



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

AREA ADMINISTRATIVA

**TITULACIÓN DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**Diseño de un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómico
para el cantón Otavalo, en la provincia de Imbabura – Ecuador**

TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

AUTOR: Benítez Jaramillo, Miguel Ángel

DIRECTOR: Ludeña Reyes, Alex Paúl, Mgs.

CENTRO UNIVERSITARIO IBARRA

2014



Esta versión digital, ha sido acreditada bajo la licencia Creative Commons 4.0, CC BY-NY-SA: Reconocimiento-No comercial-Compartir igual; la cual permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, mientras se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se permiten obras derivadas, siempre que mantenga la misma licencia al ser divulgada. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

Septiembre, 2018

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

Magister.

Alex Paúl Ludeña Reyes

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de fin de titulación: **Diseño de un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómico para el cantón Otavalo, en la provincia de Imbabura – Ecuador** realizado por Benítez Jaramillo Miguel Angel, ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, Abril de 2014

f).....

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“ Yo Benítez Jaramillo Miguel Angel declaro ser autor (a) del presente trabajo de fin de titulación: **Diseño de un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómico para el cantón Otavalo, en la provincia de Imbabura – Ecuador**, de la Titulación Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras siendo Alex Paúl Ludeña Reyes director (a) del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

f.

Autor: Benítez Jaramillo Miguel Angel

Cédula: 100274035-3

DEDICATORIA

El esfuerzo humano tiene sentido, si en su intelecto lo orienta hacia las personas que ama, por ello el presente trabajo se lo dedico con mucho cariño a mis hijos: Miguel Eduardo, Julio Andrés y Sarita Alejandra mis grandes motivos para ser una mejor persona cada día.

AGRADECIMIENTO

El ser humano por su naturaleza es un ser social y en su trajinar por la vida debe ir cultivando valores tan importantes como es la gratitud.

Mi agradecimiento sincero a la Universidad Técnica Particular de Loja – Titulación de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras por la dedicada labor que realiza en la formación de hombres y mujeres capaces de servir profesionalmente a la sociedad.

De manera especial al Magister Alex Paúl Ludeña Reyes, quien de manera desinteresada contribuyó positivamente con su tiempo, con su mano guía y su valioso conocimiento para ver hoy cristalizado un sueño, la culminación exitosa de mi trabajo de fin de carrera.

Sin duda la familia es el pilar de cada persona, por ello agradezco a mi esposa, a mis padres, a mi hermano, a mis suegros, a mis amigos que estuvieron siempre junto a mi brindándome su apoyo y motivación para culminar mi formación profesional.

INDICE DE CONTENIDOS

Introducción.....		14
 CAPITULO I: EL TERRITORIO Y LAS CONDICIONES DE VIDA DE LOS OTAVALEÑOS		
1.1.	Ámbito Físico Espacial.....	16
1.1.1.	Ubicación y límites.....	16
1.1.2.	Superficie y extensión.....	16
1.1.3.	División Política y Administrativa.....	16
1.1.3.1.	Gráfico# 1 División Política del Cantón Otavalo.....	17
1.1.4.	Movilidad, Energía y Conectividad.....	18
1.1.4.1.	Movilidad.....	18
	Tabla # 1 Vialidad del Cantón Otavalo.....	18
1.1.4.1.1.	Vialidad Urbana.....	18
1.1.4.1.2.	Vialidad Rural.....	18
	Tabla # 2: Distancias referenciales del cantón Otavalo.....	19
1.1.4.2.	Energía.....	19
1.1.4.3.	Conectividad.....	19
1.1.5.	Hidrografía.....	20
1.1.6.	Características Climáticas.....	20
1.1.7.	Geología.....	21
1.2.	Ámbito Socio – Cultural.....	21
1.2.1.	Población.....	21
	Tabla # 3: Población del Cantón Otavalo.....	22
1.2.2.	La Educación.....	22
1.2.2.1.	Establecimientos educativos.....	22
	Tabla 4: Carreras que ofrece la Universidad de Otavalo.....	23
1.2.2.2.	Analfabetismo.....	23
	Tabla # 5: Analfabetismo en el Cantón Otavalo.....	24
1.2.3.	Salud.....	25
1.2.4.	Vivienda.....	25
	Tabla # 6: Servicios que disponen las viviendas en Otavalo.....	26
1.2.5.	Migración.....	26
	Tabla # 7: Migración de la población del Cantón Otavalo.....	27
1.2.6.	Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	28
	Tabla # 8: Datos de pobreza.....	28
1.3.	Ámbito Ecológico Territorial.....	28
1.3.1.	Geomorfología.....	28
1.3.1.1.	Suelo.....	28
1.3.1.2.	Aire.....	29
1.3.1.3.	Agua.....	29
1.3.2.	Ecosistemas.....	29
1.3.2.1.	Flora.....	29
1.3.2.2.	Fauna.....	30
1.4.	Ámbito Económico Productivo.....	30
1.4.1.	Población Económicamente Activa del Cantón Otavalo.....	30
	Tabla # 9: Población Económicamente Activa.....	31
1.4.2.	Las Unidades Económicas del Cantón Otavalo.....	32
	Tabla # 10: Unidades Económicas.....	32
	Gráfico # 2: Mapa de origen y destino de las mercaderías.....	38
1.4.3.	Transporte.....	39
	Tabla # 11: Parque vehicular de servicio público.....	39
1.4.4.	Desarrollo Turístico.....	39

1.5.	Política Administrativa.....	40
1.5.1.	Estructura Política Administrativa de la institución pública.....	40
1.5.1.1.	Los Gobiernos Autónomos Descentralizados.....	40
1.5.1.2.	Las Juntas Parroquiales.....	40
1.5.1.3.	Los Cabildos Comunitarios y los Comités Barriales.....	41
	Tabla # 12: Organización Política y Administrativa.....	42
1.5.2.	Mapeo de actores que conforman la cadena de valor turístico.....	44
	Gráfico #3: Mapa de Actores.....	44

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1.	Cultura y Turismo.....	47
2.1.1.	La Etnografía como técnica de estudio.....	47
2.2.	Cultura y Etnia.....	47
2.2.1.	Definición de Cultura.....	47
2.2.2.	Definición de Etnia.....	48
2.2.3.	Cultura Popular.....	49
2.3.	Las Manifestaciones Culturales y gastronomía.....	49
2.3.1.	Las Manifestaciones culturales.....	49
2.3.1.1.	La Literatura Popular.....	49
2.3.1.2.	La Música Popular.....	50
2.3.1.3.	Hechos Festivos Familiares y Comunitarios.....	50
2.3.1.4.	Juegos Populares.....	50
2.3.1.5.	La Gastronomía.....	51
2.4.	El Centro de Interpretación como factor de Promoción Turística.....	51
2.4.1.	Definición.....	51
2.4.2.	Importancia.....	52
2.4.3.	Características.....	52
2.4.4.	Componente Cultural del Centro de Interpretación.....	52
2.4.5.	Componente Administrativo del Centro de Interpretación.....	52
2.4.5.1.	Misión.....	53
2.4.5.2.	Visión.....	53
2.4.5.3.	Objetivo.....	53
2.4.5.4.	Políticas.....	53
2.5.5.5.	Valores Institucionales.....	53
2.5.	Oferta Turística del Cantón Otavalo.....	54
2.5.1.	Planta Turística.....	54
	Tabla # 13: Planta Turística del Cantón Otavalo.....	54
2.5.2.	Potencial turístico natural.....	56
	Tabla # 14: Atractivos Turísticos Naturales.....	56
2.5.3.	Potencial Turístico Artesanal y Arqueológico.....	56
	Tabla # 15: Artesanías y Arqueología.....	57
2.6.	Demanda Turística del Cantón Otavalo.....	57

CAPITULO III: LA REALIDAD CULTURAL Y GASTRONÓMICA DE OTAVALO

3.1.	Las Manifestaciones Culturales.....	61
3.1.1.	Literatura y Música Popular.....	61
3.1.1.1.	Literatura Popular.....	61
3.1.1.1.1.	Las Leyendas.....	62
3.1.1.1.2.	Las Coplas.....	63
3.1.1.1.3.	Los Dichos.....	63
3.1.1.1.4.	Los Apodos.....	64
3.1.1.2.	La Música Popular.....	65

3.1.1.2.1.	La música en los hechos festivos indígenas.....	66
3.1.1.2.2.	La música en los hechos mestizos.....	67
3.1.1.2.3.	Usos individuales de la música entre indígenas y mestizos.....	68
3.1.1.3.	Hechos Festivos Familiares y Comunitarios.....	68
3.1.1.3.1.	Hechos Festivos Familiares.....	68
3.1.1.3.2.	Hechos Festivos Comunitarios.....	68
3.1.1.4.	Los Juegos o Formas Populares de Entretenimiento.....	69
3.1.1.5.	La gastronomía popular otavaleña indígena y mestiza.....	69

CAPITULO IV: INVESTIGACIÓN DE MERCADO

4.1.	Investigación de Mercado.....	73
4.1.1.	Antecedentes.....	73
4.1.2.	Objetivos Diagnósticos.....	73
4.1.3.	Variables Diagnósticas.....	73
4.1.4.	Indicadores.....	74
4.1.5.	Matriz de Relación.....	76
	Tabla # 16: Matriz de Relación.....	76
4.2.	Mecánica operativa.....	77
4.2.1.	Identificación de la Población.....	77
4.2.2.	Identificación de la Muestra.....	78
4.2.3.	Información Primaria.....	80
4.2.3.1.	Encuestas.....	80
4.2.3.2.	Entrevistas.....	80
4.2.4.	Información Secundaria.....	80
4.3.	Tabulación y Análisis de la Información.....	81
4.3.1.	Encuesta aplicada a los Habitantes del cantón Otavalo.....	81
	Gráfico # 4: Cultura Popular.....	81
	Gráfico # 5: Literatura Popular.....	82
	Gráfico # 6: Expresiones Festivas Familiares.....	83
	Gráfico # 7: Expresiones Festivas Comunitarias.....	84
	Gráfico # 8: Juegos Populares.....	85
	Gráfico # 9: Música Popular.....	86
	Gráfico # 10: Gastronomía.....	87
	Gráfico # 11: Centro de Interpretación.....	88
	Gráfico # 12: Valoración cultural.....	89
	Gráfico # 13: Valor de la Entrada.....	90
4.3.2.	Encuesta Aplicada a los Turistas que Visitan Otavalo.....	91
	Gráfico # 14: Edad de los turistas.....	91
	Gráfico # 15: Sexo de los Turistas.....	92
	Gráfico # 16: Procedencia de los turistas.....	93
	Gráfico # 17: Cultura popular.....	94
	Gráfico # 18: Valoración Cultural.....	95
	Gráfico # 19: Frecuencia de Visita.....	96
	Gráfico # 20: Visitantes.....	97
	Gráfico # 21: Valor de la entrada.....	98
4.3.3.	Entrevistas aplicadas a los “Gestores Turísticos de Otavalo”.....	99
	Gráfico # 22: Centro de Interpretación.....	99
	Gráfico # 23: Importancia.....	100
	Gráfico # 24: Cultura Popular.....	101
4.4.	Análisis FODA.....	103
	Tabla # 17: Análisis FODA del Cantón Otavalo.....	103
4.5.	Determinación del Problema Diagnóstico.....	106

CAPÍTULO V: INGENIERÍA DEL PROYECTO

5.1.	Nombre del Centro de Interpretación.....	108
	Gráfico 25: Logotipo.....	108
5.2.	Macrolocalización.....	108
5.3.	Microlocalización.....	108
	Gráfico 26: Mapa de Eugenio Espejo.....	109
5.4.	Propuesta Administrativa.....	109
5.4.1.	Misión.....	109
5.4.2.	Visión.....	109
5.4.3.	Objetivos.....	110
5.4.4.	Políticas.....	110
5.4.5.	Valores Institucionales.....	110
5.4.6.	Organigrama.....	112
	Gráfico 27: Organigrama.....	112
5.4.7.	Manual de Funciones.....	113
5.4.7.1.	Nombre del cargo: Administrador.....	113
5.4.7.2.	Nombre del cargo: Recepcionista.....	118
5.4.7.3.	Nombre del cargo: Guía especializado en turismo cultural.....	124
5.4.7.4.	Nombre del cargo: Encargado de Mantenimiento.....	129
5.4.7.5.	Nombre del cargo: Agente de seguridad para lugares turísticos.....	135
5.5.	Propuesta Operativa.....	140
5.5.1.	Productos.....	140
5.5.2.	Servicios.....	140
5.5.3.	Manual de Procesos.....	141
	Tabla # 18: Procesos del Centro de Interpretación.....	141
	Tabla # 19:Proceso de Promoción.....	141
	Tabla # 20: Proceso de Recepción de Turistas.....	141
	Tabla # 21: Proceso de Guianza.....	142
	Tabla # 22: Procesos de Guianza en las salas del Centro de Interpretación.....	142
	Tabla # 23: Proceso de guianza en la sala de Introducción.....	142
	Tabla # 24: Proceso de guianza en la sala de Literatura Popular.....	143
	Tabla # 25: Proceso de guianza en la sala de Fiestas y Tradiciones.....	143
	Tabla # 26: Proceso de guianza en la sala de Juegos Populares.....	143
	Tabla # 27: Proceso de guianza en la sala de Música Popular.....	144
	Tabla # 28: Proceso de guianza en la sala de Gastronomía.....	144
5.6.	Diseño Arquitectónico del Centro de Interpretación.....	145
5.6.1.	Plano Planta baja y fachada.....	145
5.7.	Construcción y Equipamiento.....	146
5.7.1.	Construcción.....	146
	Tabla # 29: Construcción.....	146
5.7.2.	Equipamiento.....	146
	Tabla # 30: Muebles y equipos de oficina.....	146
	Tabla # 31: Suministros de Oficina.....	146
	Tabla # 32: Elementos decorativos.....	147
	Tabla # 33: Gastos Preoperacionales.....	147
	Gráfico # 25: Sala de Introducción.....	148
	Tabla # 34: Costo de la sala de Introducción.....	148
	Gráfico # 26: Sala de Literatura Popular.....	149
	Tabla # 34: Costo de la sala de Literatura Popular.....	149
	Gráfico # 27: Sala de Fiestas y Tradiciones.....	150
	Tabla # 35: Costo de la sala de Fiestas y Tradiciones.....	150
	Gráfico # 28: Sala de Juegos Populares.....	151

	Tabla # 36: Costo de la sala de Juegos Populares.....	151
	Gráfico # 29: Sala de Música Popular.....	152
	Tabla # 37: Costo de la sala de Música Popular.....	152
	Gráfico # 30: Sala de Gastronomía.....	153
	Tabla # 38: Costo de la sala de Gastronomía.....	153
5.8.	Propuesta de Promoción.....	154
5.9.	Propuesta Legal.....	155
5.10.	Inversión y financiamiento.....	166
5.10.1.	Inversión.....	166
	Tabla # 39: Equipos de oficina y computación.....	166
	Tabla # 40: Muebles y Enseres.....	166
	Tabla # 41: Suministros de oficina.....	166
	Tabla # 42: Terreno.....	167
	Tabla # 43: Infraestructura.....	167
	Tabla # 44: Gastos operacionales.....	167
5.10.2.	Personal.....	168
	Tabla # 45: Personal administrativo.....	168
	Tabla # 46: Personal operativo.....	168
5.10.3.	Préstamo.....	169
	Tabla # 47: Amortización del préstamo.....	169
5.10.4.	Capital de trabajo.....	172
	Tabla # 48: Capital de trabajo.....	172
5.10.5.	Resumen inversiones.....	173
	Tabla # 49: Resumen de inversiones.....	173
5.10.6.	Cronograma de inversiones y financiamientos.....	174
	Tabla # 50: Cronograma inversión y financiamiento.....	174
5.10.7.	Inversiones y financiamiento.....	175
	Tabla # 51: Inversión y financiamiento.....	175
5.10.8.	Cálculo de Depreciación.....	176
	Tabla # 52: Depreciación.....	176
5.10.9.	Datos de la demanda.....	177
	Tabla # 53: Demanda.....	177
5.10.10.	Estado de Resultados Proyectado Primer Año.....	178
	Tabla # 54: Proyección primer año.....	178
5.10.11.	Estado de Resultados Proyectado Cinco Años.....	179
	Tabla # 55: Proyección cinco años.....	179
5.10.12.	Flujo de Caja.....	180
	Tabla # 56: Flujo de caja.....	180
5.10.13.	Cálculo del TIR y el VAN.....	181
	Tabla # 57: TIR y VAN.....	181
5.10.14.	Período de Recuperación de la Inversión.....	181
	Tabla # 58: Recuperación de la inversión.....	181
	CONCLUSIONES.....	182
	RECOMENDACIONES.....	183
	BIBLIOGRAFÍA.....	184

TABLA DE ANEXOS

<u>ANEXO N° 1</u>	
<u>FOLLETO “LA REALIDAD CULTURAL Y GASTRONÓMICA DE OTAVALO”</u>	<u>188</u>
<u>ANEXO N° 2</u>	
<u>ENCUESTA APLICADA A LOS HABITANTES DEL CANTÓN OTAVALO</u>	<u>263</u>
<u>ANEXO N° 3</u>	
<u>ENCUESTA APLICADA A LOS TURISTAS QUE VISITAN OTAVALO</u>	<u>265</u>
<u>ANEXO N° 4</u>	
<u>GUIA DE ENTREVISTA A LOS GESTORES TURÍSTICOS DE OTAVALO</u>	<u>266</u>
<u>ANEXO N° 5</u>	
<u>PAPELERÍA DE PROMOCIÓN “TRÍPTICO”</u>	<u>267</u>
<u>ANEXO N° 6</u>	
<u>PAPELERÍA DE PROMOCIÓN “POSTER”</u>	<u>268</u>
<u>ANEXO N° 7</u>	
<u>PAPELERÍA DE PROMOCIÓN “TARJETA DE PRESENTACIÓN”</u>	<u>269</u>
<u>ANEXO N° 8</u>	
<u>PAPELERÍA DE PROMOCIÓN “ANUNCIO DE PRENSA”</u>	<u>269</u>

RESUMEN

Teniendo como base la investigación realizada a: los habitantes, a los turistas y a los diferentes actores turísticos del cantón Otavalo, se determina que el diseño de un centro de interpretación de cultura popular y gastronómico, es óptimo porque contribuirá con el fortalecimiento del turismo cultural de la zona, es necesario mencionar también que existe el apoyo e interés de la población y de los distintos actores turísticos por rescatar y fomentar el turismo cultural y gastronómico en Otavalo. Al realizar el estudio de la competencia se crea un producto que no existe en Otavalo y que es requerido por los habitantes y turistas, por lo tanto será el único centro de interpretación de su tipo en el cantón.

Partiendo de éste análisis, se crea el CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICO “VALLE DEL AMANECER”, que será un impulso para el rescate y conservación de los valores culturales y gastronómicos de los otavaleños y otavaleñas, el cual se convertirá en un destino obligatorio para quienes visitan Otavalo.

PALABRAS CLAVES: centro de interpretación, cultura, gastronomía, turismo.

ABSTRACT

On the basis of the research conducted: residents, tourists and different tourist actors of Otavalo Canton, is determined that the design of an interpretation center of popular culture and gastronomy, is optimal because it will contribute to the strengthening of cultural tourism the area, it is also necessary to mention that there is support and interest of the population and the different tourism stakeholders to rescue and foster cultural and gastronomic tourism in Otavalo. When studying the competition a product that does not exist in Otavalo and is required by residents and tourists, so will be the only center of its kind in interpretation of the canton is created.

Based on this analysis, INTERPRETATION CENTRE OF POPULAR CULTURE AND GOURMET "VALLE DEL AMANECER" which will be a boost for the rescue and preservation of cultural and gastronomic of the Otavalo people, which will become a target is created mandatory for visitors to Otavalo.

KEYWORDS: interpretation center, culture, gastronomy, tourism.

INTRODUCCIÓN

Por el carácter académico del presente trabajo, la información contenida en esta Tesis de Grado procede de dos fuentes: material bibliográfico obtenido físicamente y vía internet; así como información primaria obtenida directamente de la población que recrea cotidianamente las diferentes manifestaciones culturales en el territorio cantonal de Otavalo.

Los datos en mención son presentados en un formato amigable con el lector común, pero acatando estrictamente las normativas académicas de una Tesis de Grado de nivel universitario.

La presente Tesis de Grado denominada "DISEÑO DE UN CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONOMICO PARA EL CANTÓN OTAVALO, EN LA PROVINCIA DE IMBABURA - ECUADOR", está estructurada en cinco capítulos, a lo largo de los cuales identifica el contexto general del área investigada; puntualiza los referentes teóricos de la investigación; describe las manifestaciones culturales y gastronómicas relevantes de los otavaleños indígenas y mestizos los que constituyen el objetivo central a ser exhibidas en el Centro de Interpretación Cultural "Valle del Amanecer"; y, expone las claves de la factibilidad del Centro de Interpretación Cultural propuesto.

Más en detalle, las temáticas contenidas en este documento aparecen en el siguiente orden:

- El Capítulo Primero describe el territorio y las condiciones de vida de las poblaciones otavaleñas indígenas y mestizas.
- El marco teórico de la investigación está desarrollado en el Segundo Capítulo. En él se hallan resumidos los argumentos teóricos, conceptos e instrumentos utilizados en la concepción y ejecución del trabajo académico que aquí se presenta.
- El Capítulo Tercero contiene una exposición de las principales manifestaciones culturales de los indígenas y mestizos otavaleños, relacionadas con la literatura, las festividades, los juegos, la música y la gastronomía popular vigente.
- La información relacionada con el análisis de factibilidad del Centro de Interpretación Cultural "Otavalo" ocupa los Capítulos Cuarto y Quinto, que incluyen la Investigación de Mercado, la Ingeniería, la Inversión y Financiamiento del Proyecto en tratamiento, respectivamente.

CAPITULO I

EL TERRITORIO Y LAS CONDICIONES DE VIDA DE LOS OTAVALEÑOS

1.1 Ámbito físico espacial

1.1.1. Ubicación y límites.

El Cantón Otavalo se encuentra ubicado en la Provincia de Imbabura; a una distancia de 26Km. de su cabecera provincial Ibarra y a 110Km. de la capital del Ecuador, Quito. Los límites de Otavalo son los siguientes:

- Al Norte con los cantones de Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra;
- Al Sur limita con el cantón Quito de la Provincia de Pichincha;
- Al Este con los cantones Ibarra y Cayambe de la Provincia de Pichincha y
- Al Oeste con los cantones Quito y Cotacachi. (GAD Municipal de Otavalo, 2013)

1.1.2. Superficie y extensión

El Cantón Otavalo tiene una superficie total de 507, 47 Km², los cuales se encuentran distribuidos en la zona urbana 82, 10 Km² y la zona rural 424,37 km². (GAD Municipal de Otavalo, 2013)

1.1.3. División Política y Administrativa

El Cantón Otavalo se divide en dos parroquias urbanas y nueve parroquias rurales, distribuidas de la siguiente manera:

a) Parroquias Urbanas

La cabecera cantonal de Otavalo cuenta con dos parroquias urbanas: la parroquia San Luis al lado occidental y La parroquia El Jordán en el lado oriental, divididas por la calle principal Simón Bolívar.

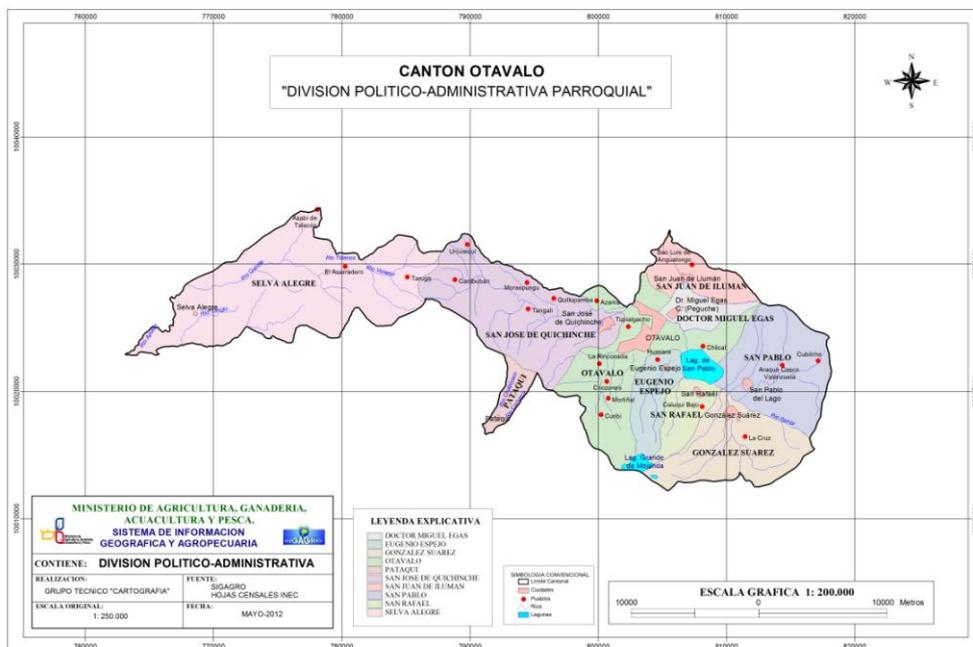
- o La Parroquia San Luis está conformada por 15 comunidades que son: La Cruz, Monserrath, Cachimbiro, Guananzig, La Compañía, Agato, Camuendo Grande, Imbabuela Alto, Imbabuela Bajo, La Magdalena, Cruz Loma, Mojanda, La Esperanza, Jatunyacu, Arias Pamba.
- o La Parroquia El Jordán está compuesta por 19 comunidades que son: El Cardón, La Bolsa, Arias Urco, San Juan, San Pedro, La Quinta, Cachicullá, Santiaguillo, La Joya, La Rinconada, Rosas Pamba, Ayancha, Cuarapunro, Azama, Pigulca, Patalanga, Río Blanco, Punyaro, Cotama.

b) Parroquias Rurales

Otavalo tiene 9 parroquias rurales que son:

- Doctor Miguel Egas Cabezas (Peguche)
- Eugenio Espejo
- González Suárez
- San Pedro de Pataquí
- San José de Quichinche
- San Juan de Ilumán
- San Pablo
- San Rafael
- Selva Alegre (San Miguel de Pamplona). (GAD Municipal de Otavalo, 2013)

Gráfico 1: División Política del Cantón Otavalo



FUENTE: (SIGAGRO HOJAS SENSIALES INEC, 2012)

ELABORACIÓN: (GRUPO TÉCNICO "CARTOGRAFIA", 2012)

1.1.4. Movilidad, Energía y Conectividad

1.1.4.1. Movilidad

Según el Plan de Ordenamiento Territorial de Otavalo (2012), la vialidad del cantón se encuentra distribuida de la siguiente manera:

Tabla 1: Vialidad del Cantón Otavalo

KILÓMETROS	VÍAS	PORCENTAJE
161 Km.	Vías para personas y animales	15%
522 Km.	Vías locales	49%
237 Km.	Vías secundarias	22%
137 Km.	Vías primarias	13%
1.057 Km	Total vías del cantón	100%

FUENTE: (PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN OTAVALO, 2012)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

Es significativo mencionar que de vías del Cantón Otavalo el 52% son útiles en época seca, mientras que el 48% restante son accesibles durante todo el año.

1.1.4.1.1. Vialidad Urbana

La ciudad de Otavalo está servida por una red de vías urbanas, en su mayoría adoquinadas, que comunican a los diversos barrios y ciudadelas. La cabecera cantonal de Otavalo se conecta con las principales cabeceras parroquiales del cantón a través de vías asfaltadas de primer orden como sucede con las cabeceras parroquiales de Ilumán, Miguel Egas Cabezas, Quichinche, Eugenio Espejo, San Rafael y San Pablo del Lago. En tanto que con las parroquias de Selva Alegre y Pataquí, muy distantes de la ciudad, se comunican a través de carreteras de segundo y tercer orden, respectivamente.

Asimismo vale anotar que con la ciudad de Ibarra y Quito, Otavalo está comunicada mediante una vía de primer orden, la carretera Panamericana. (Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Otavalo, 2012)

1.1.4.1.2. Vialidad Rural

Es importante señalar que cinco de las nueve parroquias rurales del cantón Otavalo están servidas directamente por el eje vial de la carretera Panamericana, lo que les facilita el desplazamiento ágil de personas y productos desde esos territorios hacia Otavalo, Ibarra y Quito o viceversa.

Si bien las parroquias Quichinche y San Pablo no tienen este nexo directo, están conectadas mediante vías asfaltadas que les comunica hacia los más importantes centros poblados como Otavalo, Ibarra y Quito. En tanto que la población de las parroquias restantes como Pataquí y Selva Alegre tienen mayores dificultades de desplazamiento hacia las urbes.

Vale mencionar que las parroquias rurales de Otavalo, internamente hacia las comunidades campesinas, disponen de vías de tercero y cuarto orden, con caminos vecinales empedrados y lastrados que presentan dificultades de desplazamiento especialmente en invierno. (Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Otavalo, 2012)

Tabla 2: Distancias referenciales del cantón Otavalo

LUGAR DE REFERENCIA	LUGAR DE DESTINO	TIPO DE VIA	DISTANCIA EN KILOMETROS
Ciudad de Otavalo	Quito	Primer orden	110 Km.
	Ibarra	Primer orden	26 Km.
	Parroquia Miguel Egas	Primer orden	2 Km.
	Parroquia Ilumán	Primer orden	4 Km.
	Parroquia Eugenio Espejo	Primer orden	3 Km.
	San Rafael	Primer orden	5 Km.
	González Suárez	Prime orden	7 Km.
	San Pablo	Primer orden	8 Km.
	Quichinche	Primer orden	2 Km.
	Selva Alegre	Segundo y tercer orden	60 Km.
	Pataquí	Segundo y tercer orden	32 Km.

FUENTE: (PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE OTAVALO, 2012)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

1.1.4.2. Energía

Según el Plan de Ordenamiento Territorial de Otavalo (2012), el Cantón cuenta con un 80% de cobertura del sistema de energía eléctrica tanto en la zona urbana como en la rural del Cantón, lo que permite brindar un buen servicio a la colectividad.

1.1.4.3. Conectividad

Como informa la Corporación Nacional de Telecomunicaciones (2011, febrero), en el Cantón Otavalo 13,358 hogares cuentan con telefonía fija; 1.631 de éstas líneas tienen acceso a internet y 17.455 personas poseen telefonía celular. Todas las Juntas Parroquiales

del Cantón tienen info-centros que brindan servicio de internet a la ciudadanía. El internet en la zona urbana cubre el 11% mientras que en la zona rural cubre el 3%.

1.1.5. Hidrografía

El Cantón Otavalo se encuentra bañado por los ríos: Tejar, Itambi, Machángara, Peguche, Blanco, Ambi, Quinde, Tonglo y Pamplona, Azabí y el Tzalocas.

Los lagos que adornan el paisaje Otavaleño son: el Lago San Pablo que tiene una longitud oriente-occidente de 3.950 metros y una longitud norte-sur de 2.600 metros, éste Lago tiene una profundidad máxima de 48 metros y se encuentra a una distancia de 4 KM. de Otavalo y a 106 Km. de Quito; y las Lagunas de Mojanda que son: Caricocha que tiene una superficie de 2 Km² y una profundidad de 120 m. y se encuentra a 3.716 m.s.n.m. y ; Huarmicocha con una longitud de 600 m. de largo y 300 m de ancho a una altura de 3.696 m.s.n.m.; y Yanacocha que tiene 350 m. de ancho y se encuentra a 3.734 m.s.n.m., estas lagunas encuentran a un distancia de 70 Km. de la ciudad de Quito y a 15 Km. de la ciudad de Otavalo.

1.1.6. Características Climáticas

El Cantón Otavalo por encontrarse en la Cordillera de los Andes tiene altitudes que varían entre los 1.100m.s.n.m. en la zona de Selva Alegre (Intag) y los 4.582m.s.n.m. en el Monte Imbabura. La ciudad de Otavalo, se encuentra a una altura de 2.556 metros sobre el nivel del mar.

La ciudad de Otavalo posee un clima templado cálido (mesotérmicos). Son climas que poseen verano e invierno; la temperatura fluctúa entre los 12°C y 18°C.

Gracias a la variada altitud que posee la jurisdicción cantonal de Otavalo se puede identificar los siguientes pisos climáticos: frío (entre los 3.800 a 4.582m.s.n.m.), sub templado (desde los 3.200 a 3.800m.s.n.m.), templado (entre 2.00 a 3.200m.s.n.m.), y sub cálido (desde los 1.100 a 2.000m.s.n.m). (Inuca, 2002).

Vale la pena mencionar que en la ciudad de Otavalo se puede disfrutar de las cuatro estaciones del año en un solo día, con mañanas frescas, días soleados, tardes otoñales y noches frías.

1.1.7. Geología

Las formas geológicas del cantón Otavalo se encuentran clasificadas de la siguiente manera:

- *Volcánicos del Mojanda.*- consiste en lavas y aglomerados derivados de erupciones del Cuicocha y Mojanda, que han sido recubiertos en la zona por cangagua. El espesor total sobrepasa los 200 m. y son materiales impermeables.
- *Volcánicos del Imbabura.*- el volcán se encuentra constituido de lavas, andesitas compactas de grano fino a medio. Los aglomerados son fragmentos de rocas.
- *Volcánicos del Cusin.*- consisten en una caldera modificada por los glaciares y abierta al noreste. Los piro clastos están constituidos por fragmentos de pómez de color blanco amarillento. Son materiales impermeables.
- *Valles aluviales.*- conforman el cauce los ríos y quebradas más importantes, como son valles de las quebradas San Francisco, Cajas y la Cruz. Tiene un relieve suave conformado por terrazas angostas, pendientes moderadas medianamente estables.
- *Terrazas.*- existen muchas terrazas en varios niveles y son terrenos muy estables.
- *Valle Lagunal.*- está relacionado con la actividad de los glaciares, tiene un relieve suave con pendientes menores al 5%, diferenciándose dos niveles: uno inferior pantanoso y otro superior.
- *Conos de deyección.*- son los desprendimientos antiguos y recientes de grandes masas de tierra, que se acumulan al pie de las laderas formando conos o abanicos de depósito con relieve gradual abrupto o suave.
- *Coluviones.*- son caracterizados por derrumbes en relieves de fuerte pendiente, que se depositan en partes bajas. (Inuca, 2002, pp. 23 - 27)

1.2. Ámbito socio - cultural

1.2.1. Población

Según el Censo de Población del Ecuador INEC (2010), el cantón Otavalo posee un total de 104.874 personas, población con la que se ubica en el segundo lugar de la provincia de Imbabura, después de Ibarra que tiene un total de 181.175 pobladores. Mientras que la población de Ibarra representa el 45.5%, la población de Otavalo significa el 26.3% del total provincial.

Así mismo, del total poblacional otavaleño, las mujeres representan un mayor porcentaje, el 51.89% con 54.428 personas; mientras que los hombres representan el 48.11% del total de los pobladores de este cantón con 50.446 personas.

La distribución de la población del cantón Otavalo, en el territorio presenta los siguientes datos: en la zona urbana contiene el mayor porcentaje de habitantes, es decir el 50.30% con 52.753; en tanto que en el área rural reside el 49.70% de los pobladores del cantón, con 52.121 personas. En comparación con los datos registrados por el censo del año 2000, la población rural ha decrecido notoriamente: del 62.0% en el año 2000 al 49.70% en el año 2010. Y ello se puede corroborar en el crecimiento acelerado que presenta Otavalo con el crecimiento de barrios periféricos y ciudadelas hacia el norte y occidente de la ciudad.

Tabla 3: Población del Cantón Otavalo

PARROQUIAS DEL CANTON OTAVALO	HOMBRES	MUJERES	POBLACION URBANA	POBLACION RURAL	TOTAL
OTAVALO (Zona Urbana)	25,274	27,479	52,753	0	52,753
MIGUEL EGAS C.	2,344	2,539	0	4,883	4,883
EUGENIO ESPEJO	3,499	3,858	0	7,357	7,357
GONZALEZ SUAREZ	2,753	2,877	0	5,630	5,630
PATAQUI	128	141	0	269	269
SAN JOSE DE QUICHINCHE	4,142	4,334	0	8,476	8,476
SAN JUAN DE ILUMAN	4,186	4,398	0	8,584	8,584
SAN PABLO DEL LAGO	4,701	5,200	0	9,901	9,901
SAN RAFAEL	2,561	2,860	0	5,421	5,421
SELVA ALEGRE	858	742	0	1,600	1,600
TOTALES:	50,446	54,428	52,753	52,121	104,874

FUENTE: (CENSO DE POBLACIÓN DEL ECUADOR INEC, 2010)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

1.2.2. La Educación

1.2.2.1. Establecimientos educativos

En el territorio cantonal de Otavalo, en cuanto se relaciona con la educación inicial, General Básica y Bachillerato, tienen vigencia dos sistemas oficiales: el Sistema de

Educación Intercultural Bilingüe que abarca la mayoría de las comunidades rurales con alta población indígena kichwa hablante y el Sistema Hispano con mayor presencia en algunas cabeceras parroquiales y en la ciudad de Otavalo.

La educación superior dispone de algunos centros: presenciales, semipresenciales y a distancia. Otavalo cuenta con una universidad local que es la Universidad Otavalo que ofrece las carreras que se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 4: Carreras que ofrece la Universidad de Otavalo.

CARRERA	MENCIÓN	TITULO
Carrera de administración de Turismo	Gestión y Dirección de Empresas Turísticas	Ingeniería
	Marketing y Turismo Internacional	Ingeniería
Carrera de Ciencias Administrativas	Comercio Exterior y Finanzas	Ingeniería
	Administración y Desarrollo de Empresas (menciones en contabilidad, auditoría y finanzas)	Ingeniería
	Administración y Desarrollo de Empresas (mención en mercadotecnia)	Ingeniería
	Diseño Gráfico	Ingeniería
Carrera de Ciencias Humanas y Sociales	Desarrollo Social y Cultural	Ingeniería
Carrera de jurisprudencia	Derecho	Abogado

FUENTE: (UNIVERSIDAD DE OTAVALO, 2013)

ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

Sin embargo, un alto porcentaje de estudiantes universitarios otavaleños acuden a las Universidades que dan servicio a las provincias de Imbabura y Carchi como la Universidad Técnica del Norte y la Pontificia Universidad Católica del Ecuador-Sede Ibarra y entre las universidades que ofrecen estudios a distancia se destaca la Universidad Técnica Particular de Loja que posee una Sede en Ibarra y actualmente en la ciudad de Otavalo.

1.2.2.2. Analfabetismo

El analfabetismo es un fenómeno social presente en la mayoría de países del mundo menos desarrollados, o en aquellos que teniendo un nivel económico mayor que los más pobres, experimentan una redistribución injusta de la riqueza, como varios países latinoamericanos y, entre ellos, el Ecuador.

Según el Censo de Población del Ecuador INEC (2010), en el Cantón Otavalo existe un total de 12.317 personas analfabetas mayores de quince años de edad que representan el 17% de analfabetismo, en relación con la población de quince años y más de este mismo cantón, que contabiliza un total de 71.419 personas mayores de quince años. El analfabetismo en esta jurisdicción cantonal afecta más a las mujeres, con el 66.77%, es decir que 8.224 mujeres son analfabetas frente a un total de 4.093 hombres analfabetos (33.23%). Así mismo, el analfabetismo cantonal de Otavalo tiene una incidencia superior sobre la población indígena, pues el 87.56% de las personas indígenas de quince años y más son analfabetas con un total de 10.785 personas; en tanto que apenas el 12.44% de los pobladores mestizos mayores de quince años son analfabetos (1.532 personas).

Finalmente se destaca que el mayor porcentaje de analfabetos de Otavalo se localiza en el área rural del cantón con el 61.69%, es decir 7.599 personas, correspondiendo al área urbana el 38.31%.

Tabla 5: Analfabetismo en el Cantón Otavalo

PARROQUIAS DE OTAVALO	TOTAL PERSONAS ANALFABETAS	HOMBRES	MUJERES	ANALFABETOS INDIGENAS	ANALFABETOS MESTIZOS	ANALFABETOS URBANOS	ANALFABETOS RURALES
Otavalo (Zona Urbana)	4,718	1,550	3,168	4,013	705	4,718	0
Miguel Egas Cabezas	763	262	501	735	28	0	763
Eugenio Espejo	1,164	349	815	1,100	64	0	1,164
González Suárez	589	184	405	512	77	0	589
Pataquí	30	16	14	16	14	0	30
San José de Quichinche	1,424	550	874	1,322	102	0	1,424
San Juan de Ilumán	1,388	506	882	1,342	46	0	1,388
San Pablo	1,190	335	855	812	378	0	1,190
San Rafael	907	267	640	894	13	0	907
Selva Alegre	144	74	70	39	105	0	144
TOTALES:	12,317	4,093	8,224	10,785	1,532	4,718	7,599

FUENTE: (BASE DE DATOS DEL PROYECTO DE EDUCACIÓN BÁSICA PARA JÓVENES Y ADULTOS EBJA-MINEDUC SIEBJA, 2012)

ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

1.2.3. Salud

La población Otavaleña cuenta con dos centros del estado que son: El Hospital San Luis de Otavalo con una capacidad de 75 camas y con un radio de influencia a nivel cantonal y el Dispensario del Seguro Social con carácter de ambulatorio, el mismo que brinda servicio a una población base de 1.500 habitantes. Los Centros médicos privados, entre consultorios de especialidades médicas y clínicas son aproximadamente 180 servicios que atienden la salud de los otavaleños.

En cuanto a las parroquias rurales, cada una de las 9 cabeceras parroquiales cuenta con un Sub-centro de Salud del Ministerio de Salud Pública que brinda servicio a sus habitantes. (N. Benalcázar, 2013)

1.2.4. Vivienda

En el cantón Otavalo, de acuerdo al Censo de Población del Ecuador INEC (2010), existe un total de 31.070 viviendas correspondiendo al área urbana cantonal que corresponde al 50.14%.

Es importante manifestar que en el área urbana -barrios y ciudadelas- están localizadas las construcciones habitacionales más seguras que en el campo, como las viviendas construidas en hormigón armado, ladrillo, hierro y madera tratada. En tanto que en el sector rural la mayoría de las viviendas son construidas con bloques de cemento, tapia y techo teja. Las chozas con techo de paja ya son casi inexistentes. Algunas subsisten en el campo como guardianías de los sembríos o como bodegas agrícolas en el páramo.

Los servicios básicos con que cuentan las viviendas de la jurisdicción cantonal de Otavalo, registrados por el censo 2010, son el agua potable, energía eléctrica, alcantarillado sanitario, eliminación de basura y teléfono fijo. En este aspecto también se constata que en el sector urbano del cantón el acceso a servicios básicos es mayor que en el rural. Pues el 62% de las viviendas urbanas disponen de todos los servicios básicos (9.674 viviendas). No así en las viviendas del sector rural, de las cuales apenas el 44% (6.819 viviendas) posee todos los servicios básicos mencionados.

El siguiente cuadro presenta el detalle de la disponibilidad de ser vicios básicos de las viviendas del cantón Otavalo:

Tabla 6: Servicios de que disponen las viviendas en Otavalo

PARROQUIAS DE OTAVALO	NUMERO VIVIENDAS	AGUA	ENERGIA ELECTRIC A	ALCANTARILLADO SANITARIO	ELIMINACION BARSUR TAS	TELEFONO	PROMEDIO
OTAVALO (Parroquias Urbanas: San Luis y El Jordán)	15579	9355	12598	9504	11619	5294	9674
MIGUEL EGAS C.	1426	635	1058	613	912	501	744
EUGENIO ESPEJO	2271	867	1671	752	1412	282	997
GONZALEZ SUAREZ	1757	536	1246	387	1085	214	694
PATAQUI	100	27	75	46	46	0	39
SAN JOSE DE QUICHINCHE	2194	446	1702	582	1291	232	851
SAN JUAN DE ILUMAN	2303	1087	1812	1310	1590	779	1316
SAN PABLO	3021	1222	2297	1218	1814	790	1468
SAN RAFAEL	1739	417	1235	449	1000	135	647
SELVA ALEGRE	580	139	382	63	50	31	133
TOTALES	30970	14731	24076	14924	20819	8258	16563

FUENTE: (CENSO DE POBLACIÓN DEL ECUADOR INEC, 2010)

ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

1.2.5. Migración

La Migración es el desplazamiento de la población de una comunidad, provincia o país desde su lugar de origen a otro destino y conlleva el cambio de la residencia habitual, generalmente con la intención de mejorar su situación económica y el desarrollo personal y familiar de los individuos migrantes. Desde luego, es obvio que tal fenómeno se realiza porque las condiciones locales son poco favorables para el desarrollo de las personas por la falta de fuentes de empleo, servicios públicos adecuados como de salud, educación, saneamiento y recursos para fomenten las actividades agropecuarias y/o artesanales que practican los habitantes y sus familias.

Los datos estadísticos relacionados con la migración de la población cantonal de Otavalo que se describe en este apartado están relacionados con la movilidad poblacional hacia el exterior del país, y por parroquia. El siguiente cuadro resume el movimiento migratorio de la población local en la última década:

Tabla 7: Migración de la población del Cantón Otavalo por Parroquias

PARROQUIA	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
OTAVALO: Parroquias Urbanas: San Luis y El Jordán	1.159	930	2.089
DR. MIGUEL EGAS CABEZAS	188	143	331
EUGENIO ESPEJO (CALPAQUI)	164	113	277
GONZALEZ SUAREZ	33	18	51
PATAQUI	0	0	0
SAN JOSE DE QUICHINCHE	112	68	180
SAN JUAN DE ILUMAN	156	119	275
SAN PABLO	54	32	86
SAN RAFAEL	142	101	243
SELVA ALEGRE	9	8	17
	2.017	1532	3.549

FUENTE: (CENSO DE POBLACIÓN DEL ECUADOR INEC, 2010)

ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

Si bien la migración de la población mestiza otavaleña hacia el exterior del país registra mayor fuerza en las últimas dos décadas, durante los años dos mil se acentuó hacia los países europeos como España, Italia, Francia y Alemania; así como a los Estados Unidos y Canadá en Norteamérica; Argentina, Venezuela y Chile en Latinoamérica.

Asimismo es importante destacar que la migración de la población indígena otavaleña es mucho más antigua que la de la población mestiza. Así, se conoce que:

“El proceso migratorio esencialmente indígena otavaleño se inició en el año 1944 hacia Colombia; en los años cincuenta fue hacia Perú, Chile y Venezuela; luego a Brasil y Panamá. En los años sesenta y setenta su destino fue el Caribe, Curazao, Aruba, Santo Domingo, Puerto Rico, Islas San Andrés, Norteamérica y Europa. En los últimos años algunos comerciantes viajan y se establecen en Asia, principalmente Corea y Australia. Antes que vincularse con trabajos locales, la mayoría se ha radicado en esos lugares para desarrollar negocios con sus propios productos textiles y sus manifestaciones culturales intangibles como la música y la danza”. (Etnia y Nación, 2011)

La migración de los pobladores otavaleños tanto indígenas como mestizos en el interior del país es más acentuada hacia las ciudades de Quito e Ibarra, especialmente por razones de trabajo y estudios. Es menor la migración hacia otras ciudades como Guayaquil y Esmeraldas por motivos de trabajo.

1.2.6. Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Se entiende al desarrollo humano como el conjunto de políticas y acciones públicas e iniciativas de la sociedad civil, -enmarcadas en dichas políticas-, que tienden a organizar la inversión estatal y privada en procura de mejores condiciones de vida de toda la población de un país. Desde luego, se entiende que dichos esfuerzos incorporan a todos los sectores sociales, partiendo de los más excluidos por considerarlos como los menos favorecidos de los beneficios públicos. Además, porque el desarrollo humano es un derecho de todas las personas a gozar de condiciones adecuadas para su realización como seres integrales: biológica, social y espiritualmente hablando. Desde luego, en la realidad, como el caso de Ecuador, se dan condiciones de inequidad y pobreza con diversas manifestaciones.

Así, para la población del cantón Otavalo, el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador (2011), manifiesta que los pobres de este cantón, por necesidades básicas insatisfechas son en total 40.821; es decir el 37.62% de la población cantonal; correspondiendo al área rural el mayor porcentaje de personas pobres: 79.03%; y, al sector rural, el 20.97%, conforme se detalla en el presente cuadro:

Tabla 8: Datos de pobreza por necesidades básicas insatisfechas en Otavalo

VARIABLE	LOCALIZACION DE LA POBLACION	POBLACION CANTONAL DE OTAVALO	TOTAL NBI - INDICADOR SINTETICO	PORCENTAJE
NECESIDADES BASICAS INSATISFECHAS (NBI)	URBANA	43.122	8.561,919633	20.97
	RURAL	65.382	32.259,371166	79.03
TOTALES		108.504*	40.821,290899	100.00

FUENTE Y ELABORACIÓN: (CENSO DE POBLACIÓN DEL ECUADOR INEC, 2011)

1.3. Ámbito Ecológico Territorial

1.3.1. Geomorfología

1.3.1.1. Suelo

El recurso suelo del Cantón Otavalo, está dedicado especialmente a las actividades agropecuarias, las mismas que con el pasar de los años han ocasionado procesos de degradación de dicho recurso, que está afectando a la producción de agua en las zonas altas y la calidad en el lago San Pablo y sus afluentes. (Inuca, 2002).

1.3.1.2. Aire

La calidad del aire es buena, quiere decir que es aire respirable. Presenta malos olores de forma esporádica o en alguna época del año. Se presentan irritaciones leves en ojos y garganta de los habitantes. (Corporación Nacional de Telecomunicaciones, 2011)

1.3.1.3. Agua

La mayor parte de las concesiones de agua en el Cantón Otavalo son para uso doméstico, siendo esta agua potable; en segunda instancia está el uso del agua para abrevadero de ganadería y por último para riego. Generalmente en la zona plana el agua proviene de vertientes o afloramientos, situados entre 2.650 a 3.820 metro de altura.

Las comunidades rurales reportan un marcado uso de vertientes como fuente de abastecimiento de agua para uso doméstico en alimentación, lavado de ropa y consumo de animales; sin embargo, existe escasez de este recurso, con mayor nivel en la época de verano entre los meses de junio y septiembre. (Inuca, 2002).

1.3.2. Ecosistemas

El ecosistema original del Cantón Otavalo se ve modificado debido a la presencia de asentamientos humanos, observándose construcciones urbanas y cultivos, sin embargo Otavalo es un cantón poseedor de impresionantes recursos naturales, que son parte de los atractivos turísticos naturales que éste cantón posee, entre los más importantes encontramos a la cascada de Peguche, el Lago San Pablo, El Mojanda, El Monte Imbabura, etc.

1.3.2.1. Flora

La flora del cantón Otavalo se encuentra distribuida de acuerdo a las características de los pisos climáticos.

Los recursos naturales se han deteriorado debido a factores como: la explotación de los árboles, la sustitución de la cobertura natural por otras especies exóticas como el eucalipto, la actividad de los campesinos para mejorar el pasto para el ganado, la actividad agrícola en pendientes muy pronunciadas que provocan la erosión del suelo, el inadecuado

manejo de los recursos naturales son las principales causas para el deterioro de la flora nativa.

Según el Plan de Ordenamiento Territorial de Otavalo (2012), en el cantón existen 442 especies vegetales que pertenecen a 80 familias botánicas. En cuanto a la agrobiodiversidad Otavalo registra 115 accesiones de 17 géneros botánicos considerados alimenticios.

Es importante valorar y conservar toda la riqueza biótica, abiótica, paisajística de gran valor recreacional, turístico y científico, que aún posee el Valle del Amanecer porque son éstos recursos, los que hacen que Otavalo sea un destino turístico de gran valor a nivel nacional e internacional.

1.3.2.2. Fauna

El clima y la vegetación del Cantón, han permitieron el desarrollo de una gran variedad de especies animales que en la actualidad se encuentran categorizadas de la siguiente manera:

- a. 68 registros de aves clasificadas en 6 familias.
- b. 10 registros de mamíferos clasificados en 5 familias.
- c. 13 registros de reptiles clasificados en 4 familias (GAD Municipal de Otavalo, 2013).

1.4. Ámbito económico productivo

1.4.1. Población Económicamente Activa del Cantón Otavalo

El análisis de la población económicamente activa de Otavalo según el INEC (2010), nos permite identificar los focos temáticos de ocupación de los habitantes de Otavalo, mayores de quince años. A continuación se puede apreciar en mayor relieve tres campos ocupacionales de los otavaleños y otavaleñas; a saber:

a) Las industrias manufactureras representan el 23% de la PEA cantonal con 10.025 persona, tienen como puntos geográficos la cabecera cantonal de Otavalo con las comunidades indígenas periféricas del norte y las parroquias rurales de Miguel Egas Cabezas, Ilumán y Eugenio Espejo, su ocupación relevante es la producción artesanal de

textiles en manos de la población mayoritariamente indígena y algunos casos importantes de producción industrial de ropa cuyos propietarios son mestizos e indígenas;

b) La agricultura, ganadería, silvicultura y pesca con 8.004 personas representan el 19% de la PEA otavaleña, corresponde especialmente a las jurisdicciones territoriales de las parroquias San Pablo, González Suárez, Quichinche, Selva Alegre y Pataquí de alta vocación agropecuaria y la participación de la población indígena y mestiza; y,

c) El comercio al por mayor y menor ocupa a 6.480 pobladores indígenas y mestizos y significan el 15% de la PEA local. Los rubros ocupacionales de manufacturas y comercio, además, están vinculados, obviamente con el gran mercado artesanal de Otavalo que está a merced del turismo nacional y extranjero cinco días a la semana, de miércoles a domingo. (Censo de Población del Ecuador INEC, 2010)

Tabla 9: Población Económicamente Activa del Cantón Otavalo

No.	RAMAS DE ACTIVIDAD (PRIMER NIVEL)	CASOS	%	% ACUMU
1	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	8004	19	19
2	Explotación de minas y canteras	36	0	19
3	Industrias manufactureras	10025	23	42
4	Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	43	0	42
5	Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	52	0	43
6	Construcción	2987	7	50
7	Comercio al por mayor y menor	6480	15	65
8	Transporte y almacenamiento	1631	4	68
9	Actividades de alojamiento y servicio de comidas	1225	3	71
10	Información y comunicación	381	1	72
11	Actividades financieras y de seguros	283	1	73
12	Actividades inmobiliarias	29	0	73
13	Actividades profesionales, científicas y técnicas	388	1	74
14	Actividades de servicios administrativos y de apoyo	549	1	75
15	Administración pública y defensa	1105	3	78
16	Enseñanza	2091	5	83
17	Actividades de la atención de la salud humana	645	2	84
18	Artes, entretenimiento y recreación	153	0	85
19	Otras actividades de servicios	459	1	86
20	Actividades de los hogares como empleadores	1158	3	88
21	Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	6	0	88
22	No declarado	3272	8	96
23	Trabajador nuevo	1723	4	100
Total		42725	100	100

FUENTE: (CENSO DE POBLACIÓN DEL ECUADOR INEC, 2010)

ELABORACIÓN: (CENSO DE POBLACIÓN DEL ECUADOR INEC, 2010)

Observamos en menor porcentaje, dado el requerimiento relativo, la presencia de 1.631 (4%) personas dedicadas al servicio de transporte de personas y carga, lo que está relacionado en importante grado con el comercio y el turismo. De manera similar, destaca en la PEA cantonal de Otavalo la presencia de 1.225 (3%) personas dedicadas a los servicios de alojamiento y comidas en establecimientos de servicio turístico y mercados. Complementariamente vale mencionar que, vinculados a los servidores de la administración pública, aparecen servidores del sector relacionados con la defensa ciudadana, lo que garantiza la movilidad, especialmente urbana, de la población local y de los turistas nacionales y extranjeros. Pues Otavalo solo ha registrado casos delincuenciales leves contra los turistas.

Un tema que finalmente vale mencionar es la existencia de 2.091 personas dedicadas a las actividades educativas en el cantón, tema que también es importante mencionar dada la estrecha relación de un significativo número de habitantes con la educación de la ciudadanía lo que garantiza un ambiente social de buenas relaciones humanas de la colectividad, lo que indirectamente incide en la imagen local positiva frente al turista.

