



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
La Universidad Católica de Loja

## **ÁREA ADMINISTRATIVA**

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

**Análisis y puesta en valor de las fincas cafetaleras para el diseño de  
productos turísticos en el cantón Loja de la provincia de Loja, periodo  
2016.**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**AUTORA:** Patiño Pullaguari, Greta Katusca

**DIRECTOR:** Viñan Mereci, Christian Stalin, Mgtr.

**LOJA – ECUADOR**

**2016**

## **APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Magister.

Christian Stalin Viñan Mereci.

### **DOCENTE DE LA TITULACIÓN**

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: Análisis y puesta en valor de las fincas cafetaleras para el diseño de productos turísticos en el cantón Loja de la provincia de Loja, periodo 2016 realizado por Patiño Pullaguari Greta Katusca ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, Septiembre de 2016

f).

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo Patiño Pullaguari Grety Katusca declaro ser autora del presente trabajo de titulación: “Análisis y puesta en valor de las fincas cafetaleras para el diseño de productos turísticos en el cantón Loja de la provincia de Loja, periodo 2016” de la titulación Administración de empresas turísticas y hoteleras siendo el Mgtr. Christian Stalin Viñan Merecí director 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. 88 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 o trabajos de titulación que se realicen con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

f.  
Autor: Patiño Pullaguari Grety Katusca  
Cédula: 1104129273

## **DEDICATORIA**

Agradezco en primer lugar a Dios por su bondad, generosidad y por todas las bendiciones derramadas en mí, del mismo modo el presente trabajo investigativo lo dedico a toda mi familia y en especial a mi madre Lcda. María Carmen Pullaguari, mi padre Dr. Santos Dalecio Patiño Calero, a mis hermanos; y, a mi abuelita, que han sido mis pilares fundamentales, que gracias a su apoyo, comprensión, dedicación, amor, paciencia, y tolerancia han permitido formarme con grandes virtudes y fortalezas, sobre todo han sido el incentivo para mi superación y de ese modo completar con éxito una de las etapas primordiales de mi vida.

De igual forma este trabajo tiene una dedicación especial a todas las personas que aportaron con sus conocimientos para el desarrollo de la misma, cuyos apoyos han sido constantes en la realización de mi trabajo investigativo.

Grety Katiusca Patiño Pullaguari

## **AGRADECIMIENTO**

A la Universidad Técnica Particular de Loja, que da la oportunidad al estudiante de formarse profesionalmente en cada una de las ramas, especialmente en la carrera de Administración de empresas turísticas y hoteleras; a todos y cada uno de los docentes, por su calidad de enseñanza y su ardua labor en la formación de sus estudiantes.

Dejo constancia de mi agradecimiento de manera especial al Mgtr. Christian Stalin Viñan Merceí, director de tesis a quien le debo mi gratitud, por la dedicación, entrega, apoyo y sabias orientaciones para dar ideas claras al impartir sus conocimientos para una mejor comprensión y desarrollo de la tesis.

La Autora

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS .....	iii
DEDICATORIA .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	vi
RESUMEN .....	1
ABSTRACT .....	2
INTRODUCCIÓN .....	3
1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	5
1.1. Antecedentes del turismo .....	6
1.2. Turismo .....	6
1.3. Producto turístico .....	9
1.3.1. Puesta en valor .....	9
1.3.2. Potencial turístico .....	10
2. ANÁLISIS Y POTENCIAL TURÍSTICO DE LAS FINCAS CAFETALERAS .....	11
2.1. Análisis sectorial del café .....	12
2.1.1. Análisis nacional .....	12
2.1.2. Análisis zona 7 .....	13
2.2. Diagnóstico de fincas cafetaleras .....	14
Procesos desarrollados .....	14
Matriz Base de Evaluación .....	16
Diagnóstico .....	18
Caso 1 .....	18
Caso 2 .....	20
Caso 3 .....	22
Caso 4 .....	24
Caso 5 .....	27

Caso 6.....	29
Caso 7.....	32
Caso 8.....	34
<b>2.3.    Potencial Turístico.....</b>	<b>35</b>
Caso 1.....	36
Caso 2.....	45
Caso 3.....	53
Caso 4.....	61
Caso 5.....	70
Caso 6.....	79
Caso 7.....	88
Caso 8.....	98
<b>2.4.    Resultados de análisis cualitativo y cuantitativo de las fincas cafetaleras... 106</b>	
Caso 1.....	106
Caso 2.....	106
Caso 3.....	107
Caso 4.....	107
Caso 5.....	108
Caso 6.....	108
Caso 7.....	108
Caso 8.....	109
<b>2.5.    Análisis FODA.....</b>	<b>109</b>
<b>3. PLAN DE MEJORAS PARA EL DISEÑO DE PRODUCTOS TURISTICOS .....</b>	<b>111</b>
<b>3.1    Plan de mejoras para fincas cafetaleras.....</b>	<b>112</b>
Caso 1.....	112
Caso 2.....	116
Caso 3.....	121
Caso 4.....	125

<b>Caso 5.....</b>	<b>131</b>
<b>Caso 6.....</b>	<b>135</b>
<b>Caso 7.....</b>	<b>140</b>
<b>Caso 8.....</b>	<b>144</b>
<b>3.2. Propuesta de diseño del Plan de Responsabilidad Social Corporativa.....</b>	<b>150</b>
<b>3.3 Diseño de posibles productos turísticos para fincas cafetaleras.....</b>	<b>153</b>
<b>3.3.1. Diseño del itinerario de la posible ruta turística.....</b>	<b>153</b>
<b>3.3.2 Diseño de posible ruta turística. ....</b>	<b>155</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>156</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>157</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>158</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>161</b>
<b>Anexo 1. Matriz base de evaluación.....</b>	<b>162</b>
<b>Anexo 2. Metodología de planificación en el plan de mejoras. ....</b>	<b>168</b>
<b>Anexo 3. Itinerario de la ruta turística Cantón Loja.....</b>	<b>168</b>
<b>Anexo 4. Fotografías caso 1.....</b>	<b>170</b>
<b>Anexo 5. Fotografías caso 2.....</b>	<b>171</b>
<b>Anexo 6. Fotografías caso 3.....</b>	<b>172</b>
<b>Anexo 7. Fotografías caso 4.....</b>	<b>174</b>
<b>Anexo 8. Fotografías caso 5.....</b>	<b>175</b>
<b>Anexo 9. Fotografías caso 6.....</b>	<b>176</b>
<b>Anexo 10. Fotografías caso 7.....</b>	<b>178</b>
<b>Anexo 11. Fotografías caso 8.....</b>	<b>180</b>

## **INDICE DE GRÁFICOS**

<b>Gráfico 1. Proceso productivo.....</b>	<b>19</b>
<b>Gráfico 2. Proceso productivo.....</b>	<b>22</b>
<b>Gráfico 3. Proceso productivo.....</b>	<b>24</b>
<b>Gráfico 4. Proceso productivo.....</b>	<b>26</b>
<b>Gráfico 5. Proceso Productivo.....</b>	<b>28</b>
<b>Gráfico 6. Proceso productivo.....</b>	<b>31</b>
<b>Gráfico 7. Proceso productivo.....</b>	<b>33</b>



<b>Gráfico 8.</b> Potencial turístico actual de la finca cafetalera .....	36
<b>Gráfico 9.</b> Especificaciones generales .....	36
<b>Gráfico 10.</b> Servicios básicos .....	37
<b>Gráfico 11.</b> Ámbito social económico .....	37
<b>Gráfico 12.</b> Población .....	38
<b>Gráfico 13.</b> Empleo .....	38
<b>Gráfico 14.</b> Ingresos.....	39
<b>Gráfico 15.</b> Ámbito Productivo.....	39
<b>Gráfico 16.</b> Reconocimiento .....	40
<b>Gráfico 17.</b> Venta de productos.....	40
<b>Gráfico 18.</b> Calidad .....	41
<b>Gráfico 19.</b> Ámbito medio ambiental .....	41
<b>Gráfico 20.</b> Aspectos generales.....	42
<b>Gráfico 21.</b> Manejo de materia orgánica .....	42
<b>Gráfico 22.</b> Ámbito turístico .....	43
<b>Gráfico 23.</b> Características potenciales .....	43
<b>Gráfico 24.</b> Transporte/vialidad .....	44
<b>Gráfico 25.</b> Ámbito político legal .....	44
<b>Gráfico 26.</b> Potencial turístico actual de la finca cafetalera .....	45
<b>Gráfico 27.</b> Especificaciones generales.....	45
<b>Gráfico 28.</b> Servicios básicos .....	46
<b>Gráfico 29.</b> Ámbito social económico.....	46
<b>Gráfico 30.</b> Población .....	47
<b>Gráfico 31.</b> Ingresos.....	47
<b>Gráfico 32.</b> Ámbito productivo .....	48
<b>Gráfico 33.</b> Venta de productos.....	48
<b>Gráfico 34.</b> Calidad .....	49
<b>Gráfico 35.</b> Ámbito medio ambiental .....	49
<b>Gráfico 36.</b> Aspectos generales.....	50
<b>Gráfico 37.</b> Manejo de materia orgánica .....	50
<b>Gráfico 38.</b> Ámbito turístico .....	51
<b>Gráfico 39.</b> Características potenciales .....	51
<b>Gráfico 40.</b> Transporte/vialidad .....	52
<b>Gráfico 41.</b> Ámbito político legal .....	52
<b>Gráfico 42.</b> Potencial turístico actual de la finca cafetalera .....	53

<b>Gráfico 43.</b> Especificaciones generales.....	53
<b>Gráfico 44.</b> Servicios básicos.....	54
<b>Gráfico 45.</b> Ámbito social económico.....	54
<b>Gráfico 46.</b> Población.....	55
<b>Gráfico 47.</b> Empleo.....	55
<b>Gráfico 48.</b> Ingresos.....	56
<b>Gráfico 49.</b> Ámbito productivo.....	56
<b>Gráfico 50.</b> Venta de productos.....	57
<b>Gráfico 51.</b> Calidad.....	57
<b>Gráfico 52.</b> Ámbito medio ambiental.....	58
<b>Gráfico 53.</b> Aspectos generales.....	58
<b>Gráfico 54.</b> Manejo de materia orgánica.....	59
<b>Gráfico 55.</b> Ámbito turístico.....	59
<b>Gráfico 56.</b> Características potenciales.....	60
<b>Gráfico 57.</b> Transporte/vialidad.....	60
<b>Gráfico 58.</b> Ámbito político legal.....	61
<b>Gráfico 59.</b> Potencial turístico actual de la finca cafetalera.....	61
<b>Gráfico 60.</b> Especificaciones generales.....	62
<b>Gráfico 61.</b> Servicios básicos.....	62
<b>Gráfico 62.</b> Ámbito social económico.....	63
<b>Gráfico 63.</b> Población.....	63
<b>Gráfico 64.</b> Ingresos.....	64
<b>Gráfico 65.</b> Ámbito productivo.....	64
<b>Gráfico 66.</b> Venta de productos.....	65
<b>Gráfico 67.</b> Calidad.....	66
<b>Gráfico 68.</b> Ámbito medio ambiental.....	66
<b>Gráfico 69.</b> Aspectos generales.....	67
<b>Gráfico 70.</b> Manejo de materia orgánica.....	67
<b>Gráfico 71.</b> Ámbito turístico.....	68
<b>Gráfico 72.</b> Características potenciales.....	68
<b>Gráfico 73.</b> Transporte/vialidad.....	69
<b>Gráfico 74.</b> Ámbito político legal.....	69
<b>Gráfico 75.</b> Potencial turístico actual de la finca cafetalera.....	70
<b>Gráfico 76.</b> Especificaciones generales.....	71
<b>Gráfico 77.</b> Servicios básicos.....	71

<b>Gráfico 78.</b> Ámbito social económico.....	72
<b>Gráfico 79.</b> Población.....	72
<b>Gráfico 80.</b> Empleo.....	73
<b>Gráfico 81.</b> Ingresos.....	73
<b>Gráfico 82.</b> Ámbito productivo.....	74
<b>Gráfico 83.</b> Reconocimiento.....	74
<b>Gráfico 84.</b> Venta de productos.....	75
<b>Gráfico 85.</b> Calidad.....	75
<b>Gráfico 86:</b> Ámbito medio ambiental.....	76
<b>Gráfico 87.</b> Aspectos generales.....	76
<b>Gráfico 88.</b> Manejo de materia orgánica.....	77
<b>Gráfico 89.</b> Ámbito turístico.....	77
<b>Gráfico 90.</b> Características potenciales.....	78
<b>Gráfico 91.</b> Transporte/vialidad.....	78
<b>Gráfico 92.</b> Ámbito político legal.....	79
<b>Gráfico 93.</b> Potencial turístico actual de la finca cafetalera.....	79
<b>Gráfico 94.</b> Especificaciones generales.....	80
<b>Gráfico 95.</b> Servicios básicos.....	80
<b>Gráfico 96.</b> Ámbito social económico.....	81
<b>Gráfico 97.</b> Población.....	81
<b>Gráfico 98.</b> Empleo.....	82
<b>Gráfico 99.</b> Ingresos.....	82
<b>Gráfico 100.</b> Ámbito productivo.....	83
<b>Gráfico 101.</b> Venta de productos.....	84
<b>Gráfico 102.</b> Calidad.....	84
<b>Gráfico 103.</b> Ámbito medio ambiental.....	85
<b>Gráfico 104.</b> Aspectos generales.....	85
<b>Gráfico 105.</b> Manejo de materia orgánica.....	86
<b>Gráfico 106.</b> Ámbito turístico.....	86
<b>Gráfico 107.</b> Características potenciales.....	87
<b>Gráfico 108.</b> Transporte/vialidad.....	87
<b>Gráfico 109.</b> Ámbito político legal.....	88
<b>Gráfico 110.</b> Potencial turístico actual de la finca cafetalera.....	88
<b>Gráfico 111.</b> Especificaciones generales.....	89
<b>Gráfico 112.</b> Servicios básicos.....	89

<b>Gráfico 113.</b> Ámbito social económico.....	90
<b>Gráfico 114.</b> Población. ....	90
<b>Gráfico 115.</b> Empleo. ....	91
<b>Gráfico 116.</b> Ingresos.....	91
<b>Gráfico 117.</b> Ámbito productivo. ....	92
<b>Gráfico 118.</b> Venta de productos.....	93
<b>Gráfico 119.</b> Calidad. ....	93
<b>Gráfico 120.</b> Ámbito medio ambiental. ....	94
<b>Gráfico 121.</b> Aspectos generales.....	94
<b>Gráfico 122.</b> Manejo de materia orgánica. ....	95
<b>Gráfico 123.</b> Ámbito turístico. ....	95
<b>Gráfico 124.</b> Características potenciales.....	96
<b>Gráfico 125.</b> Transporte/vialidad. ....	96
<b>Gráfico 126.</b> Ámbito político legal. ....	97
<b>Gráfico 127.</b> Potencial turístico actual de la finca cafetalera.....	98
<b>Gráfico 128.</b> Especificaciones generales. ....	98
<b>Gráfico 129.</b> Servicios básicos.....	99
<b>Gráfico 130.</b> Ámbito social económico.....	99
<b>Gráfico 131.</b> Población. ....	100
<b>Gráfico 132.</b> Ámbito productivo.....	100
<b>Gráfico 133.</b> Venta de productos. ....	101
<b>Gráfico 134.</b> Calidad. ....	102
<b>Gráfico 135.</b> Ámbito medio ambiental. ....	102
<b>Gráfico 136.</b> Aspectos generales.....	103
<b>Gráfico 137.</b> Manejo de materia orgánica. ....	103
<b>Gráfico 138.</b> Ámbito turístico. ....	104
<b>Gráfico 139.</b> Características potenciales.....	104
<b>Gráfico 140.</b> Transporte/vialidad. ....	105
<b>Gráfico 141.</b> Ámbito político legal. ....	105

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Matriz base de evaluación.....	17
<b>Tabla 2.</b> Codificación de las fincas cafetaleras. ....	18
<b>Tabla 3.</b> Análisis FODA de las fincas cafetaleras pertenecientes al Cantón Loja. ....	110
<b>Tabla 4.</b> Identificación de las áreas de mejora. ....	112

<b>Tabla 5.</b> Selección de las acciones de mejoras. ....	113
<b>Tabla 6.</b> Planificación.....	114
<b>Tabla 7.</b> Seguimiento y evaluación.....	115
<b>Tabla 8.</b> Identificación de las áreas de mejora. ....	116
<b>Tabla 9.</b> Selección de las acciones de mejora. ....	117
<b>Tabla 10.</b> Planificación. ....	118
<b>Tabla 11.</b> Seguimiento y evaluación.....	120
<b>Tabla 12.</b> Identificación de las áreas de mejoras.....	121
<b>Tabla 13.</b> Selección de las acciones de mejoras.....	122
<b>Tabla 14.</b> Planificación. ....	123
<b>Tabla 15.</b> Seguimiento y evaluación. ....	124
<b>Tabla 16.</b> Identificación de las áreas de mejora.....	125
<b>Tabla 17.</b> Selección de las acciones de mejoras.....	126
<b>Tabla 18.</b> Planificación. ....	127
<b>Tabla 19.</b> Seguimiento y evaluación. ....	129
<b>Tabla 20.</b> Identificación de las áreas de mejoras.....	131
<b>Tabla 21.</b> Selección de las acciones de mejora.....	132
<b>Tabla 22.</b> Planificación. ....	133
<b>Tabla 23.</b> Seguimiento y evaluación. ....	134
<b>Tabla 24.</b> Identificación de las áreas de mejora.....	135
<b>Tabla 25.</b> Selección de las áreas de mejora.....	136
<b>Tabla 26.</b> Planificación. ....	137
<b>Tabla 27.</b> Seguimiento y evaluación. ....	138
<b>Tabla 28.</b> Identificación de las áreas de mejora.....	140
<b>Tabla 29.</b> Selección de las acciones de mejora.....	141
<b>Tabla 30.</b> Planificación. ....	142
<b>Tabla 31.</b> Seguimiento y evaluación. ....	143
<b>Tabla 32.</b> Identificación de las áreas de mejora.....	144
<b>Tabla 33.</b> Selección de las acciones de mejora.....	145
<b>Tabla 34.</b> Planificación. ....	146
<b>Tabla 35.</b> Seguimiento y evaluación. ....	148

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<b>Ilustración 1.</b> Proceso de selección y evaluación.....	14
<b>Ilustración 2.</b> Proceso de análisis cualitativo y potencial turístico. ....	15
<b>Ilustración 3.</b> Proceso de planeación de mejoras.....	16

## ÍNDICE DE MAPA

<b>Mapa 1.</b> Ruta del café. ....	155
------------------------------------	-----

## RESUMEN

La siguiente investigación demuestra el potencial turístico de las ocho fincas cafetaleras pertenecientes al cantón Loja, primero se realizó un análisis cualitativo ejecutado mediante las salidas de campo donde se observa de manera directa el estado en el que se encuentran las mismas, en base a la información obtenida se procede a realizar un análisis cuantitativo a través de la creación de una metodología que permita determinar el potencial turístico, mediante la construcción de indicadores de caracterización los mismos que abarcan variables de: especificaciones generales, el ámbito socio-económico, ámbito productivo, ámbito medio ambiental, ámbito turístico y ámbito político-legal.

Partiendo del desarrollo de estos dos análisis y al conocer el potencial turístico con las que cuentan cada una de ellas, se procede a realizar un plan de mejoras para cada uno de los casos de estudio y del mismo modo el diseño de posibles productos turísticos, tomando en cuenta el gran valor patrimonial, riquezas paisajísticas, los recursos naturales y culturales con las que cuentan las fincas cafetaleras y sus alrededores.

**PALABRAS CLAVES:** turismo rural, agroturismo, puesta en valor, producto turístico, potencial turístico, plan de mejoras

## ABSTRACT

The following research demonstrates the tourism potential of the eight coffee farms located in canton Loja. First, it was realized a qualitative analysis executed by means of the field trips, where it is observed the state of coffee farms. On the basis of the obtained information, it is realized a quantitative analysis, in order to determine the touristic potential, based on constructed characterization indicators which include variables as general specifications, the socio-economic field, the productive field, the environmental field, the tourism field, and the political-legal field.

Based on the development of these two analyzes and knowing the tourism potential of each one of the coffee farms, an improvement plan was made for each case of study and in the same way the design of possible tourist products, taking into account the great heritage value, landscape riches, natural and cultural resources of the coffee farms and surroundings

**Key words:** rural tourism, agroturism, put in value, tourist product, touristic potential, improvement plan.



## INTRODUCCIÓN

El turismo con el pasar de los años ha ido evolucionando una modalidad alternativa de la actividad turística, como es el agroturismo acoplado para satisfacer las necesidades y exigencias del turista nacional como extranjero, que les gusta involucrarse con los habitantes de sectores rurales donde el turista forma parte de la vida cotidiana del caficultor, encerrando un gran valor cultural.

La presente investigación tiene como finalidad analizar y valorizar cada una de las ocho fincas cafetaleras pertenecientes al Cantón Loja, las mismas que fueron evaluadas mediante las salidas de campo que permiten conocer el estado en las que se encuentran los casos en estudio, partiendo de esta información se procede a realizar un análisis para posteriormente establecer el diseño de posibles productos turísticos para cada una de las fincas cafetaleras. El desarrollo del trabajo de investigación se divide en tres capítulos los cuales se detallan a continuación:

Capítulo I: Fundamentación teórica.- este capítulo cuenta con definiciones fundamentales para el entendimiento de la investigación, definiciones como los antecedentes del turismo en el Ecuador, turismo alternativo, turismo rural, ecoturismo, turismo comunitario, agroturismo, el producto turístico que abraza la puesta en valor y el potencial turístico.

Capítulo II.- Se analiza y determina el potencial turístico de las fincas cafetaleras en el Cantón Loja, mediante un análisis cualitativo que se lo realiza en las salidas de campo donde se observar de forma directa el estado en el que se encuentran los casos de estudio, lo cual permite realizar el diagnóstico de las mismas para proceder a determinar el potencial turístico de cada una de las fincas involucradas, basándose en las características y parámetros propuestos para su respectiva evaluación y categorización de las mismas con respecto a la vinculación turística.

Capítulo III.- Propuesta del plan de mejoras, un plan de responsabilidad social para el agricultor y el diseño de la posible ruta.

La metodología para la evaluación de los casos de estudio fue creada por los autores, con la finalidad de poder determinar de forma cualitativa y cuantitativa los ocho casos de estudio, la misma que permite evaluar los aspectos generales, ámbito socio-económico, ámbito productivo, ámbito medio ambiental, ámbito turístico y el ámbito político-legal, y sus rubros, a cada uno se consideró un porcentaje de acuerdo al grado de importancia, esta metodología permitió determinar el potencial turístico que cuenta cada uno de los casos de estudio, partiendo de esta información se procede a diseñar un plan de mejoras y el diseño de posibles productos turísticos, lo que va a permitir que la finca cafetalera se pueda vincular con el turismo, aprovechando la disponibilidad de la riqueza natural, cultural y paisajística existente en las fincas cafetaleras y sus alrededores.

Del mismo modo el valorar la gran riqueza que posee nuestro Cantón Loja, que cuenta con tierras fértiles donde se puede producir y comercializar un producto de calidad, por lo que el lugar estaría en óptimas condiciones para el desarrollo agroturístico. Los atractivos naturales que se encuentran en el cantón Loja están dotados de bellezas escénicas, atractivos culturales, naturales, gastronomía local y cuenta con recursos que beneficia al agroturismo, sin embargo; estos atractivos a pesar de tener una riqueza turística no es explotada por la falta de conocimiento de los dueños de las fincas cafetaleras y la falta de información gubernamental de las nuevas tendencias turísticas que han ido surgiendo en la actualidad. Las oportunidades de los caficultores al involucrase con el turismo son muy benéficas ya que se crearía una fuente generadora de ingresos y sería una alternativa sustentable para mejorar la economía de los caficultores y de la comunidad dedicadas a esta actividad.

## **1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **1.1. Antecedentes del turismo.**

En el gobierno de Galo Plaza en el año de 1950, se propone al turismo internacional como un instrumento para el desarrollo del país, la llamada “misión cultural indígena” precedida por Rosa Lema, la cual marca un hito relevante orientado a publicitar el país, especialmente a la zona de Otavalo, en el mercado norteamericano. En esta misma época se promueve el establecimiento de una infraestructura hotelera básica en Quito para albergar esta potencial actividad donde se insiste en visibilizar a la comunidad indígena como una atracción particular y se crea una importante agencia privada de turismo, denominada Metropolitan Touring. Posteriormente a principios del siglo XX, Grace Line ofrece travesías en barcos por la zona cacaotera de la cuenca del río Guayas, y más tarde se inicia esta actividad en Galápagos, la cual atrajo personas nacionales y extranjeras y permitió la consolidación de infraestructura y negocios turísticos (Prieto, 2011).

### **1.2. Turismo.**

La necesidad de conocimiento, el deseo de explorar ha permitido que el hombre no se quede estancado en un solo lugar sino que busque alternativas que lo ayuden a alcanzar esos deseos, es decir buscar y evidenciar nuevos lugares ya que el momento mismo en que se ha descubierto y presenciado ambientes diferentes a los usuales, se tiene la virtud de poder adquirir nuevos conocimientos, nuevas vivencias, lo que permite enriquecerse con patrimonio y costumbres del lugar visitado, el descubrimiento de estos lugares, el desarrollo de la ciencia, la revolución industrial, la innovación, han marcado precedentes sobre la forma en la que el turismo es comprendido y estudiado.

Por consiguiente el turismo abarca una evolución conceptual muy amplia que ha ido cambiando con el pasar de los años, definiéndose así como un fenómeno social, cultural y económico, sin embargo su esencia sigue siendo la misma: desplazamiento momentáneo de las personas de un lugar a otro con el fin de recreación o negocios, fuera de su entorno tradicional (Faraldo & Rodríguez, 2014; OMT, 2016).

Es así que el turismo se ha expandido y ha desarrollado nuevos enfoques debido a que la demanda ha aumentado significativamente y se ha caracterizado por tener contacto directo con sus consumidores, coincidiendo en el espacio y tiempo la producción del servicio y el consumo del mismo. Convirtiéndose en una pieza clave en el desarrollo de la economía de los países, considerado como una actividad generadora de empleo y de retribución de la riqueza, integradora y complementaria con múltiples actividades. De hecho, el turismo se constituye así en una estrategia relevante para la superación de la pobreza y el desarrollo sostenible del país (Ruiz & Solis, 2007).

Del mismo modo con el pasar del tiempo se ha desarrollado nuevos eventos y tendencias de disfrutar del tiempo libre, lo que permite estar en contacto con la naturaleza disfrutar de la

riqueza paisajística, el conocer incomparables destinos y realizar un sinnúmero de actividades, en el que el turista logrará ubicarse en otra perspectiva donde podrá formar parte del entorno que le rodea, es así que se genera una nueva tendencia de viajar como es el turismo alternativo el cual brinda todas estas posibilidades.

El turismo alternativo es delicado y respetuoso, que permite al turista un encuentro con la aventura y lo místico, en el cual debe asumir el compromiso de conservación, esta modalidad trata de rescatar, el valor de la interacción con la cultura rural, dar a conocer y darle la importancia necesaria de lo que cotidianamente pasa por desapercibido. Brindando así al turista un enriquecimiento de cultura tanto espiritual como física.

Ahora bien el turismo alternativo se divide en: turismo rural, ecoturismo, turismo comunitario y agroturismo:

El turismo rural es una noción muy amplia que abarca tanto el agroturismo o turismo en casa del agricultor, es aquel turismo que se efectúa en espacios rurales fuera del casco urbano, se caracteriza por realizar actividades al aire libre teniendo acercamiento con la naturaleza y las riquezas culturales que lo rodean con una actitud y compromiso de disfrutar y participar de la conservación de los recursos naturales y culturales (Serrano & Molina, 2002; Pavon, 2015).

Ahora bien el turismo rural atiende a las necesidades de los turistas actuales y al mismo tiempo fomenta y protege las oportunidades para el futuro, usando de forma correcta sus recursos, de forma que puedan satisfacerse las necesidades económicas y sociales, respetando la integridad cultural y la diversidad biológica.

Desde el siglo XX se empieza a dar un giro en la conceptualización del turismo ya que los destinos turísticos tradicionales que se ofertaban, empezaron a verse afectados por las condiciones ambientales existentes. Por lo que surge el turismo sostenible y se convierte en el nuevo boom para llevar a cabo actividades turísticas.

En 1969 Metropolitan Touring inicio excursiones en las Islas Galápagos con el propósito de proteger y conservar, es así que los proyectos de ecoturismo comenzaron oficialmente en el Ecuador en este mismo año, de tal modo que en las excursiones científicas, el turista experimentó no solamente la belleza natural, sino que aprendió la necesidad de preservarlas. De modo que el ecoturismo tiene un impacto positivo, el cual es una actividad turística amigable con el medio ambiente, que permite disfrutar, observar, estudiar y estar en contacto con sitios naturales que no han sido tocados por el ser humano, manteniendo los hábitos propios de la región, promoviendo la conservación y protección de la zona involucrando a la comunidad para hacerlo social y económicamente benéfico para la localidad (Smith, 1996). De modo que es la modalidad de turismo más amplia de todas, ya que se establece en la oferta de los atractivos naturales de flora, fauna, geología, geomorfología, climatología,

hidrografía, etc., y las manifestaciones culturales locales, a través de micro, pequeñas y medianas empresas (Riveros & Blanco, 2004).

Por otra parte del turismo rural se desprende otra modalidad como es el turismo comunitario que surge como una nueva alternativa económica para las comunidades rurales, para generar ingresos, defender y revalorizar los recursos naturales y culturales de la localidad.

El turismo comunitario se desarrolla a partir de los años 80 paralelamente a la industria turística convencional, llegando a ser un sector creciente e importante para no menos de 100 comunidades indígenas y campesinas, desarrollando actividades que pueden realizar los turistas conjuntamente con las comunidades, mediante el uso correcto de sus recursos naturales, culturales y patrimoniales, respetando sus costumbres y tradiciones, permitiendo así la participación e integración de los turistas con las diferentes actividades, del mismo modo formando parte de la vida cotidiana de sus habitantes, generando así un desarrollo económico local, social y ambiental adecuado para la comunidad, mediante una perspectiva intercultural (Solis, 2007).

De este modo es considerado como una nueva concepción de territorio en la que se ejerza una gestión socio-productiva a nivel de una o varias comunidades, en la que además del aspecto productivo, se fortalezcan las redes y las relaciones sociales de ese espacio, es así que muchas de las comunidades han tomado conciencia del gran valor patrimonial que poseen y la importancia que encierra los recursos culturales, físicos y humanos, permitiendo tecnificarse para mejorar, incrementar e innovar servicios complementarios para satisfacer las expectativas y necesidades de los turistas, brindando así una experiencia turística integral (CCONDEM, 2016; Inostroza, 2008).

Ahora bien, Solis, (2007) indica que en el desarrollo y surgimiento del turismo comunitario ecuatoriano se encuentran varios factores que inciden particularmente: el acceso, conservación y control de los recursos naturales y la reivindicación de los derechos a sus territorios ancestrales, la lucha contra la pobreza y por los derechos indígenas, el posicionamiento en el mercado con una propuesta distintiva, a la par con los liderazgos, la capacidad organizativa y los agentes externos que han jugado un papel decisivo en su surgimiento.

El Ecuador cuenta con lugares que poseen una gran biodiversidad con una belleza paisajística y una riqueza cultural, en el país existen antiguas haciendas en las cuales destacan sus construcciones de estilo colonial que fueron levantadas en el siglo XVI que se encuentra ubicadas en medio de valles y montañas, las haciendas se caracterizan por realizar actividades agrícolas y ganaderas, en la actualidad estas haciendas le han incrementado un servicio de turismo para lo cual han adoptado sus instalaciones con alojamiento y típicos

platos de la zona basados en productos recolectados en sus tierras, además que a su alrededor se encuentran ruinas preincaicas (Franco & Guamán , 2015).

El agroturismo el cual se identifica por cautivar a los turistas por temas agrícolas, y permite que forme parte activa del trabajo diario que realizan los agricultores, incluyendo la cosecha, envolviéndolos con la belleza paisajística que los rodea, aprovechando los recursos tanto naturales, culturales e historia, complementándolo con la prestación de servicios complementarios como: alojamiento, alimentación y servicios complementarios, siendo así un recurso generador de ingresos para los caficultores y la localidad (Budowski, 2002).

Finalmente se caracteriza por la visita a emprendimientos rurales para conocer las actividades agropecuarias, involucrándose directamente en las mismas. Esto puede dar origen a un conjunto de actividades asociadas, tales como hacienda-hotel, pesque-pague (pesca y paga), posada, restaurante típico, ventas directas del productor, artesanía, industrialización y otras actividades de recreación ligadas a la vida cotidiana de los pobladores del campo es decir la actividad realizada por los turistas en un ambiente rural mediante el cual se involucran en actividades relacionadas a la agricultura (Blanco & Riveros, 2004).

### **1.3. Producto turístico.**

El producto turístico está formado por un conjunto de elementos tangibles e intangibles, caracterizados en una actividad específica, rodeada de recursos naturales y culturales como estructurales que hacen un destino interesante para su visita conformado por infraestructura, equipamiento, servicios públicos, servicios turísticos y valores y atributos de imagen, que ofrecen en un determinado territorio y que el turista conforma y consume libremente de acuerdo a sus necesidades y preferencias (Rey Moreno, 2016).

Puesto que está constituido por servicios creados para facilitar la permanencia en lugares distantes al habitual es percibido como “un todo” por el turista, pudiendo satisfacer plenamente sus necesidades, motivaciones turísticas y satisfacer una experiencia de viaje, respondiendo así a las motivaciones de un segmento de mercado determinado (Díaz, 2011).

En consecuencia, Smith propone un modelo que integra al producto turístico cinco elementos tales como: la planta física, el servicio, la hospitalidad, la libertad de elección y la implicación del cliente. A medida que se pasa de un elemento a otro se va reduciendo el control de gestión y la posibilidad de aplicar mediciones empíricas sobre el proceso, incrementándose, a su vez, la implicación del cliente y el grado de intangibilidad (González, 2001; Smith, 1996).

#### **1.3.1. Puesta en valor.**

La puesta en valor es el conservar el patrimonio artístico y cultural, para incentivar el mantenimiento de costumbres y tradiciones. Si bien es cierto con el pasar de los años muchos de los pueblos están perdiendo su identidad, por motivos de progreso y evolución pero del mismo modo se hace un daño al perder sus raíces, sus costumbres y tradiciones las cuales

en la actualidad han perdido valor, se han ido perdiendo la esencia de lo que son, han dejado de lado las riquezas que poseen tanto naturales y culturales, es por ello que se trata de volver a recuperar, fortalecer y dar a conocer la importancia del mismo, darle ese valor a sus tradiciones y costumbres, que vuelvan a sus raíces y que conserven y valoren lo que los rodea sin perder su esencia de ser para que las futuras generaciones lo hagan y puedan conocer sus raíces, historias y conozcan de donde vienen y la gran riqueza que poseen.

Finalmente la puesta en valor es la “revalorización” del patrimonio cultural con el fin de darle la importancia real y auténtica para luego de un proceso concientizado darlo a conocer de una manera eficaz y efectiva a la colectividad afianzando de esta manera los principios de identidad y de amor por lo nuestro, a partir de eso el turista podrá disfrutar las bellezas escénicas culturales y naturales conservadas de la localidad (Ramos, 2016).

### **1.3.2. Potencial turístico.**

Para valorar los recursos con los que cuenta un determinado lugar es necesario realizar un análisis que permite describir los elementos de conductas con la finalidad de llegar a conocer sus principios o elementos de una descripción objetiva, sistemática y cuantitativa del contenido ya sea por medio de la comunicación o de cualquier otra manifestación, con la finalidad de interpretarlo, definir y revelar las características de aquellos atributos con los que cuenta dichos recursos, del modo que permitirán definirse como viables para ser desarrollados turísticamente, y asimismo, determinar qué tipo de actividades y servicios se pueden determinar en el destino (Covarrubias, 2016; López, 2002).

El potencial turístico de una región depende de la valoración que se realiza sobre sus recursos, así como del nivel de estructuración de sus atractivos en productos turísticos. La valoración de los recursos incluye, como etapa previa, la elaboración de un inventario que integre la información descriptiva más relevante de dichos recursos (Mass, 2009).

Finalmente el potencial turístico es conformado por un sin número de elementos y factores de apoyo tales como: accesibilidad, hospitalidad y recursos facilitadores, así como también conformada por recursos naturales, culturales y atracciones principales como: clima, historia, cultura y belleza paisajística. El cual conlleva un análisis completo que permita definir qué recursos puedan ser aprovechados generando de tal modo nuevos proyectos turísticos determinando de igual manera una oferta turística que sirva como diferenciador con los competidores directos e indirectos de la zona (Cáceres, 2003; Gómez, 2000).



## **2. ANÁLISIS Y POTENCIAL TURÍSTICO DE LAS FINCAS CAFETALERAS**

## **2.1. Análisis sectorial del café**

### **2.1.1. Análisis nacional.**

El café en el Ecuador durante décadas se ha consolidado como fuente generadora de ingresos para los caficultores y el país, de tal modo que ha permitido optimizar la economía ecuatoriana, es uno de los productos tradicionales más vendidos a nivel local, nacional e internacional.

La caficultura en el país empezó alrededor de los años 1830 en la provincia de Manabí, con una variedad típica de café arábigo, luego en los años 50 ingresa la especie robusta y en los años 70 se propaga a la Amazonia. Logrando así tener una gran capacidad como productor de café, convirtiéndose en uno de los pocos países en el mundo que exporta los diferentes tipos de café, como: arábigo lavado, arábigo natural y robusta (Cumbicus & Jiménez , 2012). Gracias a la variedad de ecosistemas con los que cuenta el país, es posible que el cultivo de café se den a lo largo y ancho del mismo, es por ello que en las regiones de la Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos, podemos encontrar distintos tipos de café como:

- Arábigo Lavado: (Loja, Zamora Chinchipe, Manabí, El Oro, Imbabura, Carchi y Galápagos.)
- Arábigo Natural: (Loja, Manabí, Zamora Chinchipe, El Oro, Imbabura, Carchi y Galápagos.)
- Robusto: (Sucumbíos, Orellana, Napo, Pichincha, Los Ríos y Guayas.)
- Industrializado: (Soluble): Guayas y Manabí (Cumbicus & Jiménez , 2012, págs. 1 - 2)

Reconocido como uno de los mejores producidos en América del Sur y los más demandados en Europa y Estados Unidos (PRO-ECUADOR, 2013, págs. 5-6-7).

Cabe mencionar que el sector de café se manifiesta en tres ámbitos: económico, social y ecológico. El ámbito económico se manifiesta mediante el aporte de divisas al Estado, la generación de ingresos para las familias cafetaleras y siendo fuente de ingresos para la cadena productiva. De igual manera el ámbito social, como generador de empleo directo para 105,000 familias de productores, como fuente de trabajo para familias adicionales vinculadas a las actividades de comercio e intervención en los procesos productivos de las distintas etnias como son los kichwas, shuaras, tzáchilas y afroecuatorianos. Y el ámbito ecológico que se basa en la amplia adaptabilidad de los cafetales a los distintos agro-ecosistemas de la Costa, Sierra, Amazonía e Islas Galápagos (PRO-ECUADOR, 2013, pág. 4).

Finalmente las principales variedades arábigas cultivadas en el Ecuador son: Típica, Caturra, Bourbón, Pacas, Catuaí, Catimor y Sarchimor, del mismo modo se produce presentaciones de café tales como: café verde, café tostado, en grano o molido y café soluble o instantáneo, produciendo especies de café arábigo y robusta distribuidas en las cuatro regiones geográficas del país.

### **2.1.2. Análisis zona 7.**

En la Zona 7 conformado por las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe, existe una baja producción de café, pese que en los buenos años bordeaba los 5 mil sacos de café de oro, en los últimos años, los cafetales fueron atacados por enfermedades y plagas como la Roya del cafeto, que bajo drásticamente el cultivo y la baja productividad, que impedían al café desarrollarse en su totalidad, según la investigación realizada; el 27,16 % de los caficultores agremiados de las provincias de la Zona 7 del Ecuador fueron afectadas, más aun el bajo precio en años anteriores imposibilitaban al caficultor contrarrestar estas plagas por el alto costo en insumos y mano de obra, ya que los costos de producción superaban a los ingresos, por lo que no podían mantener un café de buena calidad y optaban por abandonarlo. (Cumbicus & Jiménez , 2012, pág. 11).

En la provincia de Loja especialmente en el cantón Loja, posee el café con mayor trayectoria por ser el principal producto de exportación, siendo así una fuente generadora de ingresos para los caficultores y otros actores involucrados en la productividad del café como: microempresarios, vendedores de café orgánico, vendedores de café en grano y vendedores de café soluble.

Por su situación climática diversa, tiene una variedad de producción de café, permitiendo ser uno de los cantones con tales características, es así que el café es un elemento fundamental para salir adelante económicamente.

En los últimos años se ha producido un incremento de la población involucrada en la producción cafetalera, de tal modo se ha aumentado las fuerzas de trabajo y es una fuente generadora de empleo para familias vinculadas a otras actividades como: comercio, agroindustria artesanal, transporte y exportación.

El café del cantón Loja posee fragancia frutal, achocolatada y cítrica, volumen cremoso que atrae el mercado local, nacional e internacional. Cabe recalcar que grandes marcas pertenecientes al cantón Loja, reconocidas a nivel nacional e internacional han participado y ganado el reconocimiento "Taza Dorada".

Ahora bien la presente investigación toma como ejemplo al eje cafetalero de Colombia que mantiene un gran potencial de producción de café a nivel mundial, logrando posesionar sus marcas, sus derivados y especialmente anexándolos al turismo, el cual ha avanzado y expandido la caficultura mediante la creación del Eje Cafetalero, que es una de las zonas turísticas más visitadas de Colombia al que se considera el país del café por excelencia, ubicada en los departamentos de Caldas, Risaralda y Quindío.

Colombia es el segundo país productor de café en el mundo después de Brasil y la labor de marketing de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha conseguido posicionar al café colombiano como el mejor café del mundo. La centenaria tradición cafetera se ha

convertido en uno de los símbolos del país. Tanto es así, que en 2011 la UNESCO declaró el Paisaje Cultural Cafetero Patrimonio de la Humanidad.

La zona cafetera reconocida por el café y su aroma, las deliciosas frutas exóticas, la belleza del paisaje, el colorido de los pueblos, el acento paisa inconfundible, el aguardiente y la calidez de su gente, por todo lo que engloba es una zona atractiva de turistas nacionales e internacionales amantes del ecoturismo, se caracteriza por sus hermosos cafetales adornados de inmensas cascadas y hermosos árboles, unificándolo con la oferta de servicios complementarios y la posibilidad de articular actividades productivas que fortalezcan al mismo tiempo la identidad regional, del modo que encuentran al turismo como alternativa de activar la economía, avanzar en aspectos sociales y culturales desde las potencialidades de su territorio expresadas en los paisajes, en la flora y fauna, en la diversidad, la riqueza cultural y étnica y la estructura de los asentamientos humanos, caracterizada por lo diversa y expresada en la riqueza morfológica, arquitectónica y de relación con el medio (Salazar & Gómez, 2011, págs. 48 - 49).

## 2.2. Diagnóstico de fincas cafetaleras.

### Procesos desarrollados.

La presente investigación fue desarrollada en base a los siguientes procesos:

#### Proceso de selección y evaluación

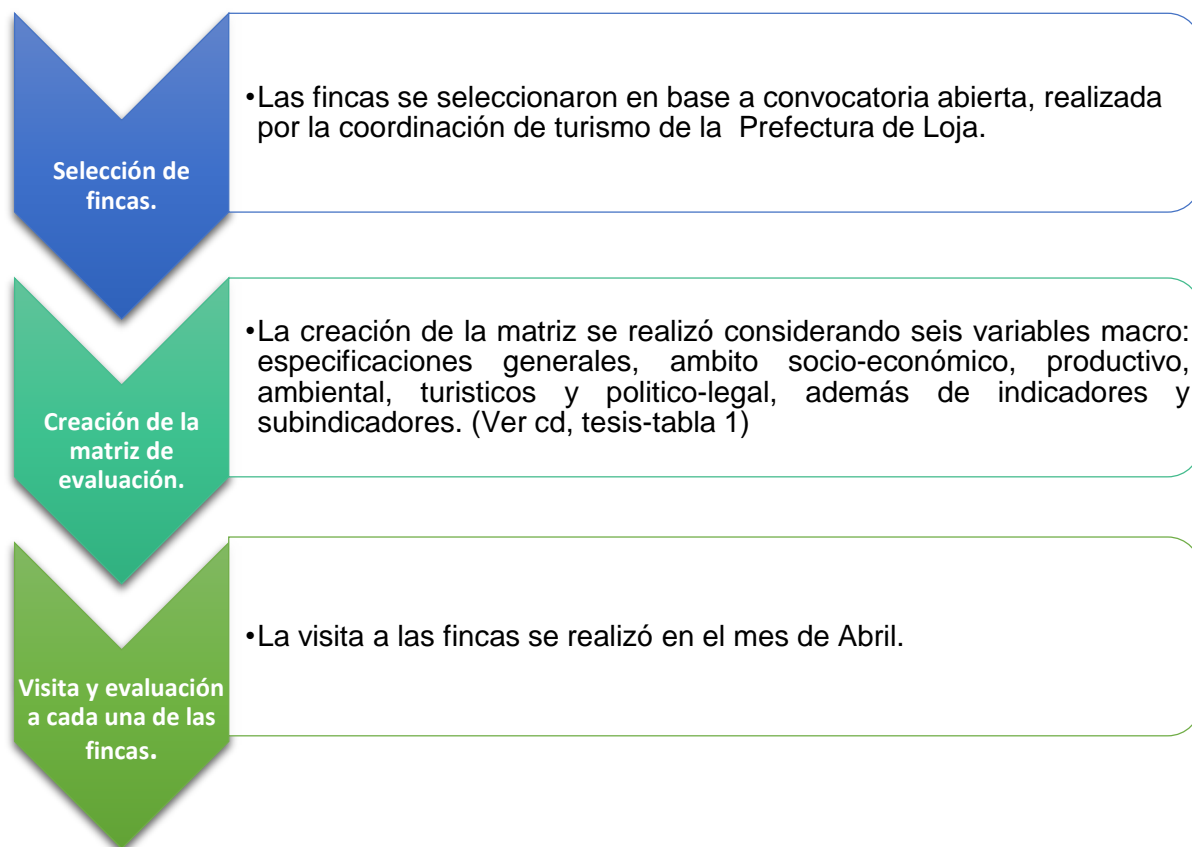
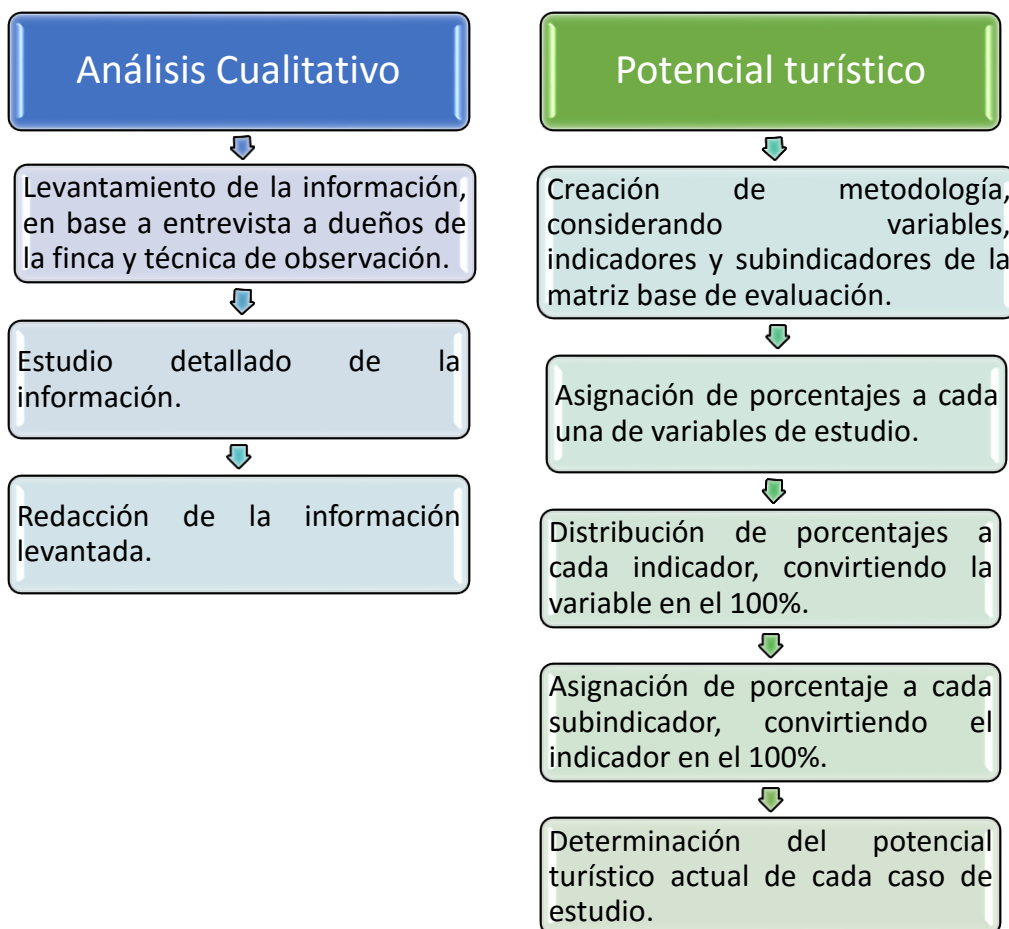


Ilustración 1. Proceso de selección y evaluación

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño, Jessica Cuenca y Brayan Acaro.

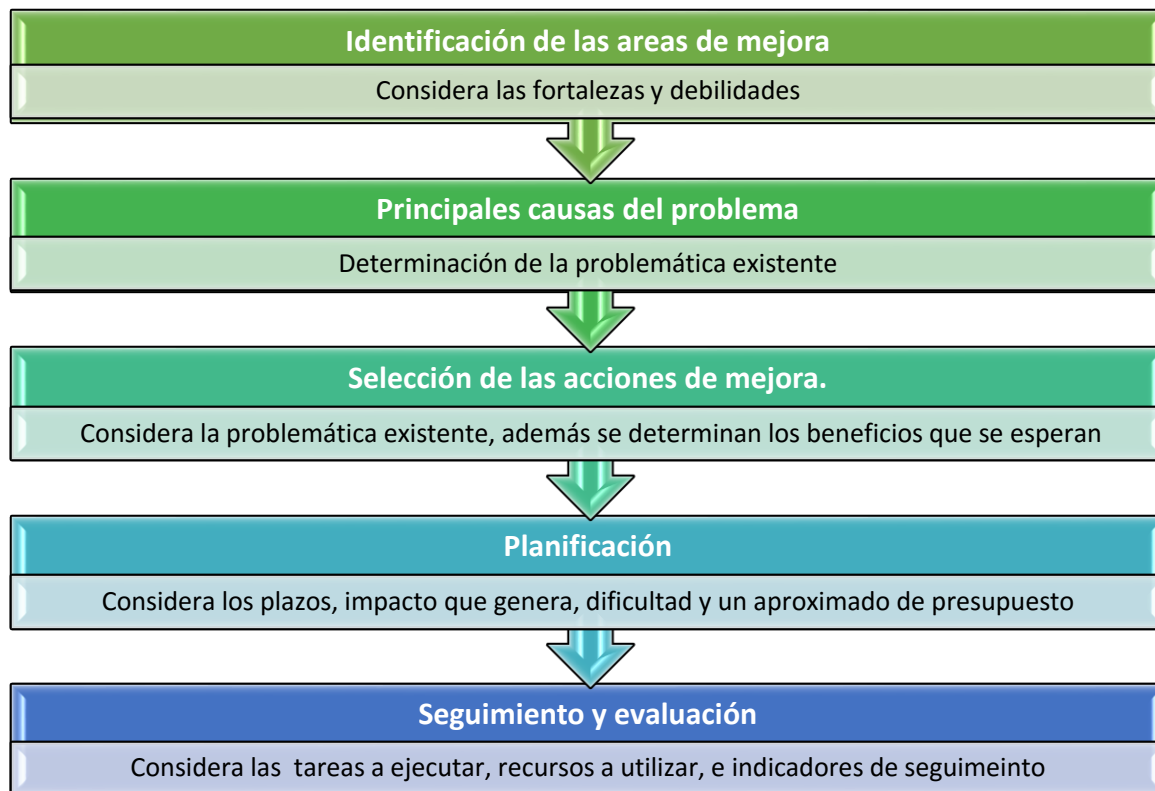
### Proceso de Análisis cualitativo y potencial turístico



**Ilustración 2.** Proceso de análisis cualitativo y potencial turístico.

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño, Jessica Cuenca y Brayan Acaro.

### Proceso de planeación de mejoras



**Ilustración 3.** Proceso de planeación de mejoras.

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño, Jessica Cuenca y Brayan Acaro.

#### **Matriz Base de Evaluación.**

Para la evaluación de las ocho fincas cafetaleras pertenecientes al Cantón Loja, se consideró seis ámbitos cada uno con sus respectivos indicadores, los cuales se presenta a continuación.

<b>MATRIZ BASE DE EVALUACIÓN</b>	
<b>INDICADORES</b>	<b>VARIABLES</b>
<b>Especificaciones generales</b>	Ubicación
	Servicios básicos
	Características físicas
<b>Ámbito social-económico</b>	Sector de ubicación
	Empleo generado
	Ingresos generados
	Afiliación
<b>Ámbito productivo</b>	Reconocimientos
	Diversificación de venta
	Calidad de productividad
	Superficie, producción.
	Preparación del terreno
	Tipo de cultivo
	Manejo de cultivo
	Diversificación de sistemas de producción.
	Proceso post producción.
	Calidad del proceso
Mano de obra.	
<b>Ámbito medio ambiental</b>	Aspectos generales: clima, fertilidad, manejo de aguas residuales
	Manejo de materia orgánica
	Contaminación
<b>Ámbito turístico</b>	Servicios turísticos
	Recreación y ocio
	Características potenciales
	Transporte / vialidad
<b>Ámbito político-legal</b>	Normas de producción
	Registros sanitarios (ARCSA)
	Requisito para funcionamiento de alojamiento
	Normas de higiene y salubridad
	Normas de manipulación de alimentos
	Afiliación a algún seguro
Normas tributarias	

**Tabla 1.** Matriz base de evaluación.

**Fuente:** Ficha de evaluación

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño, Jessica Cuenca, Brayan Acaro.

### Diagnóstico.

El diagnóstico se realizó considerando los indicadores previamente mencionados y en base a la siguiente codificación que se asignó a cada una de las ocho fincas cafetaleras pertenecientes al Cantón Loja:

**Tabla 2.** Codificación de las fincas cafetaleras.

NOMBRE	DUEÑO/A	FECHA DE VISITA	# CASO	COLOR
Finca "EL Aguacate"	Ing. Felipe Eguiguren	07-04-2016	Caso 1	Orange
Hacienda "El Cristal"	Dr. Gustavo Samaniego	14-03-2016	Caso 2	Blue
Hacienda "Nuestro Refugio"	Sr. Jorge Burneo	11-04-2016	Caso 3	Green
Finca "Familiar Fernández"	Lic. Didio Fernández	14-03-2016	Caso 4	Red
Finca S/N	Sra. Sandra Romo	15-03-2016	Caso 5	Yellow
Hacienda S/N	Sra. Ximena León Toledo	15-03-2016	Caso 6	Purple
Finca S/N	Sr. Bolívar Iñiguez	29-03-2016	Caso 7	Blue
Finca "San Gabriel"	Dr. Gonzalo Jaramillo	13-04-2016	Caso 8	Pink

Elaboración: Grety Katusca Patiño.

#### Caso 1.

##### Especificaciones Generales

Se encuentra ubicada en la provincia de Loja, cantón Loja, Parroquia El Valle, en el barrio Sauces Norte. La entrada principal a la hacienda se encuentra a 3min aproximadamente de Sauces Norte hacia la vía antigua a Cuenca.

La hacienda tiene una extensión total de 6 has, siendo 4 has destinadas a la plantación exclusiva de café y las hectáreas restantes se encuentran sin actividad, cabe mencionar que la finca cafetalera está dedicado a la producción y comercialización de café a nivel nacional como internacional.

Aproximadamente a pocos metros desde la carretera se encuentra una casa de estilo colonial, cuyos servicios básicos son detallados a continuación:

- Servicio de agua entubada
- Servicio de energía eléctrica mediante sistema interconectado.
- Alcantarillado por red pública.
- Servicio de telefonía
- Cuenta con servicios de Internet



### Ámbito social-económico

La población donde se localiza la finca El Aguacate, no se ha visto involucrada en la producción de café, siendo su actividad la siembra de plantas de ciclo corto (Hortalizas), puesto que en el lugar existe un número considerado de agricultores que se dedican a esta actividad. Es importante destacar que la finca del Ing. Eguiguren ha logrado comercializar su producto a nivel nacional como internacional, a los diferentes países como: Chicago, Alemania, Australia, Japón a la vez es sede de constantes estudios científicos y académicos, debido a la variedad de especies que mantiene en su propiedad.

Respecto al empleo, La Hacienda cuenta con 3 trabajadores fijos legalmente asegurados, en tiempo de cosecha se procede a contratar trabajadores eventuales de Palanda lo que ha permitido incrementado como estrategia que por cada balde recolectado de café se cancela el valor de tres dólares con cincuenta centavos.

La finca cafetalera actualmente no se encuentra afiliada a ninguna organización a fin a la actividad, cabe recalcar que en el año 2014 ocupó el 5to puesto en el concurso "Taza Dorada".

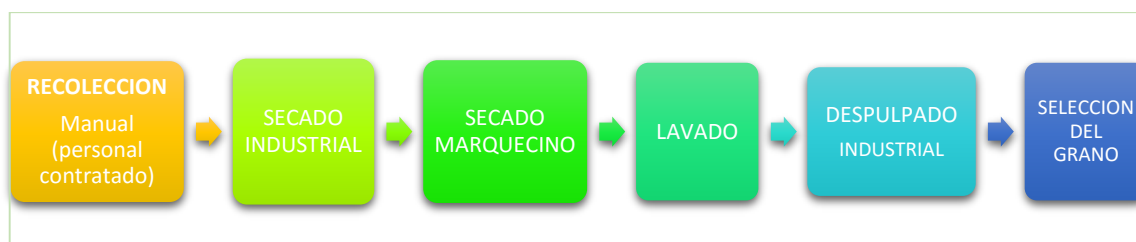
### Ámbito Productivo

La productividad del café de la hacienda es buena, con un adecuado rendimiento, la misma que es comercializada en quintales. Así mismo cumple con la superficie de cosecha, sembrada y producción en grano de oro, utilizando una siembra indirecta en base a semilleros. Respecto a la producción, la preparación del terreno cumple con limpiado, trazado, balizado y hoyado.

