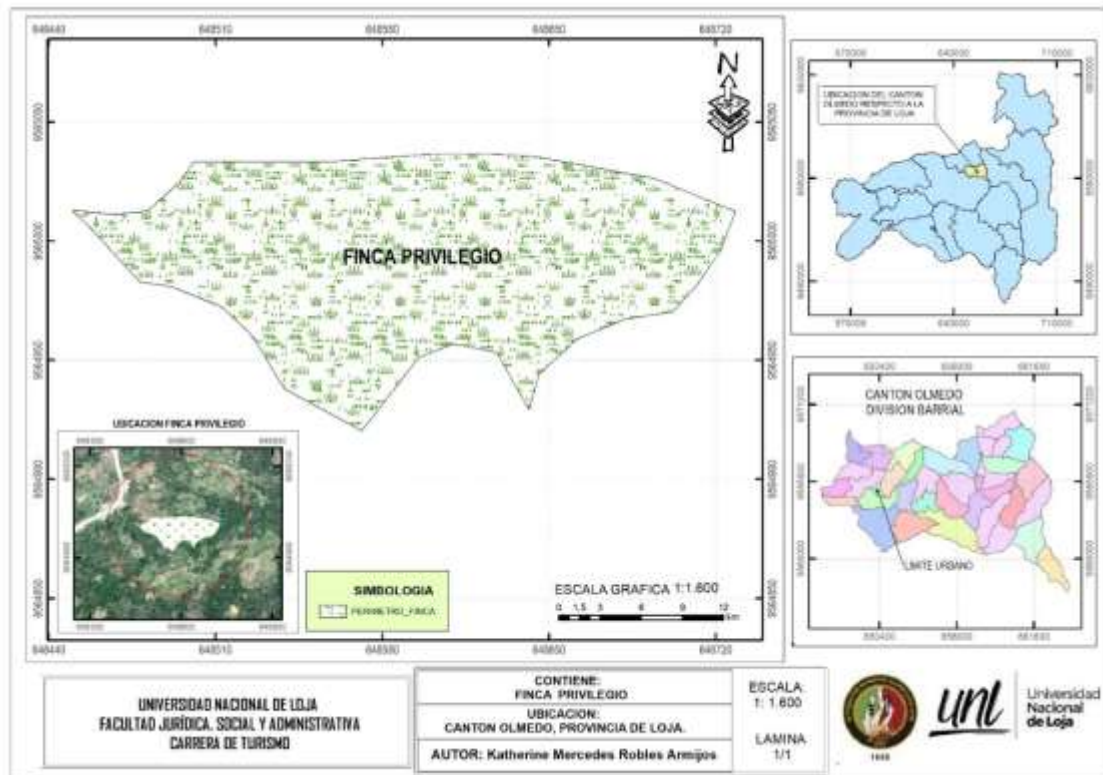
De acuerdo con el artículo denominado *“Las actividades agroturísticas y el desarrollo turístico en la finca San Vicente”*, publicado en el año 2019, tuvo como objetivo determinar las actividades agroturísticas en la finca San Vicente para su desarrollo turístico. La metodología aplicada fue de enfoque cualitativo, no experimental, que permitió evidenciar que los recursos de la finca pueden ser aprovechados para actividades turísticas. La recopilación de datos se llevó a cabo con las técnicas e instrumentos apropiados para investigación de campo y apoyadas con información documental. Los resultados determinaron que la interacción con animales de granja, las cabalgatas y caminatas son las actividades de mayor preferencia para los visitantes, sin desmerecer otras actividades complementarias como fotografía, observación de procesos agrícolas y agroindustriales; de tal manera que las actividades agroturísticas constituirán en mayor medida una forma de hacer eficiente el uso de todos los recursos disponibles en la finca para convertirse en un nuevo sitio para la recreación, el descanso, el contacto con la naturaleza, el disfrute de gastronomía típica, el aprendizaje sobre cultivos y crianza de animales, actividades que son de interés para los visitantes, Narváez et. al, (2019).

De acuerdo con la tesis titulada *“Propuesta de productos turísticos travesías del Inca (Qhapaq Ñam) en el cantón Saraguro”, publicada en el año 2023*, tuvo como objetivo aprovechar turísticamente el Qhapaq Ñam con la implementación de productos turísticos, en la ruta que comprende (Tambopamba, Ingapirka, Ciudadela) del cantón Saraguro. Se aplicó una metodología cualitativa y cuantitativa, dentro de la misma se planteó un análisis descriptivo y correlacional. Dando como resultados la propuesta de tres productos turísticos, con actividades turísticas a gusto de los turistas en relación a la demanda del producto (Alejandro Alverca, 2023).

## 5. Metodología

### 5.1. Área de estudio

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo en la Finca Privilegio ubicada en el predio La Cruz, barrio Loma Redonda, cantón Olmedo, a 800m de la vía Transversal Sur. Tiene una extensión de 10 ha, en la *figura 4* se presenta el mapa de la Finca Privilegio.



*Fuente: Elaboración propia*  
**Figura 4.** Mapa de la Finca Privilegio

La presente investigación es de tipo exploratoria, de campo y descriptiva que tiene como finalidad describir la situación actual del lugar, destacar aspectos relevantes de la problemática mediante la revisión en fuentes bibliográficas y de campo para sustentar el agroturismo como desarrollo turístico para la “Finca Privilegio”.

Se aplicó un enfoque mixto (cualitativo-cuantitativo). Cualitativo para la búsqueda y recolección de información sobre la finca que permitió demostrar el nivel de potencialidad que posee la misma. Cuantitativo para analizar mediante la estadística los datos relacionados al agroturismo, mediante las técnicas de la encuesta y la entrevista.

## 5.2. Metodología por objetivos

Para el cumplimiento del primer objetivo 1: *Evaluar el potencial agroturístico de la Finca Privilegio del cantón Olmedo, provincia de Loja*, se utilizó el Manual de diseño y operación de productos agroturísticos por IICA de *González, et. al* (2019), se inició con la caracterización del territorio, mediante la revisión bibliográfica y la observación directa permitió evaluar la dimensión sociocultural, económica y ambiental de la finca (*Ver Anexo 2*), continuando con esta fase se procedió a hacer un listado para relacionar los PIT's de la finca (*Ver Anexo 3*) y se hizo un resumen de los PIT's (*Ver Anexo 4*), luego de esto se adaptó las fichas resumen de atractivos turísticos de la metodología CICATUR/OEA (*Ver Anexos 5*). También se realizó las fichas resumen de cada atractivo turístico complementario, posterior a esto se analizó la oferta, mediante la entrevista (*Ver Anexo 6*) realizada a los propietarios de los establecimientos turísticos del cantón Olmedo, y para determinar el análisis de la demanda, se utilizó la encuesta (*Ver Anexo 7*) aplicada a los turistas potenciales.

Para la elaboración de las encuestas se hizo el cálculo de la población y muestra, así:

**Población y cálculo de la muestra:** para obtener la demanda potencial se tomó como referencia el PEA de los cantones Olmedo, Paltas, Chaguarpamba y Catamayo, ya que, la población de estos cantones es posible demandante, por encontrarse en las zonas limítrofes al cantón Olmedo. (*Ver Anexo 8. Proyección de PEA en base al CENSO 2010*)

### **Tamaño de la muestra:**

Con la finalidad de determinar el número de encuestas a realizarse se aplicó la siguiente fórmula, de poblaciones finitas:

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

n = tamaño de la muestra

N = tamaño de población (25 662)

Z = nivel de confianza, (94%) / (Za = 1,96)

P = probabilidad de éxito (50%)

Q = probabilidad de fracaso (50%)

E = precisión (Error máximo admisible en términos de proporción) (5%)

$$n = \frac{25\ 662 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (25\ 662 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5} = \frac{24\ 645,7848}{65,1129} = 378,50$$



Luego del cálculo de la muestra, se asumió el total de 379 encuestas, las mismas que se aplicaron a los turistas potenciales del cantón Olmedo, las cuales se hicieron en formato digital y físico.

Además, se aplicó una entrevista a 6 propietarios de los establecimientos que brindan servicios turísticos en el cantón Olmedo.

Obtenidos los resultados de las encuestas y entrevistas, se prosiguió con el análisis PESTEL que permitió evaluar la situación actual externa en la que se desarrolla la finca y para poder formular las estrategias de valorización y articulación turística, analizando las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas mediante la matriz FODA (*Ver Anexo 9*); luego se procedió a formular las estrategias mediante el FODA Estratégico (*Ver Anexo 10*) para poder llevar a cabo la propuesta.

Para el cumplimiento del objetivo 2, “*Formular el diseño de productos turísticos para la Finca Privilegio del cantón Olmedo, provincia de Loja*”, se utilizó la metodología de Diseño y operación de productos agroturísticos, la cual ayudó a valorar los recursos del territorio de estudio.

Primero se partió con la revisión de los principios básicos (*Ver Anexo 11*) para el diseño de los productos. Luego se identificó los posibles productos turísticos tomando en cuenta la evaluación del potencial turístico, clasificándolos mediante una matriz en macro y micro productos turísticos (*Ver Anexo 12*).

A partir de esta matriz se elaboró una ficha técnica para cada producto turístico específico identificado mediante una tabla de resumen (*Ver Anexo 13*). De la misma manera se hizo una organización y gestión de productos turísticos, donde se valorizó los productos turísticos y tradicionales del territorio para elaborar una hoja de trabajo, en la cual se especificaron las acciones y actividades que se desarrollaron en cinco ejes principales: interpretación, definición de rutas turísticas, puesta en valor, integración de los actores; y comercialización y promoción. (*Ver Anexo 14*)

## 6. Resultados

### 6.1. Evaluación del potencial turístico de la Finca Privilegio.

Una vez realizado el trabajo de campo, la revisión bibliográfica y aplicación de instrumentos de recolección de datos, se obtuvieron los siguientes resultados.

#### 6.1.1. Caracterización del territorio: Finca Privilegio

Una vez aplicada la guía de caracterización del territorio, se obtuvieron los siguientes resultados detallados en la *tabla 2*, mediante investigación de campo y bibliográfica.

*Tabla 2. Caracterización del territorio: Finca Privilegio*

<b>Dimensión sociocultural</b>	
<b>Datos Generales</b>	<p>En la actualidad la finca se encuentra a nombre del Sr. Melito Andrés Robles Robles, quien recibió el predio como herencia, el mismo que ha pertenecido a la familia Robles Robles desde hace aproximadamente 90 años.</p> <p>La estructura organizacional de la finca está conformada por un solo nivel de mando, es decir el propietario de la finca es quien toma las decisiones.</p>
<b>Vivienda y servicios básicos</b>	<p>Dentro de la finca existe una ramada, que fue construida hace 125 años, a base de adobe, tejas y listones de pambil, dispone de tres secciones, uno es el espacio donde se encuentra el trapiche, el cual funcionaba con yuntas, es decir, los toros para realizar las moliendas, otra de las secciones es el lugar donde se recibe el guarapo, y se lleva el proceso de cocción del guarapo y el empanelado, y, por último, hay un pequeño espacio para guardar el producto.</p> <p>En cuanto a los servicios básicos, la finca carece del servicio de agua potable, sin embargo, cuenta con un sistema de riego que abastece a la finca y a las fincas aledañas.</p> <p>El acceso al servicio de telefonía móvil es bueno, se puede acceder a las operadoras de claro y movistar, siendo la primera la de mayor y mejor cobertura, para el servicio de internet se puede acceder por medio de datos móviles.</p> <p>La finca no cuenta con el servicio de energía eléctrica. En lo que respecta a la accesibilidad hacia la finca, se puede ingresar únicamente caminando o en caballo, el recorrido es de 80 m desde la vía principal.</p>
<b>Dimensión económica</b>	
<b>Actividades económicas</b>	<p>La finca está dedicada a las actividades del sector primario en un 85%, donde se destacan los productos agrícolas como el café, caña de azúcar, árboles frutales como naranja, papaya, zapote, guineo, plátano, yuca, achiote y frutos cítricos; seguido por el sector terciario (servicios) con un 10%, donde el propietario oferta sus productos en el cantón Paltas, entre ellos se encuentra el café y los dulces artesanales, mientras el 5%, está el sector secundario, donde se utiliza la panela, producto derivado de la caña de azúcar para elaborar los dulces como el bocadillo, manichos, melcocha, entre otros.</p>

<b>Dimensión ambiental</b>	
<b>Ubicación geográfica</b>	<p>La finca Privilegio se encuentra ubicada en el predio La Cruz, barrio Loma Redonda, cantón Olmedo, provincia de Loja.</p> <p>Limita al norte con la finca del Sr. José Isidro Guevara Robles y la finca de la Sra. Luz Benigna Guevara Román Hermel Espinoza, al sur con la finca del Sr. José Marcelo Macas Torres, al este con la finca del Sr. Andrés Armijos y al Oeste con el predio del Sr. Olegario Gilberto Macas Largo.</p> <p><b>Rango altitudinal</b> 1 200 – 2 000 msnm.</p>
<b>Superficie del territorio</b>	<p><b>Relieve</b> Con respecto al suelo del sector en el que se encuentra la finca se caracteriza por tener una topografía muy irregular con superficies onduladas, pendientes cóncavas y convexas considerables, el terreno posee en su mayor parte pendiente fuertes, seguido por un porcentaje importante de pendientes muy fuertes y superficie puntual con pendiente suave, así como sectores puntuales posee pendientes escarpadas.</p> <p><b>Uso de suelo</b> El 6,5% predomina el suelo agrícola, seguido del suelo para la conservación y protección con el 2%, y donde se encuentra el trapiche representa el 1,5%.</p>
<b>Clima</b>	<p>La Finca Privilegio tiene un clima cálido – húmedo. La variación de la temperatura oscila entre los 16 -18 ° C.</p>
<b>Precipitación</b>	<p>La precipitación promedio anual es de 1 221 mm, siendo marzo el mes de mayor precipitación con un promedio de 222 mm, mientras que agosto es el mes más seco con 14 mm de lluvia.</p>
<b>Flora y Fauna</b>	<p><b>Especies de flora</b> Se identificaron 6 especies de flora dentro del área de estudio, entre ellos se encuentran el guabo, faique, porotillo, laurel, arabisco y cedro.</p> <p><b>Especies de animales</b> En cuanto a los animales se identificaron 5 especies de mamíferos y 2 de aves. Los animales mamíferos son: chonta, guatusa, ardilla, conejo y guanta. Las aves existentes son: paloma de montaña y paloma torcaza.</p>
<b>Recursos hídricos</b>	<p>El principal drenaje se encuentra la quebrada El Zambo, la misma que nace en la parte alta del barrio Loma Redonda. Estas aguas son utilizadas para el riego de la caña.</p>

### 6.1.2. Lista de PIT's

Para identificar los PIT's, se realizó una entrevista al Sr. Melito Andrés Robles, propietario de la “Finca Privilegio”, quien tiene conocimiento sobre los productos agrícolas y recursos que posee la misma y fue informante clave para la obtención de los Productos con Identidad Territorial de todas las categorías existentes, para ello se utilizó la ficha de evaluación, siguiendo la metodología CICATUR/OEA, a continuación, en la *tabla 3* se detalla esta lista:

**Tabla 3. Listado de PIT's de la Finca Privilegio**

<b>Categoría</b>	<b>PIT's</b>
<b>Agropecuarios</b>	Café en grano Caña de azúcar Guineo Plátano Yuca Naranja dulce Naranja agria Limón dulce Limón agrio Papaya Zapote Achiote
<b>Agroindustriales</b>	Café molido Dulces artesanales
<b>Gastronómicos</b>	Café-bebida caliente Mol loco Repe blanco Tamales de plátano Tamales de guineo Yuca pilla

**6.1.2.1. Resumen de PIT's de la Finca Privilegio.** A continuación, en la *tabla 4*, se detalla el resumen de los recursos que posee la Finca Privilegio y los PIT's con Identidad Territorial.

**Tabla 4. Ficha resumen de PIT's de la Finca Privilegio**

<b>Nombre</b>	<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Clase</b>	<b>Jerarquía</b>
Cascada Privilegio	Sitio natural	Ríos	Central	Recurso
Trapiche	Manifestaciones Culturales	Arquitectura	Central	Recurso
Café en grano: Arábico o de altura, Colombia 6, Catimoro y Geisha.	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Caña de azúcar: blanca, negra, cubana y tomeña	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Guineo: común, seda, jíbaro, filipino y morado	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Plátano: barraganete, dominico y maqueño	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Yuca: blanca y amarilla	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Naranja dulce con pepa	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Naranja agria con pepa	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Limón dulce con pepa	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Limón agrio con pepa	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Papaya criolla	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Zapote	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Achiote	PIT	Agropecuario	Central	Recurso
Café molido: Privilegio y Don Melito	PIT	Agroindustrial	Complementario	Recurso
Dulces artesanales: bocadillos	PIT	Agroindustrial	Complementario	Recurso
Café-bebida caliente	PIT	Gastronómico	Complementario	Recurso
Mol loco	PIT	Gastronómico	Complementario	Recurso
Repe blanco	PIT	Gastronómico	Complementario	Recurso
Tamales de guineo	PIT	Gastronómico	Complementario	Recurso
Tamales de plátano	PIT	Gastronómico	Complementario	Recurso
Yuca pilla	PIT	Gastronómico	Complementario	Recurso

**6.1.2.2. Inventario de PIT's de la Finca Privilegio.** Luego de la aplicación de la matriz para relacionar los PIT's de la Finca "Privilegio", se procedió a inventariarlos como recursos turísticos, a través de una ficha resumen de cada uno de ellos, detallados a continuación:

*Tabla 5. Ficha 1. Cascada Privilegio*

<b>Nombre del atractivo:</b> Cascada Privilegio		<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> Sitio natural	<b>Tipo:</b> Ríos	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz



*Figura 5. Cascada*

**Ubicación:** Se encuentra dentro de la Finca Privilegio a 80 m del trapiche.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** 035604

**Longitud:** 793940

---

**Características:**

La cascada forma una pequeña caída de agua cristalina de 10 m de alto, cuyo caudal se desliza sobre rocas planas. El entorno del atractivo se encuentra rodeado por rocas, plantaciones de caña de azúcar, guineo, plátano y café. Es de formación natural y su vertiente nace en las partes altas del barrio Loma Redonda.

---

**Recomendaciones**

- Llevar ropa adecuada y zapatos cómodos.
- Caminar con cuidado.
- Llevar cámara fotográfica.

---

**Actividades turísticas:**

- Fotografía.
  - Canoying (descenso por la cascada).
  - Baño.
-

**Tabla 6. Ficha 2. Trapiche**

<b>Nombre del atractivo:</b> Trapiche		<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b> Arquitectura	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz



**Ubicación:** Se encuentra dentro de la Finca Privilegio a 475 m de la Vía Transversal sur.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** 035537

**Longitud:** 793955

**Figura 6. Trapiche**

**Características:**

El trapiche fue cimentado hace aproximadamente 70 años, aquí es donde los antepasados madrugaban a las 2 de la madrugada para realizar las moliendas, con la ayuda de un carburador para alumbrarse, y también utilizaban las yuntas para poder sacar el jugo de caña conocido como guarapo.

**Cosecha:** el proceso comienza con la cosecha de caña de azúcar, se selecciona cañas maduras y saludables para garantizar la calidad del producto final.

**Extracción del jugo de caña:** mediante el uso de trapiches, que son molinos de metal que exprimen el jugo de la caña, del que se obtiene el guarapo.

**Filtrado y clarificación del jugo:** el jugo de caña extraído se filtra para eliminar impurezas y se somete a un proceso de clarificación para eliminar sólidos y sedimentos no deseados.

**Cocinado y evaporación:** se procede a hervir el jugo de caña o “guarapo”, en grandes calderas de cobre o metal. Durante este proceso se somete a una lenta evaporación hasta que se reduce a una mezcla más densa conocida como miel.

**Formación de moldes:** mientras la miel aún está caliente, se vierte en moldes.

**Enfriamiento y solidificación:** una vez en los moldes, la miel se deja enfriar y solidificar para obtener la forma final de la panela.

**Desmoldado y secado:** las panelas se desmoldan y se dejan secar.

**Usos:**

- Endulzar bebidas.
- Venta para la elaboración de dulces tradicionales.

**Recomendaciones**

- Llevar cámara fotográfica.

**Actividades turísticas:**

- Fotografía.
- Observación.

*Tabla 7. Ficha 3. Café en grano*

<b>Nombre del atractivo:</b> Café en grano		<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agropecuario	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda- Predio La Cruz



*Figura 7. Café en grano*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio a 350 m de la Vía Transversal sur.

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

#### **Características:**

**Plantación:** Es la primera etapa para producir café, ya que marca el inicio del ciclo que va desde la siembra de la semilla hasta el crecimiento de la planta. Se realiza la plantación al sol o a la sombra, en función de las necesidades. Una vez plantado el cafeto, se debe esperar entre 3 a 4 años para producir la primera cosecha. Posteriormente se cosecha cada año, cada planta aproximadamente 20 años.

**Cosecha:** se produce de forma anual cuando las cerezas del café alcanzan la maduración. Este proceso se efectúa de forma manual y en plena fase de madurez, dejando aquellas plantas que aún se encuentran verdes.

Debido a las características geográficas que tiene la Finca Privilegio se siembra algunas variedades de café como: el Arábigo o de altura, Colombia 6, Catimoro y Geisha.

**Usos:** El café en grano es usado para el procesamiento del mismo, que luego del secado se realiza un proceso para obtener el café molido el cual se envasa y se vende.

---

#### **Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

#### **Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-



*Tabla 8. Ficha 4. Caña de azúcar*

<b>Nombre del atractivo:</b> Caña de azúcar	<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agropecuario
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo
	<b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz



*Figura 8. Caña de azúcar*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio a 350 m de la Vía Transversal sur.

**Coordenadas UTM:** N/A.

#### **Características:**

**Plantación:** La siembra de la caña de azúcar consiste en cortar el tallo en trozos, preparar el terreno aperturando surcos poco profundos de 8 a 10 centímetros de profundidad a una distancia de 75 a 90 centímetros entre ellos para plantar caña de azúcar, colocar un esqueje en cada uno de los surcos preparados, con una distancia de siembra de 30 centímetros entre esquejes y cubrirlos con tierra.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

Para el riego de la caña de azúcar se lo realiza una vez por mes utilizando el sistema de riego.

Debido a las características geográficas que tiene la finca, se da tres variedades de caña de azúcar que son: blanca, negra, cubana y tomeña, las cuales tienen el mismo proceso de plantación.

#### **Usos:**

- Fruta consumible luego de cosechar dependiendo del tipo de caña.
- Procesarla para obtener el guarapo y la panela.
- La panela la usa el propietario para realizar los dulces tradicionales.

#### **Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

#### **Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
- Fotografía.
- Recorridos guiados.

*Tabla 9. Ficha 5. Guineo*

<b>Nombre del atractivo:</b> Guineo		<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agropecuario	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda- Predio La Cruz



*Figura 9. Guineo*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio.

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

#### **Características:**

**Plantación:** La siembra del guineo consiste en cortar los, preparar el terreno aperturando surcos profundos de 120 a 150 centímetros de profundidad. Dos meses después de la siembra, se sacan todos los colinos que se hayan podrido, se abre nuevamente el hoyo y se resiembra con semillas que tengan las mismas características de los colinos que se utilizaron en el pasado.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

El ciclo del cultivo de banano tiene una duración aproximada entre 35 y 37 semanas después de la siembra.

