



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

TITULACIÓN DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

Puesta en valor de los hongos ostra con base en turismo comunitario,
desarrollado en la Comunidad de Santa Elena de los Guacamayos, Provincia de
Napó, Reserva de Biósfera Sumaco, año 2013

TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

AUTOR: Palacios Nolivos, Liza Daniela

DIRECTOR: Sánchez Cevallos, Rosario Estefanía, Ms

CENTRO UNIVERSITARIO QUITO

2014

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

Doctora.

Rosario Estefanía Sánchez Cevallos.

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de fin de titulación: **“Puesta en valor de los hongos ostra con base en turismo comunitario, desarrollado en la comunidad de Santa Elena de los Guacamayos, provincia de Napo, reserva de biósfera Sumaco, año 2013”** realizado por **Palacios Nolivos Liza Daniela** ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, abril de 2014

f).....

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo, Palacios Nolivos Liza Daniela declaro ser autora del presente trabajo de fin de titulación: Puesta en valor de los hongos ostra con base en turismo comunitario, desarrollado en la comunidad de Santa Elena de los Guacamayos, provincia de Napo, reserva de biósfera Sumaco, año 2013, de la Titulación Licenciada en Administración Turística siendo Sánchez Cevallos Rosario Estefanía directora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

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

f.....

Autora: Palacios Nolivos Liza Daniela

Cédula: 1717667594

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente trabajo a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos y a todas las comunidades del Ecuador que buscan salir adelante a través del ecoturismo. Si tienen la posibilidad de emprender un proyecto de turismo comunitario que rescate sus valores culturales y proteja sus tesoros naturales ahonden esfuerzos por realizarlo.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer en primer lugar a Dios por permitirme haber terminado mi carrera y por haber puesto en mi camino a las personas correctas que me guiaron en el desarrollo de mi tesis.

Agradezco a mi madre Maggie Nolivos, mi padre Fernando Palacios y mi hermano Rafael Palacios por haberme apoyado constantemente durante toda mi carrera universitaria y el desarrollo del presente proyecto, muchas gracias por toda su ayuda!

De manera muy especial quiero agradecer a las siguientes personas:

A mi directora de tesis Mcc. Rosario Estefanía Sánchez Cevallos quien me orientó durante todo el desarrollo de mi proyecto de fin de carrera y estuvo siempre dispuesta a despejar mis dudas; sin su apoyo no habría sido posible la culminación de esta tesis, muchas gracias!

A la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos por haberme abierto las puertas y permitirme desarrollar el presente estudio, especialmente a Javier Haro y su familia por haberme brindado amablemente su tiempo y haber compartido su experiencia y conocimiento sobre el tema; aprecio de corazón toda su ayuda!

A algunos de mis amigos quienes me apoyaron durante el desarrollo de esta propuesta: Santiago Báez y Rubén Barreiros. Su ayuda me impulsó a seguir adelante!

A personas de distintas instituciones quienes me apoyaron con información clave y oportuna para el desarrollo de mi tesis: Bolier Torres, Olger Gavilánez.

A las siguientes instituciones:

Universidad Técnica Particular de Loja, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), Ministerio de Turismo, Ministerio de Ambiente, GIZ.

A las operadoras turísticas miembros de Optur quienes me brindaron su tiempo para escuchar mi propuesta y responder encuestas o entrevistas. Su ayuda ha sido muy importante en los resultados del presente trabajo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTOS.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vi
LISTA DE SIGLAS.....	xiii
RESUMEN EJECUTIVO.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPÍTULO I.....	6
1. Datos generales de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos.....	7
1.1. Ámbito físico-espacial.....	7
1.2. Aspecto socio-cultural.....	8
1.3. Aspecto económico-productivo y legal.....	9
1.3.1. Población.....	10
1.3.2. Nivel de instrucción de la población.....	11
1.3.3. Vivienda y servicios básicos.....	12
1.3.4. Población Económicamente Activa.....	16
1.3.5. Actividades Productivas de la zona.....	17
1.3.5.1. Sector Agropecuario.....	18
1.3.5.1.1. Cultivo de Hongos Ostra.....	18
1.3.5.1.2. Sector Eco-turístico.....	19
1.3.5.2.1. La Reserva de Biósfera Sumaco.....	22
1.3.6. Nivel de migración.....	27
CAPÍTULO II.....	28
2. Generalidades del hongo ostra.....	29
2.1. Historia.....	29
2.2. Proceso Productivo.....	32
2.3. Comercialización.....	36
2.4. Usos.....	36
2.5. Beneficios.....	37
CAPÍTULO III.....	39

3. Propuesta de puesta en valor de los hongos ostra con base en turismo comunitario	40
3.1. Determinación de la Propuesta.....	40
3.1.1. <i>Introducción.</i>	40
3.1.2. <i>Justificación.</i>	41
3.1.3. <i>Objetivos.</i>	42
3.2. Acercamiento Comunitario.	42
3.3. Socialización del Proyecto.....	46
3.4. Componentes de la Propuesta.....	49
3.4.1. <i>Determinación del Talento Humano.</i>	49
3.4.2. <i>Recursos.</i>	52
3.4.3. <i>Políticas Administrativas.</i>	55
3.4.4. <i>Oferta Gastronómica con Hongos Ostra.</i>	56
3.5. Análisis de mercado.	57
3.5.1. <i>Entrevistas dirigidas a las operadoras turísticas.</i>	58
3.5.1.1. <i>Tabulación de las entrevistas realizadas a las operadoras turísticas.</i>	59
3.5.1.2. <i>Conclusiones de las entrevistas realizadas a las operadoras turísticas.</i>	64
3.5.1.3. <i>Resoluciones de las entrevistas realizadas.</i>	64
3.5.2. <i>Encuestas realizadas a los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos.</i>	65
3.5.2.1. <i>Tabulación de las Encuestas Realizadas.</i>	65
3.5.2.2. <i>Conclusiones de las encuestas realizadas a los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos.</i>	76
3.5.2.3. <i>Resoluciones sobre las encuestas realizadas.</i>	76
3.6. Plan de Marketing.	76
3.6.1. <i>Estrategias de Marketing.</i>	77
3.6.2. <i>Plan de Acción de Marketing.</i>	78
3.7. Estudio Técnico.	80
3.7.1. <i>Determinación del tamaño óptimo del proyecto.</i>	80
3.7.2. <i>Determinación de la localización óptima del proyecto.</i>	81
3.7.3. <i>Ingeniería del Proyecto.</i>	84
3.7.4. <i>Disponibilidad y Costo de los suministros e insumos.</i>	86
3.7.5. <i>Organigrama General del Proyecto.</i>	87
3.7.6. <i>Marco legal para el proyecto.</i>	88
3.8. Estudio Financiero.	89
3.8.1. <i>Demanda</i>	89
3.8.2. <i>Metas Financieras.</i>	91
3.8.3. <i>Tablas de valores.</i>	92
3.8.4. <i>Punto de Equilibrio.</i>	98
3.8.5. <i>Análisis de Sensibilidad del Proyecto.</i>	104
3.9. Plan de Mitigación Ambiental.	105
3.9.1. <i>Capacidad de carga.</i>	108
CONCLUSIONES	110
RECOMENDACIONES	111
BIBLIOGRAFÍA	112
ANEXOS	117

ANEXO N. 1 Reglamento para visitantes en Inglés	118
ANEXO N. 2 Recetas de platos con hongos ostra.....	119
ANEXO N. 3 Formato de la entrevista dirigida a las distintas operadoras turísticas miembros de OPTUR.....	127
ANEXO N. 4 Formato de las encuestas dirigidas a los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos	130
ANEXO N. 5 Cálculo del precio	134
ANEXO N. 6 Tríptico	135
ANEXO N. 7 Carta Gastronómica en Español y en Inglés	137
ANEXO N. 8 Fotografías de visitas a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos	139
ANEXO N. 9 Reglamento para los Centros Turísticos Comunitarios (CTC).....	142
ANEXO N. 10 Afluencia de turistas al cantón Tena durante el 2012	151

LISTA DE TABLAS

<i>Tabla 1. Datos de Población Comunidad Santa Elena de Guacamayos.....</i>	<i>10</i>
<i>Tabla 2. Datos de Auto Identidad Étnica Comunidad Santa Elena de Guacamayos</i>	<i>10</i>
<i>Tabla 3. Datos de Grandes Grupos de Edad Comunidad Santa Elena de Guacamayos.....</i>	<i>11</i>
<i>Tabla 4. Datos del tipo de Establecimientos de Enseñanza Regular al que la población de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos asiste</i>	<i>11</i>
<i>Tabla 5. Datos del Nivel de Instrucción de la población Santa Elena de Guacamayos</i>	<i>12</i>
<i>Tabla 6. Datos de la Condición de Analfabetismo de la población de 15 años y más de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos</i>	<i>12</i>
<i>Tabla 7. Datos Generales de Vivienda de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos.....</i>	<i>13</i>
<i>Tabla 8. Datos de Propiedad de Vivienda Comunidad Santa Elena de Guacamayos</i>	<i>13</i>
<i>Tabla 9. Datos de Procedencia y Conexión de Agua Comunidad Santa Elena de Guacamayos</i>	<i>14</i>
<i>Tabla 10. Datos de Procedencia de Luz Eléctrica Comunidad Santa Elena de Guacamayos.....</i>	<i>14</i>
<i>Tabla 11. Datos del tipo de Servicio Higiénico Comunidad Santa Elena de Guacamayos.....</i>	<i>14</i>
<i>Tabla 12. Datos de la Energía Utilizada para Cocinar Comunidad Santa Elena de Guacamayos.....</i>	<i>15</i>
<i>Tabla 13. Datos de la Eliminación de Basura Comunidad Santa Elena de Guacamayos</i>	<i>15</i>
<i>Tabla 14. Datos varios de Disponibilidad de Servicios de Comunicación Comunidad Santa Elena de Guacamayos</i>	<i>15</i>
<i>Tabla 15. Datos de PEA y PEI de 10 años y más de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos</i>	<i>16</i>
<i>Tabla 16. Clasificación biológica del hongo ostra (Pleurotusostreatus).....</i>	<i>31</i>
<i>Tabla 17. Composición nutricional del hongo ostra (Pleurotusostreatus).....</i>	<i>38</i>
<i>Tabla 18. Interés en visitar proyecto de turismo comunitario</i>	<i>59</i>
<i>Tabla 19. Disposición para incluir las visitas en los itinerarios de viajes organizados.....</i>	<i>59</i>
<i>Tabla 20. Nivel de aceptación de distintos platos con hongos ostra</i>	<i>60</i>
<i>Tabla 21. Interés en conocer el bosque nublado del lugar</i>	<i>61</i>
<i>Tabla 22. Complacencia en apoyar proyectos sustentables por parte de visitantes</i>	<i>62</i>
<i>Tabla 23. Disposición a incluir distintos itinerarios en los viajes organizados</i>	<i>62</i>
<i>Tabla 24. Apertura para realizar reservas de visitas con al menos dos días de anticipación</i>	<i>63</i>
<i>Tabla 25. Ocupación</i>	<i>67</i>
<i>Tabla 26. Nivel de aceptación para recibir turistas.....</i>	<i>72</i>
<i>Tabla 27. Nivel de aceptación para tratar con turistas nacionales y extranjeros.....</i>	<i>72</i>
<i>Tabla 28. Nivel de aceptación para trabajar en equipo</i>	<i>75</i>
<i>Tabla 29. Precio para grupos de menos de cuatro personas.....</i>	<i>78</i>
<i>Tabla 30. Costo Trípticos Publicitarios.....</i>	<i>79</i>
<i>Tabla 31. Costos visita promocional.....</i>	<i>80</i>
<i>Tabla 32. Obras del proyecto.....</i>	<i>82</i>
<i>Tabla 33. Suministros e insumos del proyecto</i>	<i>87</i>
<i>Tabla 34. Demanda potencial de turistas al presente proyecto</i>	<i>90</i>
<i>Tabla 35. Ingresos.....</i>	<i>92</i>
<i>Tabla 36. Costos de Producción</i>	<i>93</i>
<i>Tabla 37. Costos de Materia Prima</i>	<i>93</i>
<i>Tabla 38. Costos Indirectos de Fabricación</i>	<i>94</i>

<i>Tabla 39. Utilidad Bruta</i>	94
<i>Tabla 40. Gastos Operacionales</i>	95
<i>Tabla 41. Inversiones</i>	95
<i>Tabla 42. Inversiones de Capital de Trabajo</i>	96
<i>Tabla 43. Estructura de Financiamiento</i>	97
<i>Tabla 44. Reinversiones</i>	98
<i>Tabla 45. Parámetros para calcular el Punto de Equilibrio</i>	98
<i>Tabla 46. Valores para despejar fórmula PEq</i>	99
<i>Tabla 47. Obtención de PE\$</i>	99
<i>Tabla 48. Punto de Equilibrio</i>	100
<i>Tabla 49. Estado de Resultados</i>	101
<i>Tabla 50. Cash Flow</i>	102
<i>Tabla 51. Indicadores y Variables Financieras</i>	103
<i>Tabla 52. Análisis de Sensibilidad</i>	104

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Zonas de la Reserva de Biosfera Sumaco	26
Gráfico 2. Conocimiento preparación de platos a base de hongos ostra	49
Gráfico 3. Habilidad en organización de actividades y proyectos.....	50
Gráfico 4. Habilidad hablando en público	51
Gráfico 5. Voluntad para capacitarse sobre servicio al cliente.....	51
Gráfico 6. Voluntad para capacitarse en manipulación e higiene de alimentos.....	52
Gráfico 7. Opciones de platos con hongos ostra.....	61
Gráfico 8. Opciones de Itinerarios.....	63
Gráfico 9. Tiempo de Residencia en la Comunidad.....	65
Gráfico 10. Rango de Edad.....	66
Gráfico 11. Género.....	66
Gráfico 12. Ocupación	67
Gráfico 13. Nivel de Instrucción.....	68
Gráfico 14. Conocimiento del cultivo de hongos ostra.....	68
Gráfico 15. Cantidad de productores de hongos ostra	69
Gráfico 16. Conocimiento de preparación de platos con hongos ostra.....	69
Gráfico 17. Cantidad de pobladores encuestados que consumen hongos ostra como parte de la dieta en casa.....	70
Gráfico 18. Habilidad para organizar reuniones, actividades o proyectos.....	70
Gráfico 19. Habilidad para hablar en público	71
Gráfico 20. Recibimiento actual de turistas para comprar hongos ostra	71
Gráfico 21. Interés en el proyecto comunitario	72
Gráfico 22. Nivel de aceptación sobre capacitación en servicio al cliente.....	73
Gráfico 23. Nivel de aceptación sobre capacitación en higiene de alimentos	73
Gráfico 24. Nivel de aceptación en ofrecer un menú con hongos ostra.....	74
Gráfico 25. Disposición para trabajar en conjunto con la comunidad.....	74
Gráfico 26. Conocimiento de Trabajo en Equipo.....	75
Gráfico 27. Punto de Equilibrio.....	101
Gráfico 28. Valor Actual Neto	105

LISTA DE DIAGRAMAS

<i>Diagrama 1. Cargos y Funciones de los miembros comunitarios.....</i>	<i>44</i>
<i>Diagrama 2. Costos de Producción</i>	<i>83</i>
<i>Diagrama 3. Proceso de Producción</i>	<i>86</i>
<i>Diagrama 4. Organigrama General del Proyecto</i>	<i>88</i>

LISTA DE FOTOGRAFÍAS

<i>Fotografía 1. Hongos Ostra en etapa de Producción.....</i>	<i>30</i>
---	-----------

LISTA DE SIGLAS

INEC: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

IESS: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

MAE: Ministerio del Ambiente

GIZ: En alemán: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit. Se trata de la agencia gubernamental alemana encargada de promover el desarrollo sustentable

MAGAP: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca

PEA: Población Económicamente Activa

PEI: Población Económicamente Inactiva

AME: Asociación de Municipalidades del Ecuador

RBS: Reserva de Biosfera Sumaco

PNSNG: Parque Nacional Sumaco Napo Galeras

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Por sus siglas en inglés: Food and Agriculture Organization for the United Nations

IERAC: Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria y Colonización

INBIO: Instituto Nacional de Biodiversidad de Costa Rica

SECAP: Centro Operativo Tena del Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional

OPTUR: Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador

CTC: Centros Turísticos Comunitarios

SRI: Servicio de Rentas Internas

ELA: Escuela de Liderazgo Ambiental

SETEC: Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional

CIF: Costos Indirectos de Fabricación

RUC: Registro Único de Contribuyentes

IVA: Impuesto al Valor Agregado

TMAR: Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento

VAFE: Valor Actual de Flujos de Efectivo

VAN: Valor Actual Neto

TIR: Tasa Interna de Rendimiento

BCR: Beneficio Costo Ratio

IR: Índice de Rentabilidad

RESUMEN EJECUTIVO

La idea central del presente trabajo gira entorno al turismo comunitario basado en la producción de hongos ostra que realiza la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos. Esta comunidad se encuentra ubicada en la provincia de Napo dentro de la Reserva de Biósfera Sumaco.

El proyecto es acerca de organizar visitas de turistas a la comunidad mencionada para conocer sobre el cultivo de hongos ostra como una alternativa de desarrollo sustentable y degustar una variada y deliciosa carta gastronómica a base de estos hongos. Durante la visita los turistas tendrán la posibilidad de recorrer un sendero del bosque nublado circundante.

Las visitas a la comunidad se organizarán con el apoyo de varias operadoras turísticas que realizan viajes por la ruta Quito-Baeza-Tena, las cuales, durante el estudio de mercado mostraron apertura y buena disposición hacia el proyecto.