La hacienda maneja un cultivo mixto, ya que los cafetales son sembrados conjuntamente con otras especies como el maíz y el guineo. El cultivo es manejado mediante un proceso de riego natural (lluvia), aspersión y goteo, cultivo bajo sombra, fertilización de producción, control de plagas y malezas mediante la utilización de extractos orgánicos, incluyendo un proceso de poda.

Hacienda El Aguacate en su proceso de producción realiza controles de calidad mediante supervisiones y seguimientos. Por ser productor primario, el café natural cumple con el siguiente proceso:

#### Proceso de producción del café



**Gráfico 1.** Proceso productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

La mano de obra empleada en su totalidad es contratada, pudiendo desenvolverse en dicha actividad, tanto por su experiencia como por las capacitaciones impartidas en la hacienda.

### **Ámbito medio ambiental**

Hacienda El Aguacate posee un clima frío, cuenta con una excelente fertilidad del suelo, debido a la utilización de abonos orgánicos y estiércol de animal, La finca maneja un adecuado control de malas hierbas, epifitas y terrestres; además se evidencia que la vía de acceso no se encuentra en condiciones favorables para autos pequeños a su vez existe una gran contaminación en el Río que se encuentra a pocos minutos hacia la hacienda, lo cual perjudica al medio ambiente.

### **Ámbito turístico**

La finca cafetalera no oferta ningún tipo de servicio de hospedaje, alimentación o recreación/ocio, sin embargo desde el punto de vista turístico, la hacienda posee un grado de potencialidad medio, se podría realizar una prueba piloto para brindar al turista el servicio de hospedaje ya que cuenta con un ambiente armónico y agradable, dicha hacienda mencionada cuenta con un valor agregado que es el de poseer una gran variedad de reliquias (objetos antiguos), como son molinos, bateas, vasijas, sellos, máquinas de coser, entre otras. Se podría desarrollar actividades complementarias como: senderismo sin embargo se deberá tener un minucioso cuidado en el análisis de las distancias, condiciones geográficas y topográficas del lugar.

La hacienda no posee un adecuado sistema vial, puesto que la vía principal es primaria, pero la vía de acceso a la finca es una carretera de tercer orden que no se encuentra en buenas condiciones para el ingreso de vehículos pequeños y no existe un tipo de señalización.

### **Ámbito político-legal**

La finca cafetalera cumple con las normas de producción establecidas en el reglamento así como el cumplimiento de normas tributarias tales como: declaración de RISE y otros impuestos legales.

## **Caso 2.**

### **Especificaciones generales**

Se encuentra ubicada en la provincia de Loja, cantón Loja, Parroquia San Sebastián, entre las comunidades de Pueblo Nuevo y Tres Leguas. La entrada principal a la hacienda se encuentra a 1 km aproximadamente de la entrada al Sendero de Caxarumi, vía Malacatos.

La finca tiene una extensión total de 600 has, siendo 10 has destinadas a la plantación exclusiva de café y las hectáreas restantes se encuentran distribuidas entre 11 especies de Pino, Guayacán, Cascarilla, Eucalipto, dos especies de Laurel (Laurel de Seda, Laurel Costeño) y otros árboles arbustivos.

A 1,5 km desde la quebrada del Rio Malacatos se encuentra una casa estilo Colonial, cuyos servicios básicos son detallados a continuación:

- Servicio de agua tratada
- Servicio de energía eléctrica mediante sistema interconectado.
- Alcantarillado por pozo séptico.
- No posee teléfono público, ni servicio de internet.

### **Ámbito social-económico**

La población donde se localiza la finca, ha aumentado su nivel de involucramiento de producción de café (siendo ésta su principal actividad), puesto que en el lugar existe un número considerado de hectáreas destinadas a la siembra de café, perteneciente a diversos productores. Es importante destacar que la finca del Dr. Samaniego es sede de constantes estudios científicos y académicos, debido a la variedad de especies que mantiene su propiedad.

Respecto al empleo, Hacienda el Cristal constituye fuente de trabajo para secundarios, puesto que solamente emite la materia prima, un café orgánico de buena calidad, acorde a los requerimientos del mercado nacional; generando de tal manera ingresos para familias cafetaleras, así como para otros actores como vendedores de café orgánico. La finca cafetalera actualmente no se encuentra afiliada a ninguna organización a fin a la actividad, así como no mantiene ningún reconocimiento por ser productor primario.

### **Ámbito Productivo**

La productividad del café de la hacienda es buena, con un adecuado rendimiento, la misma que es comercializada en quintales. Así mismo cumple con la superficie de cosecha y sembrada, utilizando una siembra indirecta en base a semilleros. Respecto a la producción, la preparación del terreno cumple con limpiado, trazado, balizado, hoyado. La hacienda maneja un cultivo mixto, ya que los cafetales son sembrados conjuntamente con otras especies arbustivas, así mismo anualmente se siembran especies de ciclo corto, para evitar el monocultivo y la degradación del suelo. El cultivo es manejado mediante un proceso de riego natural (lluvia), cultivo bajo sombra, fertilización de producción, control de plagas y malezas mediante la utilización de extractos orgánicos, excluyendo un proceso de poda.

Hacienda El Cristal en su proceso de producción realiza controles de calidad mediante supervisiones y seguimientos, establece sistemas agroforestales, posee varios lotes destinados a la siembra de café, y además diversifica su producción puesto que también se dedica a la cría de: ganado Vacuno, Equino y aves. Por ser productor primario, el café natural cumple con el siguiente proceso:

## Proceso de producción del café



**Gráfico 2.** Proceso productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

La mano de obra empleada en su totalidad es contratada, pudiendo desenvolverse en dicha actividad, tanto por su experiencia como por las capacitaciones recibidas; además se encuentran afiliados al seguro general.

### Ámbito medio ambiental

Hacienda El Cristal por ser parte del Parque Nacional Podocarpus posee un clima frío, una excelente fertilidad del suelo, debido a la utilización de abonos orgánicos, hojas y estiércol de animal, llevando un registro de la aplicación de los mismos. La finca no maneja un adecuado control de malas hierbas, epifitas y terrestres; además no se evidencia ningún tipo de contaminación, que pudiese perjudicar al medio ambiente.

### Ámbito turístico

La finca cafetalera no oferta ningún tipo de servicio de hospedaje, alimentación o recreación/ocio, sin embargo por ser parte del Parque Nacional Podocarpus, se ha prestado para la realización de turismo científico. Desde el punto de vista turístico, la hacienda posee un grado de potencialidad medio, puesto al tener una espectacularidad y natural paisajística conservada y al estar dentro de un atractivo natural, se podría desarrollar actividades como: senderismo, observación de fauna y flora endémica, sin embargo se deberá tener un minucioso cuidado en el análisis de las distancias, condiciones geográficas y topográficas del lugar.

La hacienda no posee un adecuado sistema vial, puesto que la vía principal es primaria, pero la vía de acceso a la finca es una carretera de tercer orden en malas condiciones, empinada, sin señalización.

### Ámbito político-legal

La finca cafetalera cumple con las normas de producción establecidas en el reglamento así como el cumplimiento de normas tributarias tales como: declaración de RISE y otros impuestos legales.

### Caso 3.

#### Especificaciones generales

Se encuentra ubicada en la provincia de Loja, cantón Loja, Parroquia Malacatos, en el barrio Nangora.

La finca se dedica a la producción y comercialización de café pergamino, actualmente no cuenta con marca registrada, tiene una extensión total 322 has, siendo ½ has destinadas a la plantación exclusiva de café y las hectáreas restantes se encuentran distribuidas para la plantación de árboles frutales (naranja, limón, limas), plátano.

La finca cafetalera posee una infraestructura conservada y cuenta con los siguientes servicios básicos:

- Servicio de agua potable
- Servicio de energía eléctrica
- Alcantarillado por pozo séptico
- Si cuenta con teléfono convencional y con servicio de internet.

### **Ámbito social-económico**

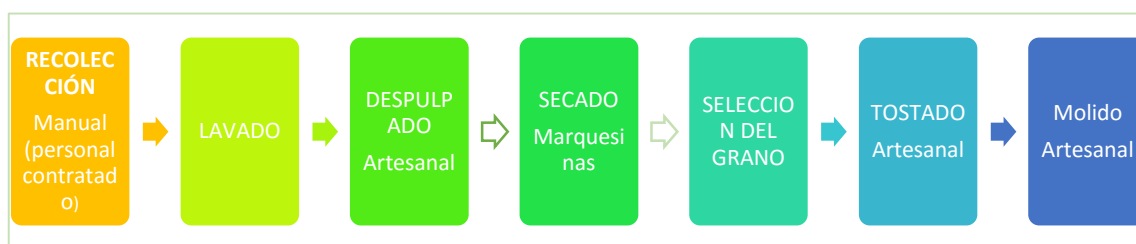
La población donde se localiza la finca, ha aumentado su nivel de involucramiento de producción de café, siendo ésta una de sus principales actividades, al igual que la producción agrícola-ganadera. La hacienda comercializa su producto en el ámbito local, nacional e internacional a destinos como: Australia. Es importante destacar que el Sr. Burneo constituye fuente de trabajo para familiares vinculados al comercio, y genera ingresos a microempresarios. Actualmente la hacienda no se encuentra afiliada a ninguna asociación.

### **Ámbito Productivo**

Respecto a la producción, por el momento no ha obtenido reconocimiento alguno. Es importante mencionar que la hacienda diversifica su producción mediante la comercialización de otros productos, tales como: maíz, frejol y miel; además no cuenta con certificación orgánica, pero conoce los requerimientos del mercado nacional, por lo realiza controles de calidad, mediante supervisiones. Así mismo cumple con la superficie sembrada y utiliza una siembra indirecta. Así mismo la preparación del terreno cumple con limpiado, trazado, balizado, hoyado. La hacienda maneja un cultivo mixto e intercalados, y maneja un proceso de riego natural (lluvia) y cultivo bajo sombra mediante árboles de naranja, plátano, fertilización inicial, de producción, podas, además mantiene un control de plagas y malezas mediante productos orgánicos.

La hacienda mantiene sistemas agroforestales, sembrados en diferentes lotes de la finca y no se dedica a la cría de. El proceso de post producción se lo realiza de la siguiente manera, tomando en considerando la comercialización de café pergamino;

## Proceso de producción del café



**Gráfico 3.** Proceso productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Respecto a la mano de obra manejan personal contratado eventual, el mismo que es capacitado para poder realizar la actividad.

### Ámbito medio ambiental

Hacienda Nuestro Refugio posee un clima subtropical, cuenta con una excelente fertilidad del suelo, debido a la utilización de abonos orgánicos y estiércol de animal. La finca maneja una adecuada sombra temporal del cafetal y control de malas hierbas, epifitas y terrestres; además no se evidencia contaminación que pudiese ser perjudicial ambientalmente.

### Ámbito turístico

La finca cafetalera no oferta ningún tipo de servicio de hospedaje, alimentación o recreación/ocio, sin embargo posee habitaciones en buen estado que pudiesen ser utilizadas para dicha actividad. Desde el punto de vista turístico, la hacienda posee un grado de potencialidad medio-alto, ya que cuenta con una espectacularidad paisajista en estado conservado, además se podría realizar una prueba piloto para brindar al turista el servicio de hospedaje ya que cuenta con un ambiente armónico y agradable. Se podría desarrollar actividades complementarias como: senderismo sin embargo se deberá tener un minucioso cuidado en el análisis de las distancias, condiciones geográficas y topográficas del lugar.

La hacienda posee un adecuado sistema vial, puesto que la vía principal es primaria, la vía de acceso a la finca se encuentra empedrada, con buen estado y con señalización.

### Ámbito político-legal

La finca cafetalera cumple con las normas de producción establecidas en el reglamento así como el cumplimiento de normas de higiene y salubridad, manipulación de alimentos, afiliación al seguro y normas tributarias.

### Caso 4.

#### Especificaciones generales

La finca cafetalera se encuentra ubicada en la provincia de Loja, cantón Loja, Parroquia Malacatos, en el barrio la Trinidad, detrás del colegio Manuel José Rodríguez. La entrada principal a la hacienda se encuentra a 5 minutos aproximadamente de la vía Malacatos- El Tambo.

La finca se encuentra dedicada a la producción y comercialización de café, su marca de venta se denomina “Café Mandango”, tiene una extensión total de 0,05has, siendo  $\frac{1}{4}$  de la misma destinadas a la plantación exclusiva de café y las hectáreas restantes se encuentran distribuidas entre árboles frutales (naranja, lima), limón, guineo, caña.

Es importante mencionar que dicha marca actualmente es manejada por dos productores que forman parte del proyecto que se pretende establecer con dicho estudio; razón por la cual se ha tomado en cuenta la finca que a consideración del autor cumple con las condiciones mínimas para el diagnóstico a realizarse.

La hacienda posee una casa de estilo moderno, cuyos servicios básicos se detallan a continuación:

- Servicio de agua de pozo
- Servicio de energía eléctrica mediante sistema interconectado.
- Alcantarillado por red pública.
- Posee teléfono público, pero no servicio de internet.

### **Ámbito social-económico**

La población del barrio la Trinidad no mantiene un aumento en la producción de café, sin embargo se ha evidenciado que la población se dedica a la producción agro-ganadera. Es importante destacar que la finca, ha logrado comercializar su producto a algunos países entre estos Estados Unidos, de igual forma ha logrado ingresar a los supermercados nacionales como: Supermaxi; de igual manera la hacienda se dedica a la venta de otros productos como aguacate, caña (guarapo), limón.

Respecto al empleo, Hacienda Fernández constituye fuente de trabajo para productores primarios, ya que el Lic. Fernández junto con su hija, se han visto en la obligación de viajar hacia otros cantones de la provincia, para poder adquirir materia prima que cumpla con normas nacionales, para de tal manera poder elaborar un café orgánico de buena calidad, acorde a los requerimientos del mercado nacional; generando de tal manera ingresos para familias cafetaleras, así como para otros actores como vendedores de café orgánico. La finca cafetalera actualmente no se encuentra afiliada a ninguna organización a fin a la actividad, así como no mantiene ningún reconocimiento por ser producto comercializado.

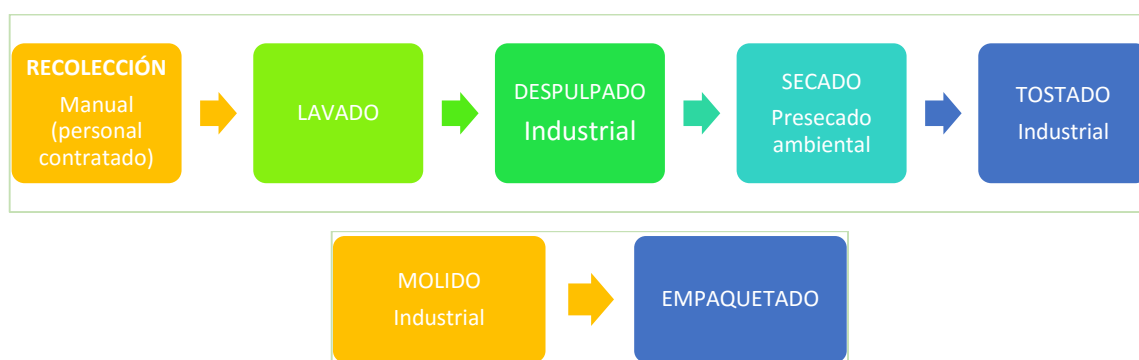
### **Ámbito Productivo**

La productividad del café de la hacienda es buena, con un adecuado rendimiento, la misma que es comercializada en libras y onzas, para la exportación se la hace en cartones con una capacidad para 24 unidades. Así mismo cumple con la superficie de cosecha y sembrada, utilizando una siembra indirecta en base a semilleros. Respecto a la producción, la preparación del terreno cumple con limpiado, trazado, balizado, hoyado. La hacienda maneja un cultivo mixto, ya que los cafetales son sembrados conjuntamente con otras especies

arbustivas, así mismo anualmente se siembran especies de ciclo corto, para evitar el monocultivo y la degradación del suelo. El cultivo es manejado mediante un proceso de riego natural (lluvia), cultivo bajo sombra, fertilización de producción, control de plagas y malezas mediante la utilización de extractos orgánicos, excluyendo un proceso de poda.

La hacienda en su proceso de producción realiza controles de calidad mediante supervisiones y seguimientos, establece sistemas agroforestales, destina algunos metros de la hacienda a la siembra de café, y además se dedica a la cría de: aves. Por ser productor primario, secundario y terciario, el café natural cumple con el siguiente proceso:

#### Proceso de producción del café



**Gráfico 4.** Proceso productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Por ser principalmente un productor secundario y comercializar el café, se emplea mano de obra familiar, y en ciertas ocasiones contratación eventual de personal.

#### Ámbito medio ambiental

Hacienda familiar Fernández posee un clima subtropical, cuenta con una excelente fertilidad del suelo, debido a la utilización de abonos orgánicos, llevando un registro de la aplicación de los mismos. La finca lleva un adecuado control de malas hierbas, epifitas y terrestres; además no se evidencia ningún tipo de contaminación, que pudiese perjudicar al medio ambiente.

#### Ámbito turístico

La finca cafetalera no oferta ningún tipo de servicio de hospedaje, alimentación o recreación/ocio, sin embargo, cuenta con piscina, jacuzzi, zona de parrillada, y algunos juegos de mesa. Desde el punto de vista turístico, la hacienda posee un grado de potencialidad medio-bajo, puesto al tener una espectacularidad y natural paisajística conservada se podría adaptar un mirador en el límite de terminación del terreno.

La hacienda posee un adecuado sistema vial, puesto que la vía principal es primaria, pero la vía de acceso a la finca es una carretera lastrada en condiciones regulares pero sin señalización de la misma.



## **Ámbito político-legal**

La finca cafetalera cumple con las normas de producción establecidas en el reglamento así como el cumplimiento registros sanitarios y normas tributarias tales como: declaración de RISE y otros impuestos legales.

### **Caso 5.**

En este caso se analizó a una asociación de caficultores denominada APECAEL, donde se realizó la visita a tres fincas pertenecientes a esta asociación, donde a continuación se detalla brevemente dos de ellas y la tercera finca perteneciente a la Sr. Sandra Romo se tomó como parte de estudio.

Finca 1, en la finca existe variedad de árboles frutales, especies de ciclo corto, se ha destinado una pequeña extensión para la producción de café, mantiene un riego de la producción por goteo.

Finca 2, La finca cafetalera es similar a la tercera finca, debido a que son socios, están afiliados a la APECAEL y llevan los mismos procesos para obtener un café orgánico de calidad, posee una extensión aproximadamente de 30 has, siendo 4 has destinadas al café.

Finca 3, perteneciente a la Sra. Sandra Romo, tiene una extensión total de 60 has, las cuales están destinadas a la plantación exclusiva de café y a su vez existen plantaciones de árboles maderables, guineo, y especies de ciclo corto.

### **Especificaciones generales**

Se encuentra ubicada en la provincia de Loja, cantón Loja, Parroquia San Pedro de Vilcabamba, en el barrio Panecillo. La entrada principal a la casa de la asociación se encuentra a 1 km aproximadamente de la carretera principal, vía a Vilcabamba.

Aproximadamente a 8 minutos desde la carretera principal (Vía Malacatos– Vilcabamba), se encuentra la sede de la asociación donde está el laboratorio de calidad del café, cuyos servicios básicos son detallados a continuación:

- Servicio de agua potable
- Servicio de energía eléctrica mediante sistema interconectado.
- Alcantarillado conectado a la Red Pública.
- Si cuenta con teléfono convencional y con servicio de internet.

### **Ámbito social-económico**

La población donde se localiza la asociación, se ha visto involucrada en el crecimiento de la producción de café (siendo ésta su principal actividad), puesto que en el lugar existe un número considerado de hectáreas destinadas a la siembra de café, de los socios de la asociación.

Respecto al empleo, APECAEL constituye una fuente de trabajo para secundarios, puesto que aquí se cosecha y se comercializa un café orgánico de buena calidad, acorde a los

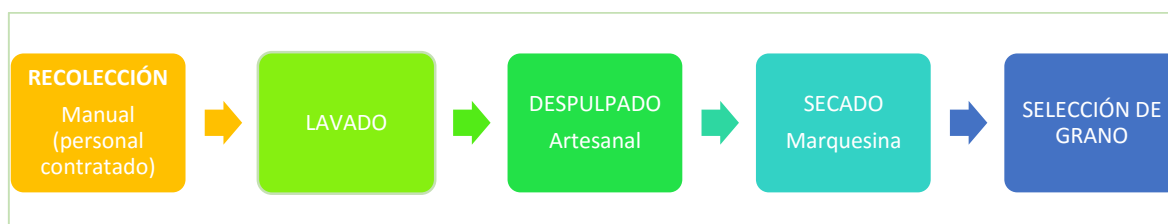
requerimientos del mercado nacional e internacional; generando de tal manera ingresos para las familias, así como para otros actores secundarios en la venta del café orgánico al consumidor final. La finca cafetalera actualmente se encuentra afiliada a APECAEL y FAPECAFES, una de las socias, en el año 2006 quedó en 6° lugar en la Taza Dorada.

### Ámbito Productivo

La productividad del café de la hacienda es buena, produce un café de calidad y cuenta con la certificación orgánica y mantiene un adecuado rendimiento, la misma que es comercializada en quintales. Así mismo cumple con la superficie de cosecha y sembrada, utilizando una siembra directa. Respecto a la producción, la preparación del terreno cumple con limpiado, trazado, balizado, hoyado. La hacienda maneja un cultivo mixto, ya que los cafetales son sembrados conjuntamente con especies de ciclo corto, para evitar el monocultivo y la degradación del suelo. El cultivo es manejado mediante un proceso de riego por aspersión y por goteo, utilizando una bomba y un canal que viene directamente de una vertiente, la distancia que existe las plantas de café es de 1,5m a 2m aproximadamente, se realiza un cultivo bajo sombra (Faique), fertilización inicial, control de plagas mediante la utilización de extractos orgánicos.

La finca cafetalera en su proceso de producción realiza controles de calidad mediante supervisiones y seguimientos, posee varios lotes destinados a la siembra de café y además diversifica su producción puesto que también se dedica a la cría de animales como: cuyes, gallinas y cerdos. Por ser productor y comercializador, el café orgánico cumple con el siguiente proceso:

### Proceso de producción del café



**Gráfico 5.** Proceso Productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

La mano de obra en su totalidad es familiar, pudiendo desenvolverse en dicha actividad, tanto por su experiencia como por las capacitaciones recibidas. Sin embargo en algunas ocasiones contratan personal eventual, puesto que no se abastecen en la recolección.

### Ámbito medio ambiental

Posee un clima subtropical-seco, cuenta con una excelente fertilidad del suelo, debido la utilización de abonos orgánicos caseros, hojas y estiércol de animal, llevando un registro de la aplicación de los mismos. La finca lleva un adecuado control de malas hierbas, epifitas y

terrestres; además no se evidencia ningún tipo de contaminación, que pudiese perjudicar al medio ambiente.

### **Ámbito turístico**

ACAPEL brinda el servicio de hospedaje y alimentación a quienes desean conocer su actividad, para ello se han adecuado dos habitaciones en la casa de una de las socias, dicho inmueble se encuentra en buen estado, así mismo la asociación brinda el servicio de alimentación, ofreciendo a sus clientes platos típicos del lugar y provincia. Las haciendas poseen un grado de potencialidad medio, puesto al tener una espectacularidad y natural paisajística conservada y al estar cerca de un bosque Nativo, se podría desarrollar actividades como: senderismo, ciclismo y pesca deportiva (truchas).

Se podría conectar una ruta de ciclismo con un restaurante donde se prepara truchas, también habría la posibilidad de anexar una pequeña empresa local, la cual elabora cerveza artesanal y a los artesanos del pueblo.

Las haciendas poseen un adecuado sistema vial, puesto que la vía principal de acceso es secundaria, pero la vía de acceso a la finca es empedrada, la misma que se encuentra en condiciones regulares pero sin señalización.

### **Ámbito político-legal**

La finca cafetalera cumple con las normas de producción establecidas en el reglamento, están afiliados al seguro campesino y cumplen con las de normas tributarias tales como: declaración de RISE (Productor) y otros impuestos legales. De igual forma cumplen con los registros sanitarios ARCSA, sin embargo no mantienen un registro de funcionamiento de alojamiento, debido a la poca continuidad de uso de este servicio, pero si cumplen con la normas de higiene y manipulación de alimentos, cuando preparan los alimentos.

## **Caso 6.**

### **Especificaciones generales**

Se encuentra ubicada en la provincia de Loja, cantón Loja, Parroquia San Pedro de Vilcabamba, en el barrio Amala diagonal a la entrada a Madre Tierra. La entrada principal a la hacienda se encuentra a 30 metros aproximadamente de la carretera principal, vía a Vilcabamba.

La finca se dedica a la producción y comercialización de café, su marca de venta se denomina "Café Especial Uchima", tiene una extensión total de 11 has, siendo 7 has destinadas a la plantación exclusiva de café y las hectáreas restantes se encuentran distribuidas para la plantación de árboles frutales (naranjas, mangos), guineo, limones y especies de ciclo corto. Aproximadamente a 5 minutos desde la carretera, se encuentra una casa estilo Colonial, cuyos servicios básicos son detallados a continuación:

- Servicio de agua potable

- Servicio de energía eléctrica mediante sistema interconectado.
- Alcantarillado conectado a la Red Pública.
- Si cuenta con teléfono convencional y con servicio de internet.

### **Ámbito social-económico**

La población donde se localiza la finca, se ha visto involucrada en el crecimiento de la producción y comercialización de café (siendo ésta su principal actividad), puesto que en el lugar existe un número considerado de hectáreas destinadas a la siembra de café, pertenecientes a la familia León Toledo, también se ayuda a los caficultores de la zona a sacar el producto (café tostado).

Es importante destacar que la finca, ha logrado comercializar su producto a diferentes países como: Estados Unidos y Japón, así mismo ha logrado ingresar a los supermercados nacionales como: Mi Comisariato, Mercamax, Zerimar y próximamente estará ingresando a Supermaxi.

Respecto al empleo, Café Arábigo León constituye fuente de trabajo tanto para otros productores primarios como para secundarios, puesto que aquí se elabora, procesa y se comercializa un café orgánico de buena calidad, acorde a los requerimientos del mercado nacional e internacional; generando de tal manera ingresos para la familia, así como para otros actores secundarios en la venta del café orgánico al consumidor final. La finca cafetalera actualmente no se encuentra afiliada a ninguna organización a fin a la actividad, aún no han recibido ningún reconocimiento por ser productor de un café orgánico de calidad.

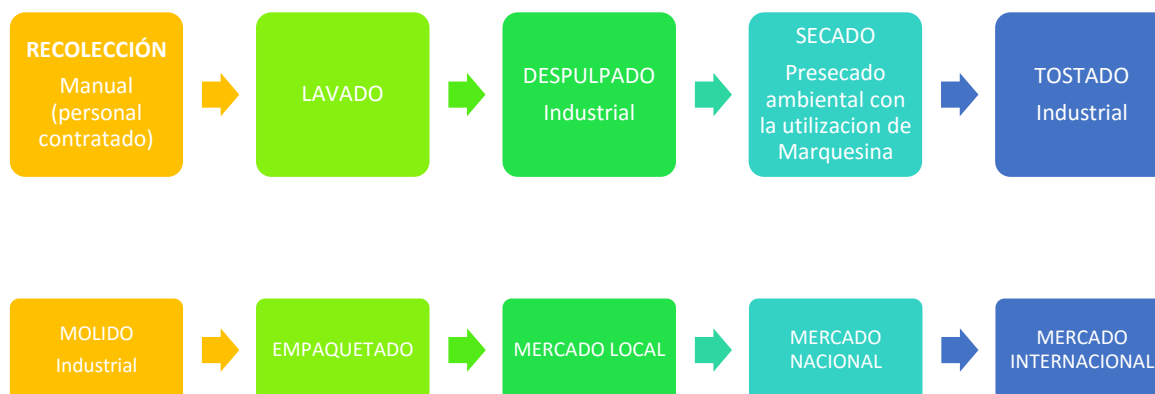
### **Ámbito Productivo**

La productividad del café de la hacienda es buena, con un adecuado rendimiento, la misma que es comercializada en libras y onzas, para la exportación se la hace en cartones con una capacidad para 24 unidades y en quintales. Así mismo cumple con la superficie de cosecha y sembrada, utilizando una siembra directa. Respecto a la producción, la preparación del terreno cumple con limpiado, trazado, balizado, hoyado. La hacienda maneja un cultivo mixto, ya que los cafetales son sembrados conjuntamente con especies de ciclo corto, para evitar el monocultivo y la degradación del suelo. El cultivo es manejado mediante un proceso de riego por goteo, utilizando una bomba y un canal que viene directamente del río Malacatos, la distancia que existe las plantas de café es de un metro, se realiza una fertilización inicial y desarrollada de producción, control de plagas y malezas mediante la utilización de extractos orgánicos y un proceso de poda.

Hacienda Café Arábigo León en su proceso de producción realiza controles de calidad mediante supervisiones y seguimientos, posee varios lotes destinados a la siembra de café y además diversifica su producción puesto que también se dedica a la cría de: ganado Vacuno

y Porcino. Por ser productor y comercializador, el café orgánico cumple con el siguiente proceso:

### Proceso de producción del café



**Gráfico 6.** Proceso productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

La mano de obra empleada en su totalidad es contratada eventualmente, pudiendo desenvolverse en dicha actividad, tanto por su experiencia como por las capacitaciones recibidas.

### Ámbito medio ambiental

Hacienda Café Árabeto León posee un clima Subtropical - Seco, cuenta con una excelente fertilidad del suelo, debido a la utilización de abonos orgánicos como el Nutrisano, hojas y estiércol de animal, llevando un registro de la aplicación de los mismos. La finca lleva un adecuado control de malas hierbas, epifitas y terrestres; además no se evidencia ningún tipo de contaminación, que pudiese perjudicar al medio ambiente.

### Ámbito turístico

La finca cafetalera no oferta ningún tipo de servicio de hospedaje, alimentación o recreación/ocio, sin embargo, desde el punto de vista turístico, la hacienda posee un grado de potencialidad alto, puesto al tener una espectacularidad y natural paisajística conservada y al estar cerca del valle de Vilcabamba, se podría desarrollar actividades como: senderismo, observación de fauna y flora endémica, sin embargo se deberá tener un minucioso cuidado en el análisis de las distancias, condiciones geográficas y topográficas del lugar.

La hacienda posee un adecuado sistema vial, puesto que la vía principal es primaria, pero la vía de acceso a la finca es una carretera de segundo orden en buenas condiciones pero sin señalización de la misma.

### **Ámbito político-legal**

La finca cafetalera cumple con las normas de producción establecidas en el reglamento así como el cumplimiento registros sanitarios y normas tributarias tales como: declaración de RISE y otros impuestos legales.

#### **Caso 7.**

### **Especificaciones generales**

La finca cafetal se encuentra ubicada en la provincia de Loja, cantón Loja, Parroquia Yangana, en el barrio Suro. La entrada principal a la hacienda se encuentra a 2 metros aproximadamente de la carretera principal, vía a Valladolid.

La finca se dedica a la producción de café (materia prima), tiene una extensión total de 0,5 has destinadas a la plantación exclusiva de café y el resto del terreno se encuentra plantaciones de árboles frutales (naranjas), guineo, limones, granadilla y especies de ciclo corto.

Aproximadamente a 5 minutos desde la carretera (caminando), se encuentra una casa, cuyos servicios básicos son detallados a continuación:

- Mediante Rebote.
- Servicio de energía eléctrica mediante sistema interconectado.
- No cuenta con servicio de Alcantarillado.
- No cuenta con teléfono convencional ni tampoco con servicio de internet.

### **Ámbito social-económico**

La población donde se localiza la finca, se ha visto involucrada tanto en la producción de ganado como en la de café, puesto que en el lugar existe pocas hectáreas destinadas a la siembra de café, las cuales pertenecen al Sr. Bolívar Iñiguez.

Respecto al empleo, la finca constituye una fuente de trabajo familiar, puesto que aquí solo se siembra, cosecha y lava el café, se lo vende a productores quienes lo procesan y obtienen un café orgánico de buena calidad.

La finca cafetalera se encuentra afiliada a la "Asociación de pequeños Productores de Café del Cantón Loja" (APECAEL), aún no han recibido ningún reconocimiento por ser productor de un café.

### **Ámbito Productivo**

La productividad del café de la hacienda es buena, con un adecuado rendimiento, la misma que es comercializada en quintales (\$200 por quintal) a productores. Así mismo cumple con la superficie de cosecha y sembrada, utilizando una siembra directa.

Respecto a la producción, la preparación del terreno cumple con limpiado, trazado, balizado, hoyado. La hacienda maneja un cultivo mixto, ya que los cafetales son sembrados conjuntamente con especies de ciclo corto, para evitar el monocultivo y la degradación del

suelo. El cultivo es manejado mediante un proceso de riego por aspersión, la distancia que existe las plantas de café es de dos metros por uno, se realiza una fertilización inicial, control de plagas y malezas mediante la utilización de extractos orgánicos.

La Hacienda por ser productor y comercializador (materia prima), cumple con el siguiente proceso:

### Proceso de producción del café



**Gráfico 7.** Proceso productivo.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Se realiza un control, seguimiento, supervisión y mantenimiento en el proceso productivo del café para obtener un buen café.

La mano de obra empleada en su totalidad es contratada eventualmente, pudiendo desenvolverse en dicha actividad, tanto por su experiencia como por las capacitaciones recibidas.

### Ámbito medio ambiental

La finca posee un clima Subtropical, cuenta con una excelente fertilidad del suelo, debido la utilización de abonos orgánicos como las hojas y estiércol de animal, llevando un registro de la aplicación de los mismos. La finca lleva un adecuado control de malas hierbas, epifitas y terrestres; además no se evidencia ningún tipo de contaminación, que pudiese perjudicar al medio ambiente.

### Ámbito turístico

La finca cafetalera no oferta ningún tipo de servicio de hospedaje, alimentación o recreación/ocio, sin embargo, desde el punto de vista turístico, la hacienda posee un grado de potencialidad bajo, la cual no permitiría desarrollar actividades turísticas en la zona, debido a que en el lugar no existe atractivos turísticos cercanos.

La hacienda posee un adecuado sistema vial, puesto que la vía principal es primaria, pero la vía de acceso a la finca es un sendero en regular condiciones pero sin señalización de la misma.

### Ámbito político-legal

La finca cafetalera cumple con las normas de producción establecidas en el reglamento así como las normas tributarias tales como: declaración de RISE y otros impuestos legales.

## **Caso 8.**

### **Especificaciones generales**

Se encuentra ubicada en la provincia de Loja, cantón Loja, Parroquia Comunidades, en el barrio San Gabriel; La entrada principal a la hacienda se encuentra a 15min aproximadamente desde la vía principal de Vilcabamba.

La finca San Gabriel tiene una extensión total de 200 has, siendo 1,5 has destinadas a la plantación exclusiva de café y las hectáreas restantes se encuentran distribuidas entre plantaciones de caña y árboles frutales.

Dentro de la finca se encuentra una casa estilo Colonial, cuyos servicios básicos son detallados a continuación:

- Servicio de agua entubada
- Servicio de energía eléctrica mediante sistema interconectado.
- Alcantarillado por pozo séptico.
- Posee servicio de telefonía público y servicio de internet.

### **Ámbito social-económico**

La población donde se localiza la finca, ha aumentado su nivel de involucramiento de producción de café, como también se encuentran involucradas en la producción agrícola y ganadera.

Cabe mencionar que la finca San Gabriel recién está involucrándose en la plantación de café, es así que es generador de empleo para el cuidado en la plantación del café, como también para el cuidado de la finca y el ganado. La finca cafetalera actualmente no se encuentra afiliada a ninguna organización a fin a la actividad, así como no mantiene ningún reconocimiento por ser productor primario.

### **Ámbito Productivo**

Respecto a la producción, la preparación del terreno cumple con limpiado, trazado, balizado, hoyado. La hacienda maneja un cultivo mixto, ya que los cafetales son sembrados conjuntamente con otras especies arbustivas. El cultivo es manejado mediante un proceso de riego por goteo, cultivo bajo sombra, fertilización de producción, control de plagas y malezas mediante la utilización de extractos orgánicos, excluyendo un proceso de poda ya que es su primera producción.

La finca San Gabriel en su proceso de producción realiza controles de calidad mediante supervisiones y seguimientos, establece sistemas agroforestales, posee varios lotes destinados a la siembra de café, y además diversifica su producción puesto que también se dedica a la cría de: ganado Vacuno.

La mano de obra empleada en su totalidad es contratada, pudiendo desenvolverse en dicha actividad, tanto por su experiencia como por las capacitaciones recibidas.



### **Ámbito medio ambiental**

La finca San Gabriel posee un clima subtropical, una excelente fertilidad del suelo, debido a la utilización de abonos orgánicos, hojas y estiércol de animal, llevando un registro de la aplicación de los mismos. La finca maneja un adecuado control de malas hierbas, epifitas y terrestres; además no se evidencia ningún tipo de contaminación, que pudiese perjudicar al medio ambiente.

### **Ámbito turístico**

La finca cafetalera no oferta ningún tipo de servicio de hospedaje, alimentación o recreación/ocio. Desde el punto de vista turístico, la hacienda posee un grado de potencialidad alto, puesto al tener una espectacularidad y natural paisajística conservada, se podría desarrollar actividades como: senderismo, miradores, zonas de camping, observación de fauna y flora, sin embargo se deberá tener un minucioso cuidado en el análisis de las distancias, condiciones geográficas y topográficas del lugar.

### **Ámbito político-legal**

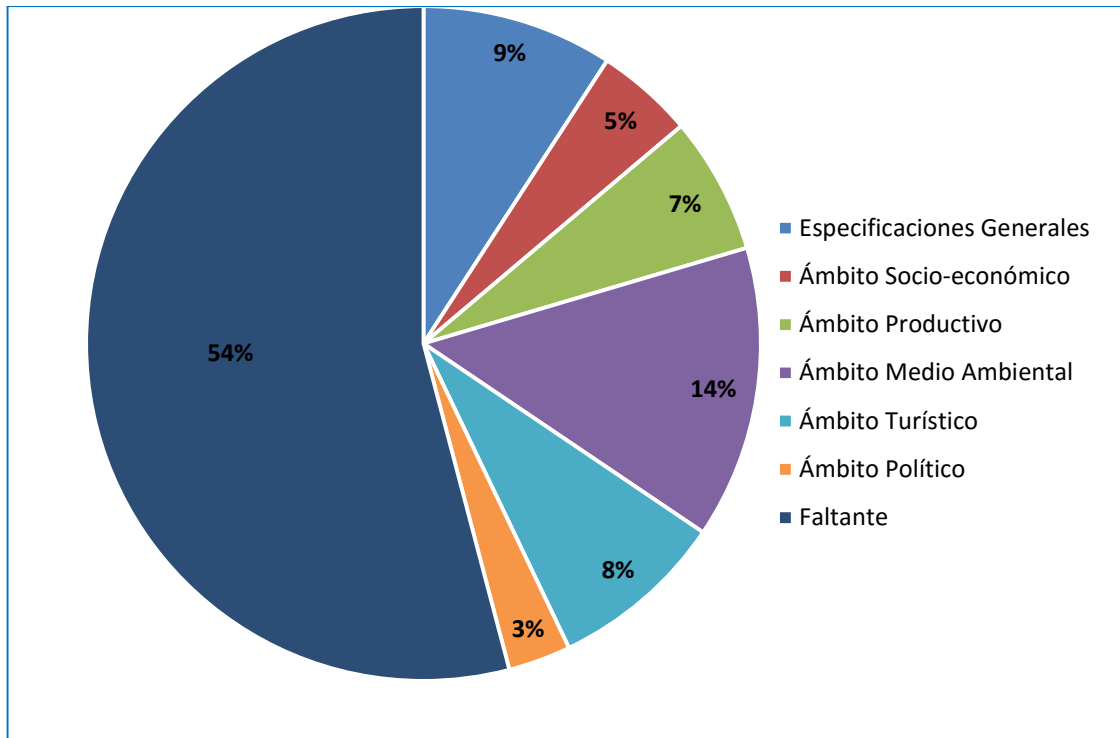
La finca cafetalera cumple con las normas de producción establecidas en el reglamento así como el cumplimiento de normas tributarias tales como: declaración de RISE y otros impuestos legales.

### **2.3. Potencial Turístico.**

El potencial turístico se encuentra conformado por seis ámbitos entre estos: especificaciones generales, ámbito social-económico, ámbito productivo, ámbito medio ambiental, ámbito turístico y ámbito político-legal. Es importante mencionar que se realizó análisis de graficas con mayor prioridad para el estudio.

### Caso 1.

#### Potencial turístico



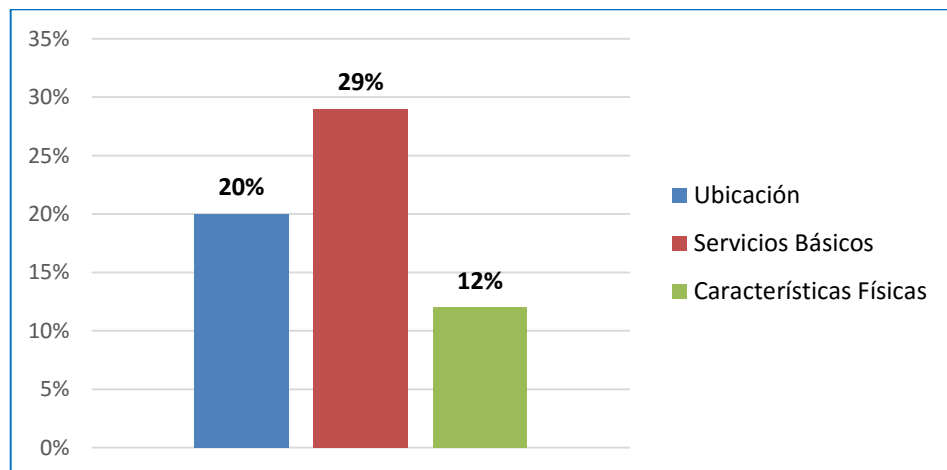
**Gráfico 8.** Potencial turístico actual de la finca cafetalera.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Actualmente la finca cafetalera posee un potencial turístico del 46%, cuyo porcentaje engloba a los valores obtenidos en los diferentes ámbitos como: especificaciones generales con un porcentaje del 9%; ámbito social-económico con un porcentaje del 5%; ámbito producción con un porcentaje del 7%; ámbito medio ambiental con un porcentaje del 14%; ámbito turístico con un porcentaje del 8% y finalmente el ámbito político legal con un porcentaje de 3% del total.

#### 1. Especificaciones generales



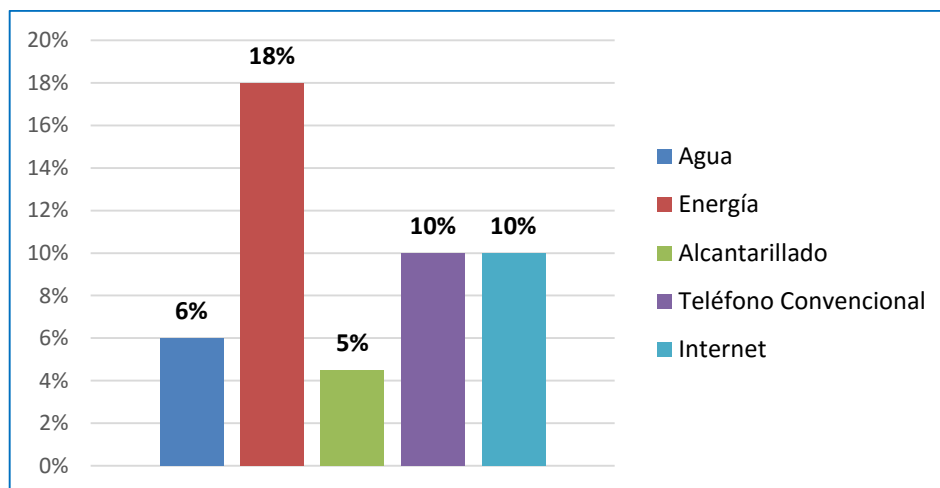
**Gráfico 9.** Especificaciones generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador conformado por varios rubros se obtuvo los siguientes resultados como son: ubicación con un porcentaje de 20% del total, servicios básicos con un porcentaje de 29% del total y características físicas con un 12% del total (representa el estado de conservación del inmueble).

### Servicios básicos



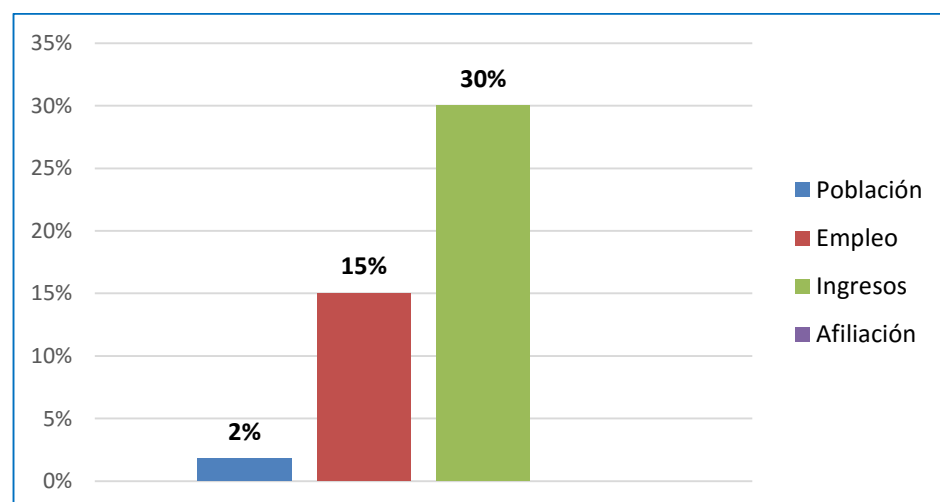
**Gráfico 10.** Servicios básicos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katuska Patiño.

De los resultados obtenidos se determinó los siguientes valores que conforman el indicador de servicios básicos conformado por: agua con un porcentaje de 6% del total debido al uso de agua entubada pese a encontrarse en el casco urbano, energía con un porcentaje de 18% del total, alcantarillado con un porcentaje de 5% del total y teléfono convencional e internet con un porcentaje de 10% del total.

### 2. Ámbito social-económico



**Gráfico 11.** Ámbito social económico.

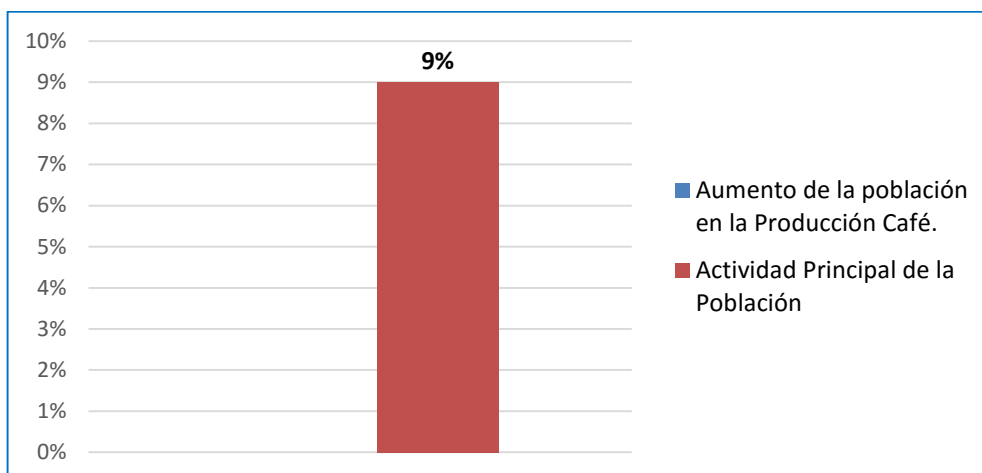
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katuska Patiño.

En base a los resultados obtenidos se determinó que en el ámbito social-económico se obtuvieron los siguientes valores como son: población con un porcentaje de 2% del total,

empleo con un aporte de 15% del total, ingresos con un aporte de 30% del total y no cuenta con ninguna afiliación a las asociaciones cafetaleras del Sur del Ecuador.

### Población



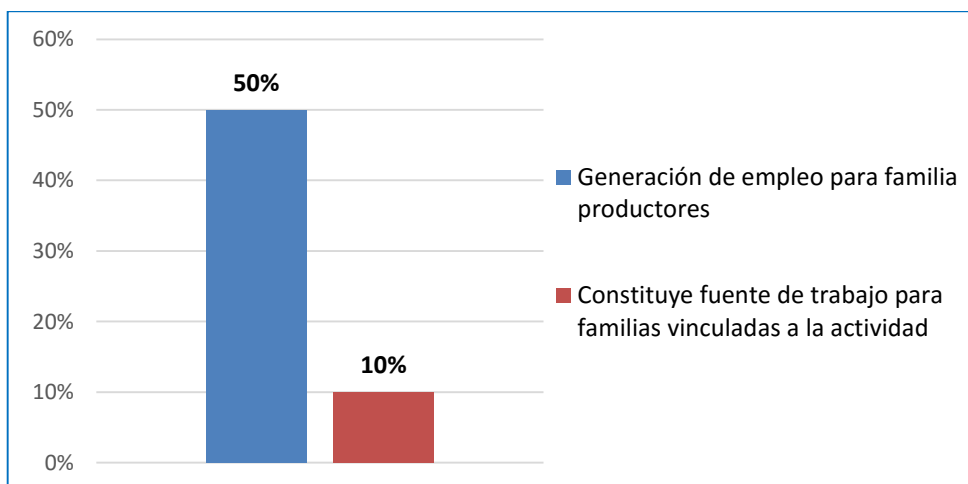
**Gráfico 12.** Población.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En la representación obtenida, se puede determinar que el indicador población se encuentra integrada por los siguientes variables: no existe un aumento de la población en la producción de café y en la actividad principal que se dedica la población cuenta con un porcentaje de 9% del total, resultado que se obtuvo por motivo que la población se dedica principalmente al comercio.

### Empleo



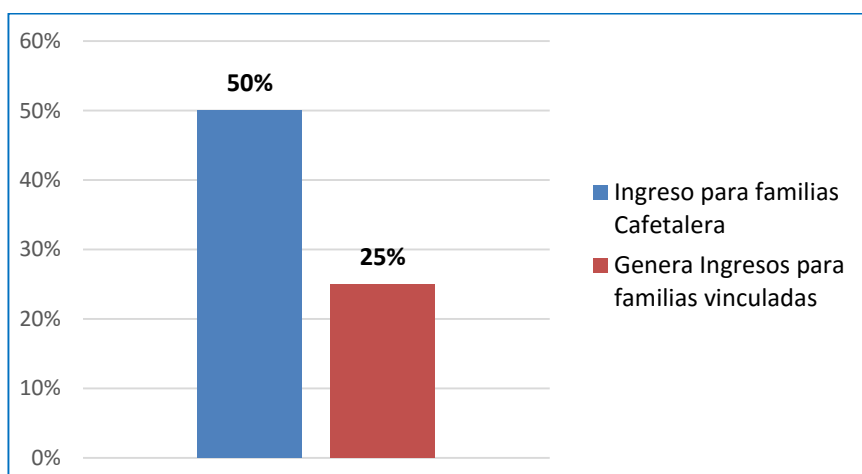
**Gráfico 13.** Empleo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que en el indicador generación de empleo para familias productoras aporta un porcentaje de 50% del total y generación de fuente de trabajo para familias vinculadas a la actividad aporta el 10% del total, puesto que no genera dicha actividad.

## Ingresos



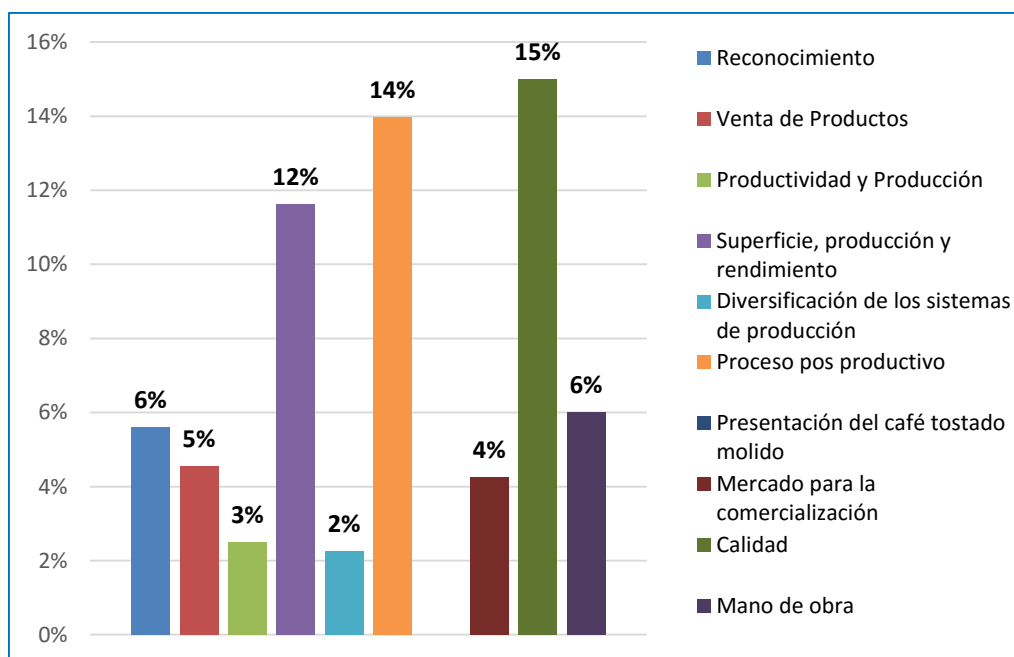
**Gráfico 14.** Ingresos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Los resultados obtenidos en este indicador conformado por: ingresos para familias cafetaleras con un porcentaje de 50% del total y generación de ingresos para familias vinculadas con un aporte con un porcentaje de 25% del total.

### 3. **Ámbito productivo**



**Gráfico 15.** Ámbito Productivo.

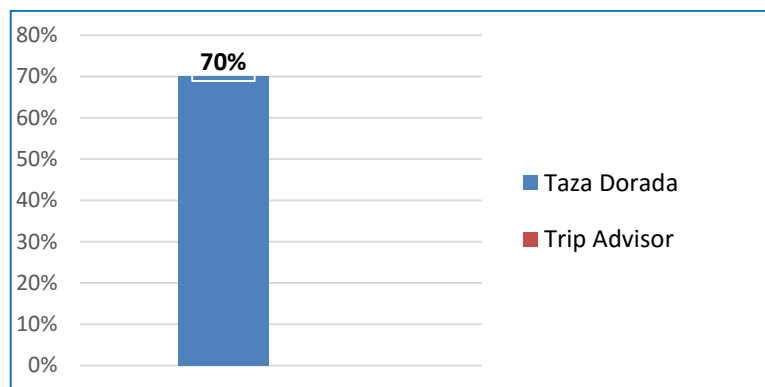
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito productivo conformado por varios indicadores se obtuvieron los siguientes resultados: superficie, producción, rendimiento con un porcentaje del 12% del total, diversificación de los sistemas de producción con un porcentaje de 2% del total, mano de obra contratada y familiar con un porcentaje del 6% del total, producción y productividad con un porcentaje del 3% del total, proceso pos productivo con un porcentaje del 14% del total,

calidad con un porcentaje del 15% del total, no cuenta con la presentación del café tostado/molido, en el indicador mercado para la comercialización un porcentaje del 4% del total, venta de productos como la caña con un porcentaje del 5% del total y reconocimiento con un porcentaje de 5% del total.

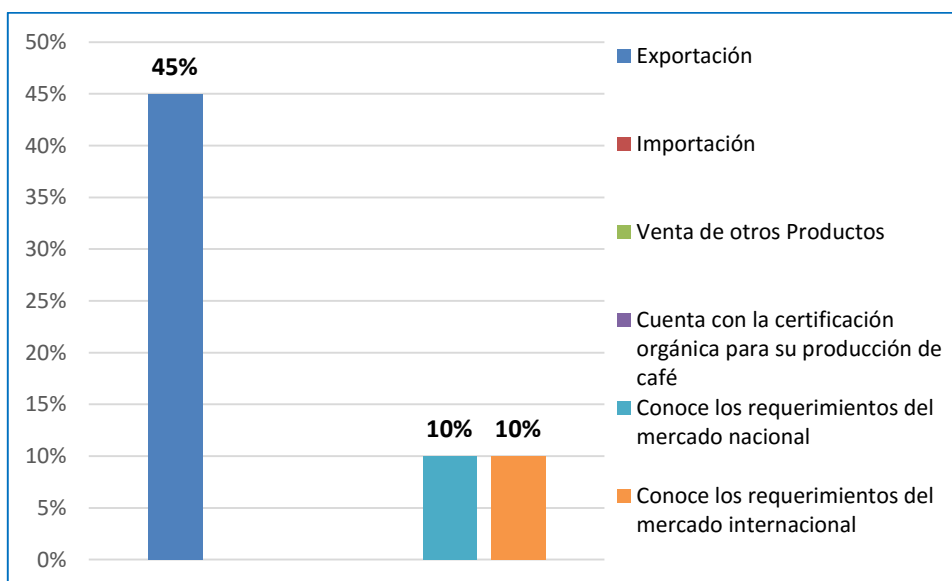
### Reconocimiento



**Gráfico 16.** Reconocimiento.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los datos obtenidos se determina que la variable se encuentra conformada por taza dorada con un porcentaje del 70% del total y Trip Advisor sin aporte.

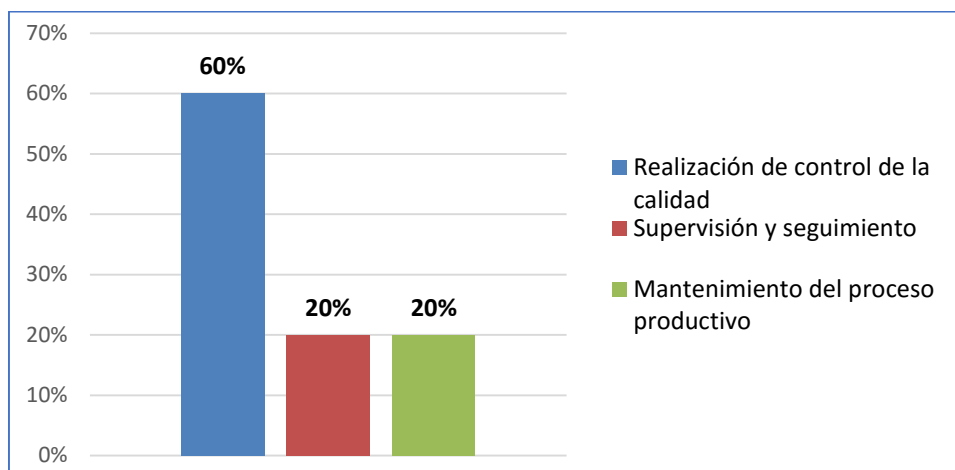
### Venta de productos



**Gráfico 17.** Venta de productos.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los datos obtenidos se determinó los siguientes resultados: exportación con un porcentaje del 45% del total, en el rubro conoce los requerimientos del mercado nacional e internacional con un porcentaje del 10% del total y no cumple con los parámetros de importación, venta de otros productos y no cuenta con la certificación orgánica para la producción de café.