Debido a las características geográficas que tiene la finca, se da tres variedades de guineo como el común, seda, jíbaro, filipino y morado.

#### **Usos:**

- Se usa para preparar algunos platos típicos dependiendo del tipo de guineo.

---

#### **Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

#### **Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-

*Tabla 10. Ficha 6. Plátano*

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Plátano	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agropecuario	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda- Predio La Cruz

---



*Figura 10. Plátano*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio.

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

#### **Características:**

**Plantación:** La siembra del plátano consiste en cortar los cormos a la misma distancia de la superficie del suelo que debe de ser aproximadamente 10 cm, preparar el terreno aperturando surcos profundos de 30 a 40 centímetros de profundidad. Dos meses después de la siembra, se sacan todos los colinos que se hayan podrido, se abre nuevamente el hoyo y se resiembra con semillas que tengan las mismas características de los colinos que se utilizaron en el pasado.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

Dependiendo de la variedad del plátano la cosecha generalmente oscila en un rango de 11 a 13 semanas o de 9 a 11 semanas después de la floración.

Debido a las características geográficas que tiene la finca, se da tres variedades de plátano como el barraganete, dominico y maqueño.

#### **Usos:**

- Se lo usa para la preparación de algunos platos típicos dependiendo del tipo de plátano.

---

#### **Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

#### **Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-

*Tabla 11. Ficha 7. Yuca*

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Yuca	<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial <b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo <b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz

---



*Figura 11. Yuca*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

**Características:**

**Plantación:** La siembra de la yuca se propaga vegetativamente por medio de estacas que provienen de la parte intermedia del tallo de plantas maduras. Las estacas deben tener una longitud de 25 a 30 m y 5 a 8 yemas, libres de plagas y enfermedades y sin daños mecánicos. El corte de las estacas se realiza uno o dos días antes de la siembra. Para el acondicionamiento del suelo, se realiza un pase de arado a una profundidad de 30 cm.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

La yuca generalmente está lista para la cosecha entre los 7 y 10 meses después de la siembra, dependiendo de la variedad y las condiciones de crecimiento.

Debido a las características geográficas que tiene la finca, se da dos variedades de yuca: blanca y amarilla.

**Usos:**

- Se la usa para preparar algunos platos típicos dependiendo del tipo de yuca.

---

**Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-

*Tabla 12. Ficha 8. Naranja dulce*

<b>Nombre del atractivo:</b> Naranja dulce	<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial <b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo <b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz



*Figura 12. Naranja dulce*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

#### **Características:**

**Plantación:** la siembra se realiza dentro de una maceta grande en líneas espaciadas de 8 cm y las semillas se siembran en la línea a una distancia de 2,5 cm. La mezcla del suelo consiste en arena y semillas que comienzan la mezcla del suelo para macetas. Presionamos ligeramente la plántula en la mezcla de suelo y la cubrimos con una capa de arena limpia a una profundidad de 2 a 2,5 cm.

Cuando las plántulas alcanzan una altura de 20 a 28 cm, podemos trasplantarlas en macetas individuales más grandes llenas de tierra, fertilizantes y una pequeña cantidad de estiércol bien descompuesto.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

El árbol de naranjo dulce puede no dar frutos durante los primeros 10 a 12 años o más. La cosecha de este fruto se efectúa dos veces por año, de septiembre a octubre con la naranja temprana, y de noviembre a abril con la tardía, extendiéndose en algunos casos hasta mayo.

#### **Usos:**

- Fruta consumible luego de cosechar.
- Se la prepara en jugos.

---

#### **Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

#### **Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-

*Tabla 13. Ficha 9. Naranja agria*

<b>Nombre del atractivo:</b> Naranja agria	<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial <b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo <b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz



*Figura 13. Naranja agria*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

#### **Características:**

##### **Plantación: Plantación de las semillas:**

- Llena una maceta grande con tierra.
- Hacer un agujero aproximadamente de 2,5 cm de profundidad.
- Colocar la semilla y cubrirla con tierra.
- Regar la tierra con cuidado para humedecerla.

Es importante mantener la tierra húmeda pero no mojada durante todo el proceso de germinación.

Una vez que las semillas han germinado y han comenzado a crecer, es importante cuidar las plántulas para asegurarse de que crezcan fuertes y saludables.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

Cuando las plántulas han crecido lo suficiente, es hora de trasplantarlas a una maceta más grande o directamente al huerto.

Para que el naranjo agrio empiece a dar frutos pasa por un periodo joven que dura unos 7 años.

##### **Usos:**

- Fruta usada para condimentar comidas.
- Se la prepara en refrescos.

---

#### **Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

#### **Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-

**Tabla 14. Ficha 10. Limón dulce**

<b>Nombre del atractivo:</b> Limón dulce	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz



**Figura 14. Limón dulce**

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio

**Coordenadas UTM:** N/A.

**Características:**

**Plantación:** La siembra debe hacerse en cepas de 30 cm de diámetro y 50 cm de profundidad. El fondo debe rellenarse con tierra de modo que el cuello de la raíz de las plantas quede al nivel del suelo o ligeramente arriba. Si parte del tallo queda enterrado en el suelo se tendrán problemas de enfermedades y si el cuello de la raíz queda por arriba del suelo, las plantas se pueden ladear o las raíces se destapan con los primeros riegos.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

Los limones dulces se cosechan entre los primeros 7 y 10 años cuando alcanzan un color amarillo brillante y una consistencia firme.

**Usos:**

- Fruta consumible luego de cosechar.
- Se la prepara en jugos.

**Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
- Fotografía.
- Recorridos guiados.

**Tabla 15. Ficha 11. Limón agrio**

<b>Nombre del atractivo:</b> Limón agrio	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz



**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio

**Coordenadas UTM:** N/A.

**Figura 15. Limón agrio**

**Características:**

**Plantación:** La siembra debe hacerse en cepas de 30 cm de diámetro y 50 cm de profundidad. El fondo debe rellenarse con tierra de modo que el cuello de la raíz de las plantas quede al nivel del suelo o ligeramente arriba. Si parte del tallo queda enterrado en el suelo se tendrán problemas de enfermedades y si el cuello de la raíz queda por arriba del suelo, las plantas se pueden ladear o las raíces se destapan con los primeros riegos.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

Se podría obtener la primera cosecha entre 3 y 6 años.

**Usos:**

- Fruta usada para condimentar comidas.
- Se lo prepara en bebidas.

**Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
- Fotografía.
- Recorridos guiados.



*Tabla 16. Ficha 12. Papaya criolla*

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Papaya criolla	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda- Predio La Cruz

---



*Figura 16. Papaya criolla*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

**Características:**

**Plantación:**

- Por cada gotero se deben hacer tres hoyos pequeños con 6cm de distancia entre sí, y lo más cerca posible a los goteros.
- La profundidad debe ser de 2 a 3 cm. Ponga de 3 a 5 semillas por hoyo, cubra y presione la tierra firmemente.
- Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

A los 10 o 12 meses comienza a dar frutos.

**Usos:**

- Fruta consumible luego de cosechar.
- Se la prepara en jugos.

---

**Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-

*Tabla 17. Ficha 13. Zapote*

<b>Nombre del atractivo:</b> Zapote	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda-Predio La Cruz



*Figura 17. Zapote*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

#### **Características:**

**Plantación:** La plantación debe efectuarse en el inicio del período lluvioso, en hoyos de 40x40x40 cm, a una distancia de 12x12 m conteniendo substrato mezclado de tierra superficial, materia orgánica descompuesta y ceniza de quema.

La protección del cultivo es importante, especialmente de la mosca de la fruta que deteriora los frutos y que se controla recolectando y enterrando los frutos afectados o haciendo uso de trampas especiales. Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

El árbol de zapote comienza a dar frutos a los 8 y 9 años después de la plantación, entre los meses de noviembre a febrero. El fruto maduro, no se desprende de las ramas; la cosecha se realiza trepando al árbol y arrancando los frutos con ayuda de ganchos fuertes o cortando los fuertes pedúnculos con machete. El estado de cosecha del fruto se reconoce por la coloración amarilla que adquiere la base del fruto.

#### **Usos:**

- Fruta consumible luego de cosechar.
- Se utiliza en la elaboración de jugos.

---

#### **Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

#### **Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-

*Tabla 18. Ficha 14. Achiote*

<b>Nombre del atractivo:</b> Achiote	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial	<b>Clase:</b> Central
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda- Predio La Cruz



*Figura 18. Achiote*

**Ubicación:** Se encuentra alrededor de la Finca Privilegio

**Coordenadas UTM:** N/A.

---

**Características:**

**Plantación:** Se hace hoyos de 0,50 x 0,50 x 0,50 m y deben estar cubiertos con materia orgánica, por lo menos dos meses antes de la siembra definitiva.

La siembra del achiote puede ser directa en bolsa o en semillero para luego trasplantarla. En cada bolsa se colocan tres semillas sembradas a 1 cm de profundidad. Las bolsas deben de colocarse en un lugar donde reciban el sol para facilitar la germinación de la semilla, la cual debe ser de la cosecha anterior y que esté completamente llena, sin comprimir.

Luego de la plantación se realiza procesos de fertilización, control de plagas y malezas.

La cosecha del achiote se obtiene en forma general a los 2 años después de haber sembrado la semilla. Luego las siguientes cosechas tienen un comportamiento anual.

**Usos:**

- Se la utiliza para dar color a las comidas.

---

**Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la finca.

---

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Fotografía.
  - Recorridos guiados.
-

**Tabla 19. Ficha 15. Café molido**

<b>Nombre del atractivo:</b> Café molido	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial	<b>Clase:</b> Complementario
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda



**Ubicación:** El proceso del café molido se lleva a café en la propiedad del Sr. Melito Robles.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** 035538

**Longitud:** 793955

**Figura 19. Café molido**

**Características:**

**Producción**

**Cosecha:** el proceso comienza con la cosecha de los granos de café maduro. Se recolectas las cerezas de café a mano.

**Secado:** Los granos de café se extienden en patios para eliminar la humedad. El secado puede durar varios días hasta que los granos alcancen su nivel de humedad óptimo.

**Tostado:** el tueste se realiza a diferentes temperaturas y tiempos, según el perfil de sabor deseado. Después del tostado, los granos se enfrían rápidamente para detener el proceso de tueste.

**Molido:** los granos de café tostado se muelen en un molino para convertirlos en partículas más pequeñas. La molienda puede ser gruesa, media o fina, según el pedido del cliente.

**Empaque:** el café molido se empaca en bolsas herméticas de 400g y 200g para preservar su frescura y sabor. Actualmente, el propietario tiene dos marcas de café molido: Privilegio y Don Melito.

Este es un negocio familiar que lleva más de 25 años.

**Usos:**

- Consumo alimenticio.
- Distribución y venta para consumo de población local y externa.

**Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar el lugar de producción.
- Tener cuidado al momento de monitorear las máquinas.
- Apoyo al emprendimiento local.

**Actividades turísticas:**

- Fotografía.
- Observación y participación del proceso de tostado y molido del café.
- Degustación de una taza de café.

**Tabla 20. Ficha 16. Dulces tradicionales: Bocadillos**

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Dulces tradicionales: Bocadillos	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Agroindustrial	<b>Clase:</b> Complementario
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda

---



**Ubicación:** El proceso de la elaboración de los bocadillos se lleva a cabo en la propiedad del Sr. Melito Robles.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** 035538

**Longitud:** 793955

*Figura 20. Bocadillos*

---

**Características:**

**Preparación**

- Se inicia colocando una cierta cantidad de panela en una paila de metal con una cantidad generosa de agua.
- Se procede a colocar la paila en la estufa o cocina industrial a fuego medio hasta que la panela se derrita.
- Cuando la panela tenga una consistencia líquida, es decir, miel, se deja hervir hasta obtener el punto adecuado para proceder a retirar del fuego.
- Una vez que se ha retirado del fuego, se empieza a colocar el maní molido y se va mezclando poco a poco hasta que tenga una consistencia sólida.
- Se lleva la mezcla a una mesa limpia con un poco de maní molido en su base para que no se haga difícil al momento de empacar.
- Se procede a cortar el bocadillo en pequeños cuadros.
- Finalmente, se lo empaca en cantidades de una libra o se lo coloca al producto en un cartón con funda plástica para que permanezca en buenas condiciones.

**Usos:**

- Distribución y venta para consumo de población local y externa.

---

**Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar el lugar.

---

**Actividades turísticas:**

- Fotografía.
  - Observación y participación del proceso de la elaboración de los bocadillos.
  - Degustación del bocadillo.
-

*Tabla 21. Ficha 17. Café-bebida caliente*

<b>Nombre del atractivo:</b> Café-bebida caliente		<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Gastronómico	<b>Clase:</b> Complementario
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda
<b>Ubicación:</b> Se ofrece en la propiedad del Sr. Melito Robles.		
<b>Coordenadas UTM:</b>		
<b>Latitud:</b> 035538		
<b>Longitud:</b> 793955		



*Figura 21. Café-bebida caliente*

---

**Características:**

**Preparación**

- Se mide el café molido, la proporción es de aproximadamente 1 0 2 cucharadas de café por cada 180 ml de agua, pero se ajusta de acuerdo a la preferencia.
- Se procede a hervir la cantidad necesaria de agua, proporcionalmente a la cantidad de café que se desea.
- Se coloca el café en el filtro y se procede a verter el agua caliente sobre el café molido en el filtro.
- Se procede a esperar que se filtre toda el agua a través del café y caiga en el recipiente debajo y se sirve; para la degustación se puede agregar dulce, leche u otro ingrediente, de acuerdo a la preferencia del consumidor.

**Usos:**

- Consumo alimenticio.

---

**Recomendaciones**

---

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Degustación gastronómica.
-

*Tabla 22. Ficha 18. Molloco*

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Molloco	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Gastronómico	<b>Clase:</b> Complementario
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda

---



**Ubicación:** Se prepara en la propiedad del Sr. Melito Robles.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** 035538

**Longitud:** 793955

*Figura 22. Molloco*

---

**Características:**

**Preparación**

- Se inicia pelando los guineos para ponerlos a cocinar en una olla por 10 minutos aproximadamente.
- En una batea se procede a aplastarlos con un mortero, se agrega un poco de crema de maní molido y sal al gusto, luego se empieza a mezclar los guineos hasta que se obtenga una mezcla consistente.
- Finalmente, se lo acompaña con huevo frito y una taza de café.

**Usos:**

- Venta.
- Consumo alimenticio.

---

**Recomendaciones**

---

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Degustación gastronómica.
-

*Tabla 23. Ficha 19. Repe blanco*

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Repe blanco	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Gastronómico	<b>Clase:</b> Complementario
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda

---



*Figura 23. Repe blanco*

**Ubicación:** Se prepara en la propiedad del Sr. Melito Robles.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** 035538

**Longitud:** 793955

---

**Características:**

**Preparación**

- Se calienta el aceite en una olla y se agrega ajo y la cebolla
- En otra olla colocar agua y dejar hervir.
- Se agrega el guineo picado, el agua tiene que estar hirviendo para que el guineo no se oscurezca.
- Cocinar a temperatura media alta, revolviendo de vez en cuando, hasta que se suavice el guineo, aproximadamente unos 15 a 20 minutos
- Aplastar un poco el guineo para que se espese.
- Añadir el quesillo desmenuzado, luego la leche, el cilantro y la sal.
- Retirar del fuego y sirva acompañado con tajás de aguacate.

**Usos:**

- Consumo alimenticio.

---

**Recomendaciones**

---

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Degustación gastronómica.
-



*Tabla 24. Ficha 20. Tamales de plátano*

<b>Nombre del atractivo:</b> Tamales de plátano	<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Gastronómico
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo
	<b>Localidad:</b> Loma Redonda
	<b>Ubicación:</b> Se prepara en la propiedad del Sr. Melito Robles.



*Figura 24. Tamales de plátano*

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** 035538

**Longitud:** 793955

---

**Características:**

**Preparación de las hojas de plátano**

- Se soasa las hojas de plátano en una fogata ya sea de leña o gas hasta que estén flexibles.
- Recortar las hojas.
- Limpiarlas con cuidado para que estén listas para usar.

**Preparación de la masa**

Se procede a pelar los plátanos y con la ayuda de un rallador, se los ralla para obtener un puré suave.

- En un tazón grande, se mezcla el puré de plátano verde y la panela hasta obtener una masa homogénea.

**Armar los tamales**

- Se extiende una hoja de plátano y colocar una porción de masa en el centro. Extender la masa en forma de rectángulo, dejando espacio en los bordes.
- Agregar una cucharada de queso maduro en el centro de la masa.
- Se dobla los lados de la hoja hacia el centro y luego se pliega los extremos para formar un paquete rectangular.

**Cocinar los tamales**

- Colocar los tamales en una olla con agua caliente.
- Cocinar a fuego alto durante aproximadamente 30 min o hasta que la masa esté firme.

**Servir:**

- Servir los tamales calientes, acompañados de una taza de café.

**Usos:**

- Consumo alimenticio.

---

**Recomendaciones**

---

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Degustación gastronómica.
-

*Tabla 25. Ficha 21. Tamales de guineo*

<b>Nombre del atractivo:</b> Tamales de guineo		<b>Jerarquía:</b> Recurso
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Gastronómico	<b>Clase:</b> Complementario
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda
<b>Ubicación:</b> Se prepara en la propiedad del Sr. Melito Robles.		
<b>Coordenadas UTM:</b>		
<b>Latitud:</b> 035538		
<b>Longitud:</b> 793955		



*Figura 25. Tamales de guineo*

---

#### **Características:**

##### **Preparación de las hojas de guineo**

- Se soasa las hojas de guineo en una fogata ya sea de leña o gas hasta que estén flexibles.
- Recortar las hojas.
- Limpiarlas con cuidado para que estén listas para usar.

##### **Preparación de la masa**

Se procede a pelar los guineos y con la ayuda de un rallador, se los ralla para obtener un puré suave.

- En un tazón grande, se mezcla el puré de guineo y la panela hasta obtener una masa homogénea.

##### **Armar los tamales**

- Se extiende una hoja de guineo y colocar una porción de masa en el centro. Extender la masa en forma de rectángulo, dejando espacio en los bordes.
- Agregar una cucharada de queso maduro en el centro de la masa.
- Se dobla los lados de la hoja hacia el centro y luego se pliega los extremos para formar un paquete rectangular.

##### **Cocinar los tamales**

- Colocar los tamales en una olla con agua caliente.
- Cocinar a fuego alto durante aproximadamente 30 min o hasta que la masa esté firme.

##### **Servir:**

- Servir los tamales calientes, acompañados de una taza de café.

##### **Usos:**

- Consumo alimenticio.

---

#### **Recomendaciones**

---

##### **Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Degustación gastronómica.
-

*Tabla 26. Ficha 22. Yuca pilla*

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Yuca pilla	<b>Jerarquía:</b> Recurso	
<b>Categoría:</b> PIT	<b>Tipo:</b> Gastronómico	<b>Clase:</b> Complementario
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda

---



*Figura 26. Yuca pilla*

**Ubicación:** Se prepara en la propiedad del Sr. Melito Robles.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** 035538

**Longitud:** 793955

---

**Características:**

- Poner al fuego una sartén con Bonella, cuando se derrita agregar cebolla blanca, ajo, achiote y sal. Calentar y freír por cinco minutos.
- Después de ese tiempo agregar al sartén la yuca y revolver todo por dos minutos más.
- Verter la leche al sartén y mezclar hasta que la yuca la haya absorbido toda. Esto puede demorar algunos minutos.
- Mientras tanto batir los huevos y después de que se cumpla el paso anterior agregar al sartén sin dejar de revolver todo. Se cocina la mezcla por 5 minutos.  
Antes de apagar el fuego agregar el culantro picado y mezclar.

**Servir:**

- Servir la yuca pilla, acompañada de una taza de café y queso.

**Usos:**

- Consumo alimenticio.

---

**Recomendaciones**

---

**Actividades turísticas:**

- Actividades vivenciales.
  - Degustación gastronómica.
-

### 6.1.3. Atractivos turísticos complementarios a la Finca Privilegio

Así mismo, se ha tomado como referencia algunos atractivos naturales y culturales del cantón Olmedo, en donde se ha considerado tomar en cuenta los más relevantes, como se detallan en la *tabla 27*, a continuación:

**Tabla 27. Ficha 11. Atractivos turísticos complementarios a la Finca Privilegio**

<b>Nombre</b>	<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Subtipo</b>	<b>Jerarquía</b>
Cerro Santa Bárbara	Atractivos naturales	Montañas	Baja montaña	II
Parque Central Olmedo	Manifestaciones culturales	Arquitectura	Espacio público	II
Iglesia Santa Teresita de Olmedo	Manifestaciones culturales	Arquitectura	Histórica Vernácula	II
Centro Recreacional Santa Bárbara	Manifestaciones culturales	Arquitectura	Infraestructura recreativa	II
Ramada o molienda	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Artesanías y artes	II

En el *Anexo 16*, se encuentran las fichas resumen de cada uno de los atractivos complementarios a la Finca Privilegio.

#### 6.1.4. Análisis de la oferta

**6.1.4.1. Servicios turísticos.** Debido a que la Finca Privilegio carece de infraestructura para los servicios de alojamiento y restauración, por eso se ha tomado el lugar más cercano al área de estudio, donde se aplicó una entrevista a los gerentes o propietarios de los establecimientos que brindan los servicios turísticos, los resultados se detallan a continuación en la *tabla 28*:

**Tabla 28. Resumen de Identificación de Oferta**

Establecimiento	Propietario /Gerente	Ubicación	N° de personas que laboran	Aforo	Productos o Servicios/Precio	Medios de publicidad	Horario de atención	Temporada alta
Hostería “Olmedo”	Luis Machuca	Ciudad Olmedo	3	30 personas	Alojamiento - \$15 por persona Desayunos, almuerzos y meriendas - \$3,00 a \$5,00 Bar karaoke Servicio de Catering y eventos.	Redes sociales	Lunes a viernes (24h00)	Agosto Septiembre Noviembre Diciembre
Restaurante Bon Appetit	Yolanda Ochoa	“Y” de Olmedo	3	35 personas	Desayunos, almuerzos, meriendas, bebidas, comida rápida y platos a la carta diarios - \$1,00 a \$5,00	Redes sociales	Lunes a domingo (06h00 a 22h00)	Agosto Septiembre Noviembre Diciembre
Restaurante Cafecito	Rober Ríos	Ciudad Olmedo	2	20 personas	Desayunos, almuerzos y meriendas - \$2, 25 a \$4,00	Ninguna	Esporádico	Agosto Diciembre
Restaurante Luchita	Lucha Herrera	Ciudad Olmedo	2	10 personas	Desayunos, almuerzos y meriendas - \$1,00 a \$3,50	Ninguna	Esporádico	Agosto Diciembre
Cafetería Coffee Break Light	Ana Belén López	Ciudad Olmedo	1	15 personas	Desayunos y almuerzos - \$1,00 a \$4,00	Ninguna	Lunes a viernes (7h00 a 12h00)	Agosto Diciembre
Cafetería Papá Café	Angelino Abad	Ciudad Olmedo	6	10 personas	Bebidas y postres	Ninguna	Lunes a domingo (7h00 a 20h00)	Agosto Diciembre

### 6.1.5. Análisis de la demanda

Se estableció un cuestionario de 7 preguntas para conocer el perfil sociodemográfico y 19 preguntas enfocadas al tema de estudio. Se realizaron encuestas físicas y virtuales, mediante el formulario de Google Form. Luego de aplicadas las encuestas a los turistas se obtuvieron los siguientes resultados:

#### 6.1.5.1. Tabulación y análisis de resultados

*Tabla 29. Procedencia*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Olmedo	55	15%
Paltas	120	33%
Catamayo	134	36%
Chaguarpamba	70	16%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 36 % de los encuestados son del cantón Catamayo, el 33% del cantón Paltas, el 16% del cantón Chaguarpamba y el 15% del cantón Olmedo.