Con el emprendimiento de la presente propuesta la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos obtendrá ingresos económicos adicionales, los mismos podrán ser utilizados en diversos proyectos comunitarios que mejorarán la calidad de vida de sus pobladores y de las generaciones por venir.

PALABRAS CLAVES: Turismo comunitario, desarrollo sustentable, hongos ostra.

ABSTRACT

The central idea of this work revolves around community-based tourism in the production of oyster mushrooms which is performed by the Santa Elena de los Guacamayos Community. This community is located in the province of Napo in the Sumaco Biosphere Reserve.

The project is about organizing tourist visits to the aforementioned community to learn about the oyster mushroom cultivation as an alternative to sustainable development. During the visit, tourists will have the opportunity to enjoy a varied and delicious gourmet menu based on these fungi and to participate in a hike in the surrounding cloud forest.

The community visits will be organized with the support of several tour operators who undertake trips on the Quito - Baeza- Tena route, and who, during the market survey showed openness and goodwill towards the project.

In undertaking this proposal the Santa Elena de los Guacamayos Community will receive additional income that may be used in various community projects which will improve the quality of life of its residents and generations to come.

KEY WORDS: Community– based tourism, sustainable development, oyster mushrooms.

INTRODUCCIÓN

El tema desarrollado en el presente trabajo consiste en llevar a cabo un proyecto de desarrollo sustentable con base en turismo comunitario en la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos; la misma se encuentra ubicada en el km. 36 de la vía Interoceánica, entre las ciudades de Baeza y Tena, dentro de la Reserva de Biosfera Sumaco.

El proyecto en sí consiste en organizar visitas de turistas nacionales y extranjeros a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos con el apoyo de operadoras turísticas que coordinen viajes por esta zona con la finalidad de conocer acerca de la producción y comercialización de hongos ostra que realizan los pobladores de la comunidad como alternativa sustentable de vida. Durante la visita los turistas tendrán la oportunidad de realizar un recorrido explicativo tanto por la zona de producción de hongos ostra como por un sendero del bosque nublado de la Reserva; después podrán degustar un variado menú de platos localmente preparados a base de hongos ostra.

Durante el desarrollo del presente trabajo se realizaron tres capítulos. El primer capítulo se trata de los datos generales e información básica de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos como la situación socio-económica, nivel de instrucción, condiciones de vida, etc. También habla sobre el lugar natural especial donde se encuentra ubicada la comunidad: la Reserva de Biosfera Sumaco.

El segundo capítulo se trata específicamente de los hongos ostra, sus generalidades e historia; proceso productivo y cosecha; comercialización dentro del país; usos en diversos campos de la industria; valor nutricional y propiedades medicinales.

El tercer capítulo abarca todo lo concerniente al desarrollo de la propuesta de puesta en valor de los hongos ostra con base en turismo comunitario. Durante su desarrollo se realizó el estudio de mercado para conocer el nivel de aceptación de la propuesta tanto por parte de los pobladores de la comunidad como de las operadoras turísticas; se determinó el talento humano dentro de la comunidad; se propuso un plan de acción de marketing para captar clientes; se realizó el estudio técnico para verificar la viabilidad del proyecto y conocer cuál es la mejor manera de ponerlo en marcha; se designó al líder del proyecto y se diseñó el organigrama general del mismo. También se investigó sobre la legislación vigente para poder emprender el proyecto dentro del marco legal correspondiente; se realizó el estudio financiero para conocer si el proyecto será rentable y finalmente se diseñó un plan de

mitigación ambiental que pretende proteger los recursos naturales del sitio donde se realizará la propuesta, especialmente por pertenecer a una Reserva de Biosfera.

La presente investigación es de especial importancia para la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos porque sus pobladores podrán hacer uso de la misma para guiarse al momento de poner en marcha la propuesta de este trabajo. En las páginas del presente proyecto los miembros de la comunidad mencionada podrán consultar sobre los pasos a seguir para emprender la propuesta; la teoría está lista, la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos podrá ponerla en práctica cuando lo decida. Este trabajo también es importante para la sociedad en general ya que cualquier ciudadano interesado en proyectos de turismo comunitario o turismo sustentable podrá consultar sobre el tema en la presente investigación.

La respuesta al problema planteado inicialmente es que después de realizar el estudio técnico y financiero se pudo observar que la propuesta es viable y rentable, por lo tanto podría convertirse en una realidad que beneficiaría a los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos de varias maneras. Al poner en marcha la propuesta, se obtendrán ingresos económicos adicionales, los cuales podrán ser invertidos en proyectos comunales que ayudarán a mejorar la calidad de vida de toda la comunidad. Con los réditos del proyecto las presentes y futuras generaciones podrán tener acceso a viviendas seguras que cuenten con todos los servicios básicos necesarios, mejorar las condiciones de salubridad y así evitar enfermedades, contar con servicios de atención médica local y lograr financiar una educación de tercer nivel para los más jóvenes, entre otros.

El alcance de los objetivos propuestos ha sido satisfactorio puesto que se ha cumplido cada uno de ellos en cada uno de los capítulos desarrollados en el proyecto. El primer objetivo habla sobre diagnosticar la situación actual de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos, el mismo fue cumplido en el primer capítulo del proyecto mediante visitas a la comunidad; entrevistas con el Sr. Javier Haro, miembro comunitario y productor de hongos ostra; investigación personal y a través de datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). El segundo objetivo se refiere al análisis de los hongos ostra, el mismo que fue realizado al investigar en distintas fuentes y consta en el segundo capítulo del proyecto. Y finalmente el tercer objetivo habla de diseñar la propuesta más adecuada para poner en valor a los hongos ostra en base al desarrollo del turismo comunitario, este fue abordado en el tercer capítulo del proyecto al plantear una propuesta que brinda una

alternativa de turismo comunitario con base en la degustación de platos preparados a base de hongos ostra.

Durante el desarrollo del proyecto se me presentaron oportunidades de aprender cosas nuevas, el hecho de profundizar en el estudio específico de una comunidad me permitió darme cuenta de los desafíos que los pobladores de la comunidad enfrentan día a día y de lo difícil que puede ser ganarse el pan diario al vivir en una comunidad rural.

La metodología utilizada durante el desarrollo del proyecto se basó en la obtención de información a través de la observación, investigación, entrevistas y encuestas; de esta forma se llegó a conclusiones sobre la mejor manera de realizar la propuesta.

CAPÍTULO I

1. Datos generales de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos

La comunidad Santa Elena de los Guacamayos es una localidad pequeña ubicada en el cantón Archidona, provincia de Napo – Ecuador.

1.1. Ámbito físico-espacial.

La comunidad Santa Elena de los Guacamayos se encuentra ubicada en el Km. 36 de la vía Interoceánica, tramo Tena – Baeza, parroquia Cotundo, cantón Archidona, provincia de Napo.

Está localizada en un rango altitudinal entre los 1550 a 1800 m.s.n.m., zona en la que se encuentra el bosque siempre verde montano bajo compuesto por vegetación densa y húmeda donde abundan las plantas epífitas. La pluviosidad y humedad relativa son altas.(FAO, 2010).

La comunidad se encuentra además dentro de la Reserva de Biosfera Sumaco y en la zona de amortiguamiento de la Reserva Ecológica Antisana y el Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras.(HARO W. J., 2013).

Las coordenadas geográficas aproximadas de la comunidad en estudio de acuerdo a “Google Earth” son:

Latitud Sur: 0° 39' 59" S

Longitud Oeste: 77° 47' 33" O

La extensión de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos es de aproximadamente 5000 hectáreas. (HARO W. J., 2013).

Los límites de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos son los siguientes:

N- Parque Nacional Sumaco

S- Estación de Sarayacu de AgipOil Ecuador

E- Comunidad La Merced de Jondachi

O- Reserva Ecológica Antisana

(HARO W. J., 2013).

1.2. Aspecto socio-cultural.

Los habitantes de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos, antiguamente conocida como el sector Cocodrilos, son en su mayoría colonos que arribaron a ésta zona en los años 70's y 80's desde varias parroquias de la provincia de Pichincha como Pifo así como también desde otras provincias como Loja, Azuay y Chimborazo. Mencionó también que el proceso de migración hacia esta zona se dio por la apertura de la carretera de Baeza a Tena.(HARO W. J., 2013).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) los primeros colonizadores de ésta zona se establecieron e iniciaron actividades agropecuarias, poco después obtuvieron sus predios a través del proceso de adjudicación y titulación de terrenos de patrimonio del Estado considerados "baldíos"; dicha medida fue adoptada por el ex Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria y Colonización (IERAC) en beneficio de los colonos.

Actualmente cada familia de la comunidad en estudio cuenta con un predio individual y escrituras. La forma de organización gubernamental de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos es a través de una Directiva constituida por un Presidente, Vicepresidente y Tesorero; ésta a su vez se encuentra bajo la tutela de la Municipalidad de Archidona. La Directiva de la comunidad se reúne en la Casa Comunal.(HARO W. J., 2013).

En cuanto a la religiosidad de la gente de la comunidad en estudio el 95% de la población es católica, el resto pertenece a varias otras religiones. Existe una Iglesia Católica junto a la Casa Comunal en donde se celebra misas cada 15 días. Las festividades que la comunidad Santa Elena de los Guacamayos celebra son principalmente religiosas como la celebración de la Novena en época Navideña, la cual se realiza en la Casa Comunal. (HARO W. J., 2013).

En lo referente a educación las personas adultas de la comunidad generalmente han terminado la educación primaria, pero las generaciones actuales finalizan la educación secundaria y unos pocos jóvenes tienen la posibilidad de ingresar a la universidad en especial si han emigrado a la ciudad. La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos cuenta con una escuela primaria pero ésta permanece cerrada debido a que la tasa de emigración es bastante alta, por lo tanto no hay muchos estudiantes. Los niños y adolescentes en edad escolar normalmente acuden a escuelas y colegios rurales ubicados a 10km de distancia o incluso a establecimientos educativos ubicados en la parroquia Cotundo a 25 km o en Archidona a 30 Km de distancia. (HARO W. J., 2013).

Con respecto a los grupos étnicos existentes en la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos el 90.32% se compone de mestizos ya que la gran mayoría de sus habitantes

son colonos; y el 9.68% se compone de indígenas perteneciendo al grupo étnico kichwa (INEC, 2010).

En relación al ámbito de la salud de los pobladores de la comunidad en estudio de acuerdo a datos del último censo de población y vivienda del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) solamente la octava parte de la población está afiliada al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), a través del cual pueden tener acceso a servicios de salud en Tena o Baeza. Las personas de la comunidad en estudio que no están afiliadas al IESS acuden a los Centros de Salud en la comunidad La Merced de Jondachi en la parroquia Cotundo o en Baeza. (HARO W. J., 2013).

1.3. Aspecto económico-productivo y legal.

La comunidad Santa Elena de los Guacamayos, al igual que las demás comunidades rurales en la Reserva de Biosfera Sumaco (RBS) utilizan el recurso bosque como medio de subsistencia e ingresos económicos. Extraen especies maderables para la venta, viven de la ganadería en gran parte, cultivan la tierra y recolectan hierbas medicinales del bosque. Estas actividades pueden causar presión sobre las zonas núcleo del Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras, pero el cultivo de hongos ostra, una de las nuevas actividades productivas del sector Sumaco es beneficiosa porque promueve el desarrollo sustentable y si es comercializado eficientemente aporta al desarrollo económico de las familias de la comunidad que los producen. (MAE/GTZ-GESOREN, 2008).

La producción de hongos ostra en la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos es impulsada por el Ministerio de Ambiente (MAE) y apoyada por la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), agencia gubernamental alemana encargada de promover el desarrollo sustentable. Los cuales junto con otras entidades organizan capacitaciones sobre el proceso de producción y comercialización de los hongos ostra y en 2011 apoyaron con la construcción de nuevos invernaderos para el cultivo. (HARO & JURRIUS, 2011).

En el año 2012 las familias de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos dedicadas al cultivo de hongos ostra formaron una Asociación denominada "Asociación de Productores y Comercializadores de Guacamayos Hongos del Sumaco" a la cual el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) otorgó personería jurídica mediante el acuerdo ministerial #0019 en el mismo año. (HARO W. J., 2013).

Dicha Asociación conformada por 11 personas: 6 productores y sus familias cultivan los hongos ostra de forma individual ya que al momento no cuentan con un área propia de la Asociación. De acuerdo a la ley en cada área de producción deben contar con un extinguidor de incendios, lo cual lo cumplen. (HARO W. J., 2013).

1.3.1. Población.

En la Reserva de Biosfera Sumaco donde se encuentra la comunidad Santa Elena de Guacamayos un 70% de la población es de origen Kichwa y un 30% son mestizos, mayormente colonos (GIZ, 2011).

La población de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos está compuesta casi en su totalidad por colonos.(HARO W. J., 2013)

De acuerdo a datos del INEC del último censo del 2010, la población de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos es:

Tabla 1. Datos de Población Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Población Santa Elena de Guacamayos	Número de Habitantes	%
Hombres	13	41.94 %
Mujeres	18	58.06 %
Total	31	100 %

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

La población se auto identifica étnicamente como:

Tabla 2. Datos de Auto Identidad Étnica Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Auto identidad étnica Santa Elena de Guacamayos	Casos	%
Indígena	3	9.68 %
Mestizo	28	90.32 %
Total	31	100 %

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

De acuerdo a los grandes grupos de edad la población se divide de la siguiente manera:

Tabla 3. Datos de Grandes Grupos de Edad Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Grandes grupos de edad Santa Elena de Guacamayos	Casos	%
De 0 a 14 años	9	29.03 %
De 15 a 64 años	22	70.97 %
Total	31	100 %

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

Con respecto a los datos de población de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos presentados, se puede ver que la comunidad está constituida por una mayoría de mujeres. También se observa que más del 90% de la población se auto identifica étnicamente como mestiza y menos del 10% como indígena. Con relación a los grandes grupos de edad de la comunidad en estudio es claro que más del 70% de la población se encuentra entre los 15 a 64 años de edad.

1.3.2. Nivel de instrucción de la población.

Según el INEC, 2010:

El 58.62% de la población de 5 años y más de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos asiste a un establecimiento de enseñanza regular.

Tabla 4. Datos del tipo de Establecimientos de Enseñanza Regular al que la población de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos asiste

Establecimiento de enseñanza regular al que asiste	Casos	%
Fiscal (Estado)	7	41,18%
Particular (Privado)	2	11,76%
Fiscomisional	8	47,06%
Total	17	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

El nivel de instrucción al que la población de 5 años y más asiste o asistió es el siguiente:

Tabla 5. Datos del Nivel de Instrucción de la población Santa Elena de Guacamayos

Nivel de instrucción al que asiste o asistió	Casos	%
Ninguno	1	3,45%
Preescolar	1	3,45%
Primario	9	31,03%
Secundario	3	10,34%
Educación Básica	8	27,59%
Educación Media	6	20,69%
Se ignora	1	3,45%
Total	29	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

El porcentaje de población de 15 años y más según la condición de analfabetismo es:

Tabla 6. Datos de la Condición de Analfabetismo de la población de 15 años y más de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Sabe leer y escribir	Casos	%
Si	21	95,45%
No	1	4,55%
Total	22	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

Los datos sobre el nivel de instrucción de la población de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos demuestran que la mayoría de los estudiantes actuales asisten a un establecimiento fiscomisional, además casi el total de la población cuenta con educación primaria y muchos con educación básica. Con respecto al nivel de analfabetismo de la comunidad en estudio es bastante bajo representando a menos del 5% de la población.

1.3.3. Vivienda y servicios básicos.

De acuerdo a datos del INEC 2010, se conoce la siguiente información con respecto a vivienda de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos:

Tabla 7. Datos Generales de Vivienda de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Tipo de vivienda	Casos	%
Casa/Villa	7	100,00%
Total	7	100,00%

Material del techo o cubierta	Casos	%
Asbesto (Eternit, Eurolit)	2	28,57%
Zinc	5	71,43%
Total	7	100,00%

Material de paredes exteriores	Casos	%
Ladrillo o bloque	2	28,57%
Adobe o tapia	1	14,29%
Madera	4	57,14%
Total	7	100,00%

Material del piso	Casos	%
Tabla sin tratar	3	42,86%
Ladrillo o cemento	4	57,14%
Total	7	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

Como lo indican los datos presentados el tipo de vivienda de la mayor parte de la población de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos es de características básicas al estar construidas con paredes de madera y techo de zinc.

Tabla 8. Datos de Propiedad de Vivienda Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Tenencia o propiedad de la vivienda	Casos	%
Propia y totalmente pagada	5	71,43%
Prestada o cedida (no pagada)	1	14,29%
Por servicios	1	14,29%
Total	7	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

Como los datos lo muestran más del 70% de la población de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos cuenta con vivienda propia.

De acuerdo a datos proporcionados por el INEC, 2010 se conoce lo siguiente referente a servicios básicos de la comunidad en estudio:

Agua:

Tabla 9. Datos de Procedencia y Conexión de Agua Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Procedencia del agua recibida	Casos	%
De río, vertiente, acequia o canal	7	100,00%
Total	7	100,00%

Conexion del agua	Casos	%
Por tubería dentro de la vivienda	1	14,29%
Por tubería fuera de la vivienda pero dentro del edificio, lote o terreno	3	42,86%
No recibe agua por tubería sino por otros medios	3	42,86%
Total	7	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

Como lo indican los datos presentados el total de las viviendas de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos reciben el agua de un río o vertiente, y la mayor parte de las viviendas tienen conexión de agua por tubería fuera de la vivienda o por otros medios.