## Calidad



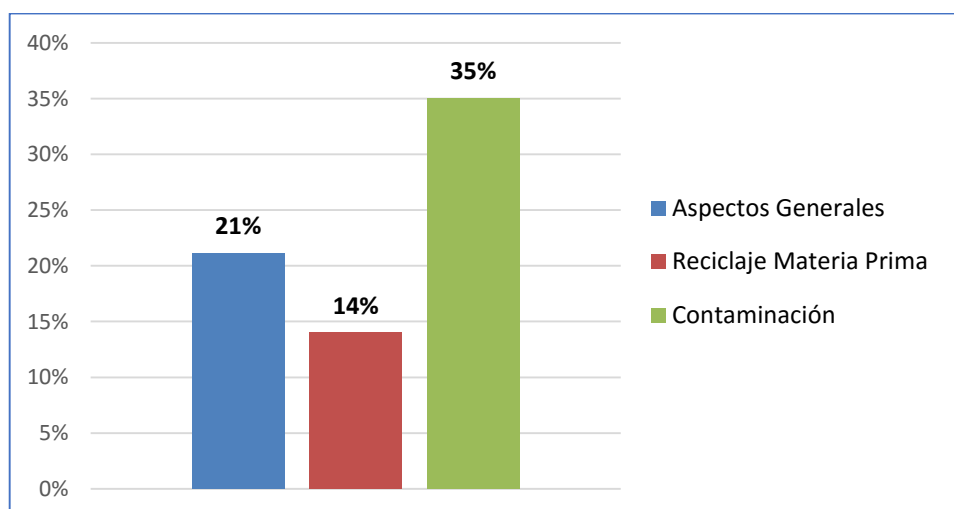
**Gráfico 18.** Calidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros se obtuvieron los siguientes resultados: en realización de control de la calidad con un porcentaje de 60% del total, supervisión /seguimiento y mantenimiento del proceso productivo con un porcentaje de 20% del total.

## 4. Ámbito medio ambiental



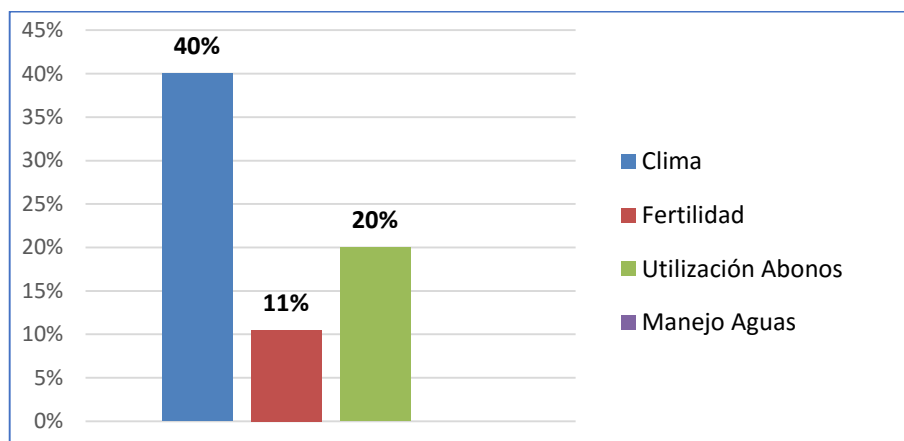
**Gráfico 19.** Ámbito medio ambiental.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito medio ambiental conformado por las siguientes variables se obtuvieron los siguientes resultados: aspectos generales con un porcentaje de 21% del total, reciclaje de materia prima con un porcentaje de 14% del total y en contaminación con un porcentaje de 35% del total. En este último rubro se determinó que existe una contaminación leve.

## Aspectos generales



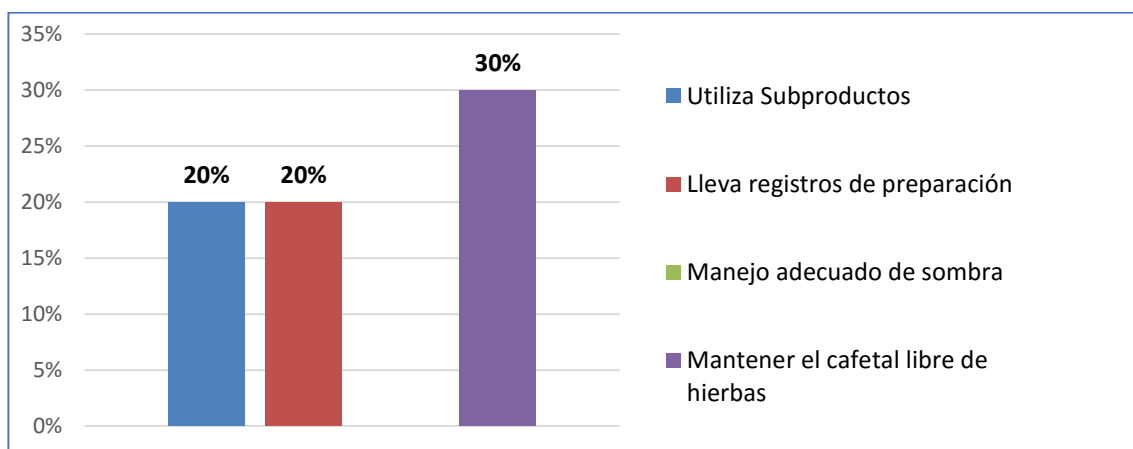
**Gráfico 20.** Aspectos generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, se obtuvieron los siguientes valores: clima con un porcentaje de 40% del total, fertilidad con un porcentaje de 11% del total, utilización de abonos con un porcentaje de 20% del total y no cuenta con en el manejo de aguas residuales.

## Manejo de materia orgánica



**Gráfico 21.** Manejo de materia orgánica.

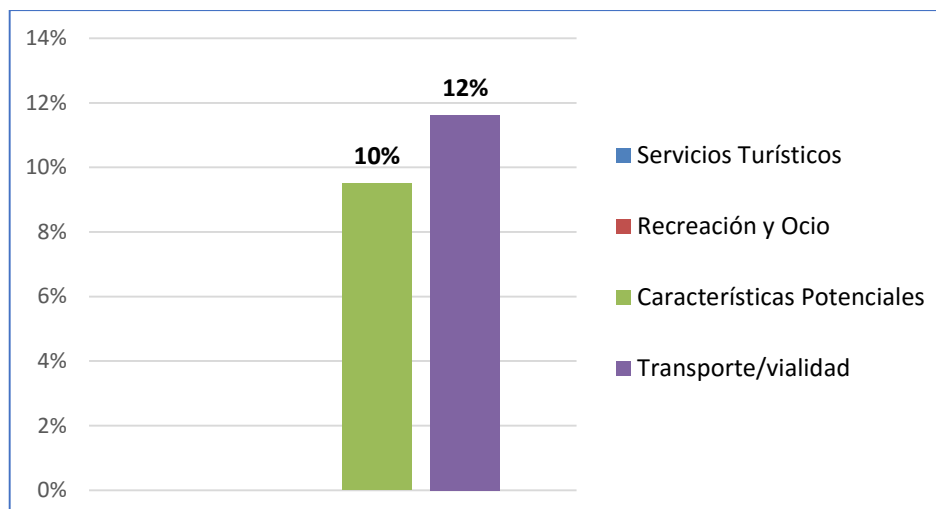
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, obtuvieron los siguientes valores: mantener el cafetal libre de hierbas con un porcentaje del 30% del total, utiliza subproductos y lleva registros de preparación con un porcentaje del 20% del total y no cumple con el indicador manejo adecuado de sombra, puesto que el cafetal no cuenta con sombra temporal, ni permanente.



## 5. **Ámbito turístico**



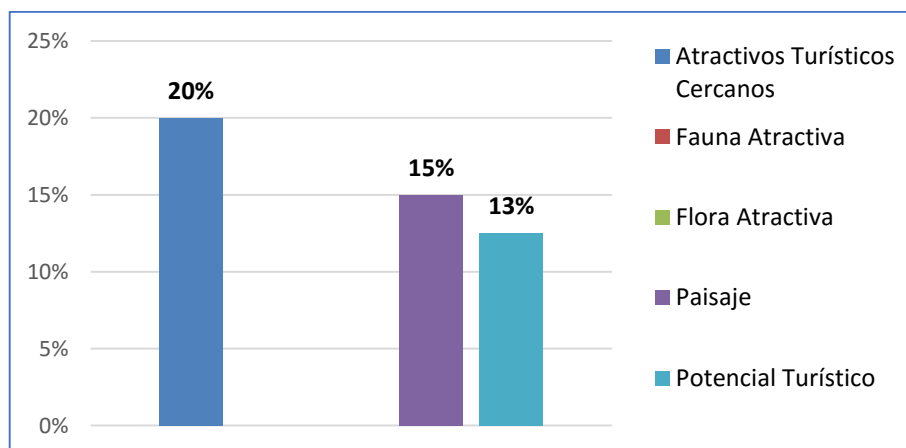
**Gráfico 22.** Ámbito turístico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito turístico engloban varios rubros donde se obtuvieron los siguientes resultados: los servicios turísticos sin aporte debido a que no ofertan el servicio de recreación/ocio, en el indicador de las características potenciales cuentan con un porcentaje del 10% del total y en transporte/vialidad con un porcentaje del 12% del total. Cabe mencionar que aún no se encuentra vinculada con el turismo, es la razón por los resultados obtenidos.

### **Características potenciales**



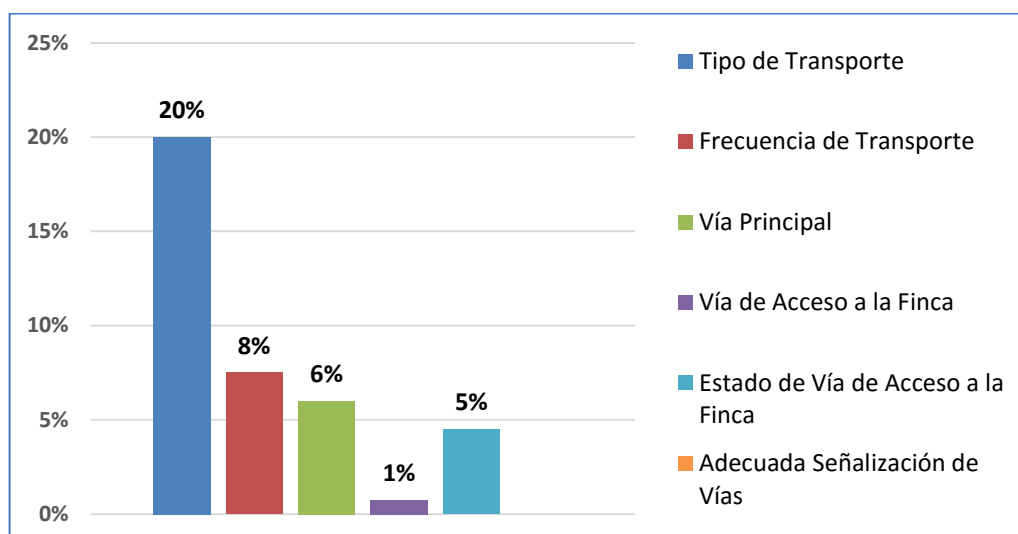
**Gráfico 23.** Características potenciales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se determinó los siguientes resultados: atractivos turísticos cercanos con un porcentaje del 20% del total, paisaje atractivo con un porcentaje del 15% del total, cuenta con un potencial turístico del 13% del total y no cuenta con flora y fauna atractiva cercana a la finca cafetalera.

## Transporte/vialidad



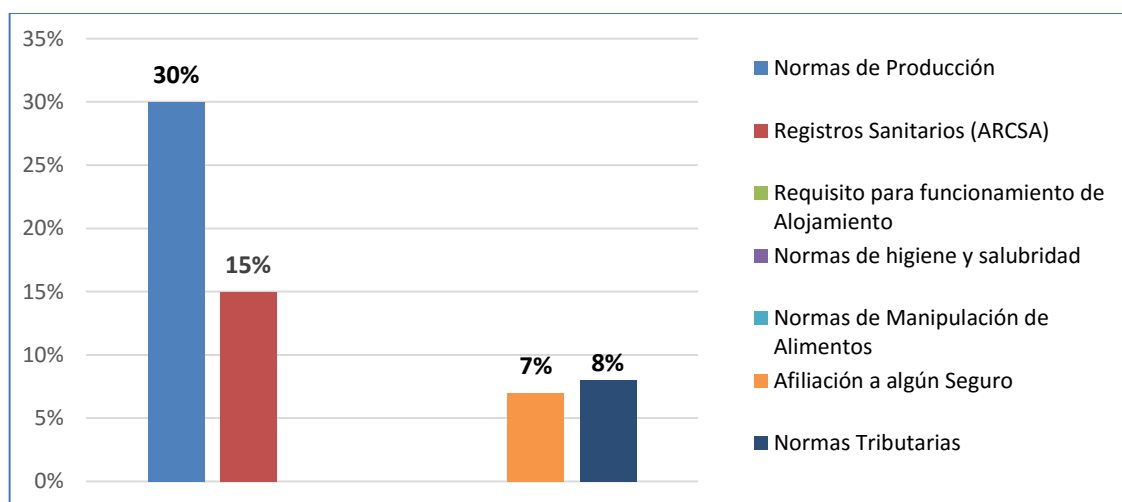
**Gráfico 24.** Transporte/vialidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katuska Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: tipo de transporte con un porcentaje del 20% del total, frecuencia de transporte corresponde al 8% del total, vía principal con un porcentaje del 6% del total, vía de acceso a la finca con un porcentaje del 1% del total, estado de vía de acceso a la finca con un porcentaje del 5% del total y no cuentan con una adecuada señalización de vías.

## 6. Ámbito político legal



**Gráfico 25.** Ámbito político legal.

**Fuente:** Investigación de campo.

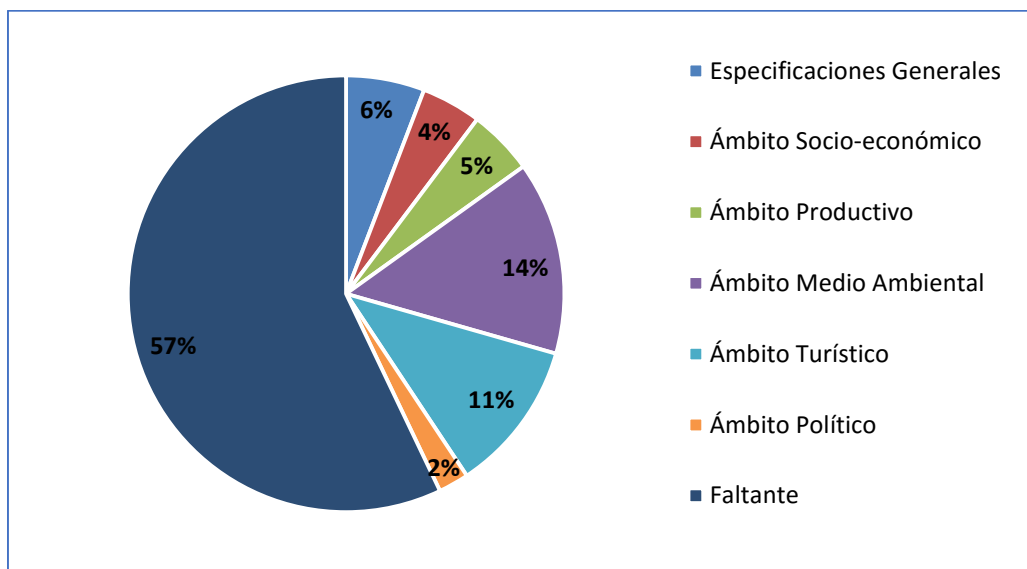
**Elaboración:** Greta Katuska Patiño.

En el ámbito político legal conformado por varios rubros, se obtuvieron los siguientes valores: normas de producción con un porcentaje del 30% del total, registros sanitarios que corresponde al 15% del total, afiliación a algún seguro con un porcentaje del 7% del total, normas tributarias con un porcentaje del 8% del total y no cuenta con ningún requisito para funcionamiento de alojamiento, ni cuenta con las normas de higiene/salubridad y no posee las

normas de manipulación de alimentos, debido que aún no se encuentran involucradas en el ámbito turístico.

## Caso 2.

### Potencial turístico



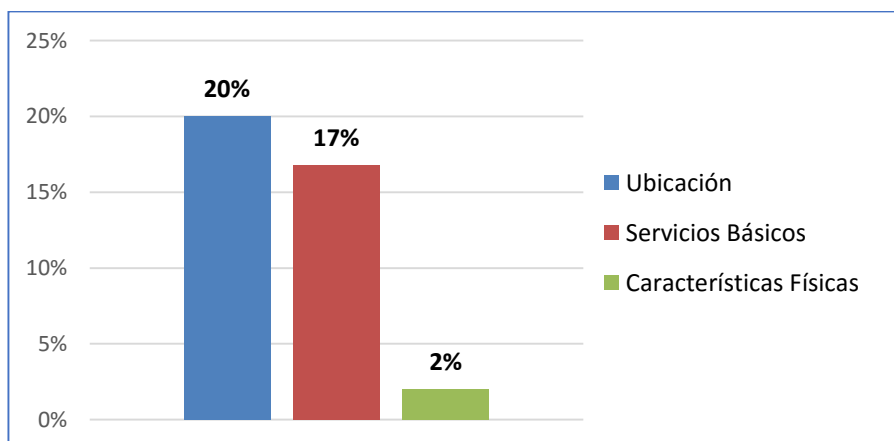
**Gráfico 26.** Potencial turístico actual de la finca cafetalera.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Actualmente la finca posee un potencial turístico del 43%, cuyo porcentaje engloba a los valores obtenidos en los diferentes ámbitos como: especificaciones generales con un porcentaje del 6%; ámbito social-económico con un porcentaje del 4%; ámbito productivo con un porcentaje del 5%; ámbito medio ambiental con un porcentaje del 14%; ámbito turístico con un porcentaje del 11% y el ámbito político legal con un porcentaje de 2% del total.

#### 1. Especificaciones generales



**Gráfico 27.** Especificaciones generales.

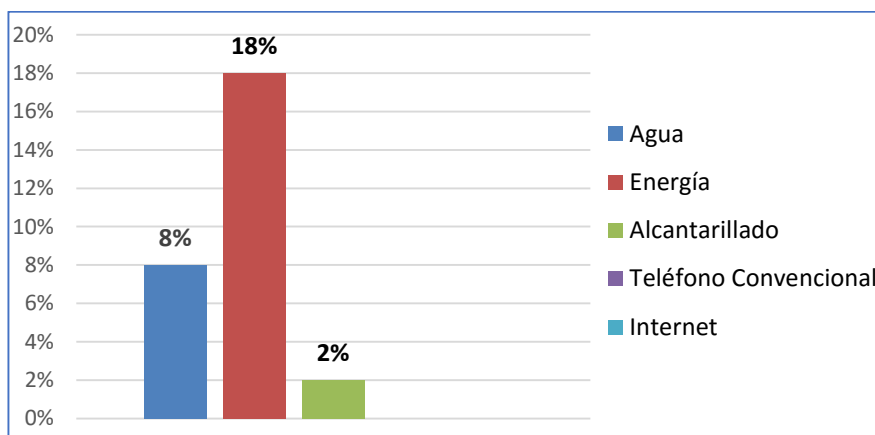
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador conformado por varios rubros se obtuvieron los siguientes resultados: ubicación con un porcentaje del 20% del total, servicios básicos con un 17% del total y

características físicas con un 2% del total (representa el estado de conservación del inmueble).

### Servicios básicos



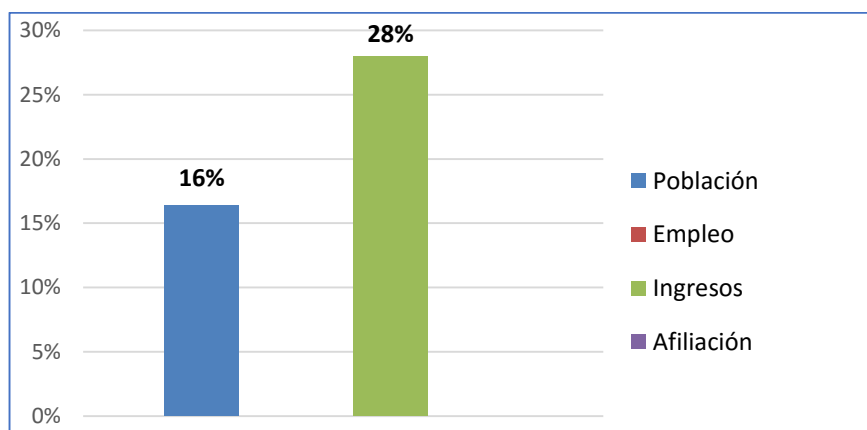
**Gráfico 28.** Servicios básicos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó los siguientes valores: agua con un porcentaje del 8% del total debido al uso de agua tratada, energía con un porcentaje del 18% del total, alcantarillado con un porcentaje del 2% del total y no cuentan con los servicios de telefonía convencional e internet.

### 2. Ámbito social económico



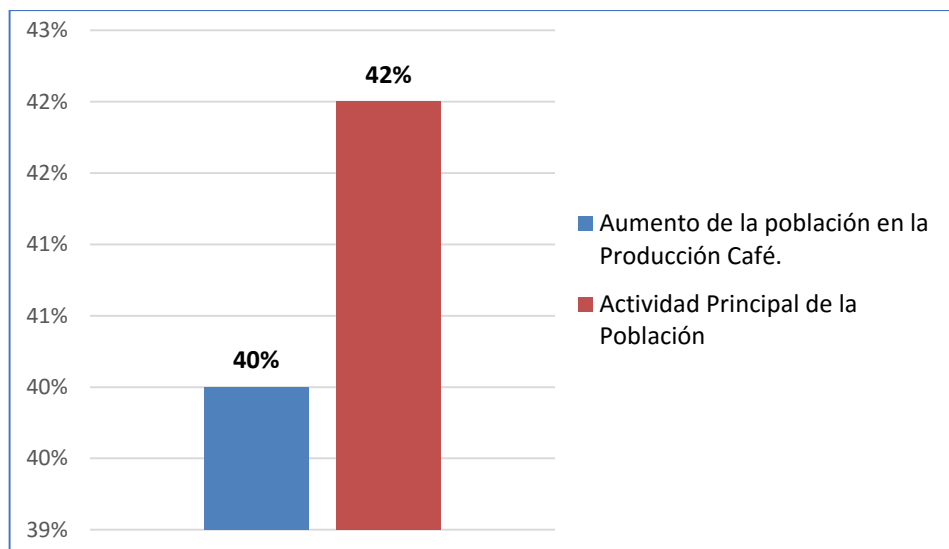
**Gráfico 29.** Ámbito social económico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que en el ámbito social-económico se obtuvieron los siguientes valores: población con un porcentaje del 16% del total, ingresos con un aporte del 28% del total y no cuenta con ningún aporte en el indicador empleo del mismo modo no cuenta con ninguna afiliación a asociaciones cafetaleras del Sur del Ecuador.

## Población



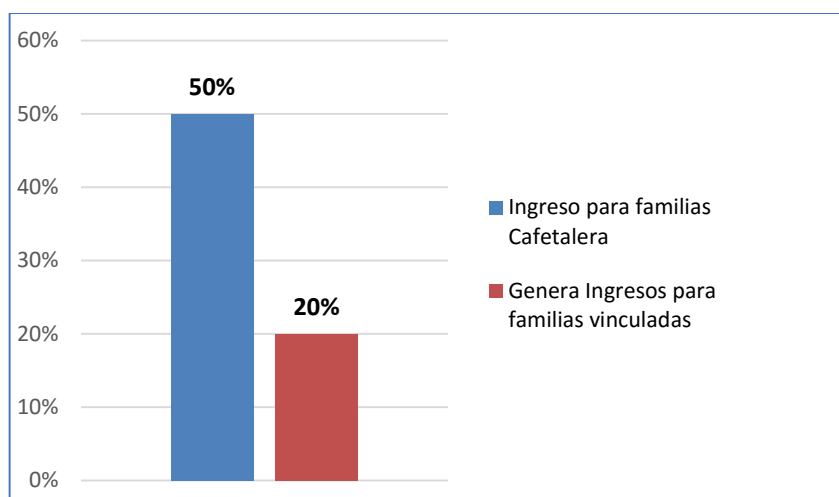
**Gráfico 30.** Población.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En base a la gráfica obtenida, se puede determinar que el indicador población se encuentra integrada por los siguientes variables: Aumento de la población en la producción de café con un porcentaje del 40% del total y en la actividad principal de la población con un porcentaje del 42% del total.

## Ingresos



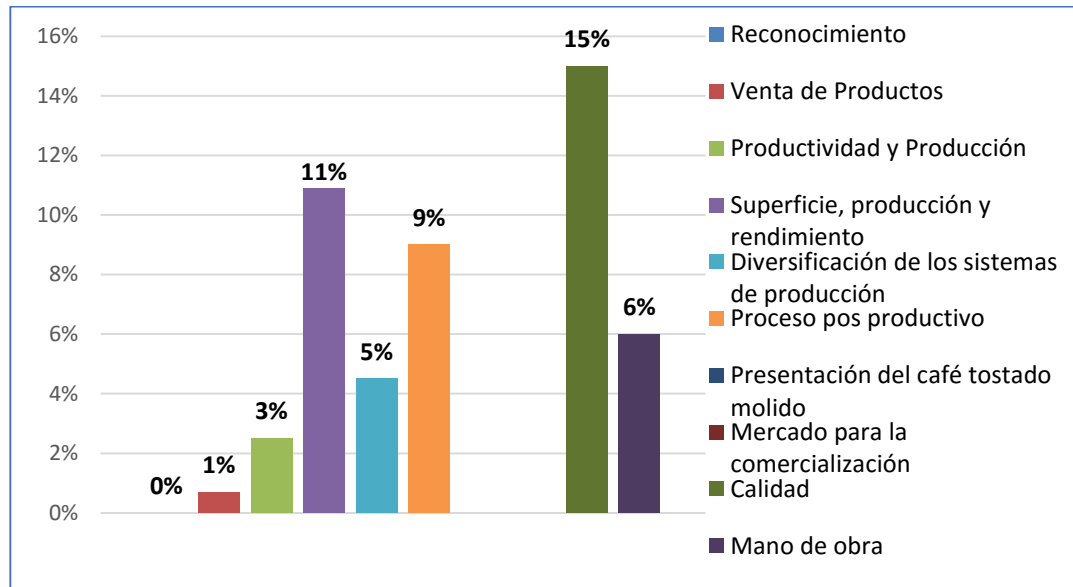
**Gráfico 31.** Ingresos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De los resultados obtenidos se determinó los siguientes valores: ingresos para familias cafetaleras con un porcentaje del 50% del total y generación de ingresos para familias vinculadas con un aporte del 20% del total.

### 3. Ámbito productivo



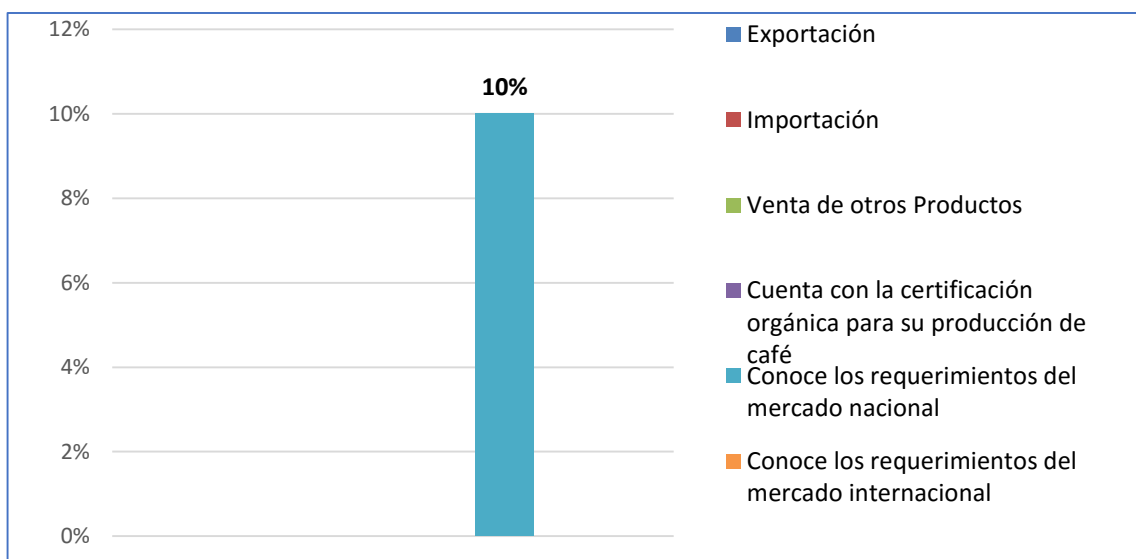
**Gráfico 32.** Ámbito productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito productivo conformado por varios rubros se obtuvieron los siguientes resultados: superficie, producción, rendimiento con un porcentaje del 11% del total, diversificación de los sistemas de producción con un porcentaje del 5% del total, mano de obra con un porcentaje del 6% del total, producción y productividad con un porcentaje del 3% del total, proceso pos productivo con un porcentaje del 9% del total, calidad que corresponde al 15% del total, venta de productos con un porcentaje del 1% del total, la finca no cuenta con una presentación del café tostado/molido, por lo tanto no cumplen con los parámetros de mercado para la comercialización y no ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.

#### Venta de productos



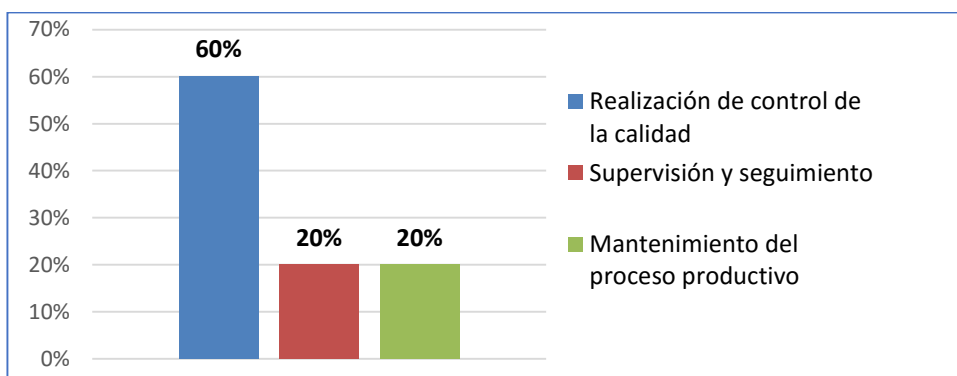
**Gráfico 33.** Venta de productos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a los datos obtenidos se determinó los siguientes resultados: conoce los requerimientos del mercado nacional con un porcentaje del 10% del total y el caso en estudio no cumple con varios indicadores como son: exportación, importación, venta de otros productos, no cuenta con la certificación orgánica para la producción de café y no conoce los requerimientos del mercado internacional.

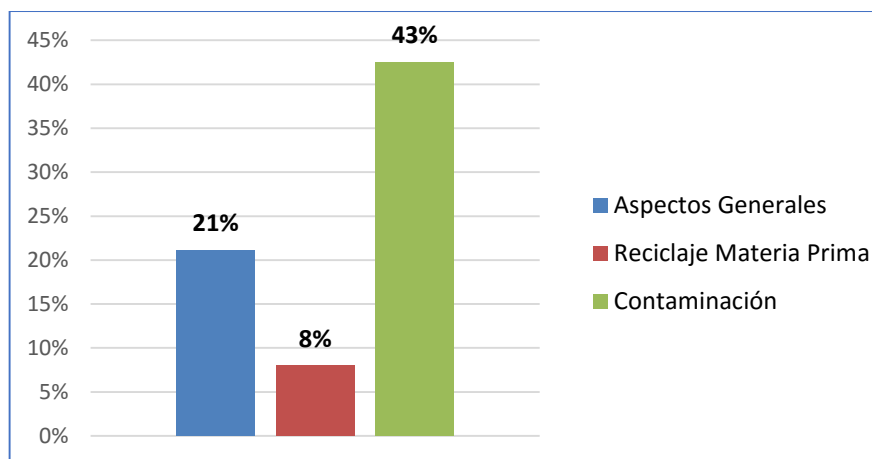
### Calidad



**Gráfico 34. Calidad.**  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros se obtuvieron los siguientes resultados: en realización de control de la calidad con un porcentaje del 60% del total, supervisión /seguimiento y mantenimiento del proceso productivo con un porcentaje del 20% del total.

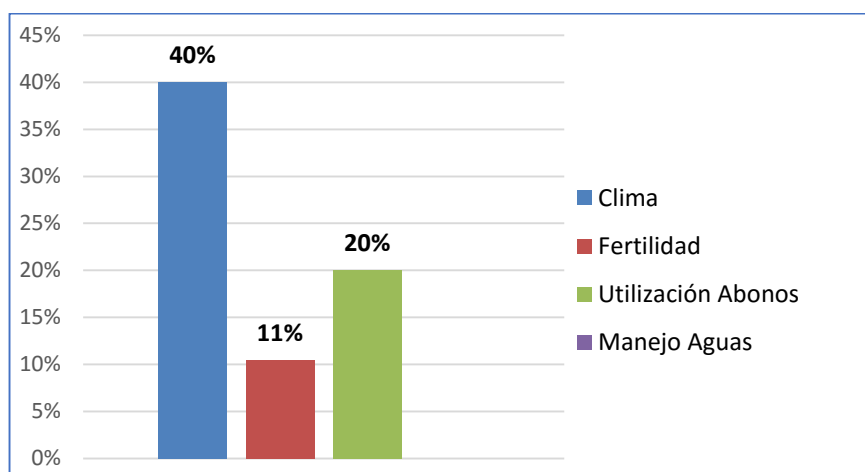
### 4. Ámbito medio ambiental



**Gráfico 35. Ámbito medio ambiental.**  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito medio ambiental conformado por las siguientes variables se obtuvieron los siguientes resultados: aspectos generales con un porcentaje del 21% del total, reciclaje de materia prima con un porcentaje del 8% del total y en contaminación con un porcentaje del 43% del total.

## Aspectos generales



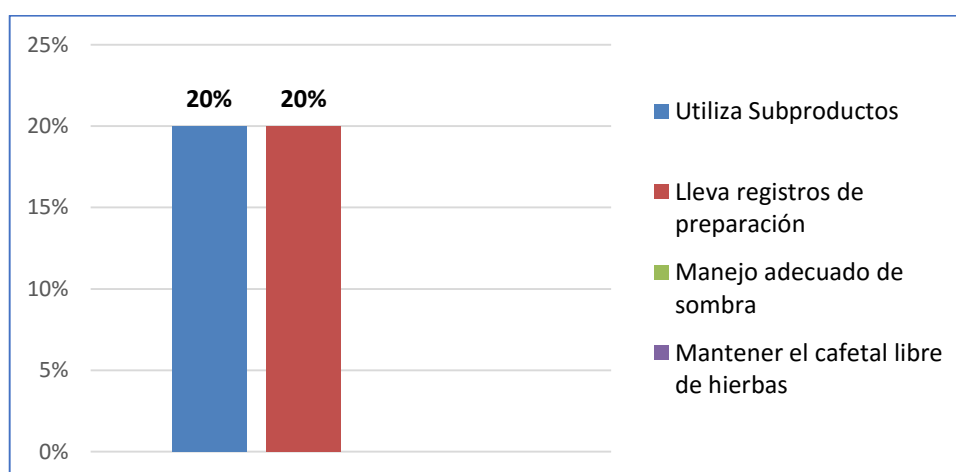
**Gráfico 36.** Aspectos generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador conformado por los siguientes rubros, se obtuvieron los siguientes resultados: clima con un porcentaje del 40% del total, fertilidad con un 11% del total, utilización de abonos con un porcentaje del 20% del total y no cumple con el manejo de aguas residuales dentro de la finca cafetalera.

## Manejo de materia orgánica



**Gráfico 37.** Manejo de materia orgánica.

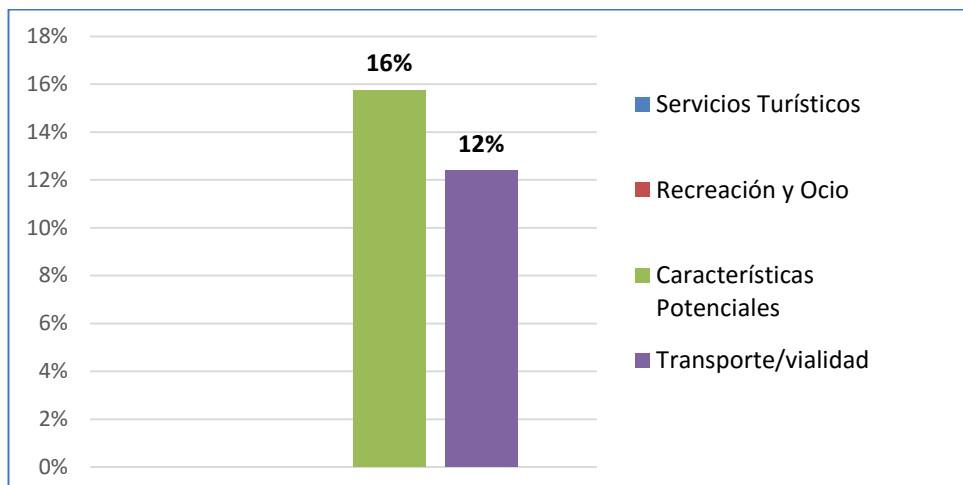
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: utiliza subproductos para la elaboración de abonos, lleva registros y aplicación de abonos con un porcentaje del 20% del total, y no cuenta con un manejo adecuado de sombra en el cafetal y no mantiene el cafetal libre de malas hierbas.



## 5. Ámbito turístico



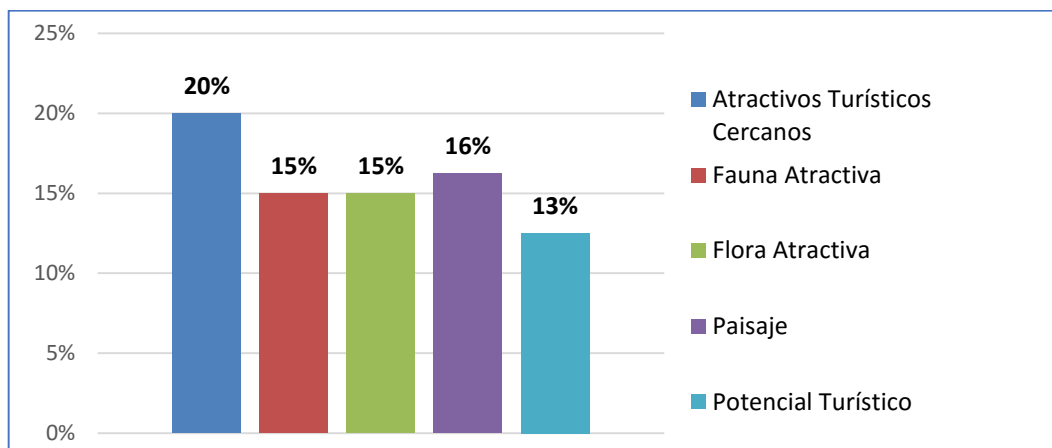
**Gráfico 38.** Ámbito turístico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito turístico engloban varios rubros donde se obtuvieron los siguientes resultados: características potenciales con un porcentaje del 16% del total y en transporte/vialidad con un porcentaje del 12% del total, del mismo modo en esta grafica se puede observar que no cumple con varios indicadores como son: no posee servicios turísticos y no cuenta con servicios de recreación/ocio, cabe mencionar que aún no se encuentra vinculada con el turismo, es la razón por los resultados obtenidos.

### Características potenciales



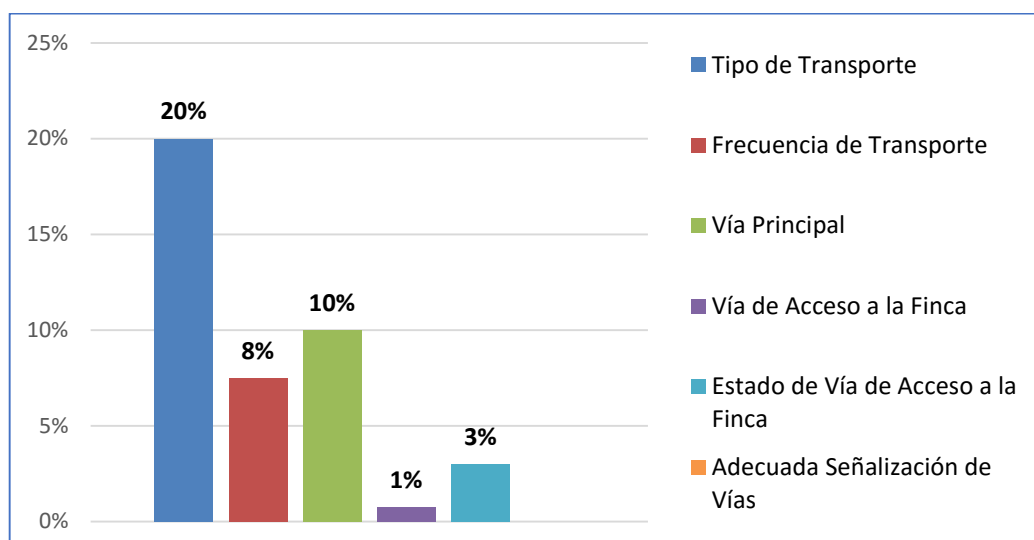
**Gráfico 39.** Características potenciales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador se determinó los siguientes resultados: atractivos turísticos cercanos con un porcentaje del 20% del total, fauna y flora atractiva con un porcentaje del 15% del total, paisaje atractivo con un porcentaje del 16% del total y con un potencial turístico del 13% del total.

## Transporte/ vialidad



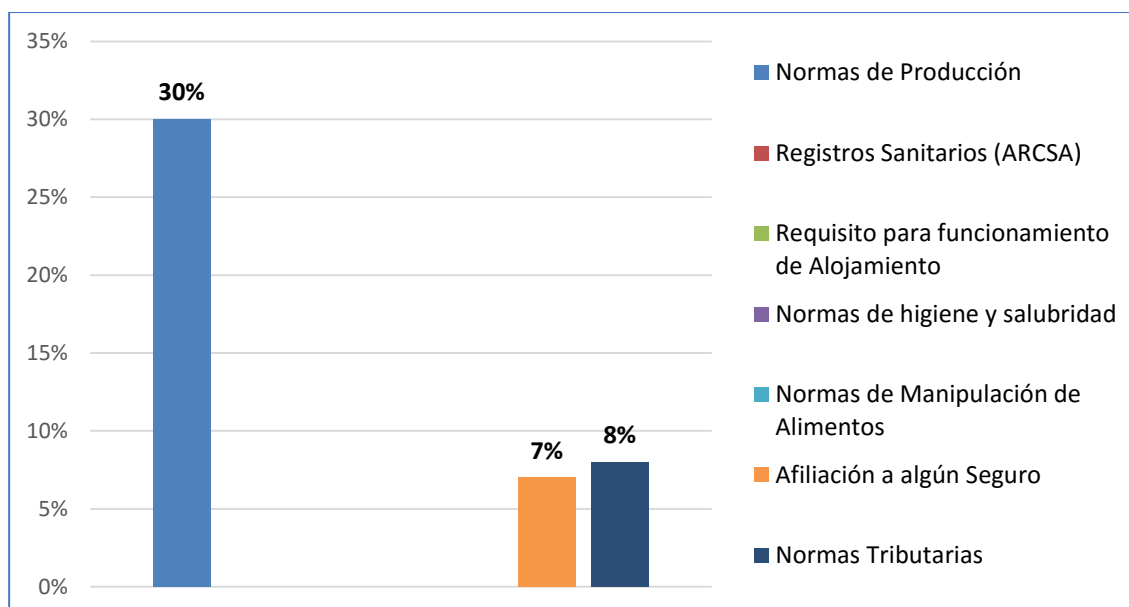
**Gráfico 40.** Transporte/vialidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvo los siguientes resultados: tipo de transporte con un porcentaje del 20% del total, frecuencia de transporte con un porcentaje del 8% del total, vía principal con un porcentaje del 10% del total, vía de acceso a la finca con un porcentaje del 1% del total, estado de vía de acceso a la finca con un porcentaje del 3% del total y no posee una adecuada señalización de vías.

## 6. Ámbito político legal



**Gráfico 41.** Ámbito político legal.

**Fuente:** Investigación de campo.

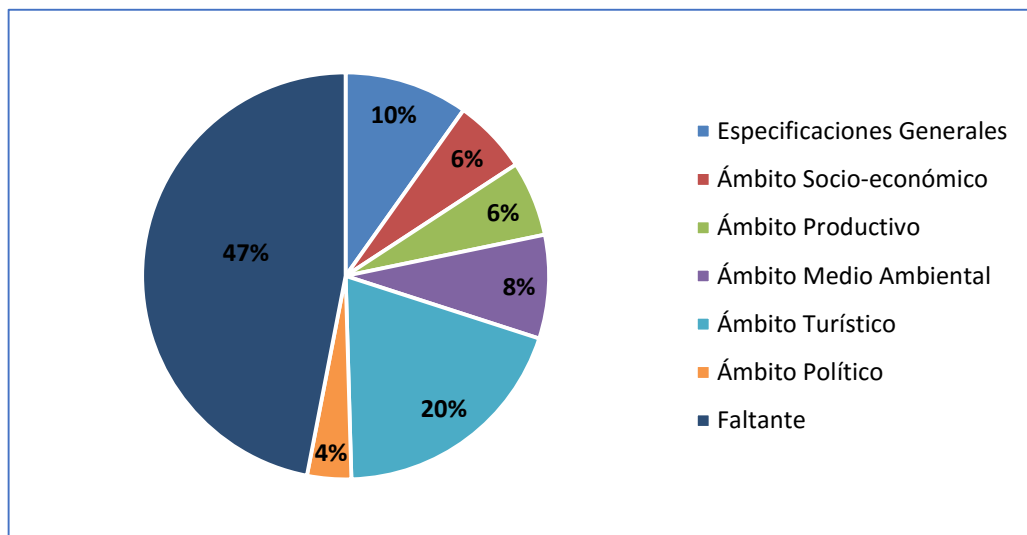
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito político legal se obtuvieron los siguientes resultados: normas de producción con un porcentaje del 30% del total, afiliación a algún seguro con un porcentaje del 7% del total, normas tributarias con un porcentaje del 8% del total y no cuenta con los registros sanitarios,

del mismo modo no cuenta con el requisito para funcionamiento de alojamiento, no posee las normas de higiene/salubridad y no cuenta con las normas de manipulación de alimentos.

### Caso 3.

#### Potencial turístico



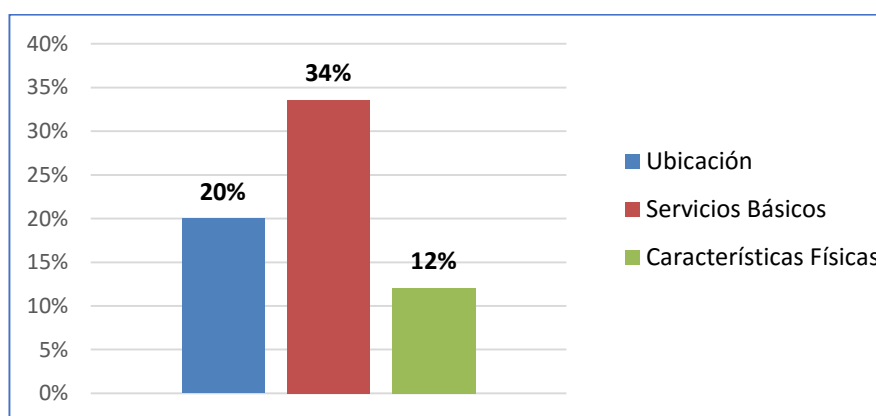
**Gráfico 42.** Potencial turístico actual de la finca cafetalera.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Actualmente la finca posee un potencial turístico del 53%, cuyo porcentaje engloba los siguientes ámbitos como: especificaciones generales con un porcentaje del 10%; ámbito social-económico y de producción con un porcentaje del 6%; ámbito medio ambiental con un porcentaje del 8%; ámbito turístico con un porcentaje del 20% y el ámbito político legal con un porcentaje de 4% del total.

#### 1. Especificaciones generales



**Gráfico 43.** Especificaciones generales.

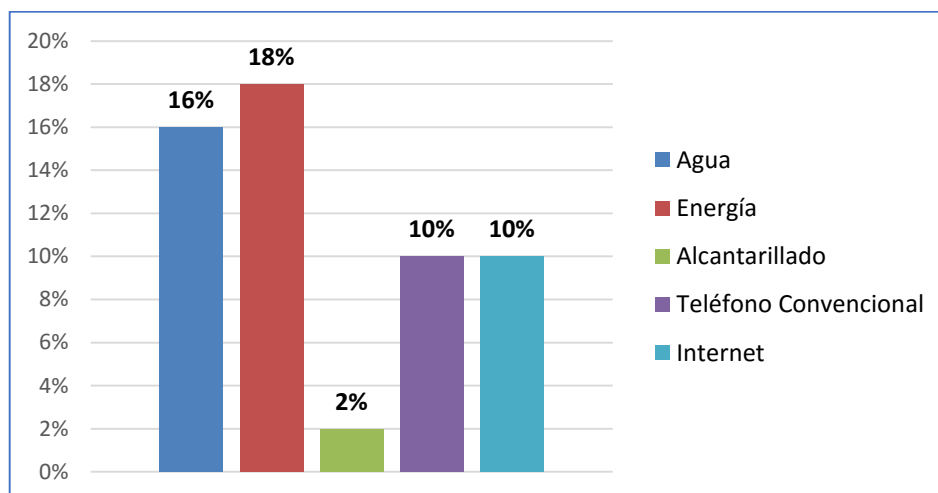
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador conformado por varios rubros se obtuvieron los siguientes resultados: ubicación con un porcentaje del 20% del total, servicios básicos con un porcentaje del 34%

del total y características físicas con un porcentaje del 12% del total (representa el estado de conservación del inmueble).

### Servicios básicos



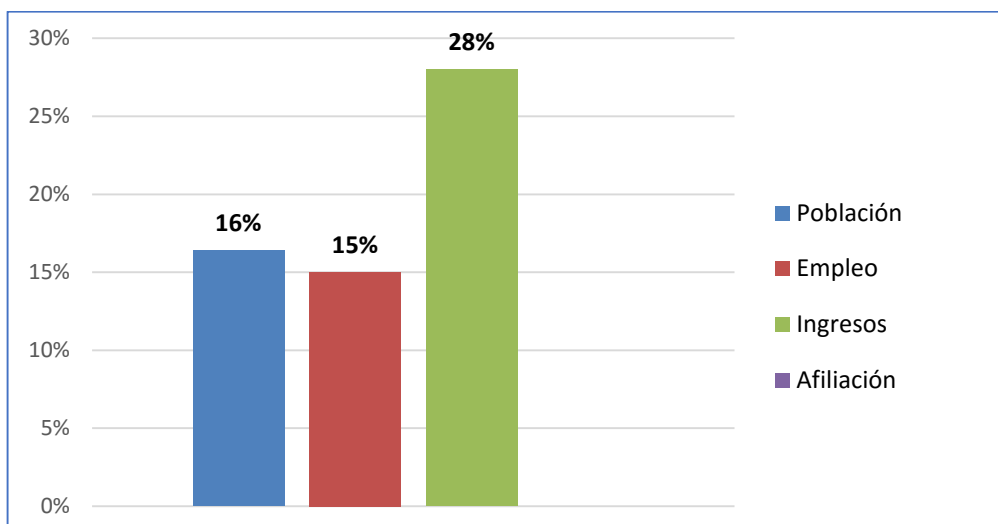
**Gráfico 44.** Servicios básicos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se puede determinar los siguientes valores: agua con un porcentaje del 16% del total, energía con un porcentaje del 18% del total, alcantarillado con un porcentaje del 2% del total y en los servicios de telefonía convencional e internet con un porcentaje del 10% del total.

### 2. Ámbito social-económico



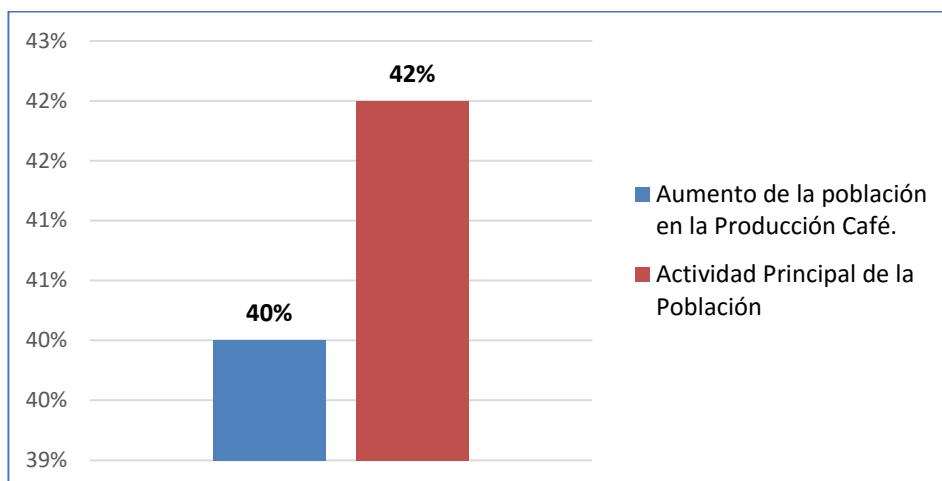
**Gráfico 45.** Ámbito social económico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito social-económico se obtuvieron los siguientes valores: población con un porcentaje del 16% del total, empleo con un aporte del 15% del total, ingresos con un aporte del 28% del total y no cuenta con ninguna afiliación a asociaciones cafetaleras del Sur del Ecuador.

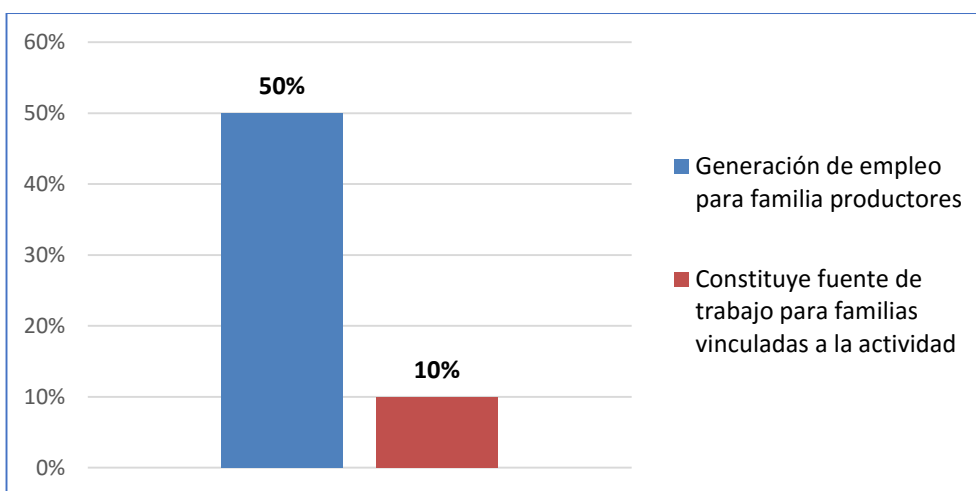
## Población



**Gráfico 46.** Población.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En base a esta grafica obtenida, se determinó los siguientes resultados: aumento de la población en la producción de café con un porcentaje del 40% del total y en la actividad principal de la población con un porcentaje del 42% del total.

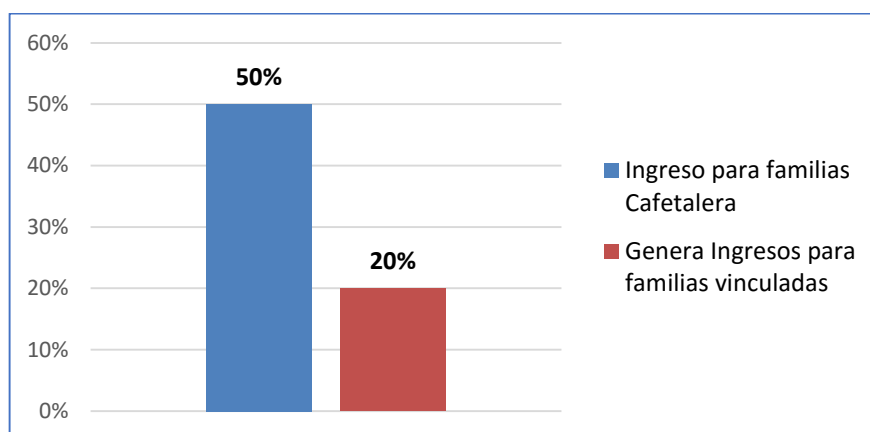
## Empleo



**Gráfico 47.** Empleo.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que en el indicador generación de empleo para familias productoras aporta el 50% del total y generación de fuente de trabajo para familias vinculadas a la actividad aporta el 10% del total.

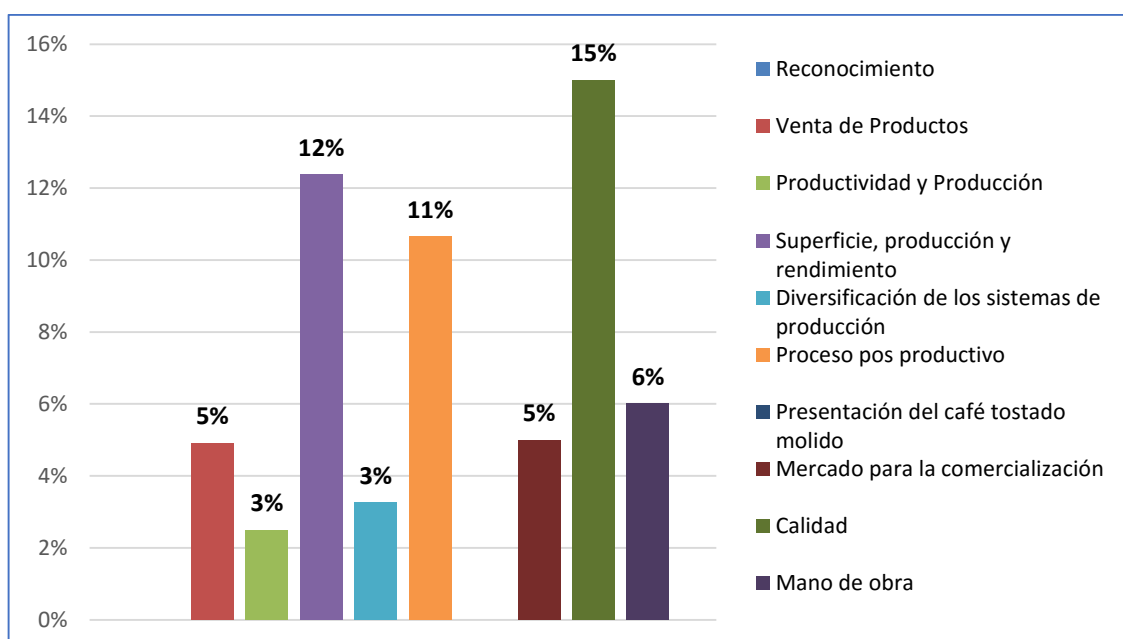
## Ingresos



**Gráfico 48. Ingresos.**  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: ingresos para familias cafetaleras con un porcentaje del 50% del total y generación de ingresos para familias vinculadas con un aporte del 20% del total.