*Tabla 30. Género*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Masculino	160	42%
Femenino	219	58%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 58% de los encuestados son de género femenino, mientras que el 42% está compuesto por el sexo masculino.

*Tabla 31. Edad*

Variable	Cantidad	Porcentaje
18 a 28 años	109	29%
29 a 39 años	101	26%
40 a 50 años	94	25%
Más de 50 años	75	20%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 29% de los encuestados tienen de 18 a 28 años, el 26% de 29 a 39 años, el 25% de 40 a 50 años y el 20 % tiene más de 50 años de edad; es decir, que la mayoría de los encuestados son jóvenes que oscilan entre los 18 a 28 años.

**Tabla 32. Estado civil**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Soltero/a	178	47%
Casado/a	185	49%
Divorciado/a	11	3%
Viudo/a	5	1%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 49% de los encuestados son personas casadas, el 47% son solteros, el 3% son divorciados, y el 1% son viudos; es decir, la mayoría de los encuestados corresponde a casados y solteros.

**Tabla 33. Nivel de estudio**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Primaria	58	15%
Secundaria	124	33%
Tercer nivel	193	51%
Cuarto nivel	4	1%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 51% de los encuestados tienen un tercer nivel, el 33% tienen un nivel educativo de secundaria, el 15% de primaria, y el 1% tienen cuarto nivel; es decir, la mayoría de los encuestados tienen un estudio de Tercer Nivel.

**Tabla 34. Ocupación**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Estudiante	109	29%
Empleado público	76	20%
Empleado privado	37	10%
Ama de casa	59	16%
Agricultor	28	7%
Otros	70	18%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 29% de los encuestados son estudiantes, el 20% son empleados públicos, el 18% otros, el 16% son amas de casa, el 10% son empleados privados, y el 7% son agricultores; es decir, la mayoría de los encuestados son estudiantes.

**Tabla 35. Nivel de ingresos**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Menos de \$425	236	62%
De \$425 a \$700	67	18%
De \$700 a \$975	40	11%
Más de \$975	36	9%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 62% de los encuestados ganan menos de \$425, el 18% entre \$425 a \$700, el 11% entre \$700 a \$975, y el 9% de \$975 en adelante; es decir, la mayoría de los encuestados tienen ingresos menores a \$425.

*Tabla 36. Visita a zonas rurales (campo)*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Si	379	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 100% de los encuestados han visitado las zonas rurales (campo).

*Tabla 37. Días de permanencia*

Variable	Cantidad	Porcentaje
1 día	200	53%
2 a 3 días	156	41%
4 a 5 días	14	4%
Más de 5 días	9	2%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 53% de los encuestados han permanecido 1 día, el 41% de 2 a 3 días, el 4% más de 5 días y el 2% de 4 a 5 días.

*Tabla 38. Gasto en alojamiento*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Menos de \$20	67	37%
De \$20 a \$25	72	40%
De \$25 a \$30	27	15%
Más de \$30	15	8%
<b>Total</b>	<b>181</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 40% de los encuestados gasta de \$20 a \$25, el 37% menos de \$20, el 15% entre \$25 a \$30 y el 8% más de \$30.

*Tabla 39. Gasto en alimentación*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Menos de \$5	14	4%
De \$5 a \$10	179	47%
Más de \$10	186	49%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 49% de los encuestados gasta más de \$30, el 47% entre \$5 a \$10 y el 4% menos de \$10.



**Tabla 40. Gasto en transporte**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Menos de \$10	165	43%
De \$10 a \$15	129	34%
De \$15 a \$20	64	17%
Más de \$20	21	6%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 43% de los encuestados gasta menos de \$10, el 34% entre \$10 a \$15, el 17% de \$15 a \$20 y el 6% más de \$20.

**Tabla 41. Experiencia en zonas rurales**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Positiva	379	100%
Negativa	0	0%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 100% de los encuestados tienen una experiencia positiva visitando zonas rurales.

**Tabla 42. ¿Con quién ha viajado?**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Solo/a	18	5%
Con amigos	53	14%
Familia	275	72%
En pareja	33	9%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 72% viaja en compañía de su familia, el 14% con sus amigos, el 9% con su pareja y el 5% viajan solos.

**Tabla 43. Participación de actividades agroturísticas**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	379	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 100% de los encuestados están dispuestos a participar de actividades agroturísticas dentro de una finca.

**Tabla 44. Servicios turísticos**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Alojamiento	41	10%
Alimentación	86	21%
Guianza	51	13%
Actividades recreativas	48	12%
Todos	175	44%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 44% de los encuestados les gustaría que la finca ofrezca todos los servicios turísticos, el 21% el servicio de alimentación, el 13% el servicio de guianza, el 12% actividades recreativas, y el 10% alojamiento.

*Tabla 45. Motivaciones*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Descanso	65	17%
Aprendizaje	114	30%
Recreación	77	20%
Convivencia familiar	123	33%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 33% de los encuestados tienen como motivación la convivencia familiar, el 30% el aprendizaje, el 20% recreación, y el 17% por descanso.

*Tabla 46. Días para disfrutar de una experiencia agroturística*

Variable	Cantidad	Porcentaje
1 día	88	23%
De 2 a 3 días	251	66%
De 4 a 5 días	28	8%
Más de 5 días	12	3%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 66% de los encuestados están dispuestos a dedicar de 2 a 3 días, el 23% solamente 1 día, el 8% de 4 a 5 días y con un 3% dedicarían más de 5 días para disfrutar de una experiencia agroturística.

*Tabla 47. ¿Con quién viajaría?*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Solo/a	4	1%
Con amigos	63	16%
Familia	283	75%
En pareja	29	8%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 75% de los encuestados viajarían en compañía de su familia, el 16% con amigos, el 8% en pareja y el 1% solo.

*Tabla 48. Actividades agroturísticas*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Senderismo	113	16%
Cabalgatas	160	22%
Recolección de frutos	148	21%
Camping	108	15%

Variable	Cantidad	Porcentaje
Participar del proceso de producción del café	189	26%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 26% de los encuestados les gustaría participar del proceso de producción del café, el 22% cabalgatas, el 21% recolección de frutos, el 16% senderismo y el 15% camping; es decir, que la mayoría de los encuestados les gustaría conocer el proceso de producción del café.

*Tabla 49. Aspectos a tomarse en cuenta*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Precio	104	15%
Atractivos	97	14%
Cercanía	46	6%
Calidad	198	28%
Seguridad	241	34%
Experiencia previa	24	3%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 34% de los encuestados considera importante la seguridad del lugar, el 28% la calidad, el 15% el precio, el 14% los atractivos, el 6% la cercanía y el 3% la experiencia previa; es decir, la mayoría de los encuestados considera importantes la seguridad y calidad del lugar.

*Tabla 50. Productos turísticos*

Variable	Cantidad	Porcentaje
Si	379	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 100% de los encuestados están de acuerdo en que la finca ofrezca productos turísticos como tours, rutas o paquetes turísticos.

*Tabla 51. Precio a pagar*

Variable	Cantidad	Porcentaje
\$60	202	53%
De \$61 a \$100	146	39%
De \$101 a \$140	26	7%
de \$141 a \$180	4	1%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 53% de los encuestados están dispuestos a pagar \$60, el 39% un valor de \$61 a \$100, el 6,9% de \$101 a \$140 y el 1% pagaría de \$141 a \$180 por un producto turístico; es decir, que la mayoría de los encuestados estarían dispuestos a pagar \$60 por un producto turístico.

**Tabla 52. Gastronomía**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Típica	260	69%
Tradicional	107	28%
Gourmet	12	3%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 69% de los encuestados les gustaría comida típica, el 28% comida tradicional y el 3% comida gourmet; es decir, la mayoría de los encuestados les gustaría que la finca ofrezca comida típica.

**Tabla 53. Promoción de los productos turísticos**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Redes sociales (Facebook, Instagram, WhatsApp)	231	61%
Página web de la finca	82	22%
Medios de comunicación masiva (radio, televisión, prensa)	66	17%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 61% de los encuestados su principal medio son las redes sociales, el 22% mediante página web de la finca y el 17% por medios de comunicación masiva; es decir, la mayoría de los encuestados se informan de un lugar a través de las redes sociales.

**Tabla 54. Compra de productos turísticos**

<b>Variable</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Agencias de viajes	85	82%
Página web de la finca	294	18%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>

**Interpretación:** Según los datos obtenidos el 82% de los encuestados comprarían los productos turísticos por medio de la página web y el 18% por medio de las agencias de viajes; es decir, la mayoría de los encuestados adquirirían los productos turísticos a través de la página web de la finca.

**6.1.5.2. Segmentación del mercado.** Una vez obtenidos los resultados de las encuestas, se presentan cuatro segmentos del mercado, que están determinados por las edades de cada encuestado, en donde se detallan determinantes respecto al viaje, la promoción y difusión turística de la finca:

**Segmento 1.** Se encuentran estudiantes universitarios de 18 a 28 años, del género femenino, solteras con ingresos menores a \$425, quienes les gustaría dedicar de 2 a 3 días para disfrutar de una experiencia agroturística acompañado de su familia o amigos, además, prefieren actividades turísticas como cabalgatas y camping, están dispuestos a utilizar los servicios turísticos de: alojamiento, alimentación, guianza y actividades recreativas. Dispuestas a pagar \$60 por un producto turístico. En lo que se refiere a la promoción, los medios más utilizados para promocionar los productos turísticos son las redes sociales; y, adquirir los productos turísticos por medio de la página web de la finca.

**Segmento 2.** Se encuentran personas de 29 a 39 años, de ambos géneros, de estado civil casadas que cuentan con un título de tercer nivel con ingresos de \$425 a \$700. Así mismo, les gustaría dedicar de 2 a 3 días para disfrutar de una experiencia agroturística acompañado de su familia, prefieren realizar actividades como cabalgatas y participar del proceso de producción del café, están dispuestos a utilizar los servicios turísticos de: alojamiento, alimentación, guianza y actividades recreativas, pagarían de \$61 a \$100 por un producto turístico. Referente a la promoción turística, los medios más utilizados para promocionar los productos turísticos son las redes sociales, y adquirir los mismos por medio de la página web de la finca.

**Segmento 3.** Se encuentran personas de 40 a 50 años que cuentan con un título de bachiller y de tercer nivel, en su mayoría son personas casadas con ingresos menores a \$425. Así mismo, les gustaría dedicar de 2 a 3 días para disfrutar de una experiencia agroturística acompañado de su familia, les gustaría realizar actividades como recolección de frutas y participar del proceso de producción del café, están dispuestos a utilizar todos los servicios que ofrezca la finca como: alojamiento, alimentación, guianza y actividades recreativas; pagarían \$60 por un producto turístico. Referente a la promoción turística, los medios más utilizados para promocionar los productos turísticos son las redes sociales; y, adquirirían por medio de la página web de la finca.

**6.1.5.3. Perfil del turista.** Se puede deducir que hay dos segmentos definidos. Referente a la edad de los turistas es de 18 a 39 años. Referente al nivel de instrucción son estudiantes universitarios que cuentan con título de tercer nivel, solteros y casados; tienen un ingreso de \$425 a \$700, ambos segmentos comparten que les gustaría dedicar de 2 a 3 días para disfrutar de una experiencia agroturística acompañado de su familia o con amigos, además están interesados en participar del proceso de producción del café, cabalgatas, recolección de frutos y camping, también están dispuestos a utilizar los servicios que ofrezca la finca como: alojamiento, alimentación, guianza y actividades recreativas. De la misma manera están dispuestos a pagar de \$60 a \$100 por un producto turístico. Referente a la promoción turística las redes sociales son las más utilizadas para promocionar los productos turísticos y adquirir los productos turísticos por medio de la página web de la finca. Por lo tanto, el mercado meta para el desarrollo de este proyecto es el segmento 1 y 2.

#### **6.1.6. Análisis PESTEL**

**Tabla 55. Factores externos (PESTEL)**

<b>Factor político</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El gobierno establece diferentes estrategias y políticas para promover el turismo rural y comunitario en el Ecuador. El MINTUR mantiene una estrecha relación con la OMT. (MINTUR, 2021).</li> <li>➤ Plan Creando Oportunidades enfocado al desarrollo económico, inclusivo, sostenible y de emprendimiento (CEPAL, 2021).</li> <li>➤ Por otro lado, Torres y Veliz (2020, citado en Haros, 2021) aseveran que el 75% de los subsidios son usados por personas que no lo necesitan (pág. 3). Existe una suposición de que la eliminación de los subsidios no es significativa en el sector agrícola, lo usan para inducir al incremento deliberado de los precios. No hay regulación constante de precios (pág. 4).</li> </ul>
<b>Factor económico</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El turismo contribuye al desarrollo y dinamización económica.</li> <li>➤ Es una prioridad para el MINTUR coordinar el acceso a créditos para reactivación, innovación y modernización, emprendimiento y capital semilla. Priorizar proyectos que incluyan componentes de sostenibilidad, tecnología e inclusión (MINTUR, 2021).</li> <li>➤ Es importante considerar que el 31,99% del área agropecuaria del país tiene aptitud para cultivos. Dentro del Plan de Creación de Oportunidades está el incrementar y fomentar las oportunidades de empleo y las condiciones laborales (CEPAL, 2021).</li> <li>➤ Mediante Decreto Ejecutivo 339, el presidente Guillermo Lasso dispuso la reducción del IVA al 8% en los servicios definidos como actividades turísticas, durante 11 días en el año 2023. (Olsen Peet, 2022)</li> <li>➤ Según Sánchez et al. (2018, citado en Haros, 2021), la agricultura campesina es la fuente clave para la alimentación de todo el Ecuador (pág. 6)</li> </ul>
<b>Factor sociocultural</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El país cuenta con el apoyo de instituciones públicas, educativas y direcciones de turismo de GAD para fortalecer el turismo. El Turismo Comunitario está contemplado dentro de la Política 4.4: “Desarrollar el sector turístico rural y comunitario a través de la revalorización de</li> </ul>

- 
- las culturas, saberes ancestrales y sus recursos naturales” del Objetivo 4 (MINTUR, 2021).
- De hecho, se debe mencionar que el agroturismo también engloba las prácticas culturales y agropecuarias ancestrales, la cultura y sus tradiciones. En otras palabras, constituye un valor patrimonial en la comunidad rural. Otro punto importante a mencionar es que la migración de la población rural hacia las grandes ciudades ha causado un despoblamiento que amenaza la conservación de las tradiciones ancestrales (CEPAL, 2021).
- 

#### **Factor tecnológico**

---

- Según Houtart (2014, citado en Haros Sarango, 2021), las nuevas tecnologías ayudan a optimizar el proceso productivo, así mismo coadyuva en el desarrollo de las ciudades mejorando aspectos económicos (pág. 4)
  - Según Quintero (2010), la era digital y el uso de las nuevas tecnologías ha cambiado los conceptos de vida de la gente sobre comodidad, rapidez, precio, información de los productos y servicio. Según un estudio desarrollado por la OEA, Ecuador es uno de los países en el cual las micro empresas tienen un escaso posicionamiento en medios digitales, lo que quiere decir que no están haciendo uso de la tecnología para adaptarse a las tendencias de consumo actual. El gobierno realizará programas de Mentoring con trade internacional y doméstico para innovación en productos y destinos existentes o productos /destinos innovadores (MINTUR, 2021).
  - Hoy en día, el acceso a internet y las redes sociales han sido considerados elementos indispensables y aliados fundamentales para cualquier destino turístico, ya que muchos atractivos turísticos de comunidades rurales han sido mostrados al mundo. (Pavón Cárdenas, 2021).
  - A 2020 el 60,74% de la población registró cobertura de 4G e internet móvil el 54,54%; a marzo de 2021 el 53% de los hogares disponían de internet fijo, pero únicamente el 23,37% del total de hogares accedieron a través de fibra óptica cultivos (CEPAL, 2021).
- 

#### **Factor ecológico**

---

- Ecuador, es uno de los países más privilegiados por tener Cuatro Mundos, a pocas horas de distancia entre ellos, que deben ser aprovechadas para atraer a turistas (MINTUR, 2021).
  - Dentro del Plan de Creación de Oportunidades está el conservar, restaurar, proteger y hacer un uso sostenible de los recursos naturales. Así mismo, fomentar modelos de desarrollo sostenibles aplicando medidas de adaptación y mitigación al cambio climático, dentro de sus políticas se encuentran: fortalecer las acciones de mitigación y adaptación al cambio climático e implementar mejores prácticas ambientales con responsabilidad social y económica. En efecto, el impacto que genera el turismo en el medio natural puede ocasionar daños tanto en la flora como en la fauna del lugar (CEPAL, 2021).
  - No obstante, el turismo es uno de los factores que más aportan al calentamiento global, debido a la emisión de CO2 que generan los vehículos que utilizan los turistas, en el aire acondicionado que usan los hoteles, entre otros. Todas estas acciones se derivan a los cambios de temperatura, surgimiento de diferentes fenómenos naturales, pérdida de biodiversidad, presencia de plagas, que significa un peligro para la conservación de especies autóctonas de la zona (Pavón Cárdenas, 2021, pág. 57).
- 

#### **Factor legal**

---

- En la Constitución del Ecuador y en la Ley de Turismo, contempla todo el marco legal que incentivan a la conservación de los recursos naturales. Además, contiene la normativa que regula el desarrollo de las actividades turísticas en el Ecuador (2021, pág. 41).
  - De igual forma, en la Ley de Turismo se determina el marco legal que rige para el desarrollo y control del sector turístico. Así mismo, se delega a los gobiernos provinciales el apoyar al desarrollo turístico, enmarcados en la descentralización (Lexis, 2014).
-

### 6.1.7. FODA

Luego de haber analizado dimensionalmente el territorio, identificar los PIT's de la finca, oferta, demanda e inventario de recursos, se procedió a realizar la matriz FODA, identificando las amenazas, fortalezas, oportunidades y debilidades; con la finalidad de plantear estrategias de mejora, así como se muestra en la *tabla 56*, a continuación:

**Tabla 56. Análisis FODA**

<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
F1. Características geográficas favorables para la producción de productos agrícolas.	D1. La finca no cuenta con infraestructura para el servicio de alojamiento y alimentación.
F2. Cuenta con recursos y paisajes naturales.	D2. Carencia de servicios básicos.
F3. Fomento de actividades para conservar la tradición agrícola.	D3. Limitada información de la finca.
F4. Comercialización de productos agrícolas directamente al consumidor.	D4. No se realiza mantenimiento, ni inversión en la infraestructura de la finca.
F5. Cuenta con 13 PIT's agropecuarios, 2 agroindustriales y 6 gastronómicos.	D5. Inexistencia de señalética vial y turística para la finca.
F6. Producción local de café molido y dulces tradicionales.	D6. Limitada promoción y publicidad de la finca.
F7. Interés del propietario para el desarrollo del agroturismo.	D7. La finca no tiene una zonificación.
	D8. PIT's del territorio no han sido valorados para el turismo y promoción de la finca.
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
O1. Transporte público para llegar a la entrada de la finca.	A1. Los atractivos turísticos del cantón no constan dentro del catastro del MINTUR.
O2. Distancia de 1km desde la finca hacia el cantón Olmedo.	A2. Escasos recursos financieros destinados para el turismo.
O3. Alta demanda nacional sobre la producción de café y dulces artesanales.	A3. Desconocimiento del agroturismo por parte del propietario.
O4. Nuevas tendencias hacia el turismo rural.	A4. Cambio climático.
O5. Existe demanda hacia actividades y servicios relacionados con PIT's de la finca.	A5. Presencia de plagas para la agricultura.
O6. Disposición del visitante a generar un gasto turístico hasta de \$100.	A6. Limitado apoyo al desarrollo del turismo basado en PIT's.
O7. Consumo de productos orgánicos.	A8. Limitado conocimiento sobre beneficios de PIT's en el turismo.



### 6.1.8. FODA Estratégico

Una vez identificados los factores externos e internos, tanto positivos y negativos, se procede a plantear estrategias de mejora para la Finca “Privilegio”, detalladas en la *tabla 57*, así:

**Tabla 57. Matriz de estrategias**

<b>Ambiente interno</b> (actividad turística y PIT's)	<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
<b>Ambiente externo</b> (Territorio)	F1. Características geográficas favorables para la producción de productos agrícolas.	D1. La finca no cuenta con infraestructura para el servicio de alojamiento y alimentación.
	F2. Cuenta con recursos y paisajes naturales.	D2. Carencia de servicios básicos.
	F3. Fomento de actividades para conservar la tradición agrícola.	D3. Limitada información de la finca.
	F4. Comercialización de productos agrícolas directamente al consumidor.	D4. No se realiza mantenimiento, ni inversión en la infraestructura de la finca.
	F5. Cuenta con 13 PIT's agropecuarios, 2 agroindustriales y 6 gastronómicos.	D5. Inexistencia de señalética vial y turística para la finca.
	F6. Producción local de café molido y dulces tradicionales.	D6. Limitada promoción y publicidad de la finca.
	F7. Interés del propietario para el desarrollo del agroturismo.	D7. La finca no tiene una zonificación. D8. PIT's del territorio no han sido valorados para el turismo y promoción de la finca.
<b>Oportunidades</b>	<b>Estrategias FO</b>	<b>Estrategias DO</b>

O1. Transporte público para llegar a la entrada de la finca.	FO1. Fortalecer turísticamente la Finca Privilegio. (F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, O3, O4, O5, O6, O7)	DO1. Diseñar un plan de señalética turística para la finca. (D5, D3, O1, O2)
O2. Distancia de 1km desde la finca hacia el cantón Olmedo.	FO2. Diseñar un portafolio de productos turísticos que integren los PIT's de la finca. (F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, O3, O4, O5, O6, O7,	DO2. Implementar actividades turísticas que integren los PIT's de la finca. (D4, D5, D9, O4, O5, O7).
O3. Alta demanda nacional sobre la producción de café y dulces artesanales.		DO4. Implementar un plan de promoción turística para la finca. (D3, D5, D9, O3, O5, O6, O7)
O4. Nuevas tendencias hacia el turismo rural.		DO6. Realizar una zonificación de la finca (D8)
O5. Existe demanda hacia actividades y servicios relacionados con PIT's de la finca.		
O6. Disposición del visitante a generar un gasto turístico hasta de \$100.		
O7. Consumo de productos orgánicos.		