Energía Eléctrica:

Tabla 10. Datos de Procedencia de Luz Eléctrica Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Procedencia de luz eléctrica	Casos	%
Red de empresa eléctrica de servicio público	6	85,71%
No tiene	1	14,29%
Total	7	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

De acuerdo a los datos presentados con relación a energía eléctrica más del 85% de las viviendas están conectadas a la red de servicio público de la empresa eléctrica.

Otros:

Tabla 11. Datos del tipo de Servicio Higiénico Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Tipo de servicio higiénico	Casos	%
Conectado a pozo ciego	5	71,43%
Con descarga directa al mar, río, lago o quebrada	1	14,29%
Letrina	1	14,29%
Total	7	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

Como los datos lo indican más de un 70% de las viviendas de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos utilizan servicio higiénico conectado a pozo ciego, es decir no poseen red de alcantarillado.

Tabla 12. Datos de la Energía Utilizada para Cocinar Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Energía para cocinar	Casos	%
Gas (tanque o cilindro)	5	71,43%
Leña, carbón	2	28,57%
Total	7	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

Como los datos lo indican más del 70% de las viviendas de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos usa cilindro de gas para cocinar y menos del 30% cocina con leña o carbón.

Tabla 13. Datos de la Eliminación de Basura Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Eliminación de la basura	Casos	%
La queman	6	85,71%
De otra forma	1	14,29%
Total	7	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

De acuerdo a los datos presentados la mayor parte de viviendas de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos quema su basura localmente.

Tabla 14. Datos varios de Disponibilidad de Servicios de Comunicación Comunidad Santa Elena de Guacamayos

Disponibilidad de teléfono convencional	Casos	%
Si	1	14,29%
No	6	85,71%
Total	7	100,00%

Disponibilidad de teléfono celular	Casos	%
Si	7	100,00%
Total	7	100,00%

Disponibilidad de internet	Casos	%
No	7	100,00%
Total	7	100,00%

Dispone de computadora	Casos	%
-------------------------------	--------------	----------

No	7	100,00%
Total	7	100,00%

Dispone de televisión por cable	Casos	%
No	7	100,00%
Total	7	100,00%

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

De acuerdo a los datos obtenidos se puede ver que el total de las viviendas de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos cuenta con teléfono celular pero solo una vivienda cuenta con teléfono convencional. Con respecto a otros servicios de comunicación como acceso a internet o a televisión por cable ninguna de las viviendas cuenta con éstos servicios. De igual forma ninguna vivienda posee una computadora.

1.3.4. Población Económicamente Activa.

Según el INEC, 2010 tenemos los siguientes datos de la Población Económicamente Activa (PEA) y de la Población Económicamente Inactiva (PEI) de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos:

Tabla 15. Datos de PEA y PEI de 10 años y más de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos

CONDICIÓN DE ACTIVIDAD	Sexo		Total
	Hombre	Mujer	
PEA	9	1	10
PEI	3	11	14
Total	12	12	24

FUENTE: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).
Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Comentario:

Con base en los datos presentados se puede ver que la PEA de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos está conformada en su mayoría por personas del sexo masculino y la PEI está conformada en su mayoría por personas del sexo femenino. También es claro que existe una mayoría de PEI con relación a la PEA.

1.3.5. Actividades Productivas de la zona.

Según datos del Convenio IMA – AME y el Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Archidona se ha señalado que en el cantón Archidona el 80.9% de la población vive en la zona rural y su principal actividad es la producción agrícola.(FUNDACIÓN BIO-PARQUES, 2001).

Por los datos arriba presentados La comunidad Santa Elena de los Guacamayos al encontrarse dentro del cantón Archidona tendría como su actividad productiva principal a la producción agrícola.

En la comunidad Santa Elena de los Guacamayos la actividad productiva más importante es la ganadería, seguido de la crianza de pollos de engorde y en tercer lugar está el cultivo de hongos ostra; sin embargo el cultivo de hongos da mayor ganancia con menor esfuerzo e incentiva a la conservación.(HARO W. J., 2013).

Se puede decir que el sector agropecuario constituye la mayor actividad productiva de la comunidad en estudio. En cuanto a la ganadería tienen mayormente ganado vacuno para la producción de leche y carne, en promedio una familia posee 10 cabezas de ganado vacuno; con respecto a la avicultura varias familias pueden llegar a tener de 100 hasta 300 pollos, los mismos que se comercializan en Archidona y Tena; seguido está el cultivo de hongos ostra desde finales de los años 90 en el cual están involucradas 11 familias. Además se dedican a la extracción de especies maderables para la venta de forma oportunista. Unas pocas familias practican la acuicultura y elaboración de quesos para venderlos en el pueblo de Archidona.(HARO W. J., 2013).

En cuanto a la agricultura la mayoría de familias tiene un huerto o chacra en la cual cultivan hortalizas, tubérculos y algunas frutas para su autoconsumo y el excedente lo comercializan. Varios miembros de la comunidad en estudio se dedican al comercio de los productos de la zona, hierbas medicinales, hongos ostra, pollos, llevándolos a diferentes mercados, distribuidores o restaurantes de Archidona, Tena, Quito, etc.

Sin embargo en la zona de la Reserva de Biosfera Sumaco, donde se encuentra la comunidad en estudio, también se cuentan entre las actividades productivas la extracción y comercialización de productos forestales, la acuicultura, la producción de cacao orgánico con sistemas agroforestales, las microempresas agroindustriales, la elaboración y

comercialización de artesanías, el turismo comunitario y ecoturismo, rafting, kayaking, entre otras.(MINISTERIO DEL AMBIENTE, 2010).

La actividad agroproductiva en la RBS ocupa alrededor de 111.540 has; predominan los cultivos de palma africana, naranjilla, café, cacao y arroz los cuales abarcan grandes extensiones. El cultivo de palma africana tiene un impacto ambiental negativo de importancia ya que éste ha ocasionado la desaparición de bosques y la contaminación de los suelos y ríos por el proceso de extracción de aceite y alto uso de agroquímicos (GIZ, 2011).

1.3.5.1. Sector Agropecuario.

El sector agropecuario constituye una de las actividades más importantes de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos, el mismo que se detalla a continuación.

Ganadería: la mayoría de familias trabaja con ganado vacuno para la producción de leche y carne, en promedio una familia posee 10 cabezas de ganado. Solamente una o dos familias de la comunidad se dedican al ganado ovino y porcino.

Avicultura: algunas familias tienen entre 20 a 40 aves de corral para su autoconsumo y el comercio; pero varias familias pueden llegar a tener de 100 hasta 300 pollos de engorde, los mismos que son comercializados en Archidona y Tena.

Agricultura: las familias de la comunidad en estudio poseen un huerto o chacra donde cultivan hortalizas, a veces en invernaderos, tubérculos y ciertas frutas que les sirve para su autoconsumo y para comercializar en pequeña escala. La comunidad Santa Elena de los Guacamayos no tiene monocultivos como sucede en comunidades cercanas de zonas más bajas.(HARO W. J., 2013).

1.3.5.1.1. Cultivo de Hongos Ostra.

El cultivo de Hongos Ostra (*PleurotusOstreatus*) fue implementado gracias al Proyecto Protección Gran Sumaco creado en 1995 a partir de la cooperación bilateral entre Ecuador y Alemania y ha continuado hasta 2010. Su objetivo general ha sido contribuir a la conservación del Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras, en el marco del manejo de la

Reserva de Biosfera Sumaco, y al desarrollo sostenible de la población localizada en su zona de amortiguamiento y transición.(MINISTERIO DEL AMBIENTE, 2010).

Dentro del Proyecto Gran Sumaco está el programa llamado “Hongos del Sumaco” que fue instaurado en la Comunidad Santa Elena de Guacamayos y varias otras localidades del sector Sumaco aprovechando las condiciones climáticas de la zona y el alto valor nutritivo de los hongos. Entre 1999 y 2006 la Cooperación Alemana en asociación con el Ministerio de Ambiente (MAE) fomentó el cultivo de los hongos ostra en la Reserva de Biosfera Sumaco a través de apoyo con equipo para la producción, capacitación, financiamiento, etc. El programa ha traído varios beneficios para las comunidades locales como la vinculación de la mujer al sistema productivo familiar y el hecho de tener una nueva alternativa económica que a la vez disminuye los impactos ambientales causados por las actividades productivas como la ganadería extensiva, la tala de bosques y la contaminación con agroquímicos.(HARO & JURRIUS, 2011).

1.3.5.2. Sector Eco-turístico.

La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos al encontrarse dentro de la Reserva de Biosfera Sumaco y en la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras y la Reserva ecológica Antisana tiene un gran potencial eco-turístico. Esta es un área de gran valor ecológico por su altísima biodiversidad, y podría convertirse en una de las actividades económico-productivas más importantes de la zona.

En el año 2012 el Ecuador recibió alrededor de 1'272.000 turistas extranjeros.(MINISTERIO DE TURISMO, 2013). Esta cifra del número de visitantes al Ecuador ha ido creciendo en los últimos años, lo que significa que pequeñas localidades en zonas turísticas como la zona donde se encuentra la comunidad en estudio podrían beneficiarse de éste incremento de visitantes al país.

El cantón Archidona, provincia de Napo, donde se encuentra la comunidad Santa Elena de los Guacamayos cuenta con varios atractivos naturales en su entorno y con infraestructura como carreteras en buen estado, lugares de alojamiento y servicios básicos disponibles para el desarrollo del ecoturismo.

En cuanto a planta turística de la zona enfocada en ecoturismo, encontramos a la Reserva de Bosque Nublado y Lodge “Cabañas San Isidro” ubicada entre las poblaciones de Baeza y Cosanga, ingresando por un desvío de tres km. desde la vía Interoceánica; este es un lugar que brinda hospedaje, alimentación y cuenta con senderos para realizar tours orientados a la observación de aves y vida silvestre dentro de la mencionada Reserva.

También en la zona se encuentra una pequeña empresa privada dedicada a la conservación a través del aviturismo denominada “WildSumacoWildlifeSanctuary” la cual ofrece hospedaje, alimentación y tours especializados en observación de aves. Está ubicada en la vía a Pacto Sumaco, tomando un desvío desde la vía a Loreto – provincia de Napo.

Desde la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos se puede explorar la zona circundante y visitar varios de los siguientes atractivos turísticos:

- Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras: Ubicado muy cerca a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos, ver explicación detallada más abajo en el documento.
- Reserva Ecológica Antisana: Ubicada muy cerca de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos y dentro de la provincia de Napo en la vertiente oriental de la cordillera de los Andes. Tiene una extensión de 120.000 ha, y en su territorio se encuentran varios tipos de bosque localizados en diferentes pisos altitudinales, el punto más alto es el volcán Antisana con 5758 msnm. Desde la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos se puede acceder a la parte oriental de la Reserva por la vía Tena-Jondachi-Baeza-Quito.(MINISTERIO DEL AMBIENTE, 2002)
- Volcán Sumaco, Cerro Negro, Cerro Pan de Azúcar, Cordillera Napo-Galeras, laguna del volcán Sumaco: Atractivos ubicados muy cerca a la comunidad en estudio y dentro del Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras.
- Zona de Páramo: Localizada en la parte alta de la Reserva Ecológica Antisana.
- Bosque Nublado: Es parte del ecosistema donde se encuentra ubicada la comunidad en estudio, se caracteriza por la abundancia de especies endémicas de flora y fauna; y se trata de una zona propicia para la observación de aves.

- Bosque Húmedo Tropical: Se lo encuentra al descender hacia la llanura Amazónica por la vía Baeza – Tena, a una distancia de alrededor de 50 Km desde la comunidad en estudio.
- Ríos aptos para rafting/kayaking: Río Jatunyacu, Upano, Quijos ubicados en los alrededores.
- Petroglifos del Alto Napo: Localizados en el barrio San Agustín de la ciudad de Archidona, muy cerca de la comunidad en estudio. Los petroglifos forman parte de un área arqueológica de la Amazonía ecuatoriana conocida como “el valle sagrado de Cotundo”. Este arte rupestre representa figuras talladas en piedra hace cientos o miles de años y tienen representaciones geométricas, antropomorfas, zoomorfas, entre otras, cuyo significado es un misterio.(MINISTERIO DE TURISMO, 2013).
- Cuevas de Jumandy: Ubicadas a 5 km de la ciudad de Archidona; se trata de un conjunto de cavernas llenas de estalagmitas y estalactitas, pasadizos de agua, pequeñas lagunas y cascadas subterráneas y una poza de barro terapéutico que son parte de un centro turístico local de fácil acceso. Las cuevas llevan el nombre de Jumandy, un héroe indígena que luchó en contra del colonialismo español.(viajamos.ec, 2012).
- Ciudad de Archidona: Se encuentra localizada a 30 Km de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos, es la ciudad más antigua fundada por los españoles en la Amazonía y cuenta con varios sitios de interés turístico como la Iglesia del Sagrado Corazón de Jesús, el mercado de comidas típicas como el maito y los chontacuros, el mercado de artesanías de la nacionalidad Kichwa, la cascada de Hollín, entre otros.(ECUALE).
- Comunidades Kichwa y su cultura: Ubicadas en la ciudad de Archidona, muy cerca de la comunidad en estudio, también hay muchas al adentrarse en la Amazonía, muy cerca del Tena. Al visitarlas se puede conocer sobre sus tradiciones, comida típica, artesanías, creencias, música, etc.

1.3.5.2.1. La Reserva de Biósfera Sumaco.

“El 10 de noviembre de 2000 la UNESCO elevó al Parque Nacional Sumaco Napo Galeras y su zona de influencia a la categoría internacional de Reserva de Biósfera, otorgada únicamente a las áreas protegidas de gran valor cultural y natural.

El Parque Nacional Sumaco Napo Galeras (PNSNG) tiene una extensión de 205.249 ha y su zona de influencia 791.187 ha. La Reserva de la Biósfera del Sumaco, con 996.436 ha representa el 8% de la Amazonía norte de Ecuador.”(CORPORACION ANDINA DE FOMENTO, 2009).

La Reserva de Biósfera Sumaco (RBS) está ubicada en tres provincias de la Amazonía ecuatoriana: Napo con sus cantones: Tena, Arosemena Tola, Archidona, Quijos y Chaco; Orellana con sus cantones Francisco de Orellana y Loreto; y Sucumbíos con el cantón Gonzalo Pizarro. La RBS ocupa la parte alta del sistema hidrográfico del río Napo. Se ubica en las siguientes coordenadas geográficas:

77°05' y 77°52' longitud Oeste y 00°00' y 01° 15' latitud Sur.(FUNDACIÓN BIO-PARQUES, 2001).

La RBS está dividida en dos zonas: la zona núcleo y la zona de apoyo o influencia. La zona núcleo corresponde al Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras que se compone de dos bloques separados: uno en el sector de Sumaco y el otro en la Cordillera de Galeras.

La zona de apoyo comprende la sub zona de amortiguamiento y la sub zona de transición; la primera contiene áreas de bosques protectores y de Patrimonio Forestal del Estado y está localizada alrededor de la zona núcleo; por su parte la sub zona de transición comprende el territorio circundante a la sub zona de amortiguamiento pero no tiene categoría de protección (GIZ, 2011).

- **Condiciones Climáticas**

La precipitación anual promedio en la RBS es de 4000 mm y la temperatura puede oscilar entre 6 a 24 grados centígrados dependiendo del piso altitudinal dentro de la Reserva, en las zonas más altas las temperaturas son más bajas y viceversa. La humedad relativa tiene un promedio de 85 a 90% durante todo el año.(BALSLEV et al, 1997).

- **Orografía e Hidrografía**

La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos se encuentra en la cordillera de los Guacamayos, la misma que forma parte de las estribaciones externas de la Cordillera Oriental de los Andes que se extiende hacia la cuenca Amazónica. (BALSLEV et al, 1997).

“El páramo de Antisana y de la cordillera de Guacamayos son el origen de la gran cuenca del río Napo, pues en sus humedales, deshielos y bosque se forman ríos como el Tambo, el Blanco Grande, el Quijos, el Cosanga, el Urcusiquí, el Jondachi, el Misahuallí y el Verdeyacu, todos ellos tributarios del Napo, sea por la cuenca del Quijos-Coca-Napo o por la cuenca Jatunhuayco-Napo, aportando en por lo menos el 30% del caudal de la cuenca alta del río Napo”.(FAO, 2010)

- **Biodiversidad**

En cuanto a diversidad biológica, la RBS ha sido catalogada como una de las zonas donde existe la mayor parte de la biodiversidad del Ecuador debido a la variedad de zonas de vida y pisos altitudinales que comprenden un área relativamente pequeña. Su biodiversidad se debe además a que la zona constituyó uno de los refugios del Pleistoceno.(MINISTERIO DEL AMBIENTE, 2010).

En la zona de la cordillera de Guacamayos confluyen la flora y la fauna andina y amazónica lo que genera un lugar de alta concentración de especies reconocidas a nivel mundial.(FAO, 2010).

HOLDRIDGE ha definido siete pisos altitudinales en su Sistema de Clasificación de las Formaciones Vegetales o Zonas de Vida Natural del Mundo y en la RBS se encuentran siete zonas de vida localizadas en cinco pisos altitudinales que van desde el Tropical hasta el Subandino, razón por la cual el rango altitudinal en la RBS va desde los 400 msnm en la parte extrema oriental hasta los 3732 msnm en la cima del Volcán Sumaco. (FUNDACIÓN BIO-PARQUES, 2001).