### 3. Ámbito productivo

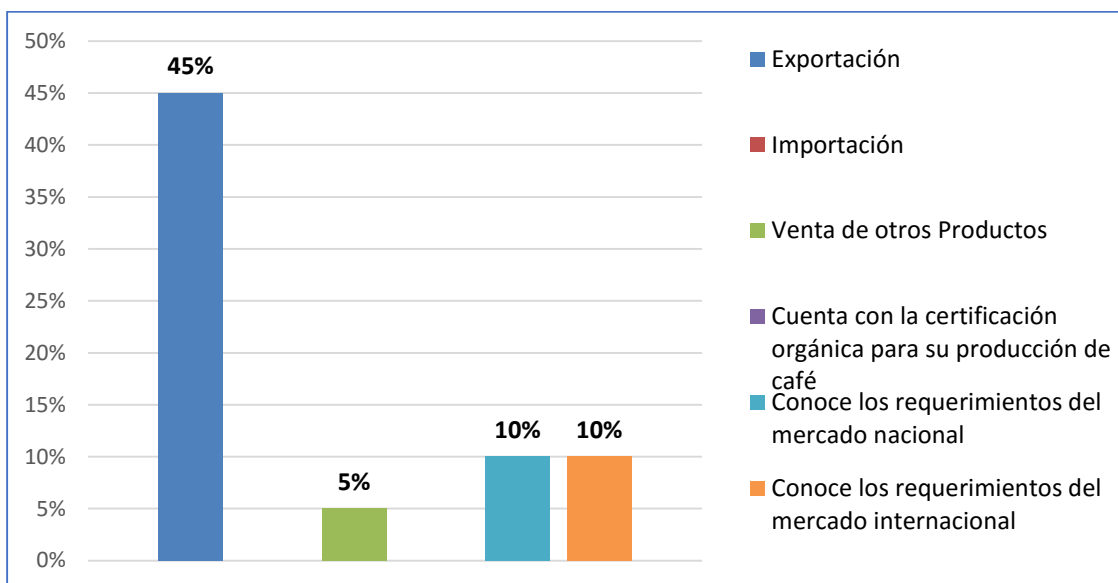


**Gráfico 49. Ámbito productivo.**  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito productivo conformado por varios indicadores se obtuvieron los siguientes resultados: superficie, producción, rendimiento con un porcentaje del 12% del total, diversificación de los sistemas de producción con un porcentaje del 3% del total, mano de obra con un porcentaje del 6% del total, producción y productividad que corresponde al 3% del total, proceso pos productivo con un porcentaje del 11% del total, calidad son un porcentaje del 15% del total, mercado para la comercialización un porcentaje del 5% de total, venta de

productos con un porcentaje del 5% del total y no cuenta con una presentación del café tostado/molido y no ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.

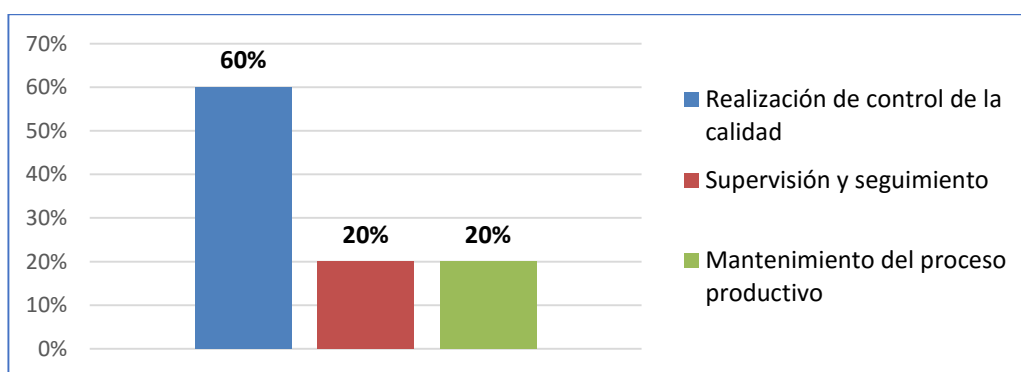
### Venta de productos



**Gráfico 50.** Venta de productos.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los datos obtenidos se determinó los siguientes resultados: exportación con un porcentaje del 45% del total, en el rubro conoce los requerimientos del mercado nacional e internacional que corresponde al 10% del total, venta de otros productos con un porcentaje del 5% del total y no cumple con el indicador importación como también no cuenta con la certificación orgánica para la producción de café.

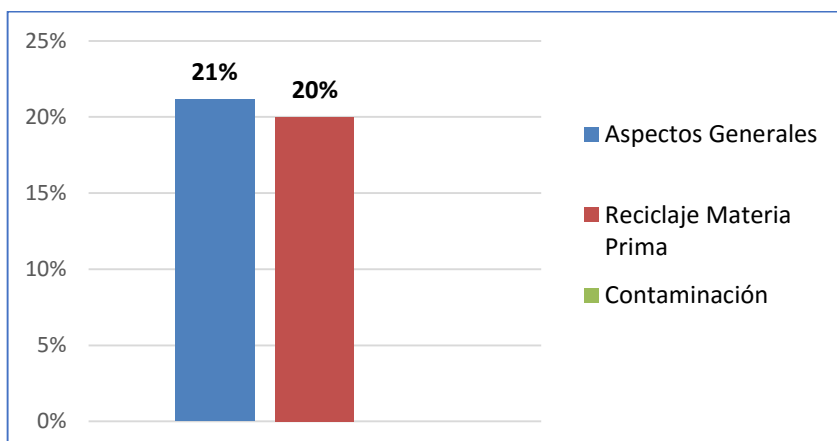
### Calidad



**Gráfico 51.** Calidad.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvo los siguientes resultados: en realización de control de la calidad con un porcentaje del 60% del total, supervisión /seguimiento y mantenimiento del proceso productivo que corresponde al 20% del total.

#### 4. Ámbito medio ambiental



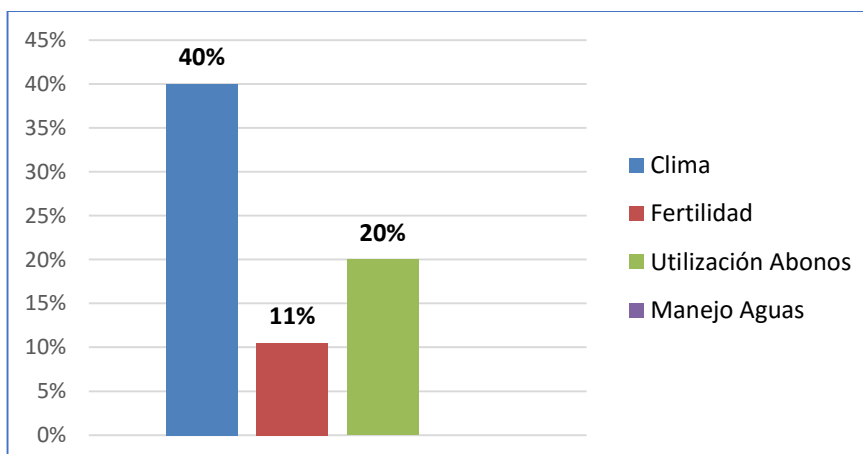
**Gráfico 52.** Ámbito medio ambiental.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito medio ambiental se obtuvieron los siguientes resultados: aspectos generales con un porcentaje del 21% del total, reciclaje de materia prima con un porcentaje del 20% del total y no existe contaminación en la finca cafetalera.

##### Aspectos generales



**Gráfico 53.** Aspectos generales.

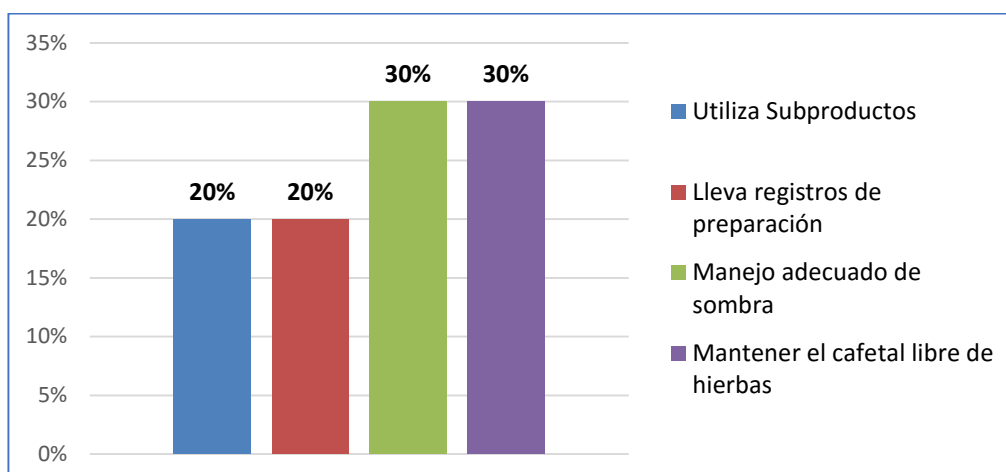
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, obtuvieron los siguientes resultados: clima con un porcentaje del 40% del total, fertilidad con un porcentaje del 11% del total, utilización de abonos que corresponde al 20% del total y no cuenta con el manejo de aguas residuales dentro de la finca cafetalera.



## Manejo de materia orgánica



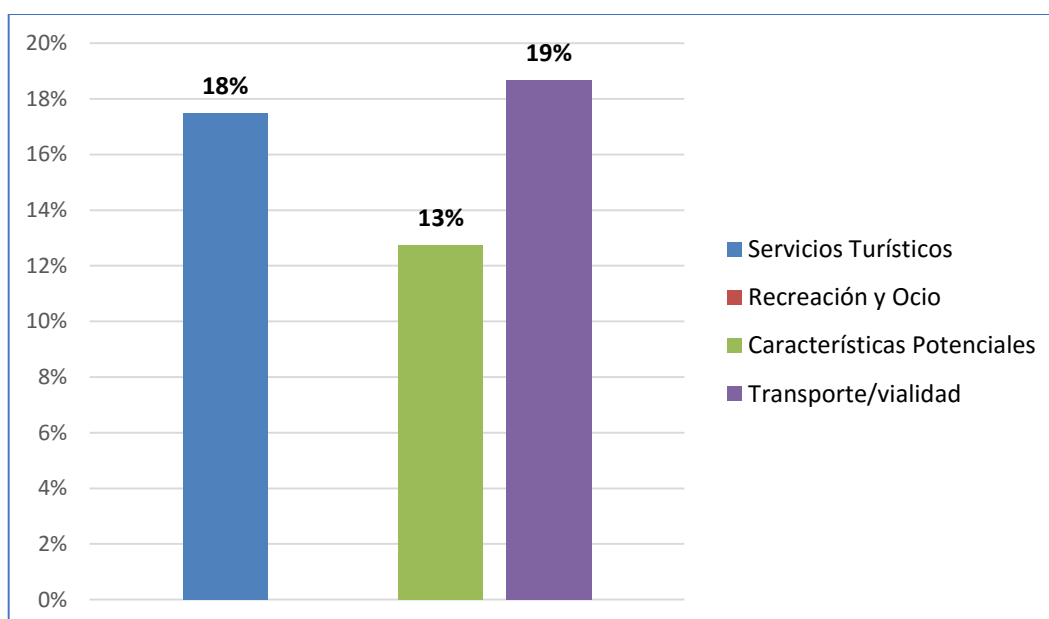
**Gráfico 54.** Manejo de materia orgánica.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: mantener el cafetal libre de hierbas y manejo adecuado de sombra con un porcentaje del 30% del total, utiliza subproductos y lleva registros de preparación que corresponde al 20% del total.

## 5. Ámbito turístico



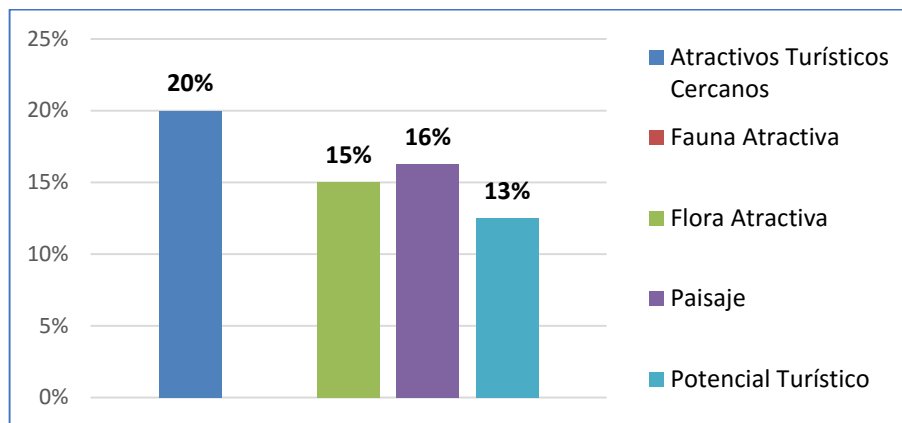
**Gráfico 55.** Ámbito turístico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito turístico engloban varios rubros donde se obtuvieron los siguientes resultados: servicios turísticos con un porcentaje del 18% del total, cabe mencionar que no cuenta con servicios de recreación/ocio, en el indicador características potenciales que corresponde al 13% del total y en transporte/vialidad con un porcentaje del 19% del total.

## Características potenciales



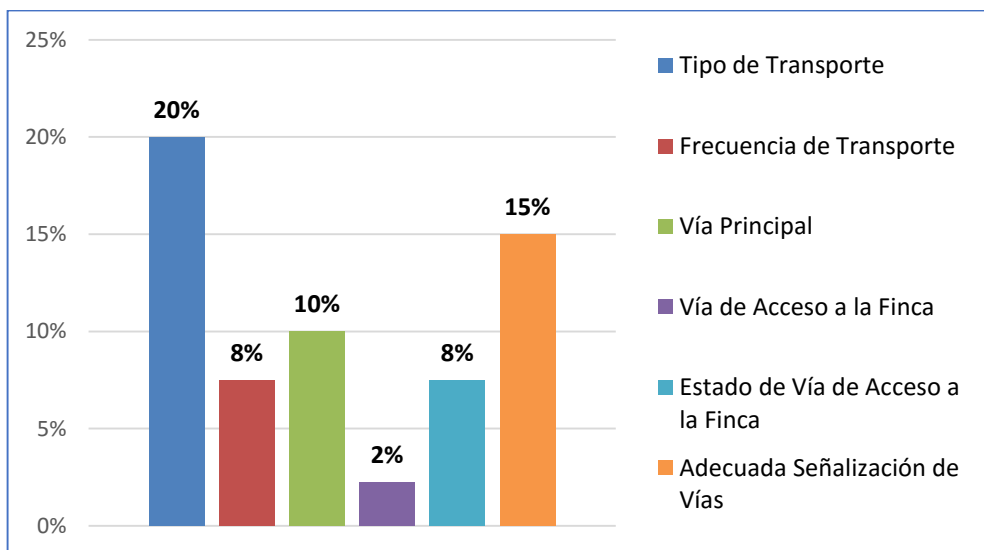
**Gráfico 56.** Características potenciales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador podemos determinar los siguientes resultados: atractivos turísticos cercanos a la finca cafetalera con un porcentaje del 20% del total, flora que corresponde al 15% del total y no posee fauna cercana a la finca cafetalera, en el indicador paisaje atractivo con un porcentaje del 16% del total y con un potencial turístico del 13% del total.

## Transporte / vialidad



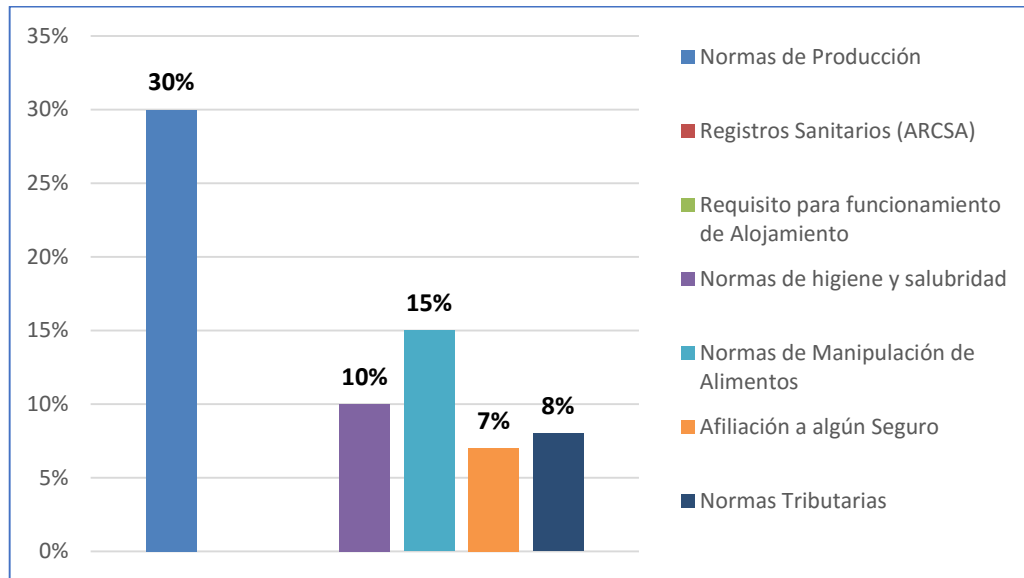
**Gráfico 57.** Transporte/vialidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a la gráfica se obtuvieron los siguientes resultados: tipo de transporte con un porcentaje del 20% del total, frecuencia de transporte con un porcentaje del 8% del total, vía principal con un porcentaje del 10% del total, vía de acceso a la finca con un porcentaje del 2% del total, estado de vía de acceso a la finca con un porcentaje del 8% del total y adecuada señalización de vías que corresponde al 15% del total.

## 6. Ámbito político legal



**Gráfico 58.** Ámbito político legal.

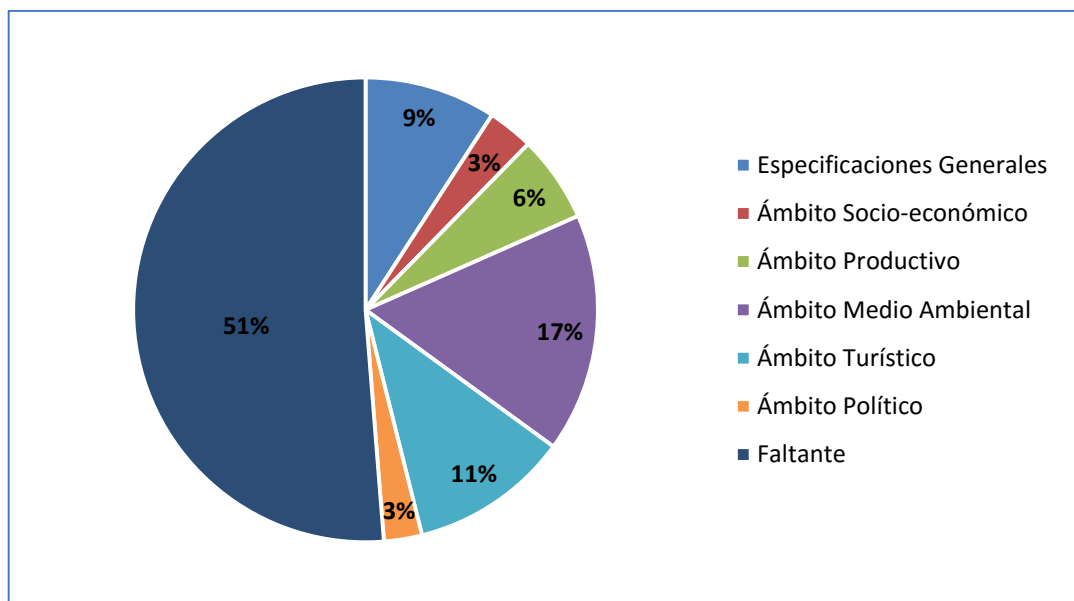
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito político legal conformado por varios rubros, se obtuvieron los siguientes valores: normas de producción con un porcentaje del 30% del total, normas de higiene y salubridad con un porcentaje del 10% del total, normas de manipulación de alimentos con un porcentaje del 15% del total, afiliación a algún seguro con un porcentaje del 7% del total, normas tributarias que corresponde al 8% del total y no cuenta con los registros sanitarios y requisito para funcionamiento de alojamiento.

### Caso 4.

#### Potencial turístico



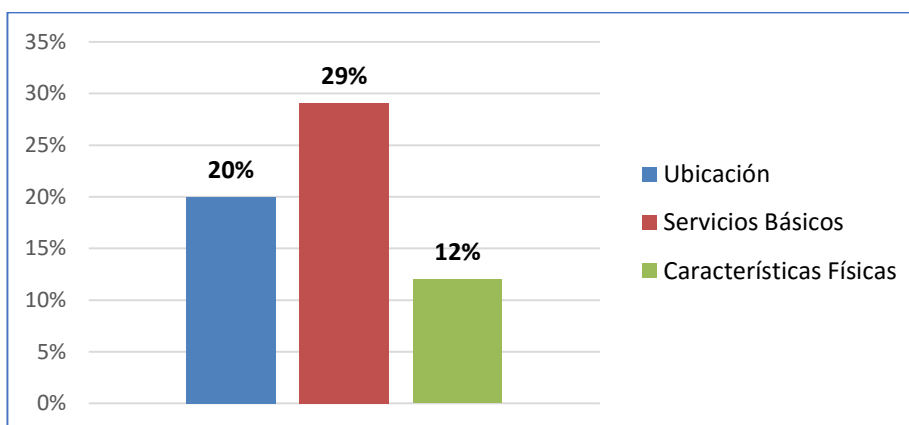
**Gráfico 59.** Potencial turístico actual de la finca cafetalera.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Actualmente la finca posee un potencial turístico del 49%, cuyo porcentaje engloba a los valores obtenidos en los diferentes ámbitos como: especificaciones generales con un porcentaje del 9%; ámbito social-económico con un porcentaje del 3%; ámbito de producción con un porcentaje del 6%; ámbito medio ambiental con un porcentaje del 17%; ámbito turístico con un porcentaje del 11% y el ámbito político legal con un porcentaje del 3% del total.

### 1. Especificaciones generales



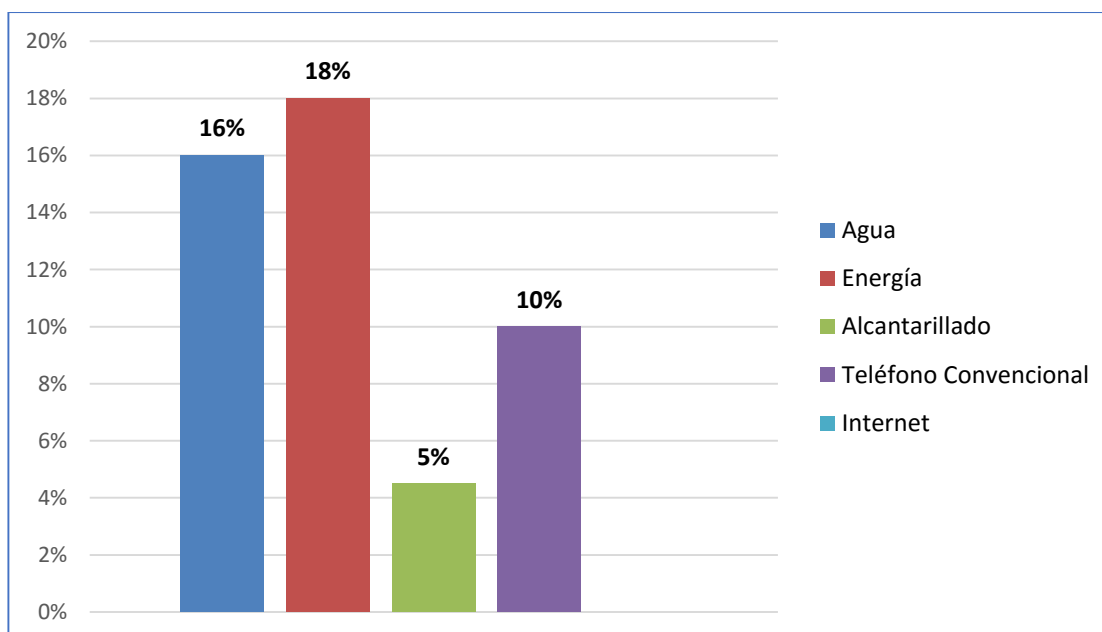
**Gráfico 60.** Especificaciones generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: ubicación con un porcentaje de 20% del total, servicios básicos con un porcentaje del 29% del total y características físicas con un porcentaje del 12% del total (representa el estado de conservación del inmueble).

### Servicios básicos



**Gráfico 61.** Servicios básicos.

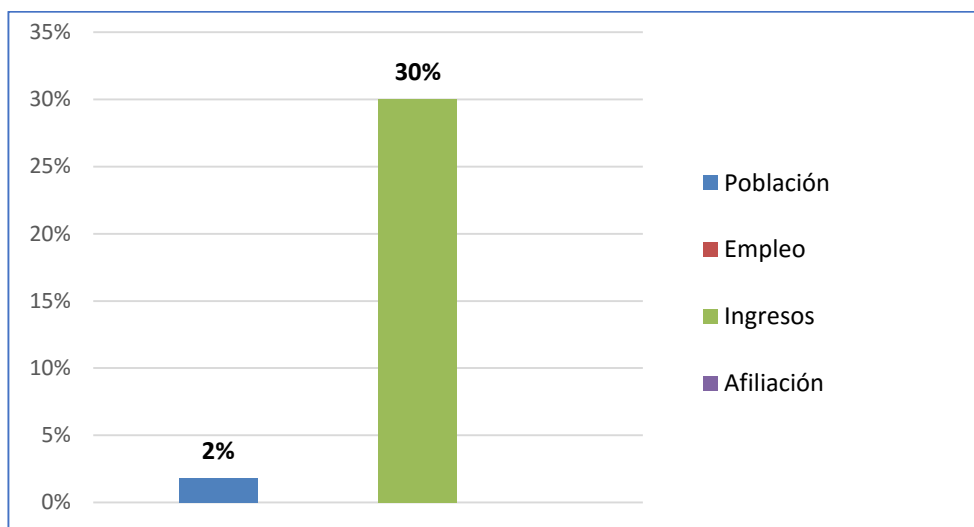
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó los siguientes valores: agua con un porcentaje del 16% del total, energía con un total del 18% del total, alcantarillado con un total

del 5% del total, teléfono convencional que corresponde al 10% del total y no cuenta con el servicio de internet.

## 2. **Ámbito social-económico**



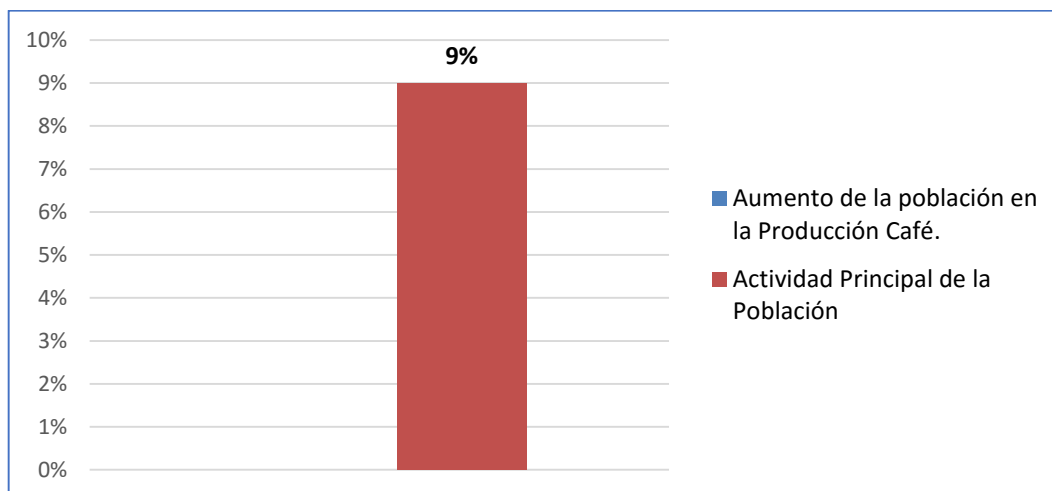
**Gráfico 62.** Ámbito social económico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito social-económico se obtuvieron los siguientes valores: población con un porcentaje del 2% del total, ingresos con un aporte del 30% del total y no genera ningún aporte en el indicador empleo y no cuenta con ninguna afiliación a asociaciones cafetaleras del Sur del Ecuador.

### **Población**



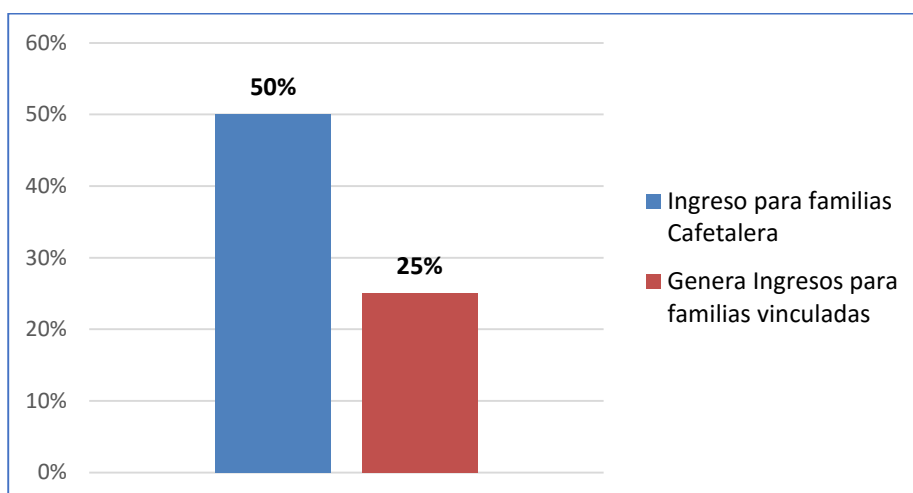
**Gráfico 63.** Población.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En base a esta grafica obtenida se determinó los siguientes resultados: que no existe un aumento de la población en la producción de café y en la actividad principal de la población que corresponde al 9% del total.

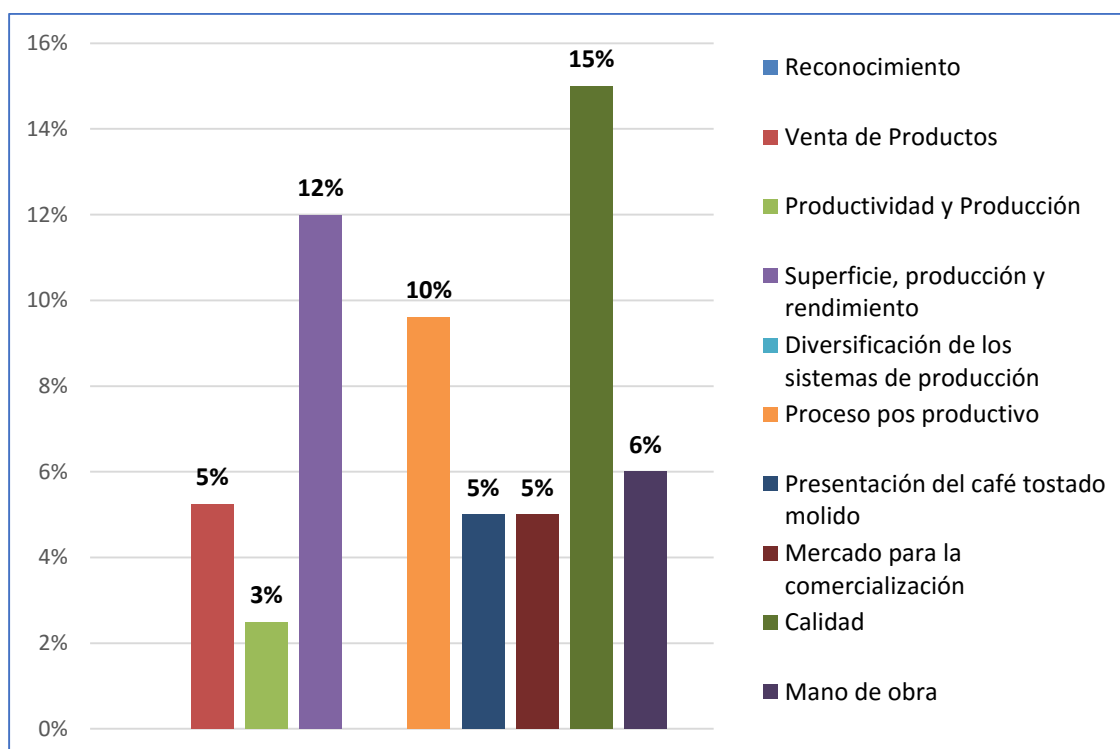
## Ingresos



**Gráfico 64.** Ingresos.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Los resultados obtenidos en este indicador son: ingresos para familias cafetaleras con un porcentaje del 50% del total y generación de ingresos para familias vinculadas con un aporte del 25% del total.

### 3. Ámbito productivo

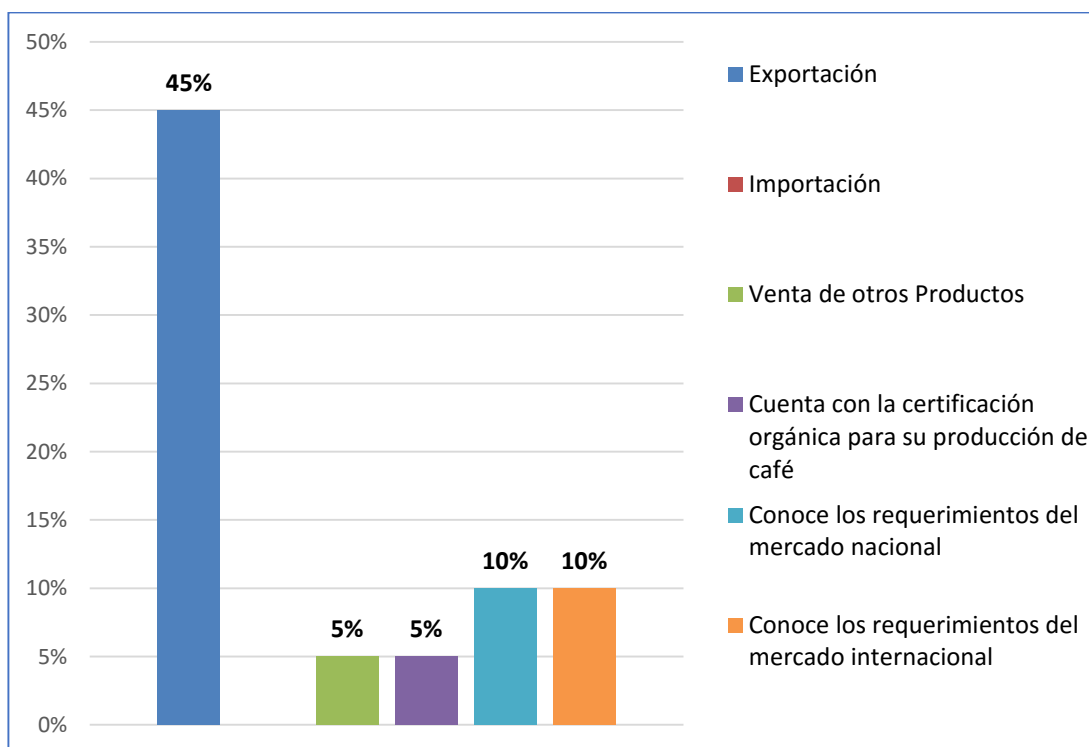


**Gráfico 65.** Ámbito productivo.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito productivo conformado por varios indicadores se obtuvieron los siguientes resultados: superficie, producción, rendimiento con un porcentaje del 12% del total, producción y productividad con un porcentaje del 3% del total, proceso pos productivo con un

porcentaje del 10% del total, calidad son un porcentaje del 15% del total, presentación del café tostado/molido con un porcentaje del 5% del total, mercado para la comercialización un porcentaje del 5% del total, venta de productos que corresponde al 5% del total y no cumple con la diversificación de los sistemas de producción del mismo modo no cuenta con mano de obra y la finca cafetalera no ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.

### Venta de productos



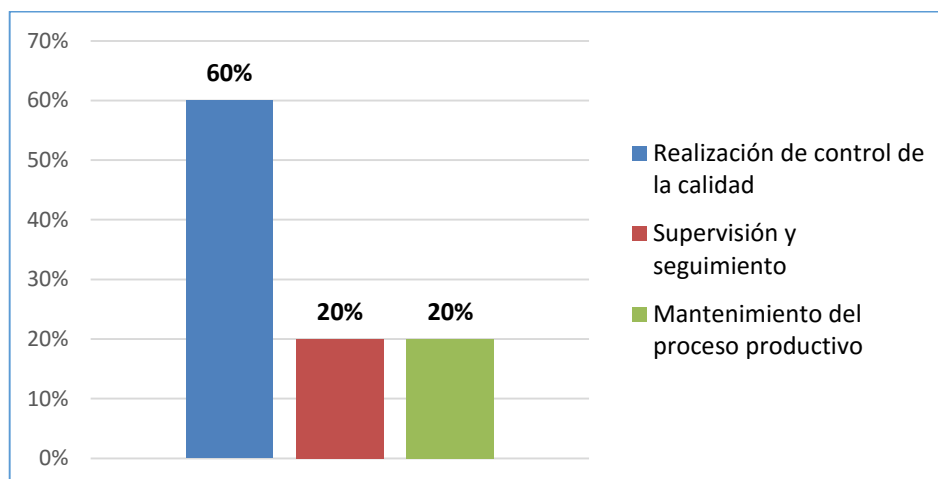
**Gráfico 66.** Venta de productos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los datos obtenidos se determinó los siguientes resultados: exportación con un porcentaje del 45% del total, en el rubro conoce los requerimientos del mercado nacional e internacional con un porcentaje del 10% del total, venta de otros productos con un porcentaje del 5% del total, cuenta con la certificación orgánica para su producción de café que corresponde al 5% del total y finalmente no cumple con el indicador de importación.

## Calidad



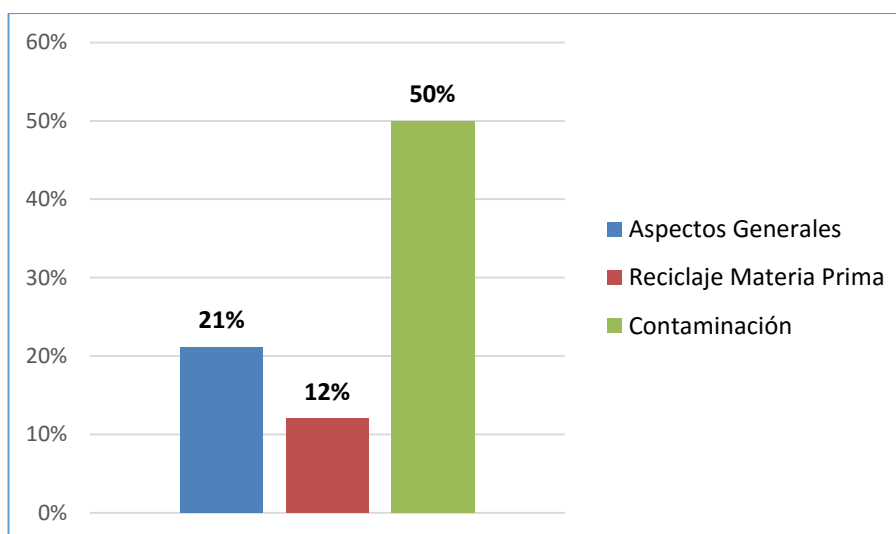
**Gráfico 67.** Calidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros obtuvo los siguientes resultados: en realización de control de la calidad con un porcentaje del 60% del total, supervisión /seguimiento y mantenimiento del proceso productivo con un porcentaje del 20% del total.

## 4. Ámbito medio ambiental



**Gráfico 68.** Ámbito medio ambiental.

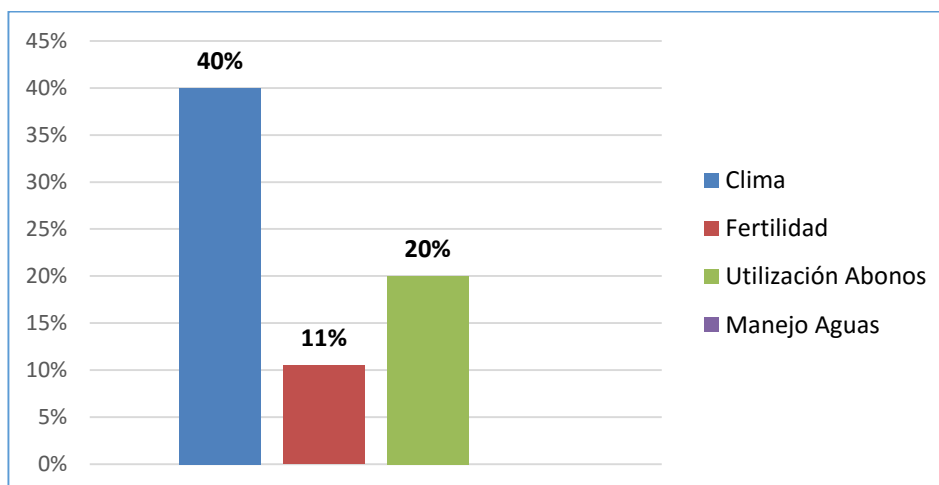
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito medio ambiental se obtuvieron los siguientes resultados: aspectos generales con un porcentaje del 21% del total, reciclaje de materia prima con un porcentaje del 12% del total y en contaminación que corresponde al 50% del total.



## Aspectos generales



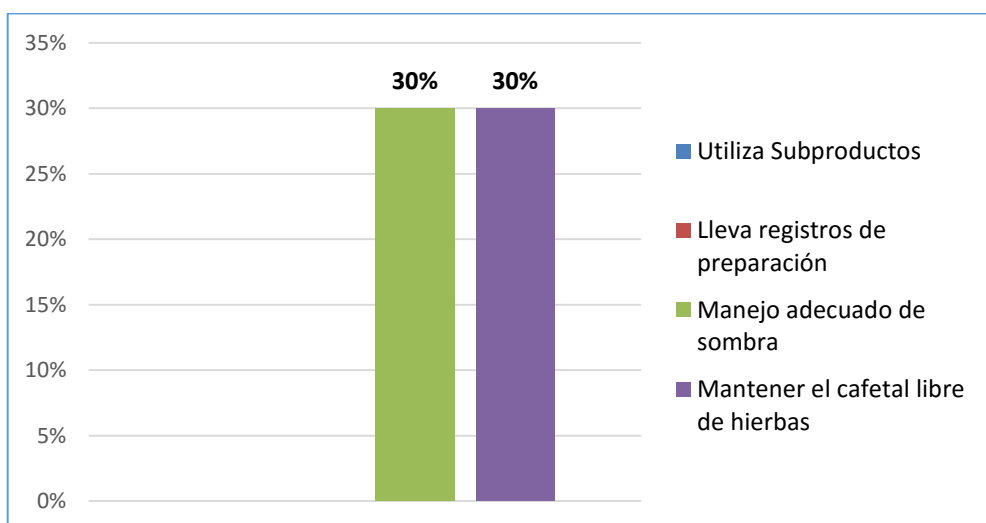
**Gráfico 69.** Aspectos generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los datos obtenidos se determinó los siguientes valores: clima con un porcentaje del 40% del total, fertilidad con un porcentaje del 11% del total, utilización de abonos que corresponde al 20% del total y no cuenta con el manejo de aguas residuales dentro de la finca cafetalera.

## Manejo de materia orgánica



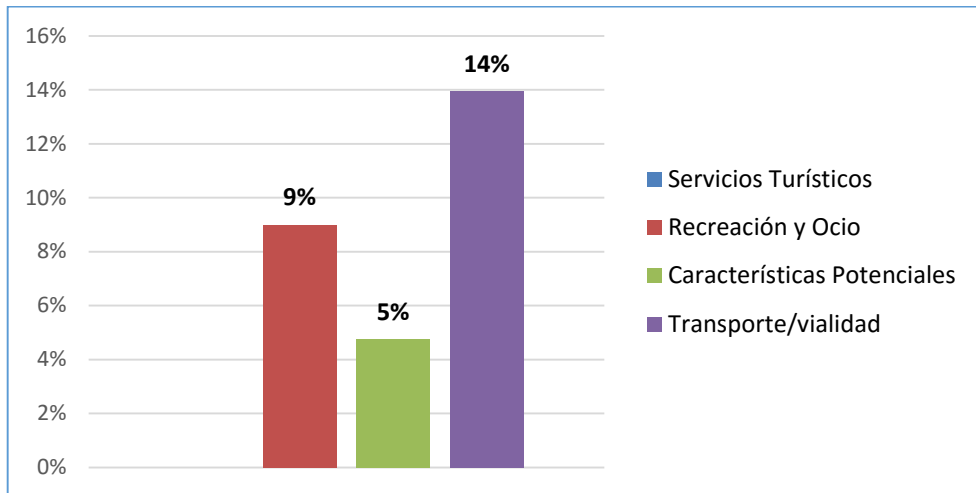
**Gráfico 70.** Manejo de materia orgánica.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, obtuvieron los siguientes valores: mantener el cafetal libre de hierbas y manejo adecuado de sombra con un porcentaje del 30% del total y finalmente la finca cafetalera no utiliza subproductos para la elaboración de abonos del mismo modo no cuenta con los registros de preparación de los mismos y no aplica abonos en el cafetal.

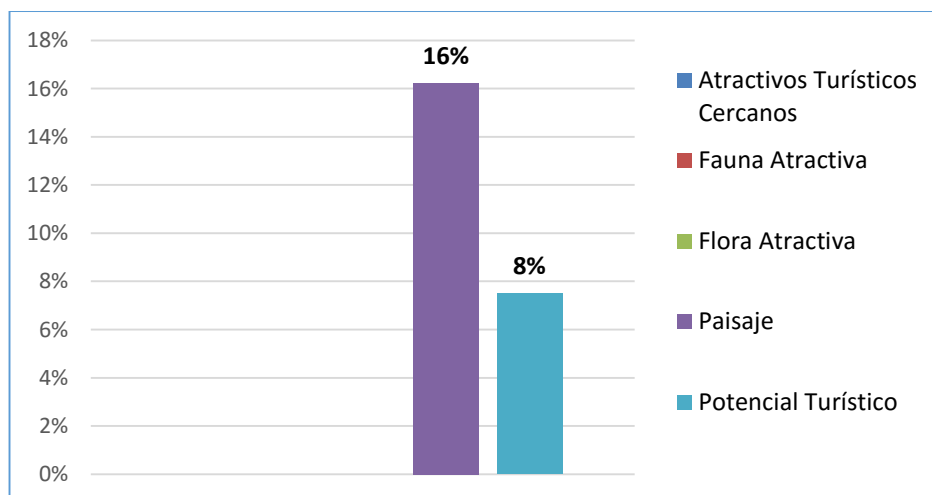
## 5. Ámbito turístico



**Gráfico 71.** Ámbito turístico.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katuska Patiño.

En el ámbito turístico se obtuvieron los siguientes resultados: no se encuentra ofertando servicios turísticos dentro de la finca cafetalera, en el indicador de recreación/ocio cuenta con un porcentaje del 9% del total, características potenciales con un porcentaje del 5% del total y en transporte/vialidad con un porcentaje del 14% del total. Cabe mencionar que aún no se encuentra vinculada con el turismo, es la razón por los resultados obtenidos.

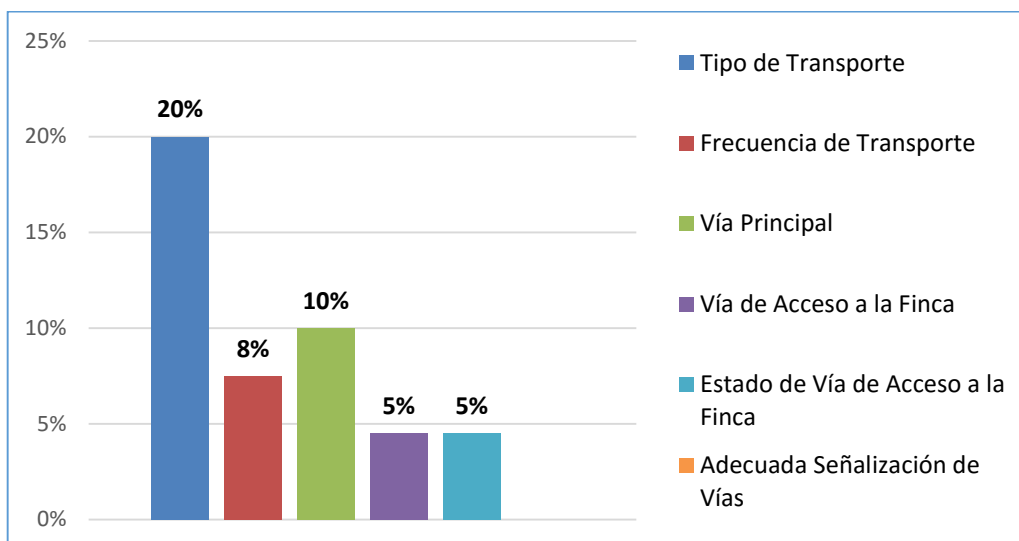
### Características potenciales



**Gráfico 72.** Características potenciales.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katuska Patiño.

En este indicador podemos determinar los siguientes resultados: que no posee atractivos turísticos cercanos del mismo modo no existe la presencia de fauna y flora cercana a la finca cafetalera, en el indicador paisaje atractivo con un porcentaje del 16% del total y posee un potencial turístico del 8% del total.

## Transporte/vialidad



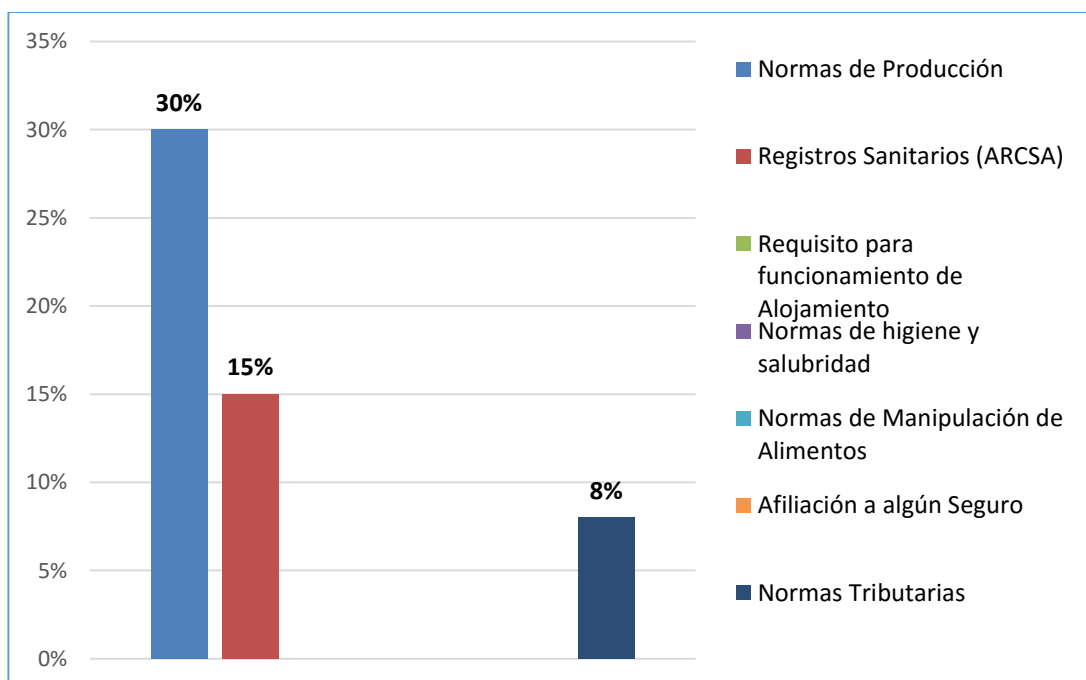
**Gráfico 73.** Transporte/vialidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a la gráfica se obtuvieron los siguientes resultados: tipo de transporte con un porcentaje del 20% del total, frecuencia de transporte con un porcentaje del 8% del total, vía principal con un porcentaje del 10% del total, vía de acceso a la finca y estado de vía de acceso a la finca con un porcentaje del 5% del total y no cuenta con señalización en la finca cafetalera.

## 6. Ámbito político legal



**Gráfico 74.** Ámbito político legal.

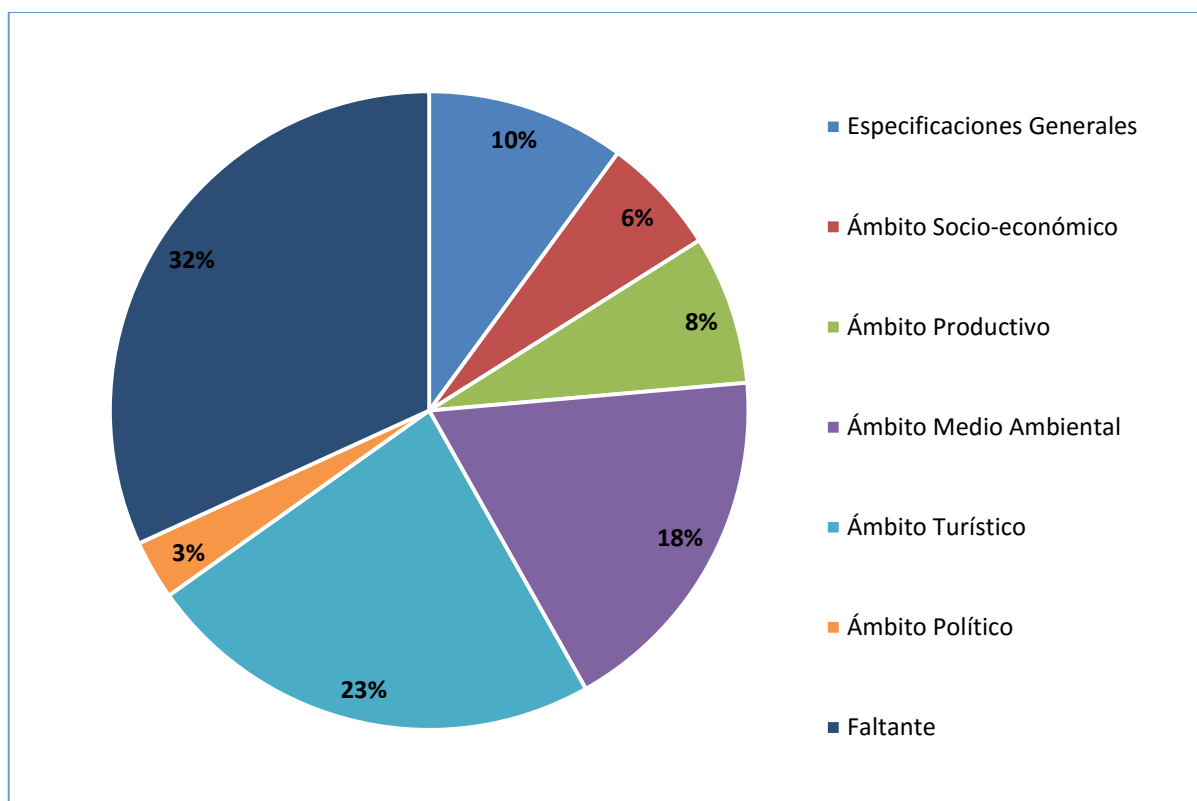
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito político legal conformado por varios rubros, se obtuvieron los siguientes valores: normas de producción con un porcentaje del 30% del total, registros sanitarios con un porcentaje del 15% del total, en el indicador normas tributarias que corresponde al 8% del total y no cuenta con los requisitos para funcionamiento de alojamiento, ni con las normas de higiene y no posee con las normas de manipulación de alimentos y no se encuentra afiliada a ningún seguro.

**Caso 5.**

**Potencial turístico**



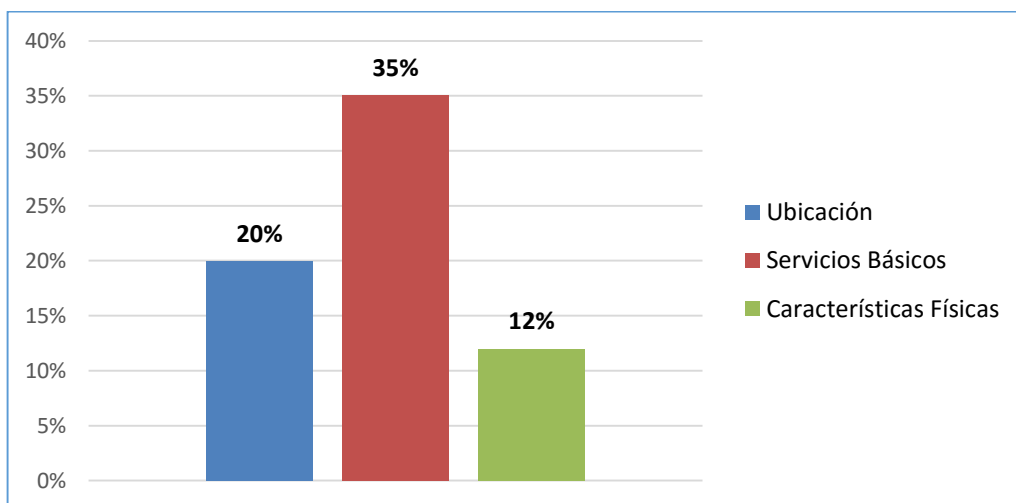
**Gráfico 75.** Potencial turístico actual de la finca cafetalera.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Actualmente la finca posee un potencial turístico del 68%, cuyo porcentaje engloba a los valores obtenidos en los diferentes ámbitos como: especificaciones generales con un porcentaje del 10%; ámbito social-económico con un porcentaje del 6%; ámbito de producción con un porcentaje del 8%; ámbito medio ambiental con un porcentaje del 18%; ámbito turístico con un porcentaje del 23% y el ámbito político legal con un porcentaje de 3%.