<b>Amenazas</b>	<b>Estrategias FA</b>	<b>Estrategias DA</b>
A1. Escasos recursos financieros destinados para el turismo.	FA1. Generar proyectos turísticos que creen recursos económicos para la finca. (F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, A3, A4, A5, A6, A7)	DA1. Implementar infraestructura para la Finca Privilegio. (D1, D2)
A2. Desconocimiento del agroturismo por parte del propietario.		DA2. Implementar un plan de capacitación al propietario de la finca en temas turísticos, talleres de guianza y la importancia de los PIT's. (D9, A1, A2, A4, A6)
A3. Cambio climático.		DA3. Elaborar planes de gestión turística basados en los PIT's de la finca. (D4, D7, D9, A5)
A4. Presencia de plagas para la agricultura.		
A5. Limitado apoyo al desarrollo del turismo basado en PIT's.		
A6. Limitado conocimiento sobre beneficios de PIT's en el turismo.		

#### **6.1.8.1. Objetivos estratégicos**

1. Fortalecer turísticamente la Finca Privilegio.
2. Diseñar un portafolio de productos turísticos que integren los PIT's de la finca.
3. Diseñar un plan de señalética turística para la finca.
4. Implementar actividades turísticas que integren los PIT's de la finca.
5. Implementar un plan de promoción turística para la finca.
6. Realizar una zonificación de la finca.
7. Realizar una zonificación de la finca.
8. Implementar infraestructura para la Finca Privilegio.
9. Implementar un plan de capacitación al propietario de la finca en temas turísticos, talleres de guianza y la importancia de los PIT's.
10. Elaborar planes de gestión turística basados en los PIT's de la finca.

#### **6.1.8.2. Propuestas a desarrollar**

1. Diseñar un portafolio de productos turísticos en los que se integren los PIT's de la finca.
2. Implementar un plan de promoción turística para la finca.
3. Diseñar un plan de señalética turística para la finca.
4. Implementar un plan de capacitación al propietario de la finca en temas turísticos, talleres de guianza y la importancia de los PIT's.

#### **6.1.8.3. Socialización de los resultados del primer objetivo.**

El día 21 de enero del 2023, siendo las 16h00 am, se llevó a cabo la validación del primer objetivo en el barrio Loma Redonda con el propietario de la finca Privilegio.

Llevándose a cabo las siguientes actividades:

Saludo de bienvenida y agradecimiento por parte de Katherine Mercedes Robles Armijos, estudiante del octavo ciclo de la carrera de Turismo. Seguidamente se hizo un breve resumen del diagnóstico de territorio, donde se detalló la potencialidad turística de los sitios determinados en el área de estudio, los recursos turísticos que posee y de qué manera pudieran ser enlazados para el diseño de un producto turístico. De tal manera que se presentó el cuadro de inventario de recursos turísticos de la Finca Privilegio, seguido a ello se realizó la socialización de análisis FODA y el FODA estratégico donde se detallaron las siguientes estrategias:

Finalmente se determinó las estrategias que se van a desarrollar en el segundo objetivo:

1. Diseñar un portafolio de productos turísticos en los que se integren los PIT's de la finca.
2. Implementar un plan de promoción turística para la finca.
3. Diseñar un plan de señalética turística para la finca.
4. Implementar un plan de capacitación al propietario de la finca en temas turísticos, talleres de guianza y la importancia de los PIT's.

De tal manera, de acuerdo a las estrategias que se determinó en el FODA estratégico se analizó que dentro de la propuesta de productos turísticos para la finca se potencialice turísticamente mediante los recursos y PIT's que posee la misma.

## 6.2. Diseño de productos turísticos para la Finca Privilegio.

A partir del diagnóstico realizado, identificación de los recursos, análisis de la oferta actual, y la socialización del FODA estratégico con el propietario de la Finca, se está en la capacidad de diseñar productos turísticos para la finca.

Para el diseño de los productos se planteó los principios básicos a trabajarse, los cuales se especifican a continuación:

### 6.2.1. Revisión de los principios básicos

En la *tabla 58* se detallan los 4 principios básicos de criterio conceptual para orientar las propuestas de los productos turísticos diseñados.

**Tabla 58. Principios básicos para identificar productos turísticos**

Principio	Alcance
<b>Atractividad</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diseñar un portafolio de productos turísticos en los que se integren los PIT's de la finca.</li><li>2. Implementar un plan de promoción turística para la finca.</li><li>3. Diseñar un plan de señalética turística para la finca.</li><li>4. Capacitar al propietario de la finca en temas turísticos, talleres de guianza y la importancia de los PIT's.</li></ol>
<b>Implementación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Competitividad turística.</li><li>➤ Difusión y promoción.</li><li>➤ El entorno y sus recursos facilitan que el turista viva la experiencia total del recorrido.</li><li>➤ Capacitar al propietario de la finca en temas turísticos, talleres de guianza y la importancia de los PIT's.</li><li>➤ Propuesta de acciones de mejora e implementación de las mismas.</li></ul>
<b>Territorialidad</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ El sitio de estudio es la finca Privilegio, la cual posee una oferta turística diversificada.</li><li>➤ Espacios ambientales y dinámicos.</li><li>➤ Como resultado de estas consideraciones, en el territorio rural se pueden generar varias actividades turísticas y convertirse en un elemento de la economía actual.</li></ul>
<b>Pluralidad</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Recolección de frutos.</li><li>➤ Participar del proceso de producción de café.</li><li>➤ Observación de la naturaleza.</li><li>➤ Camping.</li><li>➤ Cabalgata.</li><li>➤ Senderismo.</li><li>➤ Fotografía rural.</li><li>➤ Caminatas.</li></ul>

### 6.2.2. Diseño del portafolio de productos turísticos

Para el cumplimiento de la primera estrategia “Diseñar un portafolio de productos turísticos en los que se integren los PIT’s de la finca”, se procede a seleccionar la oferta y PIT’s que se van a integrar en la ruta y los circuitos turísticos que contiene el portafolio de productos turísticos.

**6.2.2.1. Clasificación de productos turísticos.** La *tabla 59* detalla los productos con los cuales se va a trabajar en la Finca “Privilegio”. Para este producto, se ha realizado una propuesta basada en productos turísticos que vienen de la aplicación de la encuesta a la demanda, además de eso resulta importante considerar la síntesis que se hace en el FODA.

*Tabla 59. Matriz para la evaluación del potencial turístico*

<i>Macroproducto</i>	<i>Producto turístico específico</i>	<i>Oferta</i>
Ruta turística Dulmancafé Privilegio.	<b>Circuito N° 1: Privilegio Tour</b>	Hostería Olmedo Restaurante Bon Appetit. Finca Privilegio Ramada Cascada Privilegio Parque Central Iglesia Santa Teresita de Olmedo Cerro Santa Bárbara Centro Recreacional Santa Bárbara
	<b>Circuito N° 2: Dulmancafé Tour</b>	Industria FAROA Elaboración de panela Participar del proceso de producción de café. Elaboración de los dulces tradicionales: bocadillos. Degustación de café y dulces tradicionales. Degustación de gastronomía típica.

Luego de identificados la oferta y los PIT’s que se integrarán en los productos, se procede a diseñar los mismos. Para lo cual se plantea una ficha bosquejo para cada uno de estos productos con la finalidad de tener una guía.

**6.2.2.2. Ficha técnica para cada producto turístico específico.** Para el diseño de la ruta turística, se hace un bosquejo a través de una ficha que se encuentra en la *tabla 60*, a continuación:

**Tabla 60. Ficha técnica N° 1**

<b>Nombre del producto:</b> Ruta turística Dulmancafé Privilegio	<b>Localización:</b> Comunidad Loma Redonda - cantón Olmedo
<b>Actividades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Observación de productos agrícolas.</li> <li>➤ Fotografía</li> <li>➤ Caminata</li> <li>➤ Senderismo</li> <li>➤ Recolección de frutos</li> <li>➤ Visita de atractivos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cabalgata</li> <li>➤ Observación del proceso de tostado y molido del café</li> <li>➤ Observación de la elaboración de dulces, derivados de la caña de azúcar.</li> <li>➤ Fotografía</li> <li>➤ Caminatas</li> </ul>
<b>Servicios</b>	<b>Estado del tramo para realizar las actividades turísticas:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Transporte</li> <li>➤ Alimentación</li> <li>➤ Guía turística</li> <li>➤ Restauración</li> <li>➤ Alquiler de caballos</li> <li>➤ Degustación de frutos</li> <li>➤ Degustación de dulces y café</li> </ul>	<p>las actividades propuestas para este producto turístico pueden ser realizadas, ya que, si cuenta con los espacios para cumplirlos, y también con la ayuda de los actores para que el turista se sienta más seguro al momento de realizar estas visitas.</p>
<b>Medios de información y comunicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Redes sociales (Facebook, Instagram, WhatsApp)</li> <li>➤ Página web de la Finca</li> </ul>	

Para el diseño del primer circuito turístico denominado Privilegio Tour, se plantea una ficha bosquejo que se muestra en la *tabla 61*, a continuación:

**Tabla 61. Ficha técnica N° 2**

<b>Nombre del producto:</b> Circuito Turístico Privilegio Tour	<b>Localización:</b> Comunidad Loma Redonda - cantón Olmedo
<b>Actividades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Observación de productos agrícolas.</li> <li>➤ Fotografía</li> <li>➤ Caminata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Senderismo</li> <li>➤ Recolección de frutos</li> <li>➤ Visita de atractivos</li> <li>➤ Cabalgata</li> </ul>
<b>Servicios</b>	<b>Estado del tramo para realizar las actividades turísticas:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Transporte</li> <li>➤ Alimentación</li> <li>➤ Guía turística</li> <li>➤ Restauración</li> <li>➤ Alquiler de caballos</li> <li>➤ Degustación de frutos y gastronomía típica</li> </ul>	<p>las actividades propuestas para este producto turístico pueden ser realizadas, ya que, si cuenta con los espacios para cumplirlos, y también con la ayuda de los actores para que el turista se sienta más seguro al momento de realizar estas visitas.</p>
<b>Medios de información y comunicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Redes sociales (Facebook, Instagram, WhatsApp)</li> <li>➤ Página web de la Finca</li> </ul>	

Para el diseño del segundo circuito turístico denominado Dulmancafé Tour, se plantea una ficha bosquejo que se muestra en la *tabla 62*, a continuación:

**Tabla 62. Ficha técnica N° 3**

<b>Nombre del producto:</b> Circuito Turístico <b>Localización:</b> Comunidad Loma Redonda Dulmancafé Tour	
<b>Actividades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Observación del proceso de tostado y molido del café</li> <li>➤ Observación de la elaboración de dulces, derivados de la caña de azúcar.</li> <li>➤ Fotografía</li> <li>➤ Caminatas</li> </ul>	
<b>Servicios</b>	<b>Estado del tramo para realizar las actividades turísticas:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Transporte</li> <li>➤ Guía turística</li> <li>➤ Restauración</li> <li>➤ Degustación de frutos y gastronomía típica</li> </ul>	<p>las actividades propuestas para este producto turístico pueden ser realizadas, ya que, si cuenta con los espacios para cumplirlos, y también con la ayuda de los actores para que el turista se sienta más seguro al momento de realizar estas visitas.</p>
<b>Medios de información y comunicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Redes sociales (Facebook, Instagram, WhatsApp)</li> <li>➤ Página web de la Finca</li> </ul>	

### 6.2.3. Organización y gestión de productos turísticos

Se valorizó los recursos turísticos de la finca para elaborar una hoja de trabajo, donde se especifican las acciones y actividades que se desarrollarán en base a cinco ejes principales: interpretación, definición de rutas turísticas, puesta en valor, integración de los actores y, señalización turística.

**6.2.3.1. Eje de interpretación.** Se analizó cada atractivo y PIT de todos los productos turísticos y se decide cuál o cuáles podrían ser incluidos en un plan de interpretación, detallados en la *tabla 63*:



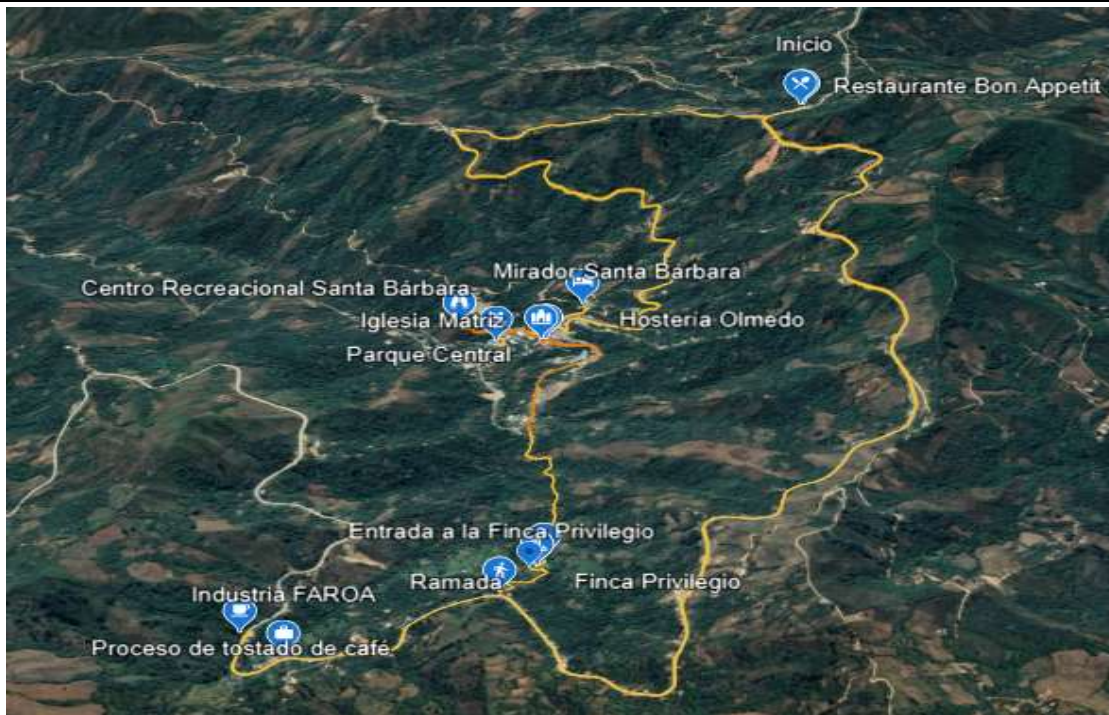
**Tabla 63. Eje de interpretación**

<b>Acción/atractivo</b>		<b>Actividades y necesidades de fortalecimiento</b>
<b>Circuito 1. Privilegio Tour</b>	Restaurante Bon Appetit	➤ Desayuno
	Finca Privilegio	➤ Observación paisajística.
	Ramada	➤ Observación de cultivos.
	Cascada Privilegio	➤ Degustación de frutos y comida típica
		➤ Observación de recursos turísticos.
		➤ Visita de atractivos naturales y culturales.
		➤ Participación del proceso de siembra y cosecha de café.
	Parque central	➤ Senderismo.
		➤ Cabalgatas.
		➤ Observación de infraestructura patrimonial.
➤ Conocimiento histórico.		
➤ Caminatas.		
Iglesia Santa Teresita de Olmedo	➤ Fotografía.	
Mirador Santa Bárbara		
Hostería Olmedo	➤ Alojamiento.	
	➤ Alimentación.	
	➤ Fotografía.	
	➤ Observación del paisaje.	
<b>Circuito 2. Dulmancafé Tour</b>	Producción del proceso de café y dulces.	➤ Bar karaoke.
		➤ Elaboración de panela.
		➤ Participación del proceso de tostado, molido y empaquetado del café.
		➤ Participación de la elaboración de dulces.
		➤ Degustación del café y dulces.
		➤ Fotografía.

**6.2.3.2. Eje de definición de tours.** Se prioriza los productos turísticos, donde se define cuál es el que tiene mayor factibilidad. En las *tablas 64, 65 y 66* se realiza la identificación y mapeo de los productos turísticos.

**Tabla 64. Primer producto turístico**

**Acción/atractivo:** Ruta Turística Dulmancafé Privilegio



*Fuente:* Elaboración propia

**Figura 27. Ruta Turística Dulmancafé Privilegio**

**Atractivos y servicios turísticos**

- Restaurante Bon Appetit
- Finca Privilegio
- Productos agrícolas.
- Ramada.
- Cascada Privilegio.
- Parque Central de Olmedo.
- Iglesia Santa Teresita de Olmedo.
- Centro Recreacional Santa Bárbara.
- Cerro Santa Bárbara.
- Hostería Olmedo.
- Elaboración de panela.
- Producción del proceso de tostado, molido y envase de café.
- Observación y degustación de los dulces, derivados de la caña de azúcar.

**Necesidades de fortalecimiento**

- Conceptualización y diseño del mapa de la ruta turística.
- Señalética turística en los atractivos identificados.
- Identificación de todas las actividades que se pueden realizar en cada producto turístico.
- Caracterización de los paquetes turísticos.

## **Itinerario de la Ruta Dulmancafé Privilegio**

**Duración:** 2 días/ 1 noche

**Extensión:** 9,24 km

**Día 1:** Finca Privilegio – Parque Central – Centro Recreacional Santa Bárbara - Mirador Santa Bárbara

07h00 Punto de encuentro en el barrio Y de Olmedo – Bienvenida a los turistas.

07h15 a 08h15 Desayuno en el Restaurante Bon Appetit.

08h15 a 08h25 Traslado a la Finca Privilegio.

08h25 a 08h30 Breve explicación a los turistas sobre el recorrido

08h30 a 08h40 Inicio del recorrido hacia la Finca Privilegio.

08h40 a 10h30 Recorrido por la Finca Privilegio – Observación de productos agrícolas.

10h30 a 11h15 Visita a la Ramada

11h15 a 11h20 Desplazamiento a la Cascada Privilegio.

11h20 a 12h20 Fotografía, tiempo de disfrute en la Cascada Privilegio.

12h30 a 13h30 Almuerzo en la Finca Privilegio.

13h30 a 13h50 Traslado al cantón Olmedo.

13h50 a 14h10 Llegada al Parque Central de Olmedo, recorrido y fotografía.

14h00 a 14h30 Recorrido en la Iglesia Santa Teresita de Olmedo.

14h30 a 14h45 Traslado al Centro Recreacional Santa Bárbara.

14h45 a 16h45 Llegada al Centro Recreacional Santa Bárbara, uso de piscina, sauna y turco.

16h45 a 17h00 Desplazamiento al Cerro Santa Bárbara.

17h00 a 18h00 Llegada al Cerro Santa Bárbara, observación panorámica del cantón Olmedo y fotografía.

18h00 a 18h15 Traslado a la Hostería Olmedo.

18h15 Llegada a la Hostería Olmedo.

18h15 a 19h00 Tiempo libre.

19h00 a 20h00 Merienda en la Hostería Olmedo.

20h00 a 21h00 Uso del bar karaoke (opcional).

**Día 2:** Industria FAROA - Participación y observación del proceso de tostado y molido del café - elaboración y degustación de dulces.

07h00 a 08h00 Desayuno en la Hostería Olmedo.

08h00 a 08h30 Traslado al barrio Loma Redonda.

08h30 Visita a las instalaciones de Industria FAROA.

08h30 a 12h00 Participación del proceso de tostado, molido y envase de café, fotografía, degustación y compra de café.

12h00 a 13h00 Almuerzo.

13h00 a 15h00 Visita a la molienda del Sr. Andrés Armijos.

15h00 a 17h00 Participación del proceso de elaboración, degustación y compra de dulces.

**FIN...**

#### **Descripción general de los servicios turísticos**

- Paquete de 2 días – 1 noche.
- Hospedaje en hostería del cantón Olmedo.
- Transporte terrestre interno (buseta).
- 2 desayunos, 2 almuerzos y 1 cena.

#### **Incluye:**

- Transporte desde la Y de Olmedo.
- Alojamiento individual.
- Guianza turística local.
- Botella de agua para cada día.
- Entrada a atractivos.
- Seguro.

#### **No incluye:**

- Lo que no se encuentra detallado en el itinerario.

#### **Recomendaciones:**

- Vestimenta adecuada y cómoda para caminatas y clima cálido - húmedo, zapatos cómodos y llevar traje de baño.
- Llevar cámara fotográfica.
- Portar gorra o sombrero; repelente de insectos y protector solar.

## Presupuesto Ruta Turística Dulmancafé Privilegio

A continuación, en la *tabla 65*, se detalla el presupuesto con los costos y gastos para la operación de esta ruta turística, se presupuesta para un pax.

**Tabla 65. Presupuesto Ruta Turística**

<b>Costos y gastos de Operación: Ruta “Dulmancafé Privilegio”</b>			
<b>Rubo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Hospedaje (incluye desayuno)	1	\$15,00	\$15,00
Transporte	1	\$17,00	\$17,00
<b>Alimentación</b>			
Desayuno	1	\$2,50	\$2,50
Almuerzo	2	\$3,00	\$6,00
Cena	1	\$3,50	\$3,50
<b>Extras</b>			
Alquiler de caballos	1	\$7,00	\$7,00
Ingreso al Centro Recreacional Santa Bárbara	1	\$2,00	\$2,00
Botella de agua	2	\$0,50	\$1,00
Degustación de dulces y café	1	\$1,10	\$1,10
<b>Subtotal</b>			<b>\$55,10</b>
<b>Gastos Administrativos</b>			
Guía	1	\$12,50	\$12,50
Seguros de accidente	1	\$5,00	\$5,00
<b>Subtotal gastos administrativos</b>			<b>\$17,50</b>
Suma total			<b>\$72,60</b>
Imprevistos 2,75%			\$1,99
IVA 15%			\$10,89
Utilidades 20%			\$14,52
<b>Presupuesto Total</b>			<b>\$100,00</b>

*Nota:* la tabla presenta el costo total por pax.

## **Guion Ruta Turística “Dulmancafé Privilegio”**

### **Día 1:**

Buenos días. Mi nombre es Katherine Robles y en esta mañana tengo el agrado de ser su guía; durante todo este recorrido, que tiene una duración de 2 días y 1 noche, en el que conoceremos la riqueza que posee la Finca Privilegio, cantón Olmedo y el barrio Loma Redonda, cualquier duda que tengan pueden hacérmela saber que estaré presta a responderles. Para mí es un placer acompañarlos en esta experiencia, en este momento quiero darles la cordial bienvenida al barrio la Y de Olmedo. En este momento nos dirigiremos al *Restaurante Bon Appetit* donde desayunaremos una taza de café y un tamal de guineo o plátano (PIT).

El presente recorrido se lo desarrollará en transporte privado (buseta) y en otras ocasiones mediante caminatas esto es debido a que ciertos atractivos turísticos quedan cerca de la finca y de la cabecera cantonal, lo que facilita la realización mediante caminatas para llegar al destino. Luego nos trasladaremos hacia el barrio Loma Redonda donde se dará inicio al recorrido establecido, que se encuentra a 10 minutos, que se encuentra siguiendo la vía Transversal Sur.

Partimos el recorrido desde la comunidad de Loma redonda donde realizaremos una caminata de 20 minutos para llegar a nuestro primer punto que es la *Finca Privilegio* del Sr. Melito Robles, la cual tiene una extensión de 10 ha, donde realizaremos una variedad de actividades turísticas como observación y toma de fotografías de los diferentes cultivos, recolección de los diferentes frutos que existen en el lugar como naranjas, caminatas por los diferentes cultivos (PIT).