En la Reserva de Biósfera Sumaco se estima que existen 6.000 especies de plantas. De 100 especies de palmas colectadas durante un estudio científico, el 60% resultó nueva para la ciencia, lo que demuestra el inmenso potencial de especies de plantas que queda por descubrir en este sitio.(MINISTERIO DEL AMBIENTE, 2009)

- **Flora**

En la RBS se han reportado más de 6000 especies de plantas vasculares en los diferentes pisos altitudinales desde el bosque húmedo tropical hasta el páramo subandino, 89 de las cuales son endémicas.

Algunos de los árboles y plantas más comunes en los bosques de la Reserva y que son utilizados por los habitantes de la zona para propósitos medicinales, alimenticios, culturales y de construcción son:

Plantas medicinales como sangre de drago (*Crotonlechleri*), ayahuasca (*banisteriopsiscaapi*), guayusa (*Ilex guayusa*) entre otras de conocimiento ancestral. Plantas alimenticias como: plátano (*musa sapientum*), yuca (*manihotsculenta*) y chonta duro (*Bactrisgasipaes*), etc. Árboles frutales nativos, como guabos (*Inga spp*), uva de árbol (*Pourumacecropiifolia*), cacao blanco (*Theobroma bicolor*).

Además de árboles maderables de alto valor comercial, como chuncho (*cedrelingacateniformis*), cedro (*Cedrelaodorata*), caoba (*Swieteniamacrophylla*), aguacatillo (*perseaspp*), canelo (*Ocoteaspp*), guayacán (*Tabebuiachrysantha*), laurel (*Cordiaalliodora*), pigüe (*Pollalestadiscolor*), etc.(Grefa, 2006).

Además la RBS cuenta con una abundante variedad de orquídeas y bromelias.

- **Fauna**

El número de especies de animales es muy amplio, de acuerdo a BRIESCHKE hasta ahora se ha confirmado la existencia de 872 especies de aves de 64 familias.(MINISTERIO DEL AMBIENTE, 2010).

La RBS cuenta con 81 especies de mamíferos, de los cuales 28 son murciélagos; 180 especies de anfibios y 90 especies de reptiles.

Algunas especies representativas de mamíferos son el oso anteojos (*Tremarctosornatus*), el tapir amazónico (*Tapirus terrestris*), el tapir andino (*Tapirus pinchaque*), el armadillo (*Dasypus spp.*), el jaguar (*Panthera onca*), el puma (*Puma concolor*), el tigrillo (*Oncifelis spp.*), además de diferentes especies de monos, roedores, etc.(Grefa, 2006).

En cuanto a anfibios, gracias a estudios recientes en la RBS en 1995 una nueva especie de sapo fue descubierto, el sapo andino (*Osornophrynesumacoensis*) fue hallado en la laguna del volcán Sumaco y es una especie endémica de Ecuador.(CORPORACION ANDINA DE FOMENTO, 2009).

- **Situación de los Recursos Naturales en la RBS**

La RBS posee un alto porcentaje de bosque primario húmedo tropical y nublado pero estudios sobre el uso del suelo y la cobertura vegetal de la Reserva demuestran que la deforestación en tierras bajas está relacionada con la ampliación de la frontera agrícola destinada a pastizales y plantaciones de palma africana; así como también con el desarrollo de actividades petroleras y mineras. (MAE & GIZ, 2008).

El Estado ecuatoriano tiene concesionados seis bloques hidrocarburíferos al interior de la RBS equivalentes a más del 60% de la superficie total de la Reserva, lo cual puede incrementar la tasa de deforestación al abrirse nuevas vías (GIZ, 2011).

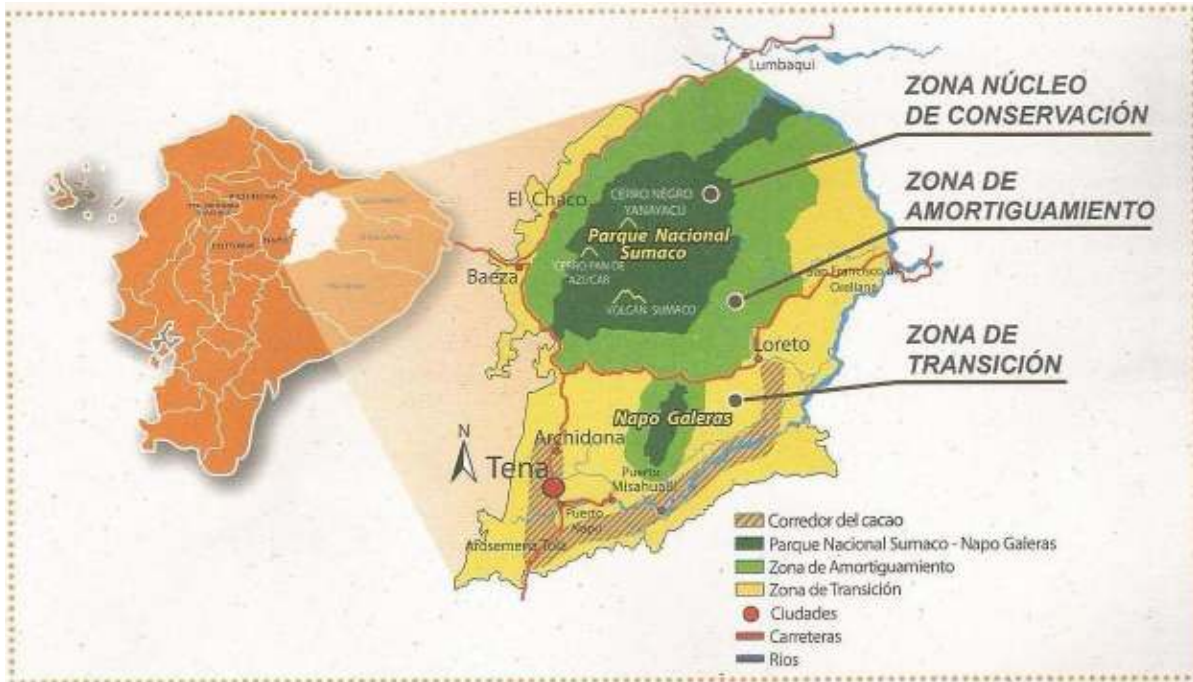
- **La Reserva de Biosfera Sumaco y el Turismo Sostenible**

La Reserva de Biosfera Sumaco tiene una estrategia de gestión para el turismo sostenible a través de la llamada “Mesa de Turismo” que funciona mediante la coordinación de esfuerzos públicos, privados y sociales. Los principales actores del sector turístico que constituyen la Mesa de Turismo son el Gobierno Provincial de Napo, Gobierno Municipal de Tena, la Cámara de Turismo y la Asociación de Hoteleros de Napo, los Ministerios de Turismo y del Ambiente en Napo, con el apoyo de la Cooperación Alemana. Su objetivo principal es el desarrollo de un turismo sostenible que mejore los ingresos locales y el cuidado del medio ambiente.

La Mesa de Turismo además trabaja en el diseño de la estrategia de turismo para la Reserva a partir del Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para el Ecuador PLANDETUR 2020.(MINISTERIO DEL AMBIENTE, 2010).

- **Zona Núcleo de la Reserva de Biósfera Sumaco: Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras**

Gráfico 1. Zonas de la Reserva de Biosfera Sumaco



Fuente: Revista Huellas del Sumaco, 2011

El Parque Nacional Sumaco Napo Galeras fue creado en 1994 gracias al interés de conservacionistas ya que la zona del actual Parque Nacional estaba siendo colonizada a pasos acelerados para aprovechar los beneficios de asentarse en la nueva vía Hollín-Loreto-Coca que fue construida para restablecer la comunicación con la Amazonía luego de que la vía Quito-Lago Agrio fuera destruida en el terremoto de 1987 (MAE, 2000).

De esta manera el Estado logró consolidar la zona circundante al volcán Sumaco como Parque Nacional además de la cordillera Napo Galeras gracias a la solicitud de líderes indígenas de la Cooperativa Rukullacta por considerarla montaña sagrada. Sin embargo fue imposible evitar totalmente el arribo de poblaciones Kichwa y colonos a la zona, misma que en décadas anteriores constituía área para actividades tradicionales como la cacería, pesca y recolección de frutos silvestres.(MINISTERIO DEL AMBIENTE, 2010).

El Parque Nacional Sumaco Napo Galeras es en la actualidad una de las áreas naturales menos exploradas del Sistema Nacional de Áreas Protegidas. Localizado entre las

provincias de Napo y Orellana al nororiente del Ecuador, cuenta con una extensión de 205.249 ha y tiene gran diversidad de flora y fauna además de un porcentaje alto de endemismo. (EGUEZ y VITERI, 2011).

La vegetación del Parque varía conforme al piso altitudinal correspondiente. En las zonas más bajas está la selva húmeda tropical caracterizada por árboles gigantes y gruesas lianas, al subir un poco ya en las estribaciones el bosque nublado se hace presente con plantas y árboles cubiertos por musgos, bromelias, orquídeas y helechos. Más arriba encontramos el bosque de matorral húmedo pie montano, que finalmente es sustituido por el páramo abierto de arbustos y hierbas hasta coronar el volcán Sumaco.

Así mismo de acuerdo al piso altitudinal correspondiente se puede encontrar animales como pavas, guacamayos, tucanes, colibríes, gallo de la peña, monos, venados, tapires, felinos, armadillos, osos de anteojos, lobo de páramo, roedores, murciélagos, serpientes, ranas, etc. Así como una cantidad inmensa de insectos.

En el interior del Parque tenemos la cordillera Napo-Galeras, la cordillera de Los Guacamayos, el volcán Sumaco, Pan de Azúcar y Cerro Negro; área que reúne las cabeceras de algunos afluentes de los ríos Quijos, Coca y Napo.(MILLER, 2002).

1.3.6. Nivel de migración.

Existe un alto índice de migración desde la comunidad en estudio hacia las ciudades de Tena, Quito, Riobamba, Loja, entre otras por razones de empleo y estudio. Muchos jóvenes al terminar la educación secundaria, generalmente a la edad de 18 años, deciden emigrar en busca de empleo o de educación superior. Y de acuerdo a la experiencia la mayoría de personas que emigran no vuelven ya que encuentran mejores oportunidades en la ciudad.(HARO W. J., 2013)

Según datos del Censo de Población y Vivienda realizado en el año 2010 por el INEC, una persona (hombre) migró de la comunidad en estudio y salió fuera del país por motivos de trabajo.

CAPÍTULO II

2. Generalidades del hongo ostra

2.1. Historia.

Según el Instituto Nacional de Biodiversidad de Costa Rica (INBIO) los hongos son organismos que pertenecen al Reino Fungi, ya que constituyen un grupo de seres vivos diferentes de las plantas y animales. Su función ecológica es la de descomponer ya que transforman la materia orgánica en sustancias más simples que pueden ser asimiladas por otros seres vivos. Los hongos se reproducen a través de esporas, las cuales germinan cuando se producen las condiciones ambientales apropiadas. Pueden desarrollarse en diferentes medios ya sean terrestres o acuáticos y al ser bastante adaptables tienen la capacidad de crecer en ambientes naturales como en ambientes humanos, alimentos y seres vivos o muertos. (INBIO, 2013).

Durante mucho tiempo el hombre ha aprovechado los beneficios de los hongos en diferentes campos como en la industria, al elaborar quesos, cerveza y vinos; la alimentación y la medicina puesto que el descubrimiento de los antibióticos se inicia con la penicilina obtenida del hongo *Penicillium notatum*. (INBIO, 2013).

Ciertos hongos pueden ser tan nutritivos para el ser humano como lo son muchos alimentos vegetales por ejemplo las hortalizas o animales como la carne, ya que contienen proteínas, vitaminas, minerales y otras sustancias. (INBIO, 2013).

HERRERA & ULLOA han señalado que los hongos comestibles pueden dividirse en dos grandes grupos: Los saprófitos, que utilizan la materia orgánica en descomposición y los micorrícicos, que forman simbiosis mutualista con las raíces de las plantas. (O., M., R., & R., 2002).

- **Los hongos ostra**

Fotografía 1. Hongos Ostra en etapa de Producción



Fuente: Revista Huellas del Sumaco, 2011

Los hongos ostra (*Pleurotusostreatus*) son hongos comestibles que pertenecen al grupo de los macrohongos, ya que sus cuerpos fructíferos son visibles a simple vista. (INBIO, 2013). Según la Facultad de Agronomía de la Universidad de San Carlos de Guatemala los hongos pertenecientes al género *Pleurotus* son saprofiticos, es decir se alimentan de materia orgánica que descomponen por medio de enzimas.(UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA, 2012).

Los hongos ostra (*Pleurotus*spp.) del cual se conocen alrededor de 30 especies, han sido cultivados en diferentes partes del mundo desde principios del siglo XX(FRANCE & al., 2000). GARZÓN y CUERVO han señalado que actualmente China es el principal productor

con el 86.8% de la producción mundial y con alrededor de 800 000 toneladas producidas al año.(AGUINAGA, 2012).

El cultivo de Hongos Ostra (*PleurotusOstreatus*) fue implementado en Ecuador gracias al Proyecto Protección Gran Sumaco creado en 1995 a partir de la cooperación bilateral entre Ecuador y Alemania.(Ministerio del Ambiente, 2010). Desde entonces en varias localidades de la Reserva de Biosfera Sumaco se cultivan los hongos ostra de forma artesanal como una alternativa de desarrollo sustentable.

- **Características**

Entre los hongos cultivados comercialmente, las especies del género *Pleurotus* tienen una buena acogida porque es relativamente fácil de cultivarlo y por su habilidad de crecer en diferentes sustratos.(AGUINAGA, 2012).

Tabla 16. Clasificación biológica del hongo ostra (*Pleurotustostreatus*)

Nombre Científico	<i>Pleurotustostreatus</i>
Reino	Fungi
División	Basidiomycota
Clase	Himenomycetes
Orden	Agaricales
Familia	Tricholomataceae
Género	<i>Pleurotus</i>
Especie	<i>Ostreatus</i>

Fuente: (AGUINAGA, 2012).

El hongo ostra (*PleurotusOstreatus*) es un hongo comestible que presenta un cuerpo fructífero redondeado y de superficie lisa, su diámetro oscila entre 5 y 15 cm dependiendo de la edad del hongo. El color puede variar entre una gama de blanco, azulado y gris.

En la parte inferior del cuerpo fructífero o sombrero el hongo posee unas laminillas donde se encuentran las esporas que le sirven para la reproducción.

El pie o estipe del hongo es generalmente corto y grueso.

En la naturaleza el hongo ostra se alimenta de madera, crece en troncos de árboles y otras plantas leñosas ya sea en superficies verticales u horizontales. (AGUINAGA, 2012).

Por esta razón al cultivarlo se lo puede hacer en residuos de madera o aserrín, es decir se recicla porque se usa un subproducto para producir los hongos, también es ecológico porque el hongo transforma la celulosa en alimento.

2.2. Proceso Productivo.

- **Condiciones ambientales**

Antes de iniciar el proceso productivo de los hongos ostra es necesario contar con ciertas condiciones ambientales que asegurarán el éxito del cultivo y dentro de lo posible evitarán plagas.

Los factores que influyen en el cultivo de hongos ostra de acuerdo a SONG son los siguientes: temperatura, luz, humedad y ventilación. (AGUINAGA, 2012).

- **Implementos básicos para la producción**

Semilla:

Los hongos en la naturaleza se reproducen a través de esporas, las cuales al germinar forman lo que se conoce como micelio. Los productores de hongos utilizan como semilla el micelio crecido en granos de cereales como el trigo, la cebada y otras gramíneas.(AGUINAGA, 2012). El siguiente paso es sembrar el micelio en el sustrato.

Sustrato:

Se puede utilizar como sustrato diferentes tipos de materias primas ricas en lignina/celulosa como pajas de cereales, maderas, aserrín u otras como los subproductos de la agroindustria: hojas, desechos de maíz, entre otras.

La humedad del sustrato es muy importante para el buen desarrollo del hongo, durante todo el proceso el sustrato debe tener una humedad de alrededor de 75%.(FRANCE & al., 2000).

- **Etapas de Producción**

La comunidad Santa Elena de los Guacamayos utiliza el método de cultivo en fundas plásticas a través del uso de aserrín como sustrato, a menudo lo mezclan con afrecho de gramíneas. Las etapas son las siguientes:

1. Preparación del Sustrato:

El aserrín a utilizarse debe ser maduro pero no demasiado viejo porque puede contener bacterias resistentes al calor o sustancias que inhiben el crecimiento del micelio.(HARO, PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HONGOS OSTRA, 2013).

2. Pasteurización:

La pasteurización del sustrato a utilizarse tiene por objeto eliminar agentes patógenos que puedan afectar el desarrollo del micelio del hongo ostra; se la realiza a través de agua caliente a 90 grados centígrados.(AGUINAGA, 2012). El tiempo depende de las condiciones del sustrato, en la comunidad Santa Elena de los Guacamayos éste proceso puede durar hasta 9 horas y se lo realiza en tanques grandes.(HARO, 2013).

3. Siembra:

Una vez realizado el proceso de pasteurización se procede a la siembra que consiste en inocular el sustrato con la semilla. Antes de comenzar hay que asegurarse que el sustrato se enfríe, la temperatura de éste debe ser de alrededor de 30 grados centígrados, así se evitan daños a la semilla; a su vez el sustrato debe contener alrededor de 70% de humedad. (FRANCE & al., 2000).

Enseguida se distribuye de forma homogénea la semilla, agregando capas alternas de semilla y sustrato dentro de una bolsa plástica. La cantidad de semilla que se utiliza en la comunidad en estudio son cuatro cucharaditas de semilla por cada bolsa plástica. (HARO, 2013).