## 1. Especificaciones generales



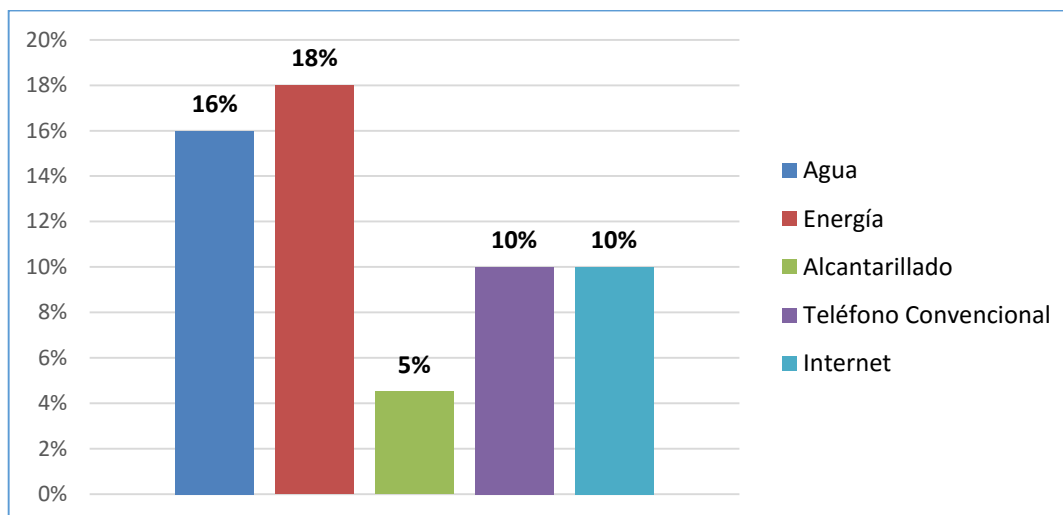
**Gráfico 76.** Especificaciones generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador conformado por varios rubros se obtuvieron los siguientes resultados: ubicación con un porcentaje del 20% del total, servicios básicos con un porcentaje del 35% del total y características físicas con un porcentaje del 12% del total (representa el estado de conservación del inmueble).

### Servicios básicos



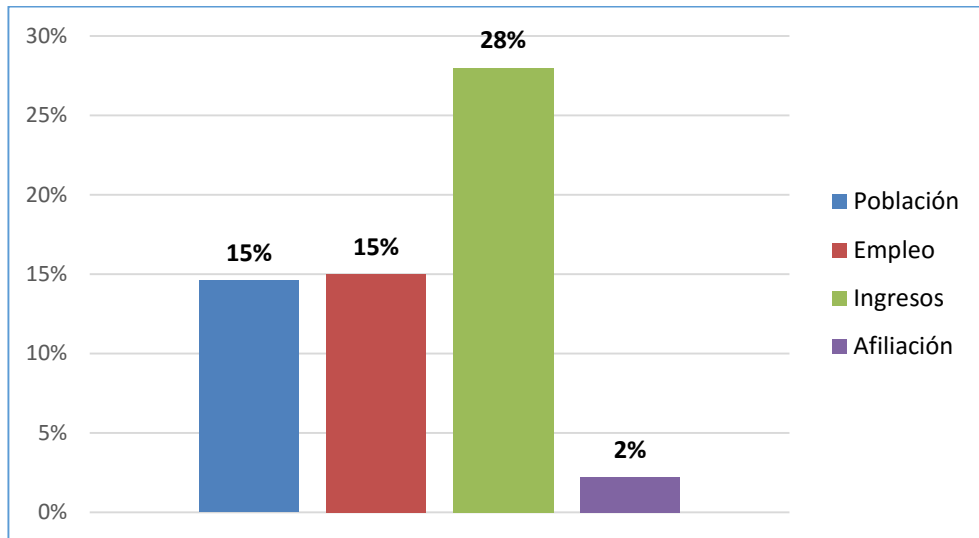
**Gráfico 77.** Servicios básicos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se puede determinar los siguientes valores: agua con un porcentaje del 16% del total, energía con un porcentaje del 18% del total, alcantarillado con porcentaje del 5% del total y teléfono convencional e internet con un porcentaje del 10% del total.

## 2. Ámbito social-económico



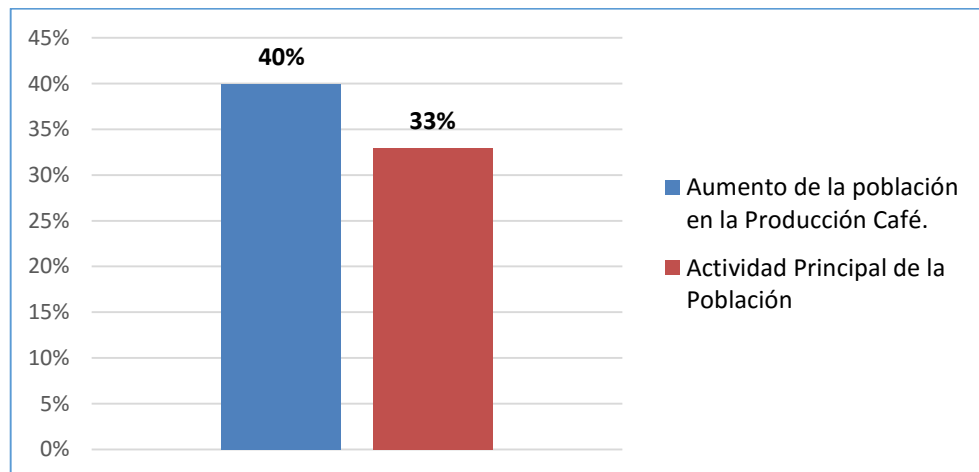
**Gráfico 78.** Ámbito social económico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se puede determinar que en el ámbito social-económico se obtuvieron los siguientes valores: población con un porcentaje del 15% del total, empleo con un aporte del 15% del total, ingresos con un aporte del 28% del total y afiliación con un porcentaje del 2% del total.

### Población



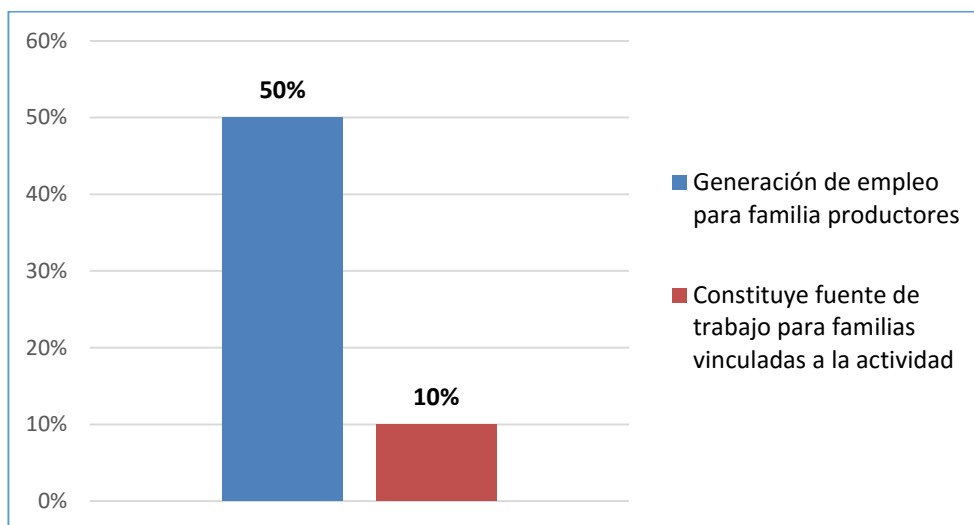
**Gráfico 79.** Población.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En base a esta grafica obtenida se obtuvieron los siguientes resultados: Aumento de la producción en la producción de café con un porcentaje del 40% del total y en la actividad principal de la población con un porcentaje del 33% del total.

## Empleo



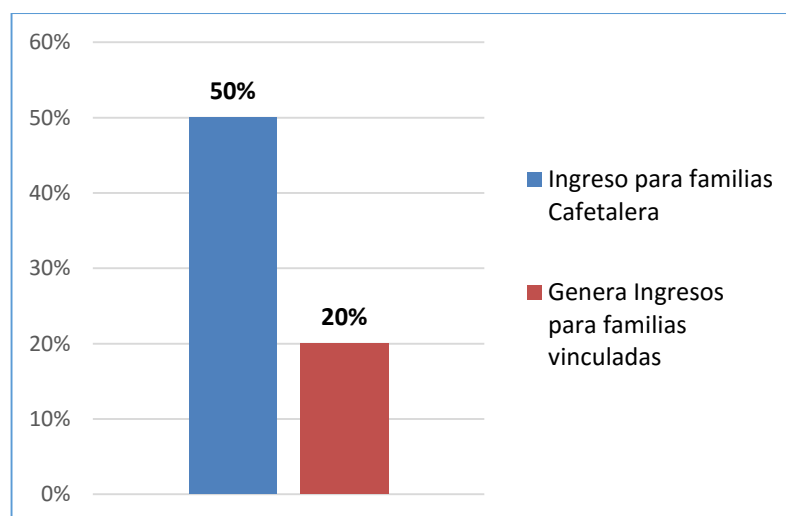
**Gráfico 80.** Empleo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que en el indicador generación de empleo para familias productoras aporta el 50% del total y constituye fuentes de trabajo para familias vinculadas a la actividad aporta el 10% del total.

## Ingresos



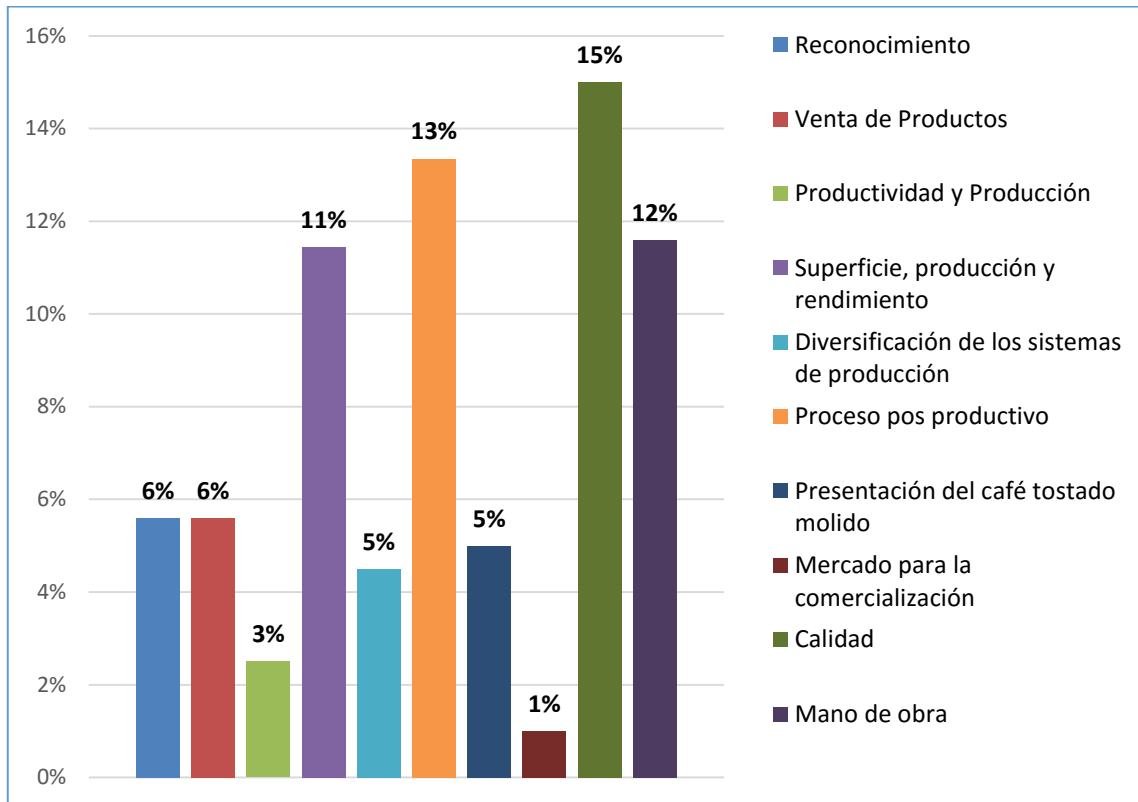
**Gráfico 81.** Ingresos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: ingresos para familias cafetaleras con un porcentaje del 50% del total y generación de ingresos para familias vinculadas con un aporte con un 20% del total.

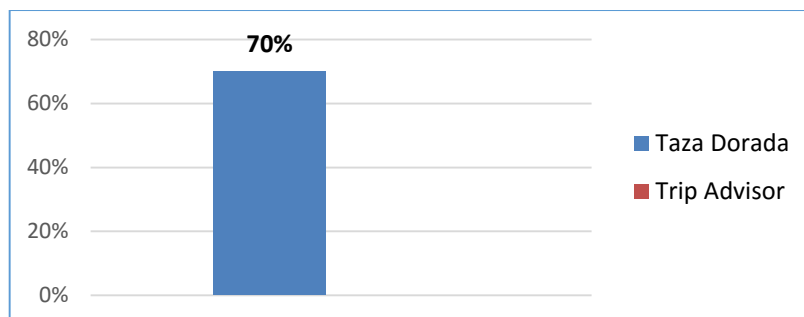
### 3. Ámbito productivo



**Gráfico 82.** Ámbito productivo.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito productivo se obtuvieron los siguientes resultados: superficie, producción, rendimiento con un porcentaje del 11% del total, diversificación de los sistemas de producción con un porcentaje del 5% del total, mano de obra con un porcentaje del 12% del total, producción y productividad con un porcentaje del 3% del total, proceso pos productivo con un porcentaje del 13% del total, calidad con un porcentaje del 15% del total, presentación del café tostado/molido con un porcentaje del 5% del total, mercado para la comercialización un porcentaje de 1% del total, venta de productos y reconocimiento que corresponde al 6% del total.

#### Reconocimiento

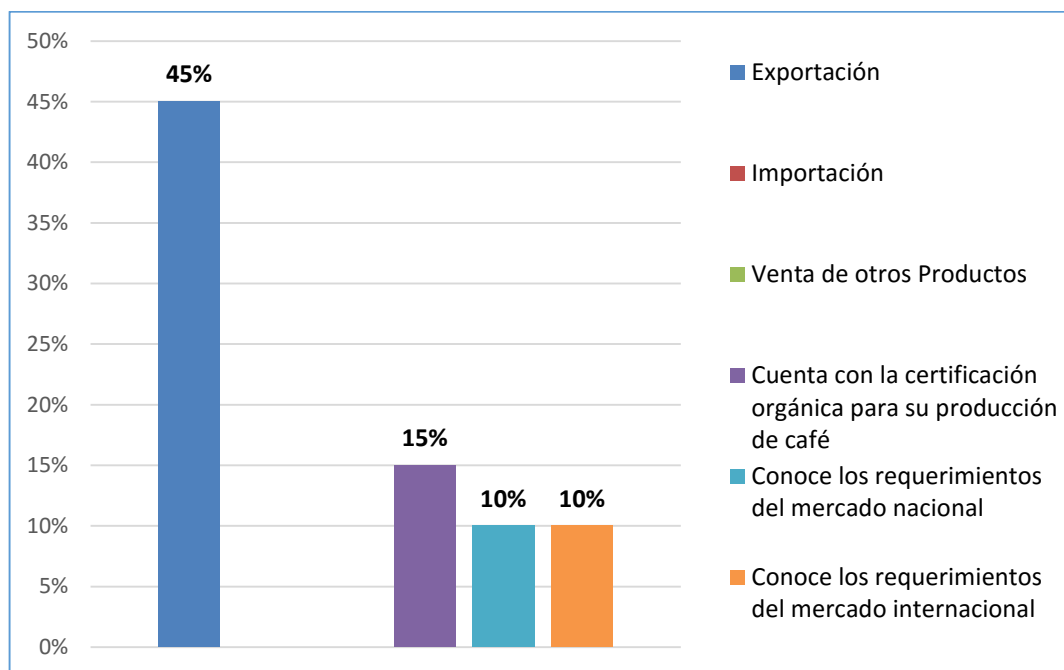


**Gráfico 83.** Reconocimiento.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.



De acuerdo a los datos obtenidos se determinó que la variable se encuentra conformada por taza dorada con un porcentaje del 70% del total y no cuenta con el indicador Trip Advisor.

### Venta de productos



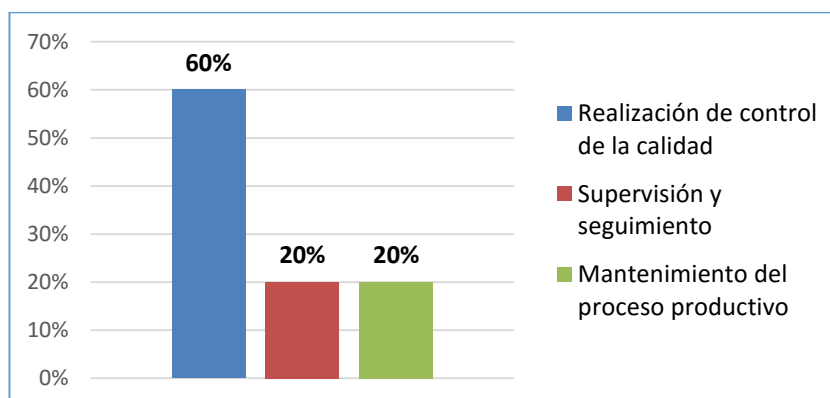
**Gráfico 84.** Venta de productos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador se determinó los siguientes resultados: exportación con un porcentaje del 45% del total, en el rubro conoce los requerimientos del mercado nacional e internacional con un porcentaje del 10% del total, cuenta con la certificación orgánica para su producción de café que corresponde al 15% del total y no cuenta con los indicadores como: importación y no existe la venta de otros productos.

### Calidad



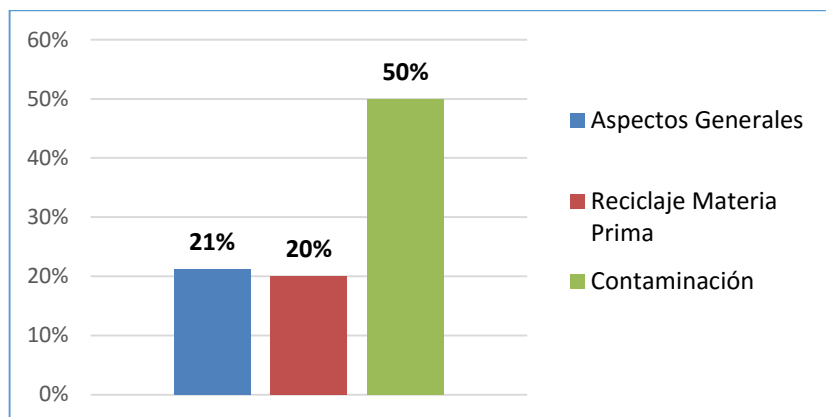
**Gráfico 85.** Calidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a la gráfica se obtuvieron los siguientes resultados: en realización de control de la calidad con un porcentaje del 60% del total, supervisión /seguimiento y mantenimiento del proceso productivo con un porcentaje del 20% del total.

#### 4. **Ámbito medio ambiental**



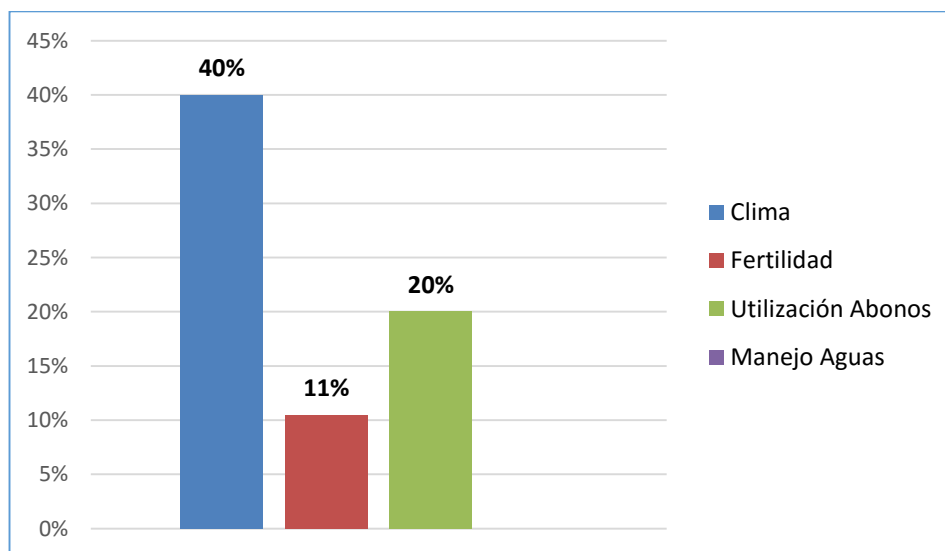
**Gráfico 86:** Ámbito medio ambiental.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito medio ambiental conformado por las siguientes variables se obtuvieron los siguientes resultados: aspectos generales con un porcentaje del 21% del total, reciclaje de materia prima con un porcentaje del 20% del total y en contaminación con un porcentaje del 50% del total, en este último rubro significa que no existe contaminación en la finca cafetalera.

#### **Aspectos generales**



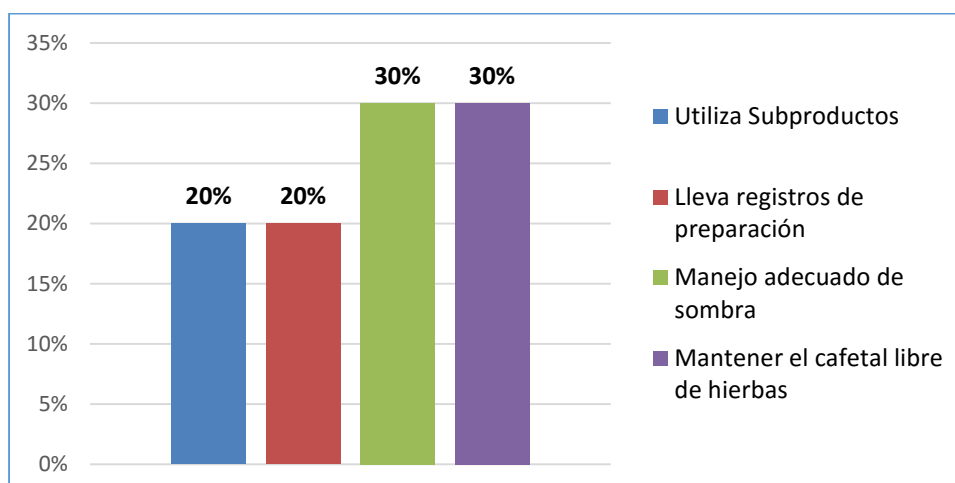
**Gráfico 87.** Aspectos generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a la gráfica se obtuvieron los siguientes valores: clima con un porcentaje del 40% del total, fertilidad con el porcentaje del 11% del total, utilización de abonos con un porcentaje del 20% del total y no cuentan con el manejo de aguas residuales dentro de la finca cafetalera.

## Manejo de materia orgánica



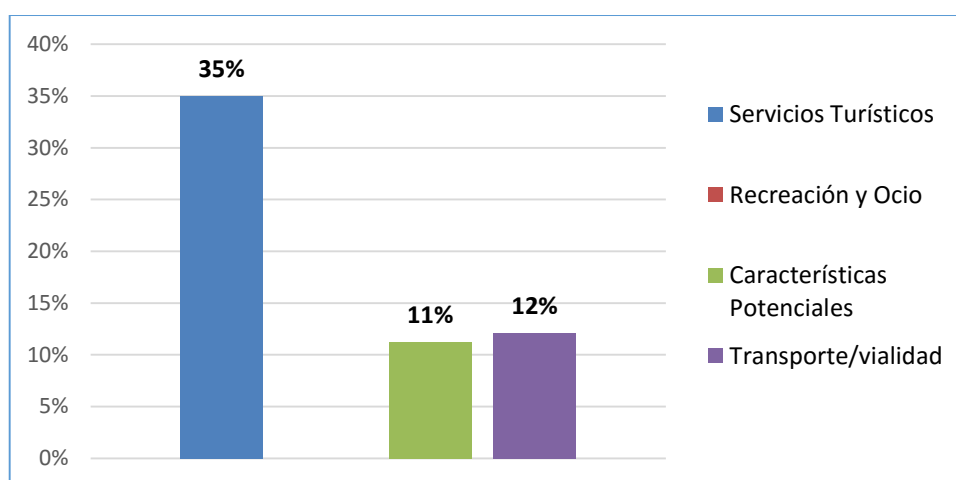
**Gráfico 88.** Manejo de materia orgánica.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes valores: utiliza subproductos y lleva registros de preparación de abonos con un porcentaje del 20% del total, mantener el cafetal libre de hierbas y el manejo adecuado de sombra con un porcentaje del 30% del total.

## 5. Ámbito turístico



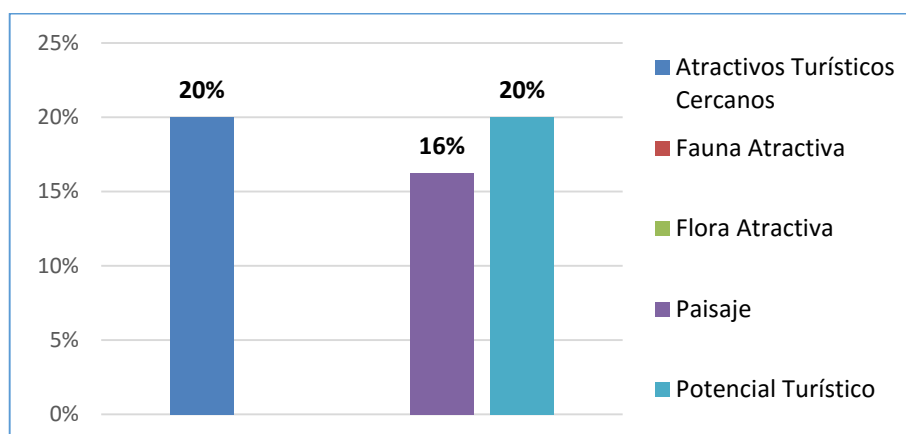
**Gráfico 89.** Ámbito turístico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito turístico se obtuvieron los siguientes resultados: servicios turísticos con un porcentaje del 35% del total, no cuenta con servicios de recreación/ocio, en los indicadores de características potenciales con un porcentaje del 11% del total y en transporte/vialidad que corresponde al 12% del total. Cabe mencionar que aún no se encuentra vinculada con el turismo, es la razón por los resultados obtenidos.

## Características potenciales



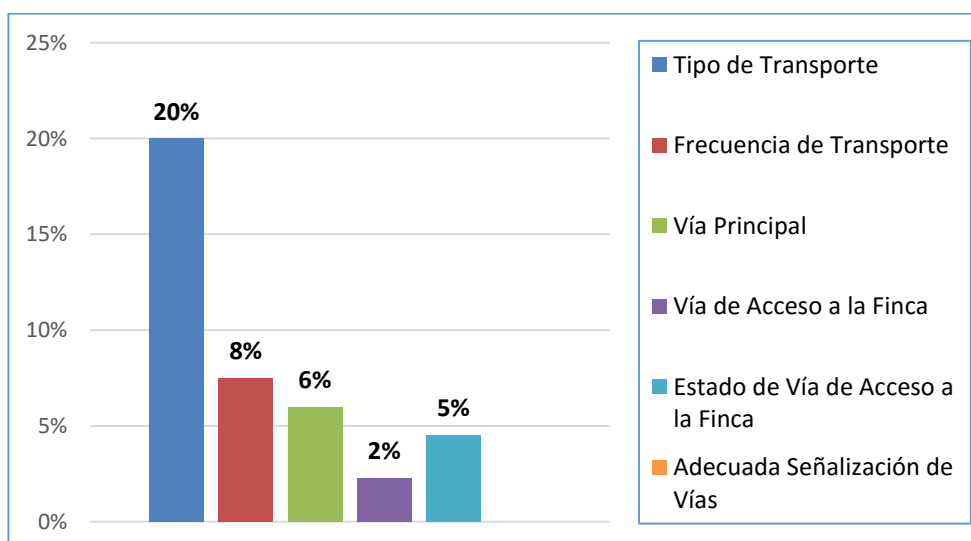
**Gráfico 90.** Características potenciales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se determinó los siguientes resultados: atractivos turísticos cercanos con un porcentaje del 20% del total, no posee fauna ni flora atractiva cercana a la finca cafetalera, en el indicador paisaje atractivo con un porcentaje del 16% del total y con un potencial turístico que corresponde al 20% del total.

## Transporte/vialidad



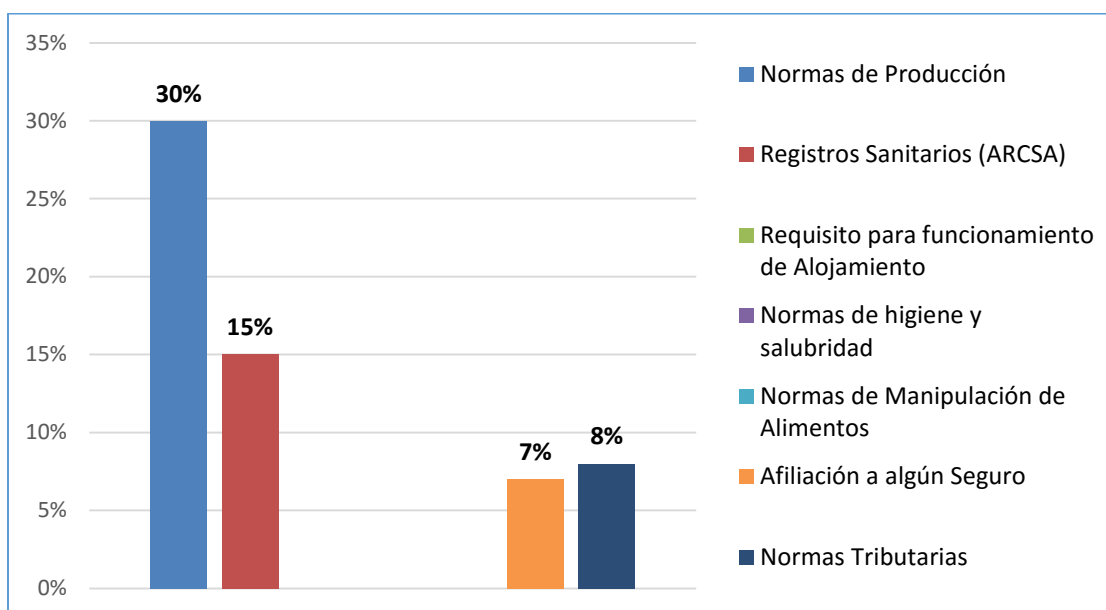
**Gráfico 91.** Transporte/vialidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: tipo de transporte con un porcentaje del 20% del total, frecuencia de transporte con un porcentaje del 8% del total, vía principal con un porcentaje del 6% del total, vía de acceso a la finca con un porcentaje del 2% del total, estado de vía de acceso a la finca con un porcentaje del 5% del total y no posee una adecuada señalización de vías.

## 6. Ámbito político legal



**Gráfico 92.** Ámbito político legal.

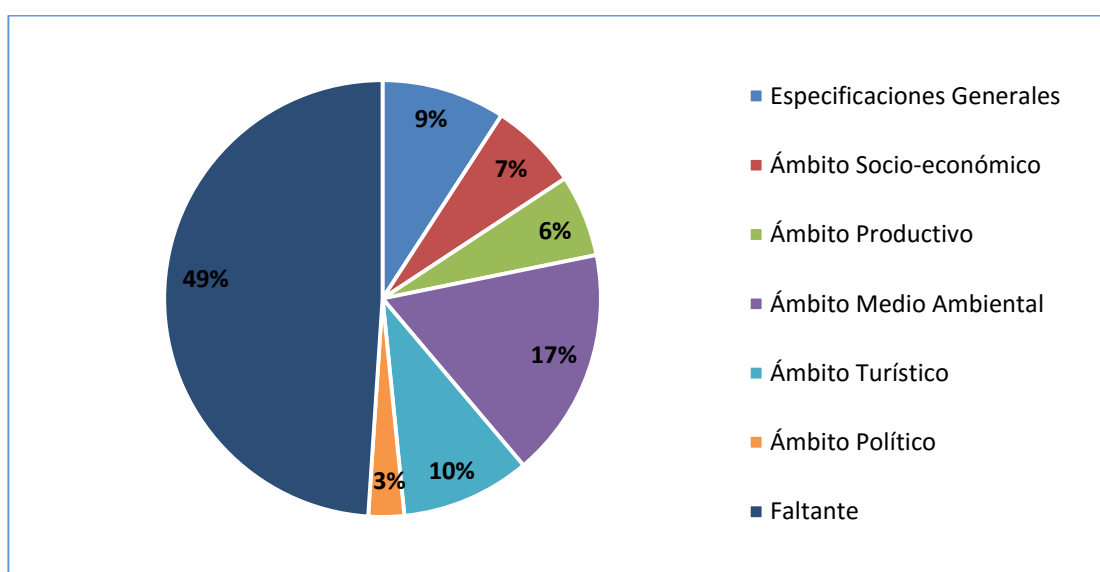
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito político legal conformado por varios rubros, se obtuvieron los siguientes valores: normas de producción con un porcentaje del 30% del total, registros sanitarios con un porcentaje del 15% del total, no cuenta con los requisitos para funcionamiento de alojamiento, ni con las normas de higiene/salubridad y no posee las normas de manipulación de alimentos, en el indicador de afiliación a algún seguro cuenta con un porcentaje del 7% del total y normas tributarias con un porcentaje del 8% del total.

### Caso 6.

#### Potencial Turístico



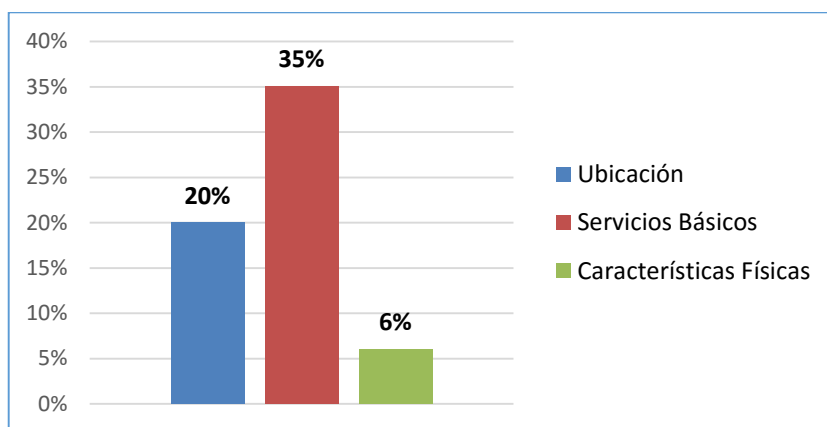
**Gráfico 93.** Potencial turístico actual de la finca cafetalera.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Actualmente la finca posee un potencial turístico del 51%, cuyo porcentaje engloba a los valores obtenidos en los diferentes ámbitos como: especificaciones generales con un porcentaje del 9%; ámbito social-económico con un porcentaje del 7%; ámbito de producción con un porcentaje del 6%; ámbito medio ambiental con un porcentaje del 17%; ámbito turístico con un porcentaje del 10% y el ámbito político legal con un porcentaje del 3% del total.

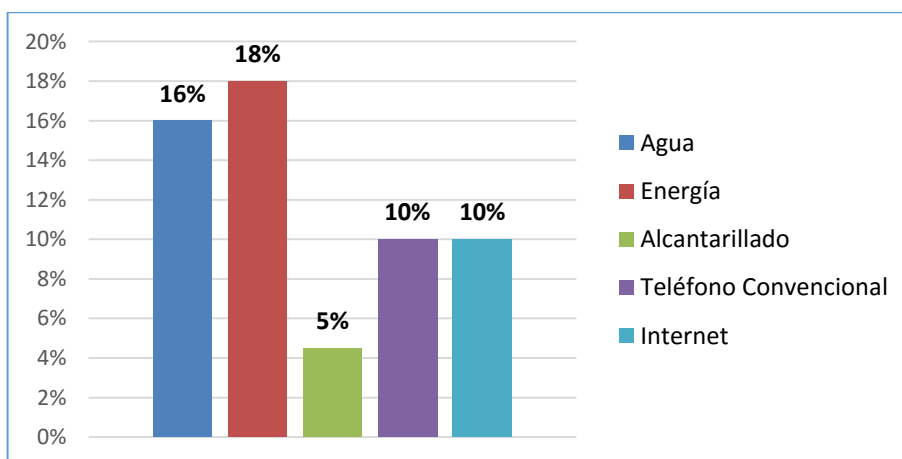
### 1. Especificaciones generales



**Gráfico 94.** Especificaciones generales.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador conformado por varios rubros se obtuvieron los siguientes resultados: ubicación con un porcentaje del 20% del total, servicios básicos con un porcentaje del 35% del total y características físicas con un porcentaje del 6% del total (representa el estado de conservación del inmueble).

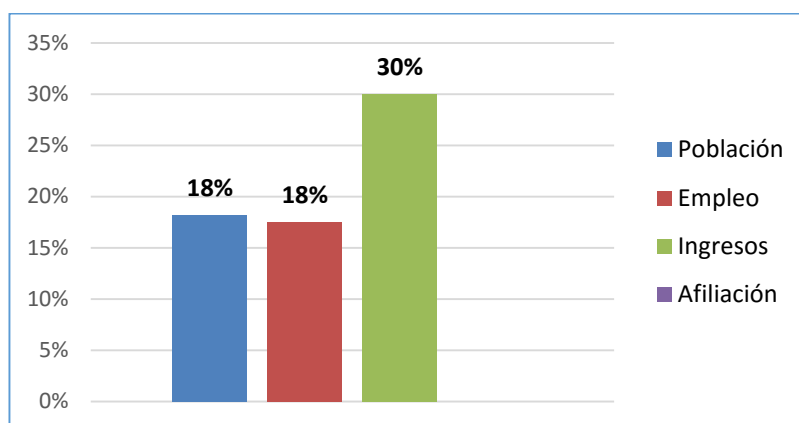
### Servicios básicos



**Gráfico 95.** Servicios básicos.  
**Fuente:** Investigación de campo.  
**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó los siguientes valores que conforman el indicador de servicios básicos conformado por los siguientes rubros: agua con un porcentaje del 16% del total, energía con un porcentaje del 18% del total, alcantarillado con un porcentaje del 5% del total y teléfono convencional e internet con un porcentaje del 10% del total.

## 2. Ámbito social-económico



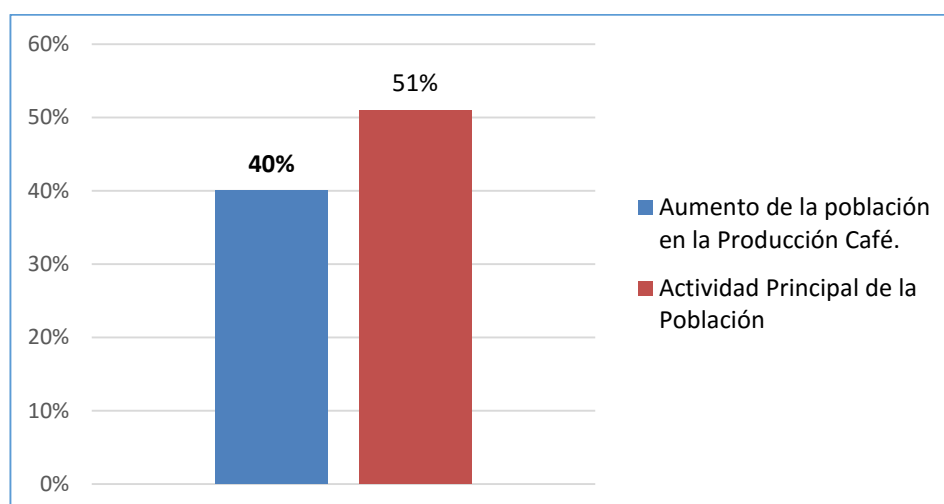
**Gráfico 96.** Ámbito social económico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito social-económico se obtuvieron los siguientes valores: población con un porcentaje del 18% del total, empleo con un aporte del 18% del total, ingresos con un aporte del 30% del total y no se cuenta afiliada a ninguna asociación cafetalera del Sur del Ecuador.

### Población



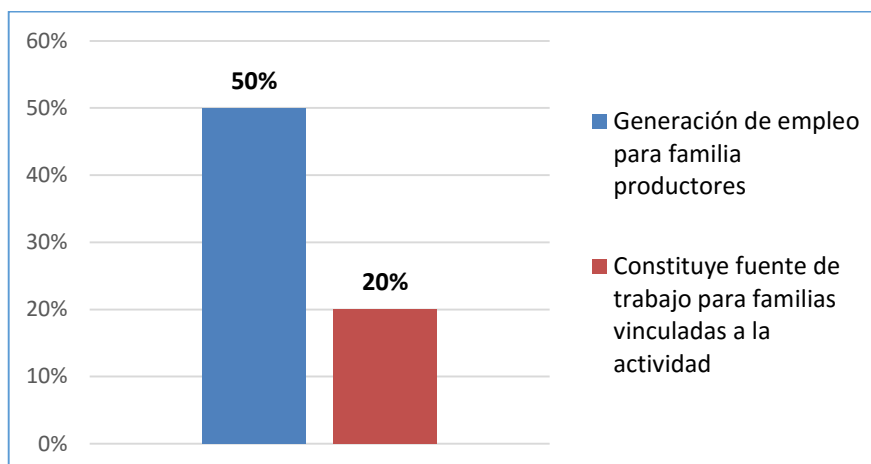
**Gráfico 97.** Población.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En base a esta grafica obtenida se determinó los siguientes valores: del 40% por que existe un aumento de la población involucrada en la producción cafetalera y un 51% que equivale este indicador por motivo que la población se dedica principalmente a la producción de café y al comercio.

## Empleo



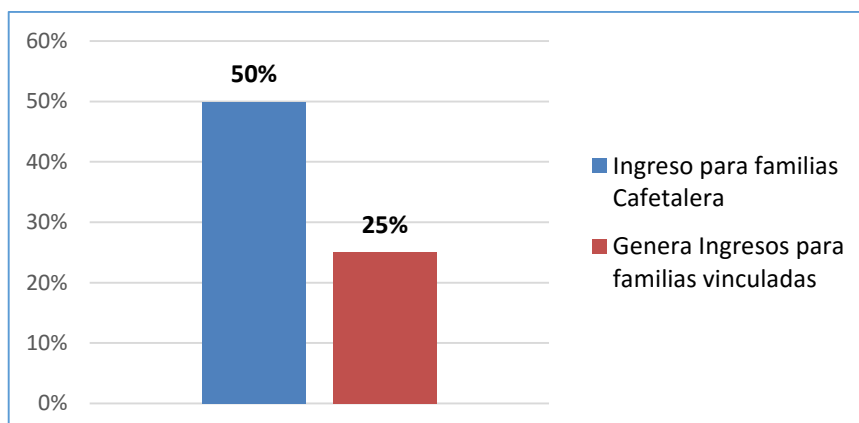
**Gráfico 98.** Empleo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que en el indicador generación de empleo para familias productoras aporta el 50% del total y constituye fuentes de trabajo para familias vinculadas a la actividad aporta el 20% del total.

## Ingresos



**Gráfico 99.** Ingresos.

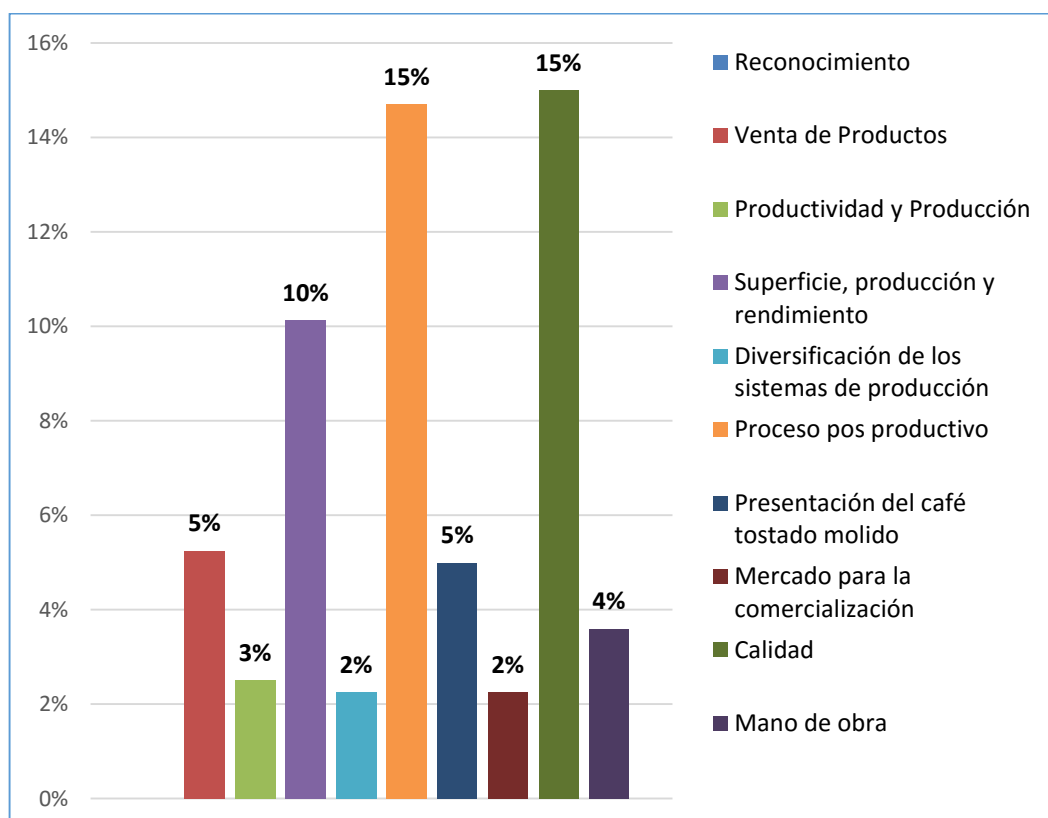
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador conformado por los siguientes rubros, se obtuvieron los siguientes resultados: ingresos para familias cafetaleras con un porcentaje del 50% del total y generación de ingresos para familias vinculadas con un aporte con un porcentaje del 25% del total.



### 3. Ámbito productivo



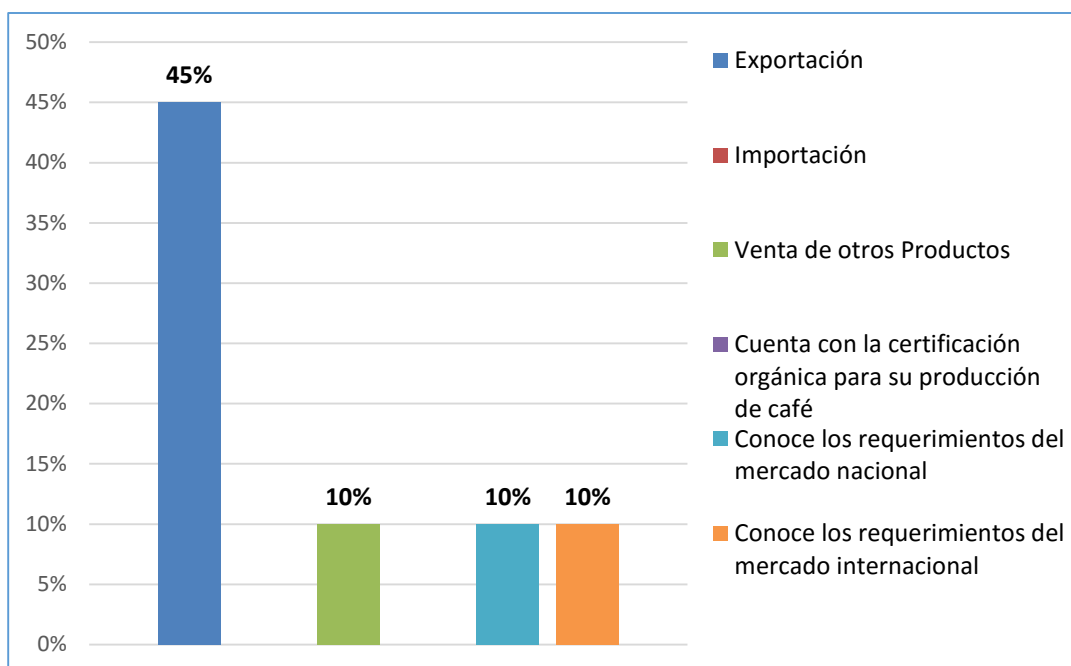
**Gráfico 100.** Ámbito productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito productivo conformado por varios indicadores se obtuvieron los siguientes resultados: superficie, producción, rendimiento con un porcentaje del 10% del total, diversificación de los sistemas de producción con un porcentaje del 2% del total, mano de obra con un porcentaje del 4% del total, producción y productividad con un porcentaje del 3% , proceso pos productivo y calidad con un porcentaje del 15% del total, presentación del café tostado/molido con un porcentaje del 5% del total, mercado para la comercialización un porcentaje del 2% del total, venta de productos que corresponde al 5% del total y no ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.

## Venta de productos



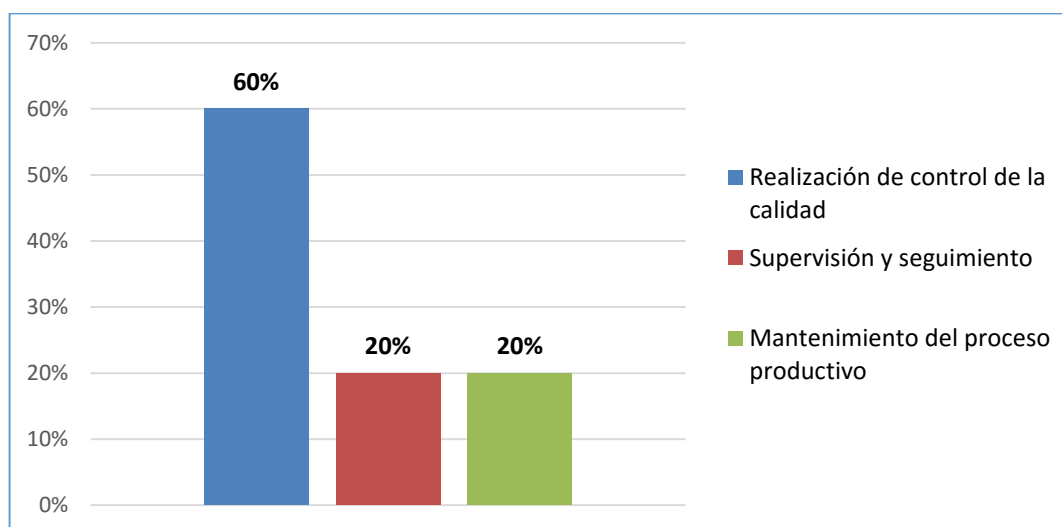
**Gráfico 101.** Venta de productos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a la gráfica se obtuvieron los siguientes resultados: exportación con un porcentaje del 45% del total, no cumple con el indicador de importación, en el indicador de venta de otros productos cuenta con un porcentaje del 10% del total, del mismo modo no cuenta con la certificación orgánica y conoce los requerimientos del mercado nacional e internacional con un porcentaje del 10% del total.

## Calidad



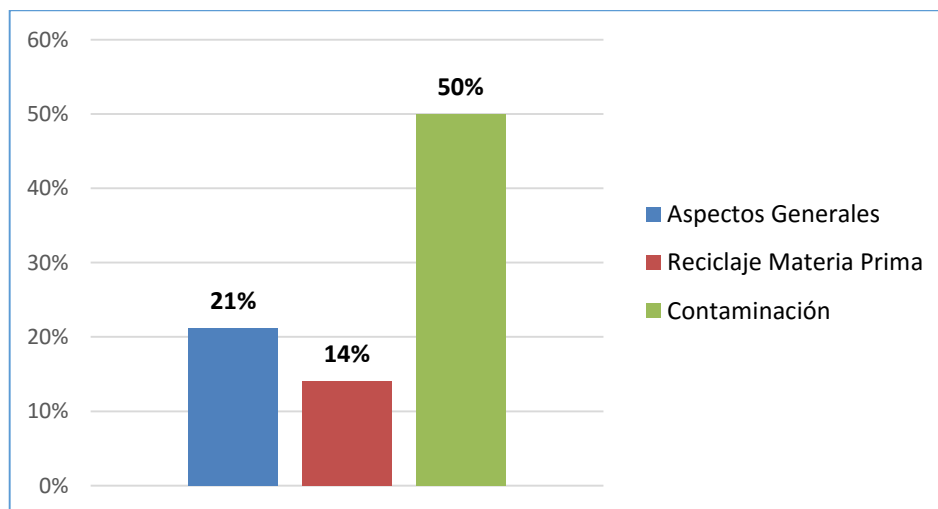
**Gráfico 102.** Calidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros se obtuvieron los siguientes resultados: en realización de control de la calidad con un porcentaje del 60% del total, supervisión /seguimiento y mantenimiento del proceso productivo con un porcentaje del 20% del total.

#### 4. **Ámbito medio ambiental**



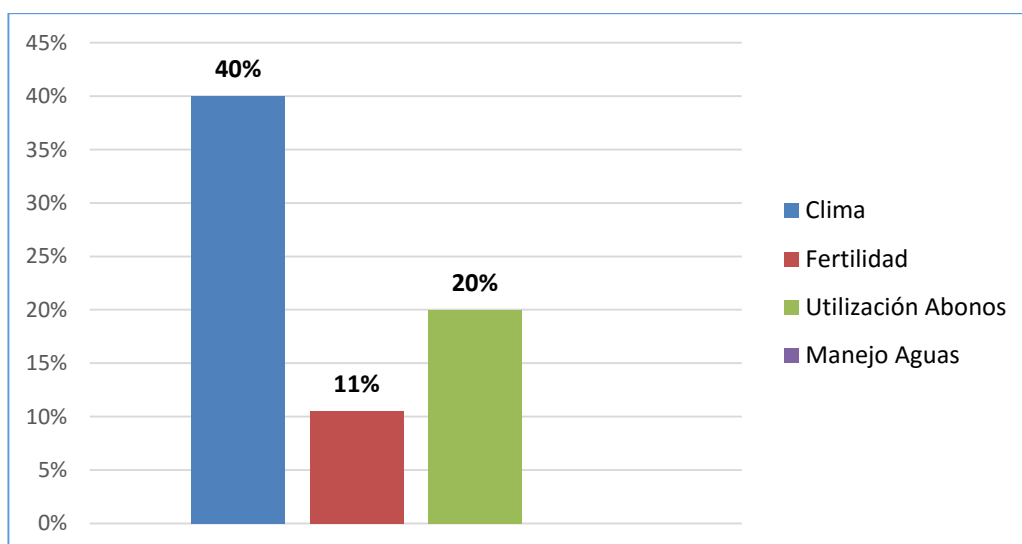
**Gráfico 103.** Ámbito medio ambiental.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito medio ambiental variables se obtuvieron los siguientes resultados: aspectos generales con un porcentaje del 21% del total, reciclaje de materia prima con un porcentaje del 14% del total y en contaminación con un porcentaje del 50% del total. Cabe mencionar que en el último rubro hace referencia que no existe contaminación en la finca cafetalera.

#### **Aspectos generales**



**Gráfico 104.** Aspectos generales.

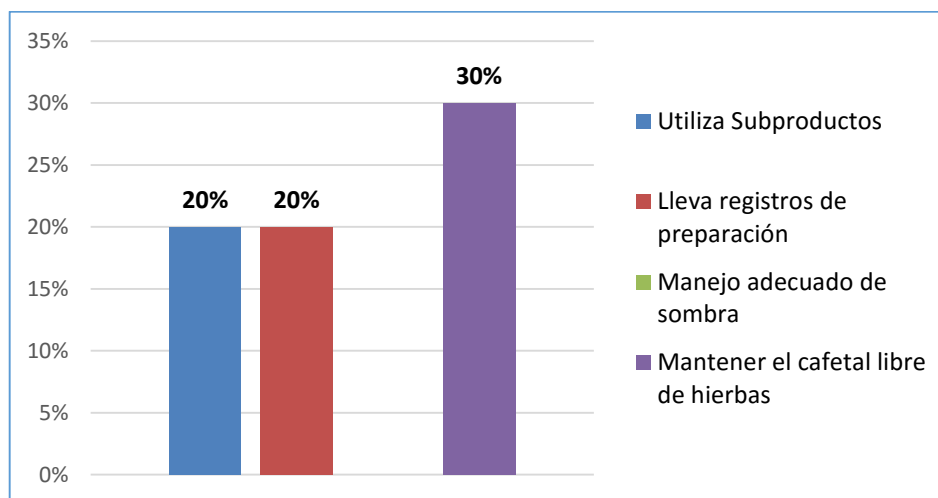
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, obtuvieron los siguientes valores: clima con un porcentaje del 40% del total, fertilidad con un porcentaje del 11% de la total utilización

de abonos con un porcentaje 20% del total y no cuenta con el manejo de aguas residuales dentro de la finca cafetalera.

### Manejo de materia orgánica



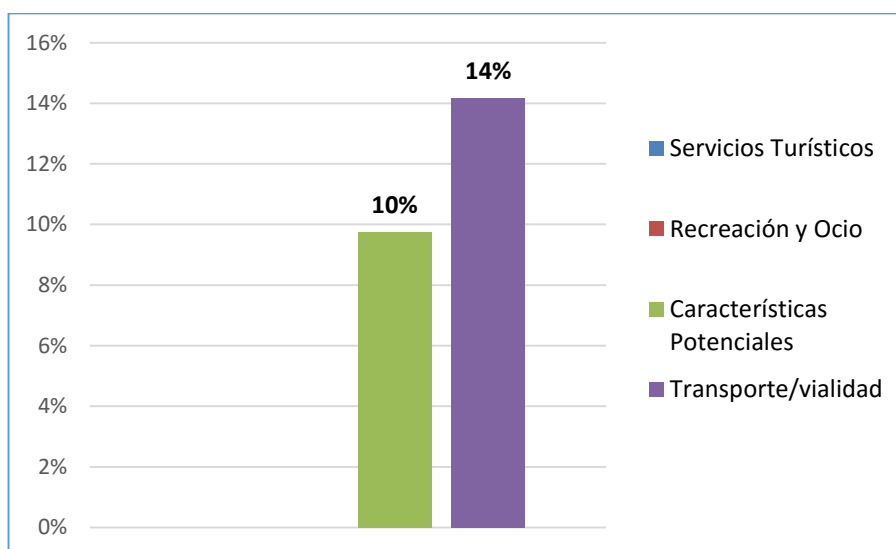
**Gráfico 105.** Manejo de materia orgánica.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, obtuvieron los siguientes valores: utilización de subproductos para la elaboración de abonos y llevan registros de preparación/aplicación de abonos con un porcentaje del 20% del total, no posee un manejo adecuado de sombra y en el indicador mantener el cafetal libre de hierbas cuenta con un porcentaje del 30% del total.