1.4.2. Las Unidades Económicas del Cantón Otavalo

La temática descrita en los párrafos anteriores es corroborada por la información del Censo Económico (2010) que registró un total de 3.762 locales dedicados a las diversas actividades económicas en la jurisdicción cantonal de Otavalo. En el cuadro que a continuación se expone, se advierte importantes porcentajes de unidades económicas dedicadas a actividades productivas y de servicios relativamente correspondientes a las de la PEA. El cuadro en mención es el siguiente:

Tabla 10: Unidades Económicas de la Jurisdicción Cantonal de Otavalo

UNIDADES ECONOMICAS CANTON OTAVALO	OS	%	% ACUMUL
Cultivo de hortalizas y melones, raíces y tubérculos.	1	0	0
Elaboración y conservación de frutas, legumbres y hortalizas	1	0	0
Elaboración de productos lácteos.	2	0	0
Elaboración de productos de molinería.	1	0	0
Elaboración de productos de panadería.	44	1	1
Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería.	1	0	1
Elaboración de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas.	2	0	1
Preparación e hilatura de fibras textiles.	2	0	1
Tejedura de productos textiles.	9	0	2
Servicio de acabado de productos textiles.	1	0	2

Fabricación de artículos confeccionados de materiales textiles, excepto prendas de vestir.	24	1	2
Fabricación de tapices y alfombras.	2	0	2
Fabricación de otros productos textiles n.c.p.	10	0	3
Fabricación de prendas de vestir, excepto prendas de piel	197	5	8
Fabricación de artículos de punto y ganchillo.	5	0	8
Fabricación de maletas, bolsos de mano y artículos similares, artículos de talabartería y guarnicionería.	11	0	8
Fabricación de calzado.	6	0	8
Aserrado y acepilladura de madera.	1	0	9
Fabricación de partes y piezas de carpintería para edificios y construcciones.	12	0	9
Fabricación de recipientes de madera.	1	0	9
Fabricación de otros productos de madera; fabricación de artículos de corcho, paja y materiales trenzables.	113	3	12
Fabricación de pasta de madera, papel y cartón.	1	0	12
Actividades de impresión.	7	0	12
Actividades de servicios relacionados con la impresión.	1	0	12
Fabricación de otros productos químicos n.c.p.	2	0	12
Fabricación de cubiertas y cámaras de caucho; recauchutado y renovación de cubiertas de caucho.	1	0	12
Fabricación de vidrio y productos de vidrio.	1	0	12
Fabricación de productos refractarios.	2	0	12
Fabricación de materiales de construcción de arcilla.	1	0	12
Fabricación de otros productos de porcelana y de cerámica.	1	0	12
Fabricación de cemento, cal y yeso.	1	0	12
Fabricación de artículos de hormigón, de cemento y yeso.	20	1	13
Corte, tallado y acabado de la piedra.	3	0	13
Fabricación de productos metálicos para uso estructural.	51	1	14
Tratamiento y revestimiento de metales; maquinado.	1	0	14
Fabricación de artículos de cuchillería, herramientas de mano y artículos de ferretería.	2	0	14
Fabricación de carrocerías para vehículos automotores; fabricación de remolques y semirremolques.	2	0	14
Fabricación de partes, piezas y accesorios para vehículos automotores.	1	0	14
Fabricación de muebles.	41	1	16
Fabricación de joyas y artículos conexos.	2	0	16
Fabricación de bisutería y artículos conexos.	1	0	16
Fabricación de instrumentos musicales.	12	0	16
Fabricación de instrumentos y materiales médicos y odontológicos.	1	0	16
Otras industrias manufactureras n.c.p.	1	0	16
Reparación de maquinaria.	3	0	16
Construcción de edificios.	2	0	16
Venta de vehículos automotores.	10	0	16
Mantenimiento y reparación de vehículos automotores.	101	3	19
Venta de partes, piezas y accesorios para vehículos automotores.	25	1	20
Venta, mantenimiento y reparación de motocicletas y de sus partes, piezas y accesorios.	7	0	20
Venta al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco.	4	0	20
Venta al por mayor de textiles, prendas de vestir y calzado.	3	0	20
Venta al por mayor de otros enseres domésticos.	3	0	20
Venta al por mayor de otros tipos de maquinaria y equipo.	3	0	20

Venta al por mayor de combustibles sólidos, líquidos y gaseosos y productos conexos.	2	0	20
Venta al por mayor de materiales para la construcción, artículos de ferretería, equipo, materiales de fontanería (plomaría o gasfitería) y calefacción.	6	0	20
Venta al por mayor de otros productos no especializado.	1	0	21
Venta al por menor en comercios no especializados con predominio de la venta de alimentos, bebidas o tabaco.	636	17	37
Otras actividades de venta al por menor en comercios no especializados.	55	1	39
Venta al por menor de alimentos en comercios especializados.	90	2	41
Venta al por menor de bebidas en comercios especializados.	26	1	42
Venta al por menor de combustibles para vehículos automotores en comercios especializados.	7	0	42
Venta al por menor de computadores, equipo periférico, programas informáticos y equipo de telecomunicaciones en comercios especializados.	19	1	43
Venta al por menor de equipo de sonido y vídeo en comercios especializados.	4	0	43
Venta al por menor de productos textiles en comercios especializados.	38	1	44
Venta al por menor de artículos de ferretería, pinturas y productos de vidrio en comercios especializados.	67	2	46
Venta al por menor de tapices, alfombras y cubrimientos para paredes y pisos en comercios especializados.	1	0	46
Venta al por menor de aparatos eléctricos de uso doméstico, muebles, equipo de iluminación y otros enseres domésticos en comercios especializados.	56	1	47
Venta al por menor de libros, periódicos y artículos de papelería en comercios especializados.	49	1	48
Venta al por menor de grabaciones de música y de vídeo en comercios especializados.	41	1	49
Venta al por menor de equipo de deporte en comercios especializados.	2	0	50
Venta al por menor de juegos y juguetes en comercios especializados.	4	0	50
Venta al por menor de prendas de vestir, calzado y artículos de cuero en comercios especializados.	221	6	56
Venta al por menor de productos farmacéuticos y medicinales, cosméticos y artículos de tocador en comercios especializados.	64	2	57
Venta al por menor de otros productos nuevos en comercios especializados.	83	2	59
Venta al por menor de artículos de segunda mano en comercios especializados.	3	0	59
Venta al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en puestos de venta y mercados.	188	5	64
Venta al por menor de productos textiles, prendas de vestir y calzado en puestos de venta y mercados.	26	1	65
Venta al por menor de otros productos en puestos de venta y mercados.	26	1	66
Venta al por menor por correo y por internet.	4	0	66
Transporte urbano y suburbano de pasajeros por vía terrestre.	5	0	66
Otras actividades de transporte de pasajeros por vía terrestre.	4	0	66
Transporte de carga por carretera.	7	0	66
Transporte de carga por vía aérea.	3	0	66
Almacenamiento y depósito.	1	0	67
Actividades de servicios vinculadas al transporte terrestre.	11	0	67
Otras actividades de apoyo al transporte.	5	0	67

Actividades de mensajería.	10	0	67
Actividades de alojamiento para estancias cortas.	44	1	68
Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas.	379	10	78
Suministro de comidas por encargo.	1	0	78
Otras actividades de servicio de comidas.	2	0	79
Actividades de servicio de bebidas.	16	0	79
Actividades de producción de películas cinematográficas, vídeos y programas de televisión.	1	0	79
Actividades de postproducción de películas cinematográficas, vídeos y programas de televisión.	1	0	79
Actividades de exhibición de películas cinematográficas y cintas de vídeo.	1	0	79
Actividades de grabación de sonido y edición de música.	1	0	79
Transmisiones de radio.	5	0	79
Actividades de telecomunicaciones alámbrica.	5	0	79
Actividades de telecomunicaciones por satélite.	2	0	79
Otras actividades de telecomunicaciones.	196	5	85
Portales web.	1	0	85
Actividades de agencias de noticias.	1	0	85
Otros tipos de intermediación monetaria.	16	0	85
Otras actividades de concesión de crédito.	7	0	85
Seguros de vida.	2	0	85
Corretaje de valores y de contratos de productos básicos.	2	0	85
Actividades inmobiliarias realizadas con bienes propios o arrendados.	12	0	86
Actividades jurídicas.	45	1	87
Actividades de contabilidad, teneduría de libros y auditorías; consultoría fiscal.	12	0	87
Actividades de arquitectura e ingeniería y actividades conexas de consultoría técnica.	8	0	87
Publicidad.	11	0	88
Actividades especializadas de diseño.	2	0	88
Actividades de fotografía.	8	0	88
Actividades veterinarias.	2	0	88
Alquiler de vehículos automotores.	1	0	88
Alquiler de equipo recreativo y deportivo.	1	0	88
Alquiler de cintas de video y discos.	1	0	88
Alquiler otros efectos personales y artículos de uso domésticos.	9	0	88
Alquiler de otros tipos de maquinaria, equipo y bienes tangibles.	1	0	88
Actividades de agencias de viajes.	4	0	88
Actividades de seguridad privada.	2	0	89
Actividades de servicios de sistemas de seguridad.	1	0	89
Limpieza general de edificios.	1	0	89
Fotocopiado, preparación de documentos y otras actividades especializadas de apoyo de oficina.	7	0	89
Organización de convenciones y exposiciones comerciales.	1	0	89
Actividades de la administración pública en general.	6	0	89
Regulación de las actividades de organismos que prestan servicios sanitarios, educativos, culturales y otros servicios sociales, excepto servicios de seguridad social.	4	0	89
Regulación y facilitación de la actividad económica.	1	0	89
Actividades de mantenimiento del orden público y de seguridad.	6	0	89
Actividades de planes de seguridad social de afiliación obligatoria.	1	0	89
Enseñanza preprimaria y primaria.	51	1	91

Enseñanza secundaria de formación general.	14	0	91
Enseñanza de formación técnica y profesional.	1	0	91
Enseñanza superior.	6	0	91
Enseñanza deportiva y recreativa.	2	0	91
Enseñanza cultural.	3	0	91
Otros tipos de enseñanza n.c.p.	13	0	92
Actividades de hospitales y clínicas.	5	0	92
Actividades de médicos y odontólogos.	56	1	93
Otras actividades de atención de la salud humana.	30	1	94
Actividades de atención en instituciones para personas con retraso mental, enfermos mentales y toxicómanos.	1	0	94
Actividades de atención en instituciones para personas de edad y personas con discapacidad.	1	0	94
Otras actividades de atención en instituciones.	1	0	94
Actividades de asistencia social sin alojamiento para personas de edad y personas con discapacidad.	1	0	94
Otras actividades de asistencia social sin alojamiento.	4	0	94
Actividades creativas, artísticas y de entretenimiento.	4	0	94
Actividades de bibliotecas y archivos.	4	0	95
Actividades de museos y gestión de lugares y edificios históricos.	1	0	95
Actividades de juegos de azar y apuestas.	8	0	95
Explotación de instalaciones deportivas.	5	0	95
Otras actividades deportivas.	2	0	95
Otras actividades de esparcimiento y recreativas n.c.p.	2	0	95
Actividades de asociaciones profesionales.	2	0	95
Actividades de sindicatos.	2	0	95
Actividades de organizaciones religiosas.	23	1	96
Actividades de otras asociaciones n.c.p.	1	0	96
Reparación de computadoras y equipo periférico.	5	0	96
Reparación de equipo de comunicaciones.	7	0	96
Reparación de aparatos electrónicos de consumo.	9	0	96
Reparación de aparatos de uso doméstico y equipo doméstico y de jardinería.	11	0	97
Reparación de calzado y artículos de cuero.	10	0	97
Reparación de muebles y accesorios domésticos.	3	0	97
Reparación de otros bienes personales y enseres domésticos.	30	1	98
Lavado y limpieza, incluida la limpieza en seco, de productos textiles y de piel.	9	0	98
Actividades de peluquería y otros tratamientos de belleza.	61	2	100
Pompas fúnebres y actividades conexas.	4	0	100
Otras actividades de servicios personales n.c.p.	12	0	100
Total	3762	100	100

FUENTE: (CENSO ECONÓMICO INEC, 2010)

ELABORACIÓN: (CENSO ECONÓMICO INEC, 2010)

Las actividades relacionadas con la producción manufacturera están instaladas en 250 unidades productivas del cantón y representan el 7% del total de unidades. Mientras que las unidades relacionadas con el comercio de toda clase de productos son en total 1.216 establecimientos o puntos de comercio y representan el 32% del total de las unidades

económicas del cantón Otavalo. Tal cantidad de puntos de comercio incluye los puestos de venta de los mercados, almacenes, centros comerciales y terminales.

De otro lado, es importante destacar que el total de unidades económicas del cantón relacionadas con alojamiento de personas es de 44 establecimientos y 379 restaurantes y juntos representan el 11% de los locales de estos servicios.

Gráfico 2: Mapa de origen y destino de las mercancías que se comercializan en Otavalo.



FUENTE: (CENSO ECONÓMICO INEC, 2010)

ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

1.4.3. Transporte

El Cantón Otavalo cuenta con un eficiente parque vehicular en cuanto al servicio público y comercial que sirve a la ciudadanía y se encuentra clasificado por el GAD Municipal de Otavalo (2012), de la siguiente manera:

Tabla 11: Parque vehicular de servicio público de Otavalo.

PARQUE VEHICULAR	UNIDADES
Camionetas	235
Taxis	218
Transporte Urbano	174
Transporte Urbano Rural	37
Turismo, transporte escolar	52
Transporte rural	40

FUENTE: (PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN OTAVALO, 2012)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

1.4.4. Desarrollo Turístico

La Organización Mundial del Turismo define el turismo como: "actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo inferior a un año, con fines de ocio, negocio y otros".

En el mundo se ha desarrollado una diversidad de especialidades turísticas para dar respuesta al interés, también diverso, de los turistas así como para aprovechar los recursos sociales, culturales y naturales de los países que ofertan el servicio turístico. Así, mencionamos la práctica del turismo cultural, ecológico, comunitario, de aventura, religioso, arquitectónico, entre otras prácticas. Muchas de estas prácticas turísticas son desarrolladas en Ecuador.

"En el contexto internacional, el Ecuador es considerado como uno de los destinos turísticos más interesantes de Latinoamérica debido a que concentra, en una superficie muy reducida, una gran diversidad cultural, ecosistemas únicos muy diversos y, la presencia de una variedad de paisajes vivos en las diferentes regiones naturales" (GAD Municipal de Otavalo, 2002).

1.5. Política administrativa

1.5.1. Estructura Política Administrativa de la institución pública

1.5.1.1. Los Gobiernos Autónomos Descentralizados de Imbabura y de Otavalo:

Conforme a la división política administrativa actual, el territorio del cantón Otavalo se inscribe en el Distrito de Imbabura, dentro de la Zona 1 integrada por los Distritos Esmeraldas, Carchi, Sucumbíos e Imbabura. La sede o capital zonal es la ciudad de Ibarra. Asimismo es importante anotar que con fines de integración para cooperar por el desarrollo conjunto, integral y equitativo, el 21 de enero del 2011, se creó la Mancomunidad del Norte del Ecuador, constituida por los mismos distritos o provincias de la Zona 1 y representadas por los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) de Esmeraldas, Carchi, Sucumbíos e Imbabura. Su principal objetivo es "Formular y ejecutar acciones, propuestas, planes, programas, proyectos y demás iniciativas orientadas a mejorar la gestión de las competencias de los miembros de la Mancomunidad y favorecer los procesos de integración territorial...". La Mancomunidad del Norte del Ecuador está regida por los siguientes cuerpos legales y en base a los lineamientos del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización-COOTAD. (Constitución Política del Estado Ecuatoriano, 2008)

Con el mismo marco constitucional tiene vigencia la organización y funcionamiento del Gobierno Autónomo Descentralizado Cantonal de Otavalo.

Los dos GAD, distrital y cantonal, en sus respectivos niveles y jurisdicciones tienen en vigencia sendas propuestas de desarrollo local. El GAD de Imbabura diseñó y aprobó en el año 2011 el denominado Plan de Desarrollo y Ordenamiento Provincial de Imbabura, instrumento que actualmente orienta la gestión de este organismo. De modo similar el GAD cantonal de Otavalo tiene en vigencia, también desde abril del 2012, el actualizado Plan de Desarrollo Cantonal. Estas propuestas de desarrollo obviamente que, entre otros aspectos importantes para el desarrollo sustentable, incluyen el turismo como alternativa importante de progreso socioeconómico local y establecen lineamientos básicos para fomentar las actividades turísticas en las respectivas jurisdicciones.

1.5.1.2. Las Juntas Parroquiales:

De acuerdo a la Ley Orgánica de las Juntas Parroquiales Rurales (2000), estos organismos locales tienen "personería jurídica de derecho público, con atribuciones y

limitaciones establecidas en la Constitución y demás leyes vigentes, con autonomía administrativa, económica y financiera para el cumplimiento de sus objetivos"; y, entre sus atribuciones tienen la potestad de coordinar con, los concejos municipales, consejos provinciales y demás organismos del estado la planificación, presupuesto y ejecución de políticas, programas y proyectos de desarrollo de la parroquia, promoviendo y protegiendo la participación ciudadana en actividades que se emprendan para el progreso de su circunscripción territorial, en todas las áreas de su competencia. Asimismo debe coordinar con los consejos provinciales, concejos municipales y demás entidades estatales y organizaciones no gubernamentales-ONG todo lo relacionado con el medio ambiente, los recursos naturales, el desarrollo turístico y la cultura popular de la parroquia y los problemas sociales de sus habitantes. Para estos efectos podrá recibir directamente recursos económicos de ONG especializadas con el medio ambiente, entre otros temas de interés de la asamblea popular parroquial.

Como rige actualmente en el territorio nacional, las Juntas Parroquiales están conformadas por un Presidente y Vocales de elección popular, pública y secreta.

1.5.1.3. Las Comunas o Cabildos Comunitarios y los Comités Barriales:

En el ámbito territorial local procuran el bienestar de los vecinos las Comunas o concejos comunitarios cuya constitución jurídica y funcionamiento está amparado por la respectiva Ley Orgánica de Comunas y Comunidades del Ecuador (2012). Las Comunas o Cabildos Comunitarios, en general, están representados por una directiva liderada por un Presidente, Secretario, Tesorero, Síndico y Vocales y se constituyen como tales en las poblaciones campesinas constituidas por cincuenta personas adultas o más. Estas autoridades son reelegidas o reemplazadas mediante eventos electorales de la Asamblea Comunitaria con votación pública, verbal y directa.

Aparte de las Comunidades que son representadas por sus propios cabildos, como se ha mencionado, en las cabeceras parroquiales se identifican -con sus propios nombres y límites- los denominados barrios que, por localizarse en las zonas amanzanadas no tienen independencia político-administrativa sino vida social de vecindad urbanizada. Estos vecindarios están liderados por directivas de reconocimiento social -no legal- como comités de desarrollo barrial, cuya vigencia no está reglamentada formalmente, pues una misma directiva puede funcionar indefinidamente y no tiene la obligación de rendir cuentas a ninguna autoridad superior; solamente lo hace a su barrio de manera informal y voluntaria.

Tabla 12: Organización Política y Administrativa del Cantón Otavalo

No.	NOMINA DE LAS PARROQUIAS RURALES	RESIDENTES DE LAS JUNTAS PARROQUIALES	COMUNIDADES REGIDAS POR COMUNAS	BARRIOS
1.	San Juan de Ilumán	Segundo de la Torre	Ilumán Bajo, Ilumán Alto, Pinsaquí, San Luis de Agualongo, Ángel Pamba, Carabuella, Jahuapamba, Sinsi Ucu	Rumilarca, Santa Teresita, Rancho Chico, Guabo, Central, San Carlos, Hualpo, Cóndor Mirador, Santo domingo, Azares
2.	Miguel Egas Cabezas	Pacífico Fichamba	Yacupata, La Bolsa, Quinchuquí, Peguche, Agato, Faccha Llacta, Arias Ucu	Peguche, Imbaquí, Atahualpa, Tahuantinsuyo, Central, Peguche Tío, Santa Lucía
3.	San José de Quichinche	Adán Ruíz	Tangalí, Cambugán, Perugachi, Gualsaquí, Panecillo, Larcacunga, Agualongo de Quichinche, Achupallas, Minas Chupa, Motilón Chupa, Padre Chupa, Moras Pungo, Cutambi, San Juan de Inguincho, San Francisco de Inguincho, Guachinguero, Yambiro, Huayra Pungo, Acilla, Urcusiqui, La Banda, Taminanga, Muenala, Cachicullá	San Vicente, Patabí, La Dolorosa, Barrio Central, Panecillo, Andaviejo, San Clara
4.	Selva Alegre	Vladimiro Santander	San Carlos de Palma Real, San Francisco, San Luis, Pamplona, Barrio Nuevo, Santa Rosa, El Quinde, La Libertad, El Quinde Kilómetro Doce, El Quinde Kilómetro Dieciocho, El Quinde Azabí de Talacos	La Loma, Central, Barcelona
5.	San Pedro de Pataquí	Patricio Saavedra	s/c	Central, La Buena Esperanza, San Joaquín, La Loma, La Playa
6.	San Pablo	Fausto Proaño	Araque, Cusín Pamba, Imbaburita, Abatag, Gualabí, Cocha Loma, Casco Valenzuela, El Topo, Angla, Ugsha, Lomacunga	Calluma, Mariscal Sucre, Central, colonial, Lindo
7.	González Suárez	Isaías Quilumbaquí	Pijal, Eugenio Espejo de Cajas, San Agustín de Cajas, Mariscal Sucre, Caluquí, Gualacata, Inti, Huaycopungo	Bellavista, Barrio Central, La Costa, La Mariscal
8.	San Rafael	Susana Oyagata	Huayco Pungo, Cachiviro, Tocagón, Cuatro Esquinas, Cachimuel, Cachimuel, San Miguel Alto, San Miguel Bajo, Sánchez Pugro	Barrio Central, La Estación
9.	Eugenio Espejo	Pedro Burga	Censo Copacabana, Cuaraburo, Pivarintsic, Pucará	José Puente, Los Pinos, Cristal,

			Alto, Huacsara, Calpaquí, Ariaspamba, Chuchuquí, Mojandita de Abelino Dávila, Puerto Alegre, Pucará de Velásquez, Pucará Desaguadero	Central, Brasilia, Veintiséis de Abril, Tungabitsic, Rumitola
--	--	--	---	--

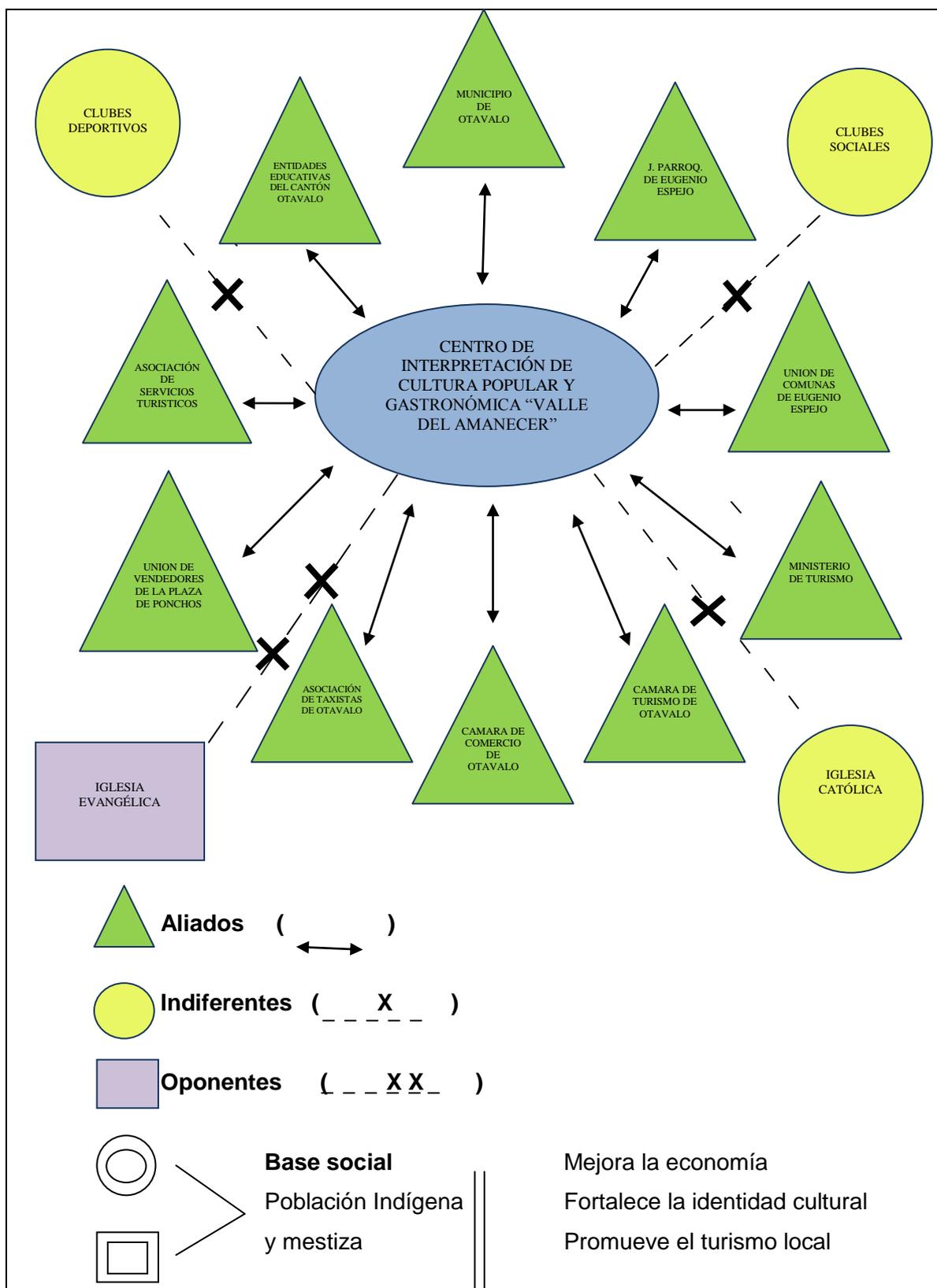
FUENTE: (GAD MUNICIPAL DE OTAVALO, 2011 y ALULEMA, 1995)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

De modo paralelo, aportan al desarrollo cantonal, las dependencias de los diversos ministerios del poder ejecutivo, especialmente los del área social como de Educación, Salud, Inclusión Económica y Social, de Agricultura, Acuicultura y Pesca, mismos que tienen sus autoridades provinciales en la ciudad de Ibarra, desde donde monitorean la gestión de sus acciones de cooperación al desarrollo en la jurisdicción de Otavalo, en las áreas urbana y rural. De modo similar es la gestión que realiza el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Imbabura en apoyo al desarrollo especialmente del área rural de este cantón.

1.5.2. Mapeo de actores que conforman la cadena de valor turístico.

Gráfico 3: Mapa de Actores



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

Mapa Social

a. Aliados

Son los actores políticos, económicos y sociales que se identifican con los objetivos de desarrollo turístico del proyecto y con ello el desarrollo económico de los gestores turísticos del Cantón; así como con el fortalecimiento de la identidad cultural de las poblaciones indígenas y mestizas del área cantonal de Otavalo.

Los aliados políticos del proyecto son los siguientes: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Otavalo, Junta Parroquial de Eugenio Espejo y la unión de comunas de Eugenio Espejo que tienen en sus planes de desarrollo el fomento a las iniciativas económicas y culturales de sus jurisdicciones.

Entre ellos y el proyecto la línea de relación es directa, la colaboración con información y motivación para su ejecución. Otros aliados como la Cámara de Turismo, Unión de Comerciantes de la Plaza de los Ponchos, la Asociación de Servidores Turísticos, Asociación de Taxistas de Otavalo se identifican positivamente con el proyecto y lo apoyan porque consideran que su relación atraerá turistas a Otavalo y con ello se intensificará el crecimiento público para el comercio y el consumo de alimentos, artesanías y otros servicios.

CAPITULO II
MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Cultura y turismo

2.1.1. La Etnografía como técnica de estudio

Dados los objetivos planteados, para la indagación de los datos respectivos, el investigador se acerca directamente a los escenarios donde tienen vigencia los hechos socioculturales de la población indígena y mestiza del cantón Otavalo. Aquí se obtiene la información a través de dos técnicas: la observación, especialmente para los hechos que se realizaban durante la investigación; y, la reconstrucción hablada de los hechos, para los eventos culturales cuya realización no coincide con el período temporal del proceso investigativo.

Este procedimiento de investigación es conocido con la denominación de Etnografía: "La etnografía es un método de estudio utilizado por los antropólogos para describir las costumbres y tradiciones de un grupo humano. Este estudio ayuda a conocer la identidad de una comunidad humana que se desenvuelve en un ámbito sociocultural concreto" (Etnografía, 2012)

2.1.2. Cultura y Etnia

2.1.2.1. Definición de Cultura

Según Benítez y Garcés (1993) La cultura se manifiesta a través de todos los modos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e intelectuales. La cultura es el distintivo del hombre, él la crea, la usa y es afectada por ella. La cultura no existe sin los hombres que son sus creadores, recreadores y portadores.

Las principales características de la cultura son las siguientes:

- a. La cultura es social, es decir que no se refiere a los comportamientos individuales sino a los que son compartidos por un grupo;
- b. La cultura no es de índole biológica, por lo tanto no se hereda. Se transmite de generación en generación y se aprende durante toda la vida;
- c. La cultura es acumulativa y por lo tanto de índole histórica;
- d. Es fruto de la acumulación de los conocimientos y experiencias de un grupo;
- e. La cultura es dinámica, está en permanente transformación, la cultura que ha sido transmitida como producto histórico no se mantiene estática, sino que se la crea y recrea constantemente;
- f. Los elementos que conforman una cultura están inter-relacionados entre sí. (págs. 7-8)

En resumen, podemos manifestar que la cultura es el modo de concebir y entender el mundo que tienen los miembros de un grupo humano así como los elementos tangibles e intangibles que crea y recrea para desenvolverse en su entorno como personas particulares, como familia y como comunidad. Entre los elementos manifestados cuentan los hechos festivos relacionados con la religión, con el desarrollo comunitario y otros aspectos de la convivencia colectiva, en cuya realización están presentes la indumentaria, la alimentación, la música y otros productos de valor simbólico y recreativo de las poblaciones, en este trabajo hacemos referencia a los valores culturales de las comunidades del cantón Otavalo.

2.1.2.2. Definición de Etnia

El término etnia proviene de un vocablo griego que significa “pueblo”. Se trata de una comunidad humana que puede ser definida por la afinidad cultural, lingüística o racial. Los integrantes de una etnia se identifican entre sí ya que comparten una ascendencia en común y diversos lazos históricos. Más allá de la historia compartida, los miembros mantienen en el presente prácticas culturales y comportamientos sociales similares. Las características fundamentales de una etnia se identifican cuando las comunidades que la conforman, reclaman un territorio propio y una estructura política a fin con sus necesidades sociales, y comparten factores culturales, como las tradiciones, la lengua y las creencias religiosas. (Etnia, 2012).

Esta definición nos permite concluir que en el territorio otavaleño conviven dos etnias: la etnia indígena kichwa y la mestiza hispana. Grupos humanos que, en general, comparten este escenario andino localizado en un amplio valle que incluye la laguna de San Pablo, entre los montes Imbabura, Cusín y el Nudo de Mojanda-Cajas.

La etnia indígena kichwa tiene como características culturales esenciales su idioma autóctono (el kichwa), un conjunto de creencias religiosas que conjugan valores simbólicos de las divinidades andinas prehispánicas y otros elementos de la religión cristiana; una vida económica ligada a la tierra, a las artesanías y al comercio de los productos locales aunque en las dos últimas décadas es cada vez más notoria la inserción de las nuevas generaciones indígenas en las profesiones liberales y en la agroindustria. Asimismo es importante anotar que al pueblo indígena le caracteriza una convivencia comunitaria cohesionada por valores de respeto a los saberes ancestrales y a la tierra. Mientras que los miembros de la etnia mestiza se identifican por el uso de la lengua hispana; la realización de

un conjunto de hechos y creencias religiosas del cristianismo así como la práctica de costumbres identificadas con los patrones de la vida occidental y con mayor apego a las prácticas de convivencia urbana. Sus festividades, por ejemplo, son de muy diversa motivación: las religiosas, relacionadas con el calendario santoral y sacramentos cristianos; las familiares, como los onomásticos y cumpleaños; las cívicas, como la conmemoración de fundaciones y hechos patrióticos, entre otros. La economía de la población mestiza otavaleña, especialmente de las familias localizadas en la ciudad de Otavalo así como de las cabeceras parroquiales, está bastante ligada a los oficios como a las profesiones liberales y con alta tendencia a vincularse laboralmente en la administración pública, en la docencia y en la industria.

2.1.3.1. Cultura Popular

Por la motivación turística de la presente investigación, las manifestaciones culturales objeto de este estudio, corresponden a los hechos y productos tangibles e intangibles de los estratos sociales populares de la población otavaleña; esto es de los sectores que mantienen vigentes, de generación en generación, muchos patrones culturales tradicionales o autóctonos de los grupos indígena y mestizo.

"La expresión cultura popular hace referencia al conjunto de patrones culturales y manifestaciones artísticas y literarias creadas o consumidas preferentemente por el pueblo llano". (Wales y Sanger, 2004)

2.1.3.2. Las Manifestaciones Culturales y gastronomía como elemento de identidad

2.1.3.3. Las Manifestaciones culturales

Las Manifestaciones culturales se presentan a través de los siguientes valores:

2.1.4.2. La Literatura Popular.- La tradición oral es parte de la socialización, de las fiestas y de la expresión diaria. En Imbabura encontramos interesantes variaciones según se trate de mestizos, negros e indígenas; estas variaciones se refieren, en mucho, al lenguaje utilizado, el español, el kichua o una mezcla de los dos. Un lenguaje es la expresión oral de una cultura, como tal, tiene la capacidad de manifestar creencias, costumbres, valores, que muchas veces no tienen un equivalente exacto en otro idioma. El hecho de que subsistan aún varias comunidades monolingües kichuas nos muestra la importancia de ese idioma que es entonces medio de comunicación de leyendas, cuentos, etc. (Naranjo, 2002)

Otavalo por ostentar una población multiétnica, posee una rica tradición oral, que ha formado y forma parte del convivir otavaleño: indígenas, mestizos y negros, participan diariamente de vivencias donde fluye de la memoria de los mayores su expresión oral y comparten: leyendas, coplas, dichos, apodos, adivinanzas, etc., que son transmitidos de generación en generación y enriquecen la cultura del cantón.

2.1.4.3. La Música Popular.- En épocas pasadas, la música indígena tradicional resultaba de la interpretación de dos géneros de instrumentos que son los de viento y de percusión. La música que se hace y que se escucha en Otavalo es muy variada, así como los instrumentos usados para producirla. En el Cantón Otavalo los indígenas utilizan la flauta traversa (kucha), el churo o caracol marino, los cuernos de toro que son instrumento de viento, entre los instrumentos de cuerda están la guitarra y el charango, actualmente utilizan el rondín y la melódica, todos estos para producir música andina. Entre la población mestiza también existe un entusiasmo especial por la música nacional como es el pasillo.

2.1.4.4. Hechos Festivos Familiares y Comunitarios.- A lo largo de toda la sierra ecuatoriana, las manifestaciones festivas representan una instancia de participación privilegiada para los sectores populares. En ellas se sintetizan, simbólica y condensadamente, los aspectos más representativos de la cultura de aquellos sectores, de manera que el conjunto de fiestas que conforman el calendario festivo de una localidad o región, provee, por sí solo, de suficientes elementos de análisis como para comprender buena parte de la cultura popular local. (Naranjo, 2002)

Los hechos festivos tanto familiares y comunitarios son una oportunidad de encuentro y de alegría, las festividades otavaleñas son tan variadas que están relacionadas con lo religioso y lo pagano. El agradecimiento a la Madre Tierra (Pacha Mama), por las cosechas recibidas, las conmemoraciones cívicas, así como las celebraciones religiosas, son los motivos para que las familias y la comunidad otavaleña festejen y dejen fluir su cultura.

2.1.4.5. Juegos Populares.- En el quehacer cotidiano de las sociedades existen una serie de actividades que están llamadas a constituirse en verdaderas “válvulas de escape” de una serie de tensiones que se van generando en el desenvolvimiento de la vida y sus relaciones. La modalidad de utilizar el tiempo de ocio, la misma naturaleza de este concepto y el tratamiento del ámbito de lo lúdico no son universales y como tal no han sido resueltos

de la misma manera por las sociedades a lo largo de la historia. Para el caso que en este estudio nos ocupa, podemos observar que el concepto de juego entre los conglomerados indígenas es muy distinto al de la población mestiza. Los niños indios, a ciertas actividades de su quehacer cotidiano, les dotan de elementos de juego o, desde otro punto de vista, los juegos de los niños indígenas son imitaciones de labores que sus padres realizan, para los niños del campo el pastar borregos y cuidar ganado es un juego y un trabajo a la vez. (Naranjo, 2002)

El momento de ocio en la población otavaleña, se lo dinamiza con la práctica de juegos populares como: el tradicional trompo, la plancha, los zumbambicos, la perinola, la rayuela, el salto de la cuerda, la pelota de guante, pelota de tabla, voleibol, fútbol, torneo de corbatas, encostalados, palo encebado, la pelota de huevo, el baile de la silla, carrera de patitos, las ollas encantadas, torneo de sambos (calabazas), carrera de atracones, etc., Estos juegos son desarrollados por niños, jóvenes y adultos sin importar, el género o etnia, todos comparten y disfrutan de estos momentos de diversión.

2.1.4.6. La Gastronomía.- En una ecología tan variada, donde se encuentran productos tropicales, subtropicales, templados y de altura, y donde, históricamente se ha desarrollado un nutritivo intercambio entre los asentamientos de los distintos pisos ecológicos, la alimentación y la forma de preparar los alimentos, deben constituir un capítulo aparte en lo que se refiere a cultura popular.

Sobre la gastronomía Naranjo, (2002) dice que “los grupos indígenas siguen manteniendo, en buena medida, una tradición milenaria referida a la concepción misma sobre los productos, a la forma de combinarlos y servirlos. Obviamente que en la actualidad ya no es posible hablar de estos como hechos absolutos pues la difusión del mercado a determinado unas pautas generales de consumo que tienden a homogenizarse” (pág. 314).

2.1.3.4. El Centro de Interpretación Cultural como factor de promoción turística

2.2.1.1. Definición

El Centro de Interpretación es un espacio físico que intenta dar a conocer un determinado territorio. Su objetivo es conseguir que las personas que se acerquen a visitarlo conozcan de una manera inmediata el entorno, las costumbres, o el patrimonio cultural y natural de una zona determinada.

2.2.2. Importancia

Los Centros de Interpretación, ejercen una labor didáctica y pedagógica, están dirigidos a todo tipo de público, desde escolares hasta adultos y buscan familiarizar a la población para el buen uso de lo que es una oferta cultural.

2.2.3. Características

La Interpretación como metodología posee cuatro características que hacen de ella una disciplina especial:

- Es comunicación atractiva
- Ofrece una información concisa
- Es entregada en presencia del objeto en cuestión
- Su objetivo es la revelación de un significado.

2.2.3.1. Componente Cultural del Centro de Interpretación

El Centro de Interpretación recreará los patrones culturales de la población indígena y mestiza del Cantón Otavalo, en los términos de: historia, literatura popular, música popular, hechos festivos familiares y comunitarios y juegos populares, artesanías, gastronomía, mediante la exposición de información escrita, videos y de recreaciones físicas de cada uno de los temas.

Mostrar la importancia que tiene la existencia de las diferentes culturas en la zona, como contacto y convivencia cultural. Pero a su vez cada cultura tiene una vida autónoma donde se ejercitan los diferentes elementos de la vida cultural de cada grupo. (Serrat y Santacana, 2005)

2.2.3.2. Componente Administrativo del Centro de Interpretación

Los componentes administrativos en los cuales estará basado el Centro de Interpretación son:

2.2.3.2.1. Misión

La misión explica lo que hace la institución para alcanzar la imagen deseada. Así, la Misión del Centro de Interpretación Cultural da información de su modo de actuar; habla de las acciones que desarrolla; describe los procedimientos que aplica para viabilizar tales acciones. En síntesis, da explicación de qué hace y cómo desarrolla sus acciones para el logro de los propósitos trazados. Manifestada de otro modo, la misión es la razón de ser de la entidad. Entonces la Misión del Centro de Interpretación Cultural propuesto es servir de instrumento, de medio para alcanzar el fin deseado.

2.2.3.2.2. Visión

Se define como el escenario deseado en el horizonte futuro del proyecto y, en tal situación, la visión presenta el objeto propuesto como realizado en los términos y características previstas en lo cualitativo y cuantitativo, tanto como ente logrado en las dimensiones humana y física; así como en los impactos socioculturales que el proyecto prevé alcanzar en la zona de influencia. En otros términos, la visión es la imagen deseada de la propuesta.

2.2.3.2.3. Objetivo

Diseñar un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica para aportar al conocimiento y difusión de las expresiones culturales de las etnias indígena y mestiza de Otavalo, fomentando el desarrollo turístico del cantón.

2.2.3.2.4. Políticas

El Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica “Valle del Amanecer” desarrollará sus acciones en función de ciertas políticas explícitas que darán un toque institucional de calidad y de autenticidad; las mismas que estarán enmarcadas dentro de los parámetros morales, cívicos, éticos y de convivencia.

2.2.3.2.5. Valores Institucionales

Son los principios que orientan la vida institucional. Los valores armonizan las relaciones entre las personas que cumplen roles y funciones en la entidad. Asimismo los

valores institucionales hablan de la necesidad de manejar fielmente la información cultural de la población cuyos hechos tradicionales exhibe.

2.3. Oferta turística del Cantón Otavalo

Otavalo por ser un cantón turístico, ha desarrollado una importante oferta turística que les permita a sus visitantes encontrar los bienes, productos y servicios necesarios para satisfacer sus necesidades y sobrepasar las expectativas de su visita y de ésta manera puedan disfrutar de su estancia en la ciudad.

2.3.1. Planta Turística

Es el conjunto de servicios que ofrece un determinado lugar a sus turistas, son la finalidad de satisfacer las necesidades de su visita.

A continuación se detalla la planta turística que posee el Cantón Otavalo clasificada según la Ley de Turismo en el Cap. II de las disposiciones transitorias:

Tabla 13: Planta Turística en el Cantón Otavalo

ALOJAMIENTO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ENTRETENIMIENTO	AGENCIAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TRANSPORTACIÓN
Hoteles El Coraza El Indio INN Otavalo	Cafeterías Café AF Café Net Café Sol y Luna Café Mundi El Viejo Café Deli Oraibi Sahara Shanandoa	Balnearios Sara Ñusta Venecia Neptuno La Playa Atlantis Las Lagartijas	Agencias de Viajes Operadoras Delgado Travel Diceny Viajes Ecomontes Cia Ltda. All About EQ. Intypungo Turismo Leyton's Tour Runa Tuparina Native Travel Yuratours	Compañías de Transportes Taxis Ecoespejo Taxis Mario Carrillo Taxis Señor de las Angustias Taxis Simón Bolívar Inty Taxi Taxi driver Coraza Taxi Trans Socabón Mixvalcar Buses Imbaburapac
Hostales: Acoma Alimikuy Chasqui Chukitos Curiñan Doña Esther El Indio Los Andes	Fuentes de Soda Caravana Fast Food Chino's Snack Bar Empanadas Argentinas La Pelusita	Bares Ayni Café Arte Baryloco Bohemios Casa del Arte Da Pinto Energy Bar La Choza Skol		Cooperativas de Transporte Camionetas Centenario Camionetas Mojanda arriba Camionetas Pamplona Camionetas Pedro

<p>Rincón de Belén Valle del Amanecer</p>	<p>Net Burguer Ali Allpa Ali Micuy Asadero El Papi Pollo Banquetes España Bogotá Plaza Buena Vista Pizza Ciciliana Camba Huasi Cantón Chifa Casa de Angie Chifa Fairwood Comida Manabita 100% Chonero Delite El Forastero El Pollazo Asadero Fontana Di Trevi Khalil La Cocina de Alberto La Fonda de Pollo La Tranquera Long Xiang Manabita Casa de las Menestras Mi Otavalito Pizzería Blue Rose Pizzería Napolitana Sisa Su Casa en la Fuente Tabasco`s Tien an Men</p>			<p>Pareja Cisneros Taxis Ciudad de Otavalo Taxis El Jordán Taxis Imbaya Taxis Yamor Continental Flota Imbabura Camionetas Curiñán Buses los Lagos Buses 8 de Septiembre Buses Otavalo Taxis Lagos</p>
<p>Hostal Residencial Aly Aly Shamaylla Andean Wasi INN Chuquitos Colombia Relax Colón Copacabana El Cacique Otavaleño El Geranio Inca Real La cascada Los Andes Los Ponchos INN</p>		<p>Peñas Amauta La Jampa</p>		

María Pacari Prince Rincón del Viajero Riviera Sucre Ruiz Señor Runa Pacha Samac Tarina Samay INN Santa Fe # 2 Santa Martha Tamia Taki				
Pensiones Casa de Corea San Luis Santa Fe		Salas de Baile Beto`s		
Cabañas El Rocío				

FUENTE: (GAD MUNICIPAL DE OTAVALO, 2013)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2013

2.3.2. Potencial Turístico Natural

El potencial turístico natural de un lugar está comprendido de todos los elementos naturales con características particulares que constituyen un atractivo y motivan el traslado de personas con el fin de conocerlo y disfrutar de él.

Otavaló cuenta con atractivos turísticos naturales que son muy visitados y por los cuales es identificado a nivel nacional e internacional, a continuación se presenta un listado de éstos:

Tabla 14: Atractivos Turísticos Naturales

CASCADAS	MONTAÑAS	Lagos	Otros
La Cascada de Peguche El Quinde La Rinconada Taxopamba	Imbabura El Lechero de Pucará Cerro Fuya Fuya	San Pablo Mojanda	Páramo de Cusín Páramo de Mojanda Parque Cóndor Bosque Nativo Selva Alegre – El Quinde

FUENTE: (GAD MUNICIPAL DE OTAVALO, 2013)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2013

2.3.3. Potencial Turístico Artesanal y Arqueológico

Además de los recursos naturales y la gran variedad de sus servicios, Otavaló posee atractivos de tipo artesanal y arqueológico como se detalla a continuación:

Tablas 15: Artesanías y Arqueología

ARTESANÍAS	ARQUEOLOGÍA
Textil Alfarería Arte en Totorá Instrumentos Folklóricos Elaboración de Sombreros Bordados	Tola de Villagranpugro Tola de González Suárez Tola de Pinsaquí Kuantun Rumi Hiltun Rumi Los Camellones de Pajal Molino de las Almas Gruta del Socabón

FUENTE: (GAD MUNICIPAL DE OTAVALO, 2013)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2013

2.4. Demanda turística del Cantón Otavalo

El turismo ha sido identificado en la ciudad de Otavalo como un importante eje de desarrollo local y dinamizador de la economía. Por ello es muy primordial identificar el perfil del turista que visita Otavalo, como un elemento estratégico en la toma de decisiones sobre inversiones en el sector privado, desarrollo de infraestructura turística con inversión estatal. (Sondeo de la demanda turística en la Ciudad de Otavalo, 2010).

La ciudad de Otavalo es un sitio estratégico para la demanda turística del país. Considerando que el total estimado de visitantes que llegan por mes a Otavalo son 18.000, según la Unidad de Turismo del GAD Municipal de Otavalo (2010). Se realizó el sondeo por la Jefatura de Desarrollo Económico Local de la Unidad de Turismo del GAD Municipal de Otavalo, con una muestra de 167 turistas encuestados, se obtuvieron los siguientes resultados:

a. *Género de los visitantes:* los visitantes que llegan a Otavalo en un 53% son de género masculino y un 47% son de género femenino, lo que nos indica que existe un balance entre hombre y mujeres.

b. *País de Procedencia del Turista:* El 32% de los turistas que visitan Otavalo son de procedencia nacional, mientras que el 68% corresponde a turistas extranjeros distribuidos de la siguiente manera: 29% Europa; 19% América del Norte; 15% América del Sur y el 5% Otros países.

c. *Ocupación de los visitantes:* el 49% son estudiantes, el 16% empleados públicos, el 16% empleados privados, el 8% empresarios, el 7% otros profesionales y el 4% comerciantes.

d. *Nivel de instrucción:* El 78% de los turistas tienen un nivel de instrucción universitaria, el 18% secundaria y el 4% postgrados.

e. *Duración de la estadía:* el 52% visita por un día en Otavalo, mientras que el 48% permanece en la ciudad más de un día.

f. *Lugar de hospedaje:* el 82% pernocta en infraestructura hotelera, el 16% en casa de familiares y el 2% otros.

g. *Transporte en el que llegaron:* el 51% de turistas llegan a Otavalo en el transporte de la agencia operadora, el 30% en vehículo privado, mientras que el 19% en transporte de servicio público.

h. *Viaja acompañado:* El 41% viaja acompañado de su familia, el 30% con amigos, el 16% con su pareja, el 8% en tour organizado, el 4% viajan solos y el 1% paseo institucional.

i. *Porcentaje de Gastos:* Tomando en cuenta que el gasto promedio de los visitantes es de \$84, 39 dólares por día. El 43% (\$36,28) son gastos en compras, el 19% (\$16,03) en alimentación, el 18% (\$15,19) en alojamiento, el 10% (\$8,45) en entretenimiento y el 10% (\$8,44) en otros servicios.

j. *Cómo conocen sobre Otavalo:* el 34% de los visitantes conocen sobre Otavalo por sus amigos, el 30% por medio del internet, el 24% por medio de libros de guías turísticas, el 5% por reportajes de televisión, el 2% por la radio, el 1% por medio de prensa escrita y un 2% restante por otros medios.

k. *Opinión sobre Otavalo:* el 44% de quienes visitan Otavalo tienen una excelente opinión sobre la ciudad, el 42% tienen una opinión muy buena mientras que el 14% tiene una opinión buena.

l. *Motivo de la visita:* el 42% de los turistas que visitan Otavalo lo hacen por comprar artesanías, el 36% por la belleza paisajística, el 18% por aspectos culturales, el 2% por los precios económicos y el 2% restante por visitar a familiares. (Sondeo de la demanda turística en la Ciudad de Otavalo, 2010).

Después de analizar los resultados del Sondeo (2010) de la Jefatura de Desarrollo Económico Local – Unidad de Turismo del GAD Municipal de Otavalo, sobre la demanda turística del Cantón Otavalo, se puede concluir que Otavalo cuenta con una importante afluencia de turistas por mes (18.000) que tienen un nivel de estudio superior, con un empleo fijo y una capacidad representativa de gasto, sobre todo con un significativo interés en nuestras artesanías, naturaleza, gastronomía y cultura, aspectos que comprometen al sector público y privado invertir en turismo y mejorar cada vez más la oferta turística del Cantón y de ésta manera seguir beneficiándonos del un turismo sostenible y sustentable en el Cantón Otavalo.

CAPITULO III

LA REALIDAD CULTURAL Y GASTRONÓMICA DE OTAVALO

3.1. Las manifestaciones culturales

3.1.1. Literatura y Música Popular

3.1.2. Literatura Popular

La literatura popular constituye el conjunto de formas de expresión verbal, oral y/o escrita, que poseen las poblaciones humanas para recrear los diversos momentos de la vida cotidiana. Así, por ejemplo, las festividades, las relaciones sentimentales, los hechos religiosos, entre otros, se deleitan o matizan con canciones. Los consejos de los mayores se sostienen en dichos, adagios y sentencias, que espontáneamente fluyen en el momento mismo de orientar a los hijos, a los alumnos, a los aprendices de los oficios, entre otras circunstancias. Los modos de conocerse y reconocerse entre personas de una misma familia, comunidad o población, tienen una alta recurrencia de apodos, sea para llamar con afecto o desafecto a las personas o para camuflarlos de autoridades o de grupos que les representan algún peligro.

Las formas literarias populares tienen las siguientes características:

- a) Originalmente son formas tradicionales transmitidas oralmente de generación en generación. Aunque en pueblos de cultura escrita como el occidental, en el que se inscribe el Ecuador, también hay formas literarias populares escritas como cancioneros y poemarios anónimos que circulan en parques y mercados; los testamentos de años viejos también son producto literario popular de nuestro medio.
- b) Los productos literarios populares son eso: creación del pueblo, por lo tanto son anónimos, sea que se hayan originado en tiempos inmemoriales o de reciente invención en una fiesta, en una tertulia, en un juego de barajas, pero que a los pocos días pierden el rastro de su creador o creadores.
- c) Son composiciones breves y sencillas porque generalmente se retienen en la memoria para uso casi cotidiano.
- d) Por su condición de ser formas tradicionales, orales y memorizadas, al transmitirse a las nuevas generaciones y trasladarse de pueblo en pueblo -de la misma lengua, por supuesto- sufren variaciones. Por ello, por ejemplo en Imbabura, la leyenda sobre el origen del lago San Pablo tiene algunas versiones.

e) Son de creación espontánea como las bombas de los afro-ecuatorianos del Chota o las coplas de San Pedro de Cayambe que se crean por decenas en cada baile y de año en año. (E. Montesdeoca, 2013)

Para efectos del presente trabajo cabe mencionar que entre los principales productos de la literatura popular otavaleña se escucha un importante número de leyendas, apodos, coplas y dichos conforme se expone a continuación:

3.1.2.1.1. Las Leyendas

Son "un relato oral o escrito, ficticio o irreal, generalmente de contenido histórico, que presenta elementos sobrenaturales o mágicos donde sus protagonistas son seres humanos, que luego sufren mutaciones. La historia se desarrolla en un tiempo y lugar específicos, datos que son reales, lo que las hace parte de las tradiciones lugareñas, pero los hechos que allí se desarrollan están teñidos de irrealidad, en mayor o menor grado". De Conceptos, 2013

En el cantón Otavalo muchas leyendas se mantienen en la tradición oral de la población indígena y mestiza y hacen relación al origen de los lagos, a la vida sentimental entre los cerros a los que se los concibe como seres vivientes y dotados de pensamiento y sentimientos como los seres humanos. Asimismo algunas de estas piezas literarias populares llevan implícitas ciertas moralejas orientadas a armonizar la convivencia colectiva de las personas con la práctica de valores como la bondad, la gratitud el amor, entre otros.

A continuación se presenta el listado de algunas de las leyendas más comunes entre los indígenas y mestizos otavaleños.

- a) La Quebrada de los Remaches
- b) El Lago San Pablo
- c) El Cuscungo
- d) El Hualac Tunguri
- e) El Hierafón
- f) El Yanaurcu
- g) El Kuichic
- h) El Duende
- i) La ventana del Imbabura
- j) Los amores del Imbabura y el Cotacachi

- k) El Auca – Cocha
- l) El Lechero
- m) El Duende del Grifo de Agua
- n) La Chificha

3.1.2.1.2. Las Coplas

Las coplas son pequeñas historias que hablan de hazañas cotidianas, del pueblo y dejan en la picardía el mejor argumento para un futuro encuentro entre los otavaleños. Un ejemplo de las coplas que más se escuchan en el cantón Otavalo es:

- a) A mí me parió mi mama
debajo de un pondo longo;
los perros querían tragarme,
creyendo que era mondongo.

3.1.2.1.3. Los Dichos

Las formas literarias popularmente conocidas como dichos son expresiones que manifiestan las personas para sentenciar ciertos castigos sociales cuando alguien incurre en alguna falta familiar o social. Suelen decir, por ejemplo, "Quien da pan a perro ajeno, pierde el pan y pierde el perro", para mencionar que no es bueno regalar a alguien una cosa de valor, como a un enamorado por ejemplo que aún es una persona ajena.

Asimismo los dichos pueden manifestar mensajes previsivos, a fin de precautelar la seguridad de las personas que emprenden una acción importante o difícil. Por ejemplo, el dicho "más vale prevenir que lamentar".

Pero también hay otros dichos que animan a las personas a emprender acciones a pesar del alto riesgo que pudieran representar. Entonces se dice "el que arriesga, pasa el río".

En otros casos, los dichos hablan de aprendizajes que se obtienen con la realización de ciertos acontecimientos. Por ejemplo, cuando a alguien le va mal en un emprendimiento, el dicho oportuno es "no hay peor acción que la que no se hace".

Finalmente vale mencionar que la mayoría de los dichos son muy importantes para armonizar la convivencia colectiva. Entre tantos otros, un dicho que cumple esta función, por ejemplo, es el siguiente: "no hagas a otro lo que no quieres que te hagan a ti".

3.1.2.1.4. Los Apodos

Son el "nombre que suele darse a una persona, tomado de sus defectos corporales o de alguna otra circunstancia". (Real Academia Española, 2006).

De estas concepciones se deduce que el apodo, en reemplazo nombre propio de las personas, habla de sus características personales particulares, sean éstas defectos físicos o la asociación de las personas con hechos, lugares, animales, determinados personajes u objetos con los que las personas tienen vínculos específicos. Así, en el territorio otavaleño, a un niño que procede de la cuenca del lago San Pablo, en la escuela le podrían asignar el nombre de "lagunero/a", "pescado", "totora", u otro nombre de elementos característicos de dicho entorno, dependiendo del tema con el que le comparan o con el que más le relacionan. Otro caso puede ser el de una persona cuyos padres, abuelos u bisabuelos tuvieron como oficio la alfarería, a quien le pueden asignar el apodo de "ollero" u "ollera", entre otras tantas posibilidades. Aquí presentamos los apodos recopilados en la comarca otavaleña agrupados por su parecido con animales, defectos físicos, lugar de procedencia; vegetales y objetos:

a) Animales

Los apodos relacionados con los nombres de animales se originan en la similitud de la persona con tal o cual animal, sea por su parecido físico o por la cualidad anímica que la población advierte en dicho animal. Por ejemplo, le dicen "oso" a una persona corpulenta, gorda y lenta, incluido un rostro gordinflón y poco grotesco. Asimismo, le denominan "culebra" a una persona calumniadora, chismosa y enredista.

b) Características Físicas y Apariencia Externa

Los apodos de este grupo expresan el aspecto que tiene una persona, mismo que puede estar relacionado con algún defecto físico; alguna carencia o limitación corporal. En otros casos puede tratarse de una denominación que hace referencia a defectos dominantes en los hábitos de la persona apodada. También puede tratarse de debilidades espirituales

de los individuos. En este grupo de apodos tenemos ejemplos como: "licuadora" a una persona que habla mucho, rápido y gritando o también "Cabellona" a una persona con cabello muy largo y lacio.

c) **Procedencia**

En el grupo de apodos que refieren a la procedencia de las personas encontramos casos que dicen directamente el gentilicio o derivado del nombre del lugar de origen como "cañarejo" (del Cañar). En otros casos hablan de algún rasgo característico del lugar de origen: "tirapiedras" en para decir "sampableño" (de la parroquia San Pablo), porque se dice que la gente de San Pablo del Lago en las fiestas o en los campeonatos de fútbol a los afuereños atacan a piedrazos.

d) **Vegetales**

La imaginación humana y la picardía entre los otavaleños son muy creativas y hallan similitudes de las personas hasta con los vegetales, asignándoles apodos según las cualidades especialmente físicas de los individuos. Por ejemplo, "pepa de ovo" le dicen a una persona muy pobre, solitaria.

e) **Objetos**

En la imaginación de los Otavaleños también nacen apodos que relacionan a las personas con ciertas características similares a la de ciertos objetos, entre los cuales podemos mencionar "zapato" le dicen a una persona de etnia indígena Otavalo que usa zapatos en lugar de alpargatas conforme a la mayoría de indígenas.

3.1.2.2. La Música Popular

La música popular es entendida como la expresión de los sentimientos individuales y colectivos de los grupos humanos a través de las notas musicales entonadas mediante diversos instrumentos o a través del canto. Siendo la música tan antigua como la humanidad pensante, se atribuyen sus orígenes a los ritos religiosos, a las relaciones sentimentales de las personas, a la alabanza de los hechos épicos y de los héroes, principalmente.

En la actualidad la música tiene similares usos. Pero ya para su análisis -a grosso modo- pueden identificarse tres grandes espacios sociales de uso musical: el espacio popular, el comercial y el académico; aunque entre estos dos últimos hayan ciertas aproximaciones. No obstante, vale mencionar que hay un espacio de transición entre la música comercial y la popular. Pues, a lo largo de la historia musical del país, un sinnúmero de piezas musicales o canciones de origen comercial han calado tan hondo en el sentimiento popular que con el pasar de los años prácticamente se han popularizado: han perdido la memoria de sus autores o, mediante el permanente uso de diversos intérpretes han sido modificadas parcialmente en sus letras y en sus notas musicales. Este es un hecho en permanente proceso. (E. Montesdeoca, 2013)

Complementariamente mencionamos que la música puede producirse acompañada de poesía, como las coplas del Inti Raymi de San Pablo del Lago-Otavalo; o sola, como la polka del Coraza de San Rafael de la Laguna, que es un ritmo de marcha anima el ingreso de este personaje a la plaza mayor.