Como segundo recurso tenemos la *Ramada*, tiene muchos años de construcción, y podemos observar que aún conserva sus piezas, ya que, es un trapiche manual, es decir, que se utilizaba las yuntas o caballos para hacer las moliendas. Fue construida hace 70 años, a base de adobe, tejas y listones de pambil, dispone de tres secciones, uno es el espacio donde se encuentra el trapiche, el cual funcionaba con yuntas, es decir, los toros para realizar las moliendas, otra de las secciones es el lugar donde se recibe el guarapo, y se lleva el proceso de cocción del guarapo y el empanelado, y, por último, hay un pequeño espacio para guardar el producto.

Siguiendo el recorrido, nos dirigimos a la *Cascada Privilegio*, un recurso natural, esta cascada forma una pequeña caída de agua cristalina de 10 m de alto, cuyo caudal se desliza sobre rocas planas. El entorno del atractivo se encuentra rodeado por rocas, plantaciones de caña de

azúcar, guineo, plátano y café. Es de formación natural y su vertiente nace en las partes altas del barrio Loma Redonda, así mismo podemos disfrutar de un hermoso paisaje y podremos hacer fotografía.

Luego nos trasladaremos de regreso hacia la **Ramada** de la Finca Privilegio donde se llevará el almuerzo, que consta de un repe (PIT).

Ahora nos trasladaremos en caballo hacia el *cantón Olmedo*, el cual, se caracteriza por poseer principalmente relieves montañosos, con cimas agudas y redondeadas, conocido por la variedad en la producción y calidad de café siendo reconocido con premios nacionales como la Taza Dorada. con cimas agudas y redondeadas.

En este momento nos encontramos en el **Parque Central**, se encuentra frente al edificio del Gobierno Autónomo Descentralizado, en la Plaza la Merced, está rodeado de arbustos, plantas ornamentales, así mismo a su alrededor se encuentran tiendas, restaurantes, el Banco BanEcuador, farmacia y en la parte posterior se ubica la Iglesia Matriz de Olmedo. En el centro se encuentra una pileta y un monumento en homenaje al héroe Olmedense que defendió al País en la Guerra del Cenepa, el soldado José Robles Carrión. En el suelo también existen pinturas de plantas de café y posee una iluminación que alumbra en las noches. En este lugar se llevan a cabo diferentes eventos sociales, culturales, artísticos, cívicos y religiosos, e incluso la fiesta de cantonización que se da cada 22 de agosto. El parque fue remodelado en tres ocasiones, la última en el período del Dr. Kléver Sánchez.

Como siguiente atractivo, se encuentra la **Iglesia Santa Teresita de Olmedo**, tiene una construcción de estilo moderno, su fachada es de color blanco y posee tres torres. Las torres de los extremos cuentan con una cruz en la parte superior y en la torre central se encuentra un reloj y una cruz. El nombre de la iglesia se da en honor a la Parroquia Eclesiástica Santa Teresita. Fue construida en 1970 por el padre Segundo Herrera y terminada por el Monseñor Guillermo Armijos. Su remodelación fue realizada por el Padre Rodrigo Chávez en conjunto con la Iglesia católica alemana en el 2015. En ella encontramos esculturas como: Santa Teresita de Olmedo, Señor de la Justicia, San Francisco de Asís, San Roque Peregrino, Santa Mariana de Jesús, Santa Bárbara, San José y el Niño, Sagrado Corazón de Jesús, Santa Teresa de Jesús, Crucifijo, San Vicente Ferrer, San Antonio de Padua, Virgen María, Virgen de Lourdes, San Juan Evangelista, San José, Señor de la Buena Esperanza y la Virgen de la Merced, como Patrona del cantón,

mismos que en la actualidad se encuentran registrados como patrimonio cultural de todos los Olmedenses.

Seguidamente visitaremos el *Centro Recreacional “Santa Bárbara”*, cuenta con piscinas de agua temperada y un tobogán. Dispone de una piscina para niños, sauna, turco y camerinos para damas y caballeros. Su espacio sirve además para la realización de eventos culturales, sociales y artísticos, especialmente en la temporada de carnaval. Disponen un tiempo aproximado de 3 horas para hacer uso de las piscinas, sauna y turco.

El siguiente y último atractivo es el *Cerro Santa Bárbara*, donde realizaremos una caminata de 15 minutos aproximadamente, en la cual tendremos que escalar 190 gradas para llegar a la cúspide, donde se podrá observar una vista panorámica del cantón y hacer fotografía. Lleva el nombre de Santa Bárbara debido a la leyenda, que cuenta la historia de una imagen retratada sobre una piedra, en la finca del Sr. Pablo Carrión en el año 1900, actualmente se encuentra el monumento en honor a Santa Bárbara, misma que se encuentra iluminada, y además se lo considera como un mirador turístico, que permite la observación panorámica del centro del cantón Olmedo.

Finalmente nos trasladaremos a la *Hostería Olmedo*, donde descansaremos y tendremos la cena. Tendrán la opción de hacer uso del bar karaoke y eso ha sido las actividades por el día de hoy. Nos encontraremos el día de mañana a las 07h00 para el desayuno.

### **Día dos**

Hola muy buenos días este es el día dos del recorrido, por favor tenemos 1 hora para servirnos el desayuno, que es yuca pilla (PIT) y poder seguir con las actividades.

Posteriormente nos dirigimos al barrio Loma Redonda, haremos un recorrido de 20 minutos, donde visitaremos la *Industria FAROA* del Sr. Melito Robles, el cual con su familia se dedica a la elaboración y producción de dulces artesanales a base del maní y panela, además del proceso de tostado y molido de café. A continuación, el Sr. Melito Robles nos dará a conocer el proceso del café desde su cosecha hasta el momento en que el café está listo para ser consumido. Así mismo podrán participar del proceso, hacerle preguntas y degustar de una taza de café.

**Cosecha:** el proceso comienza con la cosecha de los granos de café maduro. Se recolectas las cerezas de café a mano.



**Secado:** Los granos de café se extienden en patios para eliminar la humedad. El secado puede durar varios días hasta que los granos alcancen su nivel de humedad óptimo.

**Tostado:** el tueste que normalmente se lo realiza es el término medio. Después del tostado, los granos se enfrían rápidamente para detener el proceso de tueste.

**Molido:** los granos de café tostado se muelen en un molino para convertirlos en partículas más pequeñas. La molienda puede ser gruesa, media o fina, según el pedido del cliente.

**Empaque:** el café molido se empaca en bolsas herméticas de 400g y 200g para preservar su frescura y sabor. Actualmente, el propietario tiene dos marcas de café molido: Privilegio y Don Melito. Este es un negocio familiar que lleva más de 25 años.

**Usos:**

- Consumo alimenticio.
- Distribución y venta para consumo de población local y externa.

Seguidamente tendremos el almuerzo en la casa del Sr. Melito Robles.

Ahora nos dirigiremos a la molienda del Sr. Andrés Armijos, el cual es un bien cultural que tiene más de 70 años de tradición, posee una construcción rústica y funciona a motor. Para el proceso primero se debe extraer el jugo de caña mediante el trapiche de metal que exprime el juego de caño, obteniéndose el guarapo. Seguidamente se debe filtrar el juego de caña para eliminar impurezas. Seguidamente se procede a hervir el guarapo en la evaporada o caldera de metal. Durante este proceso se somete a una lenta evaporación hasta que se reduce a una mezcla más densa conocida como miel. Mientras la miel aún está caliente, se vierte en moldes. Una vez en los moldes, la miel se deja enfriar y solidificar para obtener la forma final de la panela. Las panelas se desmoldan y se dejan secar. La panela se la usa para endulzar bebidas, hacer miel y venta para la elaboración de dulces tradicionales.

A continuación, podremos observar del proceso de elaboración de los dulces derivados de la caña de azúcar, que es la panela y acompañado de otro producto que es el maní. Podrán participar de este proceso y degustar los dulces tradicionales. Así mismo, el Sr. Melito Robles nos explicará sobre el proceso de elaboración de los bocadillos.

- Se inicia colocando una cierta cantidad de panela en una paila de metal con una cantidad generosa de agua.

- Se procede a colocar la paila en la estufa o cocina industrial a fuego medio hasta que la panela se derrita.
- Cuando la panela tenga una consistencia líquida, es decir, miel, se deja hervir hasta obtener el punto adecuado para proceder a retirar del fuego.
- Una vez que se ha retirado del fuego, se empieza a colocar el maní molido y se va mezclando poco a poco hasta que tenga una consistencia sólida.
- Se lleva la mezcla a una mesa limpia con un poco de maní molido en su base para que no se haga difícil al momento de empacar.
- Se procede a cortar el bocadillo en pequeños cuadros.
- Finalmente, se lo empaca en cantidades de una libra o se lo coloca al producto en un cartón con funda plástica para que permanezca en buenas condiciones.

**Usos:**

- Distribución y venta para consumo de población local y externa.

Bueno con esto hemos dado por concluido lo que es la ruta agroturística, esperando que hayan disfrutado y experimentado de actividades diferentes a lo habitual. De mi parte les agradezco su compañía, y fue un placer acompañarlos en esta maravillosa experiencia y esperando tener su pronto retorno.

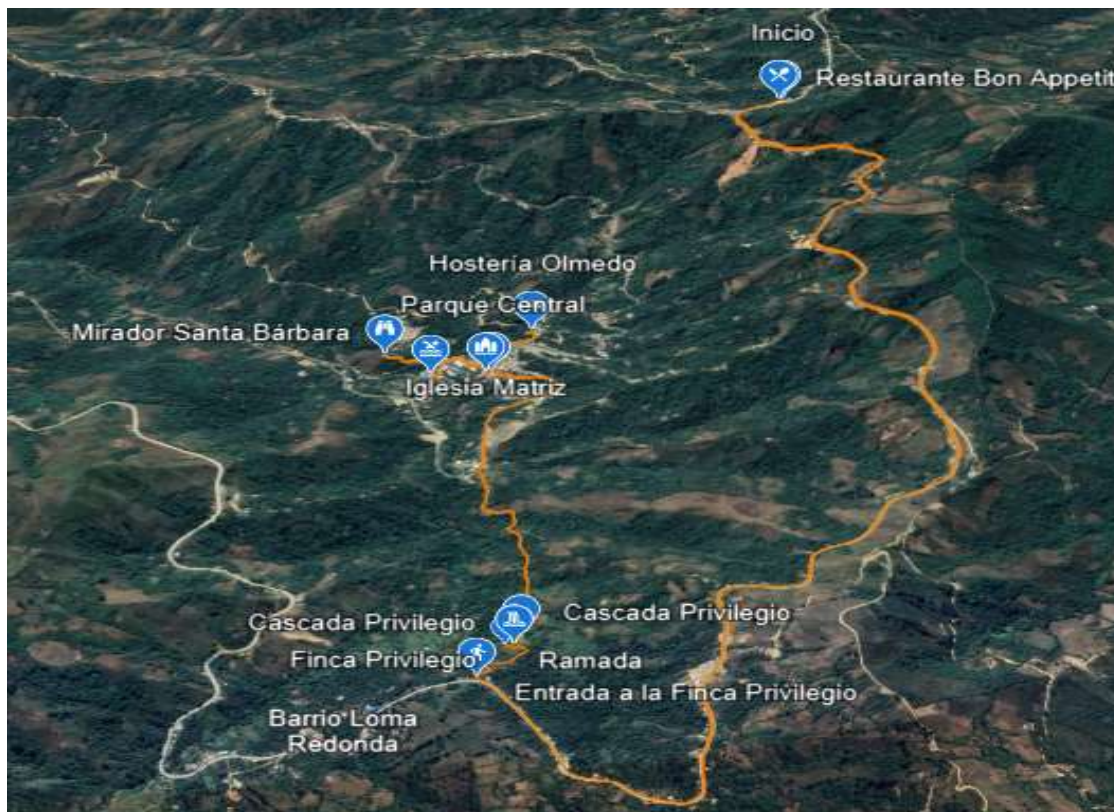
Para el diseño del primer circuito turístico denominado “Privilegio Tour”, se plantea una ficha bosquejo que muestra en la *tabla 66*, a continuación:

**Tabla 66. Segundo producto turístico**

---

**Acción/atractivo: Privilegio Tour**

---



**Fuente:** Elaboración propia

**Figura 28. Privilegio Tour**

---

**Atractivos y servicios turísticos**

---

- Restaurante Bon Appetit
- Finca Privilegio
- Productos agrícolas.
- Ramada.
- Cascada Privilegio.
- Parque Central de Olmedo.
- Iglesia Santa Teresita de Olmedo.
- Centro Recreacional Santa Bárbara.
- Cerro Santa Bárbara.
- Hostería Olmedo.

---

**Necesidades de fortalecimiento**

---

- Conceptualización y diseño del mapa del tour.
  - Señalética turística en los atractivos identificados.
  - Identificación de todas las actividades que se pueden realizar en cada producto turístico.
  - Caracterización de los paquetes turísticos.
-

## **Itinerario del Circuito Turístico “Privilegio Tour”**

**Extensión:** 9,6 km

### **Full Day:**

07h00 Punto de encuentro en el barrio Y de Olmedo – Bienvenida a los turistas.

07h15 a 08h15 Desayuno en el Restaurante Bon Appetit.

08h15 a 08h25 Traslado a la Finca Privilegio.

08h25 a 08h30 Breve explicación a los turistas sobre el recorrido

08h30 a 08h40 Inicio del recorrido hacia la Finca Privilegio.

08h40 a 10h30 Recorrido por la Finca Privilegio – Observación de productos agrícolas.

10h30 a 11h15 Visita a la Ramada

11h15 a 11h20 Desplazamiento a la Cascada Privilegio.

11h20 a 12h20 Fotografía, tiempo de disfrute en la Cascada Privilegio.

12h30 a 13h30 Almuerzo en la Finca Privilegio.

13h30 a 13h50 Traslado al cantón Olmedo.

13h50 a 14h10 Llegada al Parque Central de Olmedo, recorrido y fotografía.

14h00 a 14h30 Recorrido en la Iglesia Santa Teresita de Olmedo.

14h30 a 14h45 Traslado al Centro Recreacional Santa Bárbara.

14h45 a 16h45 Llegada al Centro Recreacional Santa Bárbara, uso de piscina, sauna y turco.

16h45 a 17h00 Desplazamiento al Cerro Santa Bárbara.

17h00 a 18h00 Llegada al Cerro Santa Bárbara, observación panorámica del cantón Olmedo y fotografía.

18h00 a 18h15 Retorno.

**FIN....**

### **Descripción general de los servicios turísticos**

- Paquete Full Day.
- Transporte terrestre interno (buseta).
- 1 desayuno y 1 almuerzo.

**Incluye:**

- Transporte desde la Y de Olmedo.
- Guianza turística local.
- Botella de agua.
- Entrada a atractivos.
- Seguro.

**No incluye:**

- Lo que no se encuentra detallado en el itinerario.

**Recomendaciones:**

- Vestimenta adecuada y cómoda para caminatas y clima cálido - húmedo, zapatos cómodos y llevar traje de baño.
- Llevar cámara fotográfica.
- Portar gorra o sombrero; repelente de insectos y protector solar.

### Presupuesto Circuito Turístico “Privilegio Tour”

A continuación, en la *tabla 67*, se detalla el presupuesto con los costos y gastos para la operación de este circuito turístico, se presupuesta para un pax.

*Tabla 67. Presupuesto Circuito Turístico*

<b>Costos y gastos de Operación: Circuito “Privilegio Tour”</b>			
<b>Rubo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Transporte	1	\$9,00	\$9,00
<b>Alimentación</b>			
Desayuno	1	\$2,50	\$2,50
Almuerzo	1	\$3,00	\$3,00
<b>Extras</b>			
Alquiler de caballos	1	\$7,00	\$7,00
Ingreso al Centro Recreacional Santa Bárbara	1	\$2,00	\$2,00
Botella de agua	1	\$0,50	\$0,50
<b>Subtotal</b>			<b>\$24,00</b>
<b>Gastos Administrativos</b>			
Guía	1	\$6,25	\$6,25
Seguros de accidente	1	\$5,00	\$5,00
<b>Subtotal gastos administrativos</b>			<b>\$11,25</b>
Suma total			<b>\$35,25</b>
Imprevistos 1,37%			\$0,48
IVA 15%			\$5,28
Utilidades 20%			\$7,05
<b>Presupuesto Total</b>			<b>\$48,06</b>

*Nota:* la tabla presenta el costo total por pax.

## **Guion Circuito “Privilegio Tour”**

### **Full Day:**

Buenos días. Mi nombre es Katherine Robles y en esta mañana tengo el agrado de ser su guía; durante todo este recorrido, que tiene una duración de 1 día, en el que conoceremos la riqueza que posee la Finca Privilegio y el cantón Olmedo, cualquier duda que tengan pueden hacérmela saber que estaré presta a responderles. Para mí es un placer acompañarlos en esta experiencia, en este momento quiero darles la cordial bienvenida al barrio la Y de Olmedo. En este momento nos dirigiremos al **Restaurante Bon Appetit** donde desayunaremos una taza de café y un tamal de guineo o plátano (PIT).

El presente recorrido se lo desarrollará en transporte privado (buseta) y en otras ocasiones mediante caminatas esto es debido a que ciertos atractivos turísticos quedan cerca de la finca y de la cabecera cantonal, lo que facilita la realización mediante caminatas para llegar al destino. Luego nos trasladaremos hacia el barrio Loma Redonda donde se dará inicio al recorrido establecido, que se encuentra a 10 minutos, que se encuentra siguiendo la vía Transversal Sur.

Partimos el recorrido desde la comunidad de Loma redonda donde realizaremos una caminata de 20 minutos para llegar a nuestro primer punto que es la **Finca Privilegio** del Sr. Melito Robles, la cual tiene una extensión de 10 ha, donde realizaremos una variedad de actividades turísticas como observación y toma de fotografías de los diferentes cultivos, recolección de los diferentes frutos que existen en el lugar como naranjas, caminatas por los diferentes cultivos (PIT).

Como segundo recurso tenemos la **Ramada**, tiene muchos años de construcción, y podemos observar que aún conserva sus piezas, ya que, es un trapiche manual, es decir, que se utilizaba las yuntas o caballos para hacer las moliendas. Fue construida hace 70 años, a base de adobe, tejas y listones de pambil, dispone de tres secciones, uno es el espacio donde se encuentra el trapiche, el cual funcionaba con yuntas, es decir, los toros para realizar las moliendas, otra de las secciones es el lugar donde se recibe el guarapo, y se lleva el proceso de cocción del guarapo y el empanelado, y, por último, hay un pequeño espacio para guardar el producto.

Siguiendo el recorrido, nos dirigimos a la **Cascada Privilegio**, un recurso natural, esta cascada forma una pequeña caída de agua cristalina de 10 m de alto, cuyo caudal se desliza sobre rocas planas. El entorno del atractivo se encuentra rodeado por rocas, plantaciones de caña de

azúcar, guineo, plátano y café. Es de formación natural y su vertiente nace en las partes altas del barrio Loma Redonda, así mismo podemos disfrutar de un hermoso paisaje y podremos hacer fotografía.

Luego nos trasladaremos de regreso hacia la **Ramada** de la Finca Privilegio donde se llevará el almuerzo, que consta de un repe (PIT).

Ahora nos trasladaremos en caballo hacia el *cantón Olmedo*, el cual, se caracteriza por poseer principalmente relieves montañosos, con cimas agudas y redondeadas, conocido por la variedad en la producción y calidad de café siendo reconocido con premios nacionales como la Taza Dorada. con cimas agudas y redondeadas.

En este momento nos encontramos en el **Parque Central**, se encuentra frente al edificio del Gobierno Autónomo Descentralizado, en la Plaza la Merced, está rodeado de arbustos, plantas ornamentales, así mismo a su alrededor se encuentran tiendas, restaurantes, el Banco BanEcuador, farmacia y en la parte posterior se ubica la Iglesia Matriz de Olmedo. En el centro se encuentra una pileta y un monumento en homenaje al héroe Olmedense que defendió al País en la Guerra del Cenepa, el soldado José Robles Carrión. En el suelo también existen pinturas de plantas de café y posee una iluminación que alumbra en las noches. En este lugar se llevan a cabo diferentes eventos sociales, culturales, artísticos, cívicos y religiosos, e incluso la fiesta de cantonización que se da cada 22 de agosto. El parque fue remodelado en tres ocasiones, la última en el período del Dr. Kléver Sánchez.

Como siguiente atractivo, se encuentra la **Iglesia Santa Teresita de Olmedo**, tiene una construcción de estilo moderno, su fachada es de color blanco y posee tres torres. Las torres de los extremos cuentan con una cruz en la parte superior y en la torre central se encuentra un reloj y una cruz. El nombre de la iglesia se da en honor a la Parroquia Eclesiástica Santa Teresita. Fue construida en 1970 por el padre Segundo Herrera y terminada por el Monseñor Guillermo Armijos. Su remodelación fue realizada por el Padre Rodrigo Chávez en conjunto con la Iglesia católica alemana en el 2015. En ella encontramos esculturas como: Santa Teresita de Olmedo, Señor de la Justicia, San Francisco de Asís, San Roque Peregrino, Santa Mariana de Jesús, Santa Bárbara, San José y el Niño, Sagrado Corazón de Jesús, Santa Teresa de Jesús, Crucifijo, San Vicente Ferrer, San Antonio de Padua, Virgen María, Virgen de Lourdes, San Juan Evangelista, San José, Señor de la Buena Esperanza y la Virgen de la Merced, como Patrona del cantón,



mismos que en la actualidad se encuentran registrados como patrimonio cultural de todos los Olmedenses.

Seguidamente visitaremos el *Centro Recreacional “Santa Bárbara”*, cuenta con piscinas de agua temperada y un tobogán. Dispone de una piscina para niños, sauna, turco y camerinos para damas y caballeros. Su espacio sirve además para la realización de eventos culturales, sociales y artísticos, especialmente en la temporada de carnaval. Disponen un tiempo aproximado de 3 horas para hacer uso de las piscinas, sauna y turco.

El siguiente y último atractivo es el *Cerro Santa Bárbara*, donde realizaremos una caminata de 15 minutos aproximadamente, en la cual tendremos que escalar 190 gradas para llegar a la cúspide, donde se podrá observar una vista panorámica del cantón y hacer fotografía. Lleva el nombre de Santa Bárbara debido a la leyenda, que cuenta la historia de una imagen retratada sobre una piedra, en la finca del Sr. Pablo Carrión en el año 1900, actualmente se encuentra el monumento en honor a Santa Bárbara, misma que se encuentra iluminada, y además se lo considera como un mirador turístico, que permite la observación panorámica del centro del cantón Olmedo.

Bueno con esto hemos dado por concluido lo que es el circuito turístico, esperando que hayan disfrutado y experimentado de actividades diferentes a lo habitual. De mi parte les agradezco su compañía, y fue un placer acompañarlos en esta maravillosa experiencia y esperando tener su pronto retorno.