Una vez realizada la siembra es muy importante tomar en cuenta los cuidados post-siembra del cultivo que son los siguientes:

Facilitar la eliminación del agua en exceso absorbida durante el proceso de pasteurización que suele quedarse en el fondo de la bolsa de siembra y puede provocar condiciones de anaerobiosis e inducir una fermentación láctica que inhibe el crecimiento del hongo *Pleurotus*. Por ésta razón, 1 o 2 días después de sembradas hay que pinchar la base de las bolsas para permitir la salida de agua acumulada. (FRANCE & al., 2000). La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos no tiene éste problema. Después de haber sembrado en bolsas plásticas es necesario perforarlas al segundo o tercer día para permitir la aireación.(HARO, 2013).

4. Incubación o Colonización:

Esta etapa puede durar de 3 a 4 semanas y consiste en proporcionar las condiciones esenciales al hongo para que invada el sustrato lo más rápido posible. (AGUINAGA, 2012). Durante el período de incubación las condiciones ambientales son de gran importancia y son las siguientes:

Temperatura. 24 grados centígrados en el sustrato.

Humedad. Si la siembra ha sido realizada en bolsas plásticas éstas proporcionarán la humedad adecuada para el desarrollo el micelio.

Luminosidad. No se requiere, es necesario adecuar un cuarto en total oscuridad.

Aireación. Puede ser mínima ya que el hongo soporta altas concentraciones de CO₂, es suficiente realizar perforaciones en la bolsa con una aguja gruesa esterilizada.

Cuando el sustrato ha sido colonizado por el micelio adquiere un color blanco y es la señal de que el período de incubación ha terminado(FRANCE & al., 2000).

5. Inducción:

Esta etapa empieza cuando aparecen los primeros botones de lo que será el cuerpo fructífero o sombrero del hongo.

Si la siembra ha sido realizada en dos fundas se procede a retirar la funda más externa y las fundas con el contenido se las coloca en una estantería con varios niveles. En la comunidad Santa Elena de los Guacamayos al realizar la siembra lo hacen en una sola funda, y una vez

iniciada la etapa de inducción colocan las fundas en estanterías dentro de un invernadero, de esta manera evitan que los insectos destruyan los jóvenes hongos. (HARO, 2013).

Durante éste período las condiciones ambientales deben ser las siguientes:

Temperatura. Se la disminuye a un promedio de 15 grados centígrados.

Humedad. Debe estar entre 85 a 95%.

Luminosidad. Se necesitan 12 horas de luz y 12 horas de oscuridad.

Aireación. Se requiere una buena aireación para lo cual es recomendable tener ventilación a través de puertas y ventanas.(FRANCE & al., 2000).

6. Producción:

Esta es la etapa en la cual se producen los sombreros o cuerpos fructíferos del hongo ostra, normalmente brotan después de 4 a 6 días desde que aparecen los botones.

Las condiciones ambientales más relevantes en éste período son:

Temperatura. Se recomienda entre 10 – 18 grados centígrados.

Humedad. Debe estar entre 80 a 90%. Si baja de éste nivel los sombreros pueden deshidratarse pero si es excesiva hay riesgo de contagio bacteriológico. (AGUINAGA, 2012).

7. Cosecha:

Una vez que el cuerpo fructífero o sombrero del hongo está bien desarrollado, normalmente antes de que se extienda por completo su borde, y tenga una consistencia compacta se procede a cosecharlos manualmente con la ayuda de un cuchillo.

Durante la cosecha se debe mantener una temperatura de 12-14 grados centígrados y una humedad de 85%.

Los hongos ostra pueden producir de 2 a 4 cosechas de un mismo sustrato, las dos primeras siendo las mejores. La primera cosecha puede durar de 1 a 3 días, luego de lo cual los sustratos se humedecen nuevamente y se mantienen en las mismas condiciones del proceso de inducción, después de 7 a 14 días se espera una nueva cosecha.(AGUINAGA, 2012).

En la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos los hongos ostra producen durante un período de 4 a 6 meses, y se los puede cosechar cada 2 o 3 semanas. Una vez agotado el sustrato de cultivo después del período de cosecha, éste es utilizado como abono orgánico en pastizales y huertos. (HARO, 2013).

8. Almacenaje:

La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos no necesita almacenar los hongos porque los vende de inmediato. (HARO, 2013).

2.3. Comercialización.

La comercialización de los hongos ostra en la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos es realizada por los miembros de la Asociación de Productores y Comercializadores de Guacamayos Hongos del Sumaco y a través de intermediarios.(HARO, 2013).

Los hongos son comercializados en diferentes ciudades del país, la mayor parte es llevada a Archidona y Tena en donde se distribuye en restaurantes y viviendas; también se envían los hongos en cartones a ciudades como Quito y Cuenca y cuando se hacen envíos a ciudades de la costa los transportan en cubetas con hielo. Los envíos son realizados en transporte público mediante el servicio de encomiendas.(HARO, 2013).

2.4. Usos.

Debido a que los hongos ostra tienen un alto contenido nutricional se los utiliza especialmente en la alimentación y la medicina, ya que aparte de ser un excelente alimento posee propiedades curativas. Según la Facultad de Agronomía de la Universidad de San Carlos de Guatemala, minerales como potasio, sodio, fósforo, cadmio, entre otros se concentran en los cuerpos fructíferos del hongo ostra; el nivel de proteínas que el mismo posee puede variar de acuerdo al nivel de nitrógeno que el sustrato posea, tiene un bajo contenido en grasas y carbohidratos y es rico es vitaminas B1, B2, tocoferol, cobalamina y carotenos, éstas características hacen del hongo ostra un gran alimento y puede ser útil contra padecimientos cardiovasculares ya que contiene enzimas que contribuyen a disminuir el colesterol en la sangre. Se lo usa también para retardar el crecimiento de tumores.(UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA, 2012).

El hongo ostra *Pleurotus ostreatus* también puede ser utilizado como recurso genético, ya que en la agricultura se pueden desarrollar sobre una gran cantidad de sustratos lignocelulósicos que son útiles no solo para la alimentación humana, sino también para otros

aspectos como la alimentación animal, la medicina, la farmacia, la industria química, el control biológico, la descontaminación de suelos, entre otros.(UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA, 2012).

SOMMERKAMP ha señalado que gracias a las vitaminas del complejo A, B y C y minerales como el calcio y el hierro el consumo regular de hongos ayuda a reforzar el sistema inmunológico y a su vez previene el cáncer de colon, la obesidad, entre otras enfermedades al aportar antioxidantes y nutrientes inorgánicos que no existen en otros alimentos.(HARO & JURRIUS, Hongos del Sumaco: Alimento sano, nutritivo y delicioso, 2011).

Como un valor añadido, después de la cosecha de los hongos ostra, el sustrato ya utilizado es usado como abono en los huertos familiares.

2.5. Beneficios.

Los beneficios del hongo ostra (*Pleurotus ostreatus*) son principalmente para la salud ya que su valor nutricional es muy alto.

Valor Nutricional de los Hongos Ostra:

Los hongos ostra (*Pleurotus ostreatus*) contienen los 9 aminoácidos esenciales que se requieren en nuestra dieta alimentaria. Son bajos en calorías, altos en proteínas, fibra, minerales y vitaminas.

Estudios recientes han comprobado que 200 gramos de hongos pueden reemplazar 100 gramos de carne. La proteína del hongo ostra es digestible hasta en 80% y tiene además un elevado valor nutritivo.

Los hongos ostra contienen las siguientes vitaminas: tiamina (vitamina B), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (B6), ácido pantotéico, biotina, ácido fólico, nicotina amida, ácido ascórbico (vitamina C) y ergosteina (provitamina D); y los siguientes minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio, sodio y cadmio.(UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA, 2012).

Tabla 17. Composición nutricional del hongo ostra (*Pleurotusostreatus*)

COMPONENTE	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA
Proteína	26	% en base seca
Grasa	0.9-1.8	% en base seca
Carbohidratos	57-61	% en base seca
Fibra	11.9	% en base seca
Calcio	0.02	% en base seca
Fósforo	1.40	% en base seca
Hierro	0.02	% en base seca
Valor energético	367	Kcal/g

Fuente: (AGUINAGA, 2012).

Los hongos ostra también son beneficiosos porque su cultivo es sustentable. Para producir éstos hongos de forma artesanal no se necesitan áreas grandes de terreno, es posible realizarlo en invernaderos o cuartos pequeños, evitando así la deforestación de bosques. Además su cultivo constituye una alternativa económica sostenible porque el cultivo de hongos ostra puede reemplazar actividades como la ganadería extensiva, la tala de árboles o los monocultivos, las cuales causan un gran impacto ambiental.(HARO, PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HONGOS OSTRA, 2013).

CAPÍTULO III

3. Propuesta de puesta en valor de los hongos ostra con base en turismo comunitario

3.1. Determinación de la Propuesta.

Incluir en los viajes organizados de operadoras turísticas que realizan turismo por la ruta Quito – Tena una parada en la comunidad de Santa Elena de los Guacamayos para ofrecer la oportunidad a los visitantes de conocer la producción y comercialización de hongos ostra a través del ofrecimiento de una variada carta gastronómica a base de este producto.

3.1.1. Introducción.

La Comunidad Santa Elena de Guacamayos produce y comercializa hongos ostra como alternativa sustentable de desarrollo, y tiene el potencial de incrementar sus ingresos al recibir visitas de turistas nacionales y extranjeros y ofrecerles un menú variado de platos preparados con hongos ostra.

Al encontrarse la comunidad mencionada en la ruta turística Quito – Tena los visitantes que viajan con dirección hacia la Amazonía pueden hacer una parada en la Comunidad Santa Elena de Guacamayos para conocer sobre la producción y comercialización de hongos ostra y a su vez degustar de una carta gastronómica preparada a base de estos hongos, que además de ser deliciosos son muy saludables ya que poseen propiedades nutricionales y medicinales. También pueden ser una excelente opción para personas vegetarianas.

La realización de este proyecto se la puede llevar a cabo con la cooperación de diferentes operadoras turísticas que apoyen la visita de grupos de turistas a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos durante un viaje organizado por la ruta Quito – Tena; de esta manera habría un beneficio para la comunidad mencionada al recibir un ingreso extra, también para los visitantes al conocer sobre los hongos ostra y finalmente para las operadoras turísticas al ofrecer un producto que apoya el desarrollo sustentable.

De igual forma, para poder desarrollar el presente proyecto es importante contar con la cooperación de todos los miembros de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos ya que ellos serán los anfitriones y deben estar preparados para poder recibir a los visitantes, explicarles de lo que se trata su proyecto y ofrecerles una variada carta gastronómica a base de hongos ostra, es decir la comunidad debe contar con una alta organización para realizar con éxito todo lo que involucra la propuesta.

3.1.2. Justificación.

La realización de la presente propuesta aportará al desarrollo sostenible de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos porque permitirá la continuidad de la producción de hongos ostra y les abrirá las puertas hacia el turismo comunitario.

Los beneficios para la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos a través del desarrollo de esta propuesta gastronómica son varios, entre ellos la oportunidad de aprender sobre la preparación de diversos platos a base de hongos ostra y poder ofrecerlos a los visitantes; la posibilidad de que todos los miembros de la comunidad se involucren en este proyecto sin discriminación de género o edad y de esta forma poder aumentar el porcentaje de Población Económicamente Activa (PEA) en la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos; el hecho de tener otra alternativa sostenible de vida puede disminuir el índice de migración hacia las ciudades por parte de las generaciones más jóvenes; y el poder contar con un ingreso extra puede ayudar a mejorar la calidad de vida de los habitantes de la comunidad en estudio.

También hay beneficiarios indirectos con el desarrollo del presente proyecto como lo son los visitantes porque van a conocer acerca de una propuesta diferente; las operadoras turísticas en cuanto que al impulsar el turismo comunitario pueden ganar más clientes y finalmente los bosques de la Reserva de Biosfera Sumaco son beneficiarios ya que este proyecto promueve la conservación.

3.1.3. Objetivos.

- Impulsar el desarrollo sostenible de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos a través de la oferta gastronómica a base de hongos ostra.
- Comunicar sobre la producción de hongos ostra, las visitas organizadas para conocer el bosque de la zona y oferta gastronómica de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos a diferentes empresas turísticas que operan la ruta Quito – Tena.
- Poner en contacto a la Comunidad Santa Elena de Guacamayos con diferentes operadoras turísticas para la coordinación de las visitas.
- Difundir sobre la producción, comercialización y oferta gastronómica de hongos ostra con la finalidad de que más personas lo conozcan y así fortalecer ésta alternativa sustentable de vida.
- Beneficiar tanto a los productores de hongos ostra de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos como a los visitantes.

3.2. Acercamiento Comunitario.

Se propone que para llevar a cabo las visitas de turistas a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos es necesario organizarlas de la mejor manera posible y seguir ciertas normas importantes con el objetivo de proteger a la comunidad, al visitante y al entorno. Por lo tanto se recomienda utilizar las siguientes estrategias:

- ❖ Organización de las visitas de grupos de turistas a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos:

Se plantea a la comunidad en estudio que las visitas se realicen bajo previa anticipación por parte de las operadoras turísticas, es decir mediante una llamada telefónica o vía correo electrónico para reservar un espacio para la visita en una fecha y hora determinadas. La reserva deberá realizarse al menos dos días antes de la llegada de un grupo de turistas, de esta forma los miembros de la comunidad tendrán el suficiente tiempo para aprovisionarse de los ingredientes necesarios para preparar los platos a base de hongos ostra y para organizarse con el resto de sus actividades cotidianas.

Esta información será comunicada a las diferentes operadoras turísticas miembros de la Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador (OPTUR) que organizan viajes por la ruta Quito – Tena para que cuando deseen visitar la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos lo hagan de la manera establecida.

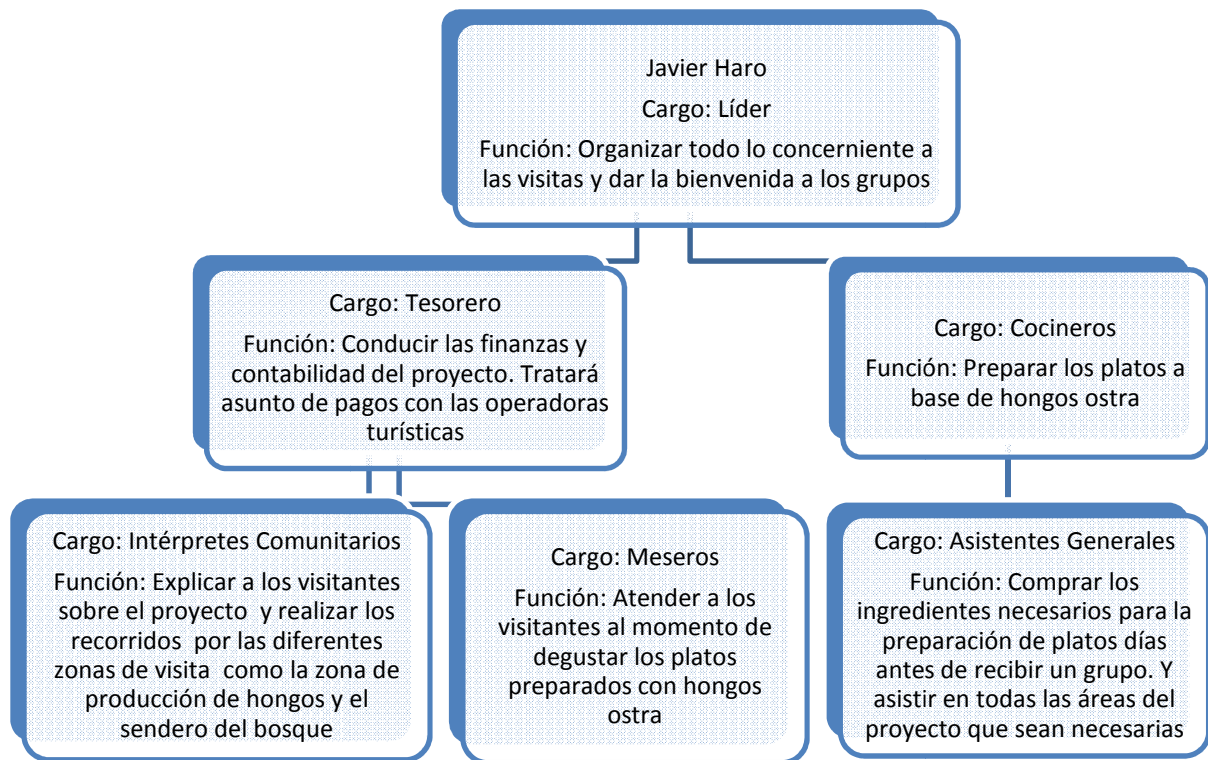
Las visitas serán atendidas por distintos miembros de la comunidad en el lugar designado y tendrán una duración de alrededor de dos horas.

La persona a cargo de organizar las visitas, es decir el líder del proyecto será el Sr. Javier Haro, quien es miembro de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos y técnico de producción de hongos ostra.

El líder del proyecto se encargará permanentemente de designar a las personas que desarrollarán las distintas actividades al momento de atender un grupo en una determinada visita de acuerdo a sus capacidades y talento. Habrá también un segundo líder en caso de ausencia del Sr. Javier Haro.