En el territorio Otavaleño, respecto de la música popular, se identifica tres espacios sociales de realización:

3.1.1.2.1. La música en los hechos festivos indígenas familiares y comunitarios

En acontecimientos familiares como las defunciones es frecuente la interpretación de yaravíes con el uso del "pingullo" o silbato tradicional confeccionado en huesos de canilla de cóndor u otro similar y de la "caja" o tambor, de fabricación casera: cuero de chivo o borrego templado en un madero cóncavo de tronco de penco azul maduro. Debemos anotar que según Diego Pacheco El yaraví "es una forma musical que proviene de la cultura incaica. Tiene un ritmo lento de aire melancólico y en sus temas se aborda la tristeza. Según investigadores originalmente se lo tocaba con el pingullo y el rondador... estructuralmente no es más que la repetición de dos o tres frases melódicas" (Pacheco, 2008, pág. 5)

En el matrimonio indígena es frecuente el acompañamiento musical del dúo de flautas de carrizo de siete orificios y el arpa en la interpretación de sanjuanitos. A veces y, dependiendo de la habilidad artística del intérprete del arpa, suele improvisarse poesía, especialmente narrativa de acontecimientos interesantes que están ocurriendo en la fiesta. Es oportuno mencionar que para Pacheco (2008), el sanjuanito se escribe en compás de dos por cuatro (2/4), ...melodía es bastante triste pero su música se utiliza para ser bailada.

Los temas que aborda en sus letras son amatorios, referentes a la vida cotidiana, la vida en el campo, a la mujer amada, entre otros.

Durante las festividades del Inti Raymi o popularmente también conocidas como las fiestas de San Juan son precisamente los sanjuanitos las piezas musicales de uso frecuente y los instrumentos más utilizados son la guitarra, la flauta de carrizo, la armónica, el rondín y la melódica. En las mismas fiestas andinas de junio, los indígenas asentados en el sector oriental del lago San Pablo agregan al sanjuanito las coplas o composiciones poéticas que narran jocosamente situaciones del momento que les sucede a los personajes locales u otras creadas para ridiculizar actitudes y/o defectos humanos. (Gran Diccionario y Gramática de la Lengua Española, 1982)

3.1.1.2.2. La música en los hechos mestizos familiares y colectivos

En la jurisdicción cantonal de Otavalo, en los acontecimientos familiares y colectivos de la población mestiza, es predominante el consumo de la música comercial. A nivel familiar es generalizado el uso de equipos modernos de sonido, la contratación de disco móvil, orquestas o bandas de pueblo. En las festividades colectivas también son frecuentes las presentaciones de cantantes aficionados y/o profesionales como solos, dúos, tríos, grupos folklóricos, tanto de la misma zona o procedentes de otros cantones o provincias; ello depende de la disponibilidad de recursos económicos de los usuarios.

En los hechos festivos familiares mestizos de las clases media y alta es frecuente la contratación a grupos de "mariachis", mismos que interpretan muchas piezas musicales mexicanas; pero también es común, que por la demanda de las familias locales, estos grupos interpretan música nacional como pasillos, boleros, pasacalles y sanjuanitos.

Es importante mencionar que en algunas familias de las parroquias rurales de Selva Alegre y Pataquí, del cantón Otavalo, en las fiestas familiares todavía se interpreta músicaailable y romántica a los acordes de dúos y tríos populares locales, inclusive de las mismas familias; en los cuales se prefiere piezas de música popular nacional: sanjuanitos, pasacalles, albazos y pasillos.

3.1.1.2.3. Usos individuales de la música entre indígenas y mestizos

En ambos grupos étnicos la práctica de la música por parte de las personas - hombres y mujeres- se da con el apoyo de radio transistores, equipos domésticos de sonido, televisores y karaokes.

La música de preferencia entre los jóvenes indígenas otavaleños son las piezas musicales en ritmo de vallenato, bachata, regaeton y folklóricas; mientras que los indígenas adultos prefieren sanjuanitos, cumbias, vallenatos y folklóricas. Aunque también muchos indígenas adultos gustan de los pasillos, albazos y pasacalles nacionales. De hecho, el trío indígena "Los Kichwas" de Otavalo es un importante intérprete de música nacional mestiza con demanda entre los propios indígenas.

Entre los mestizos, individualmente las personas prefieren escuchar y cantar -a su manera y de acuerdo a sus habilidades personales- pasillos, baladas, boleros, cumbias, albazos, pasacalles, sanjuanitos y algunas canciones folklóricas. Desde luego, los jóvenes interpretan baladas actuales y algunas baladas clásicas, vallenatos, bachatas y regaeton. (E. Montesdeoca, 2013)

3.1.3. Hechos Festivos Familiares y Comunitarios

3.1.3.1. Hechos Festivos Familiares

Son parte de las expresiones culturales del pueblo otavaleño y no son más que la celebración de acontecimientos relevantes en la vida de algún miembro de la familia que involucra a todo el grupo familiar como por ejemplo:

- a) El bautizo en las familias mestizas
- b) La primera comunión en las familias mestizas e indígenas
- c) La confirmación católica entre los mestizos e indígenas
- d) El matrimonio de las familias mestizas e indígenas de Otavalo
- e) La defunción entre los mestizos
- f) La defunción de un niño o niña indígena
- g) La celebración del cumpleaños

3.1.3.2. Hechos Festivos Comunitarios

Comprenden las celebraciones que involucran a la comunidad en general:

- a) Inti Raymi o la fiesta de San Juan
- b) El priostazgo de los corazas
- c) La fiesta del yamor en Otavalo
- d) El priostazgo de los pendoneros
- e) La entrada de la rama de gallos
- f) Las festividades de navidad, año viejo, año nuevo
- g) Las festividades de carnaval
- h) La temporada religiosa de semana santa
- i) El día de los difuntos

3.1.3. Los Juegos o Formas Populares de Entretenimiento

A lo largo de la vida las generaciones humanas practican una diversidad de maneras de entretenimiento en las que destacan las habilidades físicas e intelectuales de las personas. Pero otros demandan creatividad, suspicacia, sorpresa, picardía.

En la actualidad, la mayoría de los juegos populares son practicados en los momentos de ocio o de vacaciones de los individuos; en muchos casos, los juegos populares forman parte de los programas festivos tradicionales de algunas poblaciones. Entre los más destacados juegos populares de la jurisdicción del cantón Otavalo citamos los siguientes:

- a) Los encostalados
- b) El palo encebado
- c) El juego de La plancha
- d) El concurso de atracones
- e) Las ollas encantadas
- f) El juego de cuarenta
- g) El juego del burro

3.1.4.1. La gastronomía popular otavaleña indígena y mestiza

Partiendo de la definición de Gallego y Melendo (2002) decimos que la gastronomía es el "conocimiento del arte de comer" (pág. 265). Definición de la cual podemos extender que la información relacionada con la Gastronomía no solamente se reduce al modo de comer característico de un pueblo, de un país o de una región, sino también al arte de cocinar, lo que obviamente es complementario. Pues la adaptación del gusto humano y la

preferencia por uno u otro sabor de alimento, está dado por la sazón que pone a uno u otro plato quien lo prepara.

Con esta base teórica inicial, es importante ampliar que entre los pobladores otavaleños, indígenas y mestizos, el arte de comer y de cocinar presentan características particulares miradas desde dos ángulos: a) por el origen étnico de cada pueblo; y, por el contacto con los productos agropecuarios de la geografía local. La población mestiza, desde los albores de su formación étnica, ha estado relacionada con los españoles y su prole -en el servicio doméstico de la élite colonial, en los servicios artesanales domésticos y públicos de la clase dominante de la misma época- lo que le mantuvo vinculada también a sus costumbres alimenticias. De las cuales aprendió las más variadas recetas para la preparación de comidas y bebidas. Muchos de esos conocimientos y prácticas los heredó y seguramente los practica hasta la actualidad, aunque con sensibles variaciones por las limitaciones económicas de los mestizos para proveerse de algunos ingredientes que solo eran accesibles para las economías de los españoles y sus herederos directos, los criollos coloniales.

Los gustos y la cocina indígena, a pesar de las condiciones de extrema pobreza a la que fueron sometidos por los españoles (durante la Colonia) y por muchos mestizos (durante la República) conservaron variados secretos culinarios, especialmente relacionados con los productos agropecuarios que siempre estuvieron a su alcance por su secular vinculación con las labores del campo.

Entre los otavaleños actuales, indígenas y mestizos, los platos de la comida diaria y de la comida especial de los hechos festivos, tienen un alto componente de productos del medio: animales domésticos como vacunos, cerdos, cuyes, conejos, aves de corral; cereales como el maíz, trigo, cebada; leguminosas como fréjol, habas, arvejas, lentejas; tubérculos como papas, ocas, mellocos, camotes, zanahorias blanca y amarilla, remolacha; especerías como ajo, cebolla, ají, pimienta, cominos, anís de pan y estrellado, clavo de olor, entre otros.

En los siguientes literales se presenta una selección de los platos populares de mayor preferencia entre los otavaleños:

- a) La mazamorra con cuy
- b) El champus

- c) Las tortillas de tiesto
- d) El cuy con papas
- e) El zambo de dulce
- f) El caldo de gallina criolla
- g) Las papas con sangre
- h) El caldo de mondongo
- i) La fanesca: el plato popular de Semana Santa
- j) El menestrón
- k) La sopa de quinua
- l) Plato Típico del Yamor

El detalle de las Manifestaciones Culturales y Gastronomía indígenas y mestizas mencionadas en éste capítulo se exponen en el anexo # 1 del presente trabajo.

CAPITULO IV
INVESTIGACIÓN DE MERCADO

4.1. Investigación de mercado

4.1.1. Antecedentes

La presente investigación de campo fue desarrollada con rigor científico porque para su efecto se utilizó una serie de instrumentos, técnicas y herramientas de investigación.

Este estudio se desarrolló durante los meses de junio y julio del 2012, a los turistas que visitan Otavalo cada mes, así como también a los gestores turísticos y a los habitantes del cantón, las encuestas y entrevistas fueron aplicadas en las parroquias urbanas y rurales del cantón Otavalo.

4.1.2. Objetivos Diagnósticos

- Determinar el antecedente histórico del pueblo indígena y mestizo de Otavalo.
- Indagar las expresiones culturales de la población indígena y mestiza del cantón Otavalo en los aspectos literario, festivo familiar y comunitario, lúdico, musical y gastronómico.
- Valorar la factibilidad socioeconómica del Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica en su área de influencia.

4.1.3. Variables Diagnósticas

Una vez planteados los objetivos de diagnóstico es necesario determinar, para cada uno de ellos, un aspecto general o dimensión que se denomina variable y que representa, en esencia, lo que se quiere conocer en cada objetivo. Las variables en mención son las siguientes:

- **Variable N° 1:** Historia del pueblo indígena y mestizo de Otavalo
- **Variable N° 2:** Expresiones literarias indígenas y mestizas
- **Variable N° 3:** Expresiones festivas familiares indígenas y mestizas
- **Variable N° 4:** Expresiones festivas comunitarias indígenas y mestizas
- **Variable N° 5:** Expresiones lúdicas indígenas y mestizas
- **Variable N° 6:** Expresiones musicales indígenas y mestizas
- **Variable N° 7:** Gastronomía indígena y mestiza
- **Variable N° 8:** Factibilidad del Centro de Interpretación Cultural y Gastronómico

4.1.4. Indicadores

Los sub-aspectos que brindan información se desglosan de cada una de las variables y son los denominados: indicadores. A este respecto y con el objeto de desarrollar una investigación de campo trascendente, se ha determinado técnicamente algunos indicadores que permiten visualizar el campo esencial de cada variable; y son los siguientes:

4.1.4.1. Variable N° 1: Historia del pueblo indígena y mestizo de Otavalo

Indicadores:

- Primeros habitantes de la zona norte del Ecuador
- Conquista Inca al territorio norandino del Ecuador
- Corregimiento de Otavalo durante la colonia española
- El Cantón Otavalo en la época republicana

4.1.4.2. Variable N° 2: Expresiones literarias indígenas y mestizas

Indicadores:

- Leyendas
- Coplas
- Dichos
- Apodos

4.1.4.3. Variable N° 3: Expresiones festivas familiares indígenas y mestizas

Indicadores:

- Bautizo
- Primera comunión
- Confirmación
- Matrimonio
- Defunción
- Cumpleaños

4.1.4.4. Variable N° 4: Expresiones festivas comunitarias indígenas y mestizas

Indicadores:

- Inty Raimy / Paucar Raimy
- Los Corazas
- Yamor
- Pendoneros
- Entrada de la rama
- Navidad, Año Viejo y Año Nuevo
- Carnaval
- Semana Santa
- Día de los Difuntos

4.1.4.5. Variable N° 5: Expresiones lúdicas indígenas y mestizas

Indicadores:

- Los encostalados
- El palo encebado
- El juego de la plancha
- Las ollas encantadas
- Los atracones
- El cuarenta
- El burro

4.1.4.6. Variable N° 6: Expresiones musicales indígenas y mestizas

Indicadores:

- Canciones populares entre los indígenas
- Canciones populares entre los mestizos

4.1.4.7. Variable N° 7: Gastronomía indígena y mestiza

Indicadores:

- Platos típicos: receta, preparación y presentación

4.1.4.8. Variable N° 8: Factibilidad del Centro de Interpretación Cultural y Gastronómico

Indicadores:

- Factibilidad Social
- Factibilidad Económica
- Factibilidad Cultural

4.1.5. Matriz de Relación

En la siguiente matriz se presenta los objetivos, variables e indicadores de la investigación de campo, en sentido horizontal, lo que permite visualizar su relación e interdependencia para facilitar el trabajo investigativo. A su vez aparecen, en el mismo sentido, los respectivos indicadores.

Esta matriz lógica de la investigación termina con la exposición de dos informaciones claves: la técnica del proceso investigativo pertinente a cada caso y la fuente a la que se recurrirá para recabar la información necesaria:

Tabla 16: Matriz de Relación

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTE DE INFORMACIÓN
✓ Determinar el antecedente histórico del pueblo indígena y mestizo de Otavalo.	Historia del pueblo indígena y mestizo de Otavalo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Primeros habitantes de la zona norte del Ecuador 2. Conquista Inca al territorio norandino del Ecuador 3. Corregimiento de Otavalo durante la colonia española 4. El Cantón Otavalo en la época republicana 	Investigación bibliográfica	<ul style="list-style-type: none"> - (Alulema, 1995) - (San Félix, 1974) - (Montesdeoca, 2009)
✓ Indagar las expresiones culturales de la población indígena y mestiza del cantón Otavalo en los aspectos literario, musical, festivo familiar y comunitario, lúdico, artesanal y gastronómico.	Expresiones literarias	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leyendas 2. Coplas 3. Dichos 4. Apodos 	Encuestas – Observación – Bibliografía	<ul style="list-style-type: none"> - Habitantes del Cantón Otavalo - (Montesdeoca, 2009) - (Inuca, 2002) - (Arias, 2008) - (Buitrón, 2012)
	Expresiones festivas familiares	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bautizo 2. Primera comunión 3. Confirmación 4. Matrimonio 5. Defunción 6. Cumpleaños 	Encuestas – Observación – Bibliografía	<ul style="list-style-type: none"> - Habitantes del Cantón Otavalo - (Inuca, 2002)
	Expresiones festivas comunitarias	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inty Raimy 2. Los Corazas 3. Yamor 4. Navidad, Año Viejo y Año Nuevo 5. Carnaval 6. Semana Santa 	Encuestas - Observación – Bibliografía	<ul style="list-style-type: none"> - Habitantes del Cantón Otavalo - (Inuca, 2002)

		7. Día de los Difuntos		
	Expresiones lúdicas	1. Los encostalados 2. El palo encebado 3. El juego de la plancha 4. Las ollas encantadas 5. Los atracones 6. El cuarenta 7. El burro	Encuestas - Observación	- Habitantes del Cantón Otavalo
	Música	1. Canciones populares entre los indígenas 2. Canciones populares entre los mestizos	Encuestas - Observación - Bibliografía	- Habitantes del Cantón - (Pacheco, 2008) - (Gran Diccionario y Gramática de la Lengua Española, 1982)
	Gastronomía	1. Platos típicos: recetas, preparación y presentación.	Encuestas - Observación - Bibliografía	- Habitantes del Cantón - (Gallego y Melendo, 2002)
✓	Valorar la factibilidad del Centro de Interpretación Cultural y Gastronómica en el área de influencia.	Demanda 1. Factibilidad Social 2. Factibilidad Cultural 3. Factibilidad Económica.	Entrevista Encuesta	- Gestores turísticos de la zona de influencia - Turistas que visitan Otavalo cada mes. - Habitantes del Cantón Otavalo.

FUENTE: (POSSO, 2005, PÁGS. 109 – 111)

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

4.2. MECÁNICA OPERATIVA

La mecánica operativa es un instrumento que constituye una metodología puntual para el desarrollo de la presente investigación.

4.2.1. Identificación de la Población

Para el presente diagnóstico y sobre la base de la matriz de relación ha sido necesario identificar las poblaciones o universos a investigarse, para el presente proyecto son los siguientes:

4.2.1.1. Universo 1

Se ha considerado como primer universo a investigarse a los habitantes del Cantón Otavalo que según el INEC (2010) son 104.874 habitantes:

Habitantes del Cantón Otavalo = 104.874

4.2.1.2. Universo 2

Como segundo universo se consideró a los turistas locales, nacionales y extranjeros que visitan Otavalo cada mes y que según el sondeo, 2010, de la Jefatura de desarrollo económico local – unidad de turismo del GAD Municipal de Otavalo son 18.000 turistas:

$$\text{Número de Turistas} = 18.000$$

4.2.1.3. Universo 3

El tercer universo son los Gestores Turísticos del área de influencia:

$$\text{Gestores Turísticos} = 25$$

4.2.1.4. Identificación de la Muestra

Para optimizar tiempo y recursos sin perder la representatividad de las unidades a investigarse he visto conveniente utilizar la siguiente fórmula matemática que permitirá obtener la muestra:

$$n = \frac{N \cdot d^2 \cdot z^2}{(N-1) \cdot E^2 + d^2 \cdot z^2}$$

El significado y valores de los elementos que intervienen en la fórmula anterior son los siguientes:

n = Tamaño de la muestra o número de unidades a determinar.

N = Universo o población a estudiarse.

d^2 = Varianza de la Población respecto a las principales características que se van a representar. Es un valor constante que equivale a 0.25, ya que la desviación típica tomada como referencia es = 0.5.

$N - 1$ = Corrección que se usa para muestras mayores a 30 unidades.

E = Límite aceptable de error de muestra que varía entre 0.01 – 0.09 (1% y 9%).

Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de estimaciones. Es un valor constante que si se lo toma en relación al 95% equivale a 1.96

4.2.1.5. Muestra del Universo 1 “Habitantes del Cantón Otavalo”

$$n = \frac{N \cdot d^2 \cdot z^2}{(N-1) \cdot E^2 + d^2 \cdot z^2}$$

$$n = \frac{(104.874) (0,25) (1,96)^2}{(104.874-1) (0,07)^2 + (0,25) (1,96)^2}$$

$$n = \frac{(104.874) (0,25) (3,84)}{(104.873) (0,0049) + (0,25) (3,84)}$$

$$n = \frac{100.679,04}{(513,88) + (0,96)}$$

$$n = \frac{100.678,04}{514,84}$$

$$n = 195,55 = 196 \text{ Habitantes del Cantón Otavalo}$$

4.2.2.2. Muestra del Universo 2 Turistas que visitan Otavalo cada mes

$$n = \frac{N \cdot d^2 \cdot z^2}{(N-1) \cdot E^2 + d^2 \cdot z^2}$$

$$n = \frac{(18.00) (0,25) (1,96)^2}{(18.000-1) (0,07)^2 + (0,25) (1,96)^2}$$

$$n = \frac{(18.000) (0,25) (3,84)}{(17.999) (0,0049) + (0,25) (3,84)}$$

$$n = \frac{17.280}{(88,20) + (0,96)}$$

$$n = \frac{17.280}{89,16}$$

$$n = 193,81 = 194 \text{ Turistas que visitan Otavalo cada mes}$$

4.2.3. Información Primaria

4.2.3.1. Encuestas

Las encuestas han sido elaboradas para captar información a través de un muestreo programado, con cuestionarios desarrollados anticipadamente de acuerdo al tema de investigación.

Las encuestas a los habitantes del Cantón Otavalo y a los turistas que visitan Otavalo cada mes fueron realizadas desde el día sábado 2 de junio hasta el domingo 15 de julio del 2012 en el Cantón Otavalo.

4.2.3.2. Entrevistas

Las entrevistas han sido elaboradas para captar información de un grupo específico, importante para el proyecto, las preguntas de ésta, fueron previamente preparadas y cortas para que sean comprensibles para los entrevistados y se realizaron desde el lunes 16 hasta el día sábado 28 de julio del 2012 a los Gestores Turísticos de Otavalo, quienes estuvieron prestos a brindar la mejor información.

4.2.3.3. Información Secundaria

La información bibliográfica fue una importante fuente de consulta sobre los diferentes temas de interés de la investigación, habiendo analizado y tomado de ellos la información más relevante sobre los hechos culturales y productos gastronómicos del cantón Otavalo.

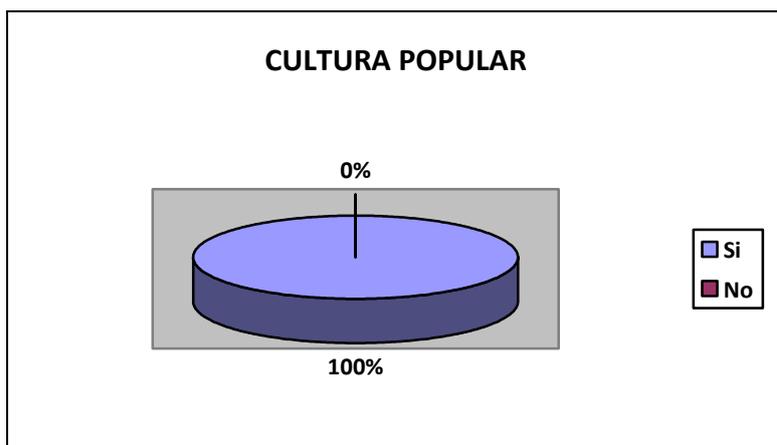
La información de campo fue receptada y registrada mediante entrevistas abiertas a gestores turísticos del Cantón así como por la observación que se realizó de los hechos culturales de manera directa.

4.2.4.1. Tabulación y análisis de la información

4.2.4.2. Encuesta aplicada a los Habitantes del cantón Otavalo

Pregunta # 1: ¿Cree usted que es importante conservar la cultura popular en el Cantón Otavalo?

Gráfico 4: Cultura Popular



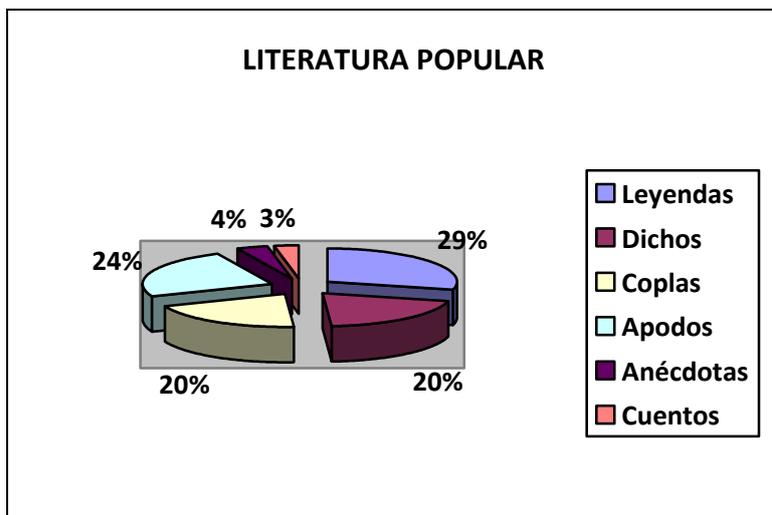
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Es muy positivo para el proyecto conocer que el 100% de la población otavaleña encuestada, coincide en que es de vital importancia conservar la cultura popular de Otavalo, ya que este cantón Imbabureño es conocido a nivel nacional e internacional por su gran riqueza en cultura y tradición, lo que permite tener un turismo muy dinámico y favorable.

Pregunta # 2: ¿Qué aspectos de la literatura popular Otavaleña conoce y considera que son los más importantes para el cantón?

Gráfico 5: Literatura Popular



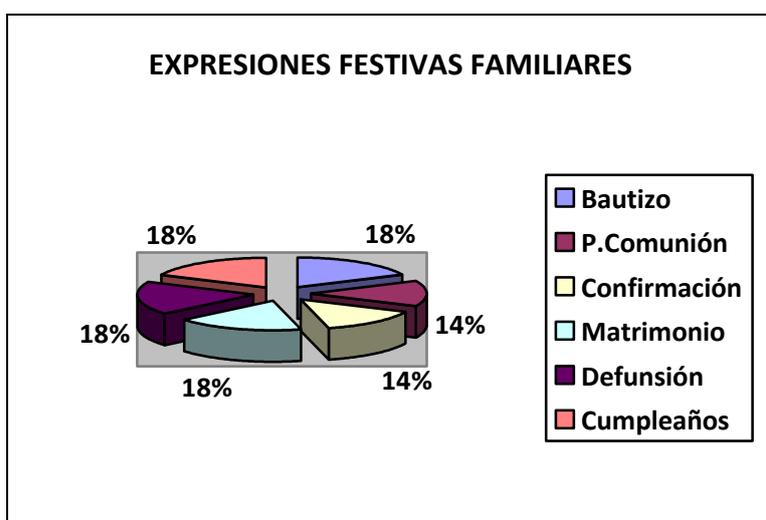
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Una representativa parte de la población Otavaleña, lleva presente en su memoria las leyendas, dichos, coplas y apodos que caracterizan la literatura popular y son parte cotidiana de la vida de su pueblo y considera importante que estos cuatro aspectos sean transmitidos de generación en generación y mejor aún que se lo haga a través del Centro de Interpretación porque así se los puede difundir a nivel local, nacional e internacional.

Pregunta # 3: ¿Qué expresiones festivas familiares indígenas y mestizas conoce, practica y considera usted que son las más importantes?

Gráfico 6: Expresiones festivas familiares



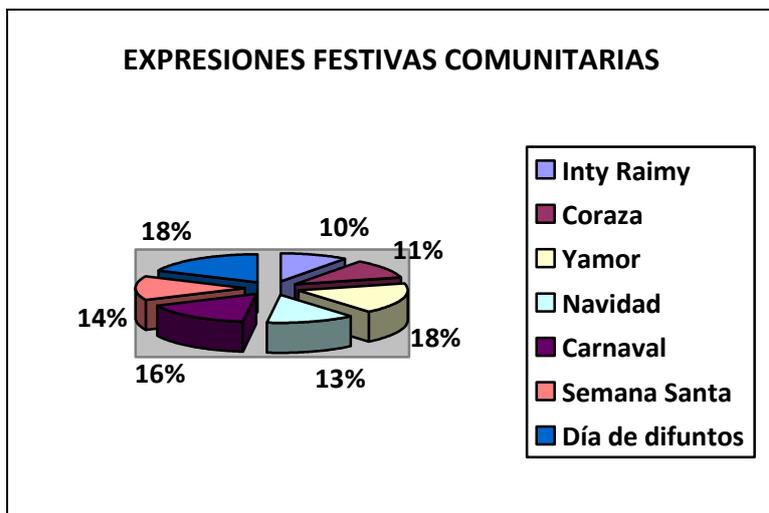
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

La población Otavaleña indígena y mestiza dentro de las expresiones festivas familiares, encuentran bien marcadas dentro de su cultura, las celebraciones o festejos de: bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, matrimonios, defunciones y cumpleaños, y consideran que no van a desaparecer porque los realizan entre adultos y niños, lo que permite transmitir a las nuevas generaciones.

Pregunta # 4: ¿Qué expresiones festivas comunitarias indígenas y mestizas conoce usted y considera que son las más importantes?

Gráfico 7: Expresiones festivas comunitarias



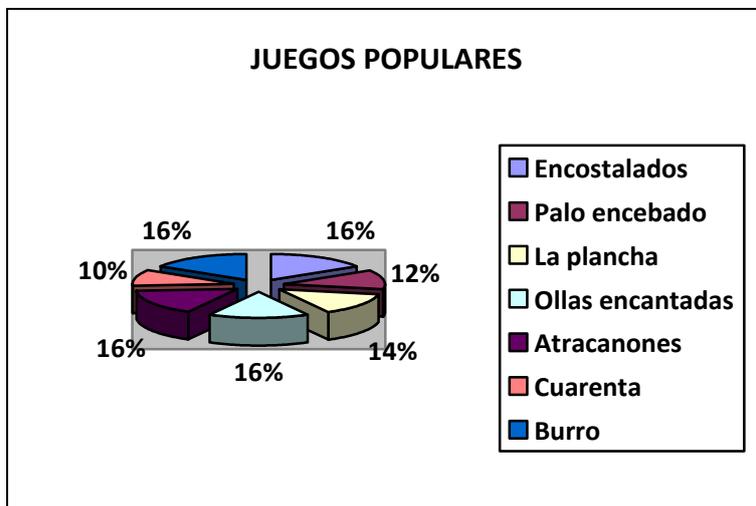
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Otavalo por ser un cantón intercultural posee una riqueza cultural que le hace disfrutar de una variedad cultural representada en los festejos comunitarios de su población indígena y mestiza, resumida por ellos mismos en que los más importante para Otavalo son los siguientes: Inty Raymi; Coraza; Yamor; Navidad, año viejo y año nuevo; Carnaval, Semana Santa y el Día de los Difuntos.

Pregunta # 5: ¿Qué juegos populares practicaba en su niñez?

Gráfico 8: Juegos populares



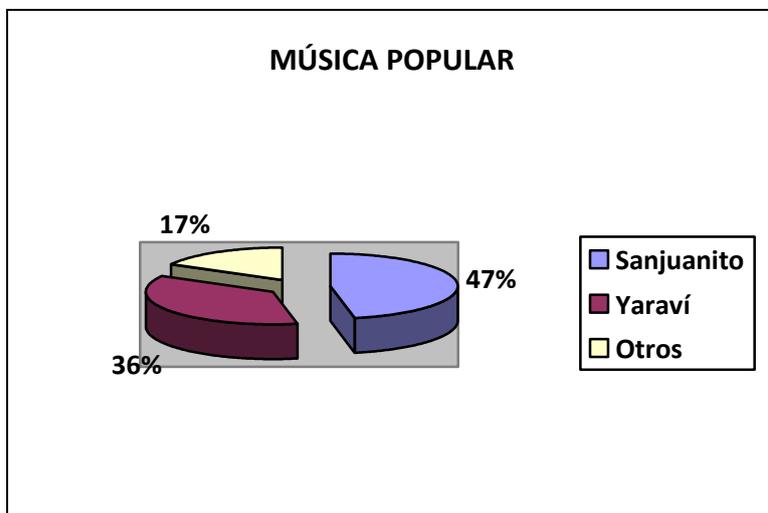
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Los Otavaleños indígenas, mestizos, hombres y mujeres coinciden en su mayoría haber jugado y en su niñez y juventud a: el trompo, la plancha, la rayuela, la pelota de tabla, los encostalados, el palo encebado, las ollas encantadas, los atracanes, el cuarenta y el burro. También consideran importante el rescate y la continua práctica de dichos juegos, sobre todo entre la juventud y niñez actual para que no desaparezcan.

Pregunta # 6: ¿Qué música popular otavaleña recuerda?

Gráfico 9: Música popular



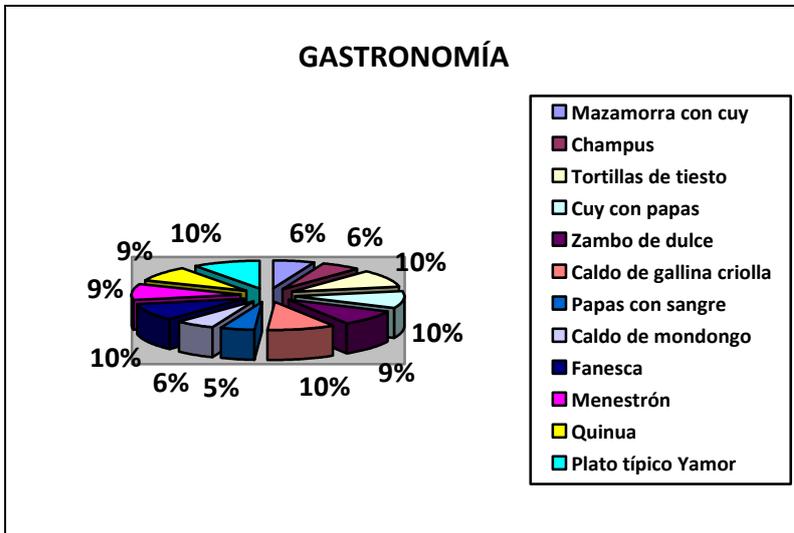
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

La música escuchada y preferida por los otavaleños es diversa y depende de la edad y época de cada otavaleño, pero en su mayoría los otavaleños coincidieron en que la música popular escuchada en el cantón son: el sanjuanito y el yaraví. Es importante también mencionar que los otavaleños indígenas y mestizos disfrutaban mucho de otros tipos de música como el pasillo, pasacalle, regaeton, salsa, merengue, etc.

Pregunta # 7: ¿Cuáles considera usted que son los platos típicos que identifican la gastronomía otavaleña?

Gráfico 10: Gastronomía



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Otavalo al igual que el resto de pueblos ecuatorianos posee una rica variedad de comida que representa la variada alimentación y nutrición de su gente, entre los platos más degustados están: papas con cuy, caldo de gallina criolla, fanesca, plato típico del Yamor, tortillas de tiesto, zambo de dulce, menestrón sopa de quinua, mazamorra con cuy, champus, caldo de mondongo y las papas con sangre.

Pregunta # 8: ¿Considera usted importante que toda esta riqueza cultural de Otavalo se conjuge y se exponga en un Centro de Interpretación?

Gráfico 11: Centro de Interpretación



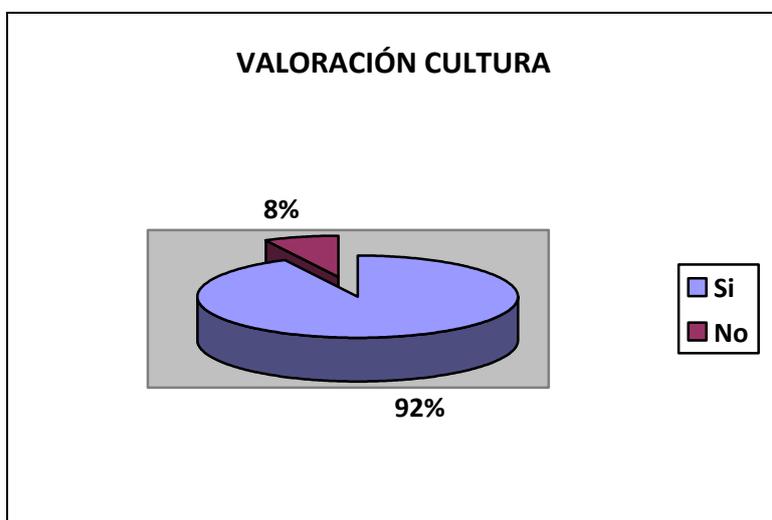
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Un importante porcentaje de la población Otavaleña considera que es muy significativo recatar y conservar toda la riqueza cultural de Otavalo y exponerla en un Centro de Interpretación puesto que de esta manera se dinamiza la oferta turística del cantón.

Pregunta # 9: ¿Visitaría usted el centro de interpretación de cultura popular y gastronómica?

Gráfico 12: Valoración Cultural



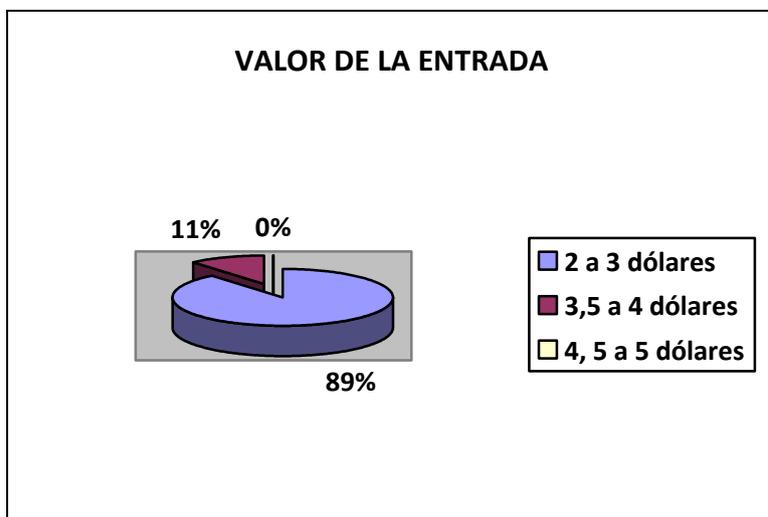
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

En el gráfico # 12 se demuestra la aceptación y el deseo de los Otavaleños por poseer y visitar un Centro de Interpretación que les permita revivir, valorar y motivar la conservación de tan importante riqueza cultural.

Pregunta # 10: ¿De los siguientes, cuál valor estaría dispuesto a pagar por el ingreso al Centro de Interpretación?

Gráfico 13: Valor de la entrada



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

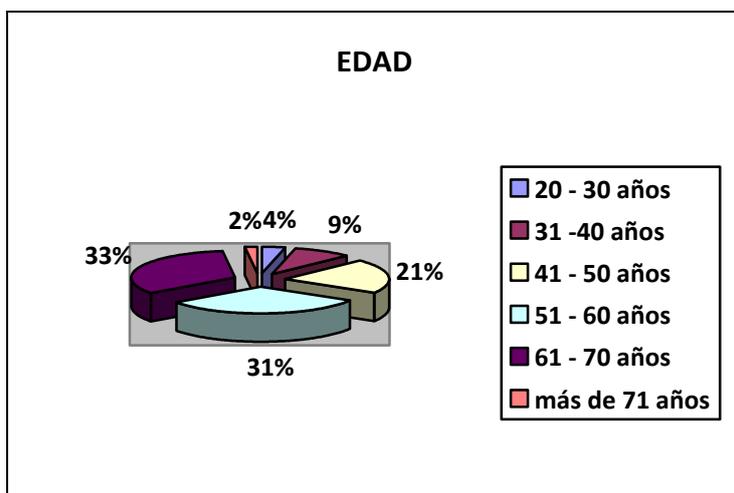
ANÁLISIS:

Considerando que el Centro de Interpretación es una opción de aprendizaje, de valor cultural y tomando en cuenta la condición económica, la mayoría de los otavaleños consideran razonable a pagar un valor de 2 a 3 dólares americanos por el ingreso al mismo. Otro grupo con menor porcentaje está dispuesto a pagar de 3 dólares con 50 centavos a 4 dólares americanos. Este resultado demuestra que los otavaleños están conscientes de la necesidad económica para el mantenimiento de dicho Centro.

4.2.4.3. Encuesta Aplicada a los Turistas que Visitan Otavalo

Pregunta # 1: Edad

Gráfico 14: Edad de los turistas



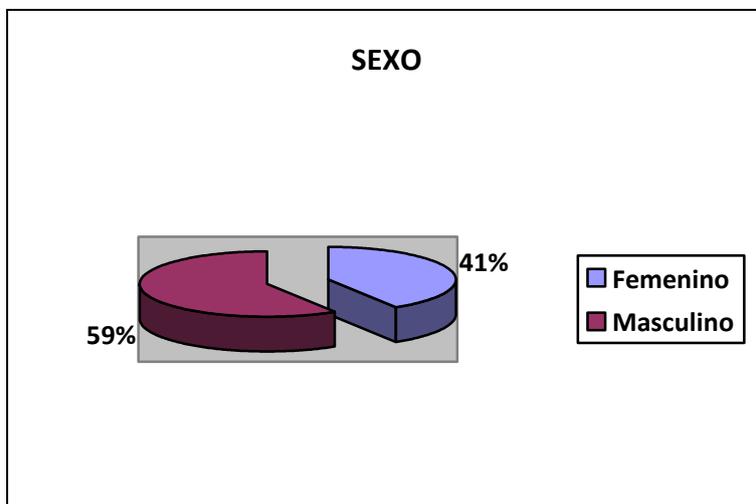
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

En el cuadro estadístico anterior se demuestra que la mayor afluencia turística que recibe Otavalo es de personas que tienen entre 61 y 70 años de edad. Es también importante el porcentaje de turistas entre los 51 y 60 años y los que se encuentran entre los 41 y 50 años de edad. Con menores porcentajes, pero sin perder importancia se entran los turistas entre los 20 y 30 años; 31 y 40 años así como los que tienen más de 70 años de edad. En general los turistas que recibe cada mes Otavalo se encuentran entre los 20 y + de 70 años de edad, lo cual significa que son personas con poder de gasto, lo que beneficia al turismo en el cantón.

Pregunta # 2: Sexo

Gráfico 15: Sexo de los turistas



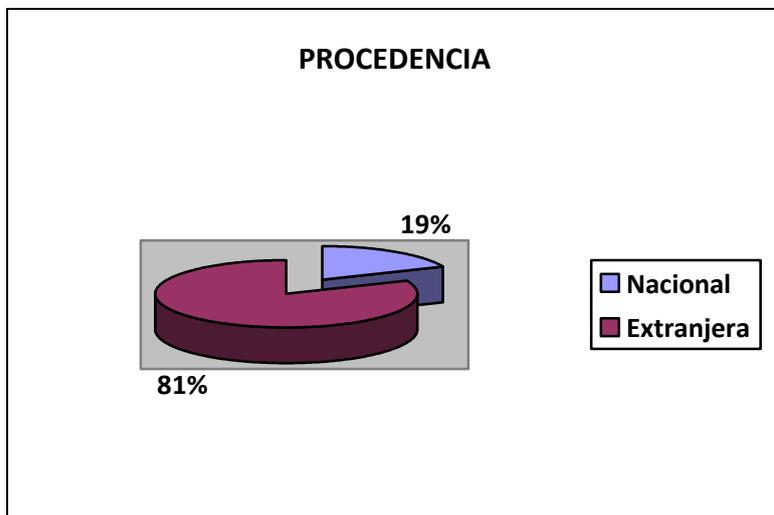
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Según el estudio realizado entre los meses de junio y julio del presente año, se ha obtenido como resultado que los turistas con mayor afluencia son de sexo masculino.

Pregunta # 3: Procedencia

Gráfico 16: Procedencia de los turistas



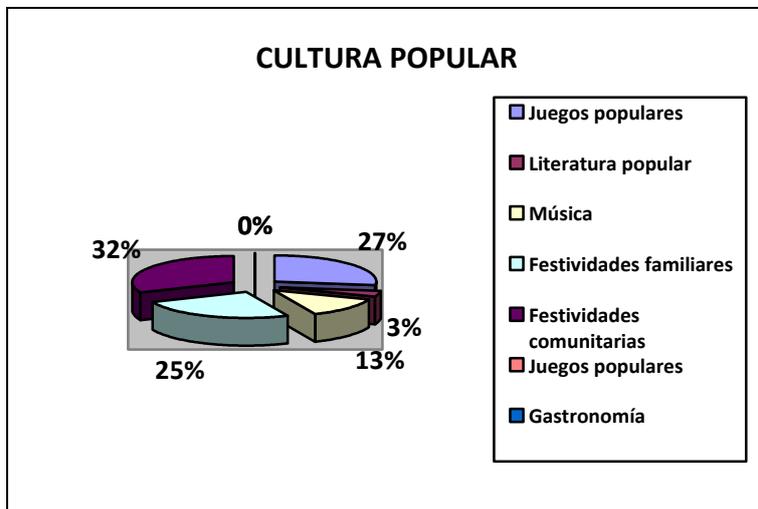
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

El mayor porcentaje de turistas que recibe Otavalo son de procedencia extranjera, de los países de: Estados Unidos, Europa, Colombia, Argentina, Venezuela, Chile, mientras que en un porcentaje inferior encontramos a turistas nacionales que visitan Otavalo.

Pregunta # 4: De los siguientes aspectos de la vida de Otavalo ¿Cuáles Conoce?

Gráfico 17: Cultura Popular



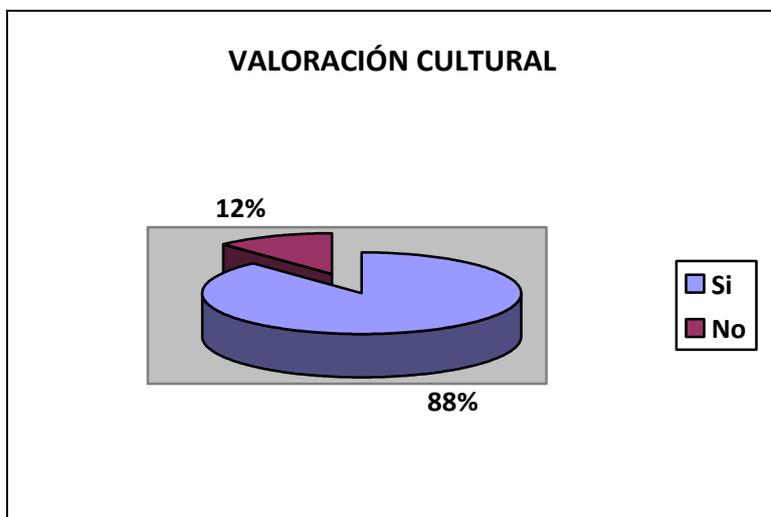
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

La mayor parte de los turistas que visitan Otavalo, se interesan por la gastronomía Otavaleña, lo que nos demuestra que es un gran atractivo para los turistas. El segundo aspecto con un significativo porcentaje son las festividades comunitarias indígenas y mestizas. Con menores porcentajes se encuentran la literatura popular, la música y las festividades familiares indígenas y mestizas. Mientras que la presente encuesta nos expresa la falta de información y difusión de la historia del pueblo otavaleño.

Pregunta # 5: ¿Visitaría usted un Centro de Interpretación donde se exponga las costumbres, Tradiciones y Gastronomía del Cantón Otavalo?

Gráfico 18: Valoración cultural



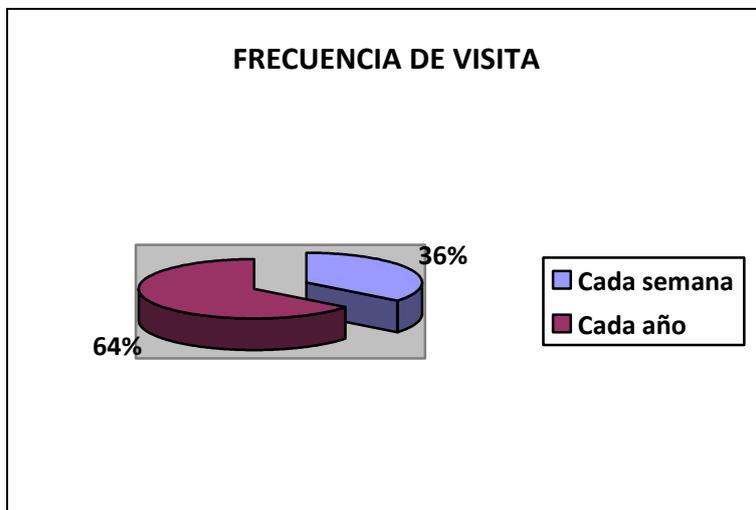
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Es muy positivo conocer que la mayoría de los turistas que visitan Otavalo, se encuentran interesados en visitar un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica, ya que será un lugar donde podrán conocer más sobre la Cultura Viva de Otavalo.

Pregunta # 6: ¿Con qué frecuencia lo visitaría?

Gráfico 19: Frecuencia de visita



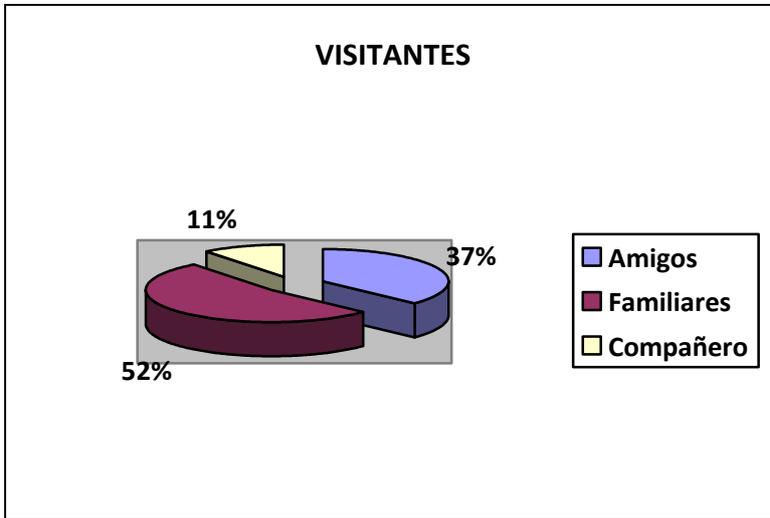
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

La mayor parte de los turistas encuestados muestran interés por visitar el Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica, cada año porque es el tiempo en el cual ellos tienen la oportunidad de visitar la ciudad. Con un porcentaje menor se encuentran los turistas que visitarían el Centro de Interpretación cada seis meses porque tienen la oportunidad de visitar Otavalo de manera frecuente ya que se encuentran cerca o dentro de la ciudad y les parece muy interesante poder aprender sobre temas de su cultura que no conocen o que no recuerdan.

Pregunta # 7: ¿Con quién lo visitaría?

Gráfico 20: Visitantes



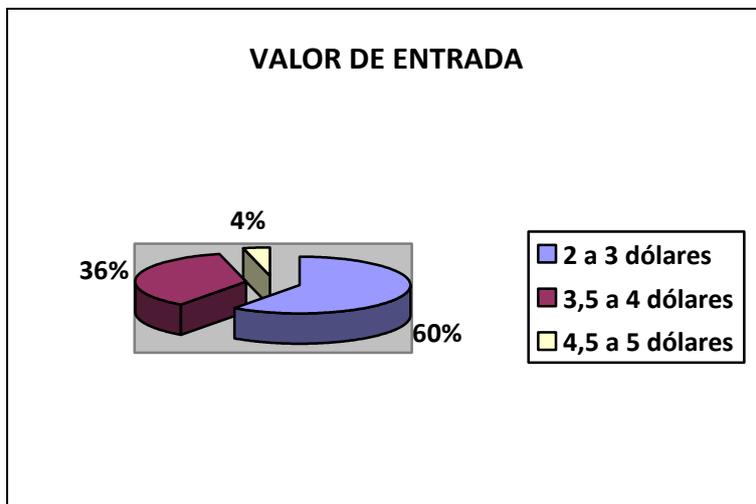
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Se ha determinado que la mayor cantidad de turistas que visitan Otavalo, van acompañados de familiares interesados en conocer mucho sobre la Cultura de Otavalo. Mientras que otro importante grupo viene acompañado de amigos y un grupo con menor porcentaje visita Otavalo acompañado de compañeros de trabajo o de universidad. Por tal razón se puede decir que con el Centro de Interpretación de Cultura popular y Gastronómica, Otavalo fortalecerá el turismo.

Pregunta # 8: ¿Qué valor pagaría por el ingreso al Centro de Interpretación de Cultura Popular y gastronómico?

Gráfico 21: Valor de la entrada



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

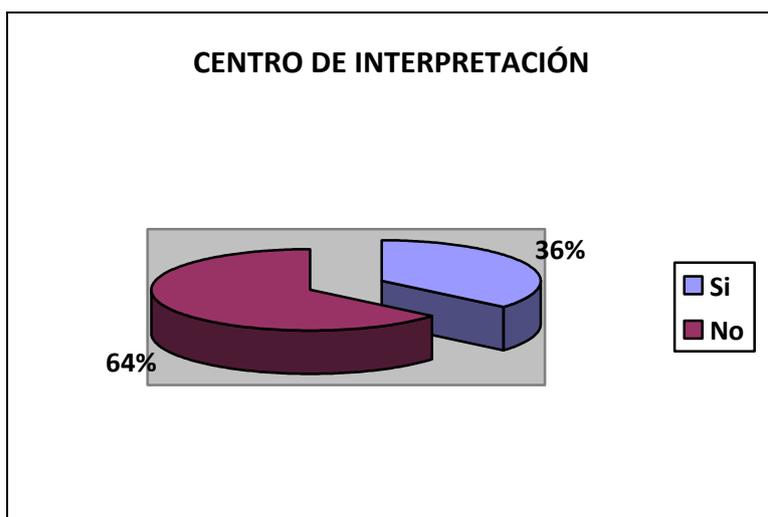
ANÁLISIS:

Siendo el Centro de Interpretación una oportunidad para contribuir al turismo, al aprendizaje y a valorar la cultura otavaleña, la mayoría de los turistas están dispuestos a pagar un valor de 2 a 3 dólares por el ingreso al mismo. Otro grupo con un importante porcentaje está dispuesto a pagar de 3 dólares con 50 centavos a 4 dólares por el ingreso y un pequeño grupo pagaría de 4 dólares con 50 centavos a 5 dólares.

4.3.6. Entrevistas aplicadas a los “Gestores Turísticos de Otavalo”

Pregunta # 1: ¿Conoce usted, si en el área de Otavalo existe un centro de interpretación de cultura popular y gastronómica?

Gráfico 22: Centro de Interpretación



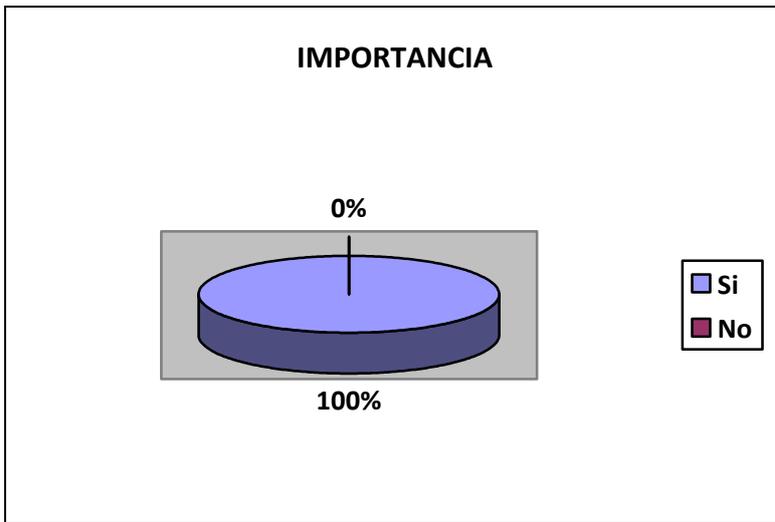
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Al desarrollar la entrevista con los gestores turísticos de Otavalo, obtuve como conclusión en esta primera pregunta que la mayoría de ellos tiene claro que Otavalo no cuenta con un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica, mientras un porcentaje menor de gestores turísticos dice sí conocer en Otavalo un Centro de Interpretación, mencionando a “El Colibrí o Quinti Huasi” que es un Centro de Convenciones más no un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica como el propuesto en el presente proyecto.

Pregunta # 2: ¿Cree usted que la existencia de un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica, donde se exponga las costumbres, tradiciones y gastronomía de Otavalo, constituiría un destino turístico más para los visitantes? por qué?

Gráfico 23: Importancia



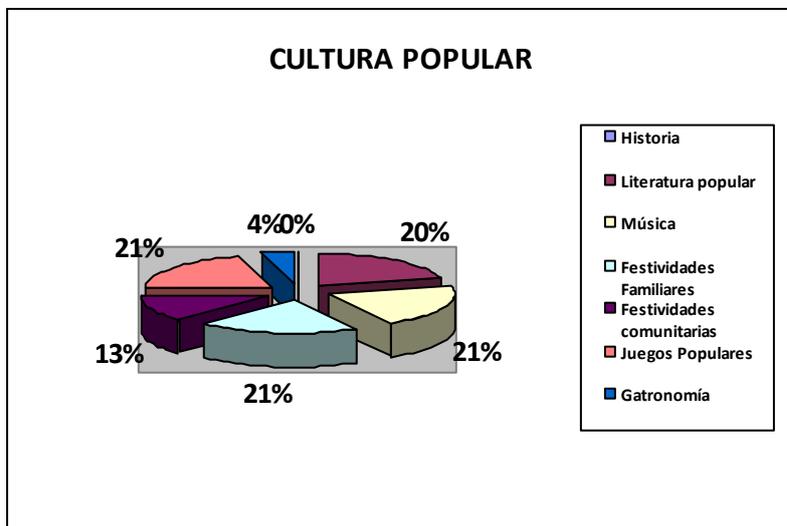
FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

Es importante mencionar que en cada una de las entrevistas después de realizada la primera pregunta y habiendo aclarado que “El Colibrí o Quinti Huasi” es un Centro de Convenciones, y una vez analizada la diferencia entre éste y un Centro de Interpretación, el total de los entrevistados coincidieron en que un Centro de Interpretación de cultura popular y gastronómica en Otavalo constituiría un atractivo importante para el cantón.

Pregunta # 3: De los siguientes aspectos de la vida de Otavalo, ¿cuáles conoce?

Gráfico 24: Cultura popular



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

ANÁLISIS:

La mayor parte de los gestores turísticos de Otavalo, conocen las sobre la literatura, música, festividades familiares, juegos populares y gastronomía. El segundo aspecto que un porcentaje inferior conoce son las festividades comunitarias, mientras que un mínimo porcentaje conoce sobre la historia del cantón. Estos resultados no indican que es muy importante que exista en Otavalo un centro donde se contribuya al conocimiento y valoración de la cultura otavaleña.

P4. ¿Qué otros aspectos de la vida de Otavalo considera usted que sería importante exhibir en este lugar?

R1. Libros

R2. Personajes importantes de Otavalo

ANÁLISIS:

Los gestores turísticos de Otavalo a los que se les ha entrevistado coinciden en que se deberían tomar en cuenta para presentar en el Centro de Interpretación libros con los temas que se exhiben en el mismo, como también la biografía de personajes que han contribuido con el engrandecimiento de la ciudad.