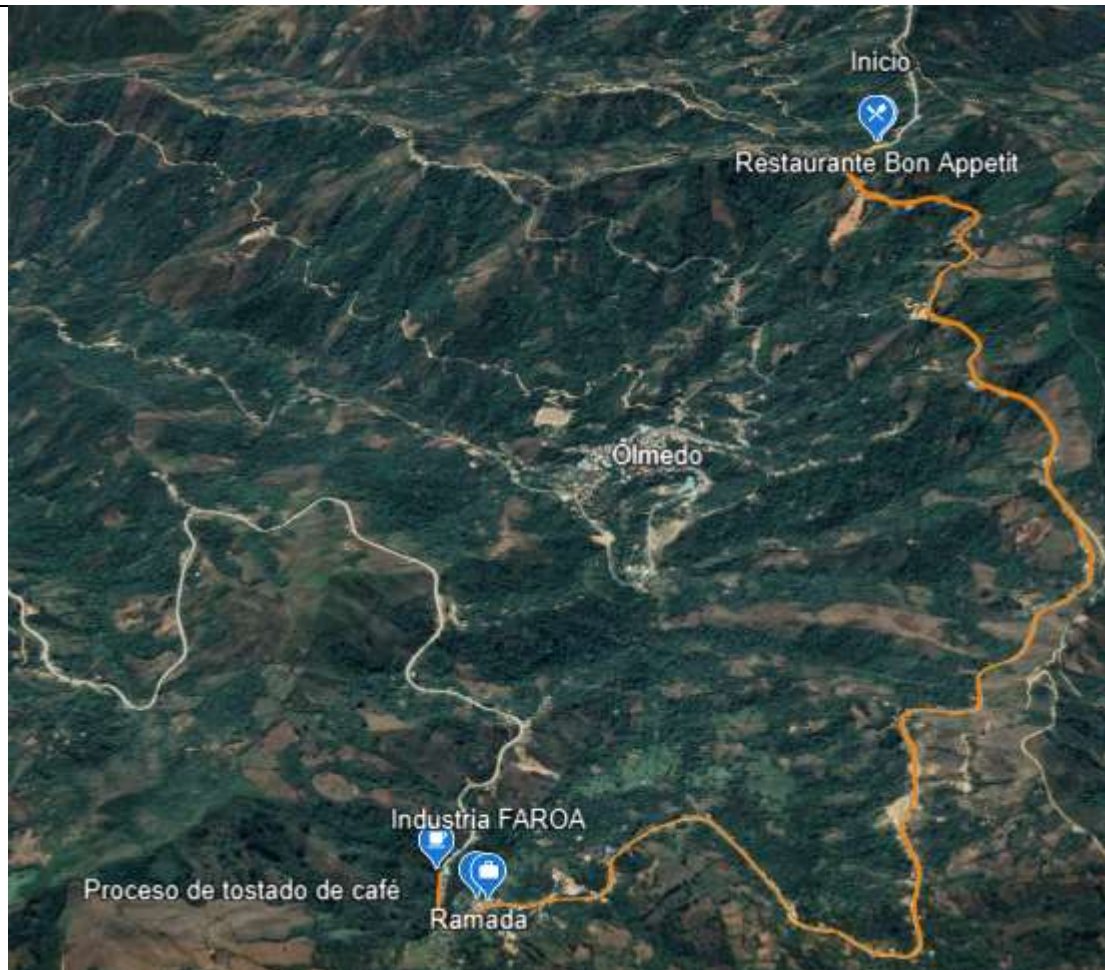
Para el diseño del segundo circuito turístico denominado “Dulmancafé Tour”, se plantea una ficha bosquejo que muestra en la *tabla 68*, a continuación:

**Tabla 68. Tercer producto turístico**

---

**Acción/atractivo: Dulmancafé Tour**

---



*Fuente:* Elaboración propia

**Figura 29. Dulmancafé Tour**

---

**Atractivos y servicios turísticos**

---

- Elaboración de panela.
  - Producción del proceso de tostado, molido y empaquetado de café.
  - Observación y degustación de los dulces, derivados de la caña de azúcar.
  - Degustación de comida típica.
- 

**Necesidades de fortalecimiento**

---

- Conceptualización y diseño del mapa del tour.
  - Señalética turística en los atractivos identificados.
  - Identificación de todas las actividades que se pueden realizar en cada producto turístico.
  - Caracterización de los paquetes turísticos.
-

## **Itinerario del Circuito Turístico “Dulmancafé Tour”**

**Extensión:** 7,21 km

### **Full Day:**

07h00 Concentración en el barrio la Y de Olmedo

07h00 a 08h00 Desayuno en el Restaurante Bon Appetit.

08h00 a 08h10 Traslado al barrio Loma Redonda.

08h10 Visita a las instalaciones de Industria FAROA.

08h10 a 12h00 Participación del proceso de tostado, molido y envase de café, fotografía, degustación y compra de café.

12h00 a 13h00 Almuerzo.

13h00 a 15h00 Visita a la molienda del Sr. Andrés Armijos.

15h00 a 17h00 Participación del proceso de elaboración, degustación y compra de dulces.

**FIN...**

### **Descripción general de los servicios turísticos**

- Paquete Full Day.
- 1 desayuno y 1 almuerzo.

### **Incluye:**

- Guianza turística local.
- Botella de agua.
- Seguro.

### **No incluye:**

- Lo que no se encuentra detallado en el itinerario.
- Compra de productos.

### **Recomendaciones:**

- Vestimenta adecuada y cómoda para clima húmedo y zapatos cómodos
- Llevar cámara fotográfica.
- Portar gorra o sombrero; repelente de insectos y protector solar.

### Presupuesto Circuito Turístico “Dulmancafé Tour”

A continuación, en la *tabla 69*, se detalla el presupuesto con los costos y gastos para la operación de este circuito turístico, se presupuesta en forma unitaria.

**Tabla 69. Presupuesto Circuito Turístico**

<b>Costos y gastos de Operación: Circuito “Dulmancafé Tour”</b>			
<b>Rubo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Transporte	1	\$7,00	\$7,00
<b>Alimentación</b>			
Desayuno	1	\$2,50	\$2,50
Almuerzo	1	\$3,00	\$3,00
<b>Extras</b>			
Agua	1	\$0,50	\$0,50
Degustación de dulces y café	1	\$2,50	\$2,50
<b>Subtotal</b>			<b>\$15,50</b>
<b>Gastos Administrativos</b>			
Guía	1	\$6,25	\$6,25
Seguros de accidente	1	\$5,00	\$5,00
<b>Subtotal gastos administrativos</b>			<b>\$11,25</b>
Suma total			<b>\$26,75</b>
Imprevistos 1,37%			\$0,36
IVA 15%			\$4,01
Utilidades 20%			\$5,35
<b>Presupuesto Total</b>			<b>\$36,47</b>

*Nota:* la tabla presenta el costo total por pax.

## **Guion Circuito Turístico “Dulmancafé Tour”**

### **Full Day:**

Buenos días. Mi nombre es Katherine Robles y en esta mañana tengo el agrado de ser su guía; durante todo este recorrido, que tiene una duración de 1 día, en el que conoceremos la **Industria FAROA**, cualquier duda que tengan pueden hacérmela saber que estaré presta a responderles. Para mí es un placer acompañarlos en esta experiencia, en este momento quiero darles la cordial bienvenida al barrio la Y de Olmedo. En este momento nos dirigiremos al **Restaurante Bon Appetit** donde desayunaremos una taza de café y un tamal de guineo o plátano (PIT).

El presente recorrido se lo desarrollará en transporte privado (buseta). Ya que nos trasladaremos hacia el barrio Loma Redonda, donde conoceremos las instalaciones de Industria FAROA.

En este momento nos encontramos en el barrio Loma Redonda, donde conoceremos la **Industria FAROA** del Sr. Melito Robles, el cual con su familia se dedica a la elaboración y producción de dulces artesanales a base del maní y panela, además del proceso de tostado y molido de café. A continuación, el Sr. Melito Robles nos dará a conocer el proceso del café desde su cosecha hasta el momento en que el café está listo para ser consumido. Así mismo podrán participar del proceso, hacerle preguntas y degustar de una taza de café.

**Cosecha:** el proceso comienza con la cosecha de los granos de café maduro. Se recolectas las cerezas de café a mano.

**Secado:** Los granos de café se extienden en patios para eliminar la humedad. El secado puede durar varios días hasta que los granos alcancen su nivel de humedad óptimo.

**Tostado:** el tueste normalmente se realiza a término medio. Después del tostado, los granos se enfrían rápidamente para detener el proceso de tueste.

**Molido:** los granos de café tostado se muelen en un molino para convertirlos en partículas más pequeñas. La molienda puede ser gruesa, media o fina, según el pedido del cliente.

**Empaque:** el café molido se empaca en bolsas herméticas de 400g y 200g para preservar su frescura y sabor. Actualmente, el propietario tiene dos marcas de café molido: Privilegio y Don Melito. Este es un negocio familiar que lleva más de 25 años.

**Usos:**

- Consumo alimenticio.
- Distribución y venta para consumo de población local y externa.

Seguidamente tendremos el almuerzo en la casa del Sr. Melito Robles.

Ahora nos dirigiremos a la molienda del Sr. Andrés Armijos, el cual es un bien cultural que tiene más de 70 años de tradición, posee una construcción rústica y funciona a motor. Para el proceso primero se debe extraer el jugo de caña mediante el trapiche de metal que exprime el juego de caño, obteniéndose el guarapo. Seguidamente se debe filtrar el juego de caña para eliminar impurezas. Seguidamente se procede a hervir el guarapo en la evaporada o caldera de metal. Durante este proceso se somete a una lenta evaporación hasta que se reduce a una mezcla más densa conocida como miel. Mientras la miel aún está caliente, se vierte en moldes. Una vez en los moldes, la miel se deja enfriar y solidificar para obtener la forma final de la panela. Las panelas se desmoldan y se dejan secar. La panela se la usa para endulzar bebidas, hacer miel y venta para la elaboración de dulces tradicionales.

A continuación, podremos observar del proceso de elaboración de los dulces derivados de la caña de azúcar, que es la panela y acompañado de otro producto que es el maní. Podrán participar de este proceso y degustar los dulces tradicionales. Así mismo, el Sr. Melito Robles nos explicará sobre el proceso de elaboración de los bocadillos.

- Se inicia colocando una cierta cantidad de panela en una paila de metal con una cantidad generosa de agua.
- Se procede a colocar la paila en la estufa o cocina industrial a fuego medio hasta que la panela se derrita.
- Cuando la panela tenga una consistencia líquida, es decir, miel, se deja hervir hasta obtener el punto adecuado para proceder a retirar del fuego.
- Una vez que se ha retirado del fuego, se empieza a colocar el maní molido y se va mezclando poco a poco hasta que tenga una consistencia sólida.
- Se lleva la mezcla a una mesa limpia con un poco de maní molido en su base para que no se haga difícil al momento de empacar.
- Se procede a cortar el bocadillo en pequeños cuadros.
- Finalmente, se lo empaca en cantidades de una libra o se lo coloca al producto en un cartón con funda plástica para que permanezca en buenas condiciones.

## Usos:

- Distribución y venta para consumo de población local y externa.

Bueno con esto hemos dado por concluido lo que es la ruta agroturística, esperando que hayan disfrutado y experimentado de actividades diferentes a lo habitual. De mi parte les agradezco su compañía, y fue un placer acompañarlos en esta maravillosa experiencia y esperando tener su pronto retorno.

### 6.2.3.3. Eje de puesta de valor.

En este eje se identifican los productos específicos que serán puestos en valor, a fin de verificar su estado y gestionar actividades de mejoramiento y/o preparación para el disfrute de turistas, resultados que son presentados en la *tabla 70*.

*Tabla 70. Eje de puesta de valor*

<b>Acción/atractivo</b>	<b>Necesidades de fortalecimiento</b>
Circuito 1. Privilegio Tour	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Señalética identificativa.</li><li>➤ Preparación de espacios para la participación de los turistas en las diferentes actividades.</li></ul>
Circuito 2. Dulmancafé Tour	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Espacio de interpretación.</li></ul>

**6.2.3.4. Eje de integración de actores.** En este eje se identifican los actores del territorio relacionados con el turismo, a fin de que haya una colaboración que beneficie al sector, representados en la *tabla 71*.

*Tabla 71. Eje de integración de actores*

<b>Acción/atractivo</b>	<b>Operadores/actores</b>	<b>Necesidades de fortalecimiento</b>
Actores en servicio activo	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Olmedo.</li><li>➤ Departamento de Turismo del GAD de Olmedo.</li><li>➤ Hostería Olmedo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Promover el desarrollo sustentable del cantón utilizando adecuadamente todos los recursos para tener una buena entrada económica hacia el turismo.</li><li>➤ Capacitaciones para brindar servicios de calidad a los visitantes.</li><li>➤ Prestación de los servicios turísticos a los turistas.</li></ul>
Actores en servicio pasivo	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ministerio de Turismo.</li><li>➤ Medios de comunicación.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Entidad encargada de la promoción y difusión de los principales atractivos culturales y naturales del país.</li><li>➤ Dar seguimiento y apoyar en la difusión y promoción de los lugares turísticos del sitio.</li></ul>

### 6.2.3.5. Comercialización y promoción

Las estrategias de promoción y comercialización se establecieron de acuerdo a los productos turísticos que se van a ofrecer.

**Imagen y posicionamiento del producto turístico.** Con el logotipo, se trata de resaltar el nombre de la Ruta Turística llamada “Dulmancafé Privilegio”, para dar a conocer sobre las riquezas que posee la Finca, los lugares de interés y atractivos turísticos complementarios, además se le ha puesto un slogan de un escape a lo rural porque se trata de fomentar el agroturismo. A continuación, se dan a conocer sus logros a alcanzar y la imagen del producto.

**Nombre.** Dulmancafé Privilegio

**Slogan.** Un escape a lo rural, se le ha puesto este slogan con el objetivo de fomentar el agroturismo, y las personas salgan de la rutina, conecten con la naturaleza y disfruten de un ambiente tranquilo y sereno.

**Logotipo**



**Figura 30. Logotipo**

Con este logo se trata de resaltar la Ruta Turística llamada “Dulmancafé Privilegio”.

**Agenda de promoción.** En la *tabla 72* se presenta un breve resumen del plan para dar a conocer el producto turístico.

**Tabla 72. Agenda de Promoción**

Técnicas	Actividades
<b>Comunicación en línea:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Redes sociales como Facebook, Instagram, WhatsApp.</li><li>➤ Página web para la Finca Privilegio.</li></ul>	Realizar publicidad de los productos turísticos utilizando las redes sociales. Creación de una página web para que la finca pueda vender y dar a conocer los diferentes productos turísticos.



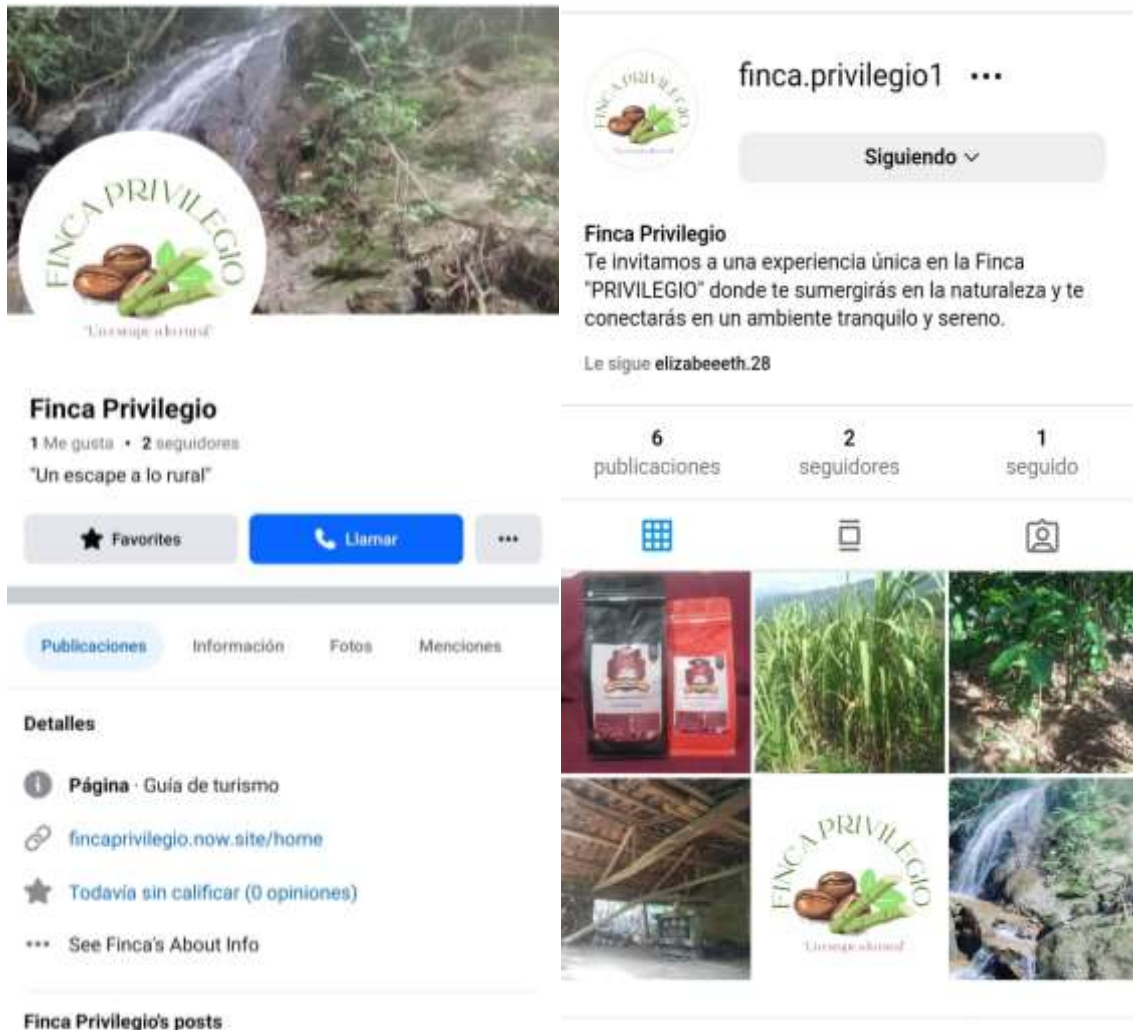
### *Elaboración de material promocional*

**Redes sociales.** La difusión y promoción de la finca se realizará a través de las redes sociales como facebook, Instagram y Whatsapp, en las cuales se dará a conocer el lugar y los recursos con los que cuenta la finca. También cuenta con un correo electrónico, que permitirá al cliente comunicarse directamente con el encargado de la redes sociales.

Tanto Facebook, Instagram como Whatsapp redirigirán al usuario hacia la página web de la finca “Privilegio”, facilitando que el usuario obtenga la información antes de adquirir los productos o servicios ofertados.

[finca.privilegio1@gmail.com](mailto:finca.privilegio1@gmail.com)

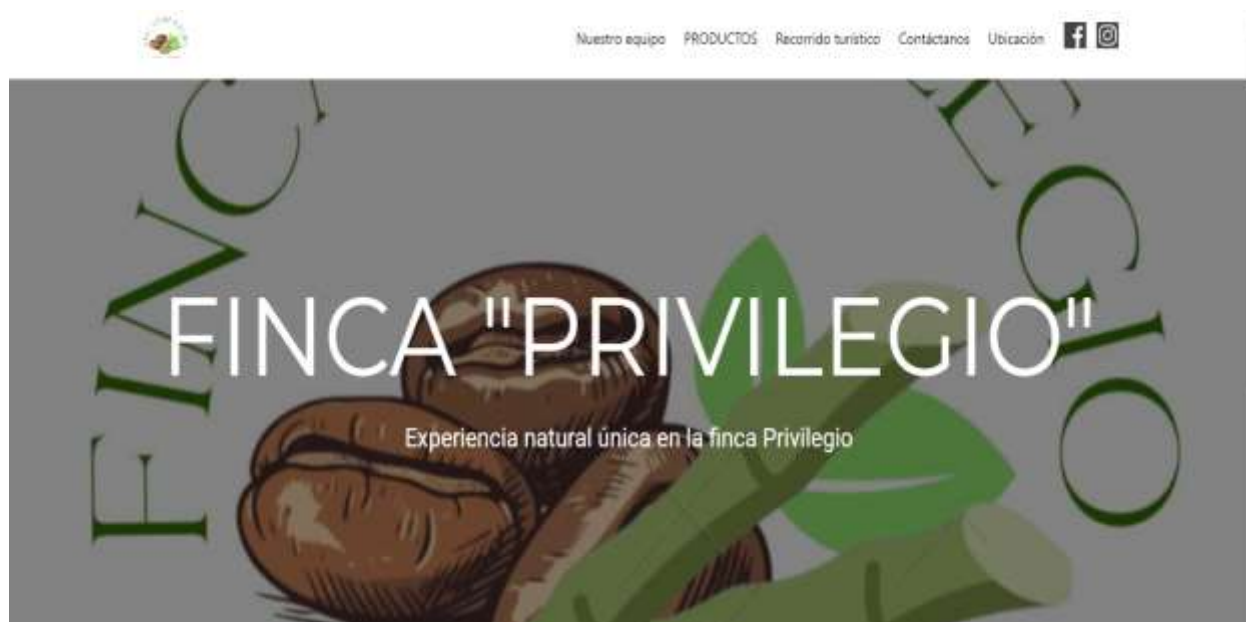
**Figura 31. Correo electrónico**



**Figura 32. Redes sociales**

**Página web.** La página de inicio del sitio web tiene una breve descripción de la finca “Privilegio” donde se detalla la ubicación, a su propietario y los productos y recursos con los que cuenta.

En la parte superior se encuentran 5 secciones: nuestro equipo, productos, recorrido turístico, contáctanos y ubicación, las cuales brindan una información breve y concisa con imágenes llamativas de la finca. De igual manera los usuarios o visitantes podrán dirigirse a redes sociales como Facebook e Instagram.



**Figura 33. Página Web**

#### **6.2.4. Diseño de señalética turística**

Posterior a la identificación de los lugares de interés turístico se definió el tipo de señalética que se ubicará en cada punto de acuerdo a la investigación realizada y en base al Manual de señalización MINTUR (2020). A continuación, en la *tabla 73* se detalla la señalización turística:


**Tabla 73. Señalización turística para la Finca Privilegio**

<b>Acción/atractivo</b>		<b>Necesidades de fortalecimiento</b>
Privilegio Tour	Finca Privilegio	➤ Mejoramiento de señalética identificativa.
	Productos agrícolas	➤ Pictogramas de los recursos turísticos que se encuentran en la Finca Privilegio.
	Ramada	
	Cascada Privilegio	➤ Pictograma de actividades que se pueden realizar dentro del recorrido.
Dulmancafé Tour	Instalaciones industriales	

**6.2.4.1. Fichas de Señalética Turística.** Para identificar la ubicación de la señalética turística se ha dividido por tipo de señalética correspondiente a los recursos turísticos identificados dentro de la Finca “Privilegio”, los cuales se resumen en las fichas presentadas a continuación:


**6.2.4.1.1. Aproximación y direccionamiento**

**Tabla 74. Aproximación a la finca**

<b>SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA</b>	
<b>Tipo de señal</b>	Aproximación
<b>Tipo de medio</b>	Actividad turística
<b>Función</b>	<b>Ubicación</b>
Permite conocer la aproximación del lugar.	Se encontrará a 500m antes de llegar a la Finca Privilegio.
<b>Diseño gráfico</b>	<b>Materiales</b>
	El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 600 mm x 600 mm con o sin troquel. Para soporte de la señal turística de aproximación al suelo, se suelda seis crucetas de 200 mm de largo, perpendiculares al tubo de acero galvanizado; las crucetas son fabricadas de varilla corrugada de acero de ½ de diámetro.