En el diagrama N. 1 que se encuentra a continuación se determinan los cargos y funciones de los miembros comunitarios de turno al momento de recibir la visita de un grupo:

Diagrama 1. Cargos y Funciones de los miembros comunitarios



Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y diseño: Palacios L. 2013

❖ Reglamento para Operadoras Turísticas que visiten la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos:

Se establecen las siguientes normas para las operadoras turísticas que pretendan enviar turistas al proyecto de la comunidad para que el proceso de reservas sea claro y bien organizado:

- El tiempo de reserva mínimo para programar una visita a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos es de 48 horas antes de la llegada del grupo. Si hay mucha más anticipación es mejor.
- La forma prioritaria de realizar una reserva es vía telefónica y como opción alternativa vía correo electrónico. Los números de celular a los cuales se puede llamar para realizar una reserva son los siguientes: 0992045266 y 0994146186. Y el email es: elflacocharo@gmail.com
- El pago total de la visita de un grupo deberá ser efectuado dentro de las siguientes 24 horas a partir del momento de la reserva.

- La forma de pago será únicamente mediante transferencia bancaria a una cuenta de ahorros del Banco del Pichincha.
- Cancelación de reservas: Se requiere un mínimo de 7 días antes de la fecha pactada de visita para cancelar los servicios. Dado el caso habrá la devolución del pago realizado con una disminución del 10% por gastos administrativos. Si se requiere hacer cancelación de visitas con menos de 7 días de anticipación únicamente se devolverá el 50% del pago efectuado por ser una cancelación de última hora.
- Las reservas realizadas con 48 horas de anticipación no tienen derecho de reembolso por cancelación de la visita.
- En caso de que una visita programada no se realice a causa de “no show” por parte de los visitantes no habrán devoluciones.
- Las devoluciones de pagos efectuados por cancelación de visitas se realizarán mediante transferencia bancaria.
- El precio que las operadoras turísticas deben pagar por cada visitante es de USD 12 incluido impuestos.
- En caso de que dentro del grupo de visitantes haya personas vegetarianas o con restricciones alimenticias, esta información deberá ser comunicada al momento de la reserva.
- En caso de que los visitantes a la comunidad no sean de habla hispana será necesario que la operadora turística cuente con un Guía Turístico o Tour Leader del grupo para la traducción de la explicación del proyecto.

Nota.- Este reglamento será entregado a todas las operadoras turísticas que tengan la intención de visitar la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos.

❖ Reglamento para visitantes a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos:

Se establecen las siguientes normas para los visitantes al proyecto de hongos ostra, para de esta manera poder lograr un turismo comunitario responsable:

- Respetar a todos los miembros de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos y su cultura durante la visita. Se lo puede lograr de varias formas, por ejemplo mostrando amabilidad hacia sus miembros.
- Mantener silencio durante la explicación del proceso de producción y comercialización de hongos ostra.

- No alejarse del grupo a zonas no permitidas para visitantes.
- Pedir permiso antes de tomar fotografías a los miembros de la comunidad.
- No fumar o ingerir bebidas alcohólicas durante la visita a la comunidad.
- Separar y depositar la basura únicamente en los sitios destinados para el efecto.
- No entregar o regalar objetos u alimentos de ningún tipo a los miembros de la comunidad sin previa aprobación de las autoridades de la misma ya que éstos pueden alterar la forma de vida de sus habitantes.
- No comprar ningún tipo de recuerdo u objeto ofrecido por los miembros de la comunidad que contenga partes de animales de la zona ni tampoco animales o plantas vivas porque es ilegal e incita el tráfico de especies.
- Hacer lo posible por dejar solo huellas y un impacto positivo en la comunidad visitada y en el medio ambiente.
- Al finalizar la visita se puede dejar una propina voluntaria en una caja destinada para el efecto.

Nota.- El reglamento para los visitantes será impreso y colocado en varios lugares estratégicos de la comunidad para que los turistas lo puedan leer. El mismo será traducido al idioma inglés para que los visitantes extranjeros lo puedan entender; por lo tanto se imprimirá y colocará reglamentos en español e inglés. Ver reglamento en inglés en el Anexo N.1

Una vez que se empiece a desarrollar el proyecto pueden surgir modificaciones en la operación del mismo y tanto el líder del proyecto como la comunidad deben actuar de manera proactiva para generar cambios o mejoras en la propuesta y así poder lograr los objetivos propuestos.

3.3. Socialización del Proyecto.

El presente proyecto se socializó tanto con la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos como con las operadoras turísticas miembros de OPTUR.

- ❖ Socialización del proyecto con la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos:

Se socializó la presente propuesta a la comunidad mediante el siguiente plan:

1. Se determinó el talento humano en la comunidad a través de las encuestas que fueron realizadas a cada uno de los miembros de la comunidad. En las encuestas se formularon preguntas clave para determinar si los miembros comunitarios tienen conocimiento o experiencia en ciertas áreas esenciales para desarrollar el proyecto; de esta manera se conoció las fortalezas y debilidades de la comunidad en distintos campos.

Además, de acuerdo a las respuestas obtenidas en las encuestas que se realizaron se determinó la necesidad de capacitación en temas como atención y servicio al cliente, organización, artes culinarias a base de hongos ostra y manipulación e higiene de alimentos. Parte de la capacitación se la podrá realizar en el Centro Operativo Tena del Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional (SECAP).

2. Se determinaron los recursos necesarios para llevar a cabo la propuesta conjuntamente con los miembros de la comunidad. Se investigó si disponen de los diferentes enseres e instalaciones para hacer realidad la propuesta y se hizo un inventario de las cosas que poseen y de las que les hace falta.
3. En coordinación con los miembros de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos se designó el o los sitios de recibimiento de turistas dentro de la comunidad y se plantea que se los mantenga limpios y seguros, libres de cualquier objeto que pueda causar daño a los visitantes.
4. Conjuntamente con la comunidad se designó a las personas organizadoras de las visitas, los líderes del proyecto, dichas personas estarán a cargo de organizar todo lo concerniente a una visita programada y se asegurarán que todo esté listo antes de recibir un grupo de turistas. Los organizadores serán contactados por las operadoras turísticas vía telefónica o correo electrónico y pactarán la fecha y hora de su visita con ellos. A su vez se encargarán de que la comunidad se provea de los ingredientes necesarios para la preparación del menú que se ofrecerá a los visitantes. Los organizadores también podrán designar las diferentes tareas durante una visita de acuerdo a las habilidades de cada persona en la comunidad.
5. Se determinó conjuntamente con la comunidad el sistema adecuado para que todos los miembros de la comunidad participen y se beneficien igualitariamente. Así por ejemplo una vez que haya una visita programada los organizadores designarán a la

familia que le corresponde recibir a determinado grupo de turistas y determinarán cuantas personas son requeridas de acuerdo al número de visitantes.

6. Se explicó a todos los miembros de la comunidad que durante los recorridos turísticos se deberá seguir un cronograma establecido con el fin de asegurar una visita satisfactoria. Se mencionó también la importancia de terminar la charla explicativa hablando de la relación del cultivo de hongos ostra con el desarrollo sustentable de la comunidad, así como de los beneficios del consumo de hongos ostra para la salud.

❖ Socialización del proyecto con las Operadoras Turísticas:

Se socializó el presente proyecto con varias operadoras turísticas miembros de OPTUR de la siguiente manera:

1. Se realizaron visitas a varias operadoras turísticas de la ciudad de Quito que organizan viajes en transporte privado por la ruta Quito – Tena y se les planteó la propuesta de incluir en sus programas organizados una visita a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos para que los visitantes conozcan sobre la producción y comercialización de hongos ostra, el bosque nublado de la zona y a su vez degusten un variado menú a base de estos hongos. Al momento de la visita se mostraron fotos e información impresa con lo que se pudo exponer de mejor manera la propuesta.
2. Se explicó a las operadoras que con su visita, que durará alrededor de dos horas, apoyarán el desarrollo sostenible de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos ubicada dentro de la Reserva de Biosfera Sumaco, y al mismo tiempo ayudarán a la conservación de los bosques de esta Reserva.
3. También se mencionó que si en los grupos de turistas hay personas vegetarianas o con restricciones alimenticias, los hongos ostra serán una excelente opción ya que su consumo es muy saludable y beneficioso en todo tipo de dietas alimentarias.
4. A continuación se explicó acerca de las normas de reserva de visitas a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos por parte de las operadoras turísticas y se comunicó que cuando el proyecto esté en marcha se enviará una copia de la normativa vía correo electrónico.

5. Para finalizar se comunicó sobre la existencia de un reglamento para visitantes en español e inglés, el cual será colocado en varios puntos visibles de la comunidad para que los visitantes los puedan leer.

3.4. Componentes de la Propuesta.

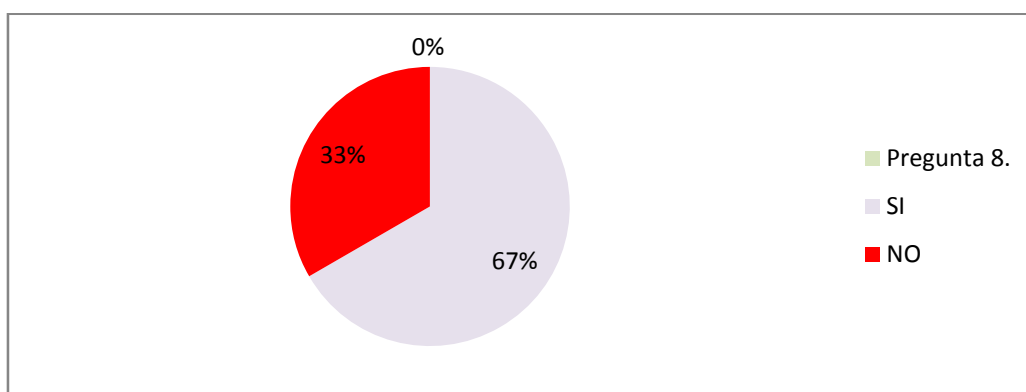
3.4.1. Determinación del Talento Humano.

La determinación del talento humano se la realizó a través de las encuestas hechas a los pobladores de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos, utilizándolas como herramienta para conocer mediante ciertas preguntas clave, los conocimientos, habilidades o experiencia de los miembros de la comunidad en ciertas áreas importantes para el desarrollo del presente proyecto. A continuación se encuentran las cuestiones de la encuesta que intentan determinar el talento humano en la comunidad:

- Conocimiento sobre la preparación de platos a base de hongos ostra

El 67% indicó que si tiene conocimiento y el 33% indicó que no tiene conocimiento, ver gráfico abajo. Esto nos indica que gran parte de los pobladores de la comunidad tiene talento para preparar platos a base de hongos ostra, por lo tanto la comunidad estaría en capacidad de ofrecer un menú para los visitantes utilizando un variado recetario de platos que incluyan hongos ostra.

Gráfico 2. Conocimiento preparación de platos a base de hongos ostra



Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

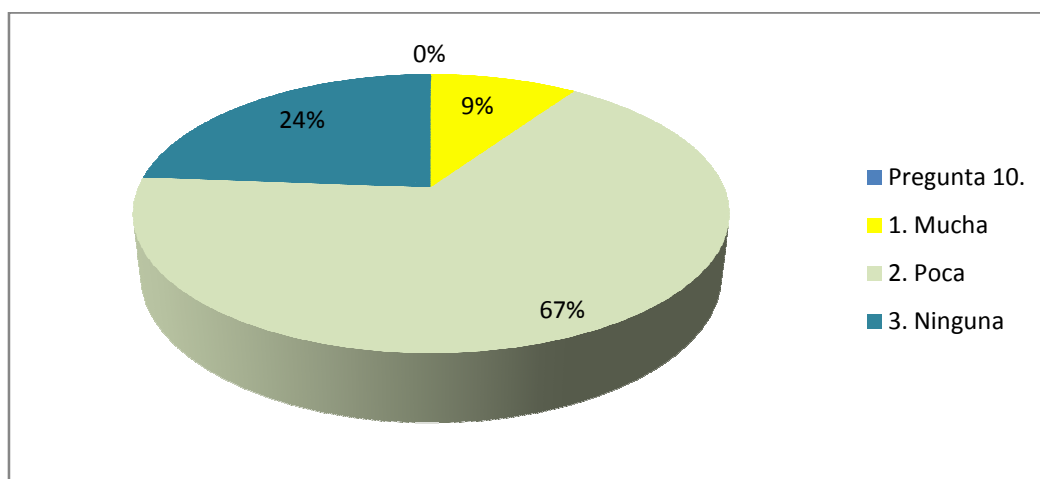
- Habilidad o experiencia en organización de reuniones, actividades o proyectos

El 9% de los pobladores de la comunidad respondió que tiene mucha experiencia

El 67% de los pobladores de la comunidad respondió que tiene poca experiencia

El 24% de los pobladores de la comunidad respondió que no tiene ninguna experiencia

Gráfico 3. Habilidad en organización de actividades y proyectos



Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Las respuestas indican que la mayor parte de la población de la comunidad tiene poca o ninguna experiencia o habilidad en organizar actividades o proyectos, el cual sería un aspecto importante al momento de organizar una visita de turistas programada. Por lo tanto ésta tarea tendría que ser ejecutada por el 9% de los miembros comunitarios que respondieron que tenían mucha experiencia en esta área pero también sería muy importante que todos los miembros de la comunidad se capaciten en este aspecto.

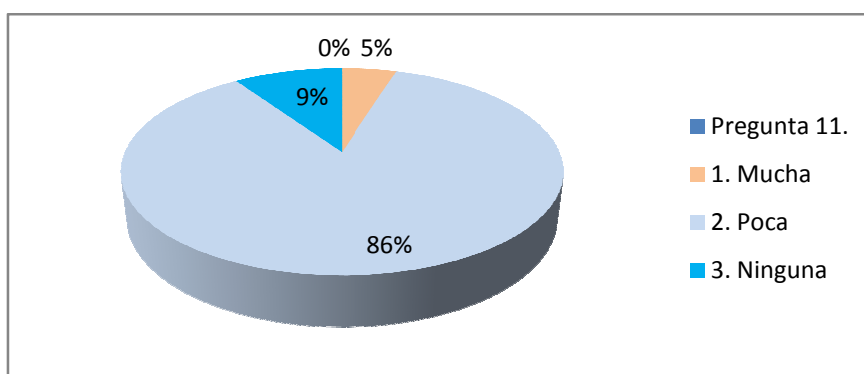
- Habilidad o experiencia hablando en público

El 5% de los pobladores de la comunidad respondió que tiene mucha experiencia

El 86% de los pobladores de la comunidad respondió que tiene poca experiencia

El 9% de los pobladores de la comunidad respondió que no tiene ninguna experiencia

Gráfico 4. Habilidad hablando en público



Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

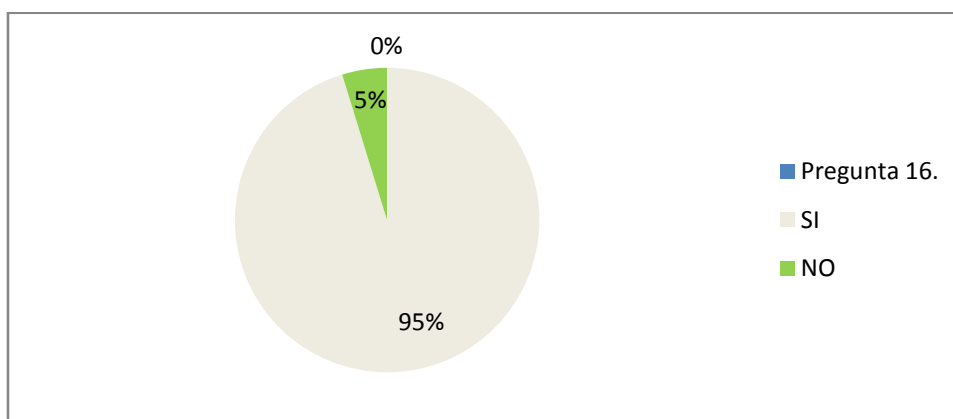
Las respuestas indican que el 95% de la población de la comunidad tiene poca o ninguna experiencia hablando en público. Esta es una habilidad muy importante al emprender un proyecto de turismo comunitario en el que constantemente se necesita dirigirse a un grupo de personas. Al poner en marcha el presente proyecto se requerirá que todas las personas involucradas en el mismo estén en capacidad de dirigirse al público correctamente, en este caso a los visitantes, y brindar una excelente atención al cliente. Es necesario que los miembros comunitarios se capaciten en este aspecto.

- Una parte de la encuesta estuvo dedicada a indagar si los miembros comunitarios estarían dispuestos a capacitarse en áreas que todavía no dominan, estos fueron los resultados:

- Voluntad para capacitarse y/o aprender sobre servicio al cliente

El 95% respondió afirmativamente, es decir mostró deseos de superación en este aspecto.

Gráfico 5. Voluntad para capacitarse sobre servicio al cliente



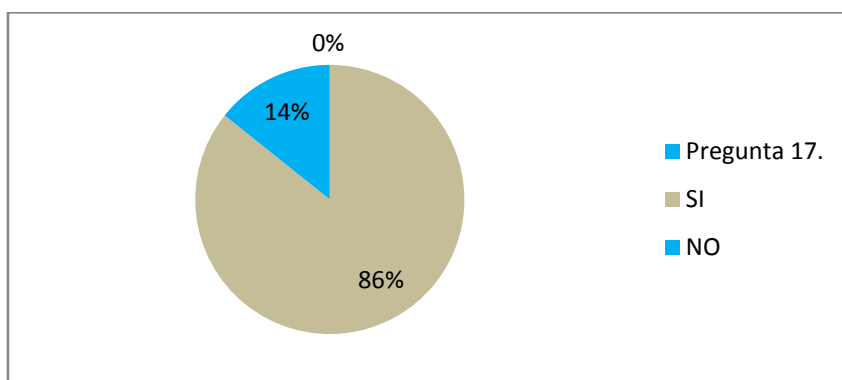
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

- Voluntad para capacitarse en manipulación e higiene de alimentos

El 86% respondió afirmativamente, es decir mostró deseos de superación en este aspecto

Gráfico 6. Voluntad para capacitarse en manipulación e higiene de alimentos



Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Conclusión:

Se puede ver que de acuerdo a los resultados de las encuestas realizadas en lo referente a talento humano, a pesar de que la gran mayoría de los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos al momento no cuenta con la suficiente experiencia o habilidad en ciertas áreas, existe un alto interés y una muy buena predisposición para capacitarse y aprender más sobre aspectos que les serán útiles para poner en marcha el presente proyecto y de esta manera desempeñarse con excelencia.