Problemática del turismo cultural y gastronómico del cantón Otavalo

Ecuador es considerado a nivel internacional como uno de los destinos turísticos más interesantes de Latinoamérica, esto se debe a la diversidad cultural, a los ecosistemas únicos y diversos que posee, a la variedad de paisajes y expresiones culturales vivas en cada una de las regiones naturales del país. (GAD Municipal de Otavalo, 2002).

Otavalo es uno de los destinos turísticos preferidos por los turistas nacionales y extranjeros, lo podemos constatar por la representativa afluencia turística que tiene durante todo el año.

Entre la oferta turística que el cantón brinda a sus visitantes, están los recursos naturales como por ejemplo: El Lago San Pablo, Las Lagunas de Mojanda, El Lechero, La Cascada de Peguche entre muchos otros. En cuanto a lo cultural, la arquitectura civil y religiosa, sus mercados, y las particulares formas de vida de las familias otavaleñas que muestran sus costumbres y tradiciones en las actividades artesanales, agropecuarias, en las tradiciones locales tanto familiares como colectivas, complementadas con una singular indumentaria, gastronomía y música, hacen de los otavaleños indígenas y mestizos un pueblo por demás interesante para conocer y aprender de él.

Para establecer la problemática se realiza un Análisis FODA, para identificar las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas que nos permitan mejorar la oferta turística en cuanto se refiere a la Cultura Popular y Gastronómica del Cantón Otavalo.

4.4. ANÁLISIS FODA

Tabla 17: Análisis FODA del Cantón Otavalo

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
Otavalo tiene una gran riqueza histórica.	Recuperación y socialización de la historia de Otavalo.	No existe difusión de la historia de Otavalo.	Falta de interés en conocer y difundir la historia de Otavalo.
Existe una extensa variedad de expresiones culturales de indígenas y mestizos en los aspectos literarios, festivos, lúdicos y musicales.	Interés de los turistas, habitantes del cantón y gestores turísticos en conocer, revalorizar, conservar y difundir los aspectos de la cultura popular de Otavalo.	La cultura popular de Otavalo poco a poco va perdiendo su valor en el interés de los niños y jóvenes por conservarla y transmitirla.	Pérdida de las expresiones culturales indígenas y mestizas de Otavalo.
La gastronomía popular Otavaleña es muy variada.	La activación de un turismo gastronómico popular en el cantón.	Poco interés en la preparación y venta de comida tradicional otavaleña.	Existencia de una gran cantidad de oferta de comida rápida y china.
Otavalo tiene una permanente afluencia turística	Brindar variedad en la oferta turística cultural y gastronómica.	Las manifestaciones culturales y gastronomía se pueden disfrutar en épocas determinadas del año.	Disminución en el interés de los turistas por la cultura y gastronomía popular otavaleña.
Existe interculturalidad.	Conservar, respetar y valorar de forma autóctona las costumbres, tradiciones y gastronomía de sus habitantes.	La gran cantidad de migrantes que llegan a residir en Otavalo.	Aculturización de los niños y jóvenes.
Posee una amplia riqueza natural.	Brindar variedad en cuanto a la oferta turística.	Existe mucho interés por parte de los turistas por visitar primero los atractivos naturales.	Reducción en el tiempo de los turistas para visitar el Centro de Interpretación.
Cuenta con infraestructura Hotelera de calidad.	Los turistas pueden permanecer en Otavalo más de un día.	En épocas festivas la infraestructura hotelera es insuficiente en su capacidad de alojamiento.	Los turistas deban viajar a ciudades cercanas para poder alojarse.
Los Habitantes, turistas y gestores turísticos de Otavalo ven necesaria e importante la creación de un Centro de Interpretación de Cultura popular y Gastronómica.	Dar a conocer a los turistas, la cultura popular y gastronómica viva del pueblo indígena y mestizo de Otavalo, creando también una conciencia de conservación cultural y gastronómica en los habitantes.	Limitación en cuanto al financiamiento.	El proyecto no se cristalice.

ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO., 2012

FORTALEZAS

Las fortalezas se conjugan y la creación de un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica en el Cantón Otavalo se convierte en el más importante, porque cuenta con una amplia historia, con una extensa variedad de expresiones culturales de indígenas y mestizos en los aspectos literarios, festivos, lúdicos, musicales y gastronómicos, que le hacen ser una ciudad intercultural, y a través del centro de interpretación mostrará al país y el mundo de manera permanente la cultura viva de Otavalo.

No se puede dejar de lado importante la riqueza natural que adorna el paisaje del cantón y que es razón importante para la permanente afluencia turística que tiene Otavalo, así como la oferta hotelera que les permite a los visitantes pernoctar en la ciudad.

OPORTUNIDADES

La activación del turismo cultural y gastronómico en el cantón, permitirá ofrecer variedad en la oferta turística a nuestros visitantes, creando también una conciencia de conservación y difusión de la cultura y gastronomía en los habitantes. Siendo una propuesta nueva generará también fuentes de empleo para nuevos emprendedores otavaleños.

DEBILIDADES

Las instituciones públicas y los gestores turísticos que operan en Otavalo, no se han preocupado por difundir durante todo el año, la historia, las costumbres, tradiciones y la gastronomía popular, es por esto que se ve en Otavalo, especialmente en los niños y jóvenes indígenas que se va perdiendo el amor a sus raíces, y las diferentes expresiones culturales y la gastronomía se la puede apreciar en épocas específicas, no durante todo el año.

En Otavalo existe muy poca oferta de comida tradicional otavaleña, la mayoría de restaurantes ofrecen comida rápida, china, e internacional. Es importante que se difunda la importancia de ofertar gastronomía popular ya que es parte de los que buscan y desean probar quienes nos visitan.

Es importante atraer inversión extranjera en cuanto a infraestructura hotelera, ya que en épocas festivas, especialmente en los meses de junio, septiembre y octubre, por las

fiestas del Inti Raimy, Yamor y Fundación civil respectivamente, la demanda crece y la infraestructura hotelera y de alojamiento existente se vuelve insuficiente por que los turistas se ven obligados a viajar hasta ciudades cercanas para alojarse.

AMENAZAS

La falta de promoción de la riqueza cultural y gastronómica de Otavalo hace que pierda valor e interés en los propios habitantes y que los adultos no se preocupen por transmitir sus conocimientos a las nuevas generaciones. Otro de los factores que influyen en la pérdida de los valores culturales es la aculturización en niños y jóvenes por la influencia de las costumbres sobre todo de la vestimenta de migrantes de diferentes países que llegan a habitar la ciudad.

La invasión de restaurantes de comida rápida, china e internacional, hace que no se muestre el interés que requiere el ofertar la gastronomía popular otavaleña durante todos los días del año. El poco interés que presentan las instituciones públicas por invertir en el turismo cultural permanente, que muestre la cultura viva de Otavalo durante todos los días del año hace que iniciativas como ésta no se cristalicen, por ello es necesario obtener financiamientos bancarios particulares.

4.5. DETERMINACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO.

Una vez desarrollada la investigación de campo basada en la matriz de relación presentada en el componente 4.1.5. y analizada la información en una matriz FODA, se concluye que el problema diagnóstico es la inexistencia de un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómico que permita fortalecer y difundir la cultura popular y gastronomía del Cantón Otavalo en la Provincia de Imbabura.

El problema antes mencionado es producto de la pérdida de valores culturales en la población y la falta de interés por parte de las autoridades locales y nacionales por rescatar, conservar y difundir los recursos culturales y gastronómicos que posee el cantón.

Como consecuencia directa de dicho problema se encuentran: la pérdida de identidad cultural en niños y jóvenes del cantón y la falta de inversión en infraestructura turística cultural.

Por lo tanto se pueden manifestar que es necesario solucionar la problemática para recuperar, fortalecer y conservar la identidad cultural de los otavaleños promoviendo el turismo cultural y gastronómico a través del proyecto denominado “Diseño de un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica”.

CAPÍTULO V
INGENIERÍA DEL PROYECTO

5.1. NOMBRE DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN

Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómico “Valle del Amanecer”

Gráfico 25: Logotipo



ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2013

5.2. MACROLOCALIZACIÓN

La macro-localización del Centro de Interpretación es:

País: Ecuador

Provincia: Imbabura

Cantón: Otavalo

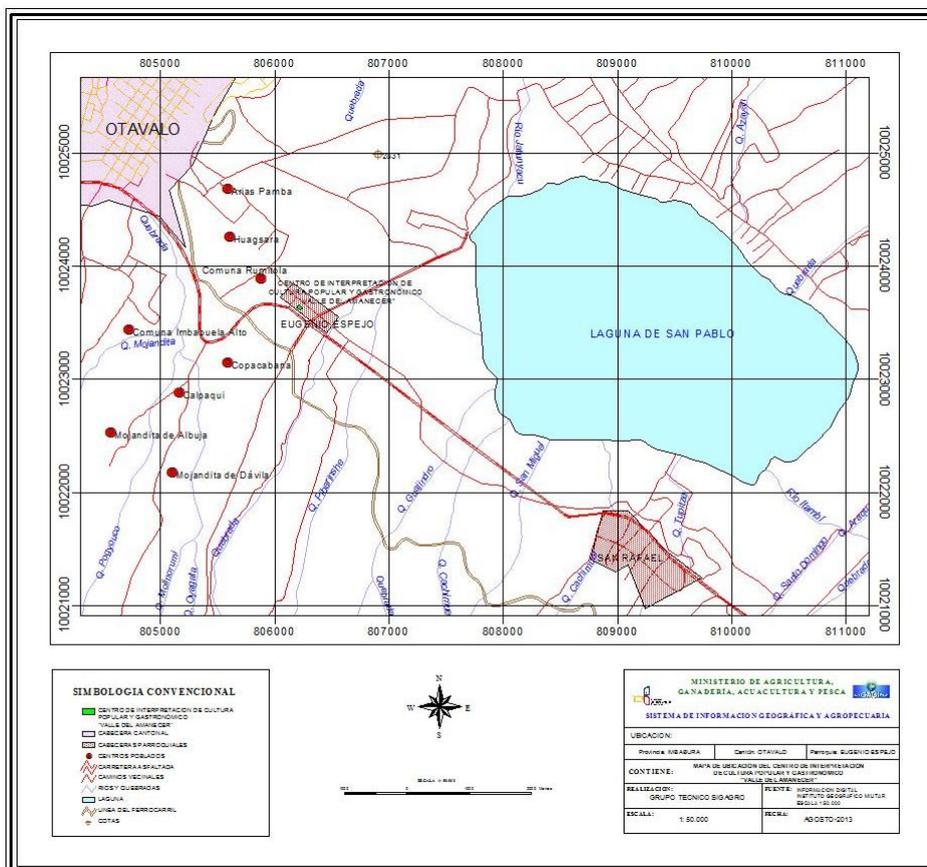
Parroquia: Eugenio Espejo

Sector: Barrio 26 de Abril.

5.3. MICROLOCALIZACIÓN

En el Cantón Otavalo de la Provincia de Imbabura, está localizado el Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica “Valle del Amanecer”, en la Parroquia Eugenio Espejo, Panamericana Norte y calle Abdón Calderón.

Gráfico 26: Mapa de Eugenio Espejo



FUENTE: INFORMACIÓN DIGITAL INSTITUTO GEOGRÁFICO MILITAR (AGOSTO 2013)

ELABORACIÓN: GRUPO TÉCNICO "CARTOGRAFIA"

5.4. PROPUESTA ADMINISTRATIVA

5.4.1. Misión

El Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica "Valle del Amanecer" es la entidad que recrea las manifestaciones culturales otavaleñas, dinamiza la identidad cultural local y promueve su difusión.

5.4.2. Visión

El Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica "Valle del Amanecer" dará razón de las cualidades que lo identificarán en el futuro mediano y del significado que esta entidad tendrá, en el largo plazo, en la Sierra norte del Ecuador como difusora de la cultura Otavaleña.

5.4.3. Objetivos

Diseñar un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica para aportar al conocimiento y difusión de las expresiones culturales de las etnias indígena y mestiza de Otavalo, fomentando el desarrollo turístico del cantón.

5.4.4. Políticas

El Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica “Valle del Amanecer” desarrollará sus acciones en función de ciertas políticas explícitas que darán un toque institucional de calidad y de autenticidad; las mismas que estarán enmarcadas dentro de los parámetros morales, cívicos, éticos y de convivencia, los mismos que se detallan a continuación:

- Los guías del Centro de Interpretación deberán tener licencia de guía nacional de turismo.
- Las capacitaciones de los guías serán realizarán semestralmente en temas como: cultura, historia, guianza de grupos, atención al cliente y relaciones humanas.
- Los guías deberán saber por lo menos el idioma inglés.
- El jefe de guías deberá presentar un informe mensual de todas las actividades realizadas en su área, así como también deberá llevar un registro diario de visitantes.
- El personal del Centro de Interpretación deberá tener el uniforme con el respectivo logotipo del Centro, mismo que utilizarán todos los días laborables.
- El horario de entrada de todo el personal del Centro será 8:00 am y de salida será 17:00 pm, respetando la hora de almuerzo a medio día, esto de lunes a viernes; para sábado y domingo la hora de entradas será 9:00 am – 15:00 pm.
- Los turnos de fin de semana serán rotativos entre todos los guías.
- Se cobrará un valor económico por el ingreso de turistas al Centro de Interpretación.
- El equipamiento del Centro de Interpretación deberá realizarse en lo posible con materia prima de la zona.

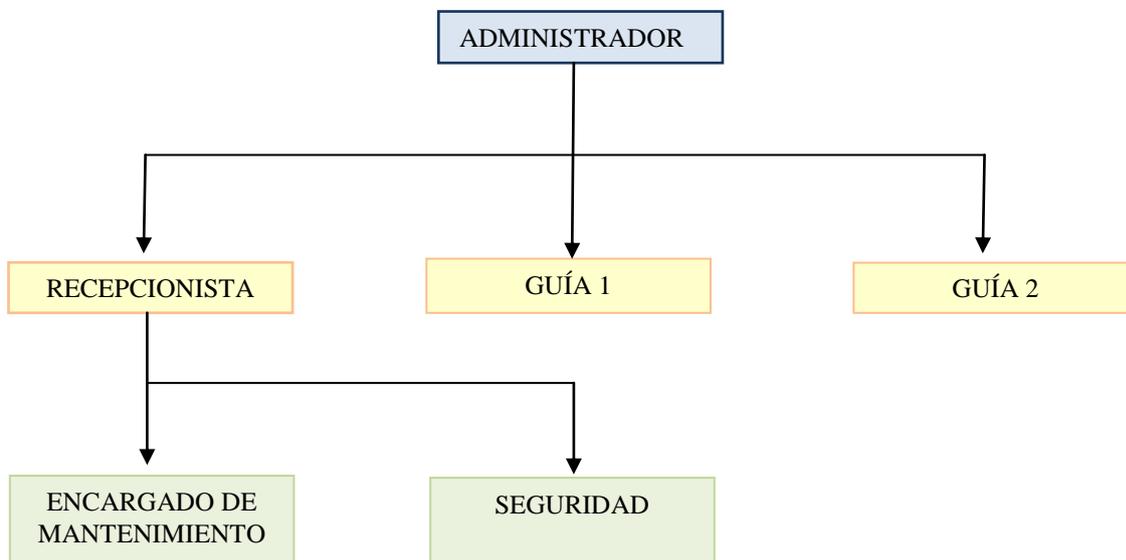
5.4.5. Valores Institucionales

Los principios y valores que orientarán y armonizarán las relaciones entre las personas que trabajen en el Centro de Interpretación serán los siguientes:

- *Respeto.*- todo lo que en el Centro sea representado tendrá como principio el respeto, es decir la Cultura de Otavalo, además quienes trabajen en el mismo deberán tener la capacidad para tratarse con respeto entre compañeros y a todas las personas que visitaren el Centro.
- *Honradez.*- serán cuidados con absoluta honradez todos aquellos objetos, donados o comprados, como patrimonio Cultural de Otavalo.
- *Responsabilidad.*- este es un valor que constituye y realza a una persona, ya que si lleva a cabo un determinado trabajo con responsabilidad tendrá con sobra de merecimientos la confianza de sus colaboradores.
- *Compañerismo.*- en toda empresa o lugar de trabajo es indispensable la unión para que las metas se cumplan, además se crea un ambiente laboral agradable entre compañeros, practicar este valor conllevará al éxito del Centro.
- *Lealtad.*- es vital la lealtad en todos los ámbitos, tanto hacia el lugar de trabajo en este caso el Centro de Interpretación, como entre compañeros y directivos, este valor debe constituir un compromiso de todos.
- *Cordialidad.*- este valor implica tener un trato amable con las personas que visiten el Centro así como también con organismos o personas con quienes se establezcan las alianzas, ser cortés y dar un buen trato retribuirá en el ambiente de trabajo, la imagen y prestigio del Centro.
- *Equidad.*- significa total imparcialidad en cuanto a genero y condición humana, será prioritario la capacidad y don de gente, ser justos con todos sin especificar jerarquías, ni distinciones y mucho menos preferencias.
- *Pulcritud.*- es establecer niveles de excelencia en el rendimiento laboral, alcanzar con esmero los objetivos trazados, ser disciplinados y cumplir con el reglamento y políticas del Centro.
- *Ética Profesional.*- el trabajar con empeño y hacerlo responsablemente, brindando satisfacción al cliente, implica ser un profesional con ética.
- *Sencillez.*- trabajar con ideas sencillas no muy elaboradas para cumplir con las metas y objetivos, ser constantes y conscientes en los triunfos y fracasos, aceptándolos y rectificándolos conjuntamente, para que en un futuro no afecten al Centro.

5.4.6. Organigrama

Gráfico 27: Organigrama



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2013

5.4.7. Manual de Funciones

5.4.7.1. Nombre del cargo: Administrador

5.4.7.1.1 Objeto

5.4.7.1.1.1. Esta norma establece los requisitos mínimos para la competencia de servicio personalizado de información turística e indica los elementos que determinan su desempeño

5.4.7.1.2. Alcance

5.4.7.1.2.1. Esta norma se aplica a hombres y mujeres que proveen servicio personalizado de información turística en las empresas del sector turístico.

5.4.7.1.3. Definiciones

5.4.7.1.3.1. Para los efectos de ésta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

5.4.7.1.3.1.1. *Actitud*. Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

5.4.7.1.3.1.2. *Competencia*. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas, para cumplir con los requisitos establecidos.

5.4.7.1.3.1.3. *Conocimiento*. Noción, idea, información, es el saber.

5.4.7.1.3.1.4. *Habilidad*. Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

5.4.7.1.3.1.5. *Mercadeo*. (*Marketing*). Conjunto dinámico de actividades necesarias para el aprovechamiento, creación y distribución de bienes, productos y servicios, por cualquier ente, con el fin de ponerlos a disposición del consumidor o usuario para satisfacer su demanda, cómo, cuándo y dónde lo precise.

5.4.7.1.3.1.6. *Marketing mix*. Combinación de los instrumentos del marketing turístico: producto, precio, distribución y promoción, para alcanzar los objetivos previstos.

5.4.7.1.3.1.7. *Ocupación*. Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tareas y operaciones que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestaciones de servicios.

5.4.7.1.3.1.8. *Resultados esperados*. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

5.4.7.1.3.1.9. *Vocabulario técnico*. Conjunto de palabras de un idioma, pertenecientes al uso de una actividad determinada.

5.4.7.1.4. Disposiciones generales

5.4.7.1.4.1. **Descripción de la ocupación laboral.** El Administrador se ocupa, principalmente, de gestionar las actividades económicas, administrativas, de personal y de recursos tecnológicos, actuando empresarialmente para la satisfacción del cliente, el crecimiento y la sustentabilidad del Centro.

5.4.7.1.5. Requisitos

5.4.7.1.5.1. Resultados esperados.

5.4.7.1.5.1.1. El Administrador debe:

5.4.7.1.5.1.1.1. *Representar a la organización:*

- a. Representar a la empresa en eventos de la comunidad;
- b. establecer y mantener red de contactos con asociaciones de prestadores de servicios turísticos, instituciones públicas y privadas;
- c. trabajar en conjunto con empresas del sector turístico;
- d. conducir reuniones y conferencias de la empresa.

5.4.7.1.5.1.1.2. *Definir estrategias de desarrollo:*

- a. Establecer objetivos y metas;
- b. definir necesidades y gestionar prioridades de movilización de recursos;
- c. planificar y desarrollar nuevos servicios y productos turísticos.
- d. establecer cronogramas, plazos y presupuestos;
- e. mantener información sobre nuevas tecnologías y cambios en el mercado.

5.4.7.1.5.1.1.3. *Administrar:*

- a. Alcanzar la mayor rentabilidad y beneficios;
- b. definir criterios para administración del equipo;
- c. establecer políticas de remuneración e incentivos;
- d. optimizar resultados;
- e. controlar costos, presupuestos, estadísticas y rentas;
- f. ejecutar acuerdos y contratos;
- g. verificar en forma frecuente la calidad de los productos turísticos;
- h. desarrollar informes.

5.4.7.1.5.1.1.4. *Realizar actividades de mercadeo (marketing) y ventas:*

- a. Realizar investigaciones de mercadeo para determinar productos turísticos y servicios;
- b. desarrollar programas de comercialización;
- c. ejecutar campañas promocionales;
- d. establecer acuerdos y alianzas comerciales;
- e. identificar mercados objetivos;
- f. realizar el marketing mix.

5.4.7.1.5.1.1.5. *Supervisar la operación de sistemas y equipos:*

- a. Verificar la implementación y el uso de sistemas informáticos de turismo, computadora, fax, teléfonos, centrales telefónicas, fotocopiadora, calculadoras, máquinas de tarjetas de crédito;
- b. asegurar el mantenimiento de los equipos y entrenamiento adecuado del personal involucrado.

5.4.7.1.5.1.1.6. *Supervisar la presentación del personal:*

- a. Cumplir y hacer cumplir los cuidados de higiene y apariencia personal.

5.4.7.1.5.1.1.7. *Asegurar la satisfacción del cliente:*

- a. Analizar los reportes de investigación de satisfacción de los clientes, sugerencias y reclamos de los servicios otorgados y aplicar las acciones correctivas necesarias;
- b. mantener contacto con el cliente,
- c. supervisar el servicio de atención al cliente;
- d. establecer políticas de seguridad y privacidad;
- e. mejorar la eficacia de los servicios que eleven la calidad de los servicios turísticos ofertados al clientes y la imagen de la empresa;
- f. orientar la atención personalizada en la selección del servicio turístico solicitado por el cliente,
- g. verificar el cumplimiento de contratos, servicios ofertados y el mantenimiento de la documentación necesaria.

5.4.7.1.5.1.1.8. *Liderar el equipo:*

- a. Organizar el equipo necesario para la realización del servicio turístico;
- b. supervisar y orientar el trabajo de todos los miembros del equipo;
- c. transmitir la información y entrenamiento necesario para el desarrollo de las actividades;
- d. incentivar la cooperación de sus empleados;
- e. desarrollar acciones motivadoras y crear estímulos laborales;
- f. promover un buen ambiente de trabajo;
- g. estimular el trabajo en equipo;
- h. conciliar intereses profesionales;
- i. definir funciones de cada empleado.

5.4.7.1.5.2. **Competencia.**

5.4.7.1.5.2.1. El administrador, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

5.4.7.1.5.2.1.1. *Conocimientos:*

- a. Herramientas básicas de planificación, control y método de optimización de resultados;
- b. administración especializada en productos turísticos;
- c. técnicas básicas de definición de calidad, costos, precios de productos, servicios y políticas comerciales;
- d. proceso y procedimientos básicos administrativos, contables, comerciales, financieros y pólizas de seguros utilizadas en el turismo;
- e. técnicas básicas de negociación y administración de contratos;
- f. características y conocimientos de productos, servicios comerciales y de los servicios vendidos;
- g. vocabulario técnico del turismo;
- h. informática y sistemas específicos;
- i. aspectos legales básicos pertenecientes a la administración;
- j. Ley de Turismo y Reglamento General de Actividades Turísticas;
- k. aspectos laborales de empleados fijos y ocasionales de la empresa;
- l. técnicas básicas de liderazgo, ventas negociación y gestión de personal;

- m. planificación de paquetes turísticos;
- n. comercialización turística por internet.

5.4.7.1.5.2.1.2. *Habilidades:*

- a. comunicación oral y escrita clara, articulada y expresiva con empleo de gramática y vocabulario adecuados;
- b. planificación de corto, mediano y largo plazo;
- c. análisis y juzgamiento con base en datos;
- d. raciocinio numérico aplicado a negocios;
- e. toma de decisiones en situaciones críticas;
- f. raciocinio lógico y verbal;
- g. capacidad para solucionar conflictos;
- h. capacidad para evaluar ideas;
- i. relacionarse públicamente con clientes potenciales y reales;
- j. análisis del comportamiento humano e interrelación del lenguaje corporal, en particular gestual.

5.4.7.1.5.2.1.3. *Actitudes:*

- a. *Previsor*. Planificador, programa con antelación, disfruta fijando objetivos, proyecta tendencias y plantea proyectos.
- b. *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus conocimientos, controla explosiones temperamentales.
- c. *Persuasivo*. Buen vendedor de ideas a los demás, cambia las opiniones de otros, negociador.
- d. *Innovador*. con nuevas ideas, con imaginación, plantea sugerencias, aporta soluciones.
- e. *Razonador con datos*. Le gusta trabajar con datos, se basa y actúa sobre hechos, goza midiendo y evaluando.
- f. *Optimista*. Feliz, animado, no cae en depresiones ni desánimo a pesar de los fracasos, ve el lado positivo o bueno de las cosas.

5.4.7.1.5.3. Otros Resultados

5.4.7.1.5.3.1. Este apéndice tiene por objeto el ejemplificar otros resultados aplicables en situaciones particulares de la ocupación del administrador. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

5.4.7.1.5.3.2. Comunicarse en otro idioma:

a. Poseer habilidad verbal en idioma inglés, necesario para atender al cliente.

5.4.7.1.5.3.3. Cada resultado ejemplificado en éste apéndice requiere competencia y sus respectivos conocimientos, habilidades y actitudes que pueden no estar establecidos en esta norma.

APENDICE BASES DE ESTUDIOS

NORMA TECNICA ECUATORIANA, NTE INEN 2 464:2008, REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL PARA GERENTE DE OPERADORA, 2008.

5.4.7.2. Nombre del cargo: Recepcionista

5.4.7.2.1. Objeto

5.4.7.2.1.1. Esta norma establece los requisitos mínimos para la competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el recepcionista.

5.4.7.2.2. Alcance

5.4.7.2.2.1. Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como recepcionistas en las empresas turísticas.

5.4.7.2.3. Definiciones

5.4.7.2.3.1. Para los efectos de ésta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

5.4.7.2.3.1.1. *Actitud.* Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

5.4.7.2.3.1.2. *Competencia*. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas, para cumplir con los requisitos establecidos.

5.4.7.2.3.1.3. *Conocimiento*. Noción, idea, información, es el saber.

5.4.7.2.3.1.4. *Habilidad*. Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

5.4.7.2.3.1.5. *Turista*. Visitante que demanda los servicios de la empresa.

5.4.7.2.3.1.6. *Ocupación*. Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tarea y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios.

5.4.7.2.3.1.7. *Proceso de Salida del turista*. Proceso de facturación y salida del turista del establecimiento.

5.4.7.2.3.1.8. *Proceso de Ingreso del turista*. Proceso de registro del turista al ingresar al establecimiento.

5.4.7.2.3.1.9. *Resultados esperados*. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

5.4.7.2.4. Disposiciones generales

5.4.7.2.4.1. **Descripción de la ocupación**. El recepcionista se ocupa, principalmente, de recibir y registrar al turista a su llegada; relacionar al turista con el guía del establecimiento y efectuar el proceso de salida del turista.

5.4.7.2.5. Requisitos

5.4.7.2.5.1. Resultados esperados.

5.4.7.2.5.1.1. El Recepcionista debe:

5.4.7.2.5.1.1.1. *Registrar el ingreso del turista:*

- a. Verificar los datos de reserva, llenar la ficha de ingreso, libro o registro;
- b. Asistir al turista en el llenado de la ficha de registro;
- c. Comprobar la veracidad de los datos recibidos;
- d. Realizar el cobro de las entradas;
- e. Cumplir con los procedimientos de presentación del guía.

5.4.7.2.5.1.1.2. *Apoyar al turista:*

- a. Entregar información sobre la provincia, la ciudad y el establecimiento;
- b. Aclara dudas del turista sobre cambios de moneda extranjera;
- c. Informar al turista sobre condiciones de seguridad, precios, tarifas y horarios;
- d. Brindar la información sobre transporte y servicio de emergencia médica.

5.4.7.2.5.1.1.3. *Efectuar los procesos de salida:*

- a. Confirmar los datos para efecto de correspondencia;
- b. Averiguar la satisfacción del turista durante su visita;
- c. Despedir al turista de modo que se comprometa su regreso al establecimiento.

5.4.7.2.5.1.1.4. *Coordinar el trabajo con el equipo humano de recepción:*

- a. Orientar al guía;
- b. Coordinar y controlar el inventario de materiales del área de trabajo;
- c. Operar equipos de recepción.

5.4.7.2.5.1.1.5. *Actualizar los sistemas administrativos:*

- a. Ayudar en el cierre de caja y controlar la caja chica;
- b. Mantener controlado el status de las salas;
- c. Proponer soluciones para los problemas frecuentes;
- d. Realizar la facturación de los servicios generados en el establecimiento.

5.4.7.2.5.1.1.6. *Actuar como nexo entre los turistas y los otros departamentos del establecimiento:*

- a. Recibir sugerencias de los turistas y transmitirlos a los demás departamentos.

5.4.7.2.5.1.1.7. *Velar por la seguridad y privacidad del turista y del establecimiento:*

- a. Garantizar la privacidad en la entrega de información;
- b. Controlar el acceso de los turistas;
- c. Observar anomalías que produzcan posibles problemas;

- d. Operar sistemas de alarma, radio transistor o intercomunicador;
- e. Solicitar referencias a personas sospechosas;
- f. Formar parte de una de las brigadas de emergencia.

5.4.7.2.5.1.1.8. *Asegurar la satisfacción del cliente:*

- a. Anticiparse a las necesidades del cliente;
- b. Aproximarse al cliente sin necesidad de ser llamado;
- c. Solicitar opciones sobre el servicio.

5.4.7.2.5.1.1.9. *Cuidar la apariencia personal:*

- a. Cuidar de la higiene personal, uniforme y accesorios que influyen en la apariencia;

5.4.7.2.5.1.1.10. *Mantener relación con otros departamentos:*

- a. Coordinar tareas con otros departamentos para la gestión y la entrega de servicios solicitados por los huéspedes;
- b. Apoyar en la entrega de información sobre eventos o situaciones que se estén desarrollando en el establecimiento y en la ciudad;
- c. Dar soluciones efectivas a conflictos presentados.

5.4.7.2.5.1.1.11. *Mantener actualizado el botiquín:*

- a. Entregar los medicamentos solicitados por los turistas;
- b. Realizar las reposiciones de medicamentos según sea necesario.

5.4.7.2.5.1.1.12. *Llevar correctamente los archivos de los diferentes documentos del departamento:*

- a. Llevar el archivo de: oficios recibidos, oficios entregados, registro de turistas, instructivo de eventos, arqueos de caja chica, cierres de caja personal, hoja de registro de personal;
- b. depósitos de la caja.

5.4.7.2.5.1.1.13. *Apoyar a la administración:*

a. Generar el reporte de depósitos generados en el día.

5.4.7.2.5.2. **Competencia.**

5.4.7.2.5.2.1. El recepcionista, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

5.4.7.2.5.2.1.1. *Conocimientos:*

- a. Dominio del sistema tarifario;
- b. Proceso de ingreso y salida;
- c. Procedimiento de seguridad relacionados con el control de acceso a las diferentes salas;
- d. Servicios de turismo, funciones generales de cada departamento del establecimiento;
- e. Procedimientos básicos de telefonía, incluyendo manejo de códigos para llamadas de larga distancia nacional e internacional, tarifas a cobrar, horarios, posibilidades de uso celular, números de teléfono útiles en caso de emergencia y uso de la guía telefónica;
- f. Términos técnicos de turismo relativos a la recepción;
- g. Medios de acceso a información de otros servicios de atractivos turísticos, lugares para comprar, sus condiciones de seguridad, costos, horarios y reservas;
- h. Requisitos de higiene personal,
- i. Reglas de etiqueta y protocolo;
- j. Relaciones humanas;
- k. Manejo de hojas de cálculo, procesador de palabras e internet;
- l. Contabilidad general;
- m. Usos horarios;
- n. Manejo de pagos en cheque, efectivo, tarjeta de crédito u otros;
- o. Primeros auxilios básicos.

5.4.7.2.5.2.1.2. *Habilidades*

- a. Debatir afablemente en discusiones;
- b. Lectura y escritura, con capacidad de comunicación oral simple, de forma sintética y caligrafía simple;

- c. Comunicación verbal clara y articulada, inclusive por teléfono, con manejo de gramática y vocabulario adecuados;
- d. Predisposición para integrarse al trabajo en equipo;
- e. Obtención de la cooperación de colegas y de otros sectores;
- f. Interpretación de lenguaje corporal;
- g. Comprensión de las necesidades del cliente;
- h. Tener la capacidad para dar prioridades al turista;
- i. Capacidad de relacionarse con los clientes;
- j. Capacidad para realizar una evaluación completa de la situación antes de tomar una decisión.

5.4.7.2.5.2.1.3. *Actitudes*

- a. *Innovador*. con nuevas ideas, con imaginación, plantea sugerencias, aporta soluciones;
- b. *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus conocimientos, controla explosiones temperamentales;
- c. *Atento*. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.

5.4.7.2.5.3. **Otros Resultados**

5.4.7.2.5.3.1. Este apéndice tiene por objeto el ejemplificar otros resultados aplicables en situaciones particulares de la ocupación del recepcionista. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

5.4.7.2.5.3.2. *Comunicarse en otro idioma:*

- a. Poseer fluidez verbal en idioma inglés, necesario para actuar como intérprete entre el turista y los demás departamentos de establecimiento..

5.4.7.2.5.3.3. *Apoyar a la gestión del negocio:*

- a. Orientar a otros funcionarios;
- b. Participar en la implementación del sistema de calidad, viabilizar la organización y s conservación de las instalaciones del establecimiento;

- c. Llenar el cronograma de control de resultados y sugerir soluciones para la mejora del desempeño;
- d. Asegurar la continuidad de las acciones iniciadas en los turnos anteriores.

5.4.7.2.5.3.4. *Vender servicios extra:*

- a. Sugerir ventas de otros servicios que puedan aumentar el consumo por cliente.

5.4.7.2.5.3.5. *Apoyar al puesto de conserje:*

- a. Informar los medios de acceso, condiciones de seguridad, valores y horarios de los servicios, atracciones turísticas, compra, ocio y turismo.

5.4.7.2.5.3.6. *Actuar como encargado de reservas:*

- a. Identificar las necesidades del cliente;
- b. Comunicar confirmaciones;
- c. Prever cambios y cancelación de reservas.

5.4.7.2.5.3.7. Cada resultado ejemplificado en este apéndice requiere competencia y sus respectivos conocimientos, habilidades y actitudes que pueden no estar establecidos en esta norma.

APENDICE

BASES DE ESTUDIOS

NORMA TECNICA ECUATORIANA, NTE INEN 2 429:2008, REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL PARA RECEPCIONISTA, 2008.

5.4.7.3. Nombre del cargo: Guía especializado en turismo cultural

5.4.7.3.1. Objeto

5.4.7.3.1.1. Esta norma establece los requisitos mínimos para la competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el guía especializado en turismo cultural.

5.4.7.3.2. Alcance

5.4.7.3.2.1. Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como guías especializados en turismo cultural.

5.4.7.3.3. Definiciones

5.4.7.3.3.1. Para los efectos de ésta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

5.4.7.3.3.1.1. *Actitud*. Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

5.4.7.3.3.1.2. *Competencia*. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas, para cumplir con los requisitos establecidos.

5.4.7.3.3.1.3. *Conocimiento*. Noción, idea, información, es el saber.

5.4.7.3.3.1.4. *Habilidad*. Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

5.4.7.3.3.1.5. *Ocupación*. Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tarea y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios.

5.4.7.3.3.1.6. *Postura profesional*. Posición, actitud, disposición de una persona con respecto a su trabajo.

5.4.7.3.3.1.7. *Resultados esperados*. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

5.4.7.3.3.1.8. *Vocabulario técnico*. Conjunto de palabras de un idioma pertenecientes al uso de una actividad determinada.

5.4.7.3.4. Disposiciones generales

5.4.7.3.4.1. **Descripción de la ocupación.** El guía especializado en turismo cultural se ocupa, principalmente, de conducir al turista y prestar información técnico-especializada sobre determinado tipo de atractivo cultural de interés turístico en una provincia o sector del país.

5.4.7.3.5. Requisitos

5.4.7.3.5.1. Resultados esperados.

5.4.7.3.5.1.1. El guía especializado en turismo cultural debe:

5.4.7.3.5.1.1.1. *Organizar su trabajo.*

- a. Adecuar las actividades y las programaciones al perfil del turista;
- b. Asegurar el cumplimiento de la programación;
- c. Establecer responsabilidades;
- d. Confirmar reservas;
- e. Administrar el tiempo de la actividad;
- f. Facilitar materia y recursos necesarios para la visita;

5.4.7.3.5.1.1.2. *Informar sobre el atractivo cultural:*

- a. Informar aspectos arquitectónicos, históricos, culturales, folclóricos, naturales y socioeconómicos, junto con curiosidades de la localidad y del atractivo.

5.4.7.3.5.1.1.3. *Mantener organizada la documentación de la empresa:*

- a. Elaborar registro de novedades.

5.4.7.3.5.1.1.4. *Operar equipos de uso en el ambiente urbano:*

- a. Utilizar micrófono, radio, intercomunicador, tv, video y filmadora.

5.4.7.3.5.1.1.5. *Velar por la seguridad del turista:*

- a. Mantener la unidad del grupo;
- b. Supervisar entrada y salida de turistas;
- c. Verificar el número de turistas;
- d. Prevenir sobre riesgos.

5.4.7.3.5.1.1.6. *Asegurar la satisfacción del turista:*

- a. Mantener al turista motivado e interesado en la programación;
- b. Apoyar a personas con necesidades especiales;
- c. Gestionar reclamos y sugerencias;
- d. Sugerir acciones correctivas y dar soluciones a problemas;
- e. Investigar satisfacción del cliente.

5.4.7.3.5.1.1.7. *Actuar en emergencias:*

- a. Identificar peligros y riesgos;
- b. Identificar alternativas y prioridades;
- c. Controlar situaciones de pánico;
- d. Proveer primeros auxilios básicos;
- e. Comunicar a autoridades y empresa sobre las anomalías presentadas.

5.4.7.3.5.1.1.8. *Cuidar de la imagen de la empresa:*

- a. Demostrar confianza en la empresa y y profesionalismo en la gestión de problemas
- b. Asegurar la fidelidad del cliente.

5.4.7.3.5.1.1.9. *Cuidar la apariencia personal y postura profesional:*

- a. Cuidar de la higiene, apariencia, postura corporal y disposición física;
- b. Evitar relacionarse íntimamente con el turista;
- c. Manejar situaciones incómodas;
- d. Usar lenguaje y trato apropiados.

5.4.7.3.5.1.1.10. *Promover el turismo:*

- a. Promocionar opciones de interés turístico cultural;
- b. Sugerir al turista otros recorridos;
- c. Recomendar puntos de compra y excursiones adicionales.

5.4.7.3.5.2. **Competencia.**

5.4.7.3.5.2.1. El guía especializado en turismo cultural, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

5.4.7.3.5.2.1.1. *Conocimientos:*

- a. Vocabulario técnico de turismo;
- b. Aspectos históricos, geográficos, artísticos, culturales, sociales y políticos del país;

- c. Técnicas de conducción de grupos;
- d. Reglas de urbanidad y cuidado con la higiene personal;
- e. Técnicas de venta;
- f. Operación de equipos audiovisuales;
- g. Primeros auxilios básicos.

5.4.7.3.5.2.1.2. *Habilidades:*

- a. Expresividad en la comunicación;
- b. Argumentación lógica, clara y articulada sin vicio de lenguaje y de gesticulación;
- c. Motivación de grupos.

5.4.7.3.5.2.1.3. *Actitudes:*

- a. *Activo*. Tiene energía, necesita movimiento y actividad, gusta del ejercicio físico, no puede estar quieto.
- b. *Detallista*. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- c. *Confiable*. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y que decir, hace que otros se sientan cómodos.
- d. *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus conocimientos, controla explosiones temperamentales;
- e. *Práctico*. Con los pies en la tierra, con sentido común, le gusta reparar cosas.

5.4.7.3.5.3. **Otros Resultados**

5.4.7.3.5.3.1. Este apéndice tiene por objeto el ejemplificar otros resultados aplicables en situaciones particulares de la ocupación del guía especializado en turismo cultural. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

5.4.7.3.5.3.2. *Actuar como conductor- guía:*

- a. Contar con las credenciales de guía nacional y de conductor;
- b. Demostrar capacidad para guiar turistas en visita, viaje e itinerario;
- c. Proporcionar información y ayuda en la recepción.

5.4.7.3.5.3.3. *Comunicarse en otro idioma:*

- a. Poseer habilidad verbal en lengua extranjera, tal como inglés, alemán, francés y otros idiomas necesarios para guiar grupos de extranjeros.

5.4.7.3.5.3.4. Cada resultado ejemplificado en este apéndice requiere competencia y sus respectivos conocimientos, habilidades y actitudes que pueden no estar establecidos en esta norma.

APENDICE BASES DE ESTUDIOS

NORMA TECNICA ECUATORIANA, NTE INEN 2 462:2008, REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL PARA GUIA ESPECIALIZADO EN TURISMO CULTURA, 2008.

5.4.7.4. Nombre del cargo: Encargado de Mantenimiento

5.4.7.4.1. Objeto

5.4.7.4.1.1. Esta norma establece los requisitos mínimos para la competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el encargado de mantenimiento.

5.4.7.4.2. Alcance

5.4.7.4.2.1. Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como encargados de mantenimiento en las empresas del sector turístico.

5.4.7.4.3. Definiciones

5.4.7.4.3.1. Para los efectos de ésta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

5.4.7.4.3.1.1. *Actitud*. Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

5.4.7.4.3.1.2. *Competencia*. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas, para cumplir con los requisitos establecidos.

5.4.7.4.3.1.3. *Conocimiento*. Noción, idea, información, es el saber.

5.4.7.4.3.1.4. *Existencia (Stock)*. Existencia de insumos en almacenamiento bajo los parámetros y las políticas mínimas y máximas de provisión requeridas, de acuerdo a los consumos realizados en un período determinado de tiempo.

5.4.7.4.3.1.5. *Habilidad*. Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

5.4.7.4.3.1.6. *Turista*. Visitante que demanda los servicios de la empresa.

5.4.7.4.3.1.7. *Ocupación*. Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tarea y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios.

5.4.7.4.3.1.8. *Resultados esperados*. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

5.4.7.4.4. Disposiciones generales

5.4.7.4.4.1. **Descripción de la ocupación**. El encargado de mantenimiento se ocupa, principalmente, de verificar, dar mantenimiento y solucionar problemas en equipo, mobiliario e instalaciones; prestar ayuda en la instalación de equipos de uso temporal y evaluar el servicio de mantenimiento encomendado.

5.4.7.4.5. Requisitos

5.4.7.4.5.1. Resultados esperados.

5.4.7.4.5.1.1. El encargado de mantenimiento debe:

5.4.7.4.5.1.1.1. *Diagnosticar el servicio a ser ejecutado:*

- a. Probar el funcionamiento del equipo o la instalación;
- b. Identificar el tipo y la magnitud del daño o defecto;
- c. Decidir sobre el procedimiento a utilizar,
- d. Determinar el presupuesto para la reparación,
- e. Determinar el listado de repuestos o materiales, tiempo de reparación y la necesidad de ejecutar el mantenimiento;
- f. Generar el reporte de daños y y llenar la memoria técnica del equipo, o área afectada.

5.4.7.4.5.1.1.2. *Reparar fallas eléctricas:*

- a. Repara lámparas, toma corrientes, boquillas, caja térmica, fusibles, canales de agua, extensiones eléctricas, transformador, regulador de voltaje, hacer tierra y aislar la fuga de corrientes, entre otros.

- b. Cambiar el tendido eléctrico, colocación de canaletas externas para conexiones eléctricas.

5.4.7.4.5.1.1.3. *Reparar fallas hidráulicas:*

- a. Cerrar la llave de paso que interrumpe el flujo al área afectada;
- b. Sustituir red de válvulas y medidores hidráulicos;
- c. Reparar sifones, sanitarios, filtros de agua, tuberías y otras instalaciones;
- d. Retirar el aire de la bomba hidráulica;
- e. Realizar mantenimiento preventivo y correctivo para operación de cisternas y pozos sépticos.

5.4.7.4.5.1.1.4. *Repara fallas mecánicas:*

- a. Destrobar o cambiar cerraduras, ventanas, gavetas.
- b. Reducir ruidos en ventanas, puertas y otras piezas móviles;
- c. Realizar la lubricación preventiva de piezas móviles, cambio de garruchas y alcajatas.
- d. Reparar o realizar el mantenimiento preventivo de extractores de olores, equipos de limpieza.

5.4.7.4.5.1.1.5. *Reparar fallas telefónicas:*

- a. Instalar extensiones telefónicas;
- b. Sustituir la toma de un aparato defectuoso;
- c. Componer el adaptador para computador;
- d. Verificar las líneas hasta la central telefónica;
- e. Llamar y solicitar servicios técnicos de ingeniería en telecomunicaciones a la empresa competente.

5.4.7.4.5.1.1.6. *Hacer reparaciones prediales:*

- a. Reparar pisos;
- b. Retocar la pintura;
- c. Reparar revestimientos como: alfombras, yeso, papel de pared, azulejo, vinyl, y piezas de aluminio;

- d. Reparar tumbados y dar soluciones provisionales o definitivas a goteras o fugas de agua en los techos;
- e. Limpiar rótulos.

5.4.7.4.5.1.1.7. *Hacer instalaciones provisionales:*

- a. Instalar extensiones para energía y teléfonos;
- b. Montar y desmontar mesas y soportes para aparatos eléctricos;
- c. Instalación, montaje y desmontaje

5.4.7.4.5.1.1.8. *Manejar y controlar existencia (stock) de materiales de área de mantenimiento:*

- a. Manejar inventario de los equipos y materiales del departamento;
- b. Manejar ficha técnica de todos los equipos y maquinaria del establecimiento;
- c. Manejar una hoja de inventario por área y oficina;
- d. Establecer las características de de los productos a adquirir.

5.4.7.4.5.1.1.9. *Cuidar el área de trabajo:*

- a. Mantener limpio y organizado el lugar de trabajo;
- b. Evitar la contaminación de otra área, ruido y movimiento que molesten la permanencia de los clientes del establecimiento;
- c. Revisar las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo.

5.4.7.4.5.1.1.10. *Operar equipos:*

- a. Operar multímetro, voltímetro y amperímetro, llave de pruebas, detector de señales, taladro y aparatos de uso de los clientes,
- b. Identificar las características de operación de cada equipo o maquinaria y respetar las sugerencias del proveedor.

5.4.7.4.5.1.1.11. *Participar en programas de mantenimiento:*

- a. Asistir y cumplir con la capacitación sobre el uso de equipos, materiales y maquinarias;
- b. Colaborar con el programa;

- c. Realizar control de plagas, mantenimiento preventivo de equipos y maquinaria de las diferentes áreas del establecimiento, exceptuando equipos de computación.

5.4.7.4.5.1.1.12. *Aplicar procedimientos de seguridad industrial:*

- a. Cumplir y hacer cumplir las exigencias en los modos de uso de químicos, equipos y maquinarias, de acuerdo a las recomendaciones del proveedor;
- b. Dar a conocer los procedimientos de seguridad industrial al personal que tiene acceso a estos materiales, equipos y maquinaria.

5.4.7.4.5.1.1.13. *Actuar en emergencias:*

- a. Rescatar personas de un elevador averiado;
- b. Operar equipos de incendio;
- c. Accionar el generador de emergencia;
- d. Conocer y ejecutar los planes de emergencia que posee el establecimiento;
- e. Formar parte de una de las brigadas de emergencia.

5.4.7.4.5.1.1.14. *Cuidar la apariencia personal:*

- a. Cuidar la imagen personal, uniforme y accesorios que influyen en la apariencia.

5.4.7.4.5.1.1.15. *Apoyar al equipo humano de trabajo:*

- a. Colaborar en reparaciones más complejas;
- b. Atender prioridades solicitadas por otro sector del establecimiento;
- c. Dar instrucciones sobre el uso adecuado de equipos a todo el personal del establecimiento.

5.4.7.4.5.2. **Competencia.**

5.4.7.4.5.2.1. El encargado de mantenimiento, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

5.4.7.3.5.2.1.1. *Conocimientos:*

- a. Técnicas de diagnóstico y reparación de aparatos electrónicos, eléctricos, mecánicos e hidráulicos;
- b. Herramientas y suministros de uso común en electricidad y mecánica básica;
- c. Requisitos de higiene y seguridad en el trabajo;
- d. Operación mecanismo de ajuste de los equipos y aparatos de uso más común en las habitaciones;
- e. Conocimientos básicos de plomería, carpintería, albañilería y pintura;
- f. Manejo de formularios de servicio de mantenimiento;
- g. Funciones generales de cada área de un establecimiento de alojamiento.

5.4.7.4.5.2.1.2. *Habilidades:*

- a. Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas;
- b. Lectura y escritura para el llenado de formularios y registro de novedades simples;
- c. Comunicación clara de manera oral y escrita;
- d. Rapidez en la toma de decisiones en momentos de presión de tiempo o trabajo;
- e. Improvisar y encontrar soluciones optimizando los recursos que se tienen disponibles;
- f. Identificar los detalles de roturas o características en objetos y piezas;
- g. Diagnosticar ruidos que indiquen defectos;
- h. Coordinación motora con los dedos y las manos, firmeza para manipular objetos.

5.4.7.4.5.2.1.3. *Actitudes:*

- a. *Práctico.* Con los pies en la tierra, con sentido común, le gusta reparar cosas.
- b. *Atento.* Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- c. *Equilibrado emocionalmente.* No transparenta emociones, reservado en sus conocimientos, controla explosiones temperamentales;
- d. *Previsor.* Planificador, programa con antelación, disfruta fijando objetivos, proyecta tendencias y planea proyectos.
- e. *Activo.* Tiene energía, necesita movimiento y actividad, gusta del ejercicio físico, no puede estar quieto.
- d. *Perseverante.* Se ajusta a plazos acordados, completa las tareas, constante para cumplir con la rutina, le gustan los programas definidos.

5.4.7.4.5.3. Otros Resultados

5.4.7.4.5.3.1. Este apéndice tiene por objeto el ejemplificar otros resultados aplicables en situaciones particulares de la ocupación del encargado de mantenimiento. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

5.4.7.4.5.3.2. Apoyar en eventos:

- a. Instalar y regular el amplificador con micrófono normal e inalámbrico, computador y proyector de imagen;
- b. Cambiar la lámpara del proyector, fijar la pantalla de proyección;
- c. Hacer grabaciones en audio y video.

5.4.7.4.5.3.3. Operar centrales:

- a. Operar generación de energía y sistema de alarma.

5.4.7.4.5.3.4. Cada resultado ejemplificado en este apéndice requiere competencia y sus respectivos conocimientos, habilidades y actitudes que pueden no estar establecidos en esta norma.

APENDICE BASES DE ESTUDIOS

NORMA TECNICA ECUATORIANA, NTE INEN 2 434:2008, REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO, 2008.

5.4.7.5. Nombre del cargo: Agente de seguridad para lugares turísticos

5.4.7.5.1. Objeto

5.4.7.5.1.1. Esta norma establece los requisitos mínimos para la competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el Agente de seguridad para lugares turísticos.

5.4.7.5.2. Alcance

5.4.7.5.2.1. Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como agente de seguridad para lugares turísticos.

5.4.7.5.3. Definiciones

5.4.7.5.3.1. Para los efectos de ésta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

5.4.7.5.3.1.1. *Actitud*. Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

5.4.7.5.3.1.2. *Cliente especial*. Todo cliente que puede necesitar de un trato diferenciado: cliente importante, cliente con necesidades especiales, cliente con discapacidad.

5.4.7.5.3.1.3. *Competencia*. Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño laboral y en la solución de problemas, para cumplir con los requisitos establecidos.

5.4.7.5.3.1.4. *Conocimiento*. Noción, idea, información, es el saber.

5.4.7.5.3.1.5. *Habilidad*. Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

5.4.7.5.3.1.6. *Postura profesional*. Posición, actitud, disposición de una persona con respecto a su trabajo.

5.4.7.5.3.1.7. *Resultados esperados*. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

5.4.7.5.4. Disposiciones generales

5.4.7.5.4.1. **Descripción de la ocupación**. El agente de seguridad para lugares turísticos se ocupa, principalmente, de proteger al usuario, al patrimonio y atractivo turístico para prevenir accidentes, infracciones y delitos.

5.4.7.5.5. Requisitos

5.4.7.5.5.1. Resultados esperados.

5.4.7.5.5.1.1. El agente de seguridad para lugares turísticos debe:

5.4.7.5.5.1.1.1. *Controlar entradas y salidas*:

- a. Verificar la identidad de las personas;
- b. Revisar personas y objetos en la entrada o salida;
- c. Controlar la entrada y salida de empleados y vehículos;
- d. Entregar y recibir reportes de cambio de personal de seguridad;
- e. Impedir la entrada de personal no autorizado;

- f. Limitar el acceso en horario restringido,
- g. Observar la descarga de material, recolección de basura, abastecimiento de vehículos y transporte de empleados.

5.4.7.5.5.1.1.2. *Implementar medidas preventivas sobre riesgos y anormalidades:*

- a. Observar e identificar personas comportamientos sospechosos y condiciones inseguras;
- b. Verificar la integridad y buen funcionamiento de las alarmas, puertas, ventanas, accesos, instalaciones, equipos de emergencia y combate de incendios;
- c. Identificar infracciones;
- d. Observar e identificar objetos extraños y sospechosos.

5.4.7.5.5.1.1.3. *Actuar ante infracciones y delitos:*

- a. Aplicar técnicas de defensa personal;
- b. Preservar las instalaciones de cualquier atentado;
- c. Comunicar a las autoridades competentes;
- d. Adoptar procedimientos legales.

5.4.7.5.5.1.1.4. *Operar equipos:*

- a. Operar radios, equipos de incendio, sistemas de alarma y de emergencia;
- b. Manejar equipos de defensa personal considerando la ley vigente.

5.4.7.5.5.1.1.5. *Actuar ante emergencias:*

- a. Socorrer en casos de emergencia.
- b. Identificar alternativas y prioridades de solución ante la emergencia;
- c. Controlar el comportamiento del público;
- d. Ayudar en primeros auxilios básicos.

5.4.7.5.5.1.1.6. *Asegurar la satisfacción del turista:*

- a. Difundir entre los turistas las medidas de seguridad, procedimientos y normas del establecimiento;

- b. Manejar situaciones incómodas;
- c. Proveer atención personalizada a grupos y clientes especiales;
- d. Brindar información básica sobre atractivos y servicios turísticos;
- e. Guardar y devolver objetos.

5.4.7.5.5.1.1.7. *Cuidar de la apariencia personal y postura profesional:*

- a. Poseer preparación física adecuada;
- b. Cuidar el uniforme, apariencia e higiene personal;
- c. Practicar normas de urbanidad;
- d. Actuar de manera firme e imparcial;
- e. Mantener confidencialidad;
- f. Usar lenguaje y trato apropiados;
- g. Mantener límites de autoridad.

5.4.7.5.5.1.1.8. *Apoyar al equipo:*

- a. Orientar sobre características y prácticas en las instalaciones;
- b. Informar sobre procedimientos y normas de seguridad del establecimiento;
- c. Transmitir recomendaciones;
- d. Informar sobre anomalías.

5.4.7.5.5.2. **Competencia.**

5.4.7.5.5.2.1. El agente de seguridad para lugares turísticos, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

5.4.7.5.5.2.1.1. *Conocimientos:*

- a. Técnicas de protección de personas y vehículos;
- b. Técnicas y estrategias de defensa personal;
- c. Reglas de urbanidad y cuidados con la higiene personal;
- d. Primeros auxilios básicos;
- e. Infracciones más comunes, técnicas de neutralización y de colecta de pruebas,
- f. Técnicas de combate de incendios;

- g. Operación de equipos de comunicación,
- h. Manejo y mantenimiento de equipos de defensa personal;
- i. Ley para regular el uso de equipos de defensa personal;
- j. Ley para regular el uso de equipos de defensa personal.

5.4.7.5.5.2.1.2. *Habilidades:*

- a. Comunicación oral y escrita en forma clara y articulada;
- b. Manejo de manuales y formularios;
- c. Agilidad para actuar en la represión de actividades delictivas;
- d. Memoria para recordar instrucciones, fisonomía y detalles;
- e. Agudeza auditiva, visual y olfativa para identificar ruidos, objetos, colores y olores a distancia;

5.4.7.5.5.2.1.3. *Actitudes:*

- a. *Relajado*. Tranquilo ante presiones, sin ansiedades.
- b. *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus conocimientos, controla explosiones temperamentales;
- c. *Atento*. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayudan a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.

5.4.7.5.5.3. **Otros Resultados**

5.4.7.5.5.3.1. Este apéndice tiene por objeto el ejemplificar otros resultados aplicables en situaciones particulares de la ocupación del agente de seguridad de lugares turísticos. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

5.4.7.5.5.3.2. *Mejorar la calidad del servicio de seguridad:*

- a. Monitorear e interpretar queja y reclamo del usuario, identificar la causa;
- b. Informar sobre el problema y promover una mejora.

5.4.7.5.5.3.3. *Conducir vehículo:*

- a. Conducir y maniobrar automóvil, furgoneta, ambulancia y vehículo.

5.4.7.5.5.3.4. *Utilizar arma de fuego:*

a. Utilizar arma de fuego de uso civil considerando la ley vigente.

5.4.7.5.5.3.5. Cada resultado ejemplificado en este apéndice requiere competencia y sus respectivos conocimientos, habilidades y actitudes que pueden no estar establecidos en esta norma.

APENDICE BASES DE ESTUDIOS

NORMA TECNICA ECUATORIANA, NTE INEN 2 466:2008, REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL PARA EL AGENTE DE SEGURIDAD PARA LUGARES TURISTICOS, 2008.