**Fuente:** Manual de señalización MINTUR 2020.

**Tabla 75. Panel informativo**

<b>SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA</b>	
<b>Tipo de señal</b>	Panel informativo
<b>Tipo de medio</b>	Actividad turística
<b>Función</b>	<b>Ubicación</b>
Informar sobre las características relevantes del atractivo.	Será ubicado a la entrada de la finca.
<b>Diseño gráfico</b>	<b>Materiales</b>
	<p>El sustrato donde se trabajará la señal estará constituido por segmentos de madera de teca lijada e inmunizada de 40 mm de espesor. Los plintos serán cubos de hormigón ciclópeo de dimensiones 400 mm x 400 mm y 900 mm de profundidad, serán fundidos en sitio una vez que se hayan nivelado los parantes. Los postes en donde se colocarán las pantallas, serán compuestos por un tronco rollizo de eucalipto inmunizado de al menos 120 mm de diámetro en su parte más delgada.</p>


*Fuente:* Manual de señalización MINTUR 2020

**Tabla 76. Aproximación a la Industria FAROA**

<b>SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA</b>	
<b>Tipo de señal</b>	Aproximación
<b>Tipo de medio</b>	Actividad turística
<b>Función</b>	<b>Ubicación</b>
Permite conocer la aproximación del lugar.	Será ubicado a 500m antes de llegar a la Industria FAROA.
<b>Diseño gráfico</b>	<b>Materiales</b>
	<p>El elemento sobre el que se adherirá el material retroreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 600 mm x 600 mm. Para soporte del pictograma al suelo, se suelda tres crucetas de 200 mm de largo, perpendiculares al tubo de acero galvanizado; las crucetas son fabricadas de varilla corrugada de acero de ½ de diámetro.</p>


*Fuente:* Manual de señalización MINTUR 2020.

*Tabla 77. Aproximación a la ramada*

<b>SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA</b>	
<b>Tipo de señal</b>	Aproximación
<b>Tipo de medio</b>	Actividad turística
<b>Función</b>	<b>Ubicación</b>
Permite conocer la aproximación del lugar.	Será ubicado a 250m antes de llegar a la ramada
<b>Diseño gráfico</b>	<b>Materiales</b>
	El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 600 mm x 600 mm. Para soporte del pictograma al suelo, se suelda tres crucetas de 200 mm de largo, perpendiculares al tubo de acero galvanizado; las crucetas son fabricadas de varilla corrugada de acero de ½ de diámetro.

*Fuente:* Manual de señalización MINTUR 2020.


*Tabla 78. Aproximación a los Cultivos*

<b>SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA</b>	
<b>Tipo de señal</b>	Aproximación
<b>Tipo de medio</b>	Actividad turística
<b>Función</b>	<b>Ubicación</b>
Permite conocer la aproximación del lugar.	Será ubicado a 100m antes de llegar a los cultivos.
<b>Diseño gráfico</b>	<b>Materiales</b>
	El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 600 mm x 600 mm. Para soporte del pictograma al suelo, se suelda tres crucetas de 200 mm de largo, perpendiculares al tubo de acero galvanizado; las crucetas son fabricadas de varilla corrugada de acero de ½ de diámetro.

*Fuente:* Manual de señalización MINTUR 2020.


### 6.2.4.1.2. Pictogramas

Tabla 79. Inicio del sendero

<b>Señalética turística para la Finca Privilegio</b>	
<b>Tipo de señal</b>	Identificación de infraestructura
<b>Tipo de medio</b>	Actividad turística
<b>Función</b>	<b>Ubicación</b>
Sirve de guía, para llevar al turista hacia la Finca Privilegio.	Estarán ubicado a unos 100m de la entrada a la Finca Privilegio, de la ramada y de la cascada; respectivamente.
<b>Diseño gráfico</b>	<b>Materiales</b>
	El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 600 mm x 600 mm. Para soporte del pictograma al suelo, se suelda tres crucetas de 200 mm de largo, perpendiculares al tubo de acero galvanizado; las crucetas son fabricadas de varilla corrugada de acero de ½ de diámetro.
Letrero: Senderos	

**Fuente:** Manual de señalización MINTUR 2020

Tabla 80. Cascada Privilegio

<b>SISTEMA DE SEÑALÉTICA TURÍSTICA</b>	
<b>Tipo de señal</b>	Atractivos naturales
<b>Tipo de medio</b>	Actividad turística
<b>Función</b>	<b>Ubicación</b>
Servir de guía, para llevar al turista a conocer los atractivos que tiene la finca.	Será ubicado a mitad de camino, antes de llegar a la cascada, a 250m.
<b>Diseño gráfico</b>	<b>Materiales</b>
	El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 600 mm x 600 mm. Para soporte del pictograma al suelo, se suelda tres crucetas de 200 mm de largo, perpendiculares al tubo de acero galvanizado; las crucetas son fabricadas de varilla corrugada de acero de ½ de diámetro.
Letrero: Cascada	

**Fuente:** Manual de señalización MINTUR 2020

### 6.2.5. Plan de Capacitación

Dentro de las estrategias se encuentra la implementación de un plan de capacitación al propietario de la finca para fortalecer sus conocimientos y habilidades teóricas-prácticas respecto a temas turísticos y sobre PIT's en turismo. A continuación, en la *tabla 81* se presenta una ficha bosquejo, para que pueda ser implementada a futuro, con el apoyo del Departamento de Turismo del GAD del cantón Olmedo.

**Tabla 81. Bosquejo Plan de Capacitación**

<b>Objetivo Estratégico</b>	Implementar un plan de capacitación en temas turísticos, talleres de guianza y la importancia de los PIT's.	
<b>Medio</b>	Talleres de capacitación en temas turísticos y PIT's.	
<b>Detalles</b>	<b>Nombre:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Capacitación sobre agroturismo.</li> <li>➤ Capacitación sobre operación y gestión turística.</li> <li>➤ Talleres de guianza.</li> <li>➤ Capacitación sobre innovación turística, integración del agroturismo y PIT's implementados al turismo.</li> </ul>
	<b>Objetivo General:</b>	➤ Capacitar al propietario de la Finca en temas turísticos y PIT's.
	<b>Objetivos Específicos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Brindar conocimientos necesarios en el ámbito turístico para el desarrollo correcto de la finca.</li> <li>➤ Fortalecer las habilidades del propietario de la finca.</li> </ul>
	<b>Características</b>	<b>Visión a futuro</b>
	<b>Fuentes de financiamiento</b>	Recursos del GAD cantonal de Olmedo
	<b>Formas de ejecución</b>	Administración directa
	<b>Responsable</b>	Municipio del cantón Olmedo
<b>Estructura del diseño</b>	<b>Parámetros a considerar para su implementación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Estudio previo por tesista de la carrera de Turismo de la UNL.</li> <li>➤ Selección de la modalidad de los talleres.</li> <li>➤ Definición de lugar y hora de cada capacitación.</li> <li>➤ Selección de capacitadores.</li> </ul>
	<b>Metodología</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Explicación teórica mediante diapositivas.</li> <li>➤ Espacio de preguntas y respuestas.</li> <li>➤ Retroalimentación.</li> <li>➤ Encuesta final al propietario de la finca posterior a las capacitaciones.</li> </ul>
<b>Observaciones:</b> Debe tomarse en cuenta que para que se ejecuten estos talleres debe existir apoyo del GAD cantonal.		

## 7. Discusión

La finca “Privilegio” cuenta con recursos y atractivos, rodeados de producción agrícola, además, se pueden realizar actividades turísticas como: senderismo, camping, cabalgatas, recolección de frutos, observación del paisaje y participación del proceso de producción del café; demostrando que la finca dispone de elementos para el desarrollo del agroturismo. Corroborando con la OMT, citado en Pumares, 2019 (pág. 51), donde manifiesta que, el agroturismo se perfila como un tipo de actividad turística que ofrece al visitante la posibilidad de conocer aspectos de la cultura local y de aprender sobre prácticas tradicionales de cultivos, cosechas y procesamiento de productos agropecuarios, forestales y pesqueros, además de la artesanía. Así mismo concuerda con lo mencionado por Zambrano & Delgado (2018, citado en Burbano et. al. 2020), el agroturismo está relacionado directamente con el campo agropecuario (pág. 140).

Para el levantamiento de información del sitio de estudio se aplicó un enfoque mixto (cualitativo-cuantitativo), que permitió identificar los recursos y atractivos que posee la finca para trabajar en productos turísticos, siendo parte de la oferta, demostrando el nivel de potencialidad turística que posee la misma, lo cual también se contrasta con la información recabada de la investigación de *Narváez et. al* (2019), quien utilizó un enfoque cualitativo, no experimental, que le permitió evidenciar que los recursos de la finca pueden ser aprovechados para actividades turísticas.

En el documento referido por *Narváez et. al* (2019), menciona que, la infraestructura y los servicios turísticos son importantes al momento de la determinación de las actividades agroturísticas, debido a que ayudan a diversificar los recursos de una propiedad similar. Lo que no se pudo observar en el sitio de estudio, pues la finca carece de infraestructura de servicios turísticos como: alojamiento, alimentación y restauración, los cuales serán garantizados con la planta turística del lugar más cercano.

Luego del diagnóstico del primer objetivo se ha planteado estrategias, que contribuyen al diseño de un producto con dos circuitos y un paquete turístico, ofreciendo dentro de ellas actividades turísticas como: cabalgatas, camping, recolección de frutos y participar del proceso de producción del café. Lo que se contrasta con el estudio realizado por Alejandro (2023), el cual, encontró factible crear tres productos turísticos, especificando en cada uno las actividades que se pueden desarrollar como: camping, cabalgata, avistamiento de flora y fauna, fotografía rural, caminata, senderismo, mirador, observación de ruinas arqueológicas.



Para determinar el perfil del turista en base a los resultados obtenidos de la encuesta realizada a 379 personas, se identificaron los perfiles de turistas para segmentar el mercado y se definió el mercado meta a los segmentos 1 y 2, que comprenden a turistas de 18 a 39 años, cuentan con título de tercer nivel y están interesados en adquirir una experiencia agroturística, coincidiendo con Alejandro (2023), quién menciona que las personas jóvenes son las que desean adquirir los productos propuestos en la ruta Qhapaq Ñan en el cantón Saraguro y son quienes podrán fortalecer a futuro la visita hacia la ruta turística.

## 8. Conclusiones

- La Finca “Privilegio” cuenta con recursos, productos agrícolas como: el café de altura, frutos cítricos, papaya, naranja, zapote, guineo, plátano, achiote, caña de azúcar y sus derivados, así mismo se puede realizar actividades turísticas como: observación de paisajes, senderismo, cabalgatas, fotografía, recorridos y participación del proceso de producción del café, importantes para el desarrollo del agroturismo en la finca, sin embargo, no cuenta con servicios básicos, carece de infraestructura para el servicio de alojamiento y restauración.
- Se generó tres productos turísticos, una ruta turística denominada Dulmancafé Privilegio, y dos circuitos turísticos “Privilegio Tour” y “Dulmancafé Tour”, que ofrecen un recorrido por la finca, observación de los productos agrícolas, realización de actividades agroturísticas y complementados con atractivos turísticos que son parte del cantón Olmedo.
- Para la promoción y difusión de los productos turísticos que la finca ofrezca se realizará en plataformas digitales como Facebook e Instagram y página web de la Finca Privilegio. Así mismo, cada producto turístico dispone de un itinerario de acuerdo a las preferencias de los turistas, especificando cada actividad a desarrollarse, atractivos turísticos que se visitará durante el recorrido, duración y presupuesto con el costo total por pax.

## 9. Recomendaciones

Al propietario de la finca:

- Iniciar con la adecuación de senderos que permitan a los turistas disfrutar del paisaje; así mismo, implementar infraestructura para los servicios de alojamiento y alimentación que preste las facilidades, propicie una estancia cómoda y agradable al turista.
- Trabajar con las fincas aledañas para diversificar la oferta, a fin de generar fuentes de empleo y una mejor calidad de vida tanto para las fincas como para la comunidad local.
- Salvaguardar los recursos naturales y culturales que posee la finca que pueden ser empleados para el desarrollo tanto económico como turístico de la finca.

Al GAD del cantón Olmedo:

- Crear una asociación de fincas agrícolas, que ayude a impulsar la comercialización directa de productos agroturísticos a un precio justo.

A la carrera de Turismo:

- Continuar con las investigaciones relacionadas con propuestas de infraestructura para la finca y temas relacionados con el marketing turístico.

## 10. Bibliografía

- Alejandro Alverca, L. V. (2023). *Repositorio UNL*. Obtenido de Propuesta de productos turísticos travesías del Inca (Qhapaq Ñam) en el cantón Saraguro.
- Alonso, G. R. (2019). El Agroturismo, una visión desde el desarrollo sostenible. *Revista Centro Agrícola*, 62-65.
- Amoroso Castillo, M. K. (02 de 2022). *Repositorio UNL*. Obtenido de Repositorio UNL: <file:///C:/Users/L%20E%20N%20O%20V%20O/Downloads/TESIS%20COMPLETA%20ACTUALIZADA.pdf>
- Armijos Ochoa, S. H. (28 de 03 de 2018). Obtenido de [file:///C:/Users/L%20E%20N%20O%20V%20O/Downloads/Servio%20Hernani%20Armijos%20Ochoa%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/L%20E%20N%20O%20V%20O/Downloads/Servio%20Hernani%20Armijos%20Ochoa%20(1).pdf)
- Brazales Herrera, D. F. (2021). Agroturismo: Esencia y Características. En D. F. Brazales Herrera, *Turismo Alternativo: Eje Estratégico en el Desarrollo Rural* (págs. 74 - 84). Guayaquil: CIDE. Obtenido de [file:///C:/Users/L%20E%20N%20O%20V%20O/Downloads/Agroturismoescenciaycaracteristicas\\_BrazalesDiego.pdf](file:///C:/Users/L%20E%20N%20O%20V%20O/Downloads/Agroturismoescenciaycaracteristicas_BrazalesDiego.pdf)
- Carvajal Zambrano, G. V., & Lemoine Quintero, F. Á. (2018). Análisis de los atractivos y recursos turísticos del cantón San Vicente. *Scielo*.
- Carvajal Zambrano, G. V., & Lemoine Quintero, F. A. (2018). Análisis de los atractivos y recursos turísticos del cantón San Vicente, Ecuador. *Scielo*. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2306-91552018000200007&lng=es&nrm=iso](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2306-91552018000200007&lng=es&nrm=iso)
- CEPAL. (2021). *Observatorio Planificación CEPAL*. Obtenido de Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025: [https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/Plan-de-Creaci%C3%B3n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado\\_compressed.pdf](https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/Plan-de-Creaci%C3%B3n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado_compressed.pdf)
- Constitucional, A. (2021). *ACNUR*. Obtenido de Constitución del Ecuador 2008: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2008/6716.pdf>
- Delgado, K. N. (2021). *Repositorio Unesum*. Obtenido de EVALUACIÓN MULTICRITERIO DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS COMO BASE PARA LA PLANIFICACIÓN

TURÍSTICA DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, SANTA ANA,  
MANABÍ, ECUADOR:

<http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/3229/1/Karla%20Garc%C3%ADa-Tesis%2C%202021.pdf>

González, M., Blanco, M., Araujo, N., & Escarramán, A. (2009). *Diseño y Operación de Productos Agroturísticos*. Santo Domingo, República Dominicana: Inexus Printing.

González, M., Blanco, M., Araujo, N., & Escarramán, A. (2019). *Diseño y operación de productos agroturísticos*. Santo Domingo: Inexus Printing.

Haros Sarango, A. F., & Haros Sarango, M. F. (2021). Efecto de la eliminación del subsidio a los combustibles y el impacto en los precios de los tubérculos y raíces en el mercado de Ambato EP-MA en Ecuador. *Redalyc*, 1-19.

Hart, R. (1986). Clasificación de Sistemas de Fincas para Generación y Transferencia de Tecnología Apropriada. En R. Hart. Panamá: CIID.

Jiménez Ojeda, J. L. (2020). *Repositorio Universidad Nacional de Loja*. Obtenido de [https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23550/1/Johanna%20Lizbeth\\_Jim%C3%A9nez%20Ojeda.pdf](https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23550/1/Johanna%20Lizbeth_Jim%C3%A9nez%20Ojeda.pdf)

Lara Vásconez, R. S., Hidalgo Mendoza, C. A., & Carrión Latorre, M. V. (2020). El sistema turístico de Puerto Francisco de Orellana como herramienta operativa para el diseño de un modelo de gestión. *Polo del Conocimiento*.

Lexis. (2014). *Turismo.gob*. Obtenido de LEY DE TURISMO: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Mateo Burbano, I. E., Vite Cevallos, H., & Carvajal Romero, H. (2020). Agroturismo como alternativa para el desarrollo socioeconómico de la Parroquia Río Bonito. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 138-144.

MINTUR. (2020). *AME*. Obtenido de [https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/MANUAL-SENALETICO-ok-2020\\_compressed.pdf](https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/MANUAL-SENALETICO-ok-2020_compressed.pdf)

MINTUR. (2021). *Turismo.gob*. Obtenido de Plan Institucional 2021-2025: [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2022/02/Plan-Institucional-2021-2025\\_08\\_12\\_2021.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2022/02/Plan-Institucional-2021-2025_08_12_2021.pdf)

- MINTUR. (2021). *Turismo.gob*. Obtenido de Plan estratégico Institucional 2021-2025: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-ESTRATEGICO-INSTITUCIONAL.pdf>
- Morán, L., Blanco, M., Zappino, V., Riveros, H., & González, M. (2020). Valorización turística de Productos con Identidad Territorial (PIT), Guía para el diseño de productos agroturísticos basados en los PIT y orientaciones para su implementación. Creative Commons.
- Narváez, J., Caicedo, D., Benavides, H., & Carvajal, L. (21 de 06 de 2019). Las actividades agroturísticas y el desarrollo turístico en la finca San Vicente. *Sathiri: Sembrador*, págs. 92-93.
- Neal. (8 de 04 de 2022). *Studio Apartment Hub*. Obtenido de [https://studioapartmenthub.com/que-diferencia-hay-entre-rancho-y-hacienda/#%C2%BFQual\\_es\\_la\\_diferencia\\_entre\\_una\\_finca\\_y\\_una\\_hacienda](https://studioapartmenthub.com/que-diferencia-hay-entre-rancho-y-hacienda/#%C2%BFQual_es_la_diferencia_entre_una_finca_y_una_hacienda)
- Olmedo, P. G. (2023). *GAD Olmedo*. Obtenido de <https://gadolmedo.gob.ec/pdot/>
- Olsen Peet , N. A. (2022). *MINTUR*. Obtenido de ACUERDO MINISTERIAL NRO. 2022 – 008: [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2022/03/ACUERDO-MINISTERIAL-2022-008-iva\\_feriado-3\\_acuerdo\\_vf\\_publicacion.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2022/03/ACUERDO-MINISTERIAL-2022-008-iva_feriado-3_acuerdo_vf_publicacion.pdf)
- Orellana Jiménez, D. A. (07 de 2013). Obtenido de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/14674/1/Orellana%20Jim%20a9nez%20Dayana%20Alejandra.pdf>
- Pavón Cárdenas, J. D. (2021). *Dspace UCE*. Obtenido de El agroturismo como estrategia de desarrollo sostenible de las parroquias norcentrales del Distrito Metropolitano de Quito, Ecuador: <https://www.dspace.uce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/c52ef497-a4a7-4cd8-b821-2309389f4017/content>
- Pumares Chab, A. C. (2019). El agroturismo: una opción para el Desarrollo Económico de Ich-Ek, Hopelchén, Campeche. *I.C Investigación*, 46.
- Salle, E. d. (2021). *Noticias ULSA*. Obtenido de <https://noticias.ulsaoaxaca.edu.mx/wp-content/uploads/2021/02/TIPOS-DE-DEMANDAS-TUR%20C3%8DSTICAS.pdf>

- Segura Rodríguez, A. d., Sánchez Segura, A. A., & Sánchez Segura, G. A. (2021). Agroturismo para el Desarrollo Sostenible en fincas ecuatorianas. Un estudio documental. *Revista Científica Dominio de las Ciencias*.
- Wikcionario. (26 de 04 de 2018). *Wikcionario*. Obtenido de <https://es.wiktionary.org/wiki/agro>
- Wlater, W., & Faustino, J. (2013). Plan de Finca. 26-27.
- Zhingri, K. B. (2020). Análisis de la Potencialidad Turística de las parroquias Uzhcurrumi y Casacay del cantón Pasaje, El Oro, Ecuador. *Dialnet*, 33-52.
- Zúñiga, D., & Mendoza, R. (07 de 2021). *Repositorio IICA*. Obtenido de Manejo de fincas a través de prácticas y tecnologías agroecológicas de adaptación al cambio climático: <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/19867/CDHN22038299e.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

## 11. Anexos

### Anexo 1. Designación de Director de Tesis



UNL

Universidad  
Nacional  
de Loja

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

Presentada el día de hoy, 18 de octubre de 2022, a las 08h30. Lo certifica, la Secretaria Abogada de la Facultad Jurídica Social y Administrativa de la UNL.

**ENA REGINA  
PELAEZ  
SORIA** Firmado digitalmente  
por ENA REGINA  
PELAEZ SORIA  
Fecha: 2022.10.19  
08:52:05 -05'00'

Dra. Ena Regina Peláez Soria Mg. Sc  
**SECRETARIA ABOGADA DE LA  
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA**

Loja, 18 de octubre de 2022, a las 08h35. 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 a la **Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, 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: **"AGROTURISMO, EN LA FINCA PRIVILEGIO DEL CANTÓN OLMEDO, PROVINCIA DE LOJA"**, de autoría del Sr./Srta. **KATHERINE MERCEDES ROBLES ARMIJOS**. Se le recuerda que conforme lo establecido en el Art. 228 antes mencionado. 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". **NOTIFÍQUESE para que surta efecto legal.**

**RUBEN DARIO  
ROMAN  
AGUIRRE** Firmado digitalmente  
por RUBEN DARIO  
ROMAN AGUIRRE  
Fecha: 2022.10.18  
08:39:07 -05'00'

Ing. Rubén Darío Román Aguirre, MAE.  
**DIRECTOR DE LA CARRERA DE TURISMO**

Loja, 18 de octubre de 2022, a las 08h40. Notifiqué con el decreto que antecede a la **Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, Mg. Sc.**, para constancia suscriben:

Firmado digitalmente por GLADYS  
ALEXANDRA SUAREZ JARAMILLO  
Fecha: 2022.10.18 19:16:27 -05'00'

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, Mg. Sc  
**ASESOR/A DEL PROYECTO**

**ENA REGINA  
PELAEZ  
SORIA** Firmado digitalmente por  
ENA REGINA PELAEZ SORIA  
Fecha: 2022.10.19 08:52:15  
-05'00'

Dra. Ena Regina Peláez Soria Mg. Sc  
**SECRETARIA ABOGADA**



## *Anexo 2. Caracterización del territorio: Finca Privilegio*

---

<b>Contenidos de la dimensión sociocultural</b>	
<b>Datos Generales</b>	Historia del territorio, estructura organizacional.
<b>Vivienda y servicios básicos</b>	Características físicas de la oferta y acceso a servicios básicos (agua potable, telefonía móvil, internet, energía eléctrica y accesibilidad a la finca).
<b>Contenidos de la dimensión económica</b>	
<b>Actividades económicas</b>	Principales actividades y productos en los sectores primario, secundario y terciario.
<b>Contenidos de la dimensión ambiental</b>	
<b>Ubicación geográfica</b>	Ubicación del territorio, límites, rango altitudinal.
<b>Superficie del territorio</b>	Relieve, uso del suelo
<b>Clima</b>	Precipitación, clima y temperatura.
<b>Paisaje</b>	Descripción del paisaje de la zona (lugares de particular belleza o de interés especial).
<b>Flora y Fauna</b>	Estructura de la flora y fauna del territorio.
<b>Recursos hídricos</b>	Principales quebradas.