Gracias a las encuestas realizadas ha sido posible identificar a los pobladores comunitarios que tienen talento para diferentes tareas como la preparación de platos a base de hongos ostra, la organización de actividades, la oratoria y el servicio al cliente. De esta manera se podrá ubicar a las personas correctas en las diversas funciones a llevar a cabo durante el desarrollo del proyecto; así como también se buscará la capacitación adecuada en las distintas áreas para las personas que lo requieran.

3.4.2. Recursos.

Los recursos necesarios para la puesta en marcha del proyecto son los siguientes:

➤ Infraestructura:

No hay necesidad de construir infraestructura extra en lo que se refiere a la zona de producción de hongos y de comedor porque para recibir a los turistas la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos tiene ya construidos los espacios de producción de hongos que serán el lugar de explicación del proyecto a los visitantes y también cuentan con un espacio semi abierto en donde pueden poner mesas y sillas para que los visitantes degusten los platos preparados a base de hongos ostra.

En lo referente a servicios higiénicos la comunidad en estudio tendría que construir un baño con conexión a un pozo séptico destinado al uso de los visitantes.

Con relación al parqueadero, la comunidad en estudio deberá facilitar una zona destinada al estacionamiento de los vehículos de los visitantes ya que sería peligroso dejarlos estacionados a un lado de la carretera.

Con relación a la zona de producción de hongos ostra no se necesitará construir infraestructura nueva porque ya existe pero se necesitará que dicha zona tenga mantenimiento constantemente y que se encuentre habilitada para el recibimiento de visitantes.

Respecto a la zona del bosque donde se realizará una caminata interpretativa será necesario hacer adecuaciones en el sendero existente y asegurarse de que sea transitable.

➤ Inventario de Enseres:

En lo referente a la zona donde los visitantes van a degustar los platos hechos a base de hongos ostra, es decir el comedor, se necesita lo siguiente:

- Mesas
- Sillas o Bancas
- Individuales
- Extinguidor de incendios
- Tachos de basura
- Caja para propinas
- Servilletas
- Menú gastronómico impreso

En lo referente a la zona de cocina y a los utensilios para el comedor se necesita lo siguiente:

- Estufa o cocina
- Refrigeradora
- Cilindro de gas
- Botellón de agua con soporte
- Juego de Ollas y utensilios de cocina
- Vasos
- Vajilla
- Tabla de picar
- Saleros
- Pimenteros
- Cubiertos de mesa
- Tachos de basura
- Jabón biodegradable
- Extinguidor de incendios
- Instrumentos para el aseo de la cocina
- Dispensador de jabón
- Fundas de basura

En lo referente a la zona del baño se necesita lo siguiente:

- Jabón biodegradable
- Detergente biodegradable
- Papel Higiénico
- Instrumentos para el aseo del baño
- Dispensador de jabón
- Fundas de basura

➤ Otros:

Para la realización del proyecto también se necesita lo siguiente:

- Botas de caucho
- Teléfonos celulares
- Agendas
- Cuadernos

- Bolígrafos
- Calculadoras
- Facturero
- Trípticos

Por decisión de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos se tiene previsto buscar inversionistas públicos o privados para poder emprender el proyecto. Su deseo es construir la infraestructura que haga falta y realizar las inversiones necesarias para iniciar el presente proyecto de la mejor manera.

3.4.3. Políticas Administrativas.

El presente proyecto va a ser administrado por los miembros de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos de la siguiente manera:

- **Organizador o Líder del Proyecto:** Será la persona encargada de pactar las visitas con las operadoras de turismo. Su trabajo consistirá en atender las llamadas telefónicas o correos electrónicos de las operadoras turísticas y tomar nota de todos los detalles de la visita como el número de personas, restricciones alimenticias en el grupo, fecha y hora aproximada de llegada, etc.

Una vez que el organizador tiene conocimiento de estos detalles procederá a planificar la visita con las personas de la comunidad y designará diferentes tareas a distintas personas tomando en cuenta el talento humano de cada una de ellas, por ejemplo decidirá quién estará a cargo de comprar los ingredientes necesarios para preparar los platos a base de hongos ostra de acuerdo al número de personas que llegarán, quien se encargará de la explicación a los turistas sobre el proceso de producción, quien hará el recorrido por el sendero del bosque y quienes atenderán a los turistas al momento de ofrecerles el menú, cocinar y servirles los platos a la mesa.

Debe haber un segundo organizador en caso de que el organizador principal no se encuentre disponible para planificar las visitas.

El organizador será a su vez el líder del proyecto, este fue elegido por todos los miembros de la comunidad mediante votación en una reunión; también se eligió por votación al organizador sustituto. El líder del proyecto estará en funciones por un período de dos años y se lo evaluará cada año.

- **Tesorero:** Será la persona encargada de manejar los recursos económicos que se obtengan del proyecto. Al ser un proyecto comunitario las ganancias obtenidas del mismo serán repartidas igualmente entre todos sus miembros o a su vez se utilizarán en diferentes proyectos comunitarios que beneficien a todos. Es decir no habrá pago de salarios sino que será un fondo comunal.

El tesorero estará a cargo de la cuenta bancaria en la cual depositen los pagos por las visitas las operadoras turísticas, también será el responsable de realizar las devoluciones correspondientes en caso de que existan cancelaciones de reservas.

El tesorero será elegido por votación de todos los miembros de la comunidad en una reunión de acuerdo a las capacidades que los aspirantes posean para manejar fondos; se elegirá al tesorero por un período de un año y podrá ser reelecto si su labor es satisfactoria.

3.4.4. Oferta Gastronómica con Hongos Ostra.

Gracias a que la textura de los hongos ostra es muy delicada y posee un sabor muy suave pueden ser utilizados combinando gran variedad de guisos, como complemento de salsas, o pueden cocinarse como plato principal al preparar milanesa de hongos u hongos al ajillo; también va muy bien en sopas y ensaladas, y la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos los podrá utilizar preparando platos típicos ecuatorianos como empanadas o ceviche. En la cocina vegetariana son un excelente sustituto de la carne debido a su gran contenido de proteínas de alta calidad, por otro lado gracias a que su contenido de fibra dietética es elevado y el de grasas bastante bajo constituye un alimento muy saludable y bajo en calorías.

Los platos a base de hongos ostra que se ofrecerán a los visitantes serán muy variados y constituirán una mezcla de cocina ecuatoriana e internacional teniendo como principal ingrediente a los hongos ostra.

Entre los platos a ofrecerse en el menú están los siguientes:

- Hongos Ostra al Ajillo
- Hongos Ostra con Tomate
- Hongos Ostra con Tomate y Jamón
- Maito de Hongos Ostra
- Maito de Hongos Ostra con Pollo
- Omelette con Hongos Ostra
- Hongos Ostra Apanados
- Hongos Ostra a la Plancha
- Cebiche de Hongos Ostra
- Crema de Hongos Ostra
- Tacos con Hongos Ostra
- Quesadillas con Hongos Ostra
- Hongos Ostra con Camarón
- Espagueti con Hongos Ostra
- Arroz con Hongos Ostra y Atún
- Hongos Ostra al Gratín
- Empanadas de Hongos Ostra

Los platos se servirán con diferentes tipos de guarniciones que varían entre pan, arroz, yuca, papas, ensalada, plátano verde, canguil o vegetales cocidos; y algunos se servirán solos.

Las recetas de los diversos platos se adjuntan en el Anexo N. 2

3.5. Análisis de mercado.

Para llevar a cabo el análisis de mercado se aplicaron encuestas a los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos, con la finalidad de conocer si la comunidad está interesada en emprender el presente proyecto de turismo comunitario con base en hongos ostra.

También se realizaron entrevistas a las operadoras turísticas miembros de OPTUR que organizan viajes por la ruta Quito – Tena, con la finalidad de conocer el grado de interés de cada operadora turística en involucrarse en el presente proyecto.

3.5.1. Entrevistas dirigidas a las operadoras turísticas.

El formato de la entrevista se encuentra en el Anexo N.3

Resultados obtenidos

De las 38 operadoras turísticas miembros de OPTUR se logró realizar las entrevistas exitosamente a 15 operadoras turísticas, es decir al 39,47%. La razón por la que no se pudo realizar las entrevistas al 100% de los miembros de OPTUR fue porque 15 de ellos no operan la ruta donde se encuentra la comunidad en estudio, 5 de ellos no respondieron al requerimiento de ser entrevistados, 2 de ellos no mostraron apertura y con 1 de ellos no hubo forma de comunicarse.

Los representantes de la Operadoras Turísticas que fueron entrevistados son las siguientes:

1. Andean Travel Company – Sr. Alex Ortiz
2. Bird Ecuador – Sra. Carmen Bustamante
3. Contactour Ecuador – Sr. Santiago Murgueytio
4. Cruises and Journeys–Sr. Jorge Laso
5. Ecuador Adventure – Srta. Daniela Morales
6. Explorandes Ecuador – Srta. Verónica Pazmiño
7. Klein Tours – Sr. Luis Logroño
8. Latitud Cero – Srta. Paola Romero
9. Pamtours Ecuador – Sra. Nancy Aguilar
10. PositivTurismo Ecuador Tour Operator – Sra. Lucitania Montenegro
11. Pure Ecuador – Sr. Juan Antonio Arellano Borja
12. Surtrek Tour Operator Ecuador – Sr. Andrés Benítez
13. Tierra de Fuego – Sra. Lorena Vizcaíno
14. Tropic Journeys in Nature – Srta. Natalia Briones
15. Yacu Amu Experiences – Sr. Santiago Cueva

3.5.1.1. Tabulación de las entrevistas realizadas a las operadoras turísticas.

Pregunta 1. Interés en visitar proyecto de turismo comunitario

Tabla 18. Interés en visitar proyecto de turismo comunitario

SI	NO
15	0

Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la primera pregunta el 100% respondió SI y el 0% respondió NO, es decir que la totalidad de operadoras turísticas entrevistadas muestra interés en visitar el proyecto sustentable de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos.

Pregunta 2. Disposición para incluir las visitas en los itinerarios de viajes organizados

Tabla 19. Disposición para incluir las visitas en los itinerarios de viajes organizados

SI	NO
15	0

Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la segunda pregunta el 100% respondió SI y el 0% respondió NO, es decir que la totalidad de operadoras turísticas entrevistadas estarían dispuestas a incluir en sus itinerarios de viaje por la zona de estudio una visita al proyecto de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos.

Pregunta N 3. Nivel de aceptación de distintos platos con hongos ostra

Tabla 20. Nivel de aceptación de distintos platos con hongos ostra

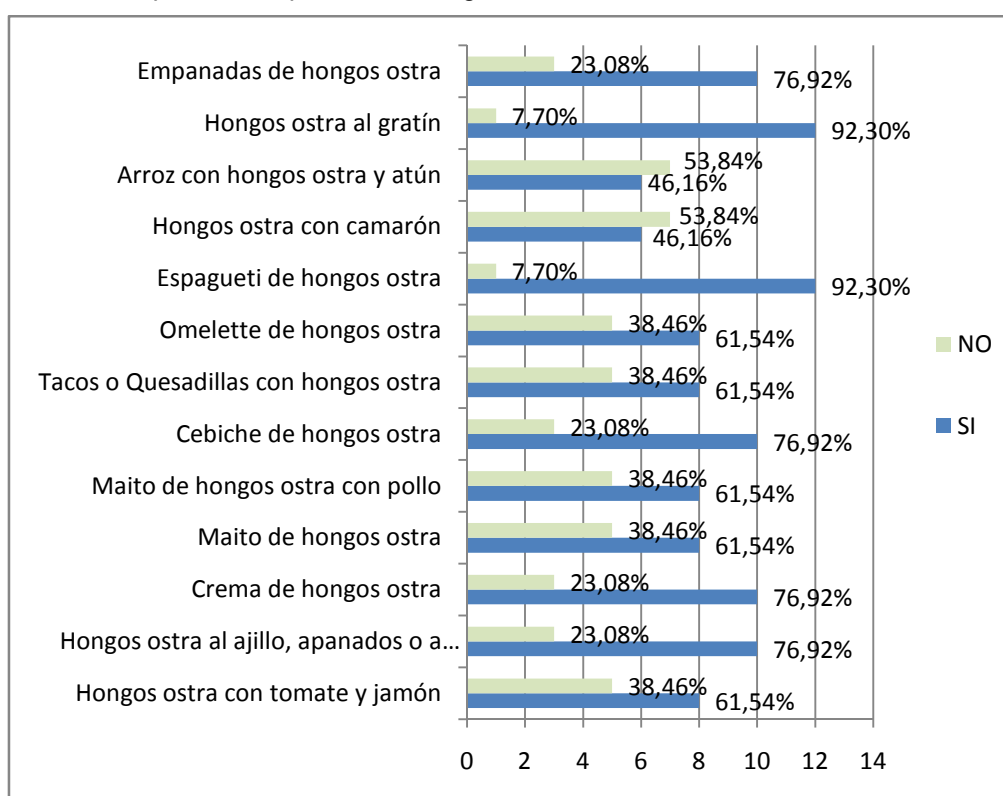
OPCIONES DE PLATOS CON HONGOS OSTRAS	SI	NO
Hongos ostra con tomate y jamón	8	5
Hongos ostra al ajillo, apanados o a la plancha	10	3
Crema de hongos ostra	10	3
Maito de hongos ostra	8	5
Maito de hongos ostra con pollo	8	5
Cebiche de hongos ostra	10	3
Tacos o quesadillas con hongos ostra	8	5
Omelette de hongos ostra	8	5
Espagueti de hongos ostra	12	1
Hongos ostra con camarón	6	7
Arroz con hongos ostra y atún	6	7
Hongos ostra al gratín	12	1
Empanadas de hongos ostra	10	3

Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

De acuerdo al siguiente gráfico se puede observar la variada aceptación de los platos a base de hongos ostra por parte de las operadoras turísticas

Gráfico 7. Opciones de platos con hongos ostra



Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Como se observó en el gráfico N. 7 solamente 13 de las 15 operadoras turísticas entrevistadas respondió a esta pregunta, es decir el 86,66% y cada opción tiene variado nivel de aceptación, sin embargo la mayoría de opciones de platos tiene muy buena acogida a excepción de dos opciones: arroz con hongos ostra y atún, y hongos ostra con camarón.

Pregunta N 4. Interés en conocer el bosque nublado del lugar

Tabla 21. Interés en conocer el bosque nublado del lugar

SI	NO
15	0

Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la cuarta pregunta el 100% respondió SI y el 0% respondió NO, es decir la totalidad de operadoras turísticas entrevistadas muestra interés en que sus grupos de visita también conozcan el bosque nublado de la zona a más de conocer sobre el proyecto de hongos ostra.

Pregunta N 5. Complacencia en apoyar proyectos sustentables por parte de visitantes

Tabla 22. Complacencia en apoyar proyectos sustentables por parte de visitantes

SI	NO
15	0

Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la quinta pregunta el 100% respondió SI y el 0% respondió NO, es decir la totalidad de las operadoras turísticas entrevistadas confía en que los turistas estarán gustosos de apoyar un proyecto sustentable como el presente.

Pregunta N 6. Disposición a incluir distintos itinerarios en los viajes organizados

Tabla 23. Disposición a incluir distintos itinerarios en los viajes organizados

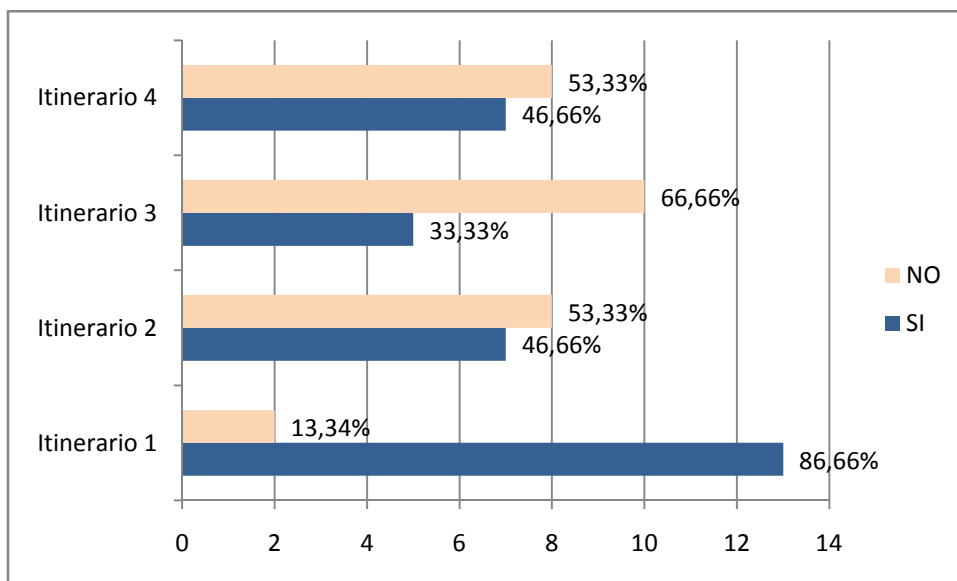
OPCIONES DE ITINERARIO	SI	NO
Itinerario 1	13	2
Itinerario 2	7	8
Itinerario 3	5	10
Itinerario 4	7	8

Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

De acuerdo al siguiente gráfico se puede observar que la mayoría de las operadoras turísticas eligió la opción de itinerario número 1 como la mejor opción; y que hubo variedad de elección por las demás opciones.