### 5. Ámbito turístico



**Gráfico 106.** Ámbito turístico.

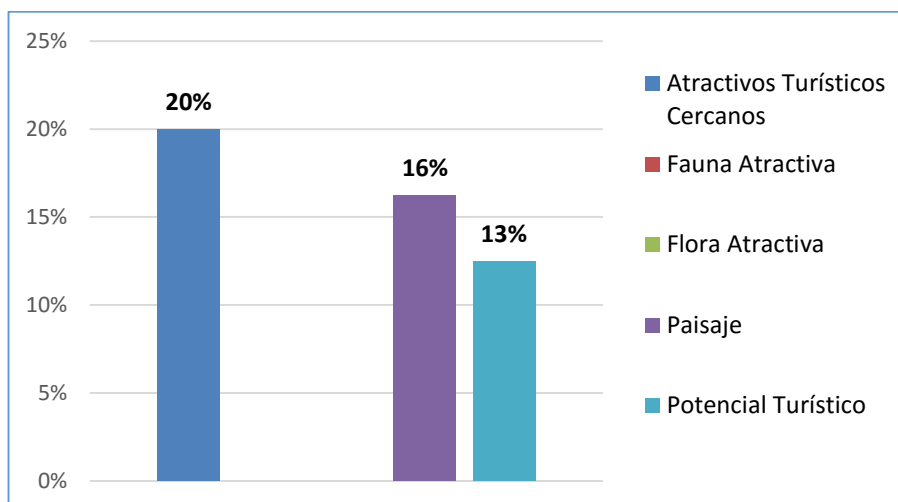
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito turístico engloban varios rubros donde se obtuvieron los siguientes resultados: la finca no cuenta con servicios turísticos, ni servicios de recreación/ocio, en el indicador de características potenciales con un porcentaje del 10% del total y en transporte/vialidad con un

porcentaje del 14% del total. Cabe mencionar que aún no se encuentra vinculada con el turismo, es la razón por los resultados obtenidos.

### Características potenciales



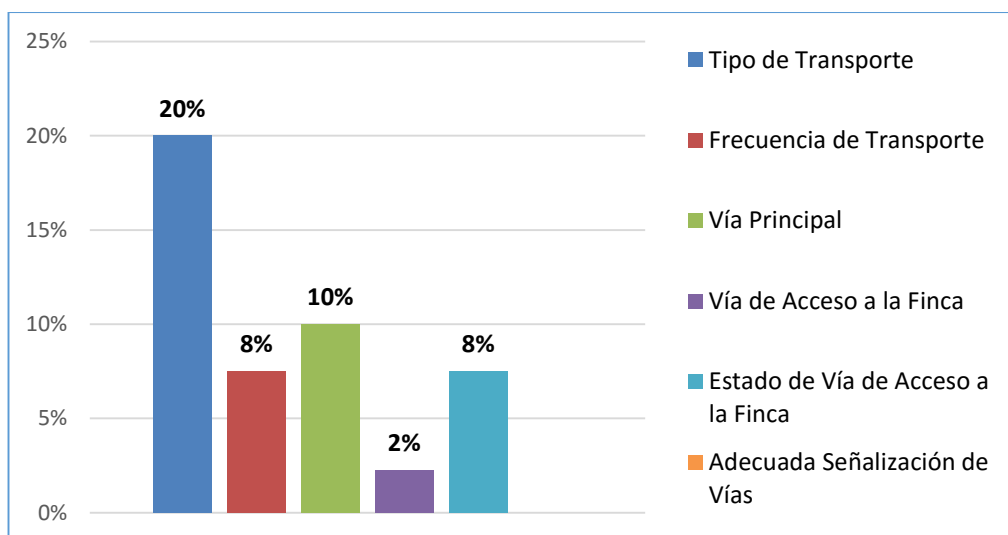
**Gráfico 107.** Características potenciales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador podemos determinar los siguientes resultados: atractivos turísticos cercanos con un porcentaje del 20% del total, no posee fauna ni flora atractiva cercana a la finca cafetalera, paisaje atractivo con un porcentaje de 16% del total y con un potencial turístico del 13% del total.

### Transporte/vialidad



**Gráfico 108.** Transporte/vialidad.

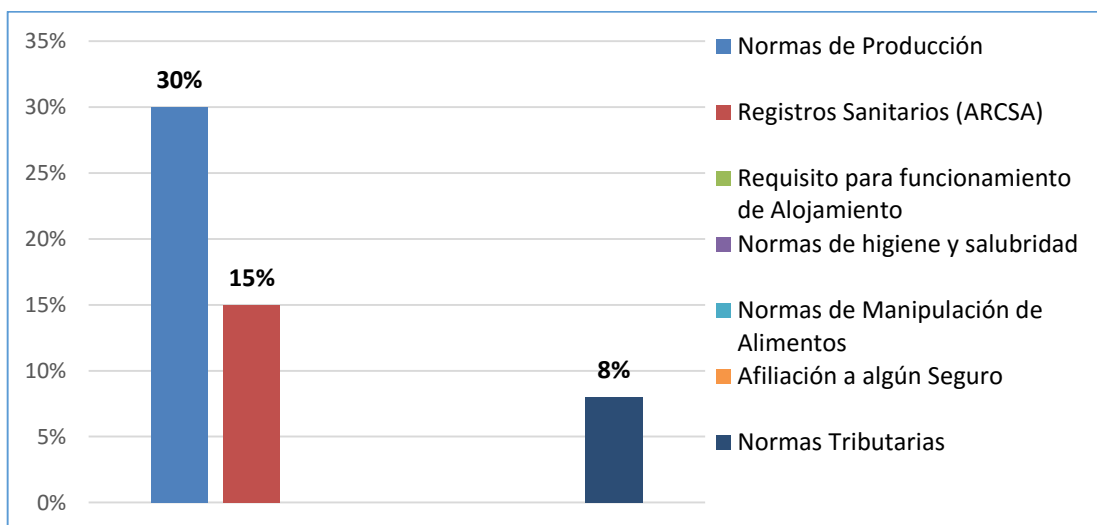
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: tipo de transporte con un porcentaje del 20% del total, frecuencia de transporte con un porcentaje del 8% del total, vía principal con un porcentaje del 10% del total, vía de acceso a la finca con un porcentaje del 2% del total,

estado de vía de acceso a la finca con un porcentaje de 8% del total y no posee una adecuada señalización de vías.

## 6. Ámbito político legal



**Gráfico 109.** Ámbito político legal.

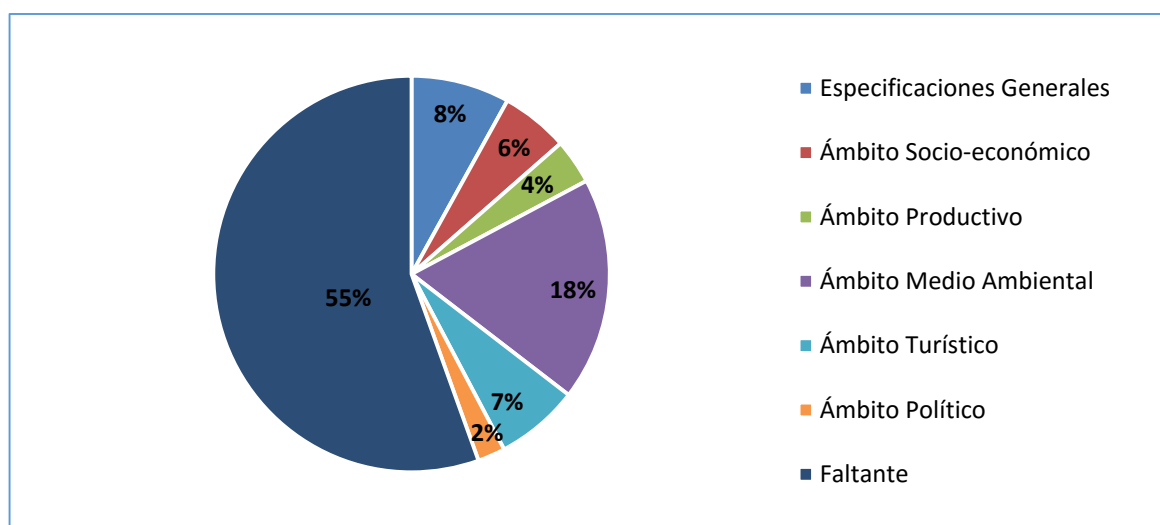
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito político legal conformado por varios rubros, se obtuvieron los siguientes valores: normas de producción con un porcentaje del 30% del total, registros sanitarios con un porcentaje del 15% del total, no cuenta con los requisitos para funcionamiento de Alojamiento, ni posee las normas de higiene/salubridad, ni las normas de manipulación de alimentos y no se encuentra afiliado a algún seguro y en normas tributarias con un porcentaje del 8% del total.

### Caso 7.

#### Potencial turístico



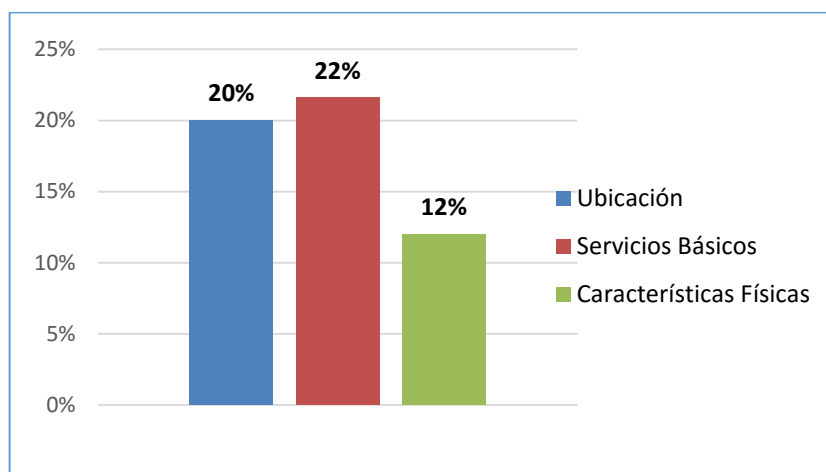
**Gráfico 110.** Potencial turístico actual de la finca cafetalera.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Actualmente la finca posee un potencial turístico actual del 45%, cuyo porcentaje engloba a los valores obtenidos en los diferentes ámbitos como: especificaciones generales con un porcentaje del 8%; ámbito social-económico con un porcentaje del 6%; ámbito de producción con un porcentaje del 4%; ámbito medio ambiental con un porcentaje del 18%; ámbito turístico con un porcentaje del 7% y el ámbito político legal con un porcentaje del 2% del total.

### 1. Especificaciones generales



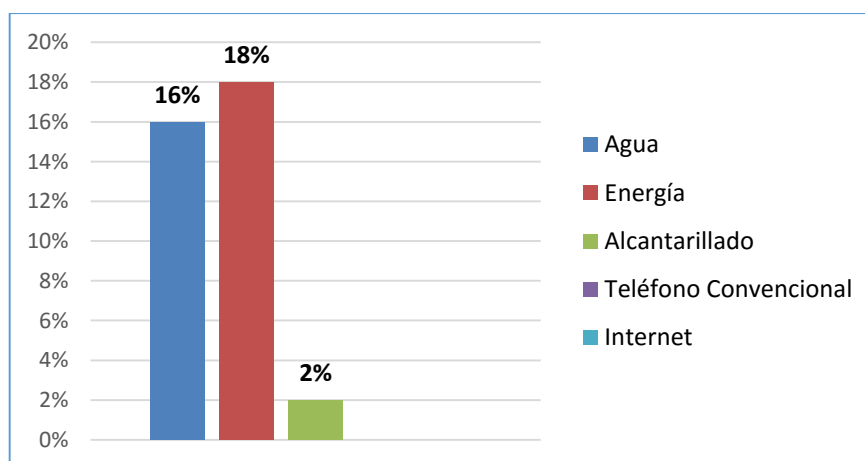
**Gráfico 111.** Especificaciones generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: ubicación con un porcentaje del 20% del total, servicios básicos con un porcentaje del 22% del total y características físicas con un porcentaje del 12% del total (representa el estado de conservación del inmueble).

### Servicios básicos



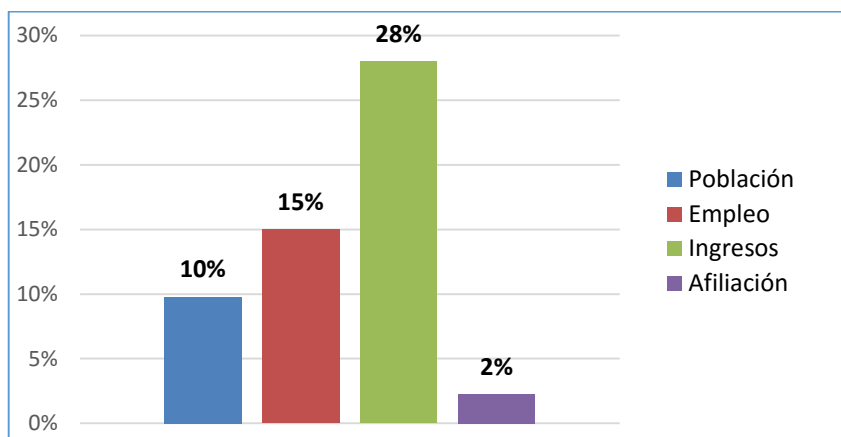
**Gráfico 112.** Servicios básicos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó los siguientes valores: agua con un porcentaje del 16% del total, energía con un porcentaje de 18% del total, alcantarillado con un porcentaje del 2% del total y no cuenta con los servicios de telefonía convencional e internet.

## Ámbito social-económico



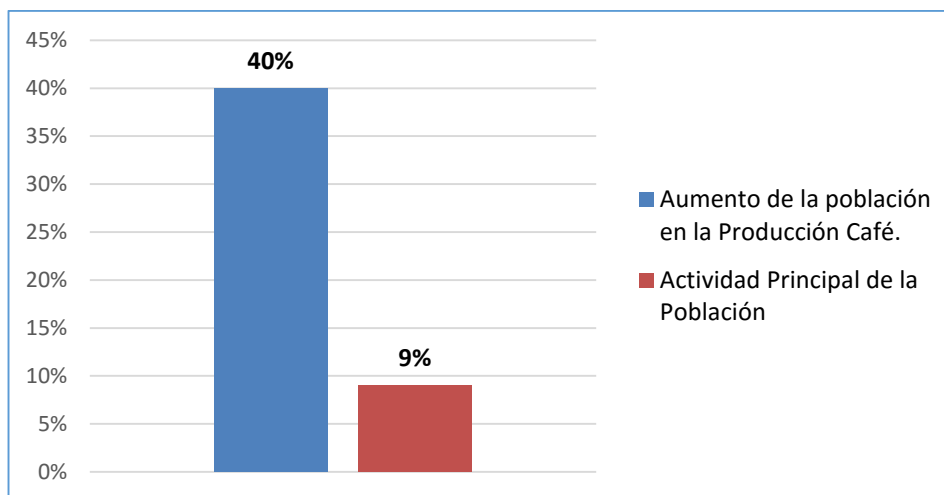
**Gráfico 113.** Ámbito social económico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katiusca Patiño.

En el ámbito social-económico se obtuvieron los siguientes: población con un porcentaje de 10% del total, empleo con un aporte del 15% del total, ingresos con un aporte del 28% del total y en afiliación con un porcentaje del 2% del total.

## Población



**Gráfico 114.** Población.

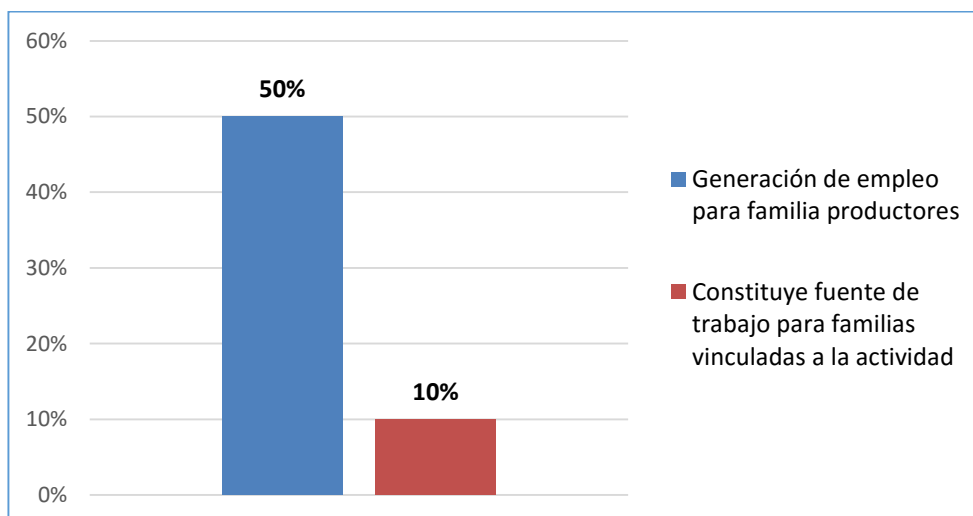
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katiusca Patiño.

En base a esta grafica obtenida, se determinó los siguientes resultados: aumento de la población en la producción de café con un porcentaje del 40% del total y en la actividad principal de la población con un porcentaje del 9% del total.



## Empleo



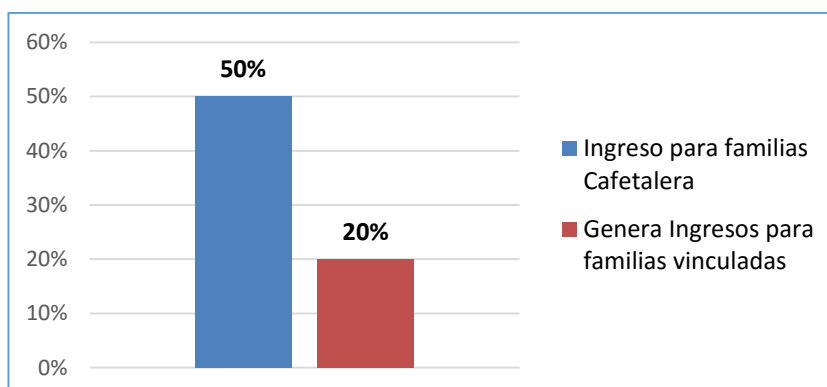
**Gráfico 115.** Empleo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se puede determinar que en el indicador generación de empleo para familias productoras aporta el 50% del total y generación de fuente de trabajo para familias vinculadas a la actividad aporta el 10% del total.

## Ingresos



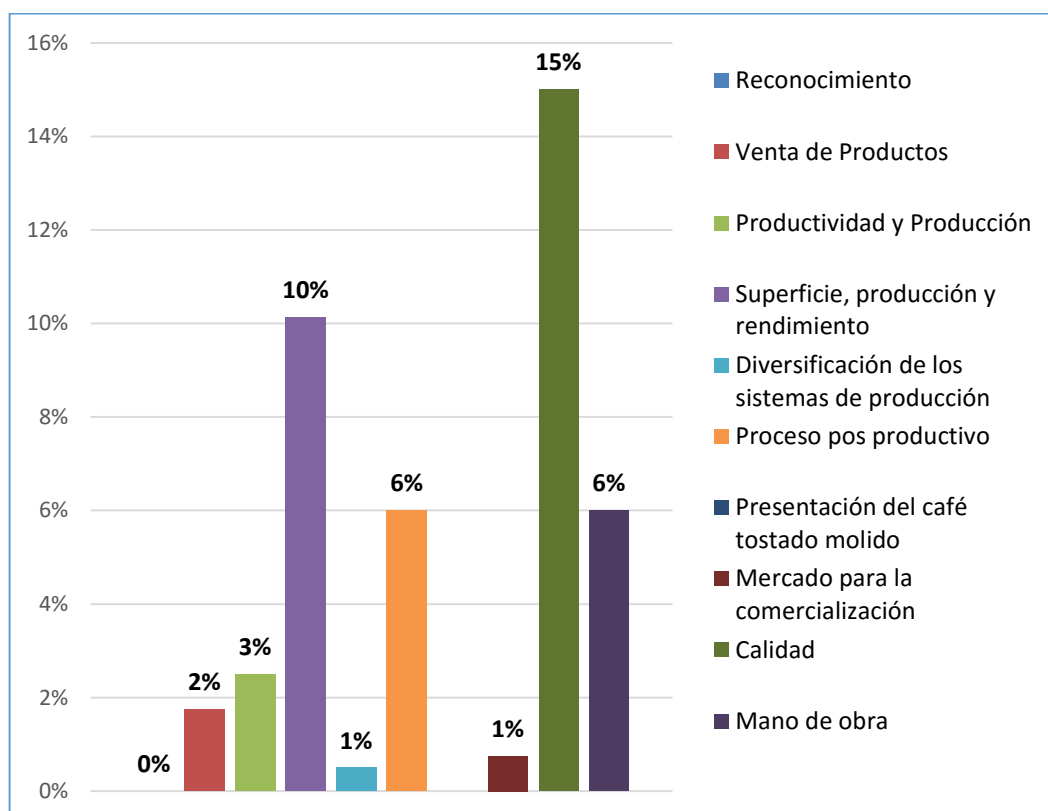
**Gráfico 116.** Ingresos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Los resultados que se obtuvieron en este indicador son: ingresos para familias cafetaleras con un aporte del 50% del total y generación de ingresos para familias vinculadas con un aporte de un 20% del total.

## 2. Ámbito productivo



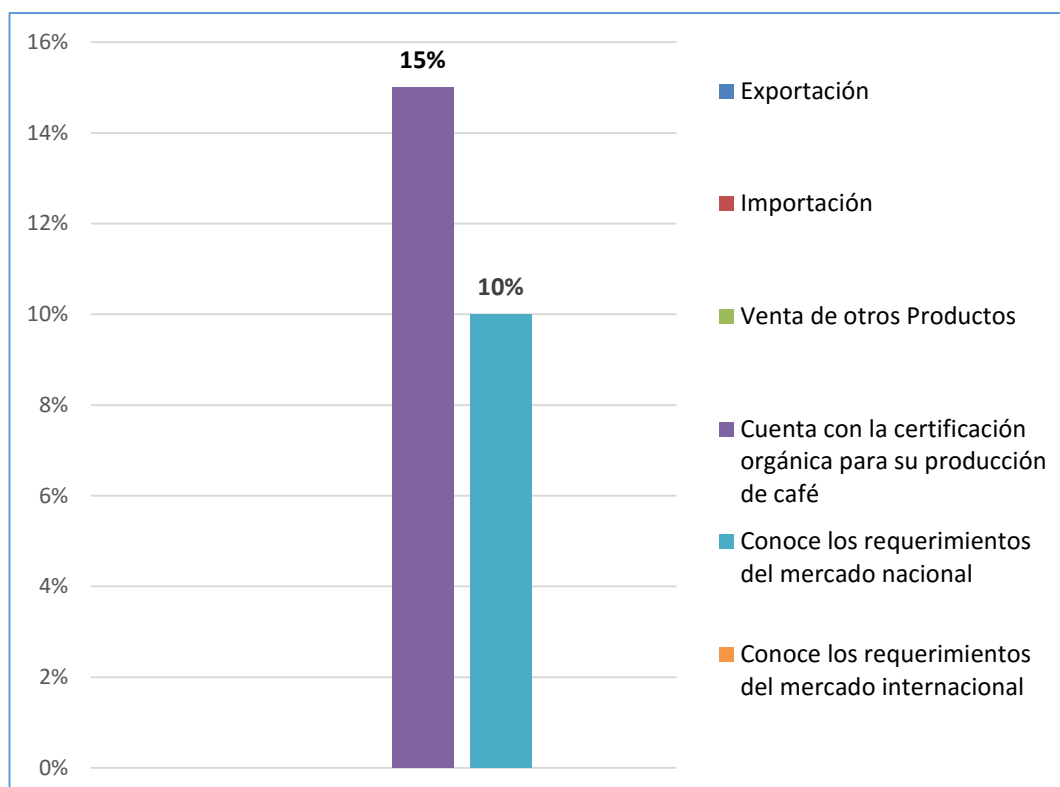
**Gráfico 117.** Ámbito productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito productivo conformado por varios indicadores se obtuvieron los siguientes resultados: superficie, producción, rendimiento con un porcentaje del 10% del total, diversificación de los sistemas de producción con un porcentaje del 1% del total, mano de obra con un porcentaje del 6% del total, producción y productividad con un 3% del total, proceso pos productivo con un porcentaje del 6% del total, calidad son un porcentaje del 15% del total, no cuenta con la presentación del café tostado/molido, en el indicador de mercado para la comercialización un porcentaje del 1% del total, venta de productos con un porcentaje del 2% del total y no ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.

## Venta de productos



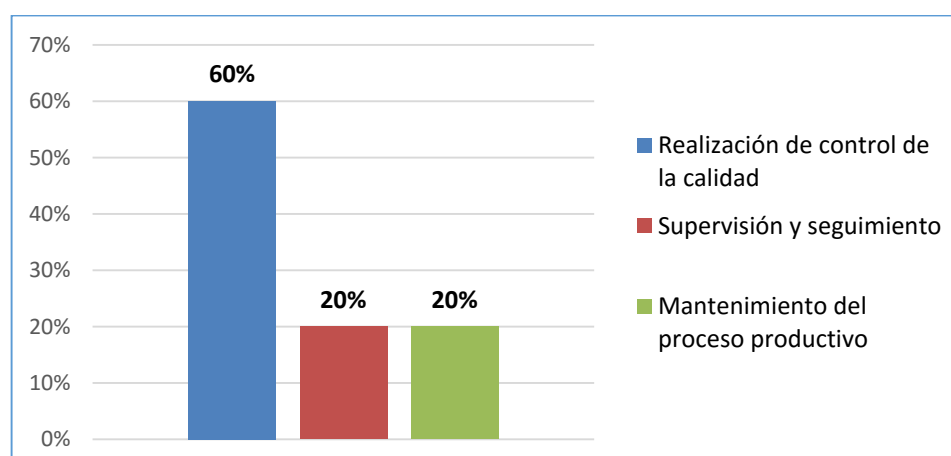
**Gráfico 118.** Venta de productos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los datos obtenidos se obtuvieron los siguientes resultados: no cumple con los siguientes indicadores: exportación, ni importación y no existe la venta de otros productos con, en el indicador cuenta con la certificación orgánica para su producción de café con un porcentaje del 15% del total, en el rubro conoce los requerimientos del mercado nacional con un porcentaje del 10% del total y no conoce los requerimientos del mercado internacional.

## Calidad



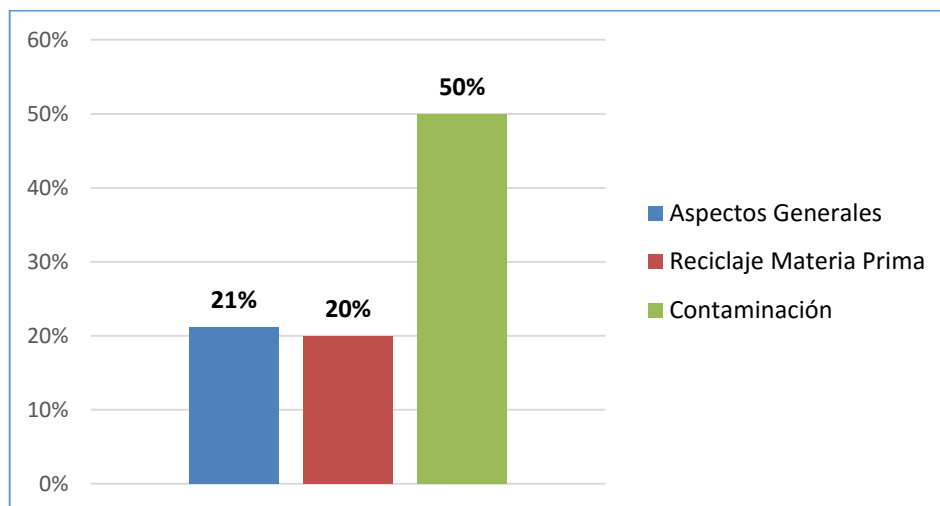
**Gráfico 119.** Calidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros se obtuvieron los siguientes resultados: en realización de control de la calidad con un porcentaje del 60% del total, supervisión /seguimiento y mantenimiento del proceso productivo con un porcentaje del 20% cada uno.

### 3. **Ámbito medio ambiental**



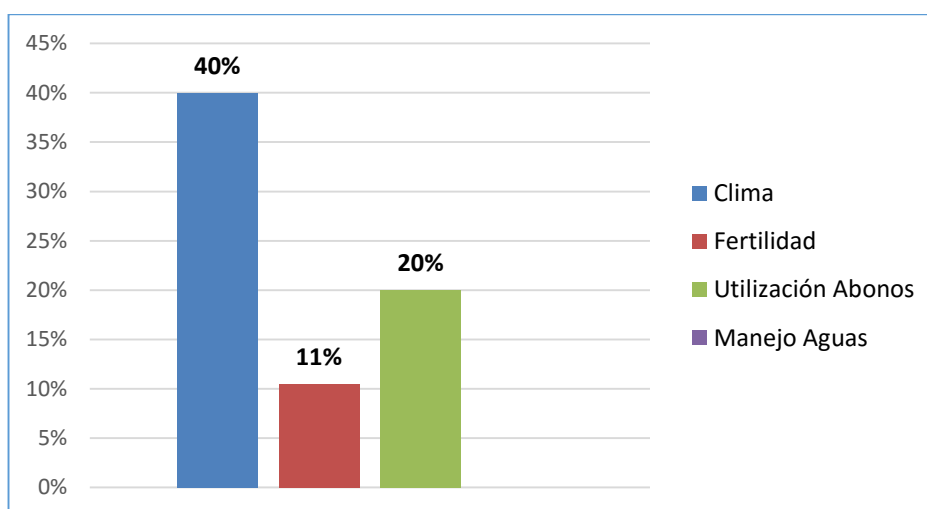
**Gráfico 120.** Ámbito medio ambiental.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito medio ambiental conformado por las siguientes variables se obtuvieron los siguientes resultados: aspectos generales con un porcentaje del 21% del total, reciclaje de materia prima con un porcentaje del 20% del total y en contaminación con un porcentaje del 50% del total. Cabe mencionar que en este último rubro hace referencia que no existe contaminación en la finca cafetalera.

#### **Aspectos generales**



**Gráfico 121.** Aspectos generales.

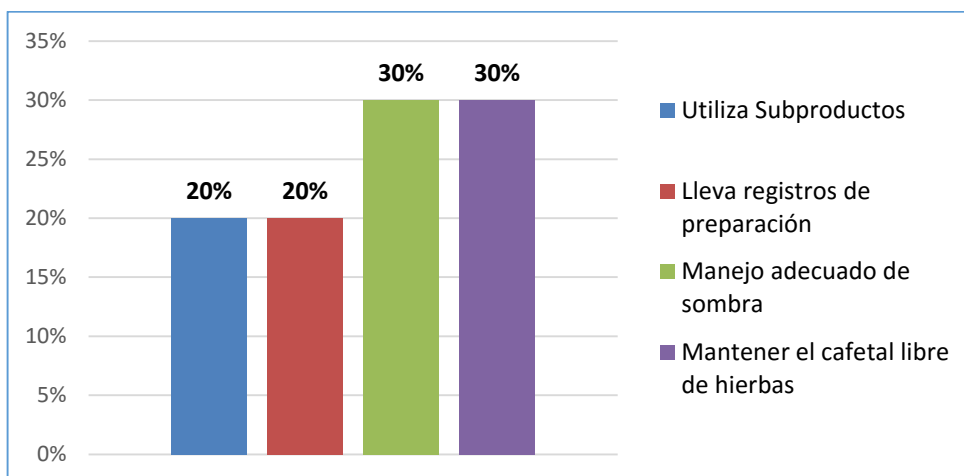
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, obtuvieron los siguientes valores: clima con un porcentaje del 40% del total, fertilidad con un porcentaje del 11% del total, utilización

de abonos con un porcentaje del 20% del total y no existe el manejo de aguas residuales dentro de la finca cafetalera.

### Manejo de materia orgánica



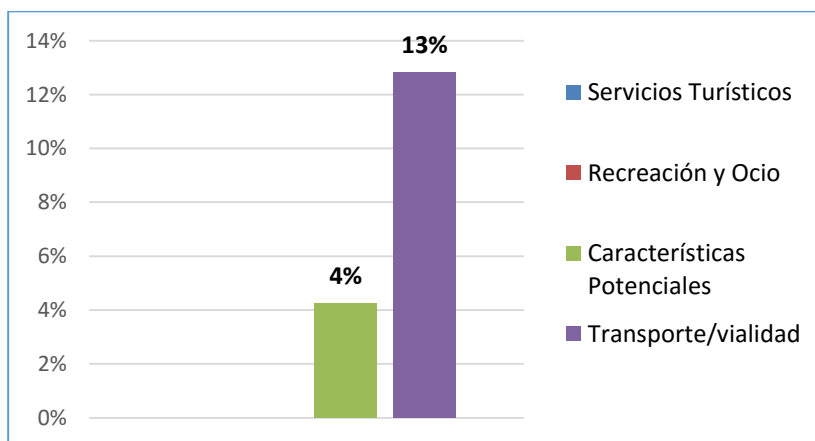
**Gráfico 122.** Manejo de materia orgánica.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, obtuvieron los siguientes valores: utilización de subproductos para la elaboración de abonos con un porcentaje del 20% del total, lleva registros de preparación/ aplicación de abonos con un porcentaje del 20% del total, manejo adecuado de sombra con un porcentaje del 30% del total y mantener el cafetal libre de malas hierbas con un aporte del 30% del total.

### 4. Ámbito turístico



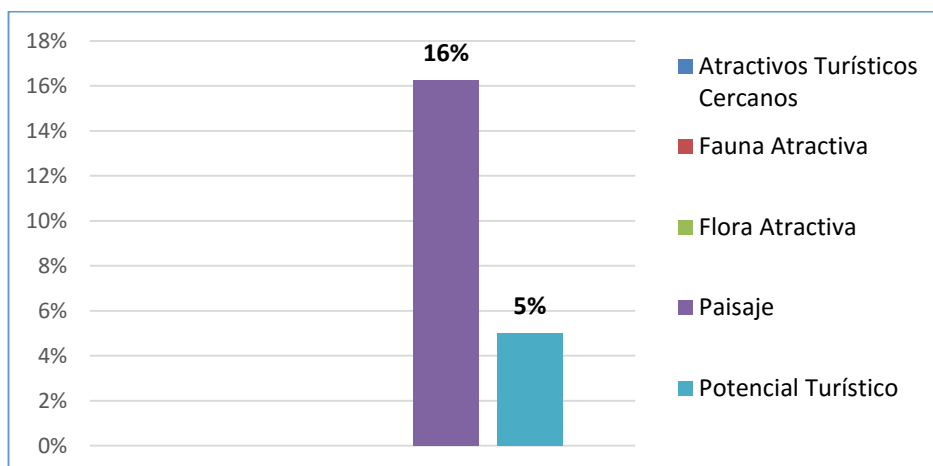
**Gráfico 123.** Ámbito turístico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito turístico engloban varios rubros donde se obtuvieron los siguientes resultados: no ofrecen servicios turísticos, ni con servicios de recreación/ocio, en el indicador características potenciales con un porcentaje del 4% del total y en transporte/vialidad con un porcentaje del 13% del total. Cabe mencionar que aún no se encuentra vinculada con el turismo, es la razón por los resultados obtenidos.

### Características potenciales



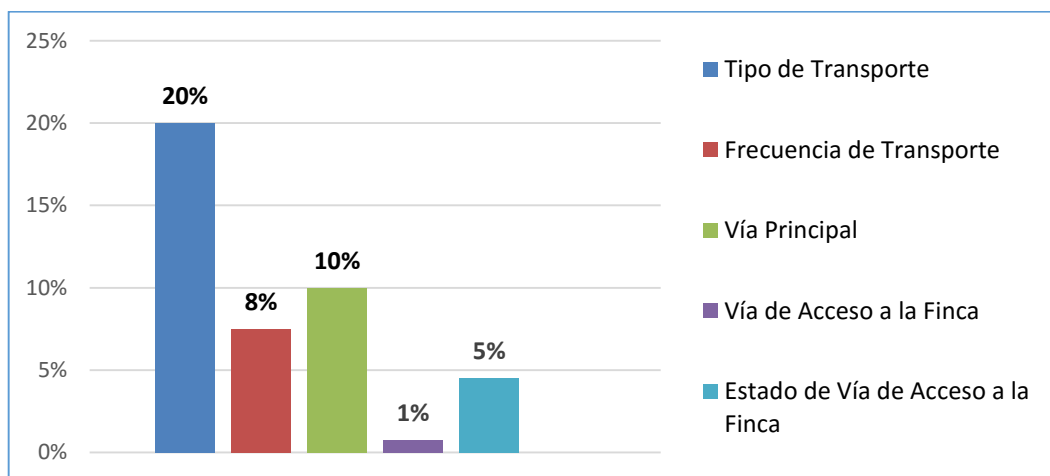
**Gráfico 124.** Características potenciales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador podemos determinar los siguientes resultados: no cuenta con atractivos turísticos cercanos, ni fauna, ni flora atractiva cercana a la finca cafetalera, en el indicador paisaje atractivo con un porcentaje del 16% del total y con un potencial turístico del 5% del total.

### Transporte/vialidad



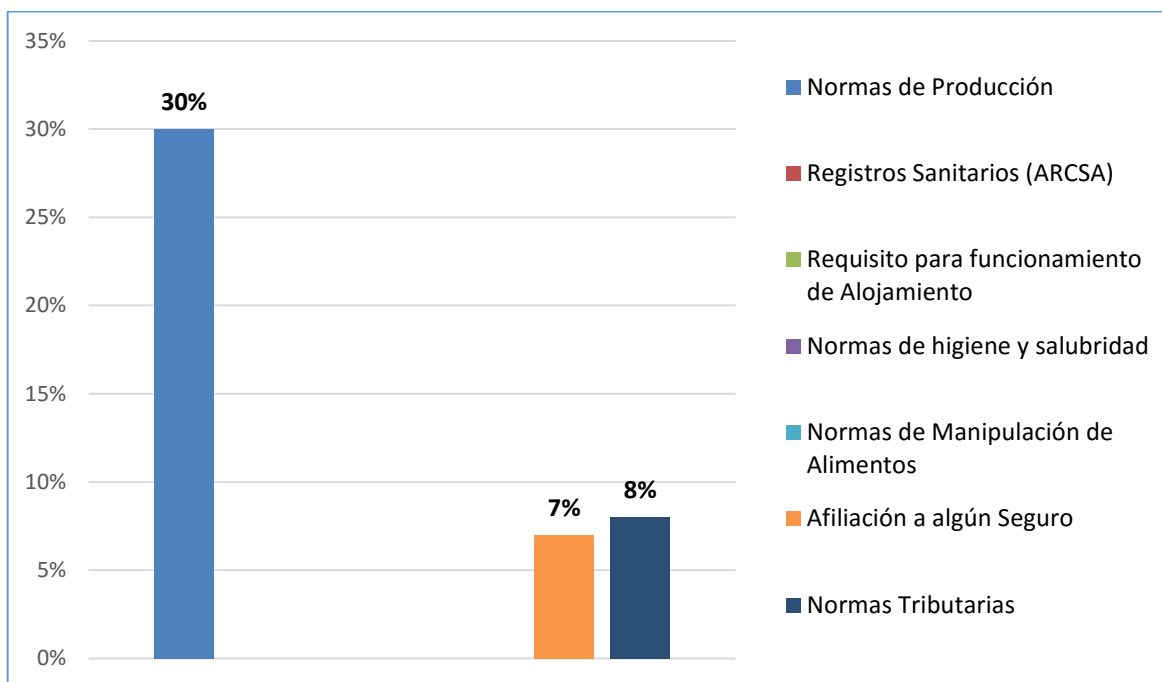
**Gráfico 125.** Transporte/vialidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes resultados: tipo de transporte con un porcentaje del 20% del total, frecuencia de transporte con un porcentaje del 8% del total, vía principal con un porcentaje del 10% del total, vía de acceso a la finca con un porcentaje del 1% del total, estado de vía de acceso a la finca que corresponde al 5% del total y no existe una adecuada señalización de vías.

## 5. Ámbito político legal



**Gráfico 126.** Ámbito político legal.

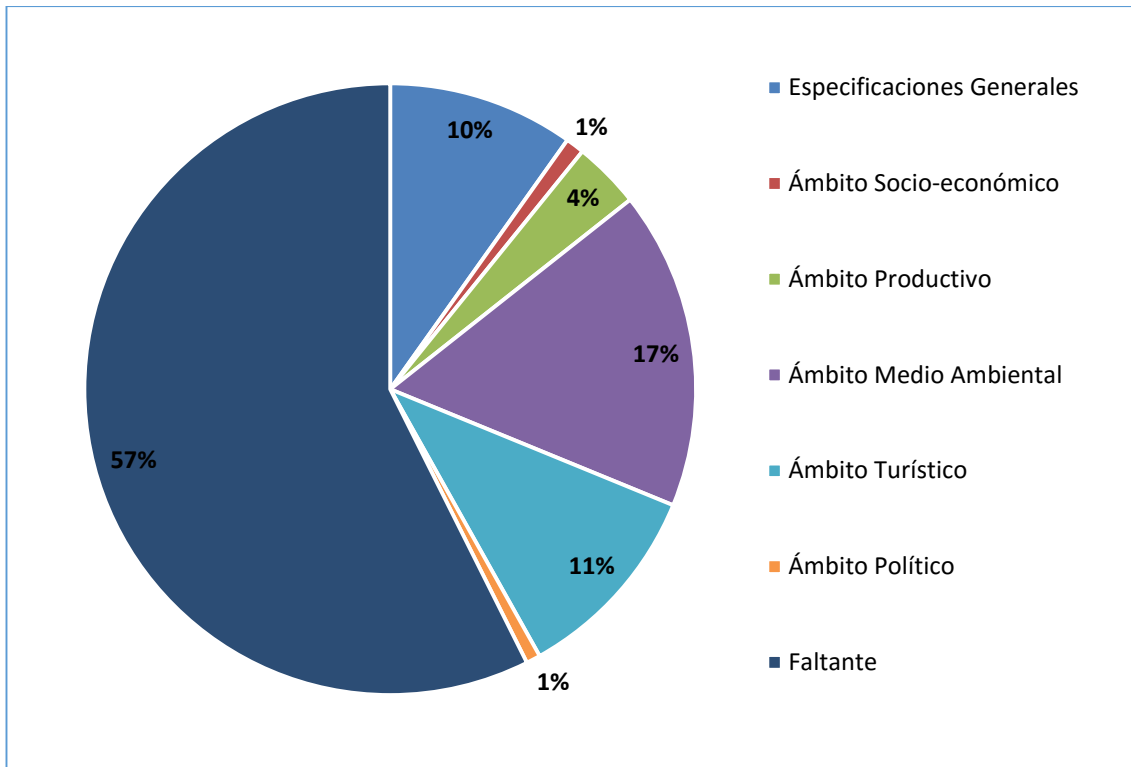
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito político legal conformado por varios rubros, se obtuvieron los siguientes valores: normas de producción con un porcentaje del 30% del total, no cumple con los registros sanitarios, no cuenta con los requisitos para funcionamiento de alojamiento, ni con las normas de higiene/salubridad y no posee las normas de manipulación de alimentos, en el indicador de afiliación a algún seguro con un porcentaje del 7% del total y normas tributarias con un porcentaje de 8% del total.

## Caso 8.

### Potencial turístico



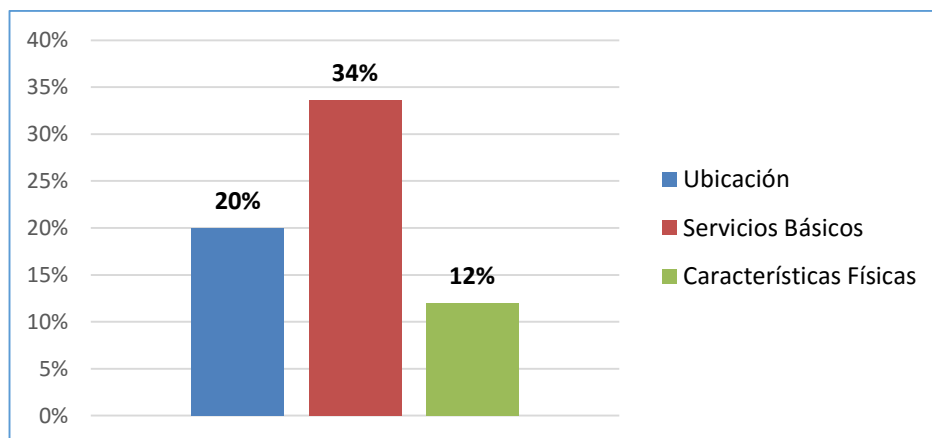
**Gráfico 127.** Potencial turístico actual de la finca cafetalera.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Actualmente la finca posee un potencial turístico actual del 43%, cuyo porcentaje engloba a los valores obtenidos en los diferentes ámbitos como: especificaciones generales con un porcentaje del 10%; ámbito social-económico con un porcentaje del 1%; ámbito de producción con un porcentaje del 4%; ámbito medio ambiental con un porcentaje del 17%; ámbito turístico con un porcentaje del 11% y el ámbito político legal con un porcentaje del 1% del total.

#### 1. Especificaciones generales



**Gráfico 128.** Especificaciones generales.

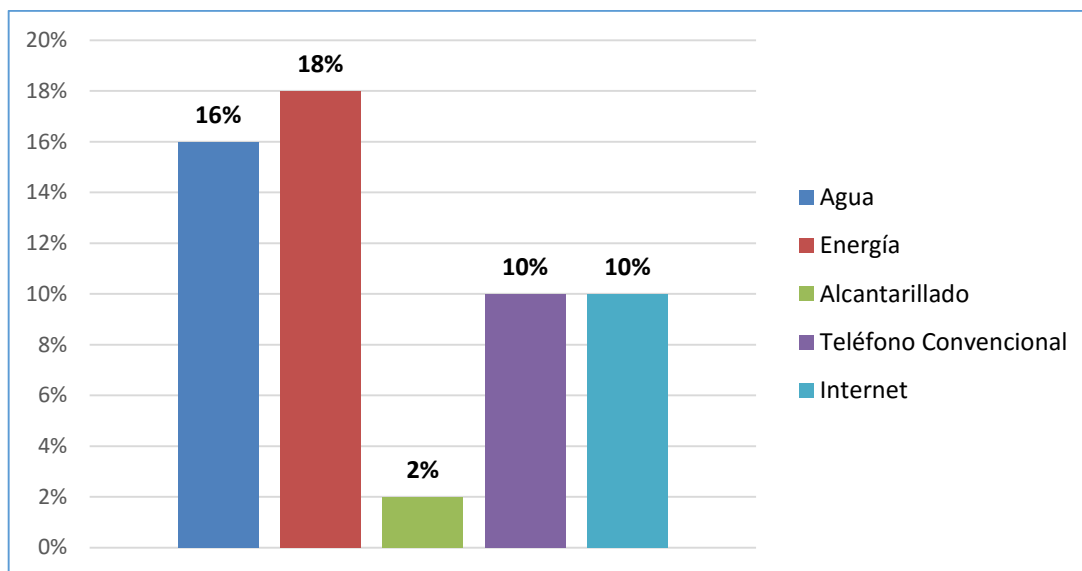
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.



En este indicador conformado por varios rubros se obtuvieron los siguientes resultados: ubicación con un porcentaje del 20% del total, servicios básicos con un porcentaje del 34% del total y características físicas con un porcentaje del 12% del total (representa el estado de conservación del inmueble).

### Servicios básicos



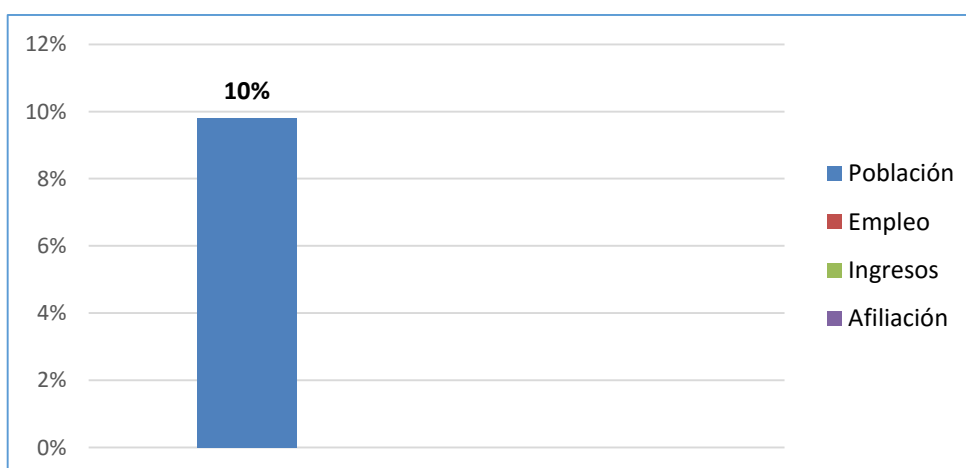
**Gráfico 129.** Servicios básicos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó los siguientes valores: agua con un porcentaje del 16% del total, energía con un porcentaje del 18% del total, alcantarillado con un porcentaje del 2% del total y teléfono convencional e internet con un porcentaje del 10% del total.

### 2. Ámbito social-económico



**Gráfico 130.** Ámbito social económico.

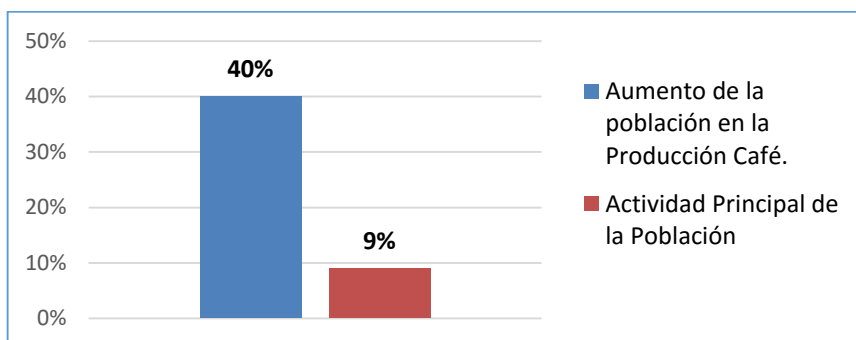
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito social-económico se obtuvieron los siguientes valores: población con un porcentaje del 10% del total, no genera ningún aporte en el indicador empleo y no genera

ingresos para familias cafetaleras y no se encuentra afiliada a alguna asociacion cafetalera del Sur del Ecuador.

### Población



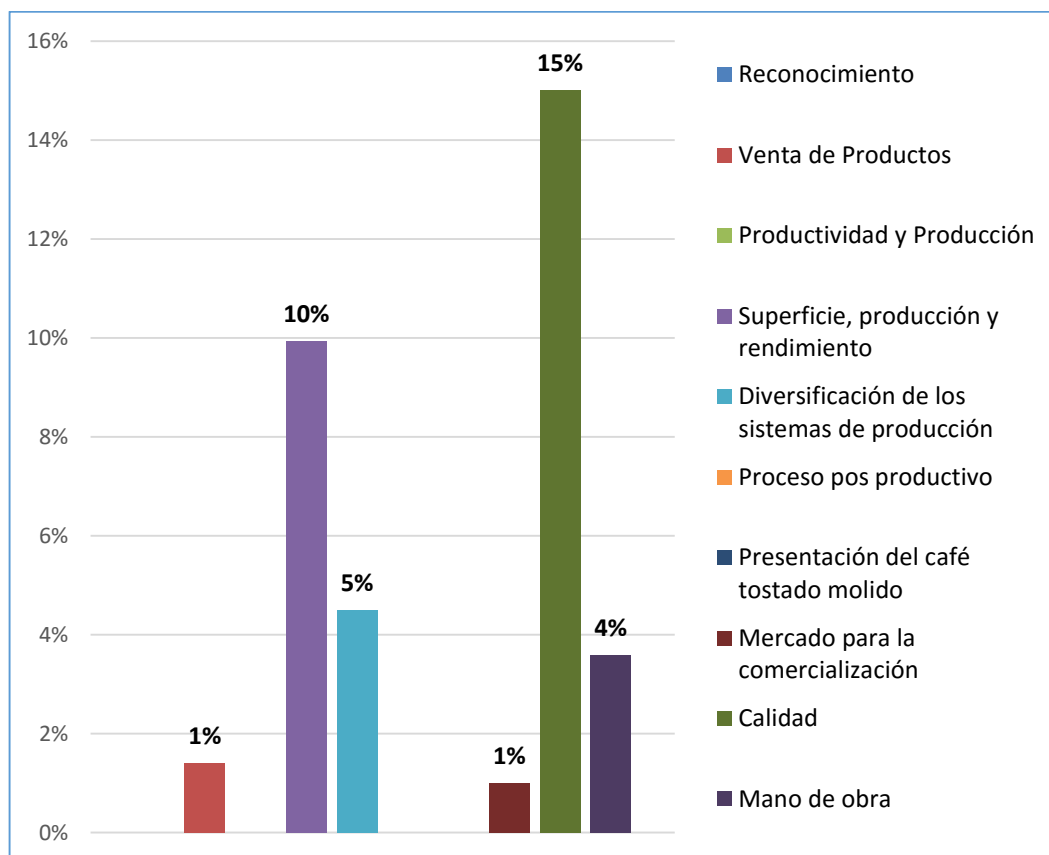
**Gráfico 131.** Población.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En base a esta grafica obtenida, se puede determinar que el indicador población se encuentra integrada por los siguientes variables: del 40% del total, porque existe un aumento de la población involucrada en la producción cafetalera y un 9% del total que equivale este indicador por motivo que la población se dedica principalmente a la producción agrícola ganadera.

### 3. Ámbito productivo



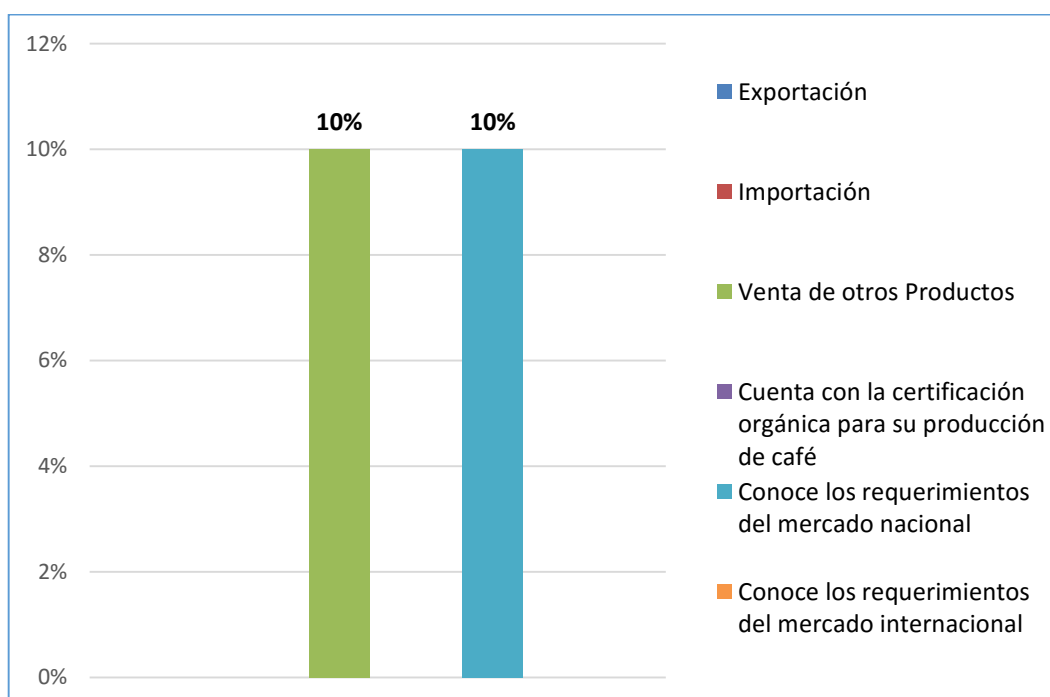
**Gráfico 132.** Ámbito productivo.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito productivo conformado por varios indicadores se obtuvieron los siguientes resultados: superficie, producción, rendimiento con un porcentaje del 10% del total, diversificación de los sistemas de producción con un porcentaje del 5% del total, mano de obra con un porcentaje del 4% del total, no existe producción, ni productividad, no cuenta con el proceso pos productivo en la finca cafetalera, en el indicador calidad cuenta con un porcentaje del 15% del total, no cuenta con una presentación del café tostado/molido, mercado para la comercialización un porcentaje del 1% del total, venta de productos con un porcentaje de 1% del total y no ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.

### Venta de productos



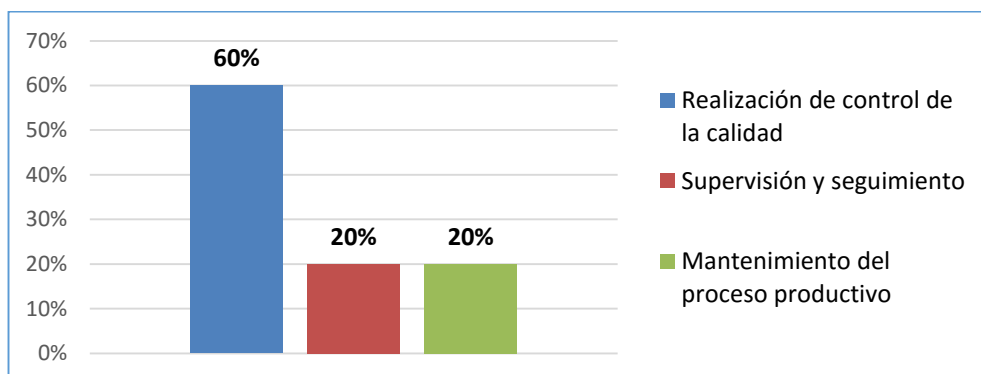
**Gráfico 133.** Venta de productos.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De acuerdo a los datos obtenidos se puede determinar que la variable está conformada por varios indicadores, entre estos: no cumple con los indicadores de exportación e importación en el indicador venta de otros productos cuenta con un porcentaje del 10% del total, del mismo modo no cuenta con la certificación orgánica para su producción del café, en el indicador conoce los requerimientos del mercado nacional cuenta con un porcentaje del 10% del total y finalmente no conoce los requerimientos del mercado internacional.