5.4. PROPUESTA OPERATIVA

5.4.1.1. Productos

5.4.1.2. Folletería Informativa

El Centro contará permanentemente con folletería informativa del mismo, así como del Cantón Otavalo y de la Provincia de Imbabura, la cual será expuesta y vendida a los visitantes en el área de Recepción.

5.4.1.3. Servicios

5.4.1.4. Guianza Personalizada

En el Centro de Interpretación se ofrecerá de una manera permanente el servicio de guianza de grupos, para lo cual contaremos con dos guías, quienes se encargarán de brindar a los visitantes la mejor información de cada una de las áreas expuestas en el centro, se encargarán también de cubrir todas las necesidades y expectativas de los mismos. Este servicio permitirá crear una buena imagen del centro de interpretación ante los turistas.

5.4.1.5. Información turística – cultural del cantón y la provincia.

El centro contará con información que será accesible a toda clase de personas, ya sean estudiantes o personas que únicamente deseen informarse. Esta información se la podrá pedir en el área administrativa del centro.

5.4.2. Manual de Procesos

Tabla 18: Procesos del Centro de Interpretación

PROCESOS DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN	
CI001	PROMOCIÓN
CI002	RECEPCIÓN DE TURISTAS
CI003	GUIANZA

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 19: Proceso de Promoción

PROCESO DE PROMOCIÓN DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN – CI001-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Selección de información y fotografías.	Administrador y guías	Describir la información a ser publicada y seleccionar las mejores fotografías.
2	Elaboración de material promocional.	Diseñador gráfico	Elaborar en una empresa de diseño gráfico reconocida.
3	Identificación y selección del segmento de mercado.	Administrador	Realizar un estudio previo sobre los potenciales clientes a quienes queremos llegar con la promoción.
4	Difusión del establecimiento.	Medios de comunicación	Realizar las cuñas publicitarias en radio, televisión, prensa escrita e invitaciones personales.
5	Confirmación de la asistencia de turistas por medio de la reservación.	Recepcionista	Realizar una llamada telefónica al turista con anticipación, para confirmar su visita.

NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo		Agosto/2013

Tabla 20: Proceso de Recepción de Turistas

PROCESO DE RECEPCIÓN DE TURISTAS – CI002-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Saludo de bienvenida	Recepcionista	Realizar un saludo atento y una bienvenida cordial, demostrando la importancia que tiene su visita.
2	Registro de los turistas y venta de los tickets de entrada	Recepcionista	Asistir a los turistas en el llenado de la hoja de registro y entregar los tickets.
3	Presentación del guía	Guía	Saludo e identificación del guía que acompañará al grupo en el recorrido.
4	Organización de los grupos	Guía	Distribución de grupos en caso de que sea un número grande de turistas.
5	Indicaciones generales	Guía	Socializar de manera clara y

			precisa las indicaciones o reglas que se deben tomar en cuenta durante el recorrido.
6	Distribución de la folletería	Guía	Entrega de la folletería correspondiente al centro.

NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo		Agosto/2013

Tabla 21: Proceso de Guianza

PROCESO DE GUIANZA – CI003-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Información general del centro	Guía	Brindar al turista información general sobre el centro de una manera clara.
2	Exposición de las áreas del centro	Guía	Dar a conocer a los turistas la riqueza cultural que identifica al indígena y mestizo Otavaleño.
3	Agradecimiento y despedida	Guía	Brindar el agradecimiento por la visita y comprometer a los turistas en su fidelidad de visitas.

NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo.		Agosto/2013

Tabla 22: Procesos de Guianza en las salas del Centro de Interpretación

PROCESOS DE GUIANZA EN LAS SALAS DEL CENTRO DE INTERPRETACION	
PG001	Sala de Introducción
PG002	Sala de Literatura Popular
PG003	Sala de Fiestas y Tradiciones
PG004	Sala de Juegos Populares
PG005	Sala de Música popular
PG006	Sala de Gastronomía

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 23: Proceso de guianza en la sala de Introducción

PROCESO DE GUIANZA EN LA SALA DE INTRODUCCIÓN -PG001-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Datos generales del cantón Otavalo	Guía	Explicación de los datos generales del cantón de una forma clara.
2	Fechas destacadas en el cantón	Guía	Socialización sobre las fechas destacadas en la historia de Otavalo.
3	Reseña histórica de Otavalo	Guía	Dar una breve reseña histórica del Cantón.

NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo		Agosto/2013

Tabla 24: Proceso de guianza en la sala de Literatura Popular

PROCESO DE GUIANZA EN LA SALA DE LITERATURA POPULAR -PG002-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Leyendas	Guía	Explicación clara sobre las leyendas de Otavalo.
2	Coplas	Guía	Explicación clara sobre las coplas que se escuchan en el convivir diario de los otavaleños.
3	Dichos	Guía	Explicación clara sobre los dichos más populares de Otavalo.
4	Apodos	Guía	Explicación clara sobre los apodos más comunes de Otavalo.

NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo		Agosto/2013

Tabla 25: Proceso de guianza en la sala de Fiestas y Tradiciones

PROCESO DE GUIANZA EN LA SALA DE FIESTAS Y TRADICIONES -PG003-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Hechos festivos familiares	Guía	Explicación de las fiestas familiares en cuanto a: su origen, protagonistas y el desarrollo de las mismas.
2	Hechos festivos comunitarios	Guía	Explicación de los tipos de festividades comunitarias, las fechas, personajes y desarrollo de cada fiesta.

NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo		Agosto/2013

Tabla 26: Proceso de guianza en la sala de Juegos Populares

PROCESO DE GUIANZA EN LA SALA DE JUEGOS POPULARES -PG004-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Juegos	Guía	Identificación de los juegos.
2	Instrumentos	Guía	Explicación sobre los instrumentos de los juegos.
3	Desarrollo del juego	Guía	Explicación del desarrollo previo, durante y después del los juegos.

NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo		Agosto/2013

Tabla 27: Proceso de guianza en la sala de Música Popular

PROCESO DE GUIANZA EN LA SALA DE MUSICA POPULAR -PG005-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Música popular entre los indígenas	Guía	Explicación sobre la música popular entre los indígenas.
2	Música popular entre los mestizos	Guía	Explicación sobre la música popular entre los indígenas.

NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo.		Agosto/2013

Tabla 28: Proceso de guianza en la sala de Gastronomía

PROCESO DE GUIANZA EN LA SALA DE JUEGOS POPULARES -PG006-			
Número de Actividad	Descripción de la Actividad	Actor	Criterio de Calidad
1	Platos Típicos	Guía	Explicación sobre las recetas, preparación y presentación de los platos típicos de Otavalo.

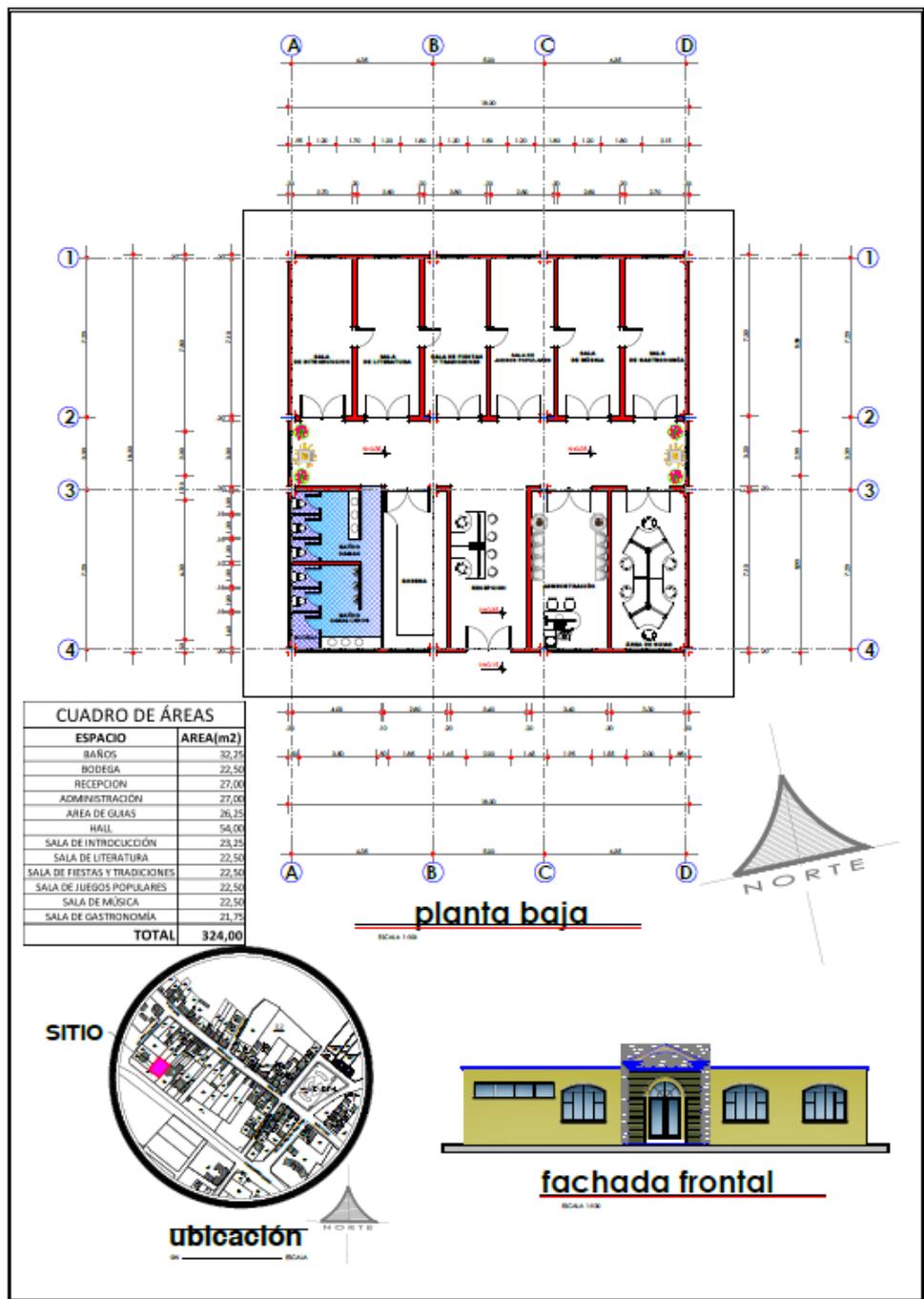
NOMBRE	REALIZADO POR	REVISADO POR	FECHA
Manual del Centro de Interpretación	Miguel A. Benítez Jaramillo.		Agosto/2013

5.6. DISEÑO ARQUITECTÓNICO DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN

El Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica “Valle del Amanecer” estará ubicado en la Parroquia Eugenio Espejo de Otavalo. Su diseño será el siguiente:

5.6.1. Plano

Gráfico 28: Planta Baja y fachada



FUENTE: CÁMARA DE LA INDUSTRIA DE LA CONTRUCCION, 2013

ELABORACION: ARQ. IVAN LÓPEZ, 2013

5.7. CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO

5.7.1. Construcción

Tabla 29: Construcción

ESPACIOS	VALOR X m2
Baños	32,25
Bodega	22,50
Recepción	27,00
Administración	27,00
Área de Guías	26,25
Hall	54,00
Sala de Introducción	23,25
Sala de Literatura	22,50
Sala de Fiestas y Tradiciones	22,50
Sala de Juegos Populares	22,50
Sala de Música	22,50
Sala de Gastronomía	21,75
TOTAL	324,00

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2. Equipamiento

5.7.2.1. Muebles y Equipos de Oficina

Tabla 30: Muebles y equipos de oficina

MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA				
Cantidad	Nombre	Características	V.Unit.	V. Total
2	Computadora	Pentium 4	600	1200
2	Escritorios	Metálicos	120	240
2	Teléfonos	Para extensiones	80	160
1	Fax	Brother fax 565	200	200
3	Archivadores	Metálicos	240	720
1	Counter	Metálico	400	400
10	Sillas	Metal para el público	25	250
3	Sillón giratorio	Para escritorios	45	135
SUBTOTAL			1710	3305

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.2. Suministros de Oficina

Tabla 31: Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA				
Cantidad	Nombre	Características	V.Unit.	V.Total
10	Esferos	Azúl, negro,	0.35	3.50
10	Lápiz	HB/ #2	0.50	5.00
1	Papel bon	Rexma	5.00	5.00
10	Borrador	Blanco / Tinta	0.50	5.00
3	Sellos	Azul	15	45
3	Cuadernos	Norma	4.8	14.4

5	Marcadores	Pelícano	0.75	3.75
20	Libros	Cultura, turismo, Otavalo	25	500
10	Carpetas	Cartón	0.25	2.5
15	Carpetas archivadoras	Administrativos	4	60
2000	Boletos de ingr.	Visitantes	0.03	60
5	Correctores	Pelícano	1.25	6.25
TOTAL			57.43	650.40

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.3. Elementos Decorativos

Tabla 32: Elementos decorativos

ELEMENTOS DECORATIVOS				
Cantidad	Nombre	Características	V.Unit.	V.Total
5	Floreros	Vidrio	6	30
8	maceteros	Flores ornamentales	5	40
4	Cuadros	Fotografías de Otavalo	15	60
TOTAL			26	130

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.4. Gastos Preoperacionales

Tabla 33: Gastos Preoperacionales

GASTOS PREOPERACIONALES				
Cantidad	Nombre	Características	V.Unit.	V.Total
1	Trámites	Trámite legal	1500	1500
TOTAL			1500	1500

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.5. Equipamiento sala de Introducción

Gráfico 29: Sala de Introducción



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ÁNGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2013

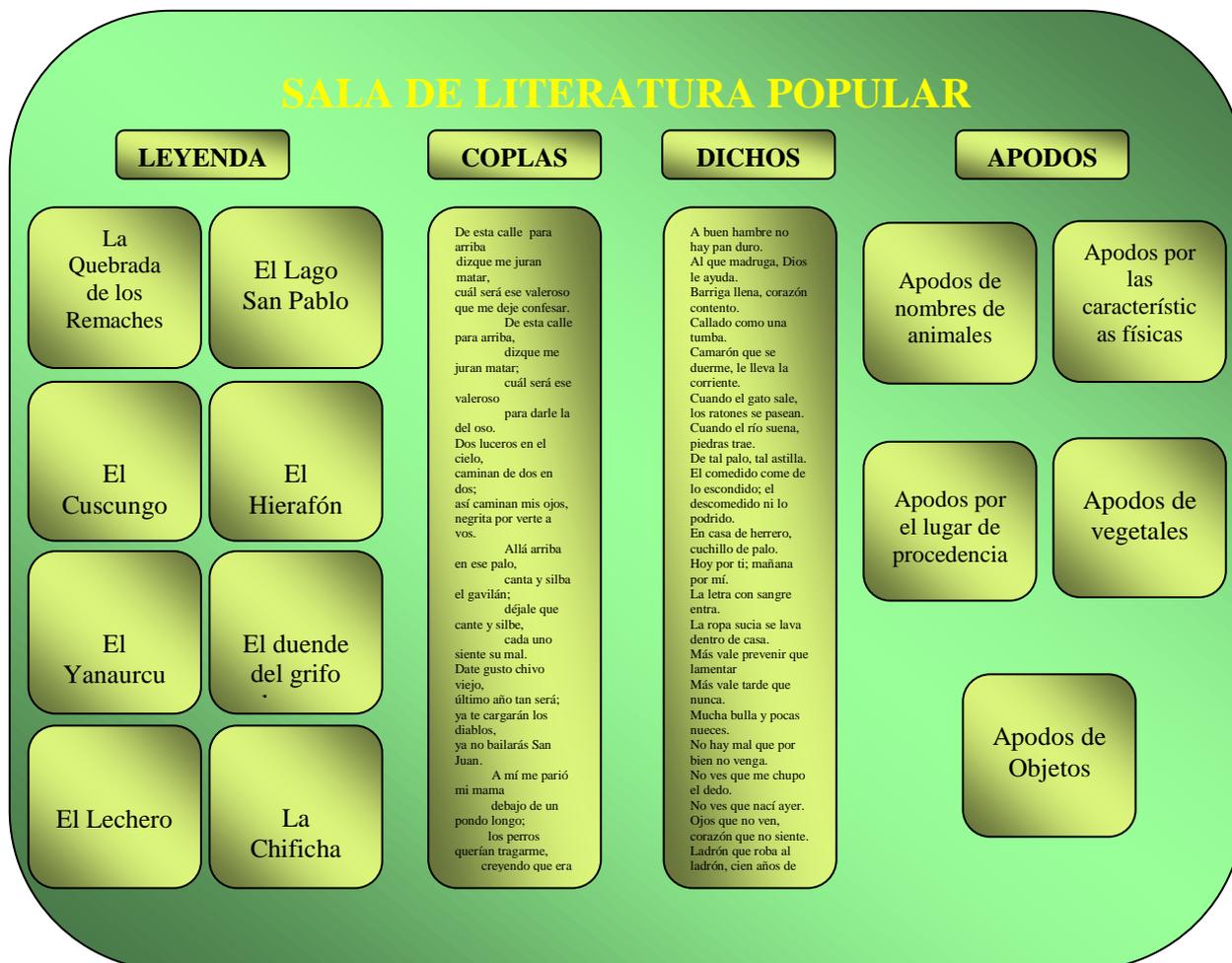
Tabla 34: Costo de la Sala de Introducción

DETALLE DEL COSTO				
Cantidad	Nombre	Características	V.Unit.	V.Total
4	Marcos grandes	Vidrio	30	120
4	Marcos medianos	Vidrio	20	80
4	Fotografías	Gigantografías	12	48
TOTAL			62	248

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.6. Equipamiento sala de Literatura Popular

Gráfico 30: Sala de Literatura Popular



FUENTE y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 35: Costo Sala de Literatura Popular

DETALLE DE COSTOS				
Cantidad	Nombre	Características	V.Unit.	V.Total
4	Letreros	Vidrio y metal	6	24
13	Marcos pequeños	Vidrio	15	195
2	Marcos grandes	Vidrio	30	60
8	Gráficos	Leyendas	5	40
TOTAL			56	319

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.7. Equipamiento sala de Fiestas y Tradiciones

Gráfico 31: Sala de Fiestas y Tradiciones



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 36: Costos de Sala de Fiestas y Tradiciones

DETALLE DEL COSTO				
Cantidad	Nombre	Característica	V.Unit.	V.Total
2	Letreros	Vidrio y metal	6	12
16	Marcos medianos	Vidrio	20	320
16	fotografías	Ampliación	3	48
TOTAL			29	380

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.8. Equipamiento sala de juegos populares

Gráfico 32: sala de Juegos Populares



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 37: Costo Sala de Juegos Populares

DETALLE DEL COSTO				
Cantidad	Número	Características	V.Unit.	V.Total
7	Marcos medianos	Vidrio	20	140
7	Fotografías	Ampliación	3	21
TOTAL			23	161

F FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.9. Equipamiento sala de música popular

Gráfico 33: Sala de Música Popular



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 38: Costo sala de música popular

DETALLE DEL COSTO				
Cantidad	Número	Características	V.Unit.	V.Total
4	Marcos grandes	Vidrio	30	120
4	Fotografías	Ampliaciones	3	12
TOTAL			33	132

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.7.2.10. Equipamiento sala de gastronomía

Gráfico 34: Sala de gastronomía



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 39: Costo Sala de Gastronomía

DETALLE DEL COSTO				
Cantidad	Número	Características	V.Unit.	V.Total
12	Marcos medianos	Vidrio	20	240
12	Fotografías	Ampliaciones	3	36
TOTAL			23	276

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.8 PROPUESTA DE PROMOCIÓN

La promoción del Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica “Valle del Amanecer” se realizará a través de las siguientes estrategias de promoción:

5.8.1 *Tríptico*.- está compuesto de: Nombre del centro, logotipo, eslogan, información sobre las salas que se exhiben, mapa de ubicación, horarios de atención, dirección y teléfonos, todo esto acompañado de imágenes representativas de Otavalo, su cultura y gastronomía.

5.8.2. *Poster*.- el poster consta de: el nombre del centro, logotipo, eslogan, los servicios que prestan, la dirección, teléfonos, así como los horarios de atención del centro de Interpretación.

5.8.3. *Tarjeta personal*.- la tarjeta personal tiene el nombre del centro, logotipo, eslogan, nombre del administrador, así como la dirección y los teléfonos tanto del administrador como del centro.

5.8.4. *Anuncio en la prensa*.- un llamativo anuncio promocional se publicará mediante la prensa escrita, mismo que contará con la siguiente información: nombre del centro, logotipo, eslogan, servicios, dirección, teléfonos y los horarios de atención.

5.8.5. *Medios sociales*.- cuando el centro de interpretación abra sus puertas al público, será de suma importancia la creación de cuentas en las diferentes redes sociales así como también, tener su propia página web, que permita promocionarlo a nivel internacional, los servicios que ofrece dicho destino turístico cultural.

5.9 PROPUESTA LEGAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICA “VALLE DEL AMANECER”

ESTATUTOS DE LA CORPORACIÓN CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICA “VALLE DEL AMANECER”

TITULO I

DE LA NATURALEZA, NOMBRE, DOMICILIO, DURACIÓN Y OBJETIVOS

Artículo 1.- DE LA NATURALEZA Y NOMBRE.- La entidad sujeta a estos Estatutos es una CORPORACIÓN CIVIL, persona jurídica, sin fines de lucro y autónoma denominada “CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICA VALLE DEL AMANECER”.

Esta Corporación está sometida a la legislación ecuatoriana, especialmente a las disposiciones del Título XXIX del Libro I del Código Civil, a estos Estatutos y a los Reglamentos que se dicten.

Artículo 2.- DURACIÓN Y DOMICILIO.- La Corporación es de duración indefinida; y, su domicilio es la parroquia Eugenio Espejo, cantón Otavalo en la provincia de Imbabura. Para el desarrollo de sus objetivos la Corporación puede establecer oficinas, dentro y fuera del país.

Artículo 3.- OBJETIVOS, FINES Y MEDIOS.- Son objetivos de la corporación los siguientes:

- a. Crear, administrar y auto-gestionar el centro que creare, para formar y capacitar el recurso humano en las áreas del saber que los respectivos diagnósticos lo indicaren.
- b. Apoyar a las empresas turísticas y hoteleras en cuanto al aporte en la oferta turística de la zona y abriendo líneas de relación y complementariedad en busca de un desarrollo conjunto y equilibrado.
- c. Brindar consultoría y asesoramiento a instituciones públicas y privadas en las áreas de Patrimonio Cultural; Investigación; Educación; Elaboración, Gestión, Desarrollo y Evaluación de Proyectos.

- d. Generar e impulsar procesos de educación cultural y participativa, que permitan a los sectores vulnerables participar en mejores condiciones dentro de la sociedad nacional e internacional.
- e. Desarrollar procesos que impulsan la revalorización y difusión cultural para fortalecer la interculturalidad, basada en el respeto a la diversidad, a nivel nacional e internacional.
- f. Promover y fortalecer la autogestión y desarrollo integral del centro y la comunidad Otavaleña.

TITULO II

DE LOS MIEMBROS

Artículo 4.- TIPOS DE MIEMBROS.- Los Miembros son de los siguientes tipos:

4.1 MIEMBROS FUNDADORES: Son aquellas personas naturales o jurídicas que suscribieron los documentos fundacionales, el Acta de Constitución y los que posteriormente solicitaren su ingreso y fueren aceptados por el Directorio.

Para ser miembro de la Corporación, el candidato deberá presentar la Solicitud de Admisión, dirigida al Presidente del Directorio, la misma que contendrá:

- Nombres y apellidos completos (en caso de persona natural)
- Denominación (Persona jurídica)
- Nacionalidad
- Estado Civil
- Edad
- Profesión
- Dirección Domiciliaria
- Relación pormenorizada del porque considera importante ser miembro de la Corporación.
- Actividad que está dispuesto a desarrollar.

4.2 MIEMBROS ACTIVOS: Son aquellas personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, públicas o privadas, sin fines de lucro, habitualmente dedicadas a la prestación de servicios o realización de actividades relacionadas con el Objeto de la Corporación, que hayan cumplido los requisitos necesarios y hayan sido aceptadas como tales por el Directorio. La mención en estos Estatutos y sus Reglamentos de la palabra Miembro se refiere a los Activos, la mención a las otras clases de Miembros debe ser expresa.

4.3 MIEMBROS HONORARIOS: Son aquellas personas naturales o jurídicas, a quienes por decisión del Directorio se les otorga tal distinción por su labor de beneficio a la Corporación.

4.4 MIEMBROS CORRESPONSALES: Son aquellas personas naturales o jurídicas integrantes de Instituciones similares del Ecuador u otros países que no realicen sus actividades dentro del domicilio de la Corporación.

Artículo 5.- OBLIGACIONES

5.1 Los miembros tienen las siguientes obligaciones:

- a) Ejercer personalmente o a través de sus representantes permanentes, en caso de persona jurídica, los cargos para los cuales sean elegidos y colaborar en las tareas que se les encomienda.
- b) Asistir personalmente o a través de Delegados debidamente acreditados, a las reuniones que se les convoque.
- c) Cumplir los Estatutos y Reglamentos de la Corporación y acatar los acuerdos y resoluciones del Directorio y de la Asamblea.
- d) Cumplir oportunamente con sus obligaciones económicas y sociales.
- e) Esforzarse en apoyar el mejoramiento del nivel profesional y técnico en relación con la actividad.
- f) Actuar en forma ética en toda circunstancia y particularmente en sus relaciones con los otros miembros y la comunidad.

Artículo 6.- DERECHOS Y ATRIBUCIONES.

6.1 Los Miembros Fundadores y Activos tienen los siguientes derechos y atribuciones:

- a) Elegir y ser elegidos para los cargos directivos de la Corporación;
- b) Participar con derecho a voz y voto en las reuniones de la Asamblea General;
- c) Presentar peticiones, proyectos, reclamos y denuncias para conocimiento del Directorio o de la Asamblea;
- d) Participar en todos los eventos y actividades programadas y efectuadas por la Corporación;
- e) Gozar de todos los beneficios que brinde la Corporación e invocar su calidad de Miembro en ejercicio de la actividad; y
- f) Las demás establecidas en el Reglamento que se dicten.

Artículo 7.- PÉRDIDA DE CONDICIÓN DE MIEMBRO.-

La condición de miembro se perderá por renuncia, expulsión y fallecimiento, así como también por incumplimiento de las obligaciones de su función; por ir en contra de los objetivos de la Corporación u oponerse a cumplir con las prohibiciones de la misma. Igualmente podrá ser excluido de la misma por permanecer inactivo por más de un año.

Las causas de expulsión serán:

- a) Cometer faltas graves en contra de la Corporación o de sus Órganos Financieros o Administrativos.
- b) No pagar las cuotas fijadas por la Asamblea General.
- c) Permanecer un año inactivo, sin participar en la Asambleas anuales Ordinarias.
- d) Por renuncia escrita y firmada presentada al Directorio
- e) En caso de liquidación o extinción de la Corporación
- f) Por decisión de la Asamblea.

TITULO III

REGIMEN DISCIPLINARIO

Artículo 8.- Los estatutos de esta Corporación tienen fuerza obligatoria sobre toda ella, y sus miembros están obligados a obedecerlos, bajo las penas que los mismos Estatutos impongan.

Artículo 9.- La corporación tiene sobre sus miembros el derecho de policía correccional que los Estatutos le confieran, y ejercerá este derecho en conformidad a ellos.

Artículo 10.- Los delitos de fraude, dilapidación, o malversación de los fondos de la Corporación, se sancionarán con arreglo a sus Estatutos, sin perjuicio de lo que dispongan, sobre los mismos delitos las leyes comunes, específicamente el Art. 560 del Código Penal.

TITULO IV

DEL PATRIMONIO

Artículo 11.- El patrimonio de la Corporación estará formado por:

- a) Los bienes tangibles e intangibles que la Corporación adquiera a cualquier título;
- b) El producto que generen los bienes y las actividades que realice la Corporación.

TITULO V

DEL GOBIERNO Y LA ADMINISTRACIÓN

CAPITULO I

ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES

Artículo 12.- La Asamblea General es el órgano de Gobierno máximo de la Corporación, es depositaria de su soberanía y actúa a través de sus administradores que son el Directorio y Administrador.

CAPITULO II

DE LA ASAMBLEA GENERAL

Artículo 13.- CONSTITUCIÓN.- La Asamblea General es la autoridad máxima de la Corporación y se constituye por todos sus miembros debidamente representados, que asistan a las reuniones válidamente convocadas.

Artículo 14.- ASAMBLEAS ORDINARIAS Y EXTRAORDINARIAS.- La Asamblea General se reunirá en forma ordinaria dentro del primer trimestre de cada año y se reunirá en forma extraordinaria en cualquier época por pedido del directorio.

Artículo 15.- CONVOCATORIAS.- Las Convocatorias a reunión de la Asamblea General, ordinaria o extraordinaria, se harán por escrito, carta o circular o E-mail dirigido a los domicilios registrados por los miembros, por lo menos con 15 días de anticipación a la fecha de la celebración de la reunión. Las convocatorias obligatoriamente deberán indicar el día, lugar, hora y temario de la reunión. En las reuniones de la Asamblea solo se pueden tratar los temas para los que haya sido convocada.

Artículo 16.- QUORUM.- La Asamblea General se entenderá legalmente instalada y constituida si concurriesen al menos lo mitad más uno de sus miembros, dentro de la hora siguiente a la fijada para su instalación. Transcurrido ese lapso de tiempo, la Asamblea se reunirá con el número de miembros presentes, debiendo hacerse constar este particular en lo Convocatoria.

Los acuerdos de la Asamblea General ordinaria se adoptarán por votación favorable de la mayoría absoluta de los miembros presentes, salvo que la Ley o los Estatutos requieran una mayoría específica. Los votos se confieren a los miembros según consta en este Estatuto. La voluntad de la mayoría absoluta de la Asamblea, es la voluntad de la Corporación.

Se entiende por mayoría absoluta, el voto conforme de más de la mitad del número de votantes, adoptando, por asimilación, la disposición constante en el artículo 74 del Reglamento Interno de la Función Legislativa.

Artículo 17.- ASAMBLEA ORDINARIA.- Tiene como atribuciones las siguientes:

- Conocer y resolver acerca del Informe Anual de Actividades que presenten el Director y el Administrador;
- Conocer y resolver acerca del Informe Económico, Balances, Estados Financieros y anexos que presente el Contador;
- Conocer y resolver acerca del Informe Anual que le presenten los Comisarios y los Auditores Externos si los hubiese;
- Elegir y Posesionar al Directorio y Comisarios electos;
- Cualquier otro asunto sometido o su consideración por el Directorio.

Si dentro del período fijado en el Artículo 11 no se reuniese la Asamblea Ordinaria, podrán tratarse esos temas en Asamblea Extraordinaria que se convoque con posterioridad.

Artículo 18.- ASAMBLEA EXTRAORDINARIA.- Es competencia de las Asambleas Extraordinarias tratar y resolver sobre las siguientes materias:

- a) Reforma de los Estatutos de la Corporación;
- b) Disolución y liquidación de la Corporación;
- c) De la apelación que presente un miembro o el Directorio sobre una medida disciplinaria adoptado, la cual haya sido considerada atentatoria al Estatuto:
- d) De los casos que ameriten la exclusión de miembros previa petición o informe del Directorio; y,
- e) Conocer y resolver, previa petición del directorio los cambios que debieren efectuarse respecto de la planificación y presupuesto que hubieren sido aprobados.

La votación mínima requerida para adoptar válidamente y con eficacia, cualquier resolución respecto o los temas descritos en este artículo, es una superior a las dos terceras partes de los votos de los miembros de la Corporación.

CAPITULO III DEL DIRECTORIO

Artículo 19.- DEL DIRECTORIO.- El Directorio es el órgano administrativo y directivo de la Corporación que vigila el cumplimiento de las políticas y que ejerce las funciones dictadas por los Estatutos, Reglamentos y la Asamblea General.

Artículo 20.- INTEGRACIÓN.- El Directorio se integra con todos los miembros fundadores.

El Directorio, en su estructura, cuenta con un Presidente, Vicepresidente y Director Ejecutivo, que durarán dos años en sus funciones, pudiendo ser reelegidos. El Director Ejecutivo de la Corporación actuará en el Directorio en calidad de Secretario.

Artículo 21.- ATRIBUCIONES.- Son atribuciones y deberes del Directorio:

- a. Dirigir la Corporación y velar por que se cumplan sus objetivos, fines, Estatutos, Reglamentos;
- b. Administrar los bienes sociales e invertir sus recursos, con las limitaciones previstas en estos Estatutos;
- c. Designar al Director Ejecutivo de la Corporación;
- d. Aceptar Miembros Honorarios para la Corporación;
- e. Cumplir los acuerdos de la Asamblea General;
- f. Aprobar anualmente un Informe de Actividades, balance y estados financieros y un inventario para conocimiento y aprobación de la Asamblea General;
- g. Autorizar al Director Ejecutivo la compra o adquisición a cualquier título, con o sin gravámenes, de bienes para la Corporación, por un monto superior o los mil dólares;
- h. Crear las comisiones de trabajo pertinentes y designar a las personas que deban integrarlas, quienes no necesariamente deberán ser miembros de la Corporación;
- i. Aceptar con beneficio de inventario toda clase de legados y donaciones;
- j. Autorizar la enajenación y constitución de gravámenes de los bienes raíces de la Corporación; y de los bienes muebles cuyo avalúo supere los mil dólares;
- k. Dictar los Reglamentos que se requieran para el normal funcionamiento de la Corporación y el logro de sus fines;
- l. Cumplir las demás obligaciones que se estipulen en el presente estatuto y en los reglamentos que se dicten;
- m. Someter a conocimiento de la Asamblea y emitir un informe previo en caso de que procediere la expulsión de un miembro, por graves faltas a lo dispuesto en estos estatutos, los objetivos o políticas adoptadas por la Corporación;
- n. Aceptar a un Miembro Activo, para lo cual deberá tomar en cuenta que la candidata sea una persona jurídica que tenga experiencia en las áreas afines a la Corporación.

Artículo 22.- REUNIONES.- El Directorio se reunirá ordinariamente una vez al mes.

Sesionará con la asistencia de la mayoría absoluta de sus miembros y sus acuerdos se adoptarán por mayoría absoluta. En caso de empate el presidente, tendrá voto dirimente.

Artículo 23.- ACTAS.- De las deliberaciones y acuerdos del Directorio y de la Asamblea se dejará constancia en un Libro de Actas, que serán firmados por el presidente y el secretario de la sesión.

CAPITULO IV

DEL PRESIDENTE

Artículo 24.- PRESIDENTE.- El Presidente de la Corporación será elegido por el Directorio de entre sus miembros, para un periodo de dos (2) años, pudiendo ser reelegido.

Artículo 25.- ATRIBUCIONES.- Corresponde al Presidente privativamente las siguientes atribuciones y deberes:

- a. Presidir las reuniones del Directorio y de la Asamblea General;
- b. Convocar a las reuniones ordinarias y extraordinarias de la Asamblea General y del Directorio;
- c. Controlar la ejecución y cumplimiento de las resoluciones de la Asambleas Generales y del Directorio;
- d. Organizar los trabajos del directorio y proponer el Plan General de Actividades de la Corporación;
- e. Velar por el cumplimiento del estatuto, reglamentos y acuerdos de la Corporación; y,
- f. Las demás atribuciones que determinen el estatuto y los reglamentos.

CAPITULO V

DEL VICEPRESIDENTE

Artículo 26.- VICEPRESIDENTE.- El Vicepresidente de la Corporación será elegido por el Directorio de entre sus miembros, para un período de dos (2) años. La dignidad de Vicepresidente conlleva la única atribución de subrogar al Presidente por falta, ausencia o impedimento temporal del Presidente.

CAPITULO VI

DEL DIRECTOR EJECUTIVO

Artículo 27.- DEL DIRECTOR EJECUTIVO.- El Directorio designará un Director Ejecutivo, quien será elegido por un periodo de dos años, pudiendo ser reelegido. Para ser Director Ejecutivo se requiere ser miembro de la Corporación.

Los actos del representante de la Corporación, en cuanto no excedan de los límites del ministerio que se le ha confiado, son actos de la Corporación. En cuanto excedan de estos límites, solo obligan personalmente al representante.

Artículo 28.- FUNCIONES.- Las funciones del Director Ejecutivo son las siguientes:

- a) Representar legal, judicial y extrajudicialmente a la Corporación;
- b) Coordinar el plan operativo de la Corporación.
- c) Actuar como secretario del Directorio y de la Asamblea General;
- d) Dirigir y coordinar las labores técnicas y administrativas de la Corporación;
- e) Recibir y despachar la correspondencia en general;
- f) Coordinar y ejecutar las tareas de Promoción de la Corporación;
- g) Ejecutar las resoluciones de la asamblea general y del directorio;
- h) Cuidar y responsabilizarse del inventario de la Corporación;
- i) Concurrir obligatoriamente a las sesiones de la asamblea y del directorio;
- j) Investigar y preparar estadísticas y documentos técnicos para respaldo de las acciones de la Corporación:
- k) En general, cumplir con todas las órdenes que le dicten el directorio, el presidente, los estatutos y los reglamentos;
- l) Firmar conjuntamente con el tesorero los egresos de la Corporación;
- m) Ser responsable de los valores de la Corporación, de sus cuotas y en general de sus ingresos; y,
- n) Elaborar un Plan Operativo Anual que garantice la operación y rentabilidad de la Corporación.

TITULO VII

DEL TESORERO

Artículo 29.- DEL TESORERO.- Será nominado por el Directorio, quien será elegido por un periodo de dos años, pudiendo ser reelegido. Para ser tesorero se requiere contar con experiencia comprobada en el manejo de valores, además es de libre remoción por causas que estén debidamente justificadas.

Artículo 30.- FUNCIONES.- Los funciones del tesorero son las siguientes:

- a. Vigilar la total y oportuna recaudación de cuotas ordinarios, extraordinarias y en general todos los ingresos de la Corporación;
- b. Cuidar y responsabilizarse junto con el Director Ejecutivo del inventario de la Corporación;
- c. Firmar conjuntamente con el Director Ejecutivo, los egresos de la Corporación;
- d. Custodiar, recaudar y ser el responsable de los valores de la Corporación, de sus cuotas y en general de sus ingresos.

TITULO VIII

DEL SECRETARIO

Artículo 31.- DEL SECRETARIO.- La Secretaria del Directorio será asumida por el Director Ejecutivo.

Artículo 32.- FUNCIONES.- Las funciones del Secretario son los siguientes:

- a. Llevar los libros de actas del Directorio y de la Asamblea General;
- b. Efectuar las convocatorias para las reuniones de Asamblea General y Directorio conforme a los temas e indicaciones del presidente;
- c. Llevar los archivos; y,
- d. Avalar con su firma las copias de las Actas y documentos de la Corporación.

TITULO IX

DE LA FISCALIZACIÓN

Artículo 33.- COMISARIO.- La Asamblea Ordinaria designará cada año un comisario principal y un suplente para la revisión total de la documentación contable y administrativa de la Corporación. Para ser comisario no se requiere ser miembro y para su designación por mayoría simple se preferirá a quienes tengan estudios de auditoría, finanzas, contabilidad o materias afines.

Artículo 34.- AUDITORIA EXTERNA.- La Asamblea decidirá si se requiere la contratación de auditores externos, en cuyo caso su designación la realizará el directorio de entre las firmas registradas ante los órganos de control nacionales.

TITULO X

DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

Artículo 35.- DISOLUCIÓN.- Lo disolución voluntaria de la Corporación se resolverá en asamblea ordinaria o extraordinaria y con el voto positivo favorable de un porcentaje superior a las dos terceras partes de los miembros.

En caso de disolución, los bienes de la organización pasarán a una Institución que determine la última asamblea general o a su falta la que determine el ministerio del ramo.

Artículo 36.- LIQUIDACIÓN.- En caso de disponerse la disolución actuará como Liquidador el Presidente de la Corporación, a menos que exista inconformidad al respecto de un número de Miembros superior a lo cuarta parte de la totalidad. Practicados las operaciones pertinentes, de existir un remanente se distribuirá entre los Miembros, a prorrata de sus derechos.

Artículo 37.- La Corporación no puede disolverse por si misma, sin la aprobación de la autoridad que legitimó su establecimiento.

TITULO XI

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 38.- REFORMA ESTATUTARIA.- La Asamblea, convocada para el efecto, podrá modificar este Estatuto, con la votación favorable de al menos un porcentaje superior o las dos terceras partes de los miembros, reforma de estatutos que deberá ser aprobado por lo menos en dos asambleas.

Artículo 39.- ARBITRAJE.- Para resolver las divergencias relativas a la interpretación o aplicación de estos estatutos, sus reglamentos, resoluciones de la Asamblea o Directorio y las que se deriven de los actos y contratos de sus miembros se acudirá a la mediación y/o arbitraje del Tribunal que de mutuo acuerdo determinen las partes.

5.10. INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO

5.10.1. Inversión a realizarse

Tabla 40: Equipos de Oficina y Computación

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadoras	2	600,00	1.200,00
Brother fax 565 personal	1	200,00	200,00
Teléfonos para extensiones	2	80,00	160,00
TOTAL			1.560,00

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 41: Muebles y Enseres

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escritorios	2	120	240,00
Archivadores	3	240	720,00
Maceteros/flores ornamentales	8	5	40,00
Cuadros / fotografías de Otavalo	4	15	60,00
Floreros de vidrio	5	6	30,00
Sillón giratorio	3	45	135,00
Marcos grandes	10	30	300,00
Marcos medianos	39	20	780,00
Marcos pequeños	13	15	195,00
Letreros	6	6	36,00
Fotografías	43	12	516,00
Gráficos de las leyendas	8	5	40,00
Sillas de visitantes	10	25	250,00
Counter de recepción	1	400	400,00
TOTAL			3.742,00

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 42: Suministros de Oficina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Esféros	10	0,35	3,50
Lápiz	10	0,5	5,00
Rexma papel bond	3	3,9	11,70

Borrador hojas	10	0,5	5,00
Sellos del centro	3	15	45,00
Cuadernos de 100 hojas norma	3	4,8	14,40
Marcadores pelicano	5	0,75	3,75
Libros de Cultura, Turismo y de Otavalo	20	25	500,00
Carpetas de cartón	10	0,25	2,50
Carpetas archivadoras	15	4	60,00
Boletos de ingreso	2000	0,03	60,00
Correctores	5	1,25	6,25
Grapadora	3	4	12,00
Perforadoras	3	4	12,00
TOTAL			741,10

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 43: Terreno

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Terreno	400	25,00	10.000,00
TOTAL			10.000,00

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 44: Infraestructura

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Construcción	324	324,00	104.976,00
TOTAL			104.976,00

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 45: Gastos Operacionales

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Trámite legal	1	1.500,00	1.500,00
TOTAL			1.500,00

TOTAL INVERSIÓN			122.519,10
------------------------	--	--	-------------------

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.2. Personal

Tabla 46: Personal Administrativo

CARGO	SUELDO MENSUAL	TOTAL AÑO
Administrador	334,86	4.018,32
Recepcionista	318,83	3.825,96
SUBTOTAL	653,69	7.844,28

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

Tabla 47: Personal Operativo

Guía	320,07	3.840,84
Seguridad	320,39	3.844,68
Encargado de mantenimiento	318,96	3.827,52
SUBTOTAL	959,42	11.513,04
TOTAL	1.613,11	19.357,32

TOTAL DE INVERSION	141.876,42
---------------------------	-------------------

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.3. Tabla de Amortización del Préstamo

Tabla 48: Amortización del préstamo

CAPITAL		122.519		Pago requerido	2.847
TASA INTERES		13,94%	1,2%	Pago total	170.820
NUMERO AÑOS		5		pago total	
CUOTAS		60		inter.	
		0%		FACTOR	0,023
CUOTA	PRINCIPAL	INTERES	COMISION	TOTAL	SALDO
1	1.423,73	1.423,26	0	2.847,00	121.095,37
2	1.440,27	1.406,72	0	2.847,00	119.655,10
3	1.457,00	1.389,99	0	2.847,00	118.198,10
4	1.473,93	1.373,07	0	2.847,00	116.724,17
5	1.491,05	1.355,95	0	2.847,00	115.233,12
6	1.508,37	1.338,62	0	2.847,00	113.724,75
7	1.525,89	1.321,10	0	2.847,00	112.198,85
8	1.543,62	1.303,38	0	2.847,00	110.655,24
9	1.561,55	1.285,44	0	2.847,00	109.093,68
10	1.579,69	1.267,30	0	2.847,00	107.513,99
11	1.598,04	1.248,95	0	2.847,00	105.915,95
12	1.616,61	1.230,39	0	2.847,00	104.299,35
13	1.635,38	1.211,61	0	2.847,00	102.663,96
14	1.654,38	1.192,61	0	2.847,00	101.009,58
15	1.673,60	1.173,39	0	2.847,00	99.335,98
16	1.693,04	1.153,95	0	2.847,00	97.642,94
17	1.712,71	1.134,29	0	2.847,00	95.930,23
18	1.732,61	1.114,39	0	2.847,00	94.197,62
19	1.752,73	1.094,26	0	2.847,00	92.444,89
20	1.773,09	1.073,90	0	2.847,00	90.671,79
21	1.793,69	1.053,30	0	2.847,00	88.878,10
22	1.814,53	1.032,47	0	2.847,00	87.063,57
23	1.835,61	1.011,39	0	2.847,00	85.227,97
24			0		

	1.856,93	990,06		2.847,00	83.371,04
25	1.878,50	968,49	0	2.847,00	81.492,53
26	1.900,32	946,67	0	2.847,00	79.592,21
27	1.922,40	924,60	0	2.847,00	77.669,81
28	1.944,73	902,26	0	2.847,00	75.725,08
29	1.967,32	879,67	0	2.847,00	73.757,76
30	1.990,18	856,82	0	2.847,00	71.767,58
31	2.013,30	833,70	0	2.847,00	69.754,29
32	2.036,68	810,31	0	2.847,00	67.717,60
33	2.060,34	786,65	0	2.847,00	65.657,26
34	2.084,28	762,72	0	2.847,00	63.572,98
35	2.108,49	738,51	0	2.847,00	61.464,49
36	2.132,98	714,01	0	2.847,00	59.331,51
37	2.157,76	689,23	0	2.847,00	57.173,75
38	2.182,83	664,17	0	2.847,00	54.990,92
39	2.208,18	638,81	0	2.847,00	52.782,74
40	2.233,84	613,16	0	2.847,00	50.548,90
41	2.259,79	587,21	0	2.847,00	48.289,12
42	2.286,04	560,96	0	2.847,00	46.003,08
43	2.312,59	534,40	0	2.847,00	43.690,49
44	2.339,46	507,54	0	2.847,00	41.351,03
45	2.366,63	480,36	0	2.847,00	38.984,40
46	2.394,13	452,87	0	2.847,00	36.590,27
47	2.421,94	425,06	0	2.847,00	34.168,33
48	2.450,07	396,92	0	2.847,00	31.718,26
49	2.478,54	368,46	0	2.847,00	29.239,72
50	2.507,33	339,67	0	2.847,00	26.732,39
51	2.536,45	310,54	0	2.847,00	24.195,94
52	2.565,92	281,08	0	2.847,00	21.630,02
53			0		

	2.595,73	251,27		2.847,00	19.034,29
54	2.625,88	221,12	0	2.847,00	16.408,41
55	2.656,38	190,61	0	2.847,00	13.752,03
56	2.687,24	159,75	0	2.847,00	11.064,79
57	2.718,46	128,54	0	2.847,00	8.346,33
58	2.750,04	96,96	0	2.847,00	5.596,29
59	2.781,99	65,01	0	2.847,00	2.814,30
60	2.814,30	32,69	0	2.847,00	- 0,00
	122.519,10	48.300,63	-	170.819,73	- 0,00

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.4. Capital de Trabajo

Tabla 49: Capital de Trabajo

CONCEPTO	MES 1	MES 2	MES 3	TOTAL
ADMINISTRATIVOS				
Sueldos	1.613,11	1.613,11	1.613,11	4.839,33
Aporte Patronal IESS (12,15%)	195,99	195,99	195,99	587,98
Contador	80,00	80,00	80,00	240,00
Gasto Luz, Agua	61,00	61,00	61,00	183,00
Gasto Teléfono e Internet	30,00	30,00	30,00	90,00
Promoción y Publicidad	400,00	400,00	400,00	1.200,00
Suministros	741,10	200,00	100,00	1.041,10
Útiles de aseo y limpieza	50,00	40,00	40,00	130,00
Impuestos y Patentes	35,00	35,00	35,00	105,00
Subtotal Administrativo	3.206,20	2.655,10	2.555,10	8.416,41
FINANCIEROS				
Préstamo Bancario Cuota	1.423,73	1.440,27	1.457,00	4.321,00
Interés Préstamo Cuota	1.423,26	1.406,72	1.389,99	4.219,98
Subtotal Financieros	2.847,00	2.847,00	2.847,00	8.540,99
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	6.053,20	5.502,10	5.402,10	16.957,40

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.5. Resumen de Inversiones

Tabla 50: Resumen de Inversiones

CONCEPTO	VALOR
Equipos de Oficina y Computación	1.560,00
Muebles y Enseres	3.742,00
Construcción	104.976,00
Terreno	10.000,00
Gastos Preoperacionales	1.500,00
Suministros de oficina	741,10
Capital de Trabajo	16.957,40
TOTAL INVERSIONES	139.476,50

CONCEPTO	APORTE CAP.	PRÉSTAMO	
Equipos de Oficina y Computación	1.560,00	8.540,99	
Muebles y Enseres	3.742,00		
Construcción	104.976,00		
Terreno	10.000,00		
Gastos Preoperacionales	1.500,00		
Suministros de oficina	741,10		
Capital de Trabajo	8.416,41		
	130.935,51	8.540,99	139.476,50

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.6. Cronograma de Inversiones y Financiamiento

Tabla 51: Cronograma de Inversiones y Financiamiento

CONCEPTO	MES 0	MES 1	MES 2	MES 3	TOTAL
A. INVERSIONES					
ACTIVO FIJO					
Equipos de Oficina y Computación	1.560,00				1.560,00
Construcción	104.976,00				104.976,00
Terreno	10.000,00				10.000,00
Muebles y Enseres	3.742,00				3.742,00
TOTAL ACTIVO FIJO	120.278,00	-	-	-	120.278,00
ACTIVO DIFERIDO					
Gastos Pre-operacionales	1.500,00				1.500,00
TOTAL ACTIVO DIFERIDO	1.500,00	-	-	-	1.500,00
CAPITAL DE TRABAJO					
Capital de Trabajo		6.053,20	5.502,10	5.402,10	16.957,40
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	-	6.053,20	5.502,10	5.402,10	16.957,40
TOTAL ACTIVOS	121.778,00	6.053,20	5.502,10	5.402,10	138.735,40
B. FINANCIAMIENTO					
PASIVO					
Préstamo	8.540,99				8.540,99
TOTAL PASIVO	8.540,99	-	-	-	8.540,99
PATRIMONIO					
Capital Social	130.935,51				130.935,51
TOTAL PATRIMONIO	130.935,51	-	-	-	130.935,51
TOTAL PASIVO Y CAPITAL	139.476,50	-	-	-	139.476,50

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.7. Inversión y Financiamiento

Tabla 52: Inversión y financiamiento

CONCEPTO	VALOR		PORCENTAJE
A. INVERSIONES			
ACTIVO FIJO			
Equipos de Oficina y Computación	1.560,00		
Construcción	104.976,00		
Terreno	10.000,00		
Muebles y Enseres	3.742,00		
TOTAL ACTIO FIJO	120.278,00		87%
ACTIVO DIFERIDO			
Gastos Pre-operacionales	1.500,00		
TOTAL ACTIVO DIFERIDO	1.500,00		1%
CAPITAL DE TRABAJO			
Capital de Trabajo	16.957,40		
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	16.957,40		12%
TOTAL ACTIVO		138.735,40	100%
B. FINANCIAMIENTO			
PASIVO			
Préstamo Bancario Largo Plazo	8.540,99		
TOTAL PASIVO	8.540,99		5%
PATRIMONIO			
Capital Social	130.935,51		
TOTAL PATRIMONIO	130.935,51		95%
TOTAL PASIVO Y CAPITAL		139.476,50	100%

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.8. Cálculo de Depreciaciones

Tabla 53: depreciaciones

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

DESCRIPCIÓN	% DEPREC.	VALOR A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Computadoras	33%	1.200,00	396,00	33,00
TOTAL			396,00	33,00

EQUIPOS DE OFICINA

DESCRIPCIÓN	% DEPREC.	VALOR A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Brother fax 565 personal	20%	200,00	40,00	3,33
Teléfonos para extensiones	20%	160,00	32,00	2,67
TOTAL			72,00	6,00

READECUACIÓN

DESCRIPCIÓN	% DEPREC.	VALOR A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Infraestructura	5%	104.976,00	5.248,80	437,40
TOTAL			5.248,80	437,40

MUEBLES Y ENSERES

DESCRIPCIÓN	% DEPREC.	VALOR A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Escritorios	10%	240,00	24,00	2,00
Archivadores	10%	720,00	72,00	6,00
Maceteros / flores ornamentales	10%	40,00	4,00	0,33
Cuadros fotografías de Mira	10%	60,00	6,00	0,50
Floreros de vidrio	10%	30,00	3,00	0,25
Sillón giratorio	10%	135,00	13,50	1,13
Marcos	10%	300,00	30,00	2,50
Letreros	10%	36,00	3,60	0,30
Fotografías	10%	516,00	51,60	4,30
Gigantografías	10%	40,00	4,00	0,33
Counter de Recepción	10%	400,00	40,00	3,33
Sillas de visitante, modelo Ergo	10%	250,00	25,00	2,08
TOTAL		109.303,00	276,70	23,06
TOTAL DEPRECIACIONES			744,70	499,46

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.9. Datos de la Demanda

Tabla 54: Demanda

INGRESO DE TURISTAS	%	VALOR ENTRADA	# DE TURISTAS	INGRESOS POR MES
# DE TURISTAS AL MES	100%		3240	
Turistas Nacionales	36%	2	1166,4	2332,8
Turistas Extranjeros	64%	2	2073,6	4147,2
INGRESOS POR MES				6480,0

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.10. Estado de Resultados Projectado Primer Año

Tabla 55: Proyección Primer Año

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
INGRESOS													
INGRESO DE TURISTAS	6.480	6.480	6.480	6.480	6.480	6.480	6.480	6.480	6.480	6.480	6.480	6.480	77.760
TOTAL INGRESOS	6.480	77.760											
COSTOS Y GASTOS													
COSTOS OPERACIONALES													
SUELDOS	959	959	959	959	959	959	959	959	959	959	959	959	11.513
BENEFICIOS									450			959	1.409
APORTE PATRONAL	117	117	117	117	117	117	117	117	117	117	117	117	1.399
AGUA Y LUZ	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	512
DEPRECIACIÓN	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	599
UTILES DE ASEO Y LIMPIEZA	35	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	343
PROMOCION Y PUBLICIDAD	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4.800
TOTAL COSTO OPERATIVO	1.604	1.597	2.047	1.597	1.597	2.556	20.576						
GASTOS ADMINISTRATIVOS													
SUELDOS	654	654	654	654	654	654	654	654	654	654	654	654	7.844
BENEFICIOS									300			654	954
APORTE PATRONAL	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	953
AGUA Y LUZ	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	220
TELEFONO INTERNET	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
SUMINISTROS DE OFICINA	741	741	741	741	741	741	741	741	741	741	741	741	8.893
DEPRECIACION	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5.394
UTILES DE ASEO Y LIMPIEZA	15	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	147
IMPPTOS Y PERMISOS CAMAR TURIS.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	2.022	2.019	2.319	2.019	2.019	2.673	25.185						
UTILIDAD O PERDIDA EJERCICIO	2.854	2.864	2.114	2.864	2.864	1.251	31.999						

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.10. Estado de Resultados Proyectado a Cinco Años

Tabla 56: Proyección Cinco años

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS					
INGRESOS POR REUNIONES Y EVENTOS					
INGRESO DE TURISTAS	77.760	89.424	98.366	108.203	119.023
TOTAL INGRESOS	77.760	89.424	98.366	108.203	119.023
COSTOS OPERACIONALES					
SUELDOS	11.513	12.664	13.931	15.324	16.856
BENEFICIOS	1.409	1.550	1.705	1.876	2.064
APORTE PATRONAL	1.399	1.539	1.693	1.862	2.048
AGUA Y LUZ	512	564	620	682	750
DEPRECIACIÓN	599	659	725	798	878
ÚTILES DE LIMPIEZA	343	377	415	457	502
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	4.800	5.280	5.808	6.389	7.028
TOTAL COSTO OPERATIVO ANUAL	20.576	22.634	24.897	27.387	30.125
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
SUELDOS	7.844	8.629	9.492	10.441	11.485
BENEFICIOS	954	1.049	1.154	1.269	1.396
APORTE PATRONAL	953	1.048	1.153	1.269	1.395
LUZ AGUA	220	242	266	292	322
TELEFONO INTERNET	360	396	436	479	527
SUMINISTROS DE OFICINA	8.893	9.783	10.761	11.837	13.021
DEPRECIACION	5.394	5.934	6.527	7.180	7.898
UTILES DE ASEO Y DE LIMPIEZA	147	162	178	196	215
IMPUESTOS Y PERMISOS CAMAR TURISMO	420	462	508	559	615
TOTAL GASTOS ADMINIST. ANUALES	25.185	27.704	30.474	33.521	36.873
UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO	31.999	39.087	42.996	47.295	52.025
AMORTIZACIÓN (PERDIDA)		-	-	-	-
		6.400	6.400	6.400	6.400
UTILIDAD antes 15% P.T y 25% I. R.		45.487	49.395	53.695	58.424
15 % PARTICIPACIÓN TRABAJADORES		6.823	7.409	8.054	8.764
UTILIDAD ANTES 25 % I. R.		38.664	41.986	45.641	49.661
25% IMPUESTO RENTA		9.666	10.497	11.410	12.415
UTILIDAD NETA	31.999	28.998	31.490	34.230	37.246

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.11. Flujo de Caja

Tabla 57: Flujo de caja

CONCEPTO	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
A. INGRESOS OPERACIONALES						
Venta de entradas	-	77.760	89.424	98.366	108.203	119.023
TOTAL INGRESOS OPERACIONALES	-	77.760	89.424	98.366	108.203	119.023
B. EGRESOS OPERACIONALES						
Costos Operacionales	-	19.977	22.634	24.897	27.387	30.125
TOTAL COSTO OPERATIVO	-	19.977	22.634	24.897	27.387	30.125
Gastos Administración	-	19.791	22.309	25.080	28.127	31.479
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	-	19.791	22.309	25.080	28.127	31.479
TOTAL EGRESOS OPERACIONALES	-	39.768	44.943	49.977	55.514	61.605
C. Flujo Operacional (A-B)	-	37.992	44.481	48.390	52.689	57.419
D. INGRESOS NO OPERACIONALES						
Aporte de Capital	130.935,51	-	-	-	-	-
TOTAL INGRESOS NO OPERACIONALES	130.935,51	-	-	-	-	-
E. EGRESOS NO OPERACIONALES						
Construcción	104.976					
Terreno	10.000					
Muebles y enseres	3.742					
Equipos de oficina y computación	1.560					
Otros egresos no operacionales	1.000		10.089	11.506	13.065	14.779
Capital de trabajo		16.957				
TOTAL EGRESOS NO OPERACIONALES	121.278	-	10.089	11.506	13.065	14.779
F. Flujo no Operacional (D-E)	9.658	-	10.089	11.506	13.065	14.779
G. Flujo Neto Generado (C+F)	9.658	37.992	34.392	36.884	39.625	42.640
H. Saldo Inicial de Caja	-	9.658	47.650	82.042	118.926	158.550
I. Saldo Final de Caja	9.658	47.650	82.042	118.926	158.550	201.190

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.12. Cálculo del TIR y el VAN

Tabla 58: TIR y VAN

Inversión	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	% TIR	VAN
Inicial							
-139.476	47.650	82.042	118.926	158.550	201.190	57,8%	511.821

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

5.10.13. Período de Recuperación de la Inversión

Tabla 59: Recuperación de la Inversión

AÑO	FLUJO NETO	FLUJO ACUMULADO
0	-139.476	-139.476
1	47.650	-91.827
2	82.042	-9.785
3	118.926	109.141
4	158.550	267.691
5	201.190	468.881

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2013

CONCLUSIONES

- El Cantón Otavalo en la Provincia de Imbabura cuenta con un potencial turístico cultural y gastronómico vigente muy representativo que se lo puede disfrutar en tiempos y lugares determinados, por ello es muy importante que se lo pueda aprovechar y mostrar durante todo el año en un Centro de Interpretación.
- La Aculturización de los niños y jóvenes, especialmente indígenas, está provocando la pérdida de valores culturales como: la vestimenta y el idioma nativo.
- La oferta turística del Cantón Otavalo, se la puede dinamizar con la creación de nuevas propuestas de turismo cultural que contribuyan también al fortalecimiento de la identidad de su pueblo.
- La importante demanda turística que tienen Otavalo, es gracias a la diversidad de atractivos que posee y a la promoción que según los resultados obtenidos en el presente estudio son a través de los siguientes medios: información personal entre amigos, Internet, libros de guía turística, radio, televisión y prensa escrita.
- Teniendo como base las encuestas del presente trabajo, realizadas durante los meses de junio y julio del 2012 a los habitantes y turistas que visitan Otavalo, se puede concluir que el Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómico es un interesante destino y tiene un alto porcentaje de aceptación y proyección de visitas durante mes.
- El Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómico, constituye un instrumento importante para el desarrollo turístico cultural y gastronómico permanente del Cantón Otavalo y será una fuente de motivación para que los habitantes revaloricen y se comprometan a conservar viva su cultura.
- La razón social del Centro de Interpretación es una denominación con la que se le identifica al Cantón Otavalo.
- El Centro de Interpretación estará ubicado en un sector de fácil y rápido acceso para los habitantes y turistas, además se encuentra muy cerca de otros atractivos turísticos.
- El Centro de Interpretación será una fuente de conocimiento para los estudiantes y profesionales que deseen realizar pasantías en el Centro.
- Según el estudio y análisis financiero, el Centro de Interpretación es viable económicamente.