---

## *Anexo 3. Ficha de evaluación de atractivos turísticos.*

---

<b>Categoría</b>	<b>PIT's</b>
<b>Agropecuarios</b>	
<b>Agroindustriales</b>	
<b>Gastronómicos</b>	

---

## *Anexo 4. Ficha de inventario de atractivos turísticos.*

---

<b>Nombre</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Categoría</b>	<b>Tipo de atractivo</b>	<b>Clase</b>	<b>Jerarquía</b>
---------------	------------------	------------------	--------------------------	--------------	------------------

---

*Anexo 5. Ficha resumen de atractivos*

<b>Nombre del atractivo:</b>		<b>Jerarquía:</b>
<b>Categoría:</b>	<b>Tipo:</b>	<b>Clase:</b>
<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Localidad:</b>
<b>Imagen</b>	<b>Ubicación:</b>	

**Coordenadas UTM:**

**Características:**

**Recomendaciones**

**Actividades turísticas:**

*Anexo 6. Entrevista para los propietarios de los servicios turísticos*



**UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE LOJA**

**CARRERA DE TURISMO**  
FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

**Tema:** Agroturismo para la “Finca Privilegio” del cantón Olmedo, provincia de Loja

**Objetivo:** Diagnosticar la oferta turística del cantón Olmedo.

**Fecha:**

**1. Datos generales**

Nombre del establecimiento:.....

Propietario: .....

Ubicación: .....

Número de personas que laboran: .....

**2. Descripción de la infraestructura, instalación y equipos:**

¿Cuenta con equipos de comunicación?

Si ( ) No ( )

¿Cuáles?

.....

¿Cuál es el aforo que tiene el establecimiento? .....

**3. Productos y servicios ofertados**

N°	Productos/Servicios	Precio
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

**4. Publicidad**

¿Cuenta con medios de publicidad?

Si ( ) No ( )

¿Cuáles? .....

¿Qué medio de comunicación le parece más efectivo?

Radio ( ) Internet ( ) Televisión ( ) Periódico ( ) Otros ( ).....

¿Qué tipo de publicidad utilizaría para obtener mayor afluencia turística?

Folletos, volantes ( ) Publicidad en diarios ( ) Creación de página web ( )

Afiches ( ) Anuncios en tv ( ) Paneles publicitarios ( ) Publicidades en radio ( )

Contenido en redes sociales ( ) Otro ( )

.....

**Cuestionario Adyacente a Entrevista**

¿Cuál es su horario de atención?

.....

¿Cuál es la temporada alta de turistas?

.....

*Anexo 7. Modelo de Encuesta*



**UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE LOJA**

**CARRERA DE TURISMO**

FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

Estimado/a, la presente encuesta tiene como objetivo realizar un estudio de la demanda turística (turistas o visitantes), con el tema denominado **AGROTURISMO PARA LA “FINCA PRIVILEGIO” DEL CANTÓN OLMEDO, PROVINCIA DE LOJA** para lo cual le solicito unos minutos de su valioso tiempo para responder las siguientes preguntas. La encuesta es de carácter anónimo.

**Perfil Sociodemográfico**

<b>Lugar:</b>		<b>Fecha:</b>		<b># Encuesta:</b>	
<b>Procedencia:</b>	Olmedo ( )	Chaguarpamba ( )	Catacocha ( )	Catamayo ( )	
<b>Género</b>	Masculino ( )		Femenino ( )		
<b>Edad</b>	18 a 28 años ( )	29 a 39 años ( )	40 a 50 años ( )	Más de 50 años ( )	
<b>Estado civil</b>	Soltero/a ( )	Casado/a ( )	Divorciado/a ( )	Viudo/a ( )	
<b>Nivel de estudio</b>	Primaria ( )	Secundaria ( )	Tercer Nivel ( )	Cuarto Nivel ( )	
<b>Ocupación</b>	Estudiante ( )	Empleado público ( )	Empleado privado ( )		
	Agricultor ( )	Ama de casa ( )	Otro ( )		
<b>Ingresos mensuales</b>	Menos de \$425 ( )	De \$425 a \$700 ( )	De \$700 a \$975 ( )	Más de \$975 ( )	

**1. ¿Ha visitado zonas rurales (campo) para disfrutar de su tiempo libre?**

SI ( ) Si la pregunta es positiva, pase a la siguiente.  
NO ( ) Gracias por su participación

**2. ¿Cuántos días ha permanecido durante su visita?**

1 día ( )                      2 a 3 días ( )                      4 a 5 días ( )                      Más de 5 días ( )

**3. Cuando usted ha tenido la experiencia de visitar zonas rurales. ¿Cuánto gasta en alojamiento?**

Menos de \$20 ( )                      De \$20 a \$25 ( )                      De 25 a 30 ( )                      Más de \$30 ( )

**4. Cuando usted ha tenido la experiencia de visitar zonas rurales. ¿Cuánto gasta en alimentación?**

Menos de \$5 ( )                      De \$5 a \$10 ( )                      Más de \$10 ( )

**5. Cuando usted ha tenido la experiencia de visitar zonas rurales. ¿Cuánto gasta en transporte?**

Menos de \$20 ( )                      De \$20 a \$25 ( )                      De 25 a 30 ( )                      Más de \$30 ( )                      Auto propio ( )

**6. ¿Cuál ha sido su experiencia visitando zonas rurales?**

Positiva ( )

Negativa ( )

**7. ¿Con quién ha experimentado su viaje a las zonas rurales?**

Solo/a ( )

Con amigos ( )

Familia ( )

En pareja ( )

Otro (especifique): \_\_\_\_\_

**8. ¿Le gustaría participar de actividades agroturísticas en una finca?**

SI ( )

NO ( )

**9. Si la finca ofrece los siguientes servicios. ¿Cuál de ellos estaría dispuesto a utilizar?**

Alojamiento ( )

Alimentación ( )

Guianza ( )

Actividades recreativas ( )

Todos ( )

Otro (especifique): \_\_\_\_\_

**10. ¿Cuál es su motivación para integrarse dentro de una experiencia de agroturismo en la finca?**

Descanso ( )

Aprendizaje ( )

Recreación ( )

Convivencia familiar ( )

Otro (especifique): \_\_\_\_\_

**11. ¿Cuántos días dedicaría usted para disfrutar de una experiencia agroturística?**

1 día ( )

2 a 3 días ( )

4 a 5 días ( )

Más de 5 días ( )

**12. ¿Cón quién le gustaría disfrutar de una experiencia agroturística?**

Solo/a ( )

Con amigos ( )

Familia ( )

En pareja ( )

Otro (especifique)

**13. ¿Qué actividades agroturísticas le gustaría realizar en la finca?**

Senderismo ( )

Cabalgatas ( )

Recolección de frutos ( )

Camping ( )

Participar del proceso de

( )

( )

( )

( )

producción del café ( )

**14. ¿Qué es lo primero que tomaría en cuenta para realizar actividades agroturísticas en la finca?**

Precio ( )

Atractivos ( )

Cercanía ( )

Calidad ( )

Seguridad ( )

Experiencia previa ( )

( )

( )

( )

( )

( )

( )

**15. ¿Estaría de acuerdo en que la finca ofrezca productos turísticos como: tours, rutas turísticas, paquetes turísticos?**

SI ( )

NO ( )

**16. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un producto turístico dentro de una finca agroturística?**

\$60 ( )

De \$61 a \$100 ( )

De \$101 a \$140 ( )

De \$141 a \$180 ( )

Más de \$181 ( )

( )

( )

( )

( )

( )

**17. ¿Qué tipo de gastronomía le gustaría que ofrezca la finca agroturística?**

Típica ( )

Tradicional ( )

Gourmet ( )

Otra (especifique): \_\_\_\_\_

**18. ¿Por qué medio le gustaría que se realice la promoción de los productos turísticos de la finca agroturística?**

Redes sociales (Facebook, Instagram, WhatsApp) ( )      Página web de la Finca ( )      Medios de comunicación masiva (radio, televisión, prensa) ( )

**19. ¿Por qué medio adquiriría los productos turísticos que ofrezca la finca?**

Agencias de viajes ( )      Página Web de la Finca ( )

**¡Gracias por su colaboración!**

**Sugerencias o recomendaciones**

-----  
-----  
-----  
-----

## **Anexo 8. Proyección de PEA en base al CENSO 2010**

### **Cantón Olmedo**

**AÑO 2010:** 1 600

**Tasa de crecimiento:** -1,76%

<b>N</b>	<b>Año</b>	<b>Nº. HABITANTES</b>
	2010	1.600
1	2011	1.572
2	2012	1.544
3	2013	1.517
4	2014	1.490
5	2015	1.464
6	2016	1.438
7	2017	1.413
8	2018	1.388
9	2019	1.364
10	2020	1.340
11	2021	1.316
12	2022	1.293

*Fuente:* Resultados de VII Censo de Población del 2010-INEC

### **Cantón Paltas**

**AÑO 2010:** 8 526

**Tasa de crecimiento:** -0,41%

<b>n</b>	<b>Año</b>	<b>Nº. HABITANTES</b>
	2010	8.526
1	2011	8.491
2	2012	8.456
3	2013	8.422
4	2014	8.387
5	2015	8.353
6	2016	8.318
7	2017	8.284
8	2018	8.250
9	2019	8.217
10	2020	8.183
11	2021	8.149
12	2022	8.116

*Fuente:* Resultados de VII Censo de Población del 2010-INEC



### Cantón Chaguarpamba

**AÑO 2010:** 2 719

**Tasa de crecimiento:** -1,09%

<b>n</b>	<b>Año</b>	<b>N°. HABITANTES</b>
	2010	2.719
1	2011	2.689
2	2012	2.660
3	2013	2.631
4	2014	2.602
5	2015	2.574
6	2016	2.546
7	2017	2.518
8	2018	2.491
9	2019	2.464
10	2020	2.437
11	2021	2.410
12	2022	2.384

*Fuente:* Resultados de VII Censo de Población del 2010-INEC

### Cantón Catamayo

**AÑO 2010:** 11 738

**Tasa de crecimiento:** 1,40%

<b>n</b>	<b>Año</b>	<b>N°. HABITANTES</b>
	2010	11.738
1	2011	11.902
2	2012	12.069
3	2013	12.238
4	2014	12.409
5	2015	12.583
6	2016	12.759
7	2017	12.938
8	2018	13.119
9	2019	13.303
10	2020	13.489
11	2021	13.678
12	2022	13.869

*Fuente:* Resultados de VII Censo de Población del 2010-INEC

*Anexo 9. Matriz FODA*

<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
F1	D1
F2	D2
F3	D3
F4...	D4...
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
O1	A1
O2	A2
O3	A3
O4...	A4...

**Anexo 10. Matriz de estrategias**

<b>Ambiente interno</b> (actividad turística y PIT)	<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
	F1	D1
	F2	D2
	F3	D3
	F4...	D4...
<b>Ambiente externo</b> (Territorio)		
<b>Oportunidades</b>	<b>Estrategias FO</b>	<b>Estrategias DO</b>
O1	FO1	DO1
O2	FO2	DO2
O3	FO3	DO3
O4...	FO4...	DO4...
<b>Amenazas</b>	<b>Estrategias FA</b>	<b>Estrategias DA</b>
A1	FA1	DA1
A2	FA2	DA2
A3	FA3	DA3
A4...	FA4...	DA4...

*Anexo 11. Principios básicos para identificar productos turísticos*

<i>Principio</i>	<i>Alcance</i>
Atractividad	
Implementación	
Territorialidad	
Pluralidad	

*Anexo 12. Matriz para la evaluación del potencial turístico*

<b>Macroproducto</b>	<b>Producto turístico específico</b>

*Anexo 13. Ficha técnica de productos turísticos potenciales.*

Ficha técnica de productos turísticos potenciales N.º	
<b>Nombre del producto:</b>	<b>Distancia:</b>
<b>Actividades:</b>	
<b>Servicios:</b>	<b>Estado de conservación del tramo identificado:</b>
<b>Medios de información y comunicación:</b>	
<b>Elementos en el tramo de la ruta:</b>	

*Anexo 14. Matriz de priorización de los productos.*

<b>Productos turísticos</b>	<b>Descripción</b>	<b>Justificación</b>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

**Anexo 15. Hoja de trabajo para la organización y gestión de productos turísticos.**

<i>Eje</i>	<i>Acción / atractivo</i>	<i>Operadores / actores</i>	<i>Actividades y necesidades de fortalecimiento</i>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

## Anexo 16. Fichas Resumen de Atractivos Complementarios

Tabla 82. Ficha 1. Cerro Santa Bárbara

<b>Nombre del atractivo:</b> Cerro Santa Bárbara	<b>Jerarquía:</b> II	
<b>Categoría:</b> Atractivos naturales	<b>Tipo:</b> Montañas	<b>Subtipo:</b> Baja montaña
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Santa Bárbara



Figura 34. Cerro Santa Bárbara

**Ubicación:** Barrio Santa Bárbara, con una superficie de 5 031m y altura de 1 338 m.s.n.m.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** -3.931159

**Longitud:** -79.645185

### Características:

Lleva el nombre de Santa Bárbara debido a la leyenda, que cuenta la historia de una imagen retratada sobre una piedra, en la finca del Sr. Pablo Carrión en el año 1900, actualmente se encuentra el monumento en honor a Santa Bárbara, misma que se encuentra iluminada, y además se lo considera como un mirador turístico, que permite la observación panorámica del centro del cantón Olmedo.

Para poder llegar a este mirador turístico se tiene que ascender un total de 205 escalones, que dura unos 15 minutos aproximadamente.

### Recomendaciones

- Para visitar el cerro se debe llevar ropa ligera, zapatos adecuados, gorra, bloqueador solar y agua.
- Depositar la basura y desperdicios en los respectivos contenedores.
- Llevar cámara fotográfica.

### Actividades turísticas:

- Fotografía
- Caminata.
- Mirador turístico.
- Vuelo de cometas.

*Fuente:* (Jiménez Ojeda, 2020)/Trabajo de Campo

**Tabla 83. Ficha 2. Parque Central de Olmedo**

<b>Nombre del atractivo:</b> Parque Central de Olmedo	<b>Jerarquía:</b> II	
<b>Categoría:</b> Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b> Arquitectura	<b>Subtipo:</b> Espacio público
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Olmedo
	<b>Ubicación:</b> Está ubicado en el centro de Olmedo, tiene una superficie de 201.72m2.	
	<b>Coordenadas UTM:</b>	
	<b>Latitud:</b> -3.934565	
	<b>Longitud:</b> -79.64685	

**Figura 35. Parque Central de Olmedo**

---

**Características:**

Se encuentra frente al edificio del Gobierno Autónomo Descentralizado, en la Plaza la Merced, está rodeado de arbustos y plantas ornamentales. En el centro se encuentra una pileta y un monumento en homenaje al héroe Olmedense que defendió al País en la Guerra del Cenepa, el soldado José Robles Carrión. En el suelo también existen pinturas de plantas de café y posee una iluminación que alumbra en las noches. En este lugar se llevan a cabo diferentes eventos sociales, culturales, artísticos, cívicos y religiosos, dado que en la parte posterior se encuentra la Iglesia Matriz de Olmedo.

---

**Recomendaciones**

- Llevar una cámara fotográfica.
- Bloqueador solar y repelente.
- Depositar la basura y desperdicios en los respectivos basureros.

---

**Actividades turísticas:**

- Fotografía.
- Descanso
- Caminata
- Observación de plantas ornamentales.

---

**Fuente:** (Ojeda, 2020) /Trabajo de Campo

**Tabla 84. Ficha 3. Iglesia Santa Teresita de Olmedo**

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Iglesia Santa Teresita de Olmedo	<b>Jerarquía:</b> II
<b>Categoría:</b> Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b> Arquitectura <b>Subtipo:</b> Histórica Vernácula
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo <b>Localidad:</b> Olmedo

---



*Figura 36. Iglesia Santa Teresita de Olmedo*

**Ubicación:** Está ubicado en el centro de Olmedo, frente al Parque Central.

**Coordenadas UTM:**  
**Latitud:** -3.9345050  
**Longitud:** -79.646862

---

**Características:**

La Iglesia tiene una construcción de estilo moderno, su fachada es de color blanco y posee tres torres. Las torres de los extremos cuentan con una cruz en la parte superior y en la torre central se encuentra un reloj y una cruz. El nombre de la iglesia se da en honor a la Parroquia Eclesiástica Santa Teresita. Fue construida en 1970 por el padre Segundo Herrera y terminada por el Monseñor Guillermo Armijos. Su remodelación fue realizada por el Padre Rodrigo Chávez en conjunto con la Iglesia católica alemana en el 2015.

---

**Recomendaciones**

- Al ingresar a la Iglesia se recomienda permanecer en silencio por respecto.
- Llevar una cámara fotográfica.

---

**Actividades turísticas:**

- Fotografía.
- Observación de esculturas.
- Turismo religioso.

---

*Fuente:* (Ojeda, 2020) /Trabajo de Campo



**Tabla 85. Ficha 4. Centro Recreacional Santa Bárbara**

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Centro Recreacional Santa Bárbara		<b>Jerarquía:</b> II
<b>Categoría:</b> Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b> Arquitectura	<b>Subtipo:</b> Infraestructura recreativa
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Olmedo

---



**Ubicación:** Se encuentra a 1 km del centro de Olmedo

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** -3.932507

**Longitud:** -79.646208

*Figura 37. Centro Recreacional Santa Bárbara*

---

**Características:**

Es el único centro recreacional de Olmedo que cuenta con piscinas de agua templada y un tobogán. Dispone de una piscina para niños, sauna, turco y camerinos para damas y caballeros. Su espacio sirve además para la realización de eventos culturales, sociales y artísticos, especialmente en la temporada de carnaval.

---

**Recomendaciones**

- Se recomienda llevar traje y gorro de baño.
- No ingresar con mascotas.
- Llevar cámara fotográfica.
- Colocar la basura en sus recipientes.
- No ingresar con alimentos a la piscina.

---

**Actividades turísticas:**

- Esparcimiento
- Deportes
- Natación
- Fotografías
- Caminatas

---

*Fuente:* (Ojeda, 2020) /Trabajo de Campo

*Tabla 86. Ficha 5. Ramada o molienda*

---

<b>Nombre del atractivo:</b> Ramada o molienda	<b>Jerarquía:</b> II	
<b>Categoría:</b> Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b> Acervo cultural y popular	<b>Subtipo:</b> Gastronomía
<b>Provincia:</b> Loja	<b>Cantón:</b> Olmedo	<b>Localidad:</b> Loma Redonda

---



**Ubicación:** Barrio Loma Redonda vía a la costa panamericana en el km 137.

**Coordenadas UTM:**

**Latitud:** -3.927321

**Longitud:** -79.6665638

*Figura 38. Ramada o molienda*

---

#### **Características:**

Le pertenece al Sr. Andrés Armijos, el cual es un bien cultural que tiene más de 70 años de tradición, posee una construcción rústica y funciona a motor.

**Cosecha:** el proceso comienza con la cosecha de caña de azúcar, se selecciona cañas maduras y saludables para garantizar la calidad del producto final.

**Extracción del jugo de caña:** mediante el uso de trapiches, que son molinos de metal que exprimen el jugo de la caña, del que se obtiene el guarapo.

**Filtrado y clarificación del jugo:** el jugo de caña extraído se filtra para eliminar impurezas y se somete a un proceso de clarificación para eliminar sólidos y sedimentos no deseados.

**Cocinado y evaporación:** se procede a hervir el jugo de caña o “guarapo”, en grandes calderas de cobre o metal. Durante este proceso se somete a una lenta evaporación hasta que se reduce a una mezcla más densa conocida como miel.

**Formación de moldes:** mientras la miel aún está caliente, se vierte en moldes.

**Enfriamiento y solidificación:** una vez en los moldes, la miel se deja enfriar y solidificar para obtener la forma final de la panela.

**Desmoldado y secado:** las panelas se desmoldan y se dejan secar.

#### **Usos:**

- Endulzar bebidas.
- Venta para la elaboración de dulces tradicionales.

---

#### **Recomendaciones**

- Se debe hacer una reservación, antes de visitar la molienda.
- Tener cuidado de no monitorear los instrumentos de producción.
- Llevar cámara fotográfica

---

#### **Actividades turísticas:**

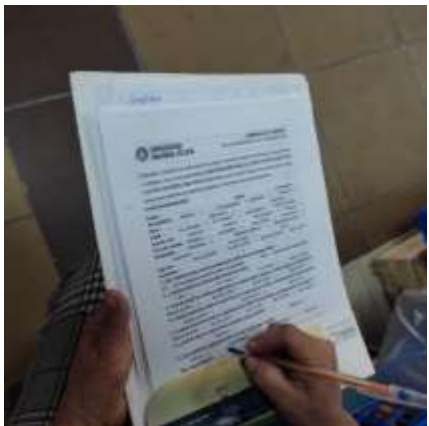
- Fotografía.
  - Observación y participación del proceso de extracción del guarapo.
  - Degustación del guarapo, cachaza y miel.
  - Recorridos guiados.
-

*Anexo 17. Evidencia Fotográfica de Trabajo de Campo*

**Entrevistas a propietarios de establecimientos turísticos**



**Aplicación de encuestas**



**Anexo 18. Certificado de Traducción de Resumen**

CERTF. N° 10.7 – 2024

Loja, 10 de junio del 2024

El suscrito Franco Guillermo Abrigo Guarnizo.

**Lcdo. En Ciencias de la Educación Mención Idioma Inglés**

A petición de la parte interesada y en forma legal.

**CERTIFICA:**

Que **Katherine Mercedes Robles Armijos** con cédula de identidad número **Cedula:** 1105409955, estudiante de la Carrera de Turismo de la Facultad Jurídica Social y Administrativa de la Universidad Nacional de Loja, completó satisfactoriamente la presente traducción de español a inglés del Trabajo de Integración Curricular denominado **Agroturismo en la Finca Privilegio del Cantón Olmedo, provincia de Loja.**

Traducción que fue guiada y revisada minuciosamente por mi persona. En consecuencia, se da validez a la presentación de la misma. Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad, pudiendo la interesada hacer uso del presente documento en lo que estimare conveniente.

Atentamente,



.....  
Franco Guillermo Abrigo Guarnizo

**Lcdo. En Ciencias de la Educación Mención Idioma Inglés**

Número de Registro Senescyt: 1008-2021-2368808

Cédula: 1104492127