## Calidad



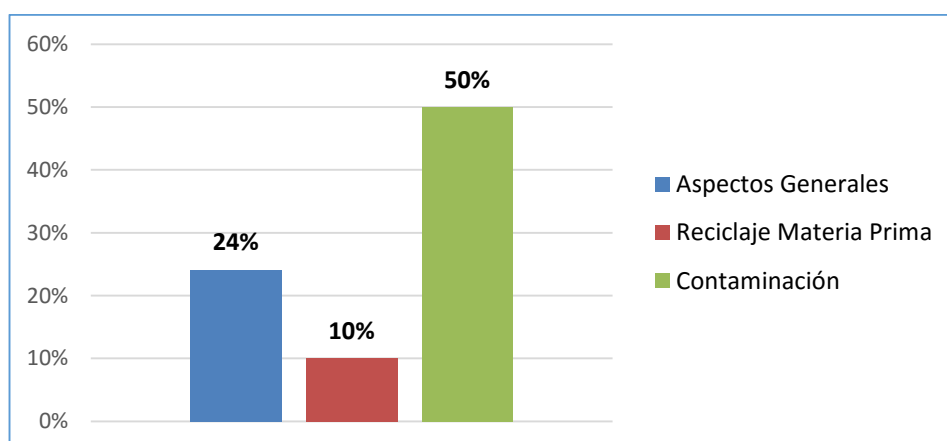
**Gráfico 134.** Calidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros obtuvo los siguientes resultados: en realización de control de la calidad con un porcentaje del 60% del total, supervisión /seguimiento y mantenimiento del proceso productivo con un porcentaje del 20% del total.

## 4. Ámbito medio ambiental



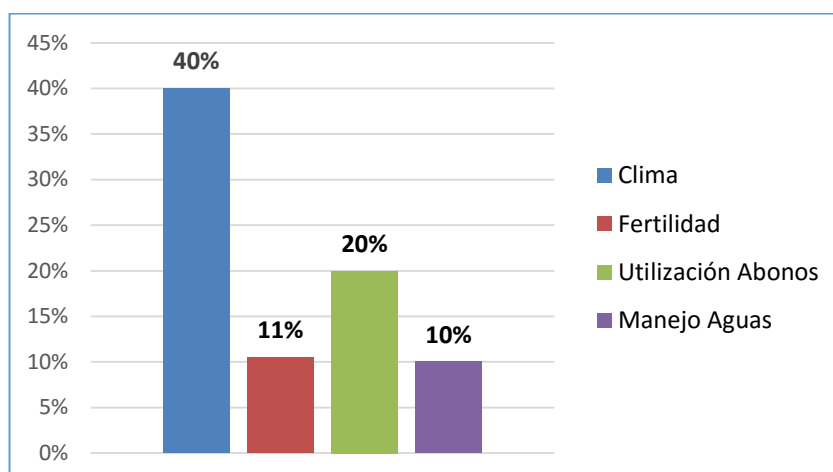
**Gráfico 135.** Ámbito medio ambiental.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito medio ambiental conformado por las siguientes variables se obtuvieron los siguientes resultados: aspectos generales con un porcentaje del 24% del total, reciclaje de materia prima con un porcentaje del 10% del total y en contaminación con un porcentaje del 50% del total. Cabe mencionar que en este último rubro no existe contaminación en la finca cafetalera.

## Aspectos generales



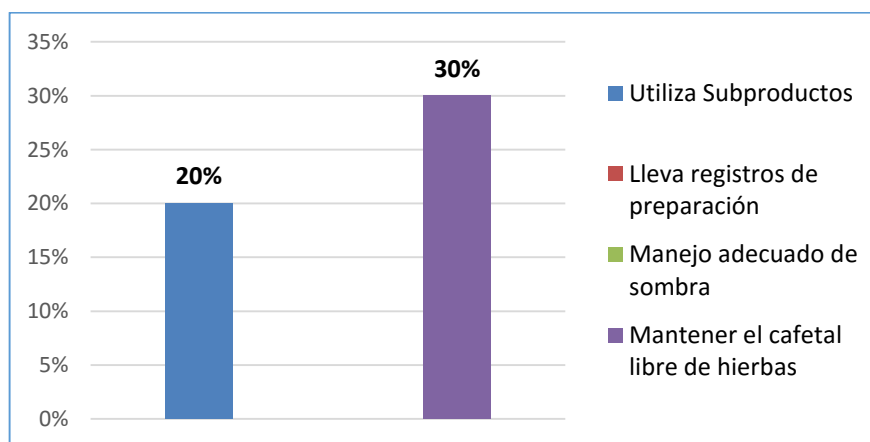
**Gráfico 136.** Aspectos generales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Este indicador conformado por los siguientes rubros, obtuvieron los siguientes valores: clima con un porcentaje del 40% del total, fertilidad con un porcentaje del 11% del total, utilización de abonos con un porcentaje del 20% del total y en el manejo de aguas residuales con un porcentaje del 10% del total.

## Manejo de materia orgánica



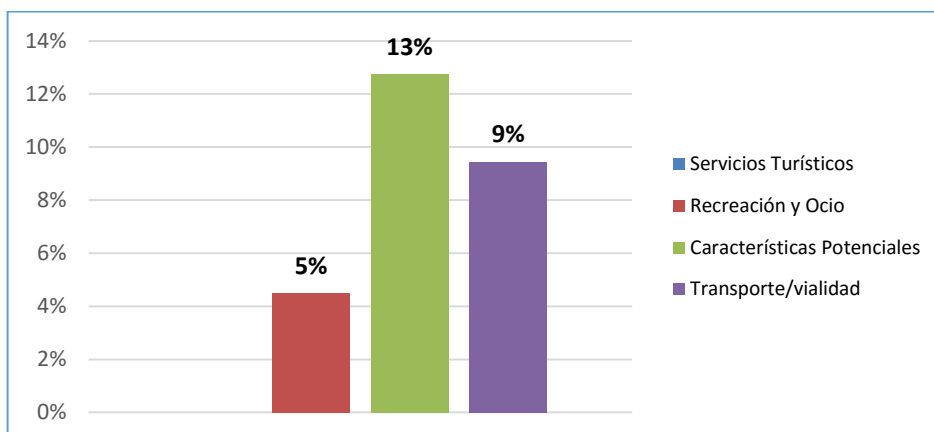
**Gráfico 137.** Manejo de materia orgánica.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se obtuvieron los siguientes valores: utiliza subproductos con un porcentaje del 20% del total, no lleva registros de preparación de abonos, no posee un manejo adecuado de sombra en los cafetales y en indicador mantiene el cafetal libre de hierbas con un porcentaje del 30% del total.

## 5. Ámbito turístico



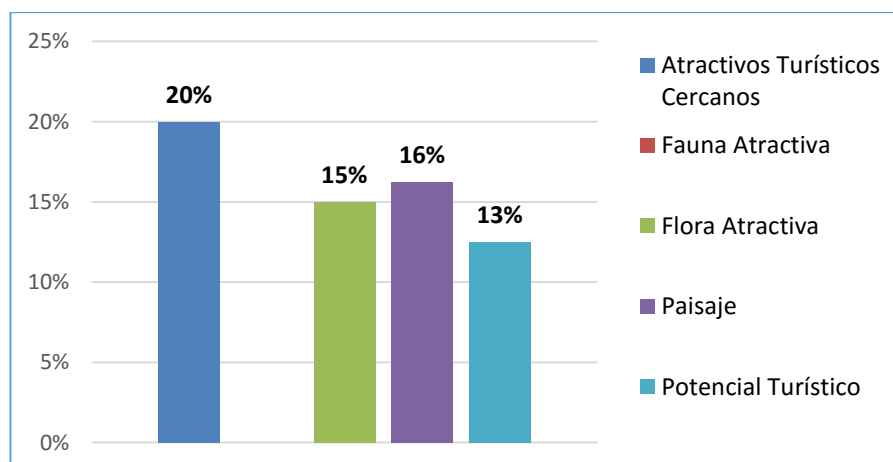
**Gráfico 138.** Ámbito turístico.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En el ámbito turístico que engloban varios rubros donde se obtuvieron los siguientes resultados: no posee servicios turísticos puesto que la finca cafetalera no se encuentra aún vinculada con el turismo, en el indicador recreación/ocio con un porcentaje del 5% del total, características potenciales con un porcentaje del 13% del total y en transporte/vialidad con un porcentaje del 9% del total.

### Características potenciales



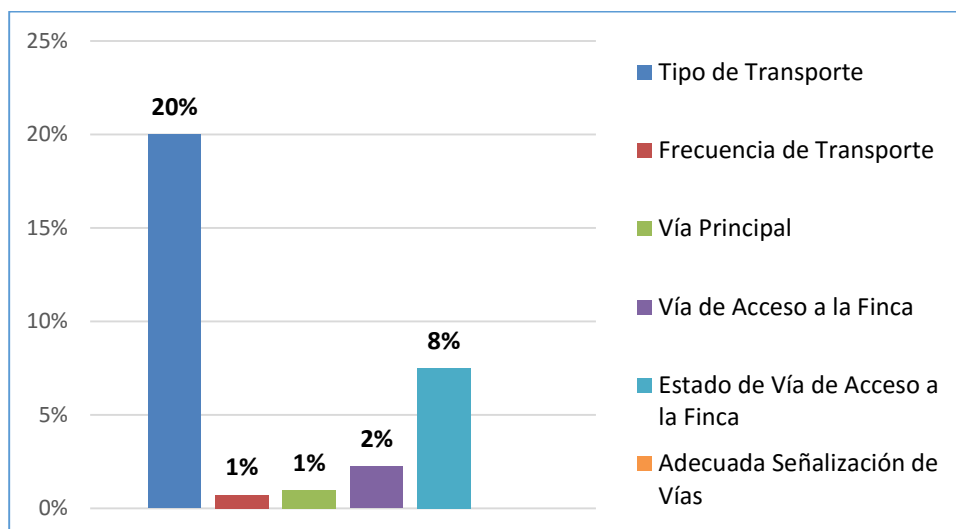
**Gráfico 139.** Características potenciales.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

En este indicador se determinó los siguientes resultados: atractivos turísticos cercanos con un porcentaje del 20% del total, no posee fauna atractiva cercana a la finca cafetalera, en el indicador flora atractiva cercana cuenta con un porcentaje del 15% del total, paisaje atractivo con un porcentaje del 16% del total y con un potencial turístico del 13% del total.

## Transporte/vialidad



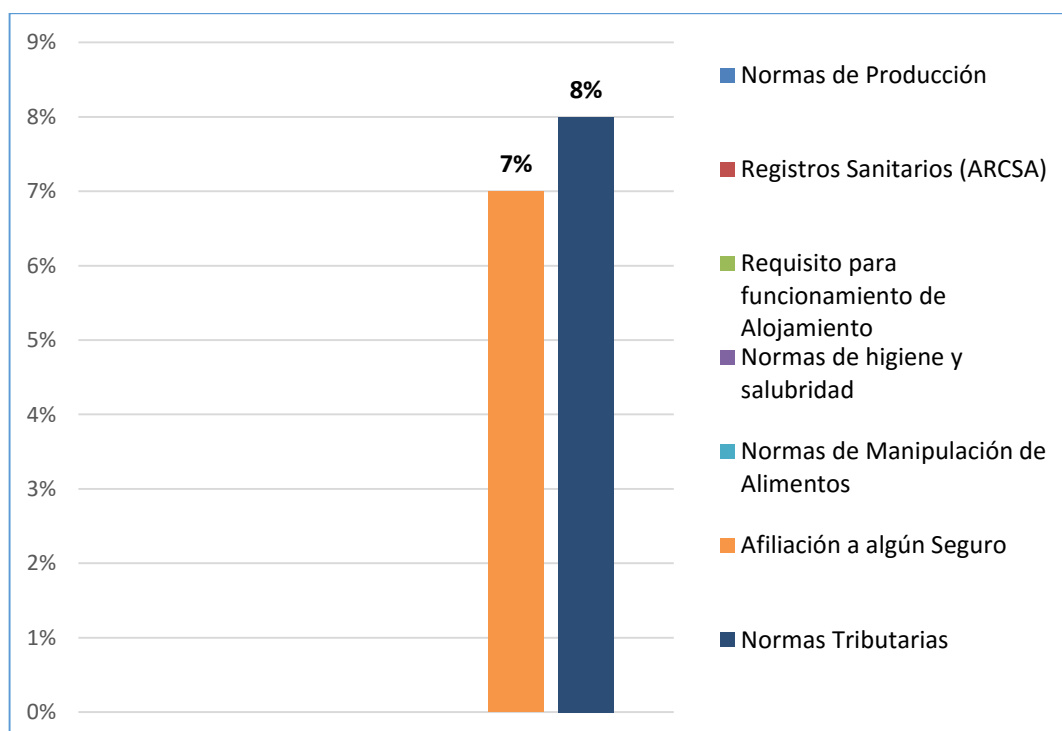
**Gráfico 140.** Transporte/vialidad.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

De la gráfica obtenida se determinó los siguientes resultados: tipo de transporte con un porcentaje del 20% del total, frecuencia de transporte con un porcentaje del 1% del total, vía principal con un porcentaje del 1% del total, vía de acceso a la finca con un porcentaje del 2% del total, estado de vía de acceso a la finca con un porcentaje del 8% del total y no cuenta con una adecuada señalización de vías.

## 6. Ámbito político legal



**Gráfico 141.** Ámbito político legal.

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Grety Katusca Patiño.

En el ámbito político legal conformado por varios rubros, se obtuvieron los siguientes valores: la finca cafetalera no cuenta con las normas de producción, ni con los registros sanitarios, ni cuenta con los requisitos para funcionamiento de alojamiento, no posee las normas de higiene/salubridad y posee las normas de manipulación de alimentos, en el indicador de afiliación a algún seguro con un porcentaje del 7% del total y normas tributarias con un porcentaje del 8% del total.

#### **2.4. Resultados de análisis cualitativo y cuantitativo de las fincas cafetaleras.**

A continuación se presentan los resultados de los ocho casos analizados con la finalidad de corroborar la información previamente detallada.

##### **Caso 1.**

- Uso de agua entubada pese a encontrarse en el casco urbano.
- No hay un aumento de la población involucrada en la producción cafetalera, ya que la población se dedica principalmente al comercio.
- La finca cafetalera no se constituye como fuente de trabajo para familiares vinculadas a otras actividades y no se encuentra afiliada a asociaciones cafetaleras del Sur de Ecuador.
- No cuenta con una presentación del café ya sea este empaquetado o envasado.
- Existe contaminación en el río que se encuentra cerca de la finca cafetalera del mismo modo existe contaminación en las vías de acceso a la finca.
- No posee un manejo adecuado de sombra sobre el cafetal.
- La finca cafetalera aún no está vinculada con el turismo: no cuenta con servicios de hospedaje, ni servicio de alimentación.
- No posee fauna, ni flora atractiva cercanos a la finca.
- Del mismo modo el estado de vía del acceso a la finca es regular.
- No cumple con requisitos para funcionamiento de alojamiento.
- No cuenta con las normas de higiene/salubridad.
- No cuenta con las normas de manipulación de alimentos.

##### **Caso 2.**

- Esta finca cafetalera no posee algunos servicios básicos ya que no cuenta con el servicio de internet, ni telefonía pública.
- El uso del agua es tratada.
- El uso del alcantarillado es por medio de pozo séptico.
- No se constituye como fuente de trabajo para familiares vinculadas a otras actividades.
- No se encuentra afiliada a asociaciones cafetaleras del Sur de Ecuador.
- No ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.



- No cuenta con ventas de otros productos.
- No realiza el proceso de empaquetado.
- No lleva a cabo el manejo de aguas residuales.
- No existe un manejo adecuado de la sombra temporal y permanente del cafetal.
- No cuenta con servicios de hospedaje, ni servicio de alimentación.
- El estado de la vía de acceso a la finca se lo ha calificado como malo.
- No cumple con registros sanitarios.
- No cuenta con requisitos para funcionamiento de alojamiento.
- No posee normas de higiene/salubridad.
- No cuenta con normas de manipulación de alimentos.

### **Caso 3.**

- Existe el uso de pozo séptico.
- La hacienda no se encuentra afiliada a asociaciones cafetaleras del Sur de Ecuador.
- No obtenido algún reconocimiento.
- No cuenta con una presentación de café ya sea esta empaquetado o envasado.
- No cuenta con el manejo de aguas residuales en la hacienda.
- La hacienda no oferta el servicio de alimentación.
- No posee fauna atractiva cercana a la misma.
- No cumple con los registros sanitarios ni requisito para el funcionamiento de alojamiento.

### **Caso 4.**

- Existe en la finca cafetalera el uso de agua de pozo.
- No cuentan con el servicio de internet.
- No existe un incremento de la población involucrada a la producción cafetalera.
- No genera empleo directo para familiares de productores.
- No constituye fuente de trabajo para familiares vinculadas a otras actividades.
- No se encuentra afiliado a asociaciones cafetaleras del Sur del Ecuador.
- La finca cafetalera no ha obtenido algún reconocimiento.
- No cuenta con una diversificación de los sistemas de producción.
- No cuenta con el manejo aguas residuales en la hacienda.
- No utiliza subproductos para la elaboración de abonos.
- No cuenta con un registro de preparación y aplicación de abonos
- No cuenta con el servicio de hospedaje.
- No cuenta con atractivos cercanos a la finca y no posee fauna ni flora atractiva.
- la finca cafetalera no cumple con el requisito para el funcionamiento de alojamiento.
- No posee normas de higiene y salubridad.

- No cuenta la afiliación a algún seguro.

#### **Caso 5.**

- No cuenta con servicios de recreación/ocio.
- No posee fauna, ni flora atractiva cercana a la finca.
- No cumple con el requisito para el funcionamiento de alojamiento.
- No posee normas de higiene/salubridad.
- No cuenta con las normas de manipulación de alimentos.

#### **Caso 6.**

- No existe un incremento de la población involucrada a la producción cafetalera.
- No se encuentra afiliado a asociaciones cafetaleras del Sur del Ecuador.
- No ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.
- No realiza el proceso de podas en los cafetales.
- No cuenta con el manejo adecuado de sombra temporal y permanente del cafetal.
- No cuenta con el servicio de hospedaje, ni servicio de alimentación.
- No cuenta con servicios de recreación/ocio.
- No posee fauna ni flora atractiva.
- No cumple con el requisito para el funcionamiento de alojamiento.
- No posee normas de higiene y salubridad.
- No posee normas de manipulación de alimentos.
- No cuenta la afiliación a algún seguro.

#### **Caso 7.**

- No cuenta con el servicio de telefonía pública ni el servicio de internet.
- No cuenta con algún reconocimiento.
- No realiza el proceso de venta de productos.
- No conoce los requerimientos del mercado internacional.
- No existe la producción en grano de oro.
- No realiza el proceso de poda en los cafetales.
- No establece sistemas agroforestales.
- No existe la implementación de otros huertos.
- No cuenta con la cría de especies de animales.
- No realiza la selección de grano.
- No realiza el proceso de tostado y molido.
- No cuenta con la presentación del café ya sea este empaquetado o envasado.
- No cuenta con mercado para la comercialización nacional e internacional.
- No cuenta con el manejo de aguas residuales.
- No cuenta con servicios de hospedaje, ni servicio de alimentación.

- No posee atractivos turísticos, fauna ni flora atractiva cercana a la finca.
- Del mismo modo el estado de vía del acceso a la finca es regular.
- No posee una adecuada señalización de vías.
- No cumple con registros sanitarios,
- No cumple con requisitos para funcionamiento de alojamiento.
- No cuenta con las normas de higiene/salubridad.
- No cuenta con las normas de manipulación de alimentos.

#### **Caso 8.**

- No constituye fuente de trabajo para familiares vinculadas a otras actividades.
- No genera ingresos para familias cafetaleras.
- No se encuentra afiliado a asociaciones cafetaleras del Sur del Ecuador.
- No ha obtenido ningún tipo de reconocimiento.
- No cumple con la venta de productos.
- No cuenta con la certificación orgánica para la producción del café.
- No cuenta con el proceso de productividad y producción.
- No realiza el lavado, despulpado, secado, selección de grano, el tostado y molido.
- No cuenta con una presentación del café ya sea empaquetado/molido.
- No cuenta con mercado para la comercialización
- No lleva registros de preparación y aplicación de abonos (orgánicos, sólidos y líquidos).
- No cuenta con el manejo adecuado de sombra temporal y permanente del cafetal.
- No cuenta con el servicio de hospedaje, ni servicio de alimentación.
- No cuenta con servicios de recreación/ocio.
- No posee fauna atractiva cercana a la hacienda.
- La hacienda no cumple con las normas de producción.
- No lleva registros sanitarios.
- No posee el requisito para el funcionamiento de alojamiento.
- No posee normas de higiene/salubridad.
- No posee normas de manipulación de alimentos

#### **2.5. Análisis FODA.**

El análisis FODA a realizarse a continuación, permite determinar la situación de la actividad cafetalera en la que se encuentra el Cantón Loja, puesto que engloba los ocho casos en estudio, para ello se han considerado los ámbitos previamente estudiados.

**Tabla 3.** Análisis FODA de las fincas cafetaleras pertenecientes al Cantón Loja.

FORTALEZAS	DEBILIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posicionamiento en el mercado nacional e internacional de algunas marcas/ marcas posesionadas en el mercado.</li> <li>• En un 90% las fincas no presentan contaminación.</li> <li>• La productividad tecnificada.</li> <li>• Entorno paisajístico del sector.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deficiente accesibilidad hacia la finca en un 60% del total.</li> <li>• Ninguna de las fincas no han obtenido reconocimiento por Taza Dorada.</li> <li>• En un 50% las fincas poseen una infraestructura deteriorada.</li> <li>• Desconocimiento de la existencia de las marcas en el mercado local.</li> <li>• Inexistencia de caficultores jóvenes</li> <li>• Carencia de señalización turística.</li> <li>• Carencia de medios de transporte públicos hacia algunas de las fincas.</li> <li>• Desconocimiento del potencial turístico por parte de los caficultores</li> </ul>
OPORTUNIDAD	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomía local.</li> <li>• Infraestructura hotelera existente en el valle.</li> <li>• Atractivos naturales y culturales cercanos a las fincas, entre estos: PNP, Cerro Mandango, valle de Vilcabamba, centro recreacional Yamburara.</li> <li>• Cuentan con áreas con condiciones agroecológicas y geográficas para para producir un café de calidad</li> <li>• Apoyo de Prefectura de Loja y otras entidades del sector público y privado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competencia directa de productores de café económico.</li> <li>• Aculturización de la zona.</li> <li>• Inseguridad.</li> <li>• Frecuentes cambios climáticos</li> <li>• Largas Distancias entre las fincas y los atractivos naturales.</li> </ul>

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** Greta Katusca Patiño.

### **3. PLAN DE MEJORAS PARA EL DISEÑO DE PRODUCTOS TURISTICOS**

### 3.1 Plan de mejoras para fincas cafetaleras.

El presente plan propone mejoras de cada uno de los casos en estudio (Ver tabla 2), considerando para ello: identificación de las áreas de mejora, detección de los principales problemas, selección de las mejoras y la planificación de las mismas considerando: plazos, priorizaciones, presupuesto, encargados, entre otros.

#### Caso 1.

#### Identificación de las áreas de mejora.

Las fortalezas y debilidades detectadas durante las evaluaciones cualitativas y cuantitativas, servirán de base para la identificación de las áreas de mejora.

**Tabla 4.** Identificación de las áreas de mejora.

Fortalezas	Debilidades	Áreas de mejora
1. Posee piezas históricas	1. Desaprovechamiento de las piezas que posee	1. Sala de Exposiciones Histórica
	2. Falta de identificación de las piezas	
2. Cuenta con recursos para brindar servicios	3. No ofrece este servicio	2. Alimentos y bebidas
3. Finca atractiva para recorrido turístico	4. No cuenta con un sendero establecido	3. Accesibilidad
	5. No cuenta con letrero para identificar la finca	
	6. No cuenta con señalética	
	7. No posee recipientes de basura	
4. Cuenta con el espacio físico para la creación del servicio de estacionamiento	8. No cuenta con estacionamiento	4. Infraestructura

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Una vez identificadas las fortalezas y debilidades del caso de estudio, se determina que existen cuatro áreas a mejorar, las cuales se detallan a continuación con sus principales problemáticas.

- **Sala de Exposiciones Histórica:** Desaprovechamiento de las piezas que posee y la falta de identificación de las piezas históricas.
- **Alimentos y bebidas:** Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector.
- **Accesibilidad:** Escases de senderos, falta de recipientes de basura, carencia de señalética interna/externa y falta de letrero de identificación de la finca cafetalera

- **Infraestructura:** carencia de un espacio destinado para estacionamiento.

Una vez identificadas las áreas de mejora y las causas que generan problemática, se procede a establecer acciones que corrijan las áreas determinadas.

**Tabla 5.** Selección de las acciones de mejoras.

Área de Mejora	Descripción del problema	Acción de mejora	Beneficio esperado
Sala de Exposiciones Histórica	Desaprovechamiento de las piezas que posee	Dar mantenimiento y poner en exhibición las piezas históricas con las que cuenta	Dar a conocer, vivenciar y poner en valor las piezas que fueron utilizados por ancestros.
Alimentos y bebidas	Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector	Adecuación de las instalaciones para el incremento de una cafetería dentro de la finca cafetalera	Brindar este servicio que permitirá generar ingresos al caficultor.
Accesibilidad	Falta de señalética tanto interna como externa en la finca	Implementación de señalética interna y externa en la finca	Permitirá que los turistas se puedan guiar, orientar dentro y fuera de la finca cafetalera
	Inexistencia de un letrero de identificación	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Permitirá que los turistas puedan ubicarse y encontrar la finca cafetalera sin ningún problema
	No cuenta con senderos previamente establecidos y adecuados para los recorridos	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	Permitir que el turista pueda auto guiarse y recorrer la finca cafetalera sin que se pierda dentro de la finca cafetalera
	No posee recipientes de basura	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Brindar un espacio limpio y libre de contaminación
Infraestructura	Mala distribución del espacio	Readecuar, ordenar los espacios destinados para la sala de exposiciones	Ofertar servicios complementarios para la satisfacción de los clientes
	No cuenta con el servicio de estacionamiento	Brindar el servicio de estacionamiento	Ofertar un servicio complementario

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Con la finalidad de poder ejecutar las acciones de forma ordenada se establece una planificación que abarque rubros como la dificultad, plazo, impacto que genera, así como la

priorización de ejecución y un estimado de presupuesto. A continuación se detalla la metodología utilizada para cada uno de estos rubros.

**Dificultad:** Representada por la letra “D”, determina el grado de impedimento en la ejecución de la acción; está priorizada de mayor a menor (Ver anexo 2).

**Plazo:** Representada por la letra “P”, permite determinar el tiempo en el que se deben desarrollar cada una de las acciones de mejora (Ver anexo 2).

**Impacto:** Representada por la letra “I”, es el resultado de la acción a realizar (Ver anexo 2).

En base a lo expuesto anteriormente se procede a establecer la planificación del caso de estudio.

**Tabla 6.** Planificación.

Área de mejora	Acciones de mejora	D.	P.	I.	Prioriz.	Presupuesto	
						Cant.	V.U
Sala de exposiciones histórica	Dar mantenimiento y poner en exhibición las piezas históricas con las que cuenta	3	2	4	1	1	\$ 30,00
Alimentos y bebidas	Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	2	2	3	1	m <sup>2</sup> 1	\$ 400,00 \$ 260,00
Accesibilidad	Implementación de señalética interna y externa en la finca	3	3	4	2	1	\$ 2,50
	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	3	4	3	1	1	\$ 200,00
	Implementar senderos	3	3	3	1	hora	\$ 15,00
	Implementar recipientes de basura por los senderos	4	3	4	4	1	\$ 150,00
Infraestructura	Construir estacionamiento	4	2	3	3	1	\$ 1500,00

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Por último con la finalidad de dar seguimiento a las acciones establecidas, se presenta una matriz de seguimiento y evaluación que garantizaran la eficacia y eficiencia del plan. Es importante mencionar que las acciones a ejecutar serán ubicadas de acuerdo a la prioridad establecida en la planificación anteriormente realizada.



**Tabla 7.** Seguimiento y evaluación.

Acciones de mejora	Tarea	Responsables de la tarea	Tiempo Meses	Recursos necesarios	Desglose de presupuesto	Indicador de Seguimiento
Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Diseñar y colocar letrero de identificación	Carpintero Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Letrero y cubierta.	Letrero
Dar mantenimiento y adecuación a las piezas históricas con las que cuenta	Apertura de una sala de exposición histórica	Arquitecto Obrero	12	Humano Económico Material	\$ 30,00 Mantenimiento	Piezas en buen estado
Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Diseñar el modelo y distribución del espacio Construcción de la cafetería Adquirir los permisos de funcionamiento con la entidad competente	Arquitecto Ingeniero Obrero	36	Humano Económico Material	\$ 400,00 Construcción (m <sup>2</sup> ) \$ 260,00 Mobiliario (juego comedor x4)	Construcción terminada
Implementación de señalética interna y externa en la finca	Diseñar y colocar la señalética correspondiente	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 2,50 Señalética	Colocación de la señalética
Implementar senderos	Delimitar los senderos Aperturas de senderos	Obrero	6	Humano Económico Material	\$ 15,00 por hora	Senderos establecidos
Brindar el servicio de estacionamiento	Destinar un espacio para estacionamiento	Obrero Caficultor	16	Humano Económico Material	\$ 1500,00 Estacionamiento	Estacionamiento terminado
Implementar recipientes de basura por los senderos	Adquirir recipientes de basura destinados para el sendero	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 150,00 Recipientes de basura.	Recipientes de basureros colocados

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

## Caso 2.

### Identificación de las áreas de mejora.

Las fortalezas y debilidades detectadas durante las evaluaciones cualitativas y cuantitativas, servirán de base para la identificación de las áreas de mejora.

**Tabla 8.** Identificación de las áreas de mejora.

Fortalezas	Debilidades	Áreas de mejora
1. Productos de calidad	1. Carencia de inmobiliaria para la exhibición de productos	1. Souvenirs
2. Finca atractiva para recorrido turístico	2. No cuenta con señalética	2. Accesibilidad
	3. No posee un letrero que permita identificar la finca	
	4. No cuenta con letreros que identifiquen las variedades de café que posee la finca cafetalera	
	5. Falta de puente para cruzar el río	
	6. No ofrece el servicio de transporte	
	7. No cuenta con senderos establecidos	
	8. No posee recipientes de basura	
3. Cuenta con las características necesarias para ofertar servicios complementarios	9. No cuenta con actividades complementarias	3. Recreación
4. Cuenta con el espacio necesario para ofertar este servicio	10. No cuenta con el servicio de estacionamiento	4. Infraestructura

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Una vez identificadas las fortalezas y debilidades del caso de estudio, se determina que existen cuatro áreas a mejorar, las cuales se detallan a continuación con sus principales problemáticas.

- **Souvenirs:** No cuentan con un espacio determinado, ni instalaciones para la exhibición de productos,
- **Accesibilidad:** No cuenta con un puente que es necesario para cruzar el río que atraviesa por la finca, escases de senderos, falta de recipientes de basura, carencia de señalética interna, no cuenta con letreros permitan identificar las diferentes variedades de café y falta de letrero de identificación de la finca.
- **Recreación:** Pese a tener el espacio y las condiciones necesarias para ofrecer servicios de recreación no han sido utilizados, ni considerados.

- **Infraestructura:** El ingreso a la finca cafetalera se encuentra en una curva lo que es necesario la creación de un estacionamiento pero aún no se ha creado esta facilidad o servicio

Una vez identificadas las áreas de mejora y las causas que generan problemática, se procede a establecer acciones que corrijan las áreas determinadas.

**Tabla 9.** Selección de las acciones de mejora.

Área de Mejora	Descripción del problema	Acción de mejora	Beneficio esperado
Souvenirs	No cuentan con un espacio determinado para la exhibición de productos	Implementar un espacio exclusivo para la venta de artesanías y productos que se produzcan en la finca cafetalera	Brindar servicios complementarios dentro de la finca cafetalera
Accesibilidad	Inexistencia de un puente	Construcción del puente	Mayor accesibilidad para el ingreso a la finca cafetalera
	No cuenta con señalética interna que permita identificar lo que posee la finca cafetalera	Implementación de señalética interna y externa en la finca	Permitirá que los turistas se puedan guiar, orientar dentro y fuera de la finca cafetalera
	No cuenta con un letrero que permita identificar la finca cafetalera	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Permitirá que los turistas puedan ubicarse y encontrar la finca cafetalera sin ningún problema
	No cuenta con letreros que permitan identificar las diferentes variedades de café que posee la finca	Incorporar letreros en las plantaciones	Permitirá que los turistas puedan conocer los diferentes tipos con los que cuenta la finca cafetalera
	No cuenta con senderos previamente establecidos y adecuados para los recorridos	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	Permitir que el turista pueda auto guiarse y recorrer la finca cafetalera.
	No posee recipientes de basura	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Brindar un espacio limpio y libre de contaminación
Recreación	Pese a tener el espacio y las condiciones necesarias para ofrecer servicios de recreación no se ha	Implementar cabalgata dentro del recorrido en la finca cafetalera (construcción de establos)	Fuente generadora de ingresos

	establecido en la finca.		
Infraestructura	No ofrece el servicio de estacionamiento	Implementar el servicio de estacionamiento	Brindar servicios complementarios

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Con la finalidad de poder ejecutar las acciones de forma ordenada se establece una planificación que abarque rubros como la dificultad, plazo, impacto que genera, así como la priorización de ejecución y un estimado de presupuesto. A continuación se detalla la metodología utilizada para cada uno de estos rubros.

**Dificultad:** Representada por la letra “D”, determina el grado de impedimento en la ejecución de la acción; está priorizada de mayor a menor (Ver anexo 2).

**Plazo:** Representada por la letra “P”, permite determinar el tiempo en el que se deben desarrollar cada una de las acciones de mejora (Ver anexo 2).

**Impacto:** Representada por la letra “I”, es el resultado de la acción a realizar.

En base a lo expuesto anteriormente se procede a establecer la planificación del caso de estudio.

**Tabla 10.** Planificación.

Área de mejora	Acciones de mejora	D.	P.	I.	Prioriz.	Presupuesto	
						Cant.	V.U
Souvenirs	Implementar un espacio exclusivo para la venta de artesanías y productos que se produzcan en la finca cafetalera	3	2	4	2	1	\$ 180,00
Accesibilidad	Implementación de señalética interna y externa en la finca	3	3	3	2	1	\$ 2,50
	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	3	4	3	1	1	\$ 200,00
	Implementar senderos	3	3	3	2	hora	\$ 15,00
	Implementación de un puente que permita cruzar el río que atraviesa por la finca cafetalera	3	4	3	1	1	\$ 1500,00
	Implementar recipientes de basura por los senderos	3	4	3	3	1	\$ 150,00

Recreación	Implementar cabalgata dentro del recorrido en la finca cafetalera	3	2	3	3		\$ 1300,00
Infraestructura	Construir lugares de estacionamiento	2	2	3	2	1	\$ 1500,00

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Por último con la finalidad de dar seguimiento a las acciones establecidas, se presenta una matriz de seguimiento y evaluación que garantizaran la eficacia y eficiencia del plan. Es importante mencionar que las acciones a ejecutar serán ubicadas de acuerdo a la prioridad establecida en la planificación anteriormente realizada.

**Tabla 11.** Seguimiento y evaluación.

Acciones de mejora	Tarea	Responsables de la tarea	Tiempo	Recursos necesarios	Desglose de presupuesto	Indicador de Seguimiento
			Meses			
Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Diseñar y colocar letrero de identificación	Carpintero Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Letrero y cubierta.	Letrero
Implementación de un puente que permita cruzar el río que atraviesa por la finca cafetalera	Diseñar y construir puente de madera	Arquitecto Obrero caficultor	4	Humano Económico Material	\$ 1500,00 Puente de concreto	Obra culminada (Puente)
Implementar un espacio exclusivo para la venta de artesanías y productos que se produzcan en la finca cafetalera	Construcción de un stand para venta de artesanías	Arquitecto Obrero caficultor	12	Humano Económico Material	\$ 180,00 Armario rustico	Obra culminada (Local)
Implementación de señalética interna y externa en la finca	Diseñar y colocar la señalética correspondiente	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 2,50 Señalética	Señalética colocada
Implementar senderos	Delimitar los senderos. Aperturas de senderos	Caficultor obrero	6	Humano Económico Material	\$ 15,00 por hora	Senderos establecidos
Brindar el servicio de estacionamiento	Destinar un espacio para estacionamiento	Obrero caficultor	12	Humano Económico Material	\$ 1500,00 Estacionamiento	Obra culminada (Estacionamiento)
Implementar cabalgata dentro del recorrido en la finca cafetalera	Compra de caballos Construcción de un establo con materiales propios de la zona	Caficultor Obrero Arquitecto	24	Humano Económico Material	\$ 700,00 Caballos \$ 200,00 Monturas \$ 400,00 Establo	Servicio disponible al público
Implementar recipientes de basura por los senderos	Adquirir recipientes de basura	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 150,00 Recipientes de basura	Recipientes de basura colocados

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

### Caso 3.

#### Identificación de las áreas de mejora.

Las fortalezas y debilidades detectadas durante las evaluaciones cualitativas y cuantitativas, servirán de base para la identificación de las áreas de mejora.

**Tabla 12.** Identificación de las áreas de mejoras.

Fortalezas	Debilidades	Áreas de mejora
1. Cuenta con recursos para brindar este servicios	1. No ofrece este servicio	1. Alimentos y bebidas
2. Finca atractiva para recorrido turístico	2. No cuenta con un sendero establecido	2. Accesibilidad
	3. No cuenta señalética	
	4. No cuenta con un letrero que permita identificar la finca	
	5. No posee con recipientes de basura	
3. Cuenta con el espacio necesario para ofertar este servicio	6. No cuenta con estacionamiento	3. Infraestructura

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Una vez identificadas las fortalezas y debilidades del caso de estudio, se determina que existen tres áreas a mejorar, las cuales se detallan a continuación con sus principales problemáticas.

- **Alimentos y bebidas:** Falta de establecimientos de alimentos y bebidas.
- **Accesibilidad:** Escases de senderos, falta de recipientes de basura, carencia de señalética interna/externa y falta de letrero de identificación de la finca..

Una vez identificadas las áreas de mejora y las causas que generan problemática, se procede a establecer acciones que corrijan las áreas determinadas.

**Tabla 13.** Selección de las acciones de mejoras.

Área de Mejora	Descripción del problema	Acción de mejora	Beneficio esperado
Alimentos y bebidas	Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector	Adecuación de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Brindar servicios complementarios Fuente generador de ingresos
Accesibilidad	Escasez de señalética interna de la finca	Implementación de señalética interna y externa en la finca	Permitirá que los turistas se puedan guiar, orientar dentro y fuera de la finca cafetalera
	No cuenta con letrero que permita identificar a la finca cafetalera	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Permitirá que los turistas puedan ubicarse y encontrar la finca cafetalera sin ningún problema
	No cuenta con senderos previamente establecidos y adecuados para los recorridos	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	Permitir que el turista pueda auto guiarse y recorrer la finca cafetalera sin que se pierda dentro de la finca cafetalera
	No posee recipientes de basura	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Brindar un espacio limpio y libre de contaminación
Infraestructura	No cuenta con un espacio determinado para estacionamiento	Implementar el servicio de estacionamiento	Brindar servicios complementarios

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Con la finalidad de poder ejecutar las acciones de forma ordenada se establece una planificación que abarque rubros como la dificultad, plazo, impacto que genera, así como la priorización de ejecución y un estimado de presupuesto. A continuación se detalla la metodología utilizada para cada uno de estos rubros.

**Dificultad:** Representada por la letra “D”, determina el grado de impedimento en la ejecución de la acción; está priorizada de mayor a menor (Ver anexo 2).

**Plazo:** Representada por la letra “P”, permite determinar el tiempo en el que se deben desarrollar cada una de las acciones de mejora (Ver anexo 2).

**Impacto:** Representada por la letra “I”, es el resultado de la acción a realizar (Ver anexo 2).

En base a lo expuesto anteriormente se procede a establecer la planificación del caso de estudio.



**Tabla 14.** Planificación.

Área de mejora	Acciones de mejora	D.	P.	I.	Prioriz.	Presupuesto Cant.	V.U
Alimentos y bebidas	Adecuación de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	3	2	4	1	m <sup>2</sup> 1	\$ 400,00 \$ 260,00
	Implementación de señalética interna y externa en la finca	3	3	3	2	1	\$ 2,50
Accesibilidad	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	4	4	3	1	1	\$ 200,00
	Implementar senderos	3	3	3	2	hora	\$ 15,00
	Implementar recipientes de basura por los senderos	3	4	3	3	1	\$ 150,00
Infraestructura	Construir lugares de estacionamiento	3	2	3	3	1	\$ 1500,00

Fuente y elaboración: Grety Katusca Patiño.

Por ultimo con la finalidad de dar seguimiento a las acciones establecidas, se presenta una matriz de seguimiento y evaluación que garantizaran la eficacia y eficiencia del plan. Es importante mencionar que las acciones a ejecutar serán ubicadas de acuerdo a la prioridad establecida en la planificación anteriormente realizada.

**Tabla 15.** Seguimiento y evaluación.

Acciones de mejora	Tarea	Responsables de la tarea	Tiempo Meses	Recursos necesarios	Desglose de presupuesto	Indicador de Seguimiento
Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Diseñar y colocar letrero de identificación	Diseñador grafico Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Letrero y cubierta.	Letrero
Adecuación de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Diseñar el modelo y distribución del espacio Construcción del restaurante Adquirir los permisos de funcionamiento con la entidad competente	Arquitecto Ingeniero Obrero	36	Humano Económico Material	\$ 400,00 construcción (m²) \$ 260,00 Mobiliario (juego comedor x4)	Construcción terminada (Restaurante)
Implementación de señalética interna y externa en la finca	Diseñar y colocar la señalética correspondiente	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 2,50 Señalética	Señalética colocada
Implementar senderos	Delimitar los senderos. Aperturas de senderos	Caficultor Obrero	6	Humano Económico Material	\$ 15,00 por hora	Senderos establecidos
Implementar recipientes de basura por los senderos	Adquirir recipientes de basura	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 150,00 Recipientes de basura	Recipientes de basura colocados
Brindar el servicio de estacionamiento	Destinar un espacio para estacionamiento	Caficultor Obrero	16	Humano Económico Material	\$ 1500,00 Estacionamiento	Obra culminada (Estacionamiento)

Fuente y elaboración: Grety Katusca Patiño.

#### Caso 4.

#### Identificación de las áreas de mejora.

Las fortalezas y debilidades detectadas durante las evaluaciones cualitativas y cuantitativas, servirán de base para la identificación de las áreas de mejora.

**Tabla 16.** Identificación de las áreas de mejora.

Fortalezas	Debilidades	Áreas de mejora
1. Comida tradicional	1. No ofrece este servicio	1. Alimentos y bebidas
2. Posee infraestructura que puede ser utilizada como casa huésped	2. Escases de establecimientos de alojamiento de calidad	2. Hospedaje
3. Cuenta con el espacio físico necesario	3. No cuenta con un mirador , pese a tener una belleza paisajística	3. Infraestructura
	4. Deterioro plaza de procesamiento	
	5. Deterioro del trapiche	
4. Finca atractiva para recorridos turísticos	6. No cuenta con un sendero establecido	4. Accesibilidad
	7. No cuenta con señalética	
	8. No cuenta con un letrero que permita identificar a la finca	
	9. No posee con recipientes de basura	
5. Ambiente tranquilo y de relajación	10. Carencia de zonas de descanso	5. Zona de descanso
6. Posee actividades de recreación	11. Falta de mantenimiento preventivo y correctivo	6. Recreación
	12. No cuenta con nombre, logo y eslogan	7. Identificación

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Una vez identificadas las fortalezas y debilidades del caso de estudio, se determina que existen siete áreas a mejorar, las cuales se detallan a continuación con sus principales problemáticas.

- **Alimentos y bebidas:** Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector.
- **Hospedaje:** No existe servicio de alojamiento de calidad en la zona.
- **Infraestructura:** Uso inadecuado de las áreas y planicies que posee la finca cafetalera, desaprovechamiento de la belleza paisajística que posee la finca, mala conservación de la plaza de procesamiento y el trapiche.
- **Accesibilidad:** Escases de senderos, falta de recipientes de basura, carencia de señalética interna/externa y falta de letrero de identificación de la finca.

- **Zona de descanso:** Carencia de espacios de descanso.
- **Recreación:** Mantenimiento inadecuado de los juegos con los que cuenta la finca cafetalera.
- **Identificación:** Inexistencia de un nombre, logo y eslogan que permitan identificar a la finca cafetalera.

Una vez identificadas las áreas de mejora y las causas que generan problemática, se procede a establecer acciones que corrijan las áreas determinadas.

**Tabla 17.** Selección de las acciones de mejoras.

Área de Mejora	Descripción del problema	Acción de mejora	Beneficio esperado
Alimentos y bebidas	Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector	Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos	Ofertar servicios complementarios Fuente generador de ingresos
Hospedaje	No existe servicio de alojamiento de calidad en la zona	Readecuar la instalación para ofertar el servicio de alojamiento	Ofertar servicios complementarios Fuente generador de ingresos
Infraestructura	Uso inadecuado de las áreas y planicies que posee la finca cafetalera	Creación de un mirador en la planicie que posee la finca cafetalera	Brindar servicios complementarios Dar a conocer la belleza paisajística que posee la finca cafetalera y sus alrededores
	Mala conservación de la plaza de procesamiento y el trapiche.	Dar mantenimiento a la plaza de procesamiento y al trapiche	Dar una buena imagen de las instalaciones con las que se cuenta
Accesibilidad	Escasez de señalética interna de la finca	Implementación de señalética interna y externa en la finca	Permitirá que los turistas se puedan guiar, orientar dentro y fuera de la finca cafetalera
	No cuenta con letrero que permita identificar a la finca cafetalera	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Permitirá que los turistas puedan ubicarse y encontrar la finca cafetalera sin ningún problema
	No cuenta con senderos previamente establecidos y adecuados para los recorridos	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	Permitir que el turista pueda auto guiarse y recorrer la finca cafetalera sin que se pierda dentro de la finca cafetalera
	No posee recipientes de basura	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Brindar un espacio limpio y libre de contaminación

Zona de descanso	Carencia de lugar de descanso	Crear y brindar los implementos necesarios que faciliten el descanso de los turistas	Ofertar servicios complementarios
Recreación	Mantenimiento inadecuado de los juegos con los que cuenta la finca cafetalera	Dar mantenimiento continuo de los juegos ( mesa de billar, pin pon) con los que cuenta la finca cafetalera	Brindar servicios complementarios
Identificación	No cuenta con un nombre de identificación, logo y eslogan	Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	Permite la facilidad de identificación por parte de los turistas y personas de la localidad

**Fuente y elaboración:** Greta Katuska Patiño.

Con la finalidad de poder ejecutar las acciones de forma ordenada se establece una planificación que abarque rubros como la dificultad, plazo, impacto que genera, así como la priorización de ejecución y un estimado de presupuesto. A continuación se detalla la metodología utilizada para cada uno de estos rubros.

**Dificultad:** Representada por la letra “D”, determina el grado de impedimento en la ejecución de la acción; está priorizada de mayor a menor (Ver anexo 2).

**Plazo:** Representada por la letra “P”, permite determinar el tiempo en el que se deben desarrollar cada una de las acciones de mejora (Ver anexo 2).

**Impacto:** Representada por la letra “I”, es el resultado de la acción a realizar (Ver anexo 2).

En base a lo expuesto anteriormente se procede a establecer la planificación del caso de estudio.

**Tabla 18.** Planificación.

Área de mejora	Acciones de mejora	D.	P.	I.	Prioriz.	Presupuesto	
						Cant.	V.U
Alimentos y bebidas	Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	3	2	4	1	m <sup>2</sup>	\$ 400,00
						1	\$ 260,00
Hospedaje	Readecuar la instalación para ofertar el servicio de alojamiento	3	1	4	1	m <sup>2</sup>	\$ 400,00
						1	\$ 250,00
						m <sup>2</sup>	\$ 450,00
Accesibilidad	Implementación de señalética interna y externa en la finca	3	3	3	2	1	\$ 2,50
	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	4	4	3	1	1	\$ 200,00
	Implementar senderos	3	3	3	2	hora	\$ 15,00

	Implementar recipientes de basura por los senderos	4	4	3	3	1	\$ 150,00
Infraestructura	Creación de un mirador en la planicie que posee la finca cafetalera	3	2	4	2	1	\$ 1050,00
	Dar mantenimiento a la plaza de procesamiento y al trapiche	4	4	3	3	1	\$ 30,00
Zona de descanso	Crear zonas de descanso dentro de la finca cafetalera	3	2	4	1	1	\$ 170,00
Recreación	Dar mantenimiento continuo de los juegos ( mesa de billar, pin pon) con los que cuenta la finca cafetalera	4	4	3	3	1	\$ 15,00
Identificación	Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	3	4	3	1	1	\$ 400,00

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño.

Por ultimo con la finalidad de dar seguimiento a las acciones establecidas, se presenta una matriz de seguimiento y evaluación que garantizaran la eficacia y eficiencia del plan. Es importante mencionar que las acciones a ejecutar serán ubicadas de acuerdo a la prioridad establecida en la planificación anteriormente realizada.

**Tabla 19.** Seguimiento y evaluación.

Acciones de mejora	Tarea	Responsables de la tarea	Tiempo Meses	Recursos necesarios	Desglose de presupuesto	Indicador de Seguimiento
Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	Crear un nombre, logo y eslogan. Legalizar el nombre	Diseñador gráfico Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Creación del nombre y logo \$ 200,00 Legalización	Nombre
Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Diseñar y colocar letrero de identificación	Diseñador gráfico Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Letrero y cubierta.	Letrero
Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Diseñar el modelo y distribución del espacio Construcción del restaurante Adquirir los permisos de funcionamiento con la entidad competente	Arquitecto Ingeniero Obrero	36	Humano Económico Material	\$ 400,00 Construcción (m <sup>2</sup> ). \$ 260,00 Mobiliario (juego comedor x4).	Construcción terminada
Readecuar la instalación para ofertar el servicio de alojamiento	Diseñar el modelo y distribución del establecimiento Readecuación del establecimiento Adquirir los permisos de funcionamiento con la entidad competente	Arquitecto Ingeniero Obrero	36	Humano Económico Material	\$ 400,00 construcción (m <sup>2</sup> ). \$ 250,00 Mobiliario de camas literas y velador. \$ 450,00 closet (m <sup>2</sup> ).	Obra culminada (Alojamiento)

Crear zonas de descanso dentro de la finca cafetalera	Distribuir el espacio sillas de descanso Compra de hamacas	Arquitecto Obrero caficultor	12	Humano Económico Material	\$ 150,00 Silla rustica \$ 20,00 Hamacas	Obra terminada (Zona de descanso)
Implementación de señalética interna y externa en la finca	Diseñar y colocar la señalética correspondiente	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 2,50 Señalética	Señalética colocada
Implementar senderos	Delimitar los senderos Aperturas de senderos	Caficultor obrero	6	Humano Económico Material	\$ 15,00 por hora	Senderos establecidos
Creación de un mirador en la planicie que posee la finca cafetalera	Adecuar el espacio Construcción del mirador con materiales de la zona	Arquitecto Obrero caficultor	12	Humano Económico Material	\$ 1050,00 Cubierta	Obra terminada (Mirador)
Implementar recipientes de basura por los senderos	Adquirir recipientes de basura	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 150,00 Recipiente de basura	Recipientes de basura colocados
Dar mantenimiento a la plaza de procesamiento y al trapiche	Contratar personal que den mantenimiento constante de la plaza de procesamiento y trapiche	Obrero caficultor	4	Humano Económico Material	\$ 30,00 Mantenimiento	Instalaciones en buen estado
Dar mantenimiento continuo de los juegos ( mesa de billar, pin pon) con los que cuenta la finca cafetalera	Adquirir piezas para reposición de los diferentes juegos de mesa	Obrero caficultor	4	Humano Económico Material	\$ 15,00 Mantenimiento	Compra de las piezas

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño.



### Caso 5.

#### Identificación de las áreas de mejora.

Las fortalezas y debilidades detectadas durante las evaluaciones cualitativas y cuantitativas, servirán de base para la identificación de las áreas de mejora.

**Tabla 20.** Identificación de las áreas de mejoras.

Fortalezas	Debilidades	Áreas de mejora
1. Variedad de productos	1. No ofrece este servicio	1. Alimentos y bebidas
2. Finca atractiva para recorridos turísticos	2. No cuenta con señalética	2. Accesibilidad
	3. No cuenta con un letrero que identifique a la finca cafetalera	
	4. No cuenta con senderos establecidos	
	5. No posee recipientes de basura	
3. Productos calidad	6. Carencia de inmobiliario para la exhibición y venta de productos	3. Souvenirs
	7. No cuenta con nombre, logo y eslogan	4. Identificación

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Una vez identificadas las fortalezas y debilidades del caso de estudio, se determina que existen cuatro áreas a mejorar, las cuales se detallan a continuación con sus principales problemáticas.

- **Alimentos y bebidas:** Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector.
- **Accesibilidad:** Escases de senderos, falta de recipientes de basura, carencia de señalética interna y falta de letrero de identificación de la finca.
- **Souvenirs:** No cuentan con un espacio determinado, ni instalaciones para la exhibición de productos.
- **Identificación:** No cuenta con un nombre, logo y eslogan que permitan identificar a la finca cafetalera.

Una vez identificadas las áreas de mejora y las causas que generan problemática, se procede a establecer acciones que corrijan las áreas determinadas.

**Tabla 21.** Selección de las acciones de mejora.

Área de Mejora	Descripción del problema	Acción de mejora	Beneficio esperado
Alimentos y bebidas	Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector	Adecuación de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas, implementación de una cafetería	Ofertar servicios complementarios Fuente generadora de ingresos
Accesibilidad	Escasez de señalética interna de la finca	Implementación de señalética interna y externa en la finca	Permitirá que los turistas se puedan guiar, orientar dentro y fuera de la finca cafetalera
	No cuenta con letrero que permita identificar a la finca cafetalera	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Permitirá que los turistas puedan ubicarse y encontrar la finca cafetalera sin ningún problema
	No cuenta con senderos previamente establecidos y adecuados para los recorridos	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	Permitir que el turista pueda auto guiarse y recorrer la finca cafetalera sin que se pierda dentro de la finca cafetalera
	No posee recipientes de basura	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Brindar un espacio limpio y libre de contaminación
Souvenirs	No cuenta con inmobiliaria para la exhibición y venta de productos con los que cuenta la finca cafetalera	Implementar instalación para la exhibición de productos	Fuente generadora de ingresos
Identificación	No cuenta con un nombre de identificación, logo y eslogan	Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	Permite la facilidad de identificación por parte de los turistas y personas de la localidad

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Con la finalidad de poder ejecutar las acciones de forma ordenada se establece una planificación que abarque rubros como la dificultad, plazo, impacto que genera, así como la priorización de ejecución y un estimado de presupuesto. A continuación se detalla la metodología utilizada para cada uno de estos rubros.

**Dificultad:** Representada por la letra “D”, determina el grado de impedimento en la ejecución de la acción; está priorizada de mayor a menor (Ver anexo 2).

**Plazo:** Representada por la letra “P”, permite determinar el tiempo en el que se deben desarrollar cada una de las acciones de mejora (Ver anexo 2).

**Impacto:** Representada por la letra “I”, es el resultado de la acción a realizar (Ver anexo 2).

En base a lo expuesto anteriormente se procede a establecer la planificación del caso de estudio.

**Tabla 22.** Planificación.

Área de mejora	Acciones de mejora	D.	P.	I.	Prioriz.	Presupuesto	
						Cant.	V.U
Alimentos y bebidas	Adecuación de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	3	2	4	1	m <sup>2</sup> 1	\$ 400,00 \$ 260,00
	Implementación de señalética interna y externa en la finca	3	3	3	2	1	\$ 2,50
Accesibilidad	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	4	4	4	1	1	\$ 200,00
	Implementar senderos	3	3	3	2	hora	\$ 15,00
	Implementar recipientes de basura por los senderos	4	4	3	2	1	\$ 150,00
Souvenirs	Implementar instalación para la exhibición y venta de productos	3	2	4	2	1	\$ 180,00
Identificación	Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	3	4	3	1	1	\$ 400,00

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Por ultimo con la finalidad de dar seguimiento a las acciones establecidas, se presenta una matriz de seguimiento y evaluación que garantizaran la eficacia y eficiencia del plan. Es importante mencionar que las acciones a ejecutar serán ubicadas de acuerdo a la prioridad establecida en la planificación anteriormente realizada.

**Tabla 23.** Seguimiento y evaluación.

Acciones de mejora	Tarea	Responsables de la tarea	Tiempo Meses	Recursos necesarios	Desglose de presupuesto	Indicador de Seguimiento
Creación de un nombre, logo y que identifique la finca	Crear un nombre, logo y eslogan. Legalizar el nombre	Diseñador gráfico Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Creación del nombre y logo \$ 200,00 Legalización	Nombre
Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Diseñar y colocar letrero de identificación	Carpintero Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Letrero y cubierta.	Letrero colocado
Adecuación de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Diseñar el modelo y distribución del espacio Construcción de cafetería Adquirir los permisos de funcionamiento con la entidad competente	Arquitecto Ingeniero Obrero caficultor	36	Humano Económico Material	\$ 400,00 construcción (m <sup>2</sup> ) \$ 260,00 Mobiliario (juego comedor x4)	Obra terminada (Cafetería)
Implementar instalación para la exhibición y venta de productos	Construcción de un stand para la exhibición de productos	Obrero Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 180,00 Armario rustico	Obra terminada (Stand)
Implementación de señalética interna y externa en la finca	Diseñar y colocar la señalética correspondiente	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 2,50 Señalética	Señalética colocada
Implementar senderos	Delimitar los senderos Aperturas de senderos	Obrero caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 15,00 por hora	Senderos establecidos
Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Adquirir recipientes de basura	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 150 Recipientes de basura	Recipientes de basura colocados

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

## Caso 6.

### Identificación de las áreas de mejora.

Las fortalezas y debilidades detectadas durante las evaluaciones cualitativas y cuantitativas, servirán de base para la identificación de las áreas de mejora.

**Tabla 24.** Identificación de las áreas de mejora.

Fortalezas	Debilidades	Áreas de mejora
1. Variedad de productos	1. No ofrece este servicio	1. Alimentos y bebidas
2. Finca atractiva para recorridos turísticos	2. No cuenta con señalética	2. Accesibilidad
3. Productos calidad	3. Deterioro de la vivienda	3. Infraestructura
4. Posee maquinaria antigua	4. Desaprovechamiento de la maquinaria que posee	4. Sala de exposiciones de maquinaria
	5. Deterioro de maquinaria	
5. Ambiente tranquilo y de relajación	6. No cuenta con este servicio	5. Zona de descanso
	7. No cuenta con nombre, logo y eslogan	6. Identificación

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Una vez identificadas las fortalezas y debilidades del caso de estudio, se determina que existen seis áreas a mejorar, las cuales se detallan a continuación con sus principales problemáticas.

- **Alimentos y bebidas:** Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector.
- **Accesibilidad:** Escases de senderos, falta de recipientes de basura, carencia de señalética interna y falta de letrero de identificación de la finca.
- **Infraestructura:** Las instalaciones, vivienda se encuentra con un mal mantenimiento y en deterioro es la principal problemática detectada.
- **Sala de exposiciones de maquinaria:** Deterioro y mal mantenimiento de la maquinaria con la que posee es la principal problemática detectada.
- **Zona de descanso:** Carencia de espacios de descanso es la principal problemática detectada.
- **Identificación:** No cuenta con un nombre, logo y eslogan que permitan identificar a la finca cafetalera.