RECOMENDACIONES

- Es muy importante que la empresa pública y privada invierta en el desarrollo de proyectos que fortalezcan el turismo cultural y gastronómico del Cantón Otavalo.
- La presencia del Centro de Interpretación, deberá ser una oportunidad para que los habitantes del cantón, retomen, fortalezcan y mantengan su cultura, valorizando su identidad transmitiéndola de generación en generación.
- Las autoridades pertinentes deben invertir en el mantenimiento de los diferentes atractivos naturales, ya que algunos como por el ejemplo el Lago San Pablo, se muestra constantemente lleno de basura, lo que cual no brinda una buena imagen a los visitantes.
- Los diferentes actores turísticos del cantón se deben capacitar y trabajar juntos para seguir construyendo y fortaleciendo un turismo de calidad en Otavalo ya que es una fuente inagotable de riqueza natural, cultural, comercial y gastronómica.
- La promoción del Cantón Otavalo debe ser constante a través de los diferentes medios de comunicación, ya que éstos medios son la vía principal por la cual el mundo conoce Otavalo y se motiva a visitarlo.

BIBLIOGRAFÍA

- ALULEMA, C. (1995). *Lugar Natal de Otavalo y para Otavalo*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Imbabura.
- ARIAS, E. (2008). *Otavalo Leyendas y Tradiciones*. Primera Edición. Quito: Creadores Gráficos.
- BENÍTEZ, L. y GARCÉS, A. (1993). *Cultura Ecuatoriana Ayer y Hoy*. Séptima Edición. Quito: Ediciones Abya Yala.
- BUITRÓN, A. (2012). *Taita Imbabura – Ensayos y leyendas*. Tercera Edición. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Imbabura.
- GALLEGO, J. Y MELENDO, R. (2002). *Diccionario de Hostería*. (1998 ed.). Madrid: Paraninfo.
- GISPERT, C. (2000) *Enciclopedia del Ecuador*. MMII España, Barcelona: Océano Grupo Editorial, S. A.
- INUCA, H.; OÑA, H.; GUZMÁN, F.; ANDRANGO, J.; SÁNCHEZ, R. y VICUÑA, A. (2002). *Imbacucha Estudios para la Sustentabilidad*. Ecuador: Indugraf.
- MONTESDEOCA, J. E. (2009). *100 años de historia, trabajo y arte 1909 – 2009*. (2008 ed.). Ecuador.
- NARANJO, M. (2002) *Cultura Popular en el Ecuador*. (2002 ed.). Ibarra: Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares.
- POSSO, M. A. (2005) *Metodología para el Trabajo de Grado Tesis y Proyectos*. Segunda Edición. NINA comunicaciones.
- POSSO, M. A. (2011) *Proyectos, Tesis y Marco Lógico. Planes e informes de investigación*. Ecuador, Quito: Noción Imprenta.
- Gran Diccionario y Gramática de la Lengua Española (1982). Tomo 2. España, Barcelona: Ediciones Nauta.
- Real Academia Española. (2006). Madrid: Espasa Calpe.
- SAN FÉLIX, Á. (1988) *Monografía de Otavalo*. Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología.
- SERRAT, J. Y SANTACANA, N. (2005). *Museografía Didáctica*. Primera Edición. Barcelona: Editorial Ariel S.A.
- Constitución Política del Estado Ecuatoriano. (2008). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización* COOTAD.
- Corporación Nacional de Telecomunicaciones CNT Ltda. (febrero 2011) *Ficha Ambiental Radio Base Celular Otavalo*. Ecuador, Imbabura.
- GAD Municipal de Otavalo. (2011). *Datos Generales del Cantón Otavalo*.

- Ministerio de Educación del Ecuador. (2010 -2011). *Estadísticas de Educación Hispana de Imbabura*. Fuente Primaria.
- Ministerio de Educación del Ecuador. (2010 -2011). *Estadísticas de Educación Intercultural Bilingüe de Imbabura*. Fuente Primaria.
- GAD Municipal de Otavalo. (2012). *Plan de Ordenamiento Territorial*.
- GAD Municipal de Otavalo. (2000). *Plan de Vida de Otavalo*.
- Constitución Política del Estado Ecuatoriano. (19 de abril del 2012). *Ley Orgánica de Comunas y Comunidades del Ecuador*.
- Constitución Política del Estado Ecuatoriano. (2000). *Ley Orgánica de las Juntas Parroquiales Rurales*.
- Jefatura de Desarrollo Económico Local de la Unidad de Turismo del GAD Municipal de Otavalo. (2010). *Sondeo de la demanda Turística en la Ciudad de Otavalo*.
- Ministerio de Educación. (2009). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO*.
- BENALCÁZAR, M. J. (2012) *la Pobreza*. Recuperado Agosto del 2012 de <http://www.monografias.com/trabajos61/pobreza-mundo/pobreza-mundo.shtml>
- Copyright (2008-2012) Definición de etnia. Recuperado 25 de febrero del 2012 de <http://definicion.de/etnia/>
- Copyright (2008-2012) Definición de etnografía. Recuperado 25 de febrero del 2012 de [http://definicion.de/etnografía/](http://definicion.de/etnografia/)
- GAD Municipal de Otavalo (2013) Otavalo ¡es Otavalo!. Recuperado el 6 de septiembre del 2013 de <http://www.visitotavalo.com>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador. (2011). Recuperado 28 de agosto del 2012 de <http://www.inec.gob.ec>
- Jimmy Wales y Larry Sanger (2004) Wikipedia enciclopedia libre. Recuperado 25 de febrero del 2012 de http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura_popular
- “Leyenda” (s.f.) recuperado el 16 de enero del 2013, de <http://deconceptos.com/ciencias-sociales/leyenda>
- Cámara de la Industria de la Construcción. (2013). Recuperado 10 de noviembre del 2013 de <http://www.camicon.ec/>
- .Ministerio de Turismo (2013) *Ecuador ama la vida*. Recuperado el 9 de septiembre de <http://www.turismo.gob.ec/la-fanesca-mas-grande-del-mundo-se-elabora-en-quito/>
- Onlyforyoung Ecuador (2012 – 2013) *Fiestas de Otavalo*. Recuperado el 9 de septiembre de <http://www.fiestasdeotavalo.com/yamor/gastronomia.html>

- PACHECO, D. (2008). *La música tradicional de la sierra*. Recuperado Septiembre 2012 de <http://laquitarradecuencia.blogspot.com/2008/08/la-musica-tradicional-de-la-sierra.html>.
- Rev29dulce-de-leche. (2013). *Caldo de mondongo*. Recuperado el 9 de sept. de <http://rev29dulce-de-leche.wikispaces.com/Mondongo+de+CHivo>
- Salinas paraíso azul del Ecuador (2011) *Juegos autóctonos*. Recuperado el 9 de septiembre de <http://salinasparaisoazul.wordpress.com/2011/03/23/ahora-sede-de-los-juegos-autoctonos-de-los-pueblos-de-la-costa/>

ANEXOS

ANEXO Nº 1

FOLLETO “LA REALIDAD CULTURAL Y GASTRONÓMICA DE OTAVALO” CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICO “VALLE DEL AMANECER”



DISFRUTA APRENDIENDO LA CULTURA Y GASTRONOMÍA
DEL PUEBLO OTAVALEÑO

LA REALIDAD CULTURAL Y GASTRONÓMICA DE OTAVALO

INTRODUCCIÓN

El presente compendio contiene la información más representativa de las manifestaciones culturales indígenas y mestizas actualmente vigentes en el territorio del cantón Otavalo, en la provincia de Imbabura y constituye la base de la exposición que exhibirá el Centro de Interpretación Cultural de la presente propuesta.

Los datos aquí registrados fueron obtenidos a través de dos fuentes: de una parte, mediante la indagación de información secundaria como la bibliografía disponible del área de estudio así como de la información digital vía internet; y, recurriendo de modo directo a la población local, donde se dan los hechos socioculturales respectivos, en las zonas urbana y rural.

La información cultural aquí expuesta, está relacionada con las expresiones literarias, musicales, festivas, lúdicas y gastronómicas, que tienen efecto a lo largo del año entre los habitantes otavaleños de los grupos étnicos indígena y mestizo que comparten el paisaje del denominado "Valle del Amanecer".

HISTORIA

Por los vestigios arqueológicos encontrados en diversidad de tolas, se concluye que, como otras etnias indígenas del norte del país, los Otavalos tienen ascendencia Cara.

Durante la conquista incásica en los años 1480, Otavalo aparece como un señorío étnico que, junto con los pueblos Carangue y Cayambi, de la misma categoría, desde el río Guayllabamba hasta el río Chota, conformaron una confederación de pueblos cuyos guerreros detuvieron el avance de Inca Tupac Yupanqui por casi dos décadas para luego ser sometidos por el conquistador que devastó la población masculina de estos bravos norteños en la laguna Yaguarcocha (laguna de sangre en idioma kichwa).

A lo largo de la época colonial Otavalo adquirió varios títulos que hablan de la importancia de su población como hábiles artesanos textiles y como zona aportante de gran contingente humano para los obrajes, el trabajo de los feudos así como para las empresas de los descubrimientos y conquistas en el territorio actual de la Real Audiencia de Quito. A continuación se hace una síntesis de los títulos que recibiera Otavalo en la época mencionada:

“1534: Sebastián de Benalcázar fundó el Asentamiento de Otavalo; 1540: Gonzalo Pizarro confiere a Otavalo la categoría de Corregimiento; 1811: La Junta Suprema y Capitanía General de Quito dio al Corregimiento de Otavalo la categoría de Villa”. (Alulema, 1995, págs. 26-27).

Mientras que durante la época republicana Otavalo obtiene dos nuevos títulos gracias a sus esfuerzos en su vinculación a la campaña independentista:

“1824: La Ley de División Territorial de la República de Colombia asigna a Otavalo la categoría de Cantón; 1829: La Villa de Otavalo es erigida a categoría de Ciudad por el Libertador Simón Bolívar”. (Alulema, 1995, pág. 27).

SALA DE LITERATURA POPULAR

a. LAS LEYENDAS

El Lechero

Cuenta la leyenda que una larga sequía azotaba a toda la región y, por tanto, había que sacrificar a una doncella para calmar la ira del Taita Imbabura.

Una hermosa joven llamada Nina Pacha (fuente de luz) fue la elegida por la comunidad para ser sacrificada, pero su joven enamorado, Guatalqui, no estaba dispuesto a perderla, por lo que huyeron juntos. El pueblo los siguió y cuando estuvieron a punto de ser alcanzados, el cielo se iluminó y Nina Paccha desapareció. El volcán padre la había convertido en laguna. Surgió, de repente, un relámpago que cayó directamente sobre el joven enamorado, quien también desapareció y brotó como lechero, para que sea vigilante permanente de su adorada Nina Paccha.

Mientras el pueblo no salía de su asombro, una fuerte lluvia comenzó a caer sobre los campos de la comarca. Desde entonces La Laguna de San Pablo y El Lechero se convirtieron en templos rituales, donde se alzaban plegarias por la siembra, la cosecha y la vida misma y como ofrenda sagrada a los favores recibidos los indígenas cruzaban a nado la Laguna, mientras vigilante observaba el lechero. (Montesdeoca, E. 2012).

La ventana del Imbabura

Hace mucho, mucho tiempo, vivía por ahí un hombre muy alto y fuerte, un gigante. Era tan grande que para él todas las lagunas de la provincia de Imbabura eran pequeñas y de poca profundidad. Por esa razón dicen que miraba a los lagos con desdén, con desprecio. Cuentan que cierta vez se propuso descubrir cuál de las lagunas era la más profunda. Llegó primero a la laguna de San Pablo y se metió a sus aguas. En pocos pasos recorrió todo el lago y en el lugar más profundo el agua apenas le llegó a las rodillas. Pasó enseguida a la laguna de Mojanda y el agua de allí no le llegó más que a los tobillos. Se encaminó luego a Cuicocha y el agua en el este lago hermosos y agreste le llegó hasta los muslos. Llegó finalmente a la laguna de Yahuarcocha y el agua allí le cubrió los pies.

Con esto el gigante acabó de convencerse de que, en verdad, en toda la provincia no había un solo lago suficientemente profundo para poder enterrarse en sus aguas. Para él, estos no podían ser lagos; eran apenas unos pequeños charcos. Lleno de soberbia se disponía ya a retirarse, cuando alcanzó a divisar, arriba del Imbabura, casi perdida entre las rocas, una pequeña laguna. Era tan pequeña, en verdad más pequeña que todas las otras, que casi no creyó necesario ir allá y comprobar su profundidad. Pero como disponía de tiempo y deseaba poder decir más tarde que había estado en todas las lagunas de la provincia, se dirigió a este pequeño lago y, no solo con confianza sino con arrogancia, se metió en sus aguas frías y negras. Cuál no sería su sorpresa y su turbación al sentir que sus pies no tocaban el fondo y que todo su cuerpo inmerso de gigante se hundía irremisiblemente en el agua. Le asaltó el miedo y lleno de angustia extendió una mano buscando algo de donde sostenerse. Logró agarrarse de una roca cercana a la cima de la montaña; pero lo hizo con tanta desesperación y violencia que uno de sus dedos perforó la cúspide del monte de parte a parte, dejando allí un hueco cuando retiró la mano. Es así como se formó la Ventana del Imbabura.

En los días despejados, cuando Taita Imbabura no padece de dolor de cabeza y no tiene su cabeza cubierta con un paño de nubes, se puede ver claramente la ventana y, a través de ella, un cielo lejano y remoto. Más abajo, escondida en un hueco, está la pequeña Laguna de Cunro. (Buitrón, 2012, págs. 123 -125)

Los Amores del Imbabura y el Cotacachi

El páramo de Piñán se encuentra a considerable altura, al pie mismo de la cumbre nevada del Cotacachi. Para la hacienda a la cual pertenece el páramo, el pajonal es un inmenso potrero que no necesita de ningún cuidado. Allí parecen, aclimatadas a la altura y al frío, cientos de cabezas de ganado semisalvaje. De tiempo en tiempo los vaqueros de la hacienda tienen que subir al páramo a recoger y contar el ganado. Una que otra roca de gran tamaño, cubierta de musgos y de líquenes, rocas que seguramente se detuvieron allí cuando rodaban montaña abajo, son los únicos puntos de referencia en el pajonal sin caminos y al parecer sin límites. Una de estas rocas es conocida por todos los vaqueros que recorren el páramo con el nombre de Silba-Rumy o sea la piedra que silba. Este nombre se debe a que la roca presenta algunos agujeros y cuando el viento sopla en cierta dirección produce un sonido parecido al silbo. Además esta roca forma una especie de cueva que ofrece protección contra el viento y el frío. Por esto Silba-Rumy es el lugar favorito de los vaqueros para descansar y aun para pasar la noche, si es que se ven forzados a ello por las

circunstancias.

Cierta vez un vaquero se hallaba recogiendo y contando el ganado desde las primeras horas del día. Aunque el sol brillaba ya en medio del cielo, apenas calentaba el aire frío del páramo. El vaquero se sentía agotado por el cansancio y entumecido por el frío. Aprovechando que pasaba a poca distancia de Silba-Rumy, decidió encaminarse allá y descansar un poco, antes de continuar su trabajo. En la cueva, al abrigo del viento helado, se recostó sobre su poncho y no tardó en quedarse profundamente dormido. De pronto sin saber por qué, se despertó y con gran sorpresa vio que frente a él se encontraba una mujer joven de belleza incomparable. Su cuerpo era alto y esbelto, su piel muy blanca y tersa y su cabello largo, rubio y ondulado. La joven le sonreía e insinuaba confianza. Algo en su mente y en su corazón le dijo que la mujer debía ser el Cotacachi, y recordó entonces haber oído que su nombre completo era María Isabel Nieves. Se hicieron amigos y María Isabel Nieves le acompañó a recoger y contar el ganado.

Con su ayuda la tarea fue muy fácil y agradable y pronto quedó terminada. Desde entonces cada vez que este feliz vaquero tenía que ir a recoger y contar el ganado en el inmenso pajonal, se dirigía primero a Silba-Rumy y al silbido del viento en los agujeros de la roca aparecía María Isabel Nieves, siempre hermosa y fresca, siempre sonriente y buena. Juntos recorrían el páramo sin caminos y sin límites y jamás se extraviaron. Caminaban como adivinando donde se encontraba el ganado. Pero sucedió que un día cuando el vaquero y María Isabel Nieves se encontraban corriendo en el pajonal en busca del ganado, apareció un hombre de mediana estatura, bien parecido y robusto, vistiendo un fino poncho de castilla, sombrero de paño de anchas olas, calzón de montar y botas. Se podía ver en su semblante que estaba muy disgustado y celoso. Nuevamente algo en su interior le dijo al vaquero que éste hombre era el Imbabura. Manuel Imbabura, el amante de María Isabel Nieves. Manuel Imbabura, enfadado y sin poder o querer disimularlo insultó al vaquero y le acometió a puñetazos. El pobre vaquero rodó por el suelo y quedó allí maltratado y dolorido. Pero esto no impidió que pudiera ver cómo Manuel Imbabura tomaba de la mano a María Isabel Nieves y la llevaba consigo.

La próxima vez que el vaquero tuvo que ir a recoger y contar el ganado en el páramo, lleno de esperanza y duda a la vez llegó hasta Silba-Rumy y por más que el viento silbó y silbó, María Isabel Nieves no apareció por ninguna parte, el viento siguió silbando lúgubrememente y el vaquero se iba poniendo cada vez más triste y desconsolado. Por fin, después de mucho tiempo, apareció a lo lejos María Isabel Nieves; pero en vez de acercarse

como lo había hecho antes , se quedó en la distancia y como para hacerle entender que ya no podría acompañarlo, que todo había terminado entre los dos porque había reanudado relaciones con su viejo amante Manuel Imbabura, tendió un hermoso puente de hierro cubierto casi por entero de rosas de todo color, hasta el Imbabura, y lentamente empezó a caminar por él hasta perderse en la distancia que separa a los montañas.

Los indios dicen que el arco iris que une a veces a estas dos montañas de la Provincia de Imbabura no es otra cosa que el puente que tiende María Isabel Nieves para ir a los brazos de su fiel amante Manuel Imbabura. (Buitrón, 2012, págs. 126 -129)

El Lago San Pablo

Cuenta la leyenda que el lago san Pablo era una hacienda muy hermosa, cuyos propietarios eran personas muy adineradas. Cierta día se acercó hasta la hacienda un mendigo en busca de limosna, y en lugar de brindarle caridad sacaron los perros pero tras los perros salió precipitadamente una sirvienta a defender al desconocido mendigo. Tan grande fue la sorpresa de ella cuando miró a los canes que en vez de devorarlo acariciaron a este personaje. El mendigo, ante la actuación de la muchacha le manifestó: sal de aquí y corre sin regresar a ver y ella obedeció.

El pordiosero, lanzando una maldición convirtió a la hacienda en un lago muy grande y muy hermoso. Se dice además que en las noches muy oscuras en el lago se puede ver claramente la antigua hacienda y que, el antes mencionado pordiosero, fue Dios. (Montesdeoca, 2009, pág. 144).

La Quebrada de los Remaches

Alfonso Remache e Ignacio Viñachi, dos indígenas nativos de Pucará Alto y Pucará Bajo, respectivamente, fueron de muy buena contextura física, viciados en el crimen y en el robo. Deambulaban en las noches y dominaban sitios precisos para cumplir sus planes homicidas: Mojanda e Imbabuela en los límites con la provincia de Pichincha y en una quebrada de Espejo, que posteriormente habría de llamarse “Quebrada de los Remaches”, nombre que aún persiste en nuestros días. Los habitantes de la zona vivían en zozobra, no existía tranquilidad porque cualquier rato se sabía de tal o cual crimen cometido la noche anterior.

Por aquel entonces era Teniente Político de la Parroquia de San Rafael el Señor José Erazo Puente y celador o Policía, Don Rafael Pasquel.

Cierto día , el Señor puente se dirigía a desempeñar sus funciones y cuál fue su sorpresa que en la Quebrada de Los Remaches encontró dos cadáveres y se trataba de dos esposos campesinos que iban hacia la ciudad de Otavalo con sus pequeños negocios. Sus crímenes los realizaron utilizando un moquillo de clavos. Pero eran ya innumerables muertos que éstos venían cometiendo. Por ello es que el señor Puente, junto con su celador, se interesó por la captura, cosa que nadie se atrevía y tras una dura lucha los arrestaron y los llevaron a la ciudad a órdenes de las autoridades.

El señor Juez Cantonal de ese entonces comunicó al señor Presidente de la república, General Eloy Alfaro, quien ordenó que los miembros de la unidad del ejército acatando en Otavalo procedan a ejecutar a los criminales; para efectuarlo primeramente los vistieron con unas túnicas rojas.

Para el efecto, en el parque Bolívar, frente a la casa de la familia Sandoval colocaron una tarima, donde los sentaron en unas sillas y vendados los ojos. Allí fueron fusilados en presencia de sus familiares y público de la provincia que se habían dado cita. En reconocimiento a la captura de estos criminales el Señor Presidente de la República otorgó al señor Puente el grado de Teniente de Reserva. (Montesdeoca, 2009, págs. 143 - 144).

El Cuscungo

Cuando había vegetación en la parte alta de la comunidad, en las quebradas vivía un animal conocido como el Búho, ave nocturna que traducida al idioma Kichwa es “cuscungo”. Tiene la fisonomía humana y la cabeza alborotada y grande. Esta ave solo transita de noche y es considerada como de mal agüero. Se dice que antiguamente, cuando el “cuscungo” emitía su sonido, tocaba ver el momento o la hora de sus gemidos y junto a la casa a la que más se acercaba para hacerlo. Se decía que había que hacer cuenta de más o menos un año para que alguien muera. O, por ejemplo: si el silbo del “cuscungo” era a las 10 de la noche, era como que faltara más de medio año para la muerte del dueño de casa.

Como este animal era mal visto por todos los moradores, alguien se atrevería a acercarse al árbol donde estaba el “cuscungo” a preguntarle, hablándole del modo siguiente: “¿quién se va a morir, tú o yo?”, y el animal lo contestaba lo uno o lo otro; entonces la

persona que realizaba esta pregunta si la respuesta era “yo”, lo dejaba o si era “tu”, lo ahuyentaba reventando un volador. Se creía que estos animales eran producto del envejecimiento de los gatos y que con el paso del tiempo, en lugar de lana, le salían plumas y empezaba a volar. (Montesdeoca, 2009, págs. 145 - 146).

El Hualac Tunguri

Cuando todavía no había energía eléctrica los moradores solo utilizaban las velas ya que las noches eran muy oscuras. En una familia que vivía al otro lado de la quebrada, cuando el esposo salía de viaje la esposa quedaba sola y solicitaba a la vecina que le acompañara durante la noche. Es así que una tarde la vecina no apareció y para no pasar el miedo tuvo que salir al patio y gritar a la vecina. Pero no había sido así, era el Wualac Tunkuri o el diablo de la quebrada.

Para esta noche la mujer había preparado sopa de quinua, en una olla grande de barro; entonces en la noche llegó la vecina y la dueña de casa dijo que entrara a la choza. Desgraciadamente no había habido fósforos y los pocos que tenía habían estado húmedos. Entonces la dueña de casa empezó a repartir la comida. La vecina invitada, cuando terminaba le decía que quería más y más, hasta cuando la olla entera se terminó. Pero a tanta insistencia la dueña de casa pudo encender la vela y se sorprendió porque no había estado acompañado por la vecina sino por una calavera que todo lo que tragaba caía al piso.

Entonces la pobre mujer, sin hacer sentir que tenía miedo dijo que quiere salir al baño, pero el Wualac Tunkuri le decía que no, porque se va a escapar. Entonces la señora le dijo que si tiene desconfianza le tuviera la punta de su faja. La mujer se desenvolvió de la faja y salió del patio y amarró la otra punta en un árbol del patio y empezó a correr, mientras que el diablo adentro le alaba la faja para que regrese pronto.

Al ver que no volvía, el Wualac Tunkuri siguiendo la faja se fue a dar con el árbol y se enojó mucho, luego empezó a buscar a la mujer. La mujer del susto trepó a un árbol a esperar hasta que amanezca, así fue mientras que el Wualac Tunkuri le decía que iba a tumbar y empezó a golpear y se escuchaba un sonido como de hacha, entonces la mujer no hizo nada más que orinarse del miedo y el diablo, decía que ya empezaba a llover y así siguió golpeando. Por fin cuando amaneció, ya no había nadie bajo el árbol y se libró la señora. (Montesdeoca, 2009, págs. 146 - 147).

El Hierafón

En la quebrada Urumbilla hay un túnel que construyó la gente que vivió allí hace mucho tiempo atrás. Por encima del túnel pasaba una carretera y un puente. Allí aparecía el Hierafón, un hombre enorme, con una cabeza que llegaba al cielo. Los que lo habían visto decían que tenía bigotes y se parecía a un mestizo. ¡No dejaba pasar! Al encontrarse con él, había que arrodillarse y rezar para que desapareciera. Al oír el rezo, el Hierafón regresaba al túnel.

La quebrada tiene tres túneles, y el Hierafón ha aparecido en los tres. Una vez, hasta llegó a una fiesta. La gente quedó asustada. Pero un anciano cogió una callua (telar antiguo) con la mano izquierda y un acial de cuero con mano derecha. Así fue a pelear. La gente escuchaba golpes, ruidos. El anciano Pichamba al Hierafón con el filo del callua le garró y le pegaba con el acial. De esta manera llevó al Hierafón a otra quebrada. Ahora ya no aparece aquí. (Inuca, 2002, pág. 64).

El Yanaurcu

Antes creían que los cerros eran vivos y gobernaban la vida de la gente. Nuestro cerro es el Yanaurcu. Cuentan los mayores que el Yanaurcu era dormilón. Cuando Dios llamó a todos los cerros para repartir los productos, él estaba durmiendo. Cuando se despertó, ¡ya estaba todo repartido! Los otros, los que habían venido antes, ya se iban, cargando semillas y animales. Solo quedaron algunas cosas regadas en el suelo. El Yanaurcu avanzó a recoger unos conejitos, unos pajaritos, un poco de semillas... y nada más. Por eso ahora somos pobres. (Inuca, 2002, pág. 64).

El Kuichic

En la cosmovisión Kichwa el Kuichic es la personificación del arco iris. Aparecía en las pacchas o cascadas y en los pogyos o vertientes, cuando los rayos del padre Inti (Sol) hieren el salpicar de las gotas de agua que juegan entre las piedras. Cuando una joven indígena aparecía encinta, por cualquier circunstancia, no deseaba dar a conocer al hombre de sus amoríos o no quería denunciar el concubinato y/o abuso con el patrón a su hijo, decía “a mi ca el kuichic cogió”, los padres creían en la palabra de su hija y la longa se

libraba de una buena reprimenda. El hijo nacido, salía de cutis blanco, de pelo rubio y de ojos azules.

Las personas mayores y los padres recomendaban a las indias solteras y buenas mozas no ir a lavar o a bañarse solas en la Cascada de Peguche, el Kuichic podía “cogerlas y empreñarlas”. Parece que esta creencia viene desde la colonia, cuando los encomenderos o sus hijos abusaban de las doncellas indígenas, trataron de ocultar su lujuria, atribuyendo la paternidad al Kuichic. El vulgo sostiene que este mítico ser tomaba la apariencia de un fornido joven y tenía un miembro viril muy largo, para disimular lo enroscaba al ruedo de la cintura. A los hombres les propinaba una tremenda paliza.

Se dice que al kuichic no se lo debe mirar de frente porque quien lo hacía quedaba ciego para toda la vida. Tampoco era recomendable señalarle con el dedo, porque al poco tiempo el dedo empezaba a pudrirse. (Arias, 2008, págs. 35-36).

El Duende

El Duende en nuestra cultura es la personificación del semi-dios fálico. La leyenda señala que este ser acosaba y conquistaba a las longas doncellas de larga y negra cabellera, de grandes, picarescos y negros ojos, de espesas cejas, labios carnosos y provocativos y de amplias caderas, que se arriesgaban a caminar sin compañía por parajes apartados y solitarios. Cuentan que se presenta a las mujeres como un joven de cuerpo pequeño, de complexión robusta, de rostro atractivo, de mirada profunda y subyugante, vestía pantalón blanco, una amplia camisa cubría su ancho tórax y disimulaba su enorme miembro viril que rodeaba su cintura a manera de correa, cubría su cabeza un negro sombrero de ala ancha, elaborado en llumán, sobre su hombro izquierdo terciaba un largo y fuerte látigo.

Las jóvenes caían rendidas ante su presencia, se entregaban sin resistencia. Si tenían relaciones, la mujer irremediablemente moría desangrada. Cuando el duende se encontraba con un hombre, le propinaba una larga y fuerte latigueada con el acial y amorataba los ojos con tremendos puñetazos en la cara. Para su curación, debía concurrir de urgencia donde el Allí Pacha, buen brujo, únicamente él conocía la cura y los secretos de la naturaleza, de plantas y animales y podían administrarle la cura y limpiezas adecuadas para su restablecimiento. Este mítico personaje, si bien tiene influencia hispánica, no es la misma criatura de la tradición europea, más bien se parece, al Chuzalungu de la cultura indígena. (Arias, 2008, pág.40).

El Auca – Cocha

El Auca-Cocha está pidiendo una víctima.

Los indios de las parcialidades de La compañía y Camuendo, en las orillas septentrionales de la Laguna de San Pablo, estaban muy seguros de que muy pronto ocurriría alguna desgracia, pues el Auca-Cocha había dado todas las señales de estar enfurecido y hambriento. Durante muchas noches habían escuchado sus bramidos sordos y tenebrosos más o menos cómo los de una guagra (toro) al cual le han clavado un cuchillo en el corazón y agoniza exhalando los últimos gemidos de dolor, habían oído también al perro brujo que cuida la laguna y vive en Camuendo, ladra lúgubrementemente, como ladran todos los perros cuando alguien va a morir, además por varios días todos habían visto los telegramas (las crestas blancas de las olas) que el Auca-Cocha enviaba al Cotopaxi “pidiéndole permiso para comerse a uno”. El Viejo Imbabura, el taita de todos los Otavaleños, al enterarse de lo que iba a suceder se puso “pálido de pena”, pues nevó durante tres días y se cubrió de un blanco manto de nieve. Los alcaldes de La compañía y de Camuendo creyeron que era su deber ir de casa en casa advirtiendo a los moradores que no se acercaran al lago bajo ningún pretexto ya que, estando como en verdad estaba con hambre, aprovecharía la primera oportunidad para comerse a uno.

El consejo de los alcaldes fue obedecido por todos al pie de la letra. Los indios dejaron de ir al lago a bañarse, a lavar sus ropas, a cortar totora para tejer esteras y aventadores, a cortar hierva para su ganado y aún a recoger en sus pundos agua para sus necesidades domésticas. Antes de reiniciar las actividades en el lago había primero que cerciorarse de que el Auca-Cocha ya no estaba con hambre. Un buen día, un domingo por la mañana, cuando casi todos los indios van a los pueblos para oír misa y luego a beber y bailar en las tabernas, el escribiente de una hacienda cercana llegó hasta las orillas de Camuendo con su mujer y sus pequeños hijos a festejar allí el día de su santo.

El día era hermoso. El sol navegaba en un cielo sin nubes. El lago no podía estar más claro y tranquilo. La familia del escribiente, recostada en la hierba de la orilla, gozaba del silencio y tranquilidad del lugar. En esto el esposo sintió un gran deseo de bañarse. No sabía nadar, pero con un poco de cuidado podría avanzar solo hasta donde el agua le llegara a la cintura. Se despojó, de sus vestidos y empezó a caminar en el agua en busca del lugar apropiado para darse un baño. El declive en esa orilla debe ser muy suave y gradual, porque después de haber caminado un buen trecho, el agua aún no le llegaba ni a

las rodillas. De pronto, la mujer y los hijos, que le seguían con sus miradas, le vieron desaparecer en el agua. Volvió a la superficie por un momento, agitó los brazos desesperadamente y se hundió de nuevo, esta vez para no volver a salir. La angustia de la mujer y los niños no puede ser descrita. Allí estaban mirándole ahogarse, viéndole morir y sin poder socorrerlo, sin poder hacer nada por salvarle, terriblemente impotentes. Los gritos angustiosos de la mujer y el llanto asustado de los niños los recogió y se los llevó el viento. Desgraciadamente en esta orilla no hay casas cercanas. Todo el terreno es comunal y cubierto enteramente de piedras rodadas de un antiguo derrumbe del Imbabura. Por esto nadie puede construir allí su casa ni cultivar una parcela. Toda la extensión se la ocupa únicamente para pastar a las ovejas o a los cerdos.

La infeliz mujer corrió en busca de socorro. Algunos indios que pudo encontrar en la carretera volvieron con ella y de mala gana y con mucho temor comenzaron a hurgar debajo del lago, sin atreverse a alejarse demasiado de la orilla. La búsqueda resultó infructuosa. Sin perder el ánimo y resuelta a recuperar por lo menos el cadáver de su marido, la mujer fue a Otavalo y consiguió allí buenos nadadores para que continuaran la búsqueda. Estos tampoco tuvieron éxito. Parecía como si el cadáver se hubiera disuelto en el agua. Allí quedó la angustiada mujer vigilando el lugar donde había desaparecido su esposo y esperando que su cadáver volviera a la superficie. Los indios cuando se regó la noticia de lo acaecido, comentaban que únicamente aquellos que se ahogan estando sin pecado rebalsan inmediatamente. Los pecadores permanecen en fondo hasta por siete días de acuerdo a la calidad y cantidad de sus pecados.

A veces para que aparezca el cadáver es necesario realizar ciertas ceremonias. Decían también que el escribiente debió haber caído en uno de los ojos o en la boca del diablo que se encuentra acostado de espaldas, en el fondo del lago, con la cabeza hacia Camuendo y los pies hacia el muelle construido al pie de Reyloma. Sabiendo la posición exacta en que se encuentra costado el diablo, se podría perfectamente pasar caminando, desde Camuendo hasta el muelle, esto es, casi toda la longitud de la laguna, sin que el agua llegue más arriba de la cintura.

El peligro está que se puede resbalar al caminar sobre el filo de la nariz, por ejemplo, y caer en uno de los ojos o en la boca, que son las entradas al infierno. Los indios estaban convencidos que el desgraciado escribiente había comenzado a caminar por el filo de la nariz del diablo, por esto el agua no le había llegado ni a la cintura; pero al resbalarse, cayó en uno de los ojos o en la boca.

Al sexto día el cadáver del infortunado escribiente apareció en la superficie, exactamente en el mismo lugar en que había desaparecido. La esposa lo llevó a darle sepultura en Otavalo. El Auca - Cocha había tenido su víctima. (Buitrón, 2012, págs. 126 - 129)

El Duende del Grifo de Agua

Había crecido un árbol de aguacate muy cerca de la llave de agua. Este era el punto de donde los vecinos del barrio "Veintiséis de Abril" tomaban el agua para consumo doméstico.

El árbol estaba al filo del terreno de don Lucho, el último alfarero del pueblo. Muy cerca del grifo también estaba el horno de leña donde se "quemaba" tejas y ladrillos. Era el punto de las dos esquinas, donde termina el callejón que baja de Reyloma a caer en medio pueblo de Eugenio Espejo. Punto húmedo, oscuro, pesado.

Por las noches, los borrachos que cruzaban por el lugar veían bultos raros, malévolos, amenazantes, diabólicos. No podían acercarse a tomar agüita en su estado exhausto de borrachera. Otros querían refrescarse para llegar a sus casas como si estuvieran sobrios para no ser regañados por sus esposas o por sus padres. Pero les costaba acercarse al dispensador público de agua.

Y es que ahí vive el Duende... -decían las vecinas más viejas y los niños del barrio. Todo el pueblo lo sabía.

Ahí estaba el Duende. Desde su morada oscura del horno de la tejería salía cada día a la hora del crepúsculo. Nunca se podía ver con exactitud todo su cuerpo. Pero se presentía su presencia porque todos lo comentaban; otros lo habían visto; especialmente los trasnochados por los tragos de los fines de semana y los enamorados, que todas la noches subían y bajaban por la calle principal del poblado.

Ese era el punto donde nunca faltaba el Duende. El enano horrible que apenas mostraba el blanco mate de sus ojazos que cada vez se abrían más por el peso de sus hinchados párpados inferiores.

Casi desaparecido en su tremendo sombrero, el personaje terrorífico cuidaba el rincón del grifo de agua, como si ya fuera suyo, porque era el lugar apropiado para estar cerca de unas chiquillas muy hermosas del barrio: la Blanquita, la Rosita, las Luchitas, las Marías. -Bonitas guambras eran..., hasta ahora lo comentan los más viejos. De amplios y claros ojos; de negros y largos cabellos hasta la cintura, unos; castaños y rizados, otros.

Cómo cuidaban a sus hijas los papás de las doncellas. Pero ni así se libraban. A veces, ya muy tarde o ya entrada la noche, a las mozuelas les tocaba ir al grifo a recoger agua para cocinar remedios para el dolor de estómago de la abuela u hojas de tabaco para el dolor de cabeza del abuelo. O las chiquillas se inventaban algún pretexto para ir y volver del grifo cargando agua a medio balde, pero viendo a los enamorados.

Pero como el Duende también estaba enamorado de ellas les castigaba "por traicioneras": les hacía grandes moretones en la espalda, en los brazos, en las piernas y llegaban transformadas a sus casas. Peor los novios, si no quedaban revolcando en el camino mordiendo bocanadas de espuma, pálidos, delirantes. Llegaban a sus casas desesperados, como drogados, a pedir auxilio.

Y la madre buscaba la contra del demonio, del Duende. Y sentenciando a sus hijos de morir atrapados por el Duende, les pasaban ortiga con ajo y cebolla y les rociaban agua bendita. Los soplos de humo de tabaco también eran parte de la receta contra el Duende.

Con la construcción del sistema de agua potable, realizada en los años ochentas, se clausuró el grifo de servicio público de agua y el Duende tuvo que buscar otro sitio medio oculto. Dicen que ahora deambula por la quebrada de Pivarintsic, pero no deja de hacer sus travesuras diabólicas. (Montesdeoca, E., 2012)

La Chificha

La mayoría de los indígenas otavaleños, especialmente los pobladores de la zona rural del cantón, han visto o por lo menos han escuchado sobre las andanzas de la Chificha. Un espíritu maligno activo en la mitología indígena de esta zona. Su aparición es posible en los lugares desolados, en los pajonales, en los caminos poco transitados, en los bosques, en las quebradas y cascadas o en el patio de la casa cuando los niños están solos. La Chificha es una mujer indígena adulta. Tiene dos rostros. Pero se presenta a las personas con la cara bonita y amigable. Casi siempre se aparece a los niños cuando están solos. Por ello los mayores de la familia, cuando mandan a sus hijos a pastar las ovejas o las vacas en

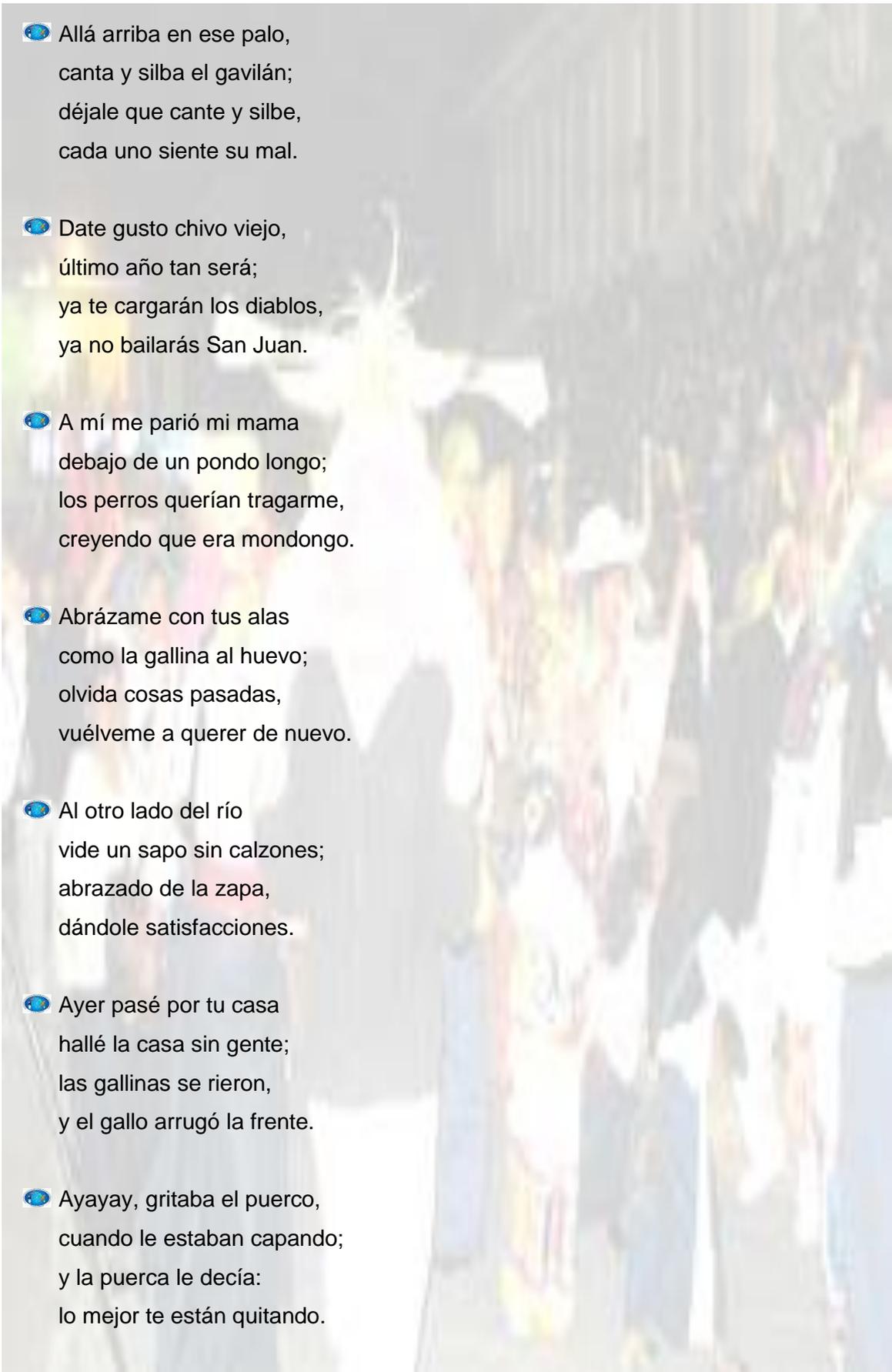
el monte o cuando les dejan con tarea en la casa, siempre les aconsejan que hagan pronto y bien hecha la tarea, porque de lo contrario "se les aparecerá la Chificha y les comerá". Pero cuando se descuidan los niños y antes que hacer bien y con diligencia "los mandados" de sus padres, y primero se ponen a jugar, el rato menos pensado se les acerca una mujer muy cariñosa y amable que se apresta a jugar con ellos y les entretiene tanto que pasan encantados. La Chificha prefiere jugar con los niños a las escondidas. Y es cuando aprovecha el descuido de los niños, desde los más inocentes y bonitos, para írselos comiendo. Claro, algunos niños, para no dejarse encontrar fácilmente por los otros niños, se ocultan detrás la Chificha. Y allí esta diabólica mujer saca sus otras dos manos y atrapa a los niños y se los engulle por la horrible boca llena de colmillos que tiene oculta debajo del pelo largo y despeinado de la parte trasera de su cabeza. Y es tan grande la boca de este horripilante ogro que se atraganta todo el cuerpo de las criaturas que logra atrapar. Cuando alguno de los niños advierte el peligro, porque recuerda el consejo de los mayores, de no jugar con una mujer desconocida porque puede ser la Chificha, todos abandonan el lugar pidiendo auxilio a la vecindad o a algún transeúnte. Pero ya es tarde porque la Chificha se ha tragado a los demás. Después de este triste acontecimiento los familiares y vecinos emprenden la búsqueda del ogro, pero nunca le encuentran porque la Chificha vuelve a deambular en forma de espíritu hasta encontrar a otros "muchachos vagos y desobedientes". (Montesdeoca, E., 2012)

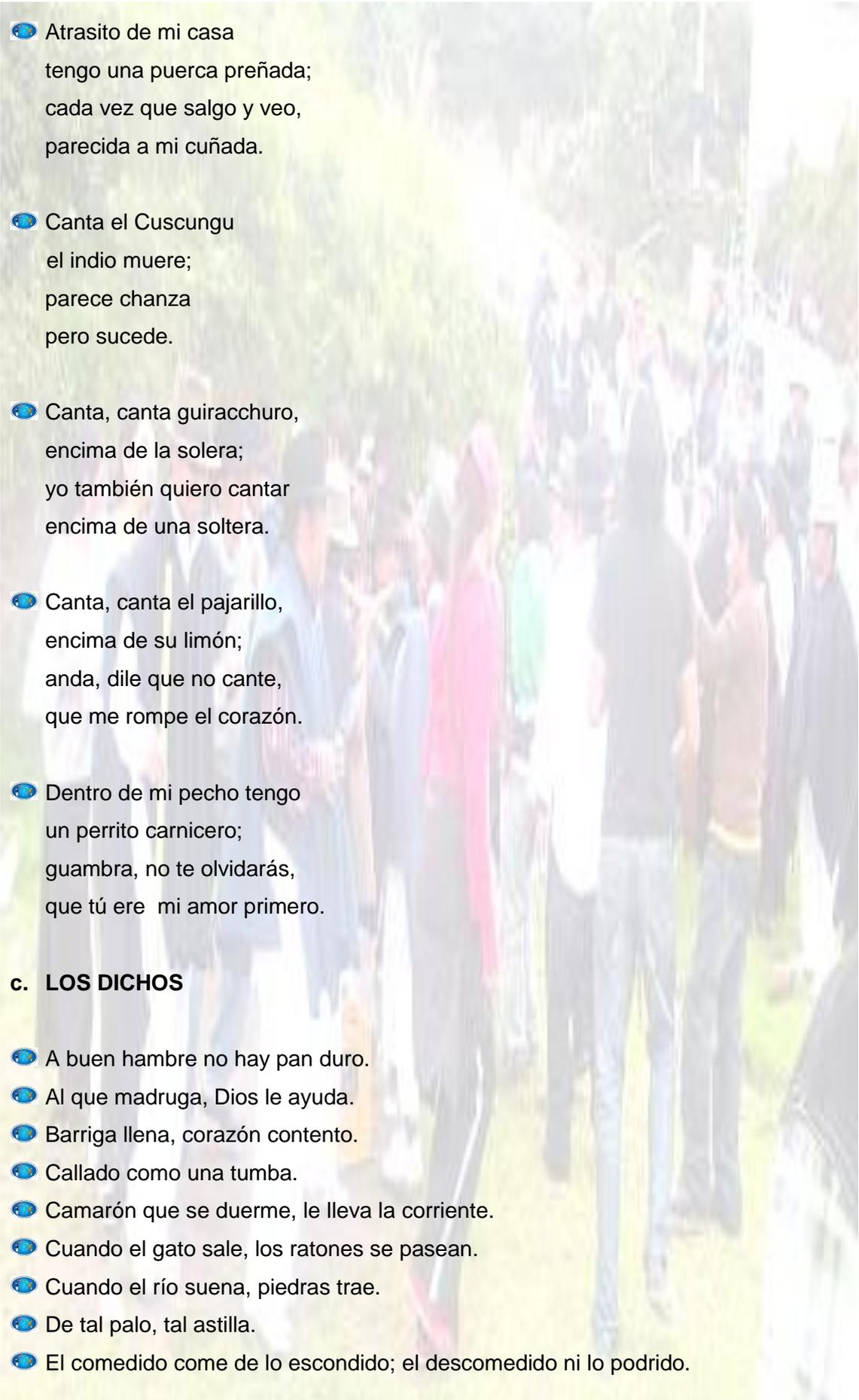
b. LAS COPLAS

🌐 De esta calle para arriba
dizque me juran matar,
cuál será ese valeroso
que me deje confesar.

🌐 De esta calle para arriba,
dizque me juran matar;
cuál será ese valeroso
para darle la del oso.

🌐 Dos luceros en el cielo,
caminan de dos en dos;
así caminan mis ojos,
negrita por verte a vos.

- 
- Allá arriba en ese palo,
canta y silba el gavián;
déjale que cante y silbe,
cada uno siente su mal.
 - Date gusto chivo viejo,
último año tan será;
ya te cargarán los diablos,
ya no bailarás San Juan.
 - A mí me parió mi mama
debajo de un pondo longo;
los perros querían tragarme,
creyendo que era mondongo.
 - Abrázame con tus alas
como la gallina al huevo;
olvida cosas pasadas,
vuélveme a querer de nuevo.
 - Al otro lado del río
vide un sapo sin calzones;
abrazado de la zapa,
dándole satisfacciones.
 - Ayer pasé por tu casa
hallé la casa sin gente;
las gallinas se rieron,
y el gallo arrugó la frente.
 - Ayayay, gritaba el puerco,
cuando le estaban capando;
y la puerca le decía:
lo mejor te están quitando.



• Atrasito de mi casa
tengo una puerca preñada;
cada vez que salgo y veo,
parecida a mi cuñada.

• Canta el Cuscungu
el indio muere;
parece chanza
pero sucede.

• Canta, canta quiracchuro,
encima de la solera;
yo también quiero cantar
encima de una soltera.

• Canta, canta el pajarillo,
encima de su limón;
anda, dile que no cante,
que me rompe el corazón.

• Dentro de mi pecho tengo
un perrito carnicero;
guambra, no te olvidarás,
que tú ere mi amor primero.

c. LOS DICHOS

• A buen hambre no hay pan duro.

• Al que madruga, Dios le ayuda.

• Barriga llena, corazón contento.

• Callado como una tumba.

• Camarón que se duerme, le lleva la corriente.

• Cuando el gato sale, los ratones se pasean.

• Cuando el río suena, piedras trae.

• De tal palo, tal astilla.

• El comedido come de lo escondido; el descomedido ni lo podrido.

- En casa de herrero, cuchillo de palo.
- Hoy por ti; mañana por mí.
- La letra con sangre entra.
- La ropa sucia se lava dentro de casa.
- Más vale prevenir que lamentar
- Más vale tarde que nunca.
- Mucha bulla y pocas nueces.
- No hay mal que por bien no venga.
- No ves que me chupo el dedo.
- No ves que nací ayer.
- Ojos que no ven, corazón que no siente.
- Ladrón que roba al ladrón, cien años de perdón.
- Para un pie patojo, siempre hay un zapato flojo.
- Para un roto, mejor un descosido.
- Quien a buen árbol, se arrima, buena sombra le cobija.
- Quien con lobo se junta, a aullar aprende.
- Se sabe la letra colorada.
- Si no hago lo que veo, me meo.
- Siempre hay roto para un descosido.
- Tanto va el cántaro al agua, que al fin se rompe.
- Tones para los preguntones.

d. LOS APODOS

• Animales

Avestruz	Parecido al ave por su mayor volumen corporal del tórax y piernas largas y flacas
Buey negro	Perona corpulenta y de piel cobriza
Catzo	Palabra kichwa: escarabajo; variedad pequeña. Persona muy bajita.
Chiva	Mujer muy inquieta, saltarina
Chucuri	Persona pequeña de mal aspecto y huidiza
Churo	Kichwa: caracol. Persona delincuente: pasa escondida como el caracol
Condorito	Su primer carro fue uno de marca Cóndor y siempre decía "cuidarán mi condorito"
Cuculí	Cuando era niño solamente cantaba "palomita cuculí" (paloma)
Culebra	Calumniadora y chismosa
Cuy	a) Por pequeño y flaco b) Persona muy sensual
Cuy pishco	Término kichwa: pene de cuy. Que tiene pene pequeño
Gallo	Tiene el cuello largo y rojo
Guagrón	Del término kichwa <i>guagra</i> : vaca, toro. Persona ojona, de cara

	grande; hambrienta, glotona
Lobo quinceañero	Viejo y enamorado
Mapa misi	Frase kichwa: gato sucio. Persona con aspecto desaseado de modo permanente
Mono	a) Persona de la costa ecuatoriana b) Persona inquieta y traviesa
Mosco	Persona pequeña y bulliciosa
Oso	Persona gorda
Pájaro	Persona pequeña y delgada
Patecuy	Persona con pies muy pequeños
Pato	Persona pequeña, de nalgas gordas
Peje	Persona que practica mucho la natación
Pericote	Persona muy ágil en el juego de fútbol
Perra flaca	Persona delgada y agresiva
Perro	Persona con características faciales de perro bóxer
Piantso	Variedad de muy diminuta de escarabajo
Picaflor	Mujeriego
Pollo	Persona de apariencia juvenil
Puerco	Persona gorda y poco aseada
Pulluco	Kichua: pollito; de apariencia juvenil
Quilicobarbas	Kichua: likliku; ave de rapiña muy flaca
Raposa	Ladrón y huidizo
Sapo	Persona que vive junto a un río de muchos sapos
Tarántula	Negro como el animal.
Tiburón	Comerciante de pescado
Toro	Persona con ojos grandes y con mucha fuerza
Tucurpilla	Personas de pasos menudos y ligeras
Ucucha	Término kichwa: ratón. Persona muy pequeña y huidiza
Vacona	Persona blanca, joven y corpulenta
Venada	Persona curiosa y huidiza

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Características físicas y apariencia externa

Apaga velas	Es el apodo clásico de los otavaleños y otavaleñas, entre los demás cantones de la provincia de Imbabura. Su origen: a comienzos del siglo anterior, en 1910, en un juego de "cuarenta" entre otavaleños e ibarreños, para poderles ganar, ya en pleno juego los otavaleños, apagaron las velas del salón y en tinieblas recogieron las apuestas y salieron corriendo de vuelta a Otavalo. De ahí el apodo de "apaga velas" (Eduardo Alfredo Arias, 2008: 5).
Bola de grasa	Gordo
Bombo roto	Glotón
Bigotón	De bigotes grandes
Cabellona	De cabello muy largo y lacio
Canoso	Que tiene canas siendo muy joven, de familia
Cara de caballo	Persona con estructura facial preponderante
Carisucio	Desaseado por costumbre
Castuna	Kichwa: quijada descomunal
Copete	Persona indígena con peinado particular (sin trenza)
Cuatro reales	Pobrete
Cuco	Feo
Culeco	Muy inquieto; poco formal; muy variable
Changuilargo	kichwa: piernas largas
Charro	Omoto
Checas (cejas)	Persona con las cejas muy pobladas

Chiguagua	De cuerpo muy frágil y extremidades sueltas a modo de marioneta o similar a un muñeco de castillo pirotécnico
Chimuelo	Desdentado
Chino	Persona con los ojos semi-abiertos como habitante asiático: chino, japonés...
Chibilo	Kichwa: de cabello rizado
Choco	Persona con piel color marrón
Diablo	De rostro poco atractivo; de color de piel bastante oscuro y/o negro
Diablo ocioso	De rostro poco atractivo y poco trabajador
Emputado	Que siempre anda enojado
Escalofrío	Que aparenta andar siempre con frío; friolento
Escorquina	Que tiene la cara áspera
Gangoso	Que habla con dificultad; "por la nariz"
Gangotena	gangoso
Gaznate estrecho	Persona que se atragantó con la pepa de durazno
Gordo	De cuerpo muy obeso
Licuadora	Que habla muy rápido; bullicioso al hablar
Lindazo	Persona de apariencia llamativa, seductora
Loco	Atolondrado
Llulla	Kichwa: mentira; mentirosos
Lluro	Palabra kichwa: áspero. De rostro bronco
Mamincho	Deformación del nombre Marcelo; se decía Mamincho cuando de niño daba su nombre
Maparaco	kichwa: muy sucio, desaseado
Mea a brincos	Que acostumbra orinar con mucha frecuencia
Mi-mi yunque	Una persona que tartamudea
Mishqui	Kichwa: dulce, meloso para las mujeres
Mística	Mujer con apariencia exagerada de creyente
Mocas	Mocoso
Mocho	a) Persona mestiza sin pelo b) Indígena sin trenza, solo melena o corte militar
Molde de hacer cucos	Persona muy fea
Muelón	Persona con dientes y/o muelas descomunales
Muñeco	Pequeño, enano
Muñeca	Guapetona
Niebla	Variedad de neblina: se apoda a una persona muy delgada y frágil
Ñato	Persona con nariz recortada
Ochento	Ochentón; persona que oscila entre los ochenta años de edad
Ojo de nigua	Llorón
Ojón	Ojos grandes y vivaces
Orejas	Que tiene las orejas muy largas; de orejas grandes
Patecumbia	Cojo, patojo; un pie con limitada sujeción, suelto
Patepalo	Cojo, patojo; con una pierna con poca o ninguna flexibilidad
Papucho	Papacito
Pecho blanco	Persona que hace ostenta de la blancura de su dorso
Pedorro	De poco control en la evacuación de los gases
Pico grueso	Trompudo
Piernas de oro	Mujer con piernas voluminosas y bien formadas
Pipiolo	Pequeño, bajo de estatura
Pishir	Persona que orina en los pantalones hasta viejo
Pusún	Término kichwa que significa panza. Panzón
Quedita	Mujer muy pasiva; de pocas palabras; de reacciones lentas
Retranca	Cojo o patojo
Santa	Mujer que aparenta mucha devoción religiosa
Sietemesino	Perona raquílica, descriada, enfermiza
Tematara	Tonto, lelo

Tetis	Mujer con busto voluminoso
Tictoso	kichwa: pecoso
Tieso	Persona muy fuerte para las actividades físicas
Tonto	Tonto, lelo
Treintapueblos	Cantante popular que gusta de interpretar la canción "treinta pueblos"
Trofeo	Trompudo y feo
Trompudo	Persona con labios prominentes
Tulluracu	Kichwa: huesudo. Persona muy flaca
Turca	Mujer que no para en un sitio; que va de un lado para otro "como los turcos"

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Procedencia

Cachaco	Pueblo de la Zona Ibarra-San Lorenzo
Cañarejo	Oriundo de la provincia del Cañar
Cuchi loma (kichwa: de la loma de los chanchos)	Que procede de un pueblo vecino, San Rafael, tradicionalmente conocido como "Cuchilima" (Kichwa: loma de chanchos)
Huaycu pata (de la orilla de la quebrada)	Persona que viven junto a la quebrada, río (Kichwa: orilla del río o quebrada)
Lagunero	Que vive a orillas de la laguna
Muerto	a) Que vive cerca del cementerio b) Miserable
Perucho	Persona que procede de Perucho: parroquia de Pichincha
Pupos	Originarios de Tulcán y Pasto (Colombia)

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Vegetales

cabeza de maraca	Poco listo, lelo
Coco	Novato sexual
coco seco	Poco listo, lelo
cuipa jihua (kichwa: yerba de cuy)	Expresión kichwa: Yerba de cuy. Que es común y corriente, vulgar
Chinchín	Persona muy habladora, pero con poco sentido
Chuchuca	Palabra kichwa: quebradizo. Persona de piel arrugada
Morocho	Persona fuerte como la variedad del maíz (morocho); de dientes fuertes y sanos
Papachulo	Que solo es cuerpo; fruto sin sabor ni valor (flor de la papa)
Papa larga	Mujer muy alta, más que el promedio de las mujeres de la zona (1.80 o más)
Pepa de ovo	Pobrete, huérfano, solitario
siempreviva	Mujer mayor que parece no envejecer; "cree que va a vivir por siglos"

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Objetos

Billetera	Persona que cuando está ebrio hurta las billeteras a los amigos
Látigo	Profesor que suele castigar con látigo a sus alumnos
pan de huevo	Persona medianamente gorda, blanca y de rostro lozano
Pelucho	Persona de apariencia llamativa, seductora
Talega	Persona que cuando niño, llevaba sus cuadernos a la escuela en una funda de tela con piola. Talega: término costeño para

	funda
Zapato	Persona indígena que utiliza zapato en lugar de alpargata conforme a la mayoría de indígenas

FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

SALA DE MUSICA POPULAR

San Juanito

Otavalomanta

Yo soy el indio de Otavalomanta longuita } bis
 De los que saben entonar la flauta longuita
 También charango, zampona y guitarra longuita.

coro

No porque soy indio no me has de querer
 Manda la chicha de Otavalomanta longuita
 Y así con gusto entonar la flauta longuita. } bis

Yo soy un indio muy ecuatoriano longuita
 De los que saben defender la patria longuita
 Y con mis canciones voy de sur a norte longuita
 Donde me llaman voy con mi longuita que caray.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

SALA DE FIESTAS Y TRADICIONES

a. Hechos Festivos Familiares

El Bautizo en las familias mestizas

La religión católica concibe el bautizo o bautismo como el "fundamento de toda vida cristiana, el pórtico de la vida en el espíritu... y la puerta que abre el acceso a los otros sacramentos". Por el bautizo las personas son liberadas del pecado y regeneradas como hijas de Dios; llegan a ser miembros de la iglesia de Cristo e incorporadas a ella y hechas partícipes de su misión. Es el sacramento del nuevo nacimiento por el agua y la palabra... Bautizar, en griego, significa sumergir, introducir en el agua. Pues el acto de la inmersión del bautizante en el agua simboliza sepultar a la persona en la muerte de Cristo de donde sale por la resurrección con El, como nueva criatura.

Los orígenes del bautizo se remontan a la misma época de la vida de Jesucristo, quien fue bautizado por San Juan Bautista en el río Jordán. Es decir que este sacramento tiene aproximadamente dos mil años de práctica entre los creyentes católicos. En la religión católica, quien no ha sido bautizado no es hijo de Dios y está expuesto a todo riesgo, especialmente es proclive al pecado sin la esperanza de la salvación eterna, siendo los principales culpables los padres de familia o, en su ausencia, las personas bajo cuya responsabilidad está la crianza del niño o niña. Entre las familias mestizas del territorio otavaleño el interés por el bautizo de los hijos generalmente es motivado por las mujeres mayores de la casa, quienes velan por las buenas costumbres de la familia y del vecindario. Ellas aconsejan a sus hijos o sobrinos que tienen niños aún sin bautizar, para que lo hagan porque, además "constituye una vergüenza para la familia tener a los hijos en esas condiciones". Pues, además "el bautizo también es bueno para que la familia permanezca con la bendición de Dios", dicen los otavaleños.

Asimismo se menciona la necesidad de cumplir con este sacramento católico como prerequisite para que le sea autorizado a las personas la práctica de otros sacramentos, como ejemplo: la confirmación, la primera comunión, el matrimonio, entre otros.

La búsqueda de padrinos

Uno de los principales aspectos que se observa para decidir a quién "buscar para padrinos del bautizo" es que los esposos sean un matrimonio honorable. Aunque primero - por mandato de la iglesia- deben ser casados por la iglesia, lo que se corrobora con el

respectivo certificado de la parroquia eclesiástica. Otro requisito es que los padrinos ostenten buenas costumbres como familia y que la vecindad tenga un buen concepto de la pareja. Si el padrino o madrina es una persona soltera también debe tener buenos antecedentes. En Otavalo, la tendencia es hacer padrinos del bautizo a los tíos, tías, primos y primas de los padres del bautizado. Con menor frecuencia a vecinos y amigos de la familia.

Una vez escogidos los padrinos, los padres del niño/a a bautizar deciden la fecha en la que se acercarán a pedir la aceptación de compadrazgo a las personas o persona escogida. Si la pareja es muy joven, piden a sus padres acompañarles para el pedido de los padrinos.

Los preparativos del bautizo

En los días previos a la ceremonia del bautizo los padres y padrinos son convocados por el cura párroco al respectivo catecismo, donde se orienta al conocimiento del significado cristiano de este sacramento religioso; "la obligación de padres y padrinos de educar al bautizado en los mandamiento católicos" y velar por la felicidad de la "criatura que formará la familia de Jesús".

Asimismo, en estos días, los padres del niño a ser bautizado preparan el traje nuevo que identificará a la criatura en el acto bautismal. Los niños varones son vestidos con atuendos formales: terno de casimir y camisa blanca, corbatín (lazo) y zapatos negros; o visten de blanco entero. Es bastante común que los niños llevan ternos marineros blancos, incluida la gorra. En cambio las niñas lucen bonitos vestidos de seda o de otra tela fina, con velos y encajes. Si tienen más de cinco años de edad, las niñas exhiben peinados especiales con atractivas diademas, binchas, peinetas o cintillos. Por lo general ellas ostentan zapatos formales de usanza tradicional: de cuero, suela y correa con hebilla. También las niñas suelen vestir de blanco entero. En muchos casos, son los padrinos quienes corren con el gasto de la ropa del ahijado. Para ello, tratando de asegurarse de comprar las prendas adecuadas a las medidas de los niños, solicitan a los padres del pequeño la autorización respectiva para llevarlo a hacer las compras pertinentes. En otros casos, los padrinos "compran al ojo" la ropa para el ahijado y le envían uno o dos días antes del bautizo.

Durante la semana anterior a este acontecimiento religioso, se ha pasado tantas tarjetas de invitación para el bautizo, conforme al número de personas que los padres del

bautizado desean tener en casa. Ello dependerá de la capacidad económica familiar para "atender como se debe" a los parientes y amigos, así como al espacio de que disponen en la vivienda para el efecto. Las familias mestizas de escasos recursos económicos acostumbran invitar verbalmente a sus familiares y amigos. Casi a la víspera se pone a punto la casa: la limpieza, el orden de las cosas, la disponibilidad de los muebles, por lo menos las sillas o las bancas y otros menesteres, de modo que los invitados se sientan cómodos.

El acontecimiento bautismal religioso

La comitiva especial del bautizo, es decir el niño a ser bautizado, sus padres y padrinos, están unos minutos antes de la ceremonia religiosa en la capilla católica, a la espera del inicio de la celebración de la misa. Y luego, poco a poco van llegando los demás familiares e invitados, quienes se ubican en algún lugar del templo religioso, no siempre juntos. Una vez empezado el ritual, el cura anuncia la celebración de uno o más bautizos en el presente oficio religioso. Es durante el desarrollo de la misa que el sacerdote abre un paréntesis para oficiar el bautizo, al final del cual pide al público aplaudir el acontecimiento del ingreso de una nueva criatura a la iglesia de Jesús. Otros sacerdotes, en cambio, realizan los bautizos inmediatamente después de la celebración de la misa.

Concluida la ceremonia, dentro de la misma iglesia, los padres del bautizado con apretones de manos, palmadas y abrazos, agradecen a los padrinos del niño, ahora "compadres", por el gesto de acompañarles. Igual comportamiento tienen los abuelos, tíos y tías del bautizado con los nuevos compadres. Los familiares hacen muchas fotos a los principales personajes: bautizado, compadres, padres y parientes más cercanos. Pocas veces los amigos y amigas están en las fotos de la iglesia. Conforme se disponen a salir de la iglesia los padres del niño bautizado invita a los nuevos compadres acompañarles a la casa, igual que a los familiares y amigos convidados a la fiesta.

La alegría se enciende en la casa de los padres del bautizado

Cuanto se necesita en casa para el festejo del bautizo está listo a la llegada del grupo familiar. Serpentinillas blancas de papel en forma de figuras aparecen empotradas en las paredes de la sala; otras, guindadas de las lámparas y del cielorraso. Un vistoso letrero anuncia el hecho y da la bienvenida a los acompañantes.

Una mesa más o menos amplia y adornada ocupa el sitio más destacado de la sala. Ahí se ubican los compadres de lado y lado. Mientras se prepara el champán y los "deditos"

de galleta se escucha el rumor de diálogos aislados de los presentes. Cuando se ha repartido el licor a todos, empezando por los compadres, el papá del bautizado, el abuelo u otro familiar muy cercano "hace el brindis". Si bien este encargo puede hacerse a un hombre o una mujer. Es cuestión de que tenga facilidad de palabra y pocos nervios para hablar en público.

El discurso del brindis frecuentemente es muy emotivo. Se agradece a los padrinos del bautizo, a los familiares y a los amigos presentes. Entonces el encargado de brindar solicita hacerlo con los buenos augurios para el bautizado. Y todos "saludan" levantando el licor para servirse.

Después de este significativo convite, todos los presentes toman asiento. A ello sigue un espacio de escucha de música romántica: baladas, boleros, folklóricas andinas, si el acompañamiento musical es un equipo de sonido de la propia casa. Si se ha contratado un disco móvil o una orquesta, el animador invita a bailar o a escuchar una "buena música". En este momento los dueños de casa invitan a cenar a padrinos y demás asistentes.

Primero se sirve la mesa de los padrinos. La mesa suele estar muy adornada con lazos de cinta blanca de seda y el pastel del bautizo con un bonito distintivo alusivo al hecho católico que se celebra: un ángel de caramelo es muy visible sobre la torta que también tiene alguna inscripción como "Mi bautizo", "Bautizo de N. N.", "Feliz Bautizo", entre otras leyendas. Los platos que sirven a los padrinos son vistosos y con mucha comida: media gallina, medio cuy, grandes papas con salsa de huevo. Junto a la pieza de gallina puede haber una de lengua al jugo, una chuleta u otra combinación. No falta el acompañado de mote pelado y una exquisita salsa de ají. Remata la cena una sabrosa chicha de jora, de avena o de arroz de castilla.

Seguidamente sirven la comida a los demás invitados. Son más o menos los mismos alimentos pero en menor cantidad. Cuando la fiesta se hace en el domicilio de la familia, ayudan a servir tres o cuatro familiares hombres o mujeres. Mientras todos comen, uno de los ayudantes circula en la sala repartiendo mote pelado y/o ají, por cucharadas conforme acepten o soliciten los comensales. Una persona, por lo general, joven o mayor de edad observa que todos y todas estén servidos.

Entre tanto la música está a medio volumen. Este espacio de la celebración del bautizo dura entre una hora y media o dos horas. Como cierre de este disfrute de alimentos

cocidos, con la formalidad debida y en todo agradecido, la madre del bautizado o su abuela, deposita en la mesa de los padrinos sendas fuentes y/o tazones con más comida: uno o dos cuyes asados y enteros en cada plato, muchas papas con salsa de huevo, huevos cocinados.

Estos platos finales son para que los padrinos compartan con sus familiares en casa. Conforme va terminando la cena, ya se empieza a escuchar música popular alegre y el animador motiva al baile gritando vivas a los padrinos, al bautizado, a los dueños de casa y a los acompañantes.

Entonces "se prende la fiesta". Casi siempre, los parientes y amigos esperan que "rompan el baile" los padrinos y padres del bautizado, es decir los flamantes compadres; y luego bailan indistintamente familiares y amigos. Se reparte licor: anisados, rones compuestos con gaseosa negra o trago puntas con jugo de naranjilla. Hay mucho jolgorio, mucho rumoreo y risas. El dueño de casa encarga a sus amigos y parientes cercanos para que le ayuden a repartir el licor.

El baile avanza hasta las tres o cuatro de la mañana, cuando han quedado ya pocos acompañantes. Antes han retornado a sus viviendas los matrimonios con niños o las personas que viven en otros pueblos. Estas personas, en su mayoría salen casi escondidas de los dueños de casa que ya muy animados y alegres por el licor que han ingerido, quieren detener por más tiempo a sus familiares y amigos.

Pero ya muy tarde, quedan pocas personas en la casa de fiesta. Casi siempre los compadres son los "finalistas" y los parientes más cercanos de los dueños de casa. Pero llega el momento de despedirse. Generalmente las mujeres adultas se mantienen en buen estado de sobriedad y ellas formalizan la despedida. Una llevan a sus esposos y otras cuidan que quienes quedan en casa se incorporen a dormir.

Es posible que al día siguiente se comuniquen para saber de su "chuchaqui" y a veces se invitan a una comida ligera; pero cuando los compadres viven lejos, solo se comunican para saber que se encuentren bien.

Al día siguiente, ya a la hora de almorzar, se reúnen los parientes de casa: niños, jóvenes y adultos, para mirar los regalos -que tradicionalmente es ropa para el bautizado- y comentar el ambiente que vivió la celebración.

Se habla de la solemnidad del evento; los hechos jocosos; los desmanes, si se dio alguno. Pero, en general, se destaca lo mejor del acontecimiento como para resaltar que fue bueno bautizar a la criatura.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

La Primera Comunión en las familias mestizas e indígenas

La Primera Comunión, en la religión católica, es el acto ritual mediante el cual el creyente recibe a Dios vivo, en su cuerpo y en su alma y, para semejante acontecimiento, es indispensable que el espíritu del comulgante se libere del pecado a través el arrepentimiento y la confesión. Para ello, obviamente, es menester que la persona tenga uso de razón: la realizan generalmente de manera masiva los niños y niñas católicos desde los diez ocho años de edad, pero el catecismo respectivo empieza dos años antes. Aunque se dan casos excepcionales de personas que lo hacen en la edad adulta: se trata de individuos cuyas familias no tuvieron contacto oportuno con la religión católica como las personas de ciertos grupos indígenas de la Amazonía o también casos particulares de familias urbanas que originalmente profesaban otra religión.

Este ritual católico tiene efecto de modo colectivo y su oficio es responsabilidad del cura párroco, quien tiene la obligación de organizar la catequesis de los comulgantes.

Este hecho constituye un singular acontecimiento para la iglesia, la comunidad, la familia y la persona: el primer encuentro de Dios con el espíritu libre de pecado del creyente, es objeto de alegría colectiva.

En esta ocasión todo se viste de blanco como el alma de los comulgantes y de sus padrinos o madrinas. El vestido de los niños y las niñas, del sacerdote y el arreglo floral de

la capilla lucen de un blanco radiante. La misa reviste de una solemnidad también singular: cánticos y oraciones de profunda adoración a Jesucristo.

Después del oficio religioso de la misa los niños y niñas comulgantes son invitados a un desayuno colectivo en la casa de la parroquia católica donde, además, reciben obsequios como estampas o u otros recuerdos de la ocasión.

Finalmente, tanto las familias indígenas como las mestizas, generalmente realizan actos sencillos en sus hogares: un almuerzo y alguna bebida entre los invitados más allegados que por lo general son los parientes más cercanos: padres y padrinos, hermanos, tíos, primos y abuelos del niño o niña comulgante.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

La Confirmación Católica entre los mestizos e indígenas

La Confirmación es el ritual religioso mediante el cual el confirmado recibe el Espíritu Santo mediante la colocación de las manos del oficiante y el aceite o crisma. Por este acontecimiento la persona adquiere la condición de “perfecto cristiano” y, como tal, asume el reto de defender y difundir el credo cristiano, como testigo de la existencia de Cristo, lo cual le ha sido ratificado en la confirmación. Pues, la confirmación en la religión católica “imprime el carácter de soldado de Cristo” al nuevo confirmado. (“La confirmación”, 2012)

La confirmación se administra, de modo general, entre los 10 y los 15 años de edad; aunque, por descuido de la familia, hay casos esporádicos de confirmaciones en la edad adulta.

Previamente el confirmante debe asistir, de manera obligatoria, a las clases de catecismo que son impartidas especialmente por catequistas voluntarios/as y/o por jóvenes novicios de la parroquia católica respectiva.

Durante la instrucción religiosa para el sacramento de la confirmación, el aspirante aprende los fundamentos cristianos relacionados con todos los sacramentos y, particularmente, con el concepto profundo de la confirmación, su manera de realizarlo y la obligación de cumplir con la misión del nuevo confirmado, frente a su persona, en relación con la familia y con la sociedad.

Por ser este sacramento católico tan importante como el propio bautizo, tiene una realización ritual también significativa. Pues, el oficiante católico es el Obispo de la diócesis a la que corresponde la parroquia donde se verifica la Confirmación.

La Confirmación es un acontecimiento religioso colectivo o comunitario, pues generalmente se realiza con veinte o más confirmantes.

Aparte de los preparativos correspondientes al cura párroco como la capacitación religiosa a los niños y la organización de la celebración pública de la ceremonia respectiva, a nivel familiar también se observan algunas responsabilidades: asegurar la catequización del confirmante, aportar las contribuciones necesarias para la celebración de la misa y la atención al oficiante (obispo); asistir al rito de la Confirmación de los niños con el padrino o madrina, si el confirmante es varón o mujer, respectivamente.

El criterio para la consecución del padrino o madrina es similar al que orienta la búsqueda de padrinos para el bautizo: honorabilidad, familiaridad y buena relación afectiva; y la manera de hacerlo también es similar.

Ya en el momento del rito religioso, la capilla católica se ve llena de gente: confirmantes, padrinos y madras, familiares y demás personas que asisten a la celebración de la misa. Hay mucho entusiasmo en las personas y mucho orden, colorido, flores y luces en el altar mayor.

Mientras el obispo celebra la misa, los niños y niñas confirmantes y sus respectivos padrinos y madras están ocupando una calle de honor en el centro de la capilla en espera de la colocación del crisma que realiza el obispo a cada conformante y, después de ello, de modo muy ordenado, niños y padrinos reciben la respectiva comunión.

Es costumbre que después de la misa de Confirmación el cura párroco ofrezca a los confirmados así como a los respectivos catequistas un exquisito desayuno. Asimismo el obispo es invitado a una comida especial.

En cambio a nivel de la familia de los confirmados tiene efecto el desarrollo de una fiesta por lo general ligera: un brindis de vino y una comida. Seguida de una pocas copas de aguardiente. En raras ocasiones esta fiesta familiar se prolonga por la tarde porque los concurrentes se cuidan de mantenerse sobrios ya que el día siguiente -lunes- se debe trabajar.

En el cantón Otavalo, la realización de la Confirmación tiene similar desarrollo en las familias mestizas así como en las indígenas.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El Matrimonio de las Familias Mestizas

La relación de las parejas mestizas, previamente al matrimonio, tiene diversos orígenes. Puede deberse a razones de contacto casi siempre casual, entre personas de fuera de la familia y de diferentes lugares del país, ocasionada por estudios, trabajo, viajes, deportes, entre otros motivos. Pero dichas causas son menos diversas y casuales mientras más nos alejamos de los centros urbanos y nos aproximamos a las poblaciones rurales. Ya en estos contextos parroquiales y comunitarios, de corte campesino y popular, son más frecuentes los matrimonios entre familiares cercanos o lejanos; o, cuando menos, entre personas de diferentes familias pero de las mismas parroquias y/o comunidades, entre quienes hay algún conocimiento de sus orígenes. En la jurisdicción de Otavalo es poco usual el matrimonio de mestizos/as locales con personas extranjeras de uno u otro sexo.

Los primeros encuentros.- El inicio del enamoramiento, en la generalidad de casos, se produce entre los doce y dieciséis años de edad, siendo muy frecuente que la iniciativa la tomen las personas de sexo masculino.

El pedido de la mano.-El novio dialoga con sus propios padres sobre el acuerdo de casarse y deciden la fecha para acudir a la casa de la novia para hacer el pedido de la mano para el matrimonio. De este acuerdo el novio comunica a su pareja para que de aviso a sus padres. En el día y hora previstos se reúnen en la casa de la novia ambas familias y discuten los hechos relacionados con este compromiso. Entre los temas de mayor importancia que se discuten están la fecha del matrimonio civil y del eclesiástico, los problemas de continuación de los estudios de uno o de ambos novios, la nueva residencia, entre otros aspectos. En este mismo tema, es de destacar que cuando el novio y/o sus padres intuyen que pueden presentarse dificultades para que la familia de la novia acepte el matrimonio, se hacen acompañar de familiares de mucha confianza e influencia sobre los padres de la novia o de gran respeto en la familia para que intervengan a modo de consejeros. Cuando el acuerdo es exitoso, la reunión generalmente termina en un festejo improvisado con brindis de aguardiente y comida.

El matrimonio civil.- Los novios se encargan de proveerse de los documentos necesarios como las cédulas de identidad, papeletas de votación, valores de las tasas del trámite. Asimismo consiguen, entre sus parientes y/o amigos de confianza, a dos testigos para el acto oficial en mención, quienes dan fe de la condición de soltería de los novios así como de conocer que la pareja no está impedida legalmente de contraer el compromiso matrimonial en proceso. A la oficina del Registro Civil acuden los novios, sus padres, hermanos y hermanas y algunas amigas y amigos muy especiales. La ceremonia del matrimonio civil se realiza con la presentación de los respectivos documentos y la suscripción del acta matrimonial después de la lectura respectiva realizada por la autoridad oficial del Registro Civil. Finalizado este trámite los acompañantes son invitados a una sencilla reunión familiar en la que se brinda aguardiente y comida. Este evento tiene muy corta duración: entre dos y cuatro horas.

El matrimonio eclesiástico o la noche de la boda.- Simultáneamente con los preparativos del matrimonio civil, se pone a punto los requerimientos indispensables para el rito eclesiástico respectivo. Los principales son la búsqueda de los padrinos, el vestido de la novia y el traje del novio, la lista de invitados, el parte y la invitación de los acompañantes, la

definición del local para la recepción de los invitados, la música, los platos de la cena y las bebidas. A la ceremonia religiosa está invitada expresamente gran parte de los parientes más cercanos de las dos familias emparentadas por el nuevo matrimonio: hermanos y hermanas, tíos y tías, abuelos y abuelas, primos y primas; otros familiares lejanos pero bastante relacionados con los novios y sus grupos familiares. También cuentan entre los invitados algunos amigos y amigas de mucha confianza de los novios. A la hora del evento religioso en mención, la capilla religiosa luce muy engalanada: arreglos florales más abundantes que de costumbre, serpentinas blancas y alfombras vistosas en el acceso principal del templo. El matrimonio religioso se realiza durante la celebración de la misa. En la capilla hay mucha gente, entre familiares y curiosos, a la expectativa del acontecimiento matrimonial. Al iniciar la misa el sacerdote anuncia la realización del matrimonio respectivo y luego, con el fondo musical apropiado, invita el ingreso de la pareja de novios, de los padrinos y de los padres de los novios, en el siguiente orden: la novia ingresa vestida de blanco y acompañada del padrino, quien va a su lado derecho; el novio, vistiendo traje negro u oscuro y camisa blanca, ingresa en segundo lugar acompañado de por la madrina, misma que ingresa al lado izquierdo del novio. Ya frente al altar mayor, se ubican juntos los novios y su madrina, al costado izquierdo, en tanto que el padrino ocupa el lado derecho. Detrás de ellos ingresan a la capilla los padres de los novios y otros familiares. A esta hora el templo religioso está lleno de gente: el sacerdote y sus acólitos, los músicos del coro, los novios, los padrinos, sus familiares, amigos invitados, devotos y curiosos. En el desarrollo de la ceremonia se observa mucha formalidad en cada movimiento y bastante prolijidad en la utilización de los implementos respectivos: los aros, las velas, el velo... el ramo... Cuando el cura hace la declaración de la consumación del acto matrimonial e invita al público presente a celebrarlo con un aplauso, la capilla se inunda de bullicio y alegría: los novios sonríen, algunos familiares también, las madres de los novios sueltan algunas lágrimas así como algunas de las hermanas de los nóveles esposos se muestran entristecidas. Pero, en general hay ambiente de gozo. Al término del acto religioso, en el mismo orden como ingresaron al templo salen los novios, padrinos y familiares. El fondo musical es el mismo. Los familiares se ven alegres y los acompañantes salen apretujados hacia el atrio de la iglesia donde los novios son saludados y felicitados, también sus padres y padrinos. Arroz y pétalos de flores llueven sobre los novios corroborando el regocijo familiar. Las cámaras fotográficas y filmadoras han registrado cada movimiento del matrimonio.

La recepción a los novios, padrinos, familiares y relacionado. - Todos quisieran asistir a la ceremonia en la capilla, incluidas las personas responsables de la cocina. Pero siempre hay alguien que queda en casa para este menester, con sus ayudantes, por lo general

mujeres. Ellas alistan hasta el último detalle del aseo, del orden de los muebles, las flores, los adornos propios del acto y la música. Pero mayor cuidado hay con la preparación de los platos que servirán a los asistentes al convite. Cuando llegan al local de la fiesta los familiares y demás invitados a la fiesta, siempre hay alguien que se sorprende por los detalles y los rumores circulan entre los asistentes. El local de la fiesta puede ser la casa de los padres de la novia, del novio o uno contratado para este acontecimiento familiar. Al momento en que llegan los novios y sus padrinos, los familiares y demás invitados, ya están los dueños de casa a la entrada invitando a pasar a todos y todas. Los novios y sus padrinos son los principales de la fiesta. A ellos les invitan a la mesa principal. Este es el momento en que los acompañantes, uno a uno, se acercan a saludar a los novios y a sus padrinos. A los novios les desean felicidad y prosperidad y les entregan algún presente. También felicitan a los padrinos. Los familiares más cercanos de los novios -como sus padres, hermanos, tías y tíos- agradecen a los padrinos por haber aceptado acompañar en este compromiso. Después de este lapso de saludos, felicitaciones, lágrimas y regalos hay un espacio de entre quince y treinta minutos de notoria quietud en el ambiente. Los asistentes conversan con los más próximos y escuchan la música provista por la orquesta, un disco móvil o por el equipo de sonido de la misma casa. Suele escucharse música romántica: generalmente baladas, boleros o música clásica, según la preferencia musical de la familia. En este aparente descanso, en la cocina se destapa botellas de champaña y se pone medias copas de dicha bebida para el brindis; la persona encargada de saludar y brindar a nombre de las familias de los novios da el último ensayo del discurso. La dueña de casa se asegura que haya suficientes copas para los asistentes. Cuando ya todo está en orden, ella ordena que se distribuya las copas entre los presentes, comenzando por los novios y los padrinos. Mientras tanto, el encargado de hacer el brindis toma un lugar muy visible, generalmente cerca de la mesa principal. Entonces se nota mucha formalidad en la sala: se ha suspendido la música, se reparten las últimas copas de champaña; el público se pone de pie y una persona toma la palabra para felicitar en voz alta al nuevo matrimonio; agradecer a los padrinos y a los asistentes. Concluye su intervención pidiendo a todos conjugar un ruego al Todopoderoso para que bendiga y proteja el nuevo hogar e invita a brindar a nombre de los "recién casados". A lo largo de la noche de fiesta, y desde que llega el gentío a la celebración, los invitados entregan presentes a los novios. Son frecuentes los regalos de objetos de cocina, de dormitorio, ropa, entre otros. Los padrinos -de acuerdo a la capacidad económica- donan electrodomésticos, muebles u otros de este tipo. Generalmente procuran cubrir alguna necesidad que pudieran tener los novios al inicio de la vida matrimonial. Después del brindis, los principales del acontecimiento toman asiento en los respectivos lugares de la mesa principal; en tanto que los demás invitados e invitadas se ubican en algún sitio de la

sala dispuesta para el festejo. En pocos minutos, después del brindis, con alguna música de por medio, y quizá con una que otra pieza musical bailada, empieza a servirse la comida que por lo general consiste de un plato de consomé de gallina, un fuerte de lomo, pollo, ensalada fría y un rico ají en salsa de tomate de árbol. Según la costumbre la cena puede terminar con un postre de helado o gelatina; o, de lo contrario, con un buen vaso de chicha de jora, de arroz de castilla o de avena. Este espacio alimenticio se cierra con el brindis -ya informal- de licor. Este es el "trago" que brinda la casa: anisado, ron, zhumir, whisky, dependiendo de la economía familiar de los "dueños de casa". A veces, también se brinda el whisky "caballo blanco criollo" o "puntas" que es de elaboración artesanal y de venta clandestina. Este suele brindarse con algún acompañado: gaseosa blanca, jugo de naranjilla u otro complemento que modere su elevado grado de alcohol.

- El sorteo de la liga de la novia
- El sorteo del ramo de la novia
- El sorteo del ramo del novio

El baile familiar se intensifica a la segunda hora de ida y vuelta de permanente brindis de licor y danza. La algarabía se anima con vivas a los novios, a los padrinos, a los padres del novio y de la novia. No faltan también vivas a los acompañantes y uno que otro "viva la familia". Entre las dos de la madrugada, entre uno que otro embriagado, se despide a los novios, si tienen previsto salir de "luna de miel" a un lugar fuera de la provincia o del país. En otros casos, los padrinos invitan a los novios a su dormitorio, donde se despiden ellos aconsejándolos para que tengan una vida de mucha comprensión y de responsabilidad con los hijos e hijas que Dios les provea. Entre los invitados presentes en la fiesta se escucha el susurro de alguna broma picaresca.

Los compromisos de las familias vinculadas por el matrimonio.- En el área cantonal de Otavalo, con una población de nivel económico medio y bajo dominantes, quedaron para la historia la entrega de dotes o fortunas con motivo del matrimonio. No obstante, a la medida de sus capacidades materiales, las dos familias de los novios asumen responsabilidades tales como de continuar apoyando para los estudios de los respectivos hijos, o de ambos; de aportar con la alimentación y la vivienda, entre otros aportes. Pocas son las noveles familias que, al casarse, pasan a vivir con independencia económica absoluta. Así, las nuevas familias experimentan los primeros años de sus vidas compartiendo el hogar de sus mayores, hasta resolver los principales requerimientos que demanda una vida matrimonial independiente.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El Matrimonio entre las familias indígenas de Otavalo

Primero viene en enamoramiento como ocurre en todas partes y grupos humanos. Se complementa con la conversación; y el joven le quita una prenda a la muchacha como un símbolo de compromiso legal. Una vez que los padres tienen conocimiento de este compromiso, se reúnen para conversar y llegar a acuerdos. Para la primera entrevista entre los padres del novio y de la novia se acostumbra que el padre del novio tiene que llevar bebidas, frutas, cuatro o cinco canastas de pan y el mediano que consiste en una bandeja de papas con pollo cocinado y cuy frito. Estos regalos son llevados para la novia. En caso de no ser aceptados, los padres del novio regresan a su casa con todos los obsequios.

Pero si la respuesta es positiva buscan al padrino del matrimonio que deberá cumplir con lo siguiente: comprar los vestidos, utensilios domésticos y según las posibilidades, ganado vacuno, lanar, etc., para dar a los novios. (Inuca, 2002, pág. 72)



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENÍTEZ JARAMILLO, 2012

La Defunción entre los mestizos

La muerte o el término de la vida es entendido por los otavaleños como el fin de la existencia terrena de un individuo. Aunque, por influencia religiosa, los cristianos católicos y evangélicos esperan una vida sobrenatural después de la muerte física. El acontecimiento de la muerte de las personas es muy penoso. Pero reviste de un aspecto más dramático cuando un miembro familiar experimenta un fallecimiento repentino: un accidente de tránsito, un ahogamiento, un shock cerebral, un paro cardíaco. Estos momentos son de intensa zozobra para la mayoría de los miembros de la familia, especialmente para los más allegados quienes se ven en la obligación realizar determinadas acciones relacionadas con el estado legal del difunto, su sepelio y la atención a los familiares y amigos que concurren a expresar su condolencia con los deudos del fallecido.

Deben atender las diligencias civiles del registro de la defunción, lo que facilitará la asignación de un sitio en el cementerio por parte del administrador del camposanto, según sea el caso; las mismas personas u otras compran el ataúd y alquilan el local para la "velación" si no hay lugar en casa para este menester. Entre tanto, en el domicilio que fuera del difunto, sus familiares, especialmente mujeres adultas bañan el cadáver y le visten con ropa "presentable" para colocarlo en el ataúd.

Alguna persona del grupo familiar -en los casos de familias que disponen de algún recurso económico- van al rotativo de la provincia o a alguna radiodifusora local para difundir el hecho e invitar a los parientes y amigos al sepelio del difunto. Por costumbre el "entierro" del cadáver se realiza el segundo día del fallecimiento. Entre tanto, el tiempo que permanece el féretro en casa la familia recibe la visita de un gran número de familiares, amigos, compañeros de trabajo, tanto del difunto como de su cónyuge, de sus hijos e hijas así como de los demás familiares del extinto. Las expresiones verbales de condolencia de los allegados, casi siempre están acompañadas de un ramo de flores, de especies como cigarrillos, licor o dinero efectivo, con que los parientes y amigos apoyan a la familia para los gastos del "velorio". La mayor confluencia de visitantes se realiza por la tarde y la noche cuando la mayoría de personas se libera de sus labores diarias. Es una vez entrada la noche, entre las siete y las nueve, que rezadoras voluntarias o contratadas, dirigen un espacio de oraciones y plegarias a Dios encomendado el alma del difunto. Para luego, invitar a los presente a tomar un café con galletas o sánduches, según las posibilidades económicas de la familia de los deudos. Después también se convida caramelos y cigarrillos.

El grueso de los acompañantes permanece en la sala de velaciones hasta las diez y once de la noche. Pues a media noche ya ha quedado sola la familia enlutada. Mientras se van despidiendo los acompañantes los familiares del difunto les piden acompañar a la misa y al "traslado" previstos para el siguiente día. La mayoría de los acompañantes de la noche también está en la comparsa mortuoria del día siguiente y otras personas que se suman en este día. La celebración de las honras fúnebres en la capilla parroquial se realiza en medio del lamento de muchas personas, especialmente de los familiares cercanos del muerto que se disponen a escuchar la misa ocupando las primeras bancas del templo. Frente a ellos, en medio de un arreglo floral, descansa el féretro. Una vez concluido el rito religioso de la misa, algún miembro de la familia hace público el agradecimiento de los deudos a los acompañantes y concluye su intervención con plegarias a Dios, encomendando el alma del fallecido; y, pide al alma del fallecido "cuidar desde el cielo a los que quedan en la tierra hasta su encuentro final en el cielo".

Estos son momentos de mucho pesar y desconsuelo; y, antes de salir de la capilla con el cadáver hacia el cementerio, todo el público acompañante nuevamente expresan su pesar a los deudos. Acompañados por un sacerdote o no, los deudos llevan el ataúd en dirección del cementerio. Muchos niños y jóvenes ayudan a llevar los ramos de flores. También en el camino, el féretro adelanta al público acompañante, inmediatamente atrás van los familiares más cercanos y allegados al difunto. Mientras que los parientes lejanos y amigos complementan el cortejo fúnebre.

Entretanto, en el cementerio está algún pariente dirigiendo el trabajo de excavación de la fosa o las adecuaciones de la bóveda, según fuera el caso. Las últimas oraciones se realizan al pie del sepulcro, para luego proceder con el acto más triste, el momento del más profundo desconsuelo, de la despedida eterna. Niños, jóvenes y viejos; hombres y mujeres, entre gritos, lamentaciones y sollozos tienen que despojarse de un ser que Dios les puso en la vida. En seguida, unos se encargan de llenar de tierra la fosa hasta cubrirla enteramente; otros, cuidan a los parientes dolidos llevándolos a los vehículos que los llevan de vuelta a su casa, a rehacer la vida con un gran vacío físico y afectivo.

Según lo decida la familia, se paga la celebración de misas recordatorias en el primer mes, a los seis meses y de ahí, cada año. Pero es la misa del primer mes la que tiene gran significado afectivo por la cercanía del fallecimiento, cuando el recuerdo del dolor está muy "vivo". A esta celebración también acompaña mucha gente y luego de la misa los parientes y amigos son invitados a una comida en la casa de los deudos del difunto. Las demás misas,

que se realizan a los seis meses, al año siguiente de la muerte del familiar; y de ahí, anualmente, según la voluntad de los deudos de los difuntos, se efectúan en la intimidad de la familia.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

La defunción de un niño o niña indígena

Cuando un niño fallece todas las personas de la comunidad se reúnen para acompañar a los padres en el dolor. En la primera noche realizan el velatorio del muerto y lo alumbran con ceras encendidas; los familiares del muerto brindan la comida, aguardiente y chicha a los acompañantes.

Al siguiente día, lo llevan a enterrar en el suelo del cementerio. A la salida, toda la gente va bailando con guitarras, hasta llegar a la casa, donde comen y toman licor. Los familiares del niño muerto recogen ortiga y chilca, hacen una escoba y ortigan a la madre; luego le bañan la cabeza al igual que al padre y a los hermanos, con el fin de que olviden del muerto. Luego continúan bailando por algunos días. (Inuca, 2002, pág. 71)



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

La celebración del Cumpleaños

La fiesta familiar de cumpleaños es un hecho actualmente practicado por la mayoría de las familias mestizas y por pocas familias indígenas residentes en el área urbana de Otavalo. Este es un acontecimiento generalizado en el territorio otavaleño en las últimas tres décadas. Pues anteriormente, hacia los años setentas y anteriores, la celebración a las personas se realizaba con ocasión del día de su onomástico: san Luis, el 15 de agosto; santa María, el 8 de septiembre; san Eduardo, el 13 de octubre; San José, el 19 de marzo; san Juan, el 24 de junio, san Pedro y san Pablo, el 28 de junio; santa Rosa y san Ramón, el 30 de agosto, entre otros. Si bien el cumpleaños tiene una ligera ritualidad entre las celebraciones en honor a las personas, es significativa para muchos que cumplen años. Primero porque es una manifestación de afecto de los más allegados al "cumpleañero"; y, en segundo lugar, porque en la vida personal de cada individuo, cumplir un año más de vida significa acercarse más al término de sus días en el mundo; obviamente, cuando se trata de personas adultas. La complejidad de la celebración depende del nivel económico de la familia del "cumpleañero" o de las personas del círculo social o laboral del homenajado.

No obstante, en la generalidad de los casos, se mantiene una agenda casi similar, con el siguiente esquema: Si la organización del "cumpleaños" es en familia, los hermanos y/o hijos del homenajado deciden la fecha y la manera de hacerlo; y, para ello, también acuerdan la contribución económica que aportará cada uno para el evento. Este acto no siempre coincide exactamente con la fecha de nacimiento del "cumpleañero"; pudiendo posponerse unos días, para facilitar la participación de la mayoría de los miembros de la familia. Ya el día del evento familiar, por la tarde o por la noche, se reúnen todos los parientes y amigos del homenajado y le invitan a celebrar su "cumpleaños", para cuyo efecto ya se han provisionado del infaltable pastel de pan con espumilla de sabores. Las velas con el número de años que cumple el homenajado y muchos caramelos, galletas, queso con pasas, papas fritas. Está el "cumpleañero" en el lugar más importante de la mesa, listo para apagar las velas; pero antes de hacerlo debe pensar en un deseo para su vida y procede a soplar las velas y las apaga. Entonces aplauden los presentes y uno de ellos hace el "brindis" con alguna bebida suave: generalmente champaña o vino. Algunos se acercan a felicitarle con abrazos, besos, palmadas en las espaldas; otros, desde sus lugares, levantan la copa y brindan con él deseándoles muchos años más de vida buena.

En el acto, el "cumpleañero" tiene la opción de agradecer el gesto de los presentes, aunque en algunos casos no lo hace.

A veces el acontecimiento se complementa con la invitación a un almuerzo o cena, incluida una presentación musical: algún cantante local o, lo que está de moda, un conjunto de "mariachis".

Cuando no hay este presente, los acompañantes se despiden luego de comer los últimos bocadillos y el trozo de pastel que es compartido con todos los asistentes.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

b. Hechos Festivos Comunitarios

🌐 Inti Raymi o la fiesta de San Juan

Esta es una fiesta que ha conservado los matices y rasgos tradicionales. Se inicia el 24 de junio. Las comunidades forman grupos de amigos, danzantes y disfrazados con caretas, pañuelos, gorros de militares y zamarros. El que dirige la fiesta, va vestido de hayajuma (cabeza de diablo).

Cada grupo tiene su acompañamiento musical, salen bailando desde sus comunidades y se dirigen a los diferentes lugares de concentración; las comunidades aledañas a la parroquia de San Pablo del lago festejan por cinco días consecutivos en el estadio de Pusaco, en la plazoleta de Cusimpamba, en Abatag, en la laguna y en el Chilco, mientras otras comunidades se dirigen a la ciudad de Otavalo, se toman las calles y plazas, luego se dirigen a sus comunidades para continuar la fiesta por lo menos durante 15 días.

El personaje más importante es el hayajuma que en la víspera del 24 de junio por la noche, se baña en alguna cascada con el objeto de adquirir poderes especiales para bailar todos los días. (Inuca, 2002, pág. 66)



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El Priestazgo de Los Corazas

Es la proyección folklórica más importante de Imbabura y se lleva a cabo el 19 de agosto. Es una maravillosa manifestación popular en honor a los dioses en agradecimiento de las cosechas recibidas. El coraza antes de la fiesta alquila su indumentaria a un precio muy alto y tomando en cuenta que si algo se pierde quedará endeudado. Forman el séquito: el ñaupador, que es el ayudante u hombre de confianza, la Mama Coraza, mujer del Coraza, el o la niña encargada de recitar algunas estrofas dirigidas al Teniente Político y al Cura, los yumbos indígenas encargados de cuidar al coraza como guardaespaldas. La banda se compone de pingullos, rondadores, flautas, tambores. El encargado de volatería enciende la sarta de voladores, y una persona que tira el caballo. El Coraza está vestido con pantalones y blusas adornadas con encajes, lentejuelas y oropeles, medias blancas, sandalias y sombrero en forma de media luna; la parte superior del sombrero está llena de plumas, de hermosos colores y la parte inferior lleva muchísimas perlas y joyas preciosas.

Los yumbos llevan ropaje azul adornado con oropeles y una corona de catón con plumas en la parte superior. El día de la fiesta, el coraza da un regalo a su esposa. Así vestidos, van a caballo o a pie atravesando las comunidades, con la banda de músicos adelante. Ocupan plazas y calles, llena de acompañantes, y por todas partes se escucha música autóctona. Cuando termina la música, los corazas salen uno por uno, mientras en la plaza se lanzan voladores y se encienden sartas; luego el sacerdote y los yumbos montan a caballo vestidos con hermosos corales y cubiertos con mantas y empiezan a galopar alrededor de la plaza, se acercan al atrio de la iglesia en donde se da un discurso alabando al sacerdote y a la santidad del Cura llamado la Loa. Inmediatamente los Corazas salen al

galope perseguidos por los yumbos que tratan de pegarlos en la cara con rapadura; el coraza puede defenderse solamente huyendo y, como no puede protegerse la cara con las manos, el que logra pegarle primero entregará el mediano al Coraza. De la plaza van a la casa del sacerdote donde continúa la fiesta por varios días, pudiendo terminar en riñas, como es muy común entre los indígenas. En Tiempos antiguos se celebrara la fiesta de San Luis de San Rafael de Corazas dos veces por año, la semana de pascua en abril y el 15 de agosto; los sacerdotes eran de las comunidades de Tocagón, Cachimuel y Huaycopungo. (Inuca, 2002, pág. 667)



FUENTE Y ELABORACIÓN: GAD MUNICIPAL DE OTAVALO, 2013

La fiesta del Yamor en Otavalo

Estas festividades son mestizas, aunque su denominación, "Yamor" tiene origen indígena. "Yamor" es un término kichwa que nombra a una variedad de chicha muy especial, que solo bebían los reyes incas en las celebraciones del Inti Raymi o Fiestas del Sol.

Hacia el año 1969, un grupo de entusiastas otavaleños mestizos, aprovechando las celebraciones religiosas de la Virgen de Monserrath, una imagen católica venerada en el barrio del mismo nombre de la ciudad de Otavalo, dieron inicio a una festividad colectiva con dimensiones más allá del Barrio Monserrath y de la ciudad de Otavalo. En la antigua fiesta de la Virgen de Monserrath que era celebrada entre familias indígenas y mestizas, alternadamente con el aguardiente se brindaba el "Yamor" o "el vino de los dioses". Una clase muy especial de chicha elaborada con la cocción de todas variedades de maíz: maíz amarillo, maíz blanco o morocho; canguil, chulpi, maíz rojo, maíz negro. Esta bebida especial fue adoptada de las grandes celebraciones de Corazas y Pendoneros que antaño se festejaban en San Rafael de la Laguna, en las cuales solo el sacerdote y su corte podían beber tan sabroso vino andino.

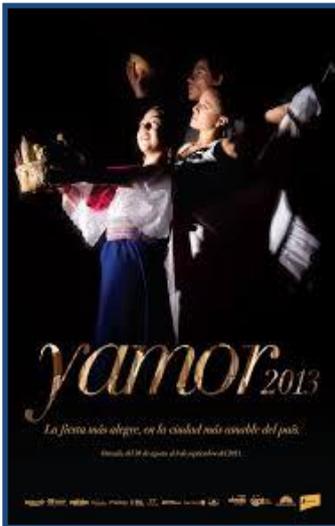
A partir de ese momento, las festividades del "Yamor" cobraron un importante significado provincial y regional; pues en la actualidad es un hecho festivo destacado en el calendario turístico nacional. Si bien su arranque o inicio no tiene una fecha específica e inamovible, depende de acuerdos locales entre los organizadores de estas celebraciones: los directivos del comité de las celebraciones y las autoridades municipales que tienen como responsabilidad financiar el desarrollo de la programación festiva. Pues, si bien dada la importancia alcanzada por estas festividades en el ámbito nacional y latinoamericano, en las circunstancias navideñas es importante que por lo menos se tenga un registro de los visitantes.

Estas celebraciones despertaron gran interés más allá de las fronteras otavaleñas, y de la provincia de Imbabura, por los elementos que se introdujeron en su programación: verbenas bailables populares en todos los barrios de la ciudad, presentación simulada de las celebraciones tradicionales de los indígenas otavaleños como los Corazas, Pendoneros y San Juan que en ocasiones se ha denominado "transplante cultural otavaleño". Estos y otros acontecimientos indígenas festivos, colectivos y familiares, se recrean en el Pregón de las Fiestas del Yamor".

A este acontecimiento otavaleño se suman elementos de gran relevancia como delegaciones de los demás cantones de la provincia de Imbabura entre los que destaca la banda de músicos de Cotacachi, carros alegóricos y reinas de Atuntaqui, Ibarra y Pimampiro. Son infaltables los copleros de Cayambe y Tabacundo o Pedro Moncayo. Últimamente están presentes la Mama Negra de Cotopaxi y los Danzantes de Tungurahua. El pregón está matizado por los carros alegóricos de las Candidatas a Reina del Yamor, mismas que son patrocinadas por barrios e importantes instituciones otavaleñas. Otro hecho destacado en la programación septembrina de Otavalo es la "Serenata de las Marías", en la noche del 8 de septiembre. Este es un evento que originalmente se realizaba en el parque principal de la ciudad con acceso libre para todo público; pero actualmente, una vez que ha adquirido importancia, se lo realiza en locales cerrados con costo para el ingreso del público otavaleño.

Asimismo, a la usanza mestiza, se elige la Reina del Yamor y, en los últimos años, por presión social y política de las comunidades y organizaciones indígenas, también se elige la Zara Ñusta o Reina del Maíz. Este certamen se desarrolla en día diferente con la participación de organizaciones y comunidades indígenas del cantón Otavalo, costumbre que no es auténticamente indígena. Vale destacar que durante las celebraciones del Yamor,

en picanterías populares, se expende precisamente esta deliciosa bebida del mismo nombre con un apetitoso plato de "yapingachos" o tortillas de papa molida y frita, carne de cerdo frita ("fritada"), empanaditas de harina de trigo con condumio de arroz y arveja. La fiesta del Yamor ha logrado renombre nacional e internacional, por ello la importante afluencia de visitantes nacionales y extranjeros durante estas celebraciones. Desde luego, el acontecimiento se ve favorecido por la época vacacional de verano a inicios de septiembre.



FUENTE Y ELABORACIÓN: GAD MUNICIPAL DE OTAVALO, 2013

El Priestazgo de Los Pendoneros

Esta fiesta promovida solo por el prioste, lo convierte en un hombre de gran prestigio. Se lleva a cabo en San Miguel de Cuchiloma y se desarrolla de la siguiente manera: amigos y familiares del prioste se reúnen en su casa de donde sale la procesión.

A la cabeza van los portadores de una pendones con banderas rojas. Al comenzar la música, corren alrededor de la procesión en forma de zig-zag y a continuación alrededor del "Espíritu Santo" y el prioste. Al llegar al pueblo se enciende la volatería produciéndose gran estruendo y algarabía.

Esperan en la plaza del centro hasta que empiece la misa. En este momento se realiza un hermoso ritual de recolección de granos cocinados que cada acompañante trae de su cosecha para entregar a la mujer del prioste, para que los reparta en el transcurso de la fiesta. Después de la misa, regresan a la casa del prioste, junto con el cura, los sacristanes y los acólitos, y la imagen de San Miguel Arcángel, que es sacada de la iglesia para la procesión.

En la casa del prioste continúa la fiesta con bebida y comida hasta anochecer. Se dice que este es un rito fúnebre, donde se hace honores con las banderas. (Inuca, 2002, pág. 69)



FUENTE Y ELABORACIÓN: ESPECIAL FIESTAS IMBABURA, RECUPERADO SEPTIEMBRE 2013

La entrada de la Rama de Gallos

La fiesta de San Juan o Inty Raymi se complementa con la rama de gallos; el prioste de la fiesta se encarga de la preparación del pan y la chicha, contrata una banda de músicos y busca a los danzantes. Un mes antes de la fiesta la comunidad hace una minga de leña, toda la gente sube al cerro para traerlas a la casa del prioste para que su familia pueda cocinar para la fiesta.

La rama de gallos se hace entre varias familias; la víspera de la entrega, mucha gente va a dejar gallos en la casa del prioste, juntándose hasta 30 gallos. En esta actividad participan muy activamente las mujeres. Los encargados de recibir la rama de gallos, organizan la comida y la chicha para brindar a toda la comunidad. Los priostes entregan 12 gallos por cada uno que recibieron el año pasado. Los danzantes usan campanillas, guitarras, tundas, flautas, rondines, que acompañan al prioste con hermosas melodías y coplas con mensajes jocosos en contra de los hombres o de las mujeres, a veces con matiz político contra los gobiernos.

En muchas ocasiones, de acuerdo a la posibilidad económica, también se contrata orquesta o disco móvil. En algunas ramas, los hombres se visten de mujeres, otros con zamarros, se ponen gafas y disfraces imitando a personajes populares; quien dirige el baile es el hayahuma que, utilizando el fute y con la botella de licor en la mano, hace travesuras y molesta a la gente. En esta fiesta acompañan los niños y niñas de los hogares. Esta fiesta es muy atractiva y se la realiza semanalmente a partir del 24 de junio, luego el mes de julio y

agosto, especialmente en las comunidades del pueblo Cayambi, perteneciente a las parroquias de Gonzales Suárez y San pablo del Lago. (Inuca, 2002, pág. 70)



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Las festividades de Navidad, Año Viejo, Año Nuevo

Por su condición de católica, la mayoría de las poblaciones mestizas e indígenas otavaleñas, tienen un gran apego a las celebraciones de la temporada navideña, en las que se conmemora el nacimiento de Cristo, el 24 de diciembre; año viejo, el 31 de diciembre; y, año nuevo, el 1 enero.

Es importante destacar que durante estas festividades se percibe un ambiente particular de alegría, especialmente en la población mestiza, como si se fusionaran la esperanza de la salvación del alma de los católicos y evangélicos con "la venida de Cristo" o la Navidad y el comienzo de un nuevo año que es sinónimo de nuevos tiempos y, quizá, de nueva vida. Pero en ese mismo contexto destaca el "año viejo" que para unas personas significa la oportunidad de desfogar la tristeza que experimentó durante el año que termina; y, para otros, es el momento del gozo con los buenos recuerdos de hechos positivos que le dejó "el viejo que se quema". Bueno o malo que haya sido el "año viejo" es incinerado.

Los elementos principales de los festejos esencialmente religiosos de la Navidad, en la comarca otavaleña, son los siguientes: la Novena de Navidad que se desarrolla durante nueve días. Son rezos del rosario católico que se realizan en horas de la mañana, de la tarde o por las noches y concluye el 23 de diciembre. Finalmente se celebra la "misa del gallo", en la Noche Buena, esto es el 24 de diciembre.

La novena la rezan los vecinos de un barrio, grupos de familias, los empleados de instituciones; y, obviamente, los curas párrocos en sus respectivas capillas. El personaje central es el Niño Jesús, imagen que durante las nueve noches "visita" la casa de los vecinos y es llevado al domicilio del siguiente vecino después de cada rezo. Asimismo, en la casa que tiene el turno del rezo, después de las plegarias los visitantes son invitados a tomar un café o chocolate, con galletas, pan o sánduches, lo que constituyen un buen atractivo para decenas de niños y niñas que se dan cita al domicilio de turno. En algunos casos, dependiendo de las condiciones económicas del grupo que "pasa la novena", ya en el día de misa de Navidad, los niños y niñas, acompañan al Niño Jesús, en procesión y, al final de la misa, reciben comida y más presentes: caramelos, juguetes, ropa, conforme a las condiciones económicas del grupo organizador de la "novena".

En la mayoría de las parroquias católicas, en la "noche buena", antes de la "misa del gallo" se hace la presentación de los denominados "cuadros vivos" o escenificación del acontecimiento del Nacimiento de Jesús: la entrada de María y José a Belén, la búsqueda de la posada y el Nacimiento en el pesebre. Los actos tienen mucho colorido, inclusive en algunos casos estas representaciones son objeto de concursos. El día 25 es la "misa grande de la Navidad" que es precisamente, la misa de fiesta, el "cumpleaños de Jesucristo".