Una vez identificadas las áreas de mejora y las causas que generan problemática, se procede a establecer acciones que corrijan las áreas determinadas.

**Tabla 25.** Selección de las áreas de mejora.

Área de Mejora	Descripción del problema	Acción de mejora	Beneficio esperado
Alimentos y bebidas	Escasez de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector	Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Brindar servicios complementarios Fuente generador de ingresos
Accesibilidad	No cuenta con letrero que permita identificar a la finca cafetalera	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Permitirá que los turistas puedan ubicarse y encontrar la finca cafetalera sin ningún problema
	No cuenta con senderos previamente establecidos y adecuados para los recorridos	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	Permitir que el turista pueda auto guiarse y recorrer la finca cafetalera sin que se pierda dentro de la finca cafetalera
	Escasez de señalética interna de la finca	Implementación de señalética interna y externa en la finca	Permitirá que los turistas se puedan guiar, orientar dentro y fuera de la finca cafetalera
	No posee recipientes de basura	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Brindar un espacio limpio y libre de contaminación
Infraestructura	Las instalaciones, vivienda se encuentra con un mal mantenimiento y en deterioro	Dar mantenimiento continuo y constante de la vivienda y de las instalaciones	Brindar un mejor aspecto de la finca cafetalera
Sala de exposiciones de maquinaria	Deterioro y mal mantenimiento de la maquinaria con la que posee	Dar mantenimiento continuo de la maquinaria	Mejorar la atención en la maquinaria con la que cuenta la finca cafetalera
Zona de descanso	Uso inadecuado de las áreas que se pueden brindar como zonas de descanso	Crear zonas de descanso dentro de la finca cafetalera	Ofertar servicios complementarios
Identificación	No cuenta con un nombre de identificación, logo y eslogan	Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	Permite la facilidad de identificación por parte de los turistas y personas de la localidad

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Con la finalidad de poder ejecutar las acciones de forma ordenada se establece una planificación que abarque rubros como la dificultad, plazo, impacto que genera, así como la

priorización de ejecución y un estimado de presupuesto. A continuación se detalla la metodología utilizada para cada uno de estos rubros.

**Dificultad:** Representada por la letra “D”, determina el grado de impedimento en la ejecución de la acción; está priorizada de mayor a menor (Ver anexo 2).

**Plazo:** Representada por la letra “P”, permite determinar el tiempo en el que se deben desarrollar cada una de las acciones de mejora (Ver anexo 2).

**Impacto:** Representada por la letra “I”, es el resultado de la acción a realizar (Ver anexo 2).

En base a lo expuesto anteriormente se procede a establecer la planificación del caso de estudio.

**Tabla 26.** Planificación.

Área de mejora	Acciones de mejora	D.	P.	I.	Prioriz.	Presupuesto	
						Cant.	V.U
Alimentos y bebidas	Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	3	2	3	1	m <sup>2</sup> 1	\$ 400,00 \$ 260,00
	Implementación de señalética interna y externa en la finca	3	3	3	2	1	\$ 2,50
Accesibilidad	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	4	4	4	1	1	\$ 200,00
	Implementar senderos	3	3	3	2	hora	\$ 15,00
	Implementar recipientes de basura por los senderos	4	4	3	2	1	\$ 150,00
Infraestructura	Dar mantenimiento continuo y constante de la vivienda y de las instalaciones	4	4	4	1	1	\$ 30,00
Sala de iones de maquinaria	Dar mantenimiento continuo de la maquinaria	4	4	4	1	1	\$ 15,00
Zona de descanso	Crear zonas de descanso dentro de la finca cafetalera	3	2	4	2	1	\$ 150,00
Identificación	Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	3	4	3	1	1	\$ 400,00

**Fuente y elaboración:** Grety Katusca Patiño.

Por ultimo con la finalidad de dar seguimiento a las acciones establecidas, se presenta una matriz de seguimiento y evaluación que garantizaran la eficacia y eficiencia del plan. Es importante mencionar que las acciones a ejecutar serán ubicadas de acuerdo a la prioridad establecida en la planificación anteriormente realizada.

**Tabla 27.** Seguimiento y evaluación.

Acciones de mejora	Tarea	Responsables de la tarea	Tiempo Meses	Recursos necesarios	Desglose de presupuesto	Indicador de Seguimiento
Creación de un nombre, logo y que identifique la finca	Crear un nombre, logo y eslogan. Legalizar el nombre	Diseñador gráfico Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Creación del nombre y logo \$ 200,00 Legalización	Nombre
Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Diseñar y colocar letrero de identificación	Carpintero Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Letrero y cubierta.	Letrero
Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Diseñar el modelo y distribución del espacio Construcción de cafetería Adquirir los permisos de funcionamiento con la entidad competente	Arquitecto Ingeniero Obrero Caficultor	36	Humano Económico Material	\$ 400,00 Construcción (m <sup>2</sup> ). \$ 260,00 Mobiliario (juego comedor x4).	Obra terminada (Cafetería)
Dar mantenimiento continuo y constante de la vivienda y de las instalaciones	Contratar personal que le de mantenimiento constante a las instalaciones	Obrero Caficultor	4	Humano Económico Material	\$ 30,00 Mantenimiento	Instalaciones conservadas
Dar mantenimiento continuo de la maquinaria	Contratar personal encargado de mantener la maquinarias para la sala de exposición	Obrero Caficultor	4	Humano Económico Material	\$ 15,00 Mantenimiento	Maquinaria en buen estado
Implementación de señalética interna y externa en la finca	Diseñar y colocar la señalética correspondiente	Caficultor	6	Humano	\$ 2,50 Señalética	Señalética colocada



				Económico		
				Material		
Implementar senderos y colocar recipientes de basura	Delimitar los senderos. Aperturas de senderos Colocar recipientes de basura	Obrero Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 15,00 por hora \$150,00 Recipientes de basura	Senderos establecidos Recipientes de basura colocados
Crear zonas de descanso dentro de la finca cafetalera	Incorporar mesas y sillas de descanso Compra de hamacas	Arquitecto Obrero Caficultor	12	Humano Económico Material	\$ 150,00 Sillas rusticas	Obra terminada (Zona de descanso)

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño.

## Caso 7.

### Identificación de las áreas de mejora.

Las fortalezas y debilidades detectadas durante las evaluaciones cualitativas y cuantitativas, servirán de base para la identificación de las áreas de mejora.

**Tabla 28.** Identificación de las áreas de mejora.

Fortalezas	Debilidades	Áreas de mejora
1. Finca atractiva para recorridos turísticos	1. Inexistencia de un puente	1. Accesibilidad
	2. No cuenta con senderos establecidos	
	3. No cuenta con señalética	
	4. No cuenta con un letrero que permita identificar a la finca	
	5. No posee recipientes de basura	
	6. No cuenta con nombre, logo y eslogan	2. Identificación
1. Cuenta con el espacio necesario para ofertar este servicio	7. No cuenta con el servicio de estacionamiento	3. Infraestructura

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Una vez identificadas las fortalezas y debilidades del caso de estudio, se determina que existen tres áreas a mejorar, las cuales se detallan a continuación con sus principales problemáticas.

- **Accesibilidad:** Inexistencia de un puente que permita el cruce del río, escases de senderos, falta de recipientes de basura, carencia de señalética interna y falta de letrero de identificación de la finca.
- **Infraestructura:** No cuenta con el servicio de estacionamiento.
- **Identificación:** No cuenta con un nombre, logo y eslogan que permita identificar a la finca cafetalera.

Una vez identificadas las áreas de mejora y las causas que generan problemática, se procede a establecer acciones que corrijan las áreas determinadas.

**Tabla 29.** Selección de las acciones de mejora.

Área de Mejora	Descripción del problema	Acción de mejora	Beneficio esperado
Accesibilidad	No cuenta con letrero que permita identificar a la finca cafetalera	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Permitirá que los turistas puedan ubicarse y encontrar la finca cafetalera sin ningún problema
	No cuenta con senderos previamente establecidos y adecuados para los recorridos	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	Permitir que el turista pueda auto guiarse y recorrer la finca cafetalera sin que se pierda dentro de la finca cafetalera
	Escasez de señalética interna de la finca	Implementación de señalética interna y externa en la finca	Permitirá que los turistas se puedan guiar, orientar dentro y fuera de la finca cafetalera
	Inexistencia de un puente para el cruce del río	Implementación del puente	Dar un mayor servicio y facilidad de ingreso hacia la finca.
	No posee recipientes de basura	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Brindar un espacio limpio y libre de contaminación
Infraestructura	No cuenta con el servicio de estacionamiento	Brindar el servicio de estacionamiento	Ofertar un servicio complementario
Identificación	No cuenta con un nombre de identificación, logo y eslogan	Creación de un nombre, logo y que identifique la finca	Permite la facilidad de identificación por parte de los turistas y personas de la localidad

**Fuente y elaboración:** Greta Katuska Patiño.

Con la finalidad de poder ejecutar las acciones de forma ordenada se establece una planificación que abarque rubros como la dificultad, plazo, impacto que genera, así como la priorización de ejecución y un estimado de presupuesto. A continuación se detalla la metodología utilizada para cada uno de estos rubros.

**Dificultad:** Representada por la letra “D”, determina el grado de impedimento en la ejecución de la acción; está priorizada de mayor a menor (Ver anexo 2).

**Plazo:** Representada por la letra “P”, permite determinar el tiempo en el que se deben desarrollar cada una de las acciones de mejora (Ver anexo 2).

**Impacto:** Representada por la letra “I”, es el resultado de la acción a realizar (Ver anexo 2).

En base a lo expuesto anteriormente se procede a establecer la planificación del caso de estudio.

**Tabla 30.** Planificación.

Área de mejora	Acciones de mejora	D.	P.	I.	Prioriz.	Presupuesto	
						Cant.	V.U
Accesibilidad	Implementación de señalética interna y externa en la finca	3	3	3	2	1	\$ 2,50
	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	3	4	4	1	1	\$ 200,00
	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	3	3	3	2	hora	\$ 15,00
	Implementación del puente	3	4	3	1	1	\$ 840,00
	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	3	4	3	3	1	\$ 150,00
Identificación	Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	4	4	4	1	1	\$ 400,00
Infraestructura	Construir lugares de estacionamiento	4	2	3	1	1	\$ 1500,00

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño.

Por último con la finalidad de dar seguimiento a las acciones establecidas, se presenta una matriz de seguimiento y evaluación que garantizaran la eficacia y eficiencia del plan. Es importante mencionar que las acciones a ejecutar serán ubicadas de acuerdo a la prioridad establecida en la planificación anteriormente realizada.

**Tabla 31.** Seguimiento y evaluación.

Acciones de mejora	Tarea	Responsables de la tarea	Tiempo	Recursos necesarios	Desglose de presupuesto	Indicador de Seguimiento
			Meses			
Creación de un nombre, logo y que identifique la finca	Crear un nombre, logo y eslogan Legalizar el nombre	Diseñador gráfico Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Creación del nombre y logo \$ 200,00 Legalización	Nombre
Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Diseñar y colocar letrero de identificación	Carpintero Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Letrero y cubierta	Letrero
Brindar el servicio de estacionamiento	Destinar un espacio para estacionamiento	Obrero Caficultor	16	Humano Económico Material	\$ 1500,00 Estacionamiento	Obra terminada (Estacionamiento)
Implementación del puente	Diseñar y construir puente de madera	Arquitecto Obrero Caficultor	4	Humano Económico Material	\$ 840,00 Puente de madera	Obra terminada (Puente)
Implementación de señalética interna y externa en la finca	Diseñar y colocar la señalética correspondiente	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 2,50 Señalética	Señalética colocada
Implementar senderos	Delimitar los senderos. Aperturas de senderos	Obrero Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 15,00 por hora	Senderos establecidos
Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Adquirir recipientes de basura	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 150,00 Recipientes de basura	Recipientes de basura colocados

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño.

## Caso 8.

### Identificación de las áreas de mejora.

Las fortalezas y debilidades detectadas durante las evaluaciones cualitativas y cuantitativas, servirán de base para la identificación de las áreas de mejora.

**Tabla 32.** Identificación de las áreas de mejora.

Fortalezas	Debilidades	Áreas de mejora
1. Cuenta con recursos para brindar este servicio	1. No ofrece este servicio	1. Alimentos y bebidas
2. Posee infraestructura que puede ser aprovechada para alojamiento	2. Escases de establecimientos de alojamiento	2. Hospedaje
3. Posee el terreno adecuado para realizar diferentes actividades de recreación y ocio	3. No ofrece actividades complementarias	3. Recreación
4. Posee un ambiente tranquilo y de relajación	4. Carencia de zona de descanso para los visitantes	4. Zona de descanso
5. Finca atractiva para recorrido turístico	5. No cuenta con un sendero establecido	5. Accesibilidad
	6. No cuenta con señalética	
	7. No posee un letrero que identificar la finca	
	8. No posee recipientes de basura	
	9. No cuenta con nombre, logo y eslogan	6. Identificación

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Una vez identificadas las fortalezas y debilidades del caso de estudio, se determina que existen seis áreas a mejorar, las cuales se detallan a continuación con sus principales problemáticas.

- **Alimentos y bebidas:** Falta de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector.
- **Hospedaje:** Inexistencia de servicio de alojamiento de calidad en la zona
- **Recreación:** Cuenta con las características necesarias para brindar servicios de recreación pero aún no se ha desarrollado o implantado este servicio y las canchas deportivas se encuentran sin uso alguno por lo que se ha producido un poco de deterioro en las mismas
- **Zona de descanso:** Carencia de espacios de descanso es la principal problemática detectada.
- **Accesibilidad:** Escases de senderos, falta de recipientes de basura, carencia de señalética interna/externa y falta de letrero de identificación de la finca.

- **Identificación:** No cuenta con un nombre, logo y eslogan que permitan identificar la finca cafetalera.

Una vez identificadas las áreas de mejora y las causas que generan problemática, se procede a establecer acciones que corrijan las áreas determinadas.

**Tabla 33.** Selección de las acciones de mejora.

Área de Mejora	Descripción del problema	Acción de mejora	Beneficio esperado
Alimentos y bebidas	Escasez de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector	Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Ofertar servicios complementarios
Hospedaje	Inexistencia de servicios de alojamiento de calidad en la zona	Readecuar la instalación para ofertar el servicio de alojamiento	Ofertar servicios complementarios Fuente generador de ingresos
Recreación	Cuenta con las características necesarias para brindar servicios de recreación pero aún no se ha desarrollado o implantado este servicio	La creación de piscinas para la pesca deportiva Implementar un columpio en la parte alta del terreno Implementar el servicio de cabalgata (construcción de establos) Uso de boyas en el río que cruza por la finca cafetalera Creación de laberintos dentro de los cafetales	Brindar varios servicios complementarios Fuente generador de ingresos Ofertar servicios de calidad dentro de la finca cafetalera Mayor realce para la finca cafetalera
	Las canchas deportivas se encuentran sin uso alguno por lo que se ha producido un poco de deterioro en las mismas	Dar mantenimiento constante continuo de las instalaciones deportivas	Permite ofertar servicios complementarios
Zona de descanso	Uso inadecuado de las áreas que se pueden brindar como zonas de descanso	Crear zonas de descanso dentro de la finca cafetalera	Ofertar servicios complementarios
Accesibilidad	No cuenta con letrero que permita identificar a la finca cafetalera	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Permitirá que los turistas puedan ubicarse y encontrar la finca cafetalera sin ningún problema
	No cuenta con senderos previamente establecidos y adecuados para los recorridos	Implementar senderos ya determinados y auto guiados dentro de la finca cafetalera	Permitir que el turista pueda auto guiarse y recorrer la finca cafetalera sin que se pierda dentro de la finca cafetalera

	Escasez de señalética interna de la finca	Implementación de señalética interna y externa en la finca	Permitirá que los turistas se puedan guiar, orientar dentro y fuera de la finca cafetalera
	No posee recipientes de basura	Implementar recipientes de basura por los senderos ya establecidos	Brindar un espacio limpio y libre de contaminación
Identificación	No cuenta con un nombre de identificación, logo y eslogan	Creación de un nombre, logo y que identifique la finca	Permite la facilidad de identificación por parte de los turistas y personas de la localidad

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Con la finalidad de poder ejecutar las acciones de forma ordenada se establece una planificación que abarque rubros como la dificultad, plazo, impacto que genera, así como la priorización de ejecución y un estimado de presupuesto. A continuación se detalla la metodología utilizada para cada uno de estos rubros.

**Dificultad:** Representada por la letra “D”, determina el grado de impedimento en la ejecución de la acción; está priorizada de mayor a menor (Ver anexo 2).

**Plazo:** Representada por la letra “P”, permite determinar el tiempo en el que se deben desarrollar cada una de las acciones de mejora (Ver anexo 2).

**Impacto:** Representada por la letra “I”, es el resultado de la acción a realizar (Ver anexo 2).

En base a lo expuesto anteriormente se procede a establecer la planificación del caso de estudio.

**Tabla 34.** Planificación.

Área de mejora	Acciones de mejora	D.	P.	I.	Prioriz.	Presupuesto	
						Cant.	V.U
Alimentos y bebidas	Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	3	2	4	1	m <sup>2</sup> 1	\$ 400,00 \$ 260,00
	Readequar la instalación para ofertar el servicio de alojamiento	3	2	4	1	m <sup>2</sup> 1 m <sup>2</sup>	\$ 400,00 \$ 250,00 \$ 450,00
Recreación	La creación de piscinas para la pesca deportiva	4	2	4	3	1	\$ 980,00
	Implementar un columpio en la parte alta del terreno	4	2	4	3	1	\$ 200,00
	Implementar el servicio de cabalgata (construcción de establos)	3	2	4	3	1	\$ 1300,00



	Uso de boyas en el rio que cruza por la finca cafetalera	4	4	4	3	1	\$ 20,00
	Dar mantenimiento constante continuo de las instalaciones deportivas	4	4	3	2	1	\$ 15,00
Accesibilidad	Implementación de señalética interna y externa en la finca	3	3	3	2	1	\$ 2,50
	Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	4	4	4	1	1	\$ 200,00
	Implementar senderos	3	3	3	2	hora	\$ 15,00
	Implementar recipientes de basura por los senderos	4	4	3	2	1	\$ 150,00
Zona de descanso	Crear zonas de descanso dentro de la finca cafetalera	3	2	4	3	1	\$ 1200,00
Identificación	Creación de un nombre, logo y eslogan que identifique la finca	3	4	3	1	1	\$ 400,00

**Fuente y elaboración:** Greta Katusca Patiño.

Por ultimo con la finalidad de dar seguimiento a las acciones establecidas, se presenta una matriz de seguimiento y evaluación que garantizaran la eficacia y eficiencia del plan. Es importante mencionar que las acciones a ejecutar serán ubicadas de acuerdo a la prioridad establecida en la planificación anteriormente realizada.

**Tabla 35.** Seguimiento y evaluación.

Acciones de mejora	Tarea	Responsables de la tarea	Tiempo Meses	Recursos necesarios	Desglose de presupuesto	Indicador de Seguimiento
Creación de un nombre, logo y que identifique la finca	Crear un nombre, logo y eslogan Legalizar el nombre	Diseñador gráfico Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Creación del nombre y logo \$ 200,00 Legalización	Nombre
Incorporar un letrero con el nombre de la finca cafetalera	Diseñar y colocar letrero de identificación	Carpintero Caficultor	3	Humano Económico Material	\$ 200,00 Letrero y cubierta.	Letrero
Construcción de instalaciones para prestación de servicio de alimentos y bebidas	Diseñar el modelo y distribución del espacio del restaurante Construcción del restaurante Adquirir los permisos de funcionamiento con la entidad competente	Arquitecto Ingeniero Obrero Caficultor	36	Humano Económico Material	\$ 400,00 Construcción (m <sup>2</sup> ). \$ 260,00 Mobiliario (juego comedor x4).	Obra culminada (Restaurante)
Readecuar la instalación para ofertar el servicio de alojamiento	Diseñar el modelo y distribución del establecimiento del restaurante Construcción del establecimiento Adquirir los permisos de funcionamiento con la entidad competente	Arquitecto Ingeniero Obrero Caficultor	36	Humano Económico Material I	\$ 400,00 construcción (m <sup>2</sup> ). \$ 250,00 Mobiliario de camas literas y velador. \$ 450,00 closet (m <sup>2</sup> ).	Obra terminada (Alojamiento)
Implementación de señalética interna y externa en la finca	Diseñar y colocar la señalética correspondiente	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 2,50 Señalética	Señalética establecida
Implementar senderos	Delimitar los senderos. Aperturas de senderos	Obrero Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 15,00 por hora	Senderos establecidos

Implementar recipientes de basura por los senderos	Adquirir recipientes de basura	Caficultor	6	Humano Económico Material	\$ 150,00 Recipientes de basura	Recipientes de basura colocados
Dar mantenimiento constante continuo de las instalaciones deportivas	Contratar personal que den mantenimiento constante de las instalaciones deportivas	Obrero Caficultor	1	Humano Económico Material	\$ 30,00 Mantenimiento	Instalaciones conservadas
La creación de piscinas para la pesca deportiva	Asignar el espacio Construcción de piscina Adquirir el pescado (tilapia)	Arquitecto Obrero Caficultor	12	Humano Económico Material	\$ 980,00 tilapia y piscina 10x10 metros	Obra terminada (Pecera)
Implementar un columpio en la parte alta del terreno	Adecuar el espacio Construcción de columpio en la parte alta del terreno	Arquitecto Obrero Caficultor	12	Humano Económico Material	\$ 200,00 Columpio y soporte	Obra terminada (Columpio)
Implementar el servicio de cabalgata (construcción de establos)	Compra de caballos Construcción de un establo con materiales propios de la zona	Arquitecto Obrero Caficultor	24	Humano Económico Material	\$ 700,00 Caballos \$ 200,00 Monturas \$ 400,00 Establo	Implementación de servicio
Uso de boyas en el río que cruza por la finca cafetalera	Compra de boyas	Caficultor	4	Humano Económico Material	\$ 20,00 Boyas	Implementación de servicio
Crear zonas de descanso dentro de la finca cafetalera	Distribuir el espacio Incorporar mesas y sillas de descanso Compra de hamacas Diseñar y hacer una cubierta	Arquitecto Obrero Caficultor	12	Humano Económico Material	\$ 1050,00 Cubierta \$ 150,00 Sillas rústicas	Obra terminada

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño.

**Nota:** Todos los casos de estudio deben adquirir un botiquín de primeros auxilios con todos los elementos necesarios, además de un extintor.

Los instrumentos deberán estar ubicados en un lugar visible y de fácil acceso en caso de emergencia.

### **3.2. Propuesta de diseño del Plan de Responsabilidad Social Corporativa.**

#### **Plan de responsabilidad social.**

El plan de responsabilidad social es una herramienta que contribuye en el desarrollo económica y ambientalmente sustentable de una sociedad; en su gestión se involucran algunos impactos entre estos: económico-social, ambiental, Entorno (Proveedores, clientes).

#### **Objetivo.**

Establecer acciones orientadas al desarrollo del personal y de la comunidad donde estamos ubicados, así como la protección del ambiente en todo lo que hacemos.

#### **Principios de Responsabilidad Social.**

La finca está comprometida a impulsar acciones que favorezcan el desarrollo social y económico en la comunidad donde se ubica, así como el medio ambiente en el que se desarrolla. Por ello y en función de gestionar acciones sociales confiables, fiables y sustentables establece los siguientes principios de responsabilidad:

- Desarrollo económico.
- Desarrollo Social.
- Desarrollo Ambiental

#### **Elaboración de las estrategias de Responsabilidad Social.**

Grupos de interés

- Clientes
- Proveedores
- Sociedad (local)
- Recursos humanos.

#### **Desarrollo de programas.**

Los programas que se detallan continuación pretenden establecer acciones que favorezcan la relación de la finca con la sociedad y el medio ambiente.

#### **Desarrollo Económico**

El ámbito económico es un elemento indispensable en la vida de una empresa, es una herramienta clave para el adecuado desarrollo de la misma. Por ello se ha considerado importante establecer las siguientes acciones:

- Realización de un plan estratégico.  
Con la finalidad de convertirnos en una empresa socialmente responsable, la primera acción a realizar es establecer un plan que permite demostrar la legalidad de la empresa, así como las condiciones financieras de la misma.
- Brindar productos de calidad y autogestión eficiente.  
La finca establece un programa de oferta de productos y servicios de calidad basados en el cumplimiento de normas de producción, así como en normas de salubridad, hospedaje de ser el caso.
- Establecer políticas de precio para venta del café a los consumidores/clientes.  
Con la finalidad de obtener un pago justo por nuestro producto, se ha considerado establecer políticas de cobranza en las que se incluya el cumplimiento de normas que garanticen la calidad y sustenten el buen precio a cobrar.
- Establecer políticas de compra para proveedores.  
Con la finalidad de mantener buenas relaciones con nuestros proveedores, se considera importante determinar políticas que faciliten el proceso de compra, contemplando para ello: fechas de pago, precios, entre otros.
- Llevar registros contables y de facturación.  
Con la finalidad de mantener un control detallado de las operaciones de la finca, se ha considerado importante llevar registros que muestren los ingresos, egresos de la empresa, así como las facturaciones que ésta realiza.

### **Desarrollo Social**

El ámbito social es un elemento importante en el desarrollo de nuestras actividades, ya que involucra al recurso humano con el que contamos en la empresa. Por ello se ha considerado los siguientes programas:

- Asegurar la motivación y la implicación de los Recursos Humanos en la mejora continua de la empresa.  
Con la finalidad de obtener un adecuado rendimiento de nuestro recurso humano se considerado importante establecer incentivos que motiven el desempeño, entre estos: día libre a la semana, pago de horas extras, entre otras.
- Trabajar de acuerdo al código de trabajo ecuatoriano.  
Con la finalidad de brindar seguridad y tranquilidad a nuestros trabajadores, la finca trabaja de acuerdo a disposiciones legales considerado y cumplimiento con seguros, condiciones de prevención de riesgos laborales, entre otros.

- Garantizar la igualdad de oportunidades y la no discriminación, incrementando la presencia femenina.  
Con la finalidad de generar empleo equitativo, se considera importante la contratación de personal de cualquier género.
- Valorar las necesidades formativas de todo el personal y elaborar un plan de formación anual que incluya aspectos de Responsabilidad Social.  
Mediante la realización de capacitaciones constantes a nuestros trabajadores, en el ámbito productivo, turístico, atención al cliente, así como el cuidado medio ambiental.
- Evaluar el grado de satisfacción del trabajador.  
Con la finalidad de conocer el grado de satisfacción de nuestros colaboradores, se ha considerado realizar una charla mensual, en la que los trabajadores pueden exponer sus necesidades y deseos, en pro del mejoramiento de la finca.
- Asegurar las medidas básicas de salud, seguridad y prevención de riesgos laborales.  
Con la finalidad de garantizar la seguridad laboral de nuestros colaboradores, se consideró importante aplicar medidas de salud y de prevención de riesgo haciendo énfasis en la colocación de implementos como: guantes, gafas de protección para la manipulación de maquinaria.
- Código de conducta.  
Con la finalidad de generar un adecuado clima laboral y asegurar el comportamiento ético de nuestros colaboradores se ha considerado importante crear un código de conducta, que rija el comportamiento de los mismos.
- Servir a la sociedad con productos útiles y en condiciones justas.  
Con la finalidad de involucrarnos en el desarrollo de la sociedad en la que estamos, consideramos establecer como programa el generar productos útiles para la sociedad y brindarlo de forma justa y legal.

### **Desarrollo Ambiental**

El ámbito medio ambiental es un elemento importante a considerar en el desarrollo de las actividades de nuestra finca, por ello con la finalidad de ejercer de manera eficaz y sustentable nuestras actividades se han establecidos acciones que faciliten y contribuyan al cumplimiento de nuestros objetivos, entre estas:

- Efectividad en el uso de energía eléctrica y agua.  
Con la finalidad de gestionar efectivamente dichos recursos se ha considerado necesario establecer horarios para la realización de riego de las plantaciones, además

de utilizar razonablemente el recurso energético considerando condiciones de luminosidad del espacio que se requiera.

- **Reciclaje**

Con la finalidad de disminuir el porcentaje de contaminación existente y contribuyendo al desarrollo de un mundo más limpio, se pretende crear políticas de reciclaje que engloben puntos de colocación de botellas de plásticos, así como la reutilización de dichos productos para la creación de esculturas decorativas para la finca misma.

- **Programas ambientales en la comunidad.**

Como finca estamos completamente comprometidos con el cuidado ambiental, por ello se ha considerado importante trabajar con la comunidad en capacitaciones de reducción y reciclaje de materiales.

- **Identificar y evaluar los principales impactos ambientales de la actividad.**

Con la finalidad de tener noción de aspectos que generan impactos ambientales negativos en la finca, se ha considerado importante realizar un análisis para poder identificarlos, evaluarlos y corregirlos.

- **Establecer objetivos de mejora.**

Con la finalidad de poder cumplir con los programas establecidos, se ha considerado establecer objetivos de mejora que garanticen el desarrollo y cumplimiento de los mismos.

### **3.3 Diseño de posibles productos turísticos para fincas cafetaleras.**

#### **3.3.1. Diseño del itinerario de la posible ruta turística.**

A continuación se detalla el itinerario establecido con duración de tres días y dos noches, conjuntamente con las actividades programadas por día.

#### **Día 1**

Temprano. Encuentro en la Finca el Aguacate, se tendrá una hora para que puedan deleitar de un desayuno tradicional de la ciudad de Loja, a las diez y media se comenzará el recorrido técnico por la finca cafetalera, donde se podrá ser partícipes del proceso y de las actividades que desarrollan los caficultores día a día, a partir de las once de la mañana se trasladarán a la sala de exposiciones en el cual podrán observar piezas históricas que fueron utilizados por ancestros donde permitirá trasladarse a un mundo lleno de historia y tradiciones, a las once de la mañana se trasladarán hacia el barrio Pueblo Nuevo donde se realizara el recorrido técnico por la finca cafetalera el Cristal, se podrá observar una gran variedad e historia de las plantaciones con las que cuenta, se podrá realizar comparas de diferentes artesanías desarrolladas con recursos propios de la localidad, del mismo modo podrán adquirir una guía medicinal realizada en base a las plantas medicinales existentes en la finca cafetalera, aquí podrán realizar cabalgata por los

diferentes senderos establecidos. Tarde, se trasladará hacia el barrio Nangora para realizar el recorrido tecnificado en la finca Nuestro Refugio, donde se podrán realizar varias actividades complementarias y el respectivo almuerzo. Seguido traslado hacia el barrio trinidad donde se realizara el Check-in en la finca cafetalera Familiar Fernández, a continuación se realizara la visita por la planta procesadora y se podrá realizar actividades complementarias como uso de los juegos de mesa, entre otros. Cena y finalmente se podrá usar las instalaciones como piscinas, juegos, entre otros.

## **Día 2**

Desayuno. Check-out y traslado hacia el barrio San Pedro de Vilcabamba donde se realizará el recorrido tecnificado por la finca cafetalera y visita a la planta de procesamiento APECAEL. Seguidamente se podrá degustar del café recién procesado. Posteriormente traslado hacia una finca cercana en el cual se podrán desarrollar diferentes actividades como: el recorrido tecnificado, la visita a la sala de exposiciones de maquinaria antigua. Seguido el almuerzo y para continuar el recorrido en este barrio espectacular se realizara el Show de barismo. Se guido traslado hacia la parroquia de Vilcabamba donde podrán adquirir artesanías y del mismo modo para que puedan tomar fotografías del lugar reconocido como el Valle de la Longevidad. Continuando traslado hacia la comunidad Suro donde se realizara el recorrido técnico a una de las fincas cafetaleras pertenecientes a la zona, cuenta con un plus adicional ya que el procesamiento del café lo realiza de manera artesanal, se podrá usar la zona de descanso. Para terminar el día traslado hacia el barrio San Gabriel perteneciente a la parroquia Yangana donde se procederá a realizar el Check-in, continuando con una pesca deportiva. Cena donde degustaran de las tilapias que se capturaron en la pesca deportiva, a partir de la cena se podrá hacer uso de las instalaciones.

## **Día 3**

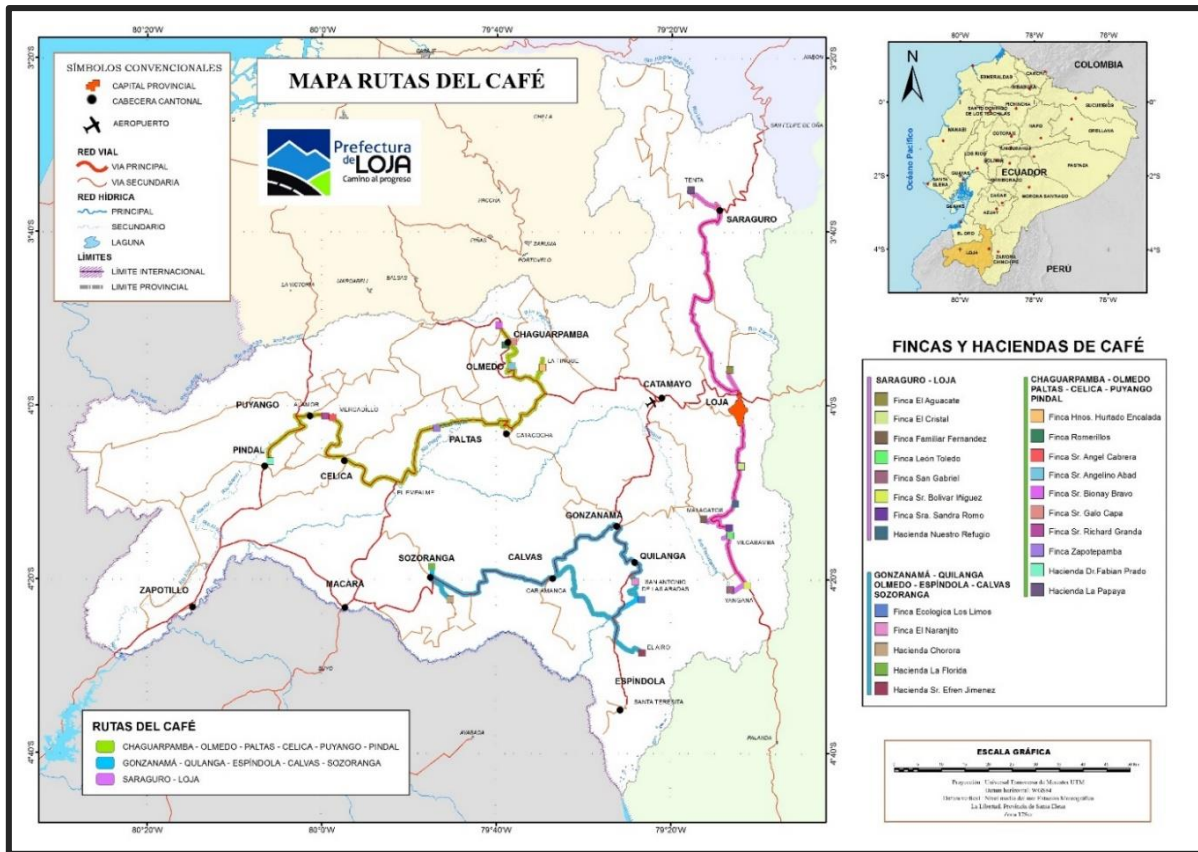
Desayuno. Temprano se realizar el recorrido tecnificado por la finca cafetalera, seguido del uso de los diferentes servicios como: uso del columpio, del servicio de cabalgata, continuando con la visita y recorrido de la historia religiosa envuelta en costumbres y tradiciones que existe en la finca cafetalera, finalmente el uso del balneario y de las zonas de descanso existentes. Tarde almuerzo y Check-out y a partir de las dos de la tarde retorno hacia la ciudad de Loja.



### 3.3.2 Diseño de posible ruta turística.

La posible ruta turística presentada en el siguiente mapa, fue diseñada considerando las mejoras que los caficultores deberán realizar en cada uno de los casos en estudio y del mismo modo se consideró el itinerario para la creación del mismo.

El mapa fue creado con la ayuda de los puntos geográficos obtenidos en cada una de las salidas de campo por cada uno de los casos, cuyos puntos fueron plasmados en el Sistema de Información Geográfica ARCGIS.



**Mapa 1.** Ruta del café.

**Fuente:** Coordinación técnica de la prefectura de Loja.

**Elaboración:** Greta Katuska Patiño.

## CONCLUSIONES

- La importancia del agroturismo, se identifica por cautivar a los turistas locales, nacionales y extranjeros por temas agrícolas, y permite que forme parte activa del trabajo diario que realizan los agricultores, incluyendo la cosecha, envolviéndolos con paisajes naturales, culturales e historia, complementándolo con la prestación de servicios complementarios como: alojamiento, alimentación y recreación, lo cual todo esto forma un todo, generando de tal modo una nueva fuente generadora de ingresos para los caficultores y la localidad.
- Según el análisis cualitativo realizado a cada uno de los casos de estudio, se determina que estos, no cuenta con infraestructura adecuada para poder ofertarse en la actividad turística.
- De acuerdo al análisis cuantitativo ejecutado, se determina que los casos de estudio mantienen un potencial turístico bajo, debido a la carencia de condiciones que componen el ámbito turístico.
- De acuerdo al análisis cuantitativo ejecutado, se determina que los casos de estudio en promedio poseen un 53,63%; promedio que de acuerdo a la metodología creada no es tan bajo puesto que lo mínimo establecido es de 34% y el máximo es de 75%.
- Considerando el análisis cuantitativo y cualitativo realizado, se procedió a establecer una propuesta de plan de mejoras que permita a cada uno de los casos de estudio aumentar su potencial turístico, y ofertar servicios e infraestructura adecuada para la actividad turística.
- Actualmente en la provincia de Loja, la actividad agrícola es ejecutada por personas adultas, evidenciándose escaso involucramiento de personal joven.
- De acuerdo a los análisis realizados se determinó que algunas de las fincas cafetaleras no debieron ser considerados para la ruta.
- Las aproximaciones financieras determinadas son cifras actuales.

## RECOMENDACIONES

- El caficultor deberá capacitarse en temas turísticos para que de esta manera tengan las bases necesarias al momento de recibir turistas en la finca cafetalera.
- Valorizar la cultura, costumbres, gastronomía y tradiciones que poseen.
- Las fincas cafetaleras deberán construir y mantener sus viviendas con materiales propios de la zona, lo que va a permitir contribuir con la conservación del medio ambiente.
- Se deberá llevar a cabo cada una de las acciones de mejoras propuestas dentro del plan de mejoras, de este modo cumplan con los servicios básicos y complementarios para poder ofertarse turísticamente.
- El propietario del Caso 8 deberá gestionar ante el organismo pertinente la mejora del estado de vía que conduce hacia su finca. Priorizando el puente ubicado a lo largo del tramo.
- Los caficultores deben motivar a cada uno de sus familiares y personas de la comunidad para que se involucren en la actividad agrícola del modo de poder mantener la producción del buen café, seguir con la tradición y las buenas prácticas del mismo.
- Para la selección de cada una de las fincas cafetaleras se deberá desarrollar un proceso adecuado para filtrar los mismos, ya que en algunos de los casos de estudio no cuentan con las características necesarias para poder ofertarse turísticamente.
- Las cifras financieras determinadas deberán ser actualizadas al momento del desarrollo del proyecto.

## BIBLIOGRAFÍA

### LIBROS Y PAPERS

- Cáceres, P. (2008). Análisis cualitativo de contenido: Una alternativa metodológica alcanzable. *Psicoperspectivas. Individuo y Sociedad*, 2(1), 53-82. CCONDEM. (2016). *Centro de Comercialización y Revalorización de la Cultura del Ecosistema Manglar*. Obtenido de <http://www.ccondem.org.ec/martinpescador.php?c=795>
- Blanco, M., & Riveros, H. (2004, December). Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. El caso de la ruta del queso Turrialba (Costa Rica). In Toluca: Congreso Agroindustria Rural y Territorio—ARTE. Budowski, G. (2002). *Modalidades agroturísticas y sus limitaciones*. Colón: Trillas.
- Rodríguez-López, C., & Faraldo, J. M. (2014). *Introducción a la historia del turismo*. Alianza Editorial.
- Franco Maldonado, R., & Guamán Pacheco, S. (2015). *Propuesta para la Implementación de Agroturismo en la Hacienda “El Gullán” de la Universidad del Azuay*.
- Mendoza, M. A. G., & Angel, M. (2000). Análisis de contenido cualitativo y cuantitativo: definición, clasificación y metodología. *Revista de Ciencias Humanas*, 20.
- Inostroza, G. (2008). Aportes para un modelo de gestión sostenible del turismo comunitario en la región andina. *Gest. tur.(Valdivia)*, (10), 77-90.
- Mass. (2009). *Potencial Turístico*. Mexico D.F. : Trillas .
- Prieto, M. (Ed.). (2011). *Espacios en disputa: el turismo en Ecuador*. Flacso-Sede Ecuador.
- Ramos, L. (2016). *Gastronomía ancestral como atractivo turístico*.

- Moreno, M. R. (2016). Dirección de marketing turístico. Ediciones Pirámide.
- Riveros, H., & Blanco, M. (2003). El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local (No. IICA R621a). IICA, Lima (Perú)..
- Salazar Sicachá, L. M., & Gómez Marín, N. (2011). Turismo regional: un cambio para la economía del Eje cafetero.
- Serrano, L. M., & Molina, M. A. V. (2002). Análisis del concepto de turismo rural e implicaciones de marketing. Boletín económico de ICE, Información Comercial Española, (2741), 25-36.
- Smith, R. (1996). Manual de Ecoturismo Para Guías y Comunidades Indígenas de la Amazonia Ecuatoriana.
- Solis, D., & at all. (2007). *Turismo Comunitario en el Ecuador*. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Díaz, B. (2011). *Diseño de productos turísticos*. Madrid: Síntesis, S.A.

#### **DOCUMENTOS DE SITIO WEB**

- Covarrubias, R. (2016). *eumet.net*. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/potencial-turistico.htm>
- Gonzáles , P. (2001). Obtenido de Producto Turístico: [http://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/guianza/contenido\\_u4.pdf](http://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/guianza/contenido_u4.pdf)
- López, F. (2002). Obtenido de El análisis de contenido como método de investigación: <http://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/1912/b15150434.pdf?sequence=1>
- OMT. (2016). *Organización Mundial de Turismo*. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

- Pavon, A. (Mayo de 2015). Obtenido de Proyectos de Agroturismo como alternativa: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/7821/1/Tesis%20Ana%20Pav%C3%B3n%20Alvarez.pdf>
- PRO-ECUADOR. (2013). *Análisis Sectorial del Café*. Obtenido de [http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/PROEC\\_AS2013\\_CAFE.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/PROEC_AS2013_CAFE.pdf)

### **TESIS**

- Cumbicus, E., & Jiménez, R. (2012). Análisis sectorial del café en la Zona 7 del Ecuador (Doctoral dissertation, Tesis de ingeniería no publicada, Loja, Ecuador: UTPL).

## **ANEXOS**

Anexo 1. Matriz base de evaluación.

*Rutas del café*



MATRIZ DE EVALUACIÓN A FINCAS CAFETALERAS			
<b>EVALUACIÓN GENERAL</b>			
<b>ASPECTOS GENERALES</b>			
Fecha:			
Nombre Finca:			
Nombre dueño:			
Marca de comercialización del café			
Puntos geo referenciales	Lat:	Long:	
<b>UBICACIÓN</b>			
Provincia:	Ciudad/ Cantón:		
Parroquia:	Comunidad:		
<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>			
Agua	Potable ( )	Entubada ( )	Tratada ( )
	De pozo ( )	No existe ( )	Otros:
Energía Eléctrica	sistema interconectado( )	generador: ( )	No existe ( )
Alcantarillado	Red Pública ( )	Pozo ciego ( )	Pozo Séptico ( )
	No existe ( )		
Telefonía pública	SI ( )	NO ( )	
Servicio de internet	SI ( )	NO ( )	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>			
Extensión total de terreno:		Extensión destinado al cafetal:	
Estado de conservación de la vivienda	Conservado ( )		No alterado ( )
	Deteriorado ( )		
<b>ÁMBITO SOCIAL-ECONÓMICO</b>			
<b>POBLACIÓN</b> del sector de ubicación de la finca			
Aumento de la población involucrada en la producción cafetalera	Si ( )	No ( )	
La población se dedica principalmente a:			
Producción de café	Si ( )	No ( )	
Producción ganadera	Si ( )	No ( )	
Producción agrícola y ganadera	Si ( )	No ( )	



Comercio	Si ( )	No ( )
<b>EMPLEO</b>		
Incremento en fuerzas de trabajo	Si ( )	No ( )
Genera empleo directo para familiares de productores	Si ( )	No ( )
Constituye fuente de trabajo para familiares vinculadas a otras actividades como:		
Comercio	Si ( )	No ( )
Agroindustria Artesanal	Si ( )	No ( )
Industria de soluble	Si ( )	No ( )
Transporte	Si ( )	No ( )
Exportación	Si ( )	No ( )
<b>INGRESOS</b>		
Genera ingresos para familias cafetaleras	Si ( )	No ( )
Genera ingresos a otros actores involucrados en la productividad de café como:		
Microempresarios	Si ( )	No ( )
Vendedores de Café orgánico	Si ( )	No ( )
Vendedores de café en grano- natural	Si ( )	No ( )
vendedores de café soluble	Si ( )	No ( )
<b>AFILIACIÓN A ASOCIACIONES CAFETALERAS DEL SUR DEL ECUADOR</b>		
Pertenece a las siguientes organizaciones:		
APECAEL	SI ( )	NO ( )
PROCAFEQ	SI ( )	NO ( )
Asociación de Productores Orgánicos "APROCAIRO"	SI ( )	NO ( )
FAPECAFES	SI ( )	NO ( )
ANECAFE	SI ( )	NO ( )
OTRAS		
ANECAFE: es la Asociación Nacional de Exportadores de Café		
FAPECAFES: es la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur		
APECAEL: es la Asociación de Pequeños Productores de Café Especial del Cantón Loja		
PROCAFEQ: es una organización de pequeños productores de los cantones de Espíndola, Quilanga, Gonzanamà, Calvas y Sozoranga		
PROCAP: Asociación de productores de Café del Cantón Puyango		
<b>ÁMBITO PRODUCTIVO</b>		
<b>RECONOCIMIENTO</b>		
Taza Dorada	Si ( )	No ( )
Trip Advisor	Si ( )	No ( )
Venta de productos	Cumple ( )	No cumple ( )
Exportación	Si ( )	No ( )
Importación	Si ( )	No ( )
Venta de otros productos	Si ( )	No ( )

¿Cuáles?			
¿Cuenta con la certificación orgánica para su producción de café?		Si ( )	No ( )
Conoce los requerimientos del mercado nacional		Si ( )	No ( )
Conoce los requerimientos del mercado internacional		Si ( )	No ( )
<b>PRODUCTIVIDAD Y PRODUCCIÓN</b>			
La venta de café la realiza en:	Buena	Regular	Mala
Quintales			
Libras			
Onzas			
Otras ¿Cuáles?			
<b>SUPERFICIE, PRODUCCION Y RENDIMIENTO</b>			
Superficie Cosechada		Cumple ( )	No cumple ( )
Superficie Sembrada		Cumple ( )	No cumple ( )
Producción en grano de oro		Cumple ( )	No cumple ( )
Siembra Directa		Cumple ( )	No cumple ( )
Siembra Indirecta		Cumple ( )	No cumple ( )
Rendimiento	Buena ( )	Regular ( )	Mala ( )
<b>PREPARACION DEL TERRENO</b>			
Limpiado		Si ( )	No ( )
Trazado		Si ( )	No ( )
Balizado		Si ( )	No ( )
Hoyado		Si ( )	No ( )
<b>TIPOS DE CULTIVO</b>			
Cultivos Intercalados		Si ( )	No ( )
Cultivos Mixtos		Si ( )	No ( )
Cultivos en Fajas		Si ( )	No ( )
Cultivos de Relevo		Si ( )	No ( )
<b>MANEJO DE CULTIVO</b>			
Riego		Si ( )	No ( )
	Tipo:		
Distancia de Siembra			
Cultivo bajo sombra		Si ( )	No ( )
Fertilización inicial		Si ( )	No ( )
Fertilización de desarrollo		Si ( )	No ( )
Fertilización de producción		Si ( )	No ( )
Problemas fitosanitarios		Si ( )	No ( )
	Tipos:		
Control de plagas		Si ( )	No ( )
	Tipos:		
Control de malezas		Si ( )	No ( )
	Tipos:		
Podas		Si ( )	No ( )

<b>DIVERSIFICACION DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCION</b>		
Sembrado en diferentes lotes de la finca	Si ( )	No ( )
Establece sistemas agroforestales	Si ( )	No ( )
Implementación de otros huertos	Si ( )	No ( )
Crías de especies de animales	Si ( )	No ( )
¿Cuáles?		
<b>PROCESO POS PRODUCTIVO:</b>		
Café natural	Si ( )	No ( )
Recolección	Proceso:	
Secado	Proceso:	
Café pergamino	Si ( )	No ( )
Lavado	Si ( )	No ( )
Despulpado	Artesanal ( )	Industrial ( )
Secado	Marquesinas ( )	Otros ( ) cual:
Selección del grano	Si ( )	No ( )
Tostadora	Artesanal ( )	Industrial ( )
Molido	Artesanal ( )	Industrial ( )
<b>PRESENTACION DEL CAFÉ TOSTADO MOLIDO</b>		
Empaquetado o envasado	Si ( ) CUAL:	No ( )
<b>MERCADO PARA LA COMERCIALIZACION</b>		
Mercado Local	Si ( )	No ( )
Mercado Nacional	Si ( )	No ( )
Mercado Internacional	Si ( )	No ( )
<b>CALIDAD</b>		
Realización de control de la calidad	Cumple ( )	No cumple ( )
Supervisión y Seguimiento	Cumple ( )	No cumple ( )
Mantenimiento del proceso productivo	Cumple ( )	No cumple ( )
<b>MANO DE OBRA</b>		
Mano de obra contratada	Si ( )	No ( )
Mano de obra familiar	Si ( )	No ( )
Personal	Cumple ( )	No cumple ( )
Capacitado	Si ( )	No ( )
Profesional	Si ( )	No ( )
Por experiencia propia	Si ( )	No ( )
<b>AMBITO MEDIO AMBIENTAL</b>		
Clima	Frio ( )	Tropical ( )

	Temperado ( )	Subtropical ( )
Fertilidad del suelo	Excelente ( )	Buena ( )
	Regular ( )	Mala ( )
Utilización de Abonos Orgánicos Cuales:	Si ( )	No ( )
Manejo de aguas residuales	Si ( )	No ( )
<b>MANEJO DE MATERIA ORGANICA</b>		
Utiliza subproductos de cosechas, estiércol de animales y/o basura doméstica vegetal para la elaboración de abonos	Si ( )	No ( )
Lleva registros de preparación y aplicación de abonos orgánicos, sólidos y líquidos	Si ( )	No ( )
Maneja adecuadamente la sombra temporal y permanente del cafetal	Si ( )	No ( )
Mantener el cafetal libre de malas hierbas, epífitas y terrestres	Si ( )	No ( )
<b>CONTAMINACION</b>		
Ríos	Si ( )	No ( )
Quebradas	Si ( )	No ( )
Acequias	Si ( )	No ( )
Vertientes	Si ( )	No ( )
Canales	Si ( )	No ( )
Vías de acceso	Si ( )	No ( )
Quema de basura	Si ( )	No ( )
<b>AMBITO TURISTICO</b>		
<b>SERVICIOS TURISTICO</b>		
Servicio de hospedaje	SI ( )	NO ( )
N° Habitaciones disponibles		
Estado de habitaciones	Bueno ( )	Regular ( )
	Malo ( )	
<b>SERVICIO DE ALIMENTACION</b>		
Cafetería		
Restaurante		
Gastronomía local	SI ( )	NO ( )
<b>RECREACION Y OCIO</b>		
Recorridos turísticos	SI ( )	NO ( )
Señalización de senderos	SI ( )	NO ( )
<b>PISCINA</b>		
Zonas recreativas y deportivas	SI ( ) CUALES	NO ( )
<b>CARACTERÍSTICAS POTENCIALES</b>		
Atractivos turísticos cercanos	SI ( )	NO ( )
Cuales:	Distancia:	

		Distancia:	
		Distancia:	
Fauna atractiva		Si ( )	No ( )
Cuales:		Distancia:	
		Distancia:	
		Distancia:	
Flora atractiva		Si ( )	No ( )
Cuales:		Distancia:	
		Distancia:	
		Distancia:	
<b>Paisaje</b>			
.-Espectacularidad Excelente ( )		Bueno ( )	Malo ( )
.-Naturalidad Excelente ( )		Bueno ( )	Malo ( )
Estado de conservación del paisaje		Conservado ( )	No Cons. ( )
Potencial turístico	Alto ( )	Medio ( )	Bajo ( )
<b>TRANSPORTE E INFRAESTRUCTURA VIAL</b>			
Tipo de transporte	Bus ( )		Camioneta ( )
	Automóvil ( )		Otros:
Frecuencia de transporte	Diaria ( )		Semanal ( )
	Mensual ( )		Eventual ( )
Vía principal	vía primaria ( )		vía secundaria ( )
	vía terciaria ( )		caminos vecinales ( )
Vía de acceso a la finca	Asfalto ( )		Lastrado ( )
	Empedrado ( )		Sendero ( )
Estado de Vía de acceso a la finca	Bueno ( )		Regular ( )
	Malo ( )		
Adecuada señalización de vías	SI ( )	NO ( )	
<b>AMBITO POLITICO-LEGAL</b>			
Normas de producción	Cumple ( )	No cumple ( )	
Registros sanitarios (ARCSA)	Cumple ( )	No cumple ( )	
Requisito para funcionamiento de alojamiento	Cumple ( )	No cumple ( )	
Normas de higiene y salubridad	Cumple ( )	No cumple ( )	

Normas de manipulación de alimentos	Cumple ( )	No cumple ( )
Afiliación a algún seguro	SI ( )	NO ( )
	Seg. Campesino ( )	Otro:
Normativas tributarias Cual:	Cumple ( )	No cumple ( )

**Anexo 2.** Metodología de planificación en el plan de mejoras.

Dificultad	
1	Mucha
2	Bastante
3	Poca
4	Ninguna

Plazo		
1	Largo	3 años - 5 años
2	Medio	1 año - 3 años
3	Corto	6 meses - 1 año
4	Inmediato	0 meses - 5 meses

Impacto	
1	Ninguno
2	Poco
3	Bastante
4	Mucho

Fuente: CEAACES

Elaboración: Grety Katusca Patiño

**Anexo 3.** Itinerario de la ruta turística Cantón Loja.

Día 1	
Horario	Actividades a realizar
7:30	Punto de encuentro en la finca "El Aguacate"
7:30 - 8:30	Desayuno
8:30 - 10:30	Recorrido técnico por la finca cafetalera
10:30 - 11:00	Recorrido por la sala de exposiciones
11:00 - 12:00	Traslado hacia el barrio Pueblo Nuevo – San Sebastián
12:00 - 13:00	Recorrido técnico y compra de artesanías en la finca "El Cristal"
13:00 - 13:15	Traslado hacia el barrio Nangora - Malacatos
13:15 - 14:15	Almuerzo en la finca "Nuestro Refugio"
14:15 - 16:15	Recorrido técnico y uso de servicios complementarios en la finca cafetalera

16:15 - 16:30	Traslado hacia el barrio La Trinidad - Malacatos
16:30 – 17:00	Check-in – Hospedaje
17:00 - 18:40	Recorrido técnico por la planta procesadora - actividades complementarias en la finca “Familiar Fernández”
18:40 - 19:40	Cena
19:40	Uso de instalaciones

<b>Día 2</b>	
<b>Horario</b>	<b>Actividades a realizar</b>
7:00 - 8:00	Desayuno
8:00 – 8:30	Check-out
8:30 - 8:50	Traslado hacia el barrio San Pedro de Vilcabamba
8:50 - 9:50	Recorrido técnico por la finca cafetalera de la Sr. Sandra Romo
9:50 - 9:40	Arribo a la planta de procesamiento
9:40 - 10:00	Explicación técnica de la planta de procesamiento
10:00 - 10:30	Coffe break
10:30 - 10:45	Traslado hacia la parroquia San Pedro de Vilcabamba
10:45 - 12:00	Recorrido técnico por la finca cafetalera de la Sr. Ximena León
12:00 - 12:30	Recorrido por la sala de exposiciones de maquinaria antigua
12:30 - 13:30	Almuerzo
13:30 - 14:00	Show de barismo
14:00 - 15:00	Recorrido por la parroquia de Vilcabamba - Compra de artesanías
15:00 - 15:30	Traslado hacia comunidad Suro – Yangana
15:30 - 17:00	Recorrido - Compra de artesanías en la finca cafetalera del Sr. Bolívar Iñiguez
17:00 - 17:45	Traslado hacia el barrio San Gabriel
17:45 - 18:00	Check-in – Hospedaje en la finca cafetalera “San Gabriel”
18:00 - 18:30	Pesca deportiva
18:30 - 19:30	Cena
19:30	Uso de instalaciones - Actividades complementarias

<b>Día 3</b>	
<b>Horario</b>	<b>Actividades a realizar</b>
7:00 - 8:00	Desayuno
8:00 - 11:00	Recorrido técnico por la finca cafetalera y uso de servicios complementarios (cabalgata, columpio, pesca, etc.)
10:00 - 12:00	Uso de las zonas de descanso y visita del balneario
12:00 - 12:30	Retorno al punto de partida
12:30 - 13:30	Almuerzo
13:30 – 14:00	Check out
14:00	Retorno a la ciudad de Loja

Fuente y elaboración: Greta Katusca Patiño

Anexo 4. Fotografías caso 1







Anexo 5. Fotografías caso 2.





Anexo 6. Fotografías caso 3.



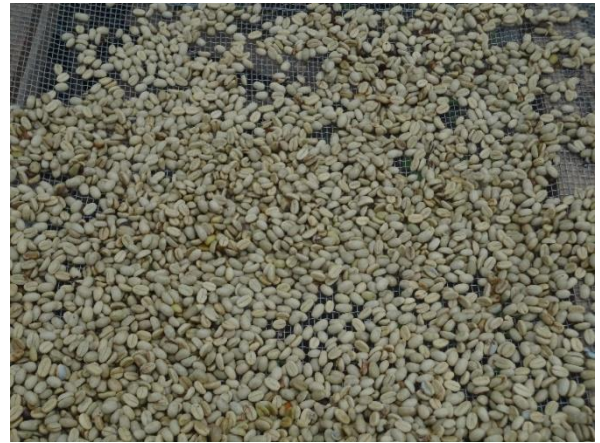


Anexo 7. Fotografías caso 4.



Anexo 8. Fotografías caso 5.





Anexo 9. Fotografías caso 6.







**Anexo 10.** Fotografías caso 7.







**Anexo 11. Fotografías caso 8.**