Pocos días después, ya el 31 de diciembre, tiene efecto el festejo del "año viejo" con la quema de muñecos que representan el año que finaliza pero, a su vez, cada muñeco personifica a un vecino, un familiar, un político o a algún personaje local o nacional destacado. Estos personajes son exhibidos en el escenario destacando sus "atributos" positivos o negativos: si es un charlatán, presenta una lengua que llega hasta la cintura; si es un bohemio, ahí están sus botellas de licor, los lugares que frecuenta, las amantes, etc. Con un baile o simplemente con una buena bebida y música romántica, las familias, los vecinos o los barrios, echan fuego al año viejo a la media noche (24 horas). Pero minutos antes, una de las personas que promueven la "quema del viejo" lee el "testamento" que es una narración jocosa de las "buenas intenciones del difunto". Es una descripción de las "herencias" que deja el año viejo a sus parientes, amigos y enemigos. Así, entre carcajadas de unos y sonrisas forzadas de otros, se despide el año viejo y se arma una pira con los muñecos en un lugar muy seguro para evitar incendios. En medio del jolgorio de la quemazón del viejo los presentes, entre familiares, amigos y más relacionados cruzan saludos y expresiones de deseos de felicidad y prosperidad para el "año nuevo", que precisamente empieza en esos mismos momentos. En seguida se arma la fiesta: se liba y se baila hasta el amanecer.

Si bien estos actos se realizan tanto en vecindades mestizas o indígenas, por separado, en los barrios de la ciudad de Otavalo, así como en las cabeceras parroquiales otavaleñas indígenas y mestizos comparten estos eventos.

El día 1 de enero la población otavaleña cristiana, católica o evangélica, suele realizar sus propios rituales religiosos y los feligreses aprovechan la oportunidad para pedir a Dios por la paz y prosperidad personal y familiar durante el nuevo año.

La temporada termina el día 6 de enero, el día de los Santos Inocentes. Este día se realiza en la ciudad de Otavalo la presentación de comparsas de disfrazados con temas jocosos de la temporada así como de ridiculización de las autoridades locales y/o nacionales, de personajes políticos, deportivos, entre otros. Este evento ya tiene décadas en Otavalo y es organizado por el Instituto Técnico Superior "Otavalo".

Durante las festividades navideñas es frecuente el consumo de buena comida: gallina, cerdo, borrego. Las abuelas se empeñan en la preparación de los mejores platos para los hijos, nueras, yernos y nietos que les visitan en la temporada. Desde luego, en la Noche Buena, la comida tiene una característica especial: algunas familias consumen pavo relleno con vino o con chicha de avena; otros hogares brindan gallina al horno o frita, carne de cerdo.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Las festividades de Carnaval

Si bien las celebraciones actuales del Carnaval en Otavalo tienen orígenes cristianos, es decir de hace unos veinte siglos, cuando la iglesia con sus feligreses se preparaban para ingresar a la temporada cuaresmal, cuando debían ayunar y abstenerse de los goces carnales y alimenticios, como sacrificio físico y psicológico tributado a Jesucristo,

en la temporada previa a la fecha de conmemoración de su muerte; las raíces de esta práctica se remontan muchos siglos de anterioridad a Jesucristo, conforme nos relatan los siguientes párrafos.

"Los orígenes del Carnaval se remontan hasta los tiempos de la Antigua Sumeria hace más de cinco mil años, y se transmitieron hacia los egipcios, griegos, el imperio romano y así por toda Europa. Se introdujo en América por navegantes españoles y portugueses en época de colonización y conquista en el siglo XV, la celebración coincidía cronológicamente con las fechas de su religión.

El Carnaval es una de las fiestas populares de mayor tradición en la historia, tiene su origen en los rituales paganos a Dionisio en Grecia, dios del vino y a su equivalente romano Baco, conocidas éstas como las bacanales, donde todos compartían como iguales con los esclavos, algo que solamente sucedía durante esta celebración, en los festines que se realizaban en honor al buey Apis en Egipto; y saturnales romanas, en honor al dios Saturno.

Con el paso del tiempo, el carnaval fue adoptado por los pueblos que poseen tradición cristiana, es así que la iglesia y algunos pontífices se encargaron de frenar el libertinaje del Carnaval de la antigüedad y lo transforman en un ritual de celebración, comida, fiesta y última oportunidad de excesos, antes de la cuaresma, tiempo de recogimiento y ayunos previos a la semana santa.

En la jurisdicción otavaleña, sus pobladores, especialmente jóvenes y niños, dan rienda suelta al acto de mojar a sus amigos y parientes en la temporada carnavalera situada entre el siete de enero, luego de Santos Reyes, y el día martes víspera del Miércoles de Ceniza, o primer día de la Cuaresma.

Este acontecimiento, en verdad está tan arraigado en la población mestiza e indígena de Otavalo, con similares manifestaciones.

Las acciones carnavalescas son diversas. La más generalizada es el mojado con agua, con el uso de globos de caucho de diversos colores; pistolas plásticas o lanza aguas que llevan hasta cinco metros los chorros de agua fría. Pero cuando la alegría del carnaval y la euforia del grupo llega a su punto, el mojado se hace directamente con baldes de agua y

cargando a las personas a mojarles directamente en los reservorios de agua que la mayoría de las viviendas tienen junto a la lavandería.

Otro material utilizado en el juego de carnaval es la espuma carioca que actualmente se ha popularizado entre niños, jóvenes y adultos. Este elemento es atractivo porque produce una bonita impresión en la persona afectada sin ocasionarle mayores daños en su apariencia ni en su salud.

No así, especialmente cuando el juego se realiza entre familiares y amigos y dentro de las viviendas, allí intervienen otros materiales, además del agua: harina de trigo, de cebada o de maíz, la que hubiera; huevos crudos, que se usan simultáneamente y que al final producen una capa espesa en la cabellera y en la piel de las personas. Todo en un ambiente de mucha bulla y alegría entre los participantes así como entre los mirones. En algunos barrios y comunidades otavaleñas también es frecuente el uso de anilinas como elemento adicional en este juego.

Muchas familias y grupos de amigos con anterioridad prevén la realización de una comida, bebida y baile para el denominado "secado" del carnaval. También hay comunidades que organizan bailes populares para el cierre de la temporada carnavalera. Algunos clubes deportivos organizan campeonatos de fútbol o ecuavoley cuyas finales coinciden en el último martes de carnaval.

Vale mencionar que esta temporada festiva no tiene peso en la congregación de la familia, como la navideña, por ejemplo. De manera que, aprovechando las vacaciones escolares y de los servidores públicos -lunes y martes de carnaval- mucha gente va de paseo a lugares fuera de la comarca otavaleña; mas los que quedan, aprovechan de los juegos carnavales en la forma descrita.

El interés de culturizar el carnaval, convirtiéndolo en una temporada de sana alegría, sin la agresividad indiscriminada del mojado, durante décadas se ha limitado a la convocatoria de entidades educativas y civiles para la realización de cursos con la participación masiva de estudiantes y otras instituciones otavaleñas.

En la actualidad, la responsabilidad de organizar el "Curso de la Alegría y la Amistad Otavaleña" la lleva el Gobierno Autónomo Descentralizado de Otavalo. En esta manifestación de verdadera "alegría seca". Hay mucha música, flores, carros alegóricos,

variadas y hermosas vestimentas que desfilan por las principales calles de Otavalo animando la temporada del Carnaval cuando menos con un día de juegos sin agua.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

La Temporada Religiosa de Semana Santa

Un hecho relevante en el calendario cristiano es la Semana Santa, evento mediante el cual se recuerda la muerte de Jesucristo, acaecida en el año 33 del primer siglo de la era cristiana. Para las religiones cristiana, católica y evangélica, estas celebraciones tienen vigencia en un lapso de tiempo mayor que la Semana Santa. Pues arranca el día "miércoles de ceniza", cuando concluye la temporada de carnaval. El "miércoles de ceniza" empieza la denominada cuaresma, es decir los cuarenta días que Jesucristo oró en Getsemaní, antes de ser entregado para el juicio final. Terminada la cuaresma, el día "domingo de ramos" cuando se recuerda la entrada de Jesucristo a Jerusalén donde sería juzgado y sentenciado a muerte por Poncio Pilatos. En este día las iglesias parroquiales de Otavalo se llenan de fieles. El tema relevante del sermón del cura es el ingreso de Jesucristo a Jerusalén y la proximidad del sacrificio del Señor. Es notorio el entusiasmo de los feligreses para adquirir los "ramos" que tejidos de diversas maneras los venden en el mercado de Otavalo. El ramo se complementa con ramas romero fresco o verde. La generalidad de las personas indígenas incluyen ramas tiernas de maíz. Durante el desarrollo de la misa de esta fecha el ambiente de la iglesia aparece jubiloso y el cura oficiante de la misa orienta a los fieles en la preparación reflexiva, piadosa y arrepentida del espíritu por respeto a la muerte de Jesús.

La noche del día "jueves santo" se realiza el "lavatorio de los pies de los santos varones" que son vecinos de la parroquia a quienes el sacerdote lava los pies conmemorando el gesto de humildad de Jesucristo antes de su muerte. Ya el día Viernes Santo la parroquia católica realiza la procesión que revive el ascenso de Jesús al monte del Calvario. Para ello los creyentes preparan los cuadros vivos que son representaciones de

vecinos de cada uno de los episodios que vivió Jesucristo en su camino al patíbulo. En efecto, los vecinos de cada barrio, por donde pasa la procesión, escenifican la estampa respectiva, hasta llegar al último cuadro, donde está Cristo crucificado y muerto. Las representaciones tienen un ambiente triste. Son niños y niñas, jóvenes y adultos que personifican a los principales protagonistas de los hechos anteriores al juicio y a la muerte de Jesucristo: soldados romanos, Poncio Pilato, la Virgen María, María Magdalena, los Apóstoles, los ladrones crucificados, entre otros. "El arreglo" de cada estampa es responsabilidad de los barrios y/o grupos de familias católicas. En cada "cuadro" el sacerdote realiza las plegarias y el rezo pertinente con el séquito presente.

La devoción de las Cuarenta Horas consiste en adorar a Cristo de modo ininterrumpido, día y noche, durante cuarenta horas, recordando el tiempo que permaneció muerto, este rito se lo realiza ante la Eucaristía. En la costumbre cristiana, las cuarenta horas es también el tiempo de guardar abstinencia y ayuno prolongado durante los últimos días de la Semana Santa, recordando las horas que el cuerpo de Cristo reposó en el sepulcro.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

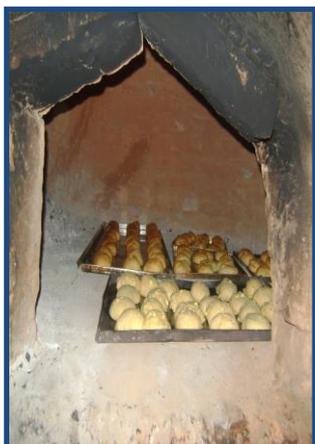
El Día de los Difuntos

También conocido como el Día de las Almas, es la oportunidad de los otavaleños indígenas y mestizos para visitar las tumbas de sus familiares y amigos fallecidos. Con ligeras diferencias en la manera de manifestar su dolencia y afecto a los fieles difuntos, ambos grupos inundan los cementerios de la ciudad de Otavalo y de las cabeceras parroquiales el día 2 de noviembre. La visita al cementerio es planeada hacerlo en familia: en grupos de tres, cinco o más personas, niños, jóvenes y adultos. La apariencia de las calles que acceden a los cementerios, en especial de la ciudad de Otavalo, son una verdadera feria. Unas cinco cuadras de la calle Bolívar de dicha ciudad están inundadas de

innumerables locales improvisados de venta: flores: coronas, ramos y otros arreglos florales; cruces y tarjetas para saludos póstumos. Figuras de pan: muñecas y caballos o rosquetes, trenzas y otros; comidas preparadas: champús, colada morada, mazamorra con caracolillos de río; fritada, tortillas de papa, chancho horneado; frutas.

Tanto los mestizos como los indígenas acuden a sus respectivos camposantos. Los mestizos visitan a sus difuntos a rezarles muchas plegarias y las respectivas oraciones tan comunes entre los católicos: padrenuestro, credo, avemaría, salve reina, entre otras. Entre oraciones también lloran a sus muertos, contándoles los sufrimientos que padecen en familia o en la soledad de la viudez o de la orfandad, según el caso. Mientras visitan las tumbas, también limpian los nichos y les colocan ramos de flores una tarjeta de saludo y oración. La permanencia en el cementerio por lo general dura más de dos horas. Pues, el grupo familiar visitante, casi siempre planea visitar dos, tres o más criptas, con similar ritual. En el cementerio de los indígenas otavaleños la relación de los vivos con los muertos es más afectiva y convivencial. Asisten al panteón con comida suficiente para compartir con sus difuntos, pues este día las almas son liberadas para disfrutar con sus familiares y amigos. Entonces los visitantes les brindan la comida y la bebida que los difuntos preferían mientras vivían. En el caso de que el muerto fuera un niño, también le llevan el juguete preferido y "se juega con el muertito".

Si no hay un rezador pagado, alguna persona de la familia lo hace. El tiempo de permanencia en el cementerio es mayor entre indígenas que entre mestizos. Los indígenas otavaleños pueden permanecer en el camposanto entre cuatro y seis horas o todo el día. Ya para retirarse, los indígenas dejan velas encendidas y comida a sus difuntos para lo que queda del día. Pero antes de dejar los sepulcros, indígenas y mestizos piden la bendición a las benditas almas de sus padres; y si el muerto es hijo o hija, les dan su bendición a nombre del Todopoderoso: "que Diosito te bendiga hijito".



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

SALA DE JUEGOS POPULARES

Los Encostalados

El concurso se realiza con la participación de dos o más personas, dependiendo del ancho de la pista.

Consiste en la carrera de los participantes metidos en un costal, de los pies a la cintura. Obviamente, al estar sus pies enfundados, la carrera se hace a brincos. El trayecto de la competencia es de aproximadamente 40 metros lineales. Si la pista tiene menor longitud, la carrera se hace de ida y vuelta.

Los participantes pueden ser hombres y/o mujeres desde los 10 años de edad. La competencia es muy entretenida. En el camino van cayendo los menos diestros.

Unos se golpean y lloran; otros protestan porque el ganador tocó la meta solo con la mano; otros lo defienden porque ganó la delantera. Muchos se ríen porque alguno "cayó como tronco". Pero todos animan a sus preferidos.

Se declara ganadora a la persona que llega a la meta en primer lugar. Puede haber empates. Pero si hay disponible solo un premio, se desempata en una nueva carrera entre los finalistas. Los árbitros suelen ser las personas que organizan o están responsabilizadas de los eventos.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El Palo Encebado

La competencia consiste en alcanzar el premio que los organizadores del certamen colocan en el extremo de un palo de 4 o 5 metros de alto, clavado al piso en más de medio metro adicional. En el territorio de Otavalo, dicho madero suele ser de eucalipto. Para esta finalidad se prefiere un palo fresco, recientemente cortado y pelado. A este se le cubre de grasa de vehículo; aceite o manteca de cocina.

La finalidad es llegar a la cima del palo encebado y tomar el premio con su propio esfuerzo. Los participantes seleccionados por los organizadores se las ingenian de muchas formas para llegar. La mayoría utiliza ropa vieja sobre la ropa buena con la que está vestido. Con la ropa vieja va limpiando la grasa del palo. También lleva mucha arena o tierra seca en los bolsillos para cubrir el palo y facilitarse la subida.

El jolgorio es pintoresco. Mucha gente anima a sus familiares y/o amigos. Pero el griterío es más bullicioso cuando los concursantes están más cerca del premio, pero se debilita por tanto esfuerzo y cae. Entonces sube otro que ya está equipado con más arena o tierra seca. Pero muchos otros también intentan subir y pisotean a los más pequeños o menos hábiles. A veces, entre amigos forman una cadena humana adherida al palo para ganar recorrido.

Finalmente la persona que logra la cumbre del palo grita "me lo gané" y zafa el cordel que sostiene el regalo al triunfador del palo encebado. Suelen ser paquetes de cigarrillos, una o dos botellas de licor, dinero en efectivo, paquetes de calcetines; a veces una gallina o un gallo. Todo ello adornado con cintas de colores.



FUENTE Y ELABORACIÓN: SALINAS PARAISO AZUL, 2011

El juego de La Plancha

El juego de La Plancha es una competencia de puntería para topar una ficha lanzada directamente con la mano contra otra ficha, que está a cierta distancia de otra. Para ello se requiere de un círculo o "bomba" de 1.20 m. o 1.50 m. de diámetro, rayada en el piso. Se prefiere en una superficie de tierra afirmada, lo que facilita el juego, porque las fichas logran adherirse adecuadamente; ya que sobre el cemento las fichas saltan bruscamente. En este círculo se colocan las monedas o valores apostados.

Asimismo, a una distancia prudencial de seis, ocho o diez metros, se hace una raya de partida, desde la cual los competidores hacen el primer lanzamiento. Cada uno trata de acercarse lo más posible al borde externo del círculo. Una vez que han lanzado sus fichas todos los participantes, con la propia ficha cada uno empieza a sacar las monedas del círculo, dependiendo de la puntería. Y, conforme se encuentre más o menos cerca de los adversarios, "el que tiene la mano" o está en uso de su turno, "mata" al otro u otros, con lo que "gana la mesa".

Dependiendo de las reglas acordadas antes de empezar el juego, tanto desde el primer lanzamiento y durante el juego, quien por error "cae en el círculo", de hecho "muere" y "puede revivir" poniendo una nueva apuesta para continuar jugando. Las fichas suelen ser las monedas más grandes y pesadas como las actuales de cincuenta centavos de dólar o las monedas de un dólar. También se utiliza como fichas las "tortas" (fréjol) más grandes y gruesas, a las mismas que se les agrega peso envolviéndoles cinta adhesiva.

El juego consiste en sacar del círculo -todas de una vez o parcialmente hasta agotar las monedas o las "tortas" apostadas. La apuesta es el total de objetos colocados en la "bomba". Pero también se puede ganar la apuesta "matando" a los adversarios topándoles mediante lanzamientos certeros.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El concurso de Atracones

El juego consiste en engullirse la cantidad total de productos que les dan a comer y/o beber a los participantes.

En este juego siempre compiten dos o más concursantes a la vez. Los productos suelen ser, según las costumbres de cada poblado, máchica o harina de cebada tostada y panela; pan y plátano seda; frutas. A veces acompañan los alimentos la fumada de cigarrillos. En algunas comunidades, los Atracones también se juega con cerveza que la deben beber con sorbete.

Es ganadora la persona que primero ha terminado toda la dotación y sin desperdiciar los productos. Para ello hay un jurado de dos o tres personas: una para vigilar el desempeño de cada participante. Los jueces "hacen parar" la participación de la persona que está "trampeando" en el concurso, descalificándose a tal o cual participante.

Cada sector del público anima alborozado a su favorito y se escucha gritos de todo volumen; rechazos a las faltas que algún participante comete para considere el juez; se escucha epítetos contra uno que otro juez. Y, ya cuando se premia al triunfador, no falta algún voluntario que grita "para qué le dan más; suficiente con lo que se tragó". El premio suele ser algún valor de dinero en efectivo o algún regalo obsequiado por una institución o la donación de algún ciudadano altruista que colabora con el evento o celebración.

Este juego por lo general tiene la participación de personas mayores de diez años de edad hasta adultos. Desde luego el concurso con bebidas alcohólicas como cerveza solamente se realiza con jóvenes y adultos.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Las Ollas Encantadas

Es un bonito juego en el que participan las personas de todas las edades, desde niños de seis años hasta ancianos; hombres y mujeres.

El juego consiste en romper una olla, de entre las tantas que cuelgan de un cordel colocado a una altura prudente, según la estatura promedio de los participantes, si éstos son niños muy pequeños, púberes, adolescentes o adultos.

Para proceder a la acción de romper las ollas, el participante es colocado una venda sobre los ojos para impedirle la vista. La persona del grupo organizador del evento, responsable de este juego, luego de vendarle los ojos le entrega un palo de aproximadamente un metro de largo para que rompa la olla y lleva al participante a un sitio tres o cuatro metros lejos de las ollas.

En este sitio, además, le hace dar vueltas en el propio terreno para que olvide la dirección donde están las ollas; luego le suelta diciéndole que camine de frente que allí está la cuerda.

Entonces es el público el que orienta al participante para que se acerque al sitio apropiado. Se escucha gritos de animación como "camina a la derecha", "camina a la izquierda", "un poquito adelante", "ya mismo, ya mismo", "levanta el palo". Pero también hay quienes se burlan dando orientaciones erradas.

Poco a poco el participante llega al sitio adecuado y levanta el palo, a veces con mucha fuerza que inclusive puede quebrar más de una olla. Entonces está listo el facilitador del evento, quien detiene el acto y entrega una olla rota al participante.

Cuando el contenido son monedas o caramelos, y éstos son lanzados al piso por la fuerza del golpe dado por el participante, los mirones -especialmente niños y niñas- se aglomeran a "coger lo que pueden" para sí. Cuando el participante es niño, están listos sus familiares para ayudarlo a recoger el contenido de la olla encantada.

Este juego despierta mucho el interés en el público para saber qué contiene cada olla. En verdad, además de objetos que son bastante comunes como jabones de tocador, calcetines, ropa interior para niños y niñas, pequeños juguetes, monedas, cajetillas de

cigarrillos, dulces, entre otros; no falta alguna sorpresa particular: una paloma que sale volando, un cuy, una rata, una lagartija que, una vez liberada, corre entre los pies de los mirones quienes gritan "cógele, cógele"; "llévate la rata", "ahí va tu hermana la lagartija".

Desde luego, estos "regalos" como las ratas y las lagartijas en las ollas van acompañadas de un poco de dinero. De ahí el nombre de "ollas encantadas", por la sorpresa que encierran hasta ser descubierto el contenido con la rotura respectiva.

Los organizadores del evento solicitan la donación de las ollas encantadas a ciudadanos y ciudadanas altruistas de la población o del barrio. Pero cuando es un evento interno de una institución educativa, por ejemplo, se provee de ollas encantadas con los propios recursos económicos institucionales.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El juego de Cuarenta

Es un juego de mesa que tiene como principal herramienta el "naipe tradicional occidental de 52 cartas"

El nombre de "Cuarenta" deviene del uso, en el juego, de las cuarenta barajas o cartas, las siguientes: los números 2, 3, 4, 5, 6 y 7 y las letras A, J, Q y K. La carta con el literal A, también denominada "as", equivale al valor 1 (uno). De hecho, en la organización de las barajas, durante el juego, la letra A encabeza los números y letras que le toca un jugador; por ejemplo: A, 5,6,7, J; A, 3,4, J, Q, K, entre tantas posibilidades. Vale anotar que las doce barajas sobrantes del naipe son denominadas "perros" y se las utiliza como fichas para "pagar" los puntos que los participantes ganan durante el desarrollo del juego. Este juego se ejecuta entre dos competidores o entre cuatro. En ambos casos, son dos equipos adversarios: individuales o en dúos. El juego se inicia ganando del turno mediante la

obtención, al azar, de la carta más alta. Para ello, un jugador de cada equipo toma una carta "tapada" o que tiene oculta su inscripción (letra o número) y la destapa, mostrando la ganancia o pérdida de la mano, según haya seleccionado la mayor o menor carta. Por ejemplo, si uno de ellos destapó el 7 y el otro, presentó el 4, gana el mayor; lo mismo ocurre entre el 5 y la Q, gana esta última baraja, la Q. Entonces, quien ganó en esta jugada inicial, con el mayor valor, reparte las cartas, después de haberlas "barajado" o mezclado. Luego de ello pone el paquete de barajas sobre la mesa para que su adversario las "parta", es decir "dañe" el orden en que quedaron con la barajada del repartidor, "por si acaso alguna trampita". Entonces quien ganó la mano reparte cinco barajas a cada uno de los jugadores; si son solo dos: se reparte diez cartas: cinco por persona. Luego de terminada esta mano, y concluidas las vueltas de presentación de los naipes, con las correspondientes "caídas" y "limpias", se entrega las barajas de cinco en cinco hasta terminar las cuarenta barajas.

El jugador que empieza a presentar las cartas sobre la mesa es el que está a la derecha del repartidor. Este debe tener el cuidado de presentar las barajas que tiene repetidas, por ejemplo, si le ha tocado dos cartas con la Q, presenta una Q, porque es seguro -si tiene suerte- que el adversario no tiene otra Q, porque solamente hay cuatro cartas de la misma letra y número en el naipé. Si por "mala suerte" el adversario al que le toca presentar la nueva carta tiene la Q, entonces es "caída" y éste último jugador cobra dos "perros" diciendo "cuarenta" o "cuatro puntos", si no quedan cartas sobre la mesa; o cobra "veinte" o "un perro" si sobran cartas en la mesa.

Así transcurre el juego hasta que se termina de repartir las cuarenta barajas. Al término de las jugadas, cuando se han agotado las barajas, los equipos cuentan los naipes y cobra quien sacó más cartas que el oponente. Puede haber obtenido dieciocho barajas, pero gana porque están seis cartas en la mesa. Si cada adversario "ha levantado" u obtenido veinte barajas, o sea que están empatados en cartas, gana el equipo que repartió el "cartón". Este equipo "gana dos por dar". Los dos puntos se acumula al total de puntos que ha obtenido durante todo el juego. Si ha acumulado cuarenta puntos o más, es el ganador de la mesa. Es común que "una mesa de cuarenta" o una competencia se realice en "dos vueltas" para dar la opción "del desquite o revancha" a quien perdió la primera vuelta. En este caso, es posible que en la segunda vuelta se ratifique el triunfo de los primeros ganadores completando los cuarenta puntos, nuevamente en primer lugar. O, de pronto, quienes perdieron en la primera vuelta ganan esta segunda y juegan una tercera vuelta para desempatar y definir el triunfo del equipo que ganó dos vueltas. Por lo general El Cuarenta se juega con apuestas. Un dólar y hasta cinco dólares por equipo. Cuando las

competencias son barriales o interinstitucionales, las apuestas son superiores. Asimismo este juego, muy popular entre los otavaleños indígenas y mestizos, por incluir apuestas económicas, demanda de un "juez de tantos", quien tiene la difícil responsabilidad de vigilar las jugadas y la petición de los "tantos" o puntos. El custodia las barajas de los "perros" y el dinero de las apuestas. De sus manos reciben los ganadores el premio respectivo.

Este juego es un entretenido pasatiempo en las instituciones de los gremios de los choferes, los carpinteros, los mecánicos, los maestros, en programas festivos o después de las reuniones quincenales o mensuales convocadas por sus directivas. En las cabeceras parroquiales determinados ciudadanos, generalmente hombres, suelen reunirse en las casas públicas o en algún sitio de concentración popular, como una sala de villar, una cancha de voleybol, donde ejecutan el juego del Cuarenta. También es común que se incorpore un "campeonato relámpago de Cuarenta" en el Programa de Fiestas de un barrio, de una parroquia o de una institución gremial otavaleña.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El juego del Burro

Las 52 cartas se reparte entre todos los jugadores (sean 2, 3...6), sin dejar ni una en mesa o con el repartidor. Cada jugador presenta o saca a la mesa las parejas de cartas (2,2; 4,4; J, J) y dan a coger una carta tapada al jugador siguiente. Es posible quien toma la carta haga un nuevo par y lo presenta en su respectiva mano.

A cualquier persona le puede tocar la carta de "As corazón negro" o también denominada "burro". Y quien tiene esta baraja trata de "dejarse chupar" por el vecino. Y esa acción cobra mucho interés entre los jugadores. Pues el éxito para deshacerse del "burro", el jugador que lo tiene, trata de disimular hasta que lo pasa al siguiente jugador.

El jugador "perdedor" es quien se queda con el "burro" y como penitencia recibe el apodo de "burro" por el tiempo pactado que puede ser una, dos, tres o cuatro semanas de "burro"; o puede recibir como castigo un chirlazo, una trompada o una patada por cada jugador, por cada vez que pierde, estos se llaman los "premios pastusos", en honor a los chistes "cariñosos" que se atribuye a los pobladores de la provincia del El Carchi.

En este juego no hay apuestas.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

SALA DE GASTRONOMIA

La Mazamorra con Cuy

Ingredientes:

- harina de maíz tostado
- papas
- cuy
- condimentos
- achiote natural o pre-cocido
- cebo de ganado
- cebolla
- zanahoria

Elaboración:

Se mezcla la harina de maíz en agua fría, mientras tanto se debe tener una olla de agua hirviendo con cebolla, zanahoria, cebo de ganado y cuy. Se coloca el batido de harina en constante agitación para que no se formen grumos.

Después se pone papas peladas y enteras. Se sazona con sal al gusto, achote y otros condimentos también al gusto de la cocinera. Finalmente, se deja hervir hasta que las

papas estén cocidas, comprobado lo cual ha terminado el proceso de la preparación de nuestro plato denominado Mazamorra con Cuy. Y está listo para servirlo.

Entre los indígenas se considera este plato como el potaje exquisito de las principales festividades. Además, el cuy, así preparado, también se denomina "ají de cuy": una exquisita salsa que es repartida entre los principales de las fiestas de priostes. Esto es el prioste o la priosta y su cónyuge, sus padres, sus hermanos.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El champus

Ingredientes:

- harina de maíz crudo
- harina de maíz tostado
- hierbas aromáticas
- mote blanco
- miel de panela
- piña
- hoja de naranjo

Preparación:

Champus es una palabra kichwa que significa mezcla o revoltijo; pero también se identifica a este plato típico con el mencionado término. El proceso de preparación es el siguiente: se cierne la harina de los tipos de maíz. Una vez cernida, se guarda una cuarta parte de la harina y el resto se bate en un recipiente con agua fría hasta eliminar los grumos.

Mientras tanto se pone en la hornilla de la cocina o fogón una olla con agua y cuando ésta se encuentra por hervir, se coloca las hierbas aromáticas y la mezcla de harina en el agua. Ya una vez cocinado se deja enfriar y se espolvorea sobre la olla el restante de la harina. Se tapa la mezcla con manteles de tela y se deja fermentar durante ocho días.

Después de este tiempo se cierne la colada y se pone a cocinar una vez más. Cuando ya está hirviendo se pone la miel de panela al gusto y finalmente se sirve.

Se lo puede acompañar con pan o con las tradicionales tortillas de tiesto preparadas en cocina de leña.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Las Tortillas de Tiesto

Ingredientes:

- harina de maíz
- sal (para elaborar tortillas de sal)
- bicarbonato
- leche o agua
- panela (para elaborar tortillas de dulce)
- huevos
- manteca de cerdo o "pesada"

Elaboración:

El harina es cernida en una batea de madera o de plástico. Se hace un hoyo en el centro de la harina dándole la forma de un cráter y en el centro se coloca la sal o panela, según se desee hacer tortillas de sal o de dulce; se agrega una pizca de azúcar, bicarbonato, huevos, manteca y finalmente leche o agua.

Se amasa hasta que la mezcla tenga una contextura uniforme y suave. Mientras tanto, en la cocina de leña, ya se debe estar calentando el tiesto que debe tener una temperatura muy alta para tostar la masa y para evitar que se pegue la masa al tiesto. El tiempo de asado dura alrededor de 5 minutos.

Mientras se asa las tortillas es necesario "darles la vuelta" o virarles constantemente para que no se quemen o para que no queden crudas en el interior.

Las tortillas de maíz son de forma redonda y tienen un espesor aproximado entre cinco y ocho milímetros y un diámetro aproximado de diez centímetros. Este alimento es de consumo frecuente entre mestizos e indígenas otavaleños.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El cuy con papas

Ingredientes:

- cuy
- sal
- aliños
- papas
- tomate riñón
- aguacate
- salsa de huevo o de maní
- lechuga

Preparación:

Para todas las comidas o formas de presentación del cuy, después de muerto, es pelado zambulléndolo en agua muy fuerte: en estado hirviente, así hasta pelarlo por completo. Una vez que el cuy está debidamente pelado y extirpado sus vísceras y uñas, se lo condimenta con aliños, sal, comino y otras especias de acuerdo al gusto. Luego puede ser asado al horno, a la brasa o también puede ser frito en aceite. Aparte, en una olla con abundante agua se pone a cocinar papas peladas y enteras (no picadas), agregando sal y trozos de cebolla larga.

Para acompañar el plato se prepara una salsa con las vísceras del cuy y huevo cocinado y picado, con ramas de cebolla y condimentos al gusto, mismo que es cocinado

durante unos 10 minutos. Para servirse se coloca en el plato las papas cocinadas en número de tres o más, dependiendo de su tamaño. Sobre las papas se coloca la salsa. Junto a las papas van dos rodajas de tomate riñón, un trozo de aguacate y finalmente el cuy. También acompaña a estos alimentos una o dos hojas de lechuga que se las suele colocar debajo de las papas. Obviamente que no puede faltar la salsa de ají: molido y mezclado con chochos y queso.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El Zambo de Dulce

Ingredientes:

- zambo "seco" (maduro)
- panela
- canela
- leche
- habas tiernas y/o choclo en mazorca
- harina de maíz

Elaboración:

Primero se lava muy bien el zambo. Se lo parte o rompe su corteza dura en 4 o más tajadas. Se saca la cáscara, las semillas y el "corazón" o nervaduras para que no se haga amarga la preparación. Solamente es utilizada la pulpa de esta calabaza, aunque en algunas familias, suele cocinarse también las semillas.

De acuerdo al tamaño del zambo o de la cantidad de comida que se desee preparar, se pone una olla casi llena de agua, misma que se completa con el sambo, al mismo tiempo, y se deja hervir hasta que esté bien cocido. Cuando se comprueba que está cocinado, se le agrega miel de panela y leche.

El choclo y/o las habas tiernas se agregan al mismo tiempo que se pone a cocinar todo.

Los indígenas y los mestizos de Otavalo consumen el zambo de dulce como postre del almuerzo y/o como comida de media tarde. Los niños lo consumen como golosina en cualquier momento, acompañado con pan, si ello es posible. Este manjar tradicional suele ser de uso frecuente en la producción de las empanadas de finados o también muy consumidas durante las festividades de San Juan.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El Caldo de Gallina Criolla

Ingredientes:

- gallina criolla/gallo/pollo de campo
- sal
- papas
- zanahoria amarilla
- leche al gusto o solo para quitar la transparencia del agua
- tostado
- cebolla
- ajo
- apio
- condimentos
- arrocillo o arroz de castilla

Preparación:

Una vez que la gallina, el gallo o el pollo criollo o de campo está pelado y lavado, se pone en la olla de agua cuando ya está hirviendo. La sazón toma sabor con la cebolla verde picada, ajo, zanahoria amarilla y apio. Este compuesto se deja cocinar hasta que la carne del ave esté cocinada. Luego se pone arrocillo lo que ayuda a espesar la sopa. Aparte se cocina las papas enteras y peladas y se elabora el picadillo que consiste en culantro picado y cebolla larga también picada.

Para servir se coloca en el plato una o dos papas, una presa del pollo con su respectivo caldo y finalmente se agrega una pequeña porción de picadillo, media cucharada o menos, al gusto del consumidor. En las mesas de los otavaleños mestizos e indígenas

este delicioso plato va acompañado del sabroso ají, así como mote -maíz tierno cocinado, mote pelado y/o tostado)



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

Las Papas con Sangre

Ingredientes:

- sangre de res o de borrego
- papas
- cebolla larga
- cilantro
- perejil
- sal
- ajo
- aliños
- ají

Preparación:

Para elaborar este plato popular se empieza por cocinar la sangre, la misma que cuando se ha cocinado queda como una masa en forma del recipiente donde se la prepara. Una vez lista es cortada en trozos pequeños.

Mientras se cocina la sangre, en otra olla se prepara papas de tamaño mediano, peladas y enteras. Una vez cocidas, las papas son cortadas en cuatro pedazos. Aparte, en una paila grande, se hace un refrito de cebolla, cilantro, perejil, sal y ajo.

Ahí se incorpora la sangre hasta que se impregnan de los aderezos del refrito, luego se ponen las papas y sal al gusto.

Todos los ingredientes se mezclan hasta obtener un concentrado uniforme, donde las papas y la sangre aportan los sabores dominantes. Ya en la mesa este rico plato va acompañado de tajadas de aguacate y ají molido al gusto.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MIGUEL ANGEL BENITEZ JARAMILLO, 2012

El Caldo de Mondongo

Ingredientes:

- Visceras o “menudo” de res: trozos de hígado, corazón, librillo, tripas, riñón.
- mote
- cebolla
- cilantro
- sal
- limón
- aliños

Preparación:

Se lava muy bien todas la vísceras con sal y limón y se las pone en una olla de agua hirviendo que debe estar cocinándose con cebolla, cilantro, sal y otras especias de acuerdo al gusto. Se cocina durante dos horas hasta que estén suaves las carnes más duras como el librillo. Para servir se corta el menudo en pequeños cuadraditos con la finalidad de que cada plato lleve la variedad de las vísceras del menudo, en pequeñas cantidades. Este plato va acompañado de mote pelado o papas cocinadas con cáscara, conforme se posea. Y, obviamente, el infalible ají, molido, licuado o entero (ají rocoto).

Este plato es tan popular que está presente en muchos restaurantes de la ciudad de Otavalo, a los que frecuentan consumidores indígenas y mestizos.

Están localizados en el “Mercado de los Ponchos” o “Centenario”, en el “24 de Mayo” y en el Mercado “Copacabana”, así como en restaurantes estables ubicados en lugares estratégicos de la ciudad de Otavalo, y las cabeceras urbanas de las Parroquias Ilumán, San Pablo y Eugenio Espejo. Obviamente que los días sábado en Otavalo y domingo en las parroquias, los referidos restaurantes populares otavaleños, especializados en la venta de “menudo”, son muy visitados por clientes indígenas y mestizos.



FUENTE Y ELABORACIÓN: REV29DULCE-DE-LECHE, 2013

La Fanesca: el plato popular de Semana Santa

Este plato también es otavaleño. La fanesca suele estar presente en la mesa de los mestizos e indígenas otavaleños, en la Semana Santa. Los días en los que la fanesca es infaltable son el jueves y el viernes santos. Sobre el origen de este plato, ahora tan popular entre los ecuatorianos y, obviamente, entre los otavaleños, se tiene dos versiones. Una de tipo disciplinario entre los católicos –seguramente, con mayor fuerza entre religiosos- de la época de la Colonia. Y otra, que puede ser considerada más como una interpretación popular de los creyentes católicos. La primera corriente manifiesta que “los orígenes de la fanesca se remontan a los fundamentalistas y opresores tiempos pasados en los que la iglesia católica dominaba la ideología y el pensamiento ecuatoriano. En ese entonces, la Escuela Quiteña de las Artes proponía que para inculcar los valores cristianos en la población sería necesario volverles conscientes acerca del sufrimiento que tuvo Jesucristo durante el calvario.

Los curas, con todo el poder que tenían entonces, deseaban que este concepto extrapolara los límites del arte y se hiciera más presente entre la sociedad ecuatoriana. Fue así que el Fray Jodoco Rique (* Fray Jodoco Rique. Uno de los asiduos franciscanos fundadores de la primera escuela de artes y oficios de la Colonia en Quito, hacia el año 1535) tuvo la idea de plasmar dicho dolor en una actividad tan del cotidiano como es el comer, por lo que pidió al vaticano la ayuda del entonces reconocido chef francés Pierre L’Ulcere para que elaborara un platillo bajo estas directrices.

El chef aprovechó algunos ingredientes que había traído desde Europa, de entre los cuales se destaca un tipo de pescado burdo, barato y más rechazado que el bagre llamado “faneca”, al cual juntó con una gran variedad de granos que se cosechaban en el país y otros ingredientes más. (“Fanesca”, abril 2013).

Vale mencionar que un plato así, para una élite tan selectiva de la época y, obviamente la clase religiosa, inicialmente debió haber dado el impacto buscado. Antes de recibir los aderezos populares y los secretos culinarios que le convirtieron en uno de los platos más exquisitos del Ecuador. La segunda interpretación que se hace sobre el origen de la fanesca dice que ésta es una sopa en cuya preparación, de acuerdo a la tradición popular, deben estar doce variedades de granos, que se cocinan en leche y crema con aderezos. Este plato, que también lleva bacalao, se consume el Viernes Santo, tiempo de Cuaresma. En base a la tradición popular, se dice que los doce granos representan a los doce apóstoles, y que la fanesca fue el plato que se sirvió en la última cena que Jesús celebró con sus discípulos (Gispert Carlos et al, 2000, ágs.. 319 – 815).

Ingredientes:

- choclo
- chochos
- habas tiernas
- arvejas tiernas
- lenteja tierna
- maní o pepa de zambo
- fréjol
- Perejil
- pimienta verde y roja
- orégano
- pristiños
- plátano maduro frito (hartón o maqueño)
- salsa de ají
- cebolla larga (verde)
- cebolla paiteña (roja)
- queso fresco
- rodajas de huevo cocinado

Preparación:

Todos los granos se cocinan aparte, así como el zapallo. La sopa del zambo es la base de la fanesca. Es la mayor proporción de los ingredientes. Una vez que está cocinado el zambo se agrega el refrito que está preparado con cebolla verde, paiteña, ajo, pimienta verde y roja, culantro perejil, orégano y maní o pepa de zambo. Después se incluye todos los granos cuidando que la sopa no quede muy espesa y la olla continúa en el fuego a medio arder. Finalmente se agrega sal al gusto. Se acompaña al plato de sopa con rodajas de huevo cocinado, hojitas de perejil y culantro; cuatro o cinco bolitas de pristiños; también adorna el plato una ensalada de remolacha y zanahoria amarilla, más huevo cocinado y rallado así como queso fresco y rallado. El segundo plato de esta comida es un puré de

papa con lechuga y queso fresco. Y el postre consiste en un vaso de colada morada o arroz de leche. Algunas familias en el postre consumen dulce de higos con queso fresco.



FUENTE Y ELABORACIÓN: MINISTERIO DE TURISMO, 2013

El Menestrón

Ingredientes:

- carne de cerdo
- fréjol remojado
- fideo macarrón
- papas
- oimienta
- cebolla paiteña
- perejil picado
- sal
- achiote
- albahaca

Preparación:

Lavar bien la carne de cerdo y ponerla a hervir en una olla con agua, ajo y el fréjol. Aparte haga un refrito con cebolla, pimiento, perejil, ajo, sal y achiote hasta que la cebolla esté brillante. Agregue el refrito a la olla una vez que el fréjol esté medio blando, agregue el fideo, tape la olla y deje pasar 20 minutos para luego echar las papas, revolver de vez en cuando, para que no se pegue. Verifique el punto de sal y antes de apagar el fuego ponga las ramitas de albahaca.

La Sopa de Quinoa

Ingredientes:

- Quinoa
- mantequilla
- cebolla blanca picada
- maní tostado y molido
- leche
- queso

- crema de leche
- achiote
- sal y pimienta al gusto

Preparación:

Lavar la quinua hasta que al probarla no tenga el sabor amargo; ponerla a cocinar en una olla con suficiente agua durante una hora hasta que esté abierta y suave.

Prepare un refrito, a fuego lento, de mantequilla, achiote y cebolla, hasta que éstas estén transparentes, añadir la sal y la pimienta.

Licuar, junto con el maní, la leche, la crema de leche y el refrito, una tercera parte de la quinua cocinada y luego mezclar con el resto de la quinua y hervor a fuego lento por 10 minutos hasta que espese.

Plato Típico del Yamor

Ingredientes:

- Tortillas de papa
 - o Papa
 - o Leche
 - o Sal
 - o Cebolla
 - o Achiote
- Empanadas pequeñas
 - o Harina
 - o Huevos
 - o Mantequilla
 - o Sal
 - o Polvo de hornear
 - o Leche
 - o Plátano maduro
- Fritada
 - o Carne de chacho
 - o Aliños
- Tostado
 - o Maíz seco
 - o Cebolla
 - o Ajo
 - o Sal
- Mote
- Curtido de cebolla y tomate y cilantro
- Aceite

Preparación:

- Tortillas de papa.- primero se lava y pela las papas, luego se las pone a cocinar con sal y cebolla, una vez cocinadas se les aplasta y agrega la leche y un poco de achiote, se mezcla bien y se hace bolitas con ésta preparación y se les aplasta dándoles la forma a las tortillas, luego se les fríe en una sartén con aceite.
- Empanadas.- se coloca en un recipiente amplio la harina haciendo un hueco en el centro, como un cráter, ahí se pone: los huevos, la mantequilla derretida, la sal, el polvo de hornear y una pisco de azúcar, se mezcla todo y luego poco a poco se agrega la leche hasta lograr una masa homogénea. Se da la forma a las empanadas mismas que tienen un tamaño de 3 a 4 cm. Y se las rellena con un pedazo de plátano maduro y se pone a freír en mucho aceite bien caliente.
- Fritada.- se lava muy bien la carne de chancho y se le pone a cocinar en una paila de bronce con agua y se le deja cocinar hasta que el agua se vaya secando, cuando el agua va secando se le agrega los aliños, la cebolla y el ajo, y con la manteca que va saliendo de la carne se le deja dorar hasta que esté lista.
- Tostado.- en una paila con un poco de aceite se le pone el maíz y se deja tostar sin dejar de mover para que no se quemé, cuando está amarillando se le agrega la sal, la cebolla y el ajo y se retira del fuego.
- Mote.- se lo cocina en agua durante varias horas hasta que esté listo.
- Curtido de cebolla, tomate y cilantro.- se mezcla la cebolla picada ya lavada con el tomate y cilantro picado, a esto se le agrega unas gotitas de limón y sal. Para servir se coloca en el plato de 2 a 3 las tortillas, una porción de mote, tostado, la fritada, el curtido y finalmente las empanadas y el plato está listo para disfrutar acompañado de la bebida Yamor.



FUENTE Y ELABORACIÓN: GAD MUNICIPAL DE OTAVALO, 2013

ANEXO Nº 2

ENCUESTA APLICADA A LOS HABITANTES DEL CANTÓN OTAVALO

INSTRUCCIONES:

Señor, señora, señorita, gracias por aceptar apoyarme con su participación en esta encuesta que pretende diversificar el servicio turístico en el Cantón Otavalo.

Por favor llene los datos que se solicitan y más adelante, en las preguntas respectivas, marque con una sola X en el paréntesis, según corresponda su respuesta.

4.2.4.4. ¿Cree usted que es importante conservar la cultura popular en el Cantón Otavalo?

Si () No ()

Por qué? _____

4.2.4.5. ¿Qué aspectos de la literatura popular otavaleña conoce y considera que son los más importantes para el cantón?

- a) Leyendas ()
- b) Dichos ()
- c) Coplas ()
- d) Apodos ()
- e) Anécdotas ()
- f) Cuentos ()

4.2.4.6. ¿Qué expresiones festivas familiares indígenas y mestizas conoce, practica y considera usted que son las más importantes?

- a) Bautizo ()
- b) Primera Comunión ()
- c) Confirmación ()
- d) Matrimonio ()
- e) Defunción ()
- f) Cumpleaños ()

4.2.4.7. ¿Qué expresiones festivas comunitarias indígenas y mestizas conoce usted y considera que son las más importantes?

- a) Inty Raimy ()
- b) Coraza ()
- c) Yamor ()
- d) Navidad, año viejo y año nuevo ()
- e) Carnaval ()
- f) Semana Santa ()
- g) Día de los Difuntos ()

4.2.4.8. ¿Qué juegos populares practicaba en su niñez?

- a) Los Encostalados ()
- b) El palo Encebado ()
- c) La plancha ()
- d) Ollas encantadas ()
- e) Atracones ()
- f) Cuarenta ()
- g) Burro ()

4.2.4.9. ¿Qué música popular otavaleña recuerda?

- a) San Juanito ()

- b) Yaraví ()
- c) Otros ()

4.2.4.10. ¿Cuáles considera usted que son los platos típicos que identifican la gastronomía otavaleña?

- a) Mazamorra con cuy ()
- b) Champus ()
- c) Tortillas de tiesto ()
- d) Cuy con papas ()
- e) Zambo de dulce ()
- f) Caldo de gallina criolla ()
- g) Papas con sangre ()
- h) Caldo de mondongo ()
- i) Fanesca ()
- j) Menestrón ()
- k) Sopa de quinua ()
- l) Plato típico del Yamor ()

4.2.4.11. ¿Considera usted importante que toda esta riqueza cultural de Otavalo se conjugue y se exponga en un Centro de Interpretación?

Si () No ()
 Por qué? _____

4.2.4.12. ¿Visitaría usted el centro de interpretación de cultura popular y gastronómica?

Si () No ()
 Por qué? _____

4.2.4.13. ¿De los siguientes, cuál valor estaría dispuesto a pagar por el ingreso al Centro de Interpretación?

- a) 2 – 3 dólares ()
- b) 3,5 – 4 dólares ()
- c) 4,5 – 5 dólares ()

Muchas gracias por su participación....

ANEXO Nº 3

ENCUESTA APLICADA A LOS TURISTAS QUE VISITAN OTAVALO

Señor, señora, señorita, gracias por aceptar apoyarme con su participación en esta encuesta que pretende diversificar el servicio turístico en el Cantón Otavalo.

Por favor llene los datos que se solicitan y más adelante, en las preguntas respectivas, marque con una sola X en el paréntesis, según corresponda su respuesta.

1. Edad ()
2. Sexo: Masculino () Femenino ()
3. Procedencia: Nacional () Extranjera () país _____
4. De los siguientes aspectos de la vida de Otavalo ¿Cuáles Conoce?
 - a) Historia del pueblo indígena y mestizo de Otavalo ()
 - b) Leyendas, coplas, dichos, adivinanzas, otros. ()
 - c) Música popular ()
 - d) Las festividades de las familias indígenas y mestizas ()
 - e) Las festividades comunitarias indígenas y mestizas ()
 - f) Los juegos populares indígenas y mestizos ()
 - g) Los platos típicos indígenas y mestizos ()
5. ¿Visitaría usted un Centro de Interpretación donde se exponga las costumbres, Tradiciones y Gastronomía del Cantón Otavalo?
Si () No ()
Por qué? _____
6. ¿Con qué frecuencia lo visitaría?
 - a) Cada semana ()
 - b) Cada mes ()
 - c) Cada año ()
- 7) ¿Con quién lo visitaría?
 - a) Amigos ()
 - b) Familiares ()
 - c) Compañeros ()
- 8 ¿Qué valor pagaría por el ingreso al Centro de Interpretación de Cultura Popular y gastronómico?
 - d) 2 – 3 dólares ()
 - e) 3,5 – 4 dólares ()
 - f) 4,5 – 5 dólares ()

Muchas gracias por su participación...

ANEXO Nº 4

GUIA DE ENTREVISTA (Gestores Turísticos de Otavalo)

Entrevistado: _____

Procedencia: _____

Edad: _____ Sexo: _____

1. ¿Conoce usted, si en el área de Otavalo existe un centro de interpretación de cultura popular y gastronómica?

2. ¿Cree usted que la existencia de un Centro de Interpretación de Cultura Popular y Gastronómica, donde se exponga las costumbres, tradiciones y gastronomía de Otavalo, constituiría un destino turístico más para los visitantes?

Si () No ()

Por qué? _____

3. De los siguientes aspectos de la vida de Otavalo, ¿cuáles conoce?

- a) Historia del pueblo indígena y mestizo de Otavalo ()
- b) Leyendas, coplas, dichos, adivinanzas, otros. ()
- c) Música popular ()
- d) Las festividades de las familias indígenas y mestizas ()
- e) Las festividades comunitarias indígenas y mestizas ()
- f) Los juegos populares indígenas y mestizos ()
- g) Los platos típicos indígenas y mestizos ()

4. ¿Qué otros aspectos de la vida de Otavalo considera usted que sería importante exhibir en este lugar?

ANEXO Nº 5 PAPELERÍA DE PROMOCIÓN “TRÍPTICO”

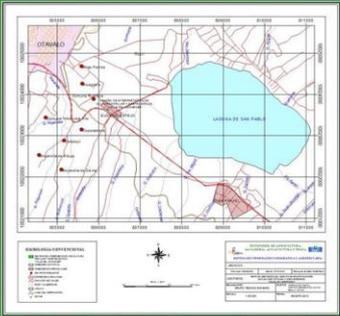
SALA DE GASTRONOMÍA

Entre los otavaleños actuales, indígenas y mestizos, los platos de la comida diaria y de la comida especial de los hechos festivos, tienen un alto componente de productos del medio: animales domésticos como vacunos, cerdos, cuyes, conejos, aves de corral; cereales como el maíz, trigo, cebada; leguminosas como fréjol, habas, arvejas, lentejas; tubérculos como papas, ocas, mellocos, camotes, zanahorias blanca y amarilla, remolacha; especerías como ajo, cebolla, ají, pimiento, cominos, anís de pan y estrellado, clavo de olor, entre otros.

Los siguientes son una selección de los platos populares de mayor preferencia entre los otavaleños: La mazamorra con cuy, El champus, Las tortillas de tiesto, El cuy con papas, El zambo de dulce, El caldo de gallina criolla, Las papas con sangre, El caldo de mondongo, La fanesca: el plato popular de Semana Santa, El menestrón, La sopa de quinua, Plato Típico del Yamor.



MAPA DE UBICACIÓN

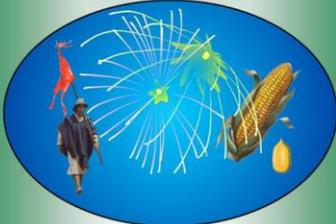


ATENCIÓN

LUNES A VIERNES
08H00 a 17H00
SABADOS Y DOMINGOS
09H00 a 13H00

Eugenio Espejo - Panamericana y
Abdón Calderón
Telfs. (06) 2 635 209 - 0992 448 785
Otavalo - Imbabura

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICO "VALLE DEL AMANECEER"



**Disfruta aprendiendo
la riqueza cultural y gastronómica
del pueblo otavaleño**



CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICO "VALLE DEL AMANECEER"

INTRODUCCIÓN

El Centro de Interpretación de Cultura Popular y gastronómico "Valle del Amanecer" contiene la información más representativa de las manifestaciones culturales indígenas y mestizas actualmente vigentes en el territorio del cantón Otavalo en la provincia de Imbabura.

La información cultural que se expone, está relacionada con las expresiones literarias, musicales, festivas, lúdicas y gastronómicas que tienen efecto a lo largo del año entre los habitantes otavaleños de los grupos étnicos indígena y mestizo que comparten el hermoso paisaje del denominado "Valle del Amanecer".

SALA DE LITERATURA POPULAR

En el Cantón Otavalo muchas expresiones se mantienen en la tradición oral de la población indígena y mestiza y hacen relación al origen de los lagos, a la vida sentimental entre los cerros a los que se los concibe como seres vivientes y dotados de pensamiento y sentimientos como los seres humanos. Asimismo algunas de estas piezas literarias populares llevan implícitas ciertas moralejas orientadas a armonizar la convivencia colectiva de las personas con la práctica de valores como la bondad, la gratitud el amor, entre otros. Las expresiones literarias que caracterizan al cantón son: las leyendas, coplas, dichos y apodos.

SALA DE FIESTAS Y TRADICIONES

Hechos Festivos Familiares.— las fiestas y tradiciones son parte de las expresiones culturales del pueblo otavaleño y no son más que la celebración de acontecimientos relevantes en la vida de algún miembro de la familia que involucra a todo el grupo familiar como: el bautismo, los cumpleaños, etc.

Hechos Festivos Comunitarios.— Comprenden las celebraciones que involucran a la comunidad en general como: El Priestazgo de los Pendoneiros, La fiesta del Yamor en Otavalo, La temporada religiosa de Semana Santa, etc.

SALA DE MÚSICA POPULAR

La música popular es entendida como la expresión de los sentimientos individuales y colectivos de los grupos humanos a través de las notas musicales entonadas mediante diversos instrumentos o a través del canto. La música puede producirse acompañada de poesía, como las coplas del Inti Raymi del San Pablo del Lago-Otavalo; o sola, como la polka del Coraza de San Rafael de la Laguna, que es un ritmo de marcha que anima el ingreso de este personaje a la plaza mayor. En el territorio otavaleño, respecto de la música popular, se identifica tres espacios sociales de realización: La música en los hechos festivos indígenas familiares y colectivos, La música en los hechos festivos mestizos familiares y colectivos, Usos individuales de la música entre indígenas y mestizos.

SALA DE JUEGOS POPULARES

A lo largo de la vida las generaciones humanas practican una diversidad de maneras de entretenimiento en las que destacan las habilidades físicas e intelectuales de las personas. Pero otros demandan creatividad, suspicacia, sorpresa, picardía. En la actualidad, la mayoría de los juegos populares son practicados en los momentos de ocio o de vacaciones de los individuos; en muchos casos, los juegos populares forman parte de los programas festivos tradicionales de algunas poblaciones. Entre los más destacados juegos populares de la jurisdicción del cantón Otavalo citamos los siguientes: Los Encostalados, El Palo Encebado, El juego de La Plancha, El concurso de Atracones, Las Ollas Encantadas, El juego de Cuarenta.








ANEXO Nº 6
PAPELERÍA DE PROMOCIÓN "POSTER"

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICO

"VALLE DEL AMANECEER"



**Disfruta aprendiendo
la riqueza cultural y gastronómica
del pueblo otavaleño**



ANEXO Nº 7
PAPELERÍA DE PROMOCIÓN “TARJETA DE PRESENTACIÓN”

**CENTRO DE INTERPRETACIÓN
 DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICO**

“VALLE DEL AMANECEER”

MIGUEL ANGEL BENÍTEZ
ADMINISTRADOR

Eugenio Espejo - Panamericana y
 Abdón Calderón
 Telfs. (06) 2 635 209 - 0992 448 785
 Otavalo - Imbabura



**Disfruta aprendiendo
 la riqueza cultural y gastronómica
 del pueblo otavaleño**

ANEXO Nº 8
PAPELERÍA DE PROMOCIÓN “ANUNCIO DE PRENSA”

**CENTRO DE INTERPRETACIÓN
 DE CULTURA POPULAR Y GASTRONÓMICO**

“VALLE DEL AMANECEER”



**Disfruta aprendiendo
 la riqueza cultural y gastronómica
 del pueblo otavaleño**

Eugenio Espejo - Panamericana y Abdón Calderón
 Telfs. (06) 2 635 209 - 0992 448 785
 Otavalo - Imbabura

TE OFRECE CONOCER:

- Historia
- Literatura Popular
- Costumbres y Tradiciones
- Juegos Populares
- Música Popular

ATENCIÓN

LUNES A VIERNES
 08H00 a 17H00
 SABADOS Y DOMINGOS