Gráfico 8. Opciones de Itinerarios



Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Como se observó en el gráfico N. 8 la opción de itinerario número 1 tiene el 86,66% de aceptación por parte de las operadoras turísticas entrevistadas para incluirla en sus viajes organizados por la zona. Esta opción de itinerario tiene gran aceptación porque incluye todo a un excelente precio.

Pregunta N 7. Apertura para realizar reservas de visitas con al menos dos días de anticipación

Tabla 24. Apertura para realizar reservas de visitas con al menos dos días de anticipación

SI	NO
15	0

Fuente: Operadoras Turísticas OPTUR 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la séptima pregunta el 100% respondió SI y el 0% respondió NO, es decir la totalidad de operadoras turísticas entrevistadas tiene apertura para realizar reservas de visitas al proyecto de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos con anticipación.

Nota.- Dos operadoras turísticas: Cruises&Journeys y Positiv Turismo no contestaron la pregunta N. 3, que presenta opciones de platos con hongos ostra para elegir, por motivos de desconocimiento de los platos. Sin embargo la operadora Cruises&Journeys señaló que sería interesante que los turistas los degusten.

3.5.1.2. Conclusiones de las entrevistas realizadas a las operadoras turísticas.

De acuerdo a los resultados de las entrevistas se concluye que hay una respuesta positiva y excelente apertura por parte de las operadoras turísticas para incluir en sus itinerarios una visita a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos y que sus turistas conozcan acerca del proyecto sustentable de hongos ostra.

Algunos de los representantes de las operadoras turísticas entrevistadas dieron sugerencias para el proyecto como las siguientes:

- Ofrecer picaditas de snacks preparados con hongos ostra en las visitas.
- Disponer de un sendero auto guiado en el bosque para los visitantes.
- Tener la posibilidad de reservar los servicios que ofrece la comunidad con anticipación.

De igual forma la representante de la operadora turística Bird Ecuador, la Sra. Carmen Bustamante, realizó el siguiente comentario por escrito una vez terminada la entrevista:

“Nosotros apoyamos proyectos comunitarios que sean responsables con el medio ambiente y contribuyan a la conservación del mismo, por tanto, este proyecto sería atractivo para nosotros siempre que se dé esta condición.”

3.5.1.3. Resoluciones de las entrevistas realizadas.

Después de analizar las respuestas de las operadoras turísticas entrevistadas en las preguntas con opciones múltiples, se ha decidido lo siguiente:

- Con relación a la pregunta N. 3 que trata sobre los diferentes platos a ofrecer en el menú se considerarán únicamente aquellos platos en los que la mayoría de los entrevistados respondieron Si. Es decir los platos que de acuerdo a ellos sí tendrán aceptación.
- Con relación a la pregunta N. 6 que trata sobre los diferentes itinerarios a elegir para las visitas se resuelve ofrecer únicamente la opción de itinerario número 1 que es la siguiente: “Visita al proyecto de hongos ostra que incluye un recorrido explicativo por la zona de producción de hongos ostra, un paseo guiado por uno de los senderos de la zona para observar la flora y fauna y un plato del menú a elección. Valor por persona USD 12 incluido impuestos”. Esta fue la única opción que tuvo gran aceptación por parte de todos los entrevistados.

3.5.2. Encuestas realizadas a los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos.

El formato de la encuesta se encuentra en el Anexo N. 4

Resultados obtenidos:

De los 22 pobladores adultos de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos se logró encuestar exitosamente a 21 de ellos, es decir al 95,45%. Uno de los miembros de la comunidad no estaba disponible para responder la encuesta.

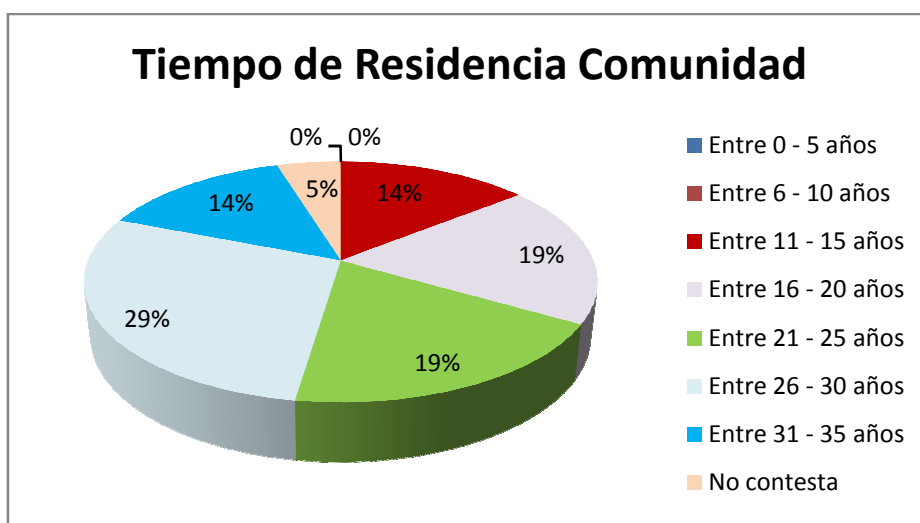
3.5.2.1. Tabulación de las Encuestas Realizadas.

En los gráficos que se encuentran junto a la tabla de datos de cada pregunta se puede observar los porcentajes correspondientes.

Pregunta N. 1 Tiempo de Residencia en la Comunidad

De acuerdo a los resultados obtenidos en la primera pregunta se puede observar en el gráfico N. 9 que el 81% de pobladores adultos de la comunidad han residido en la misma por más de 15 años.

Gráfico 9. Tiempo de Residencia en la Comunidad



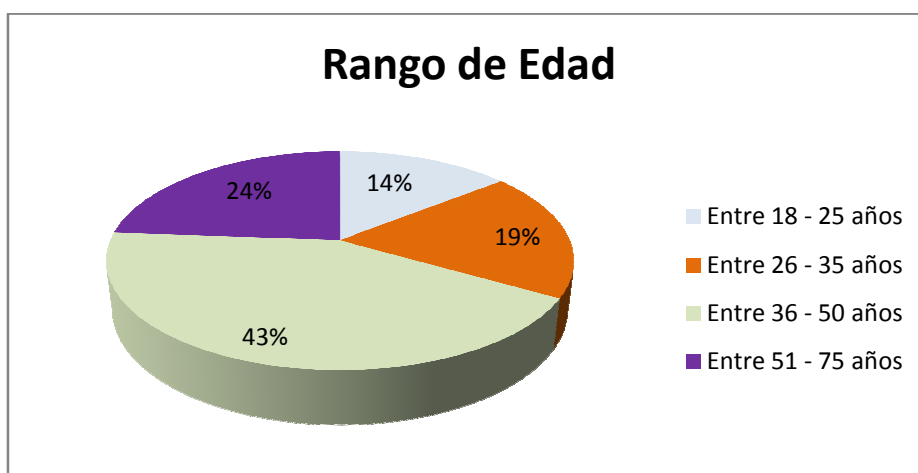
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 2 Rango de Edad

De acuerdo a los resultados obtenidos sobre el rango de edad de los pobladores de la comunidad en estudio se puede observar en el gráfico N. 10 que el 67% de la población tiene más de 35 años, es decir es una población compuesta en su mayoría de adultos maduros y adultos mayores.

Gráfico 10. Rango de Edad



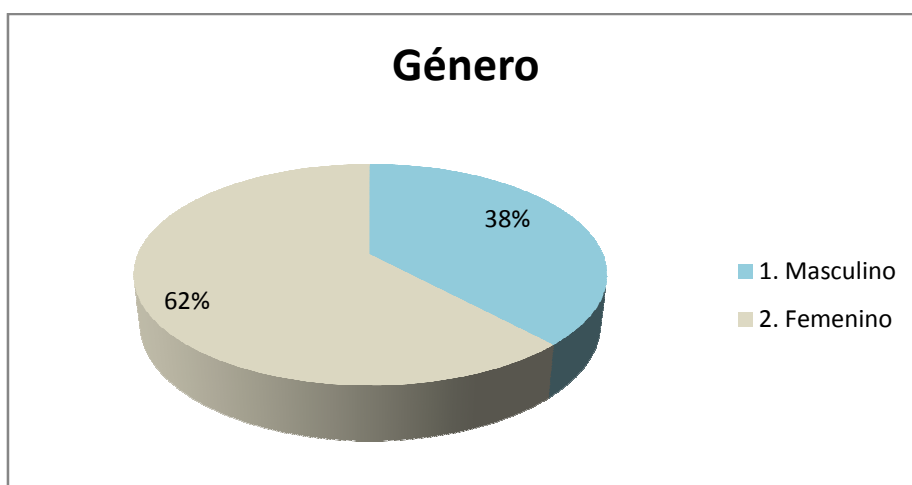
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 3 Género

Con respecto al género, la gran mayoría de pobladores de la comunidad son mujeres llegando al 62%.

Gráfico 11. Género



Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 4 Ocupación

Tabla 25. Ocupación

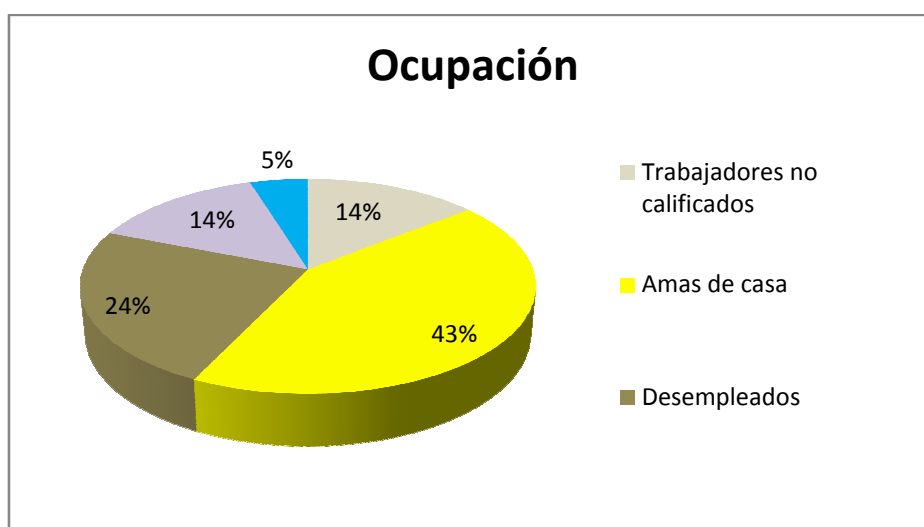
Ocupación	Número de Personas
Trabajadores no calificados	3
Amas de casa	9
Desempleados	5
Estudiantes	3
Técnicos y profesionales, científicos e intelectuales	1

Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Con relación a la ocupación de los pobladores de la comunidad se puede observar que la mayor parte de ellos son amas de casa con un 43%, seguido por un alto porcentaje de desempleados que llega al 24%. Tener una mayoría de amas de casa es esperado ya que gran parte de los miembros comunitarios pertenece al género femenino como se observa en el gráfico N. 11. Y como se mostró en la tabla N.25 solamente hay una persona en la comunidad que se encuentra dentro de la categoría de “técnicos y profesionales, científicos e intelectuales” lo que representa el 5%.

Gráfico 12. Ocupación



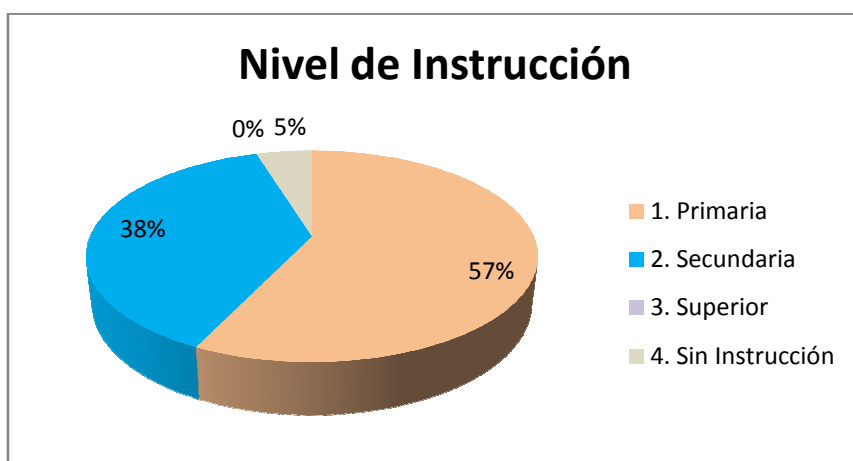
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 5 Nivel de Instrucción

El nivel de instrucción de más de la mitad de la población de la comunidad es de primaria; esto nos dice que el acceso a la educación es limitado, sin embargo un porcentaje de casi el 40% cuenta con instrucción secundaria lo que nos indica que las futuras generaciones tendrán mayores posibilidades de educarse.

Gráfico 13. Nivel de Instrucción



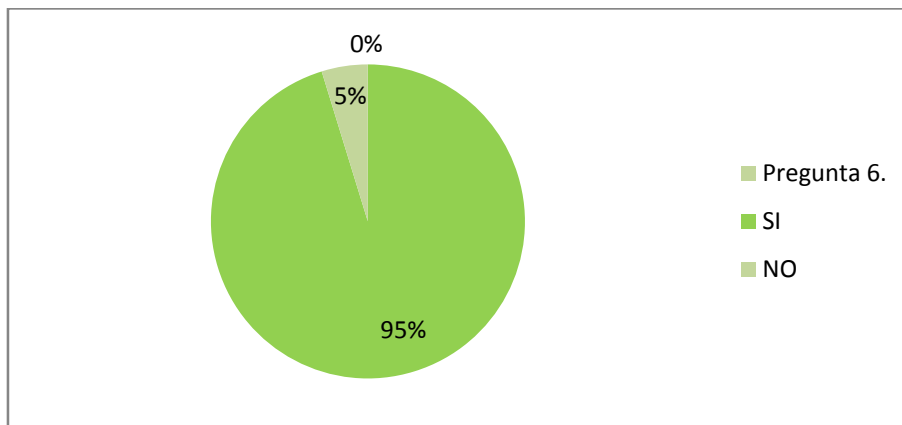
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 6 Conocimiento del cultivo de hongos ostra

En el gráfico N. 14 se puede observar que el 95% de los pobladores de la comunidad tiene conocimiento del cultivo de hongos ostra, al tratarse de una de las actividades productivas de la zona.

Gráfico 14. Conocimiento del cultivo de hongos ostra



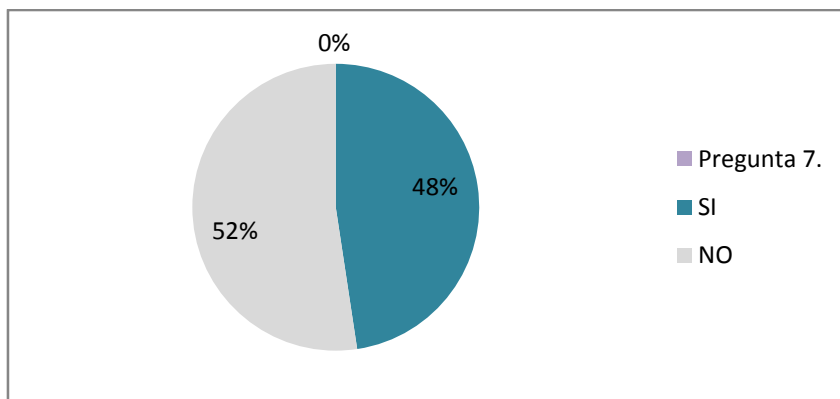
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 7 Cantidad de productores de hongos ostra

Esta pregunta tuvo una respuesta positiva de casi el 50% entre los pobladores de la comunidad, es decir que alrededor de la mitad de la población adulta en la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos se dedica a producir hongos ostra.

Gráfico 15. Cantidad de productores de hongos ostra



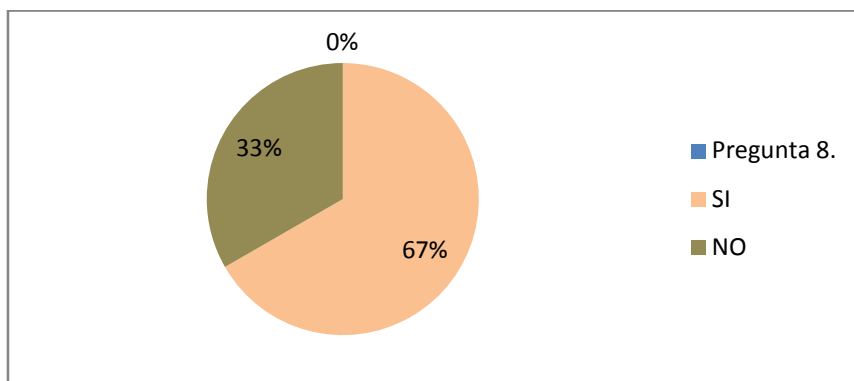
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 8 Conocimiento de preparación de platos con hongos ostra

Como se puede observar en el gráfico N. 16 el 67% de la población de la comunidad está en capacidad de preparar platos a base de hongos ostra, lo cual se convierte en una fortaleza para poder emprender el proyecto.

Gráfico 16. Conocimiento de preparación de platos con hongos ostra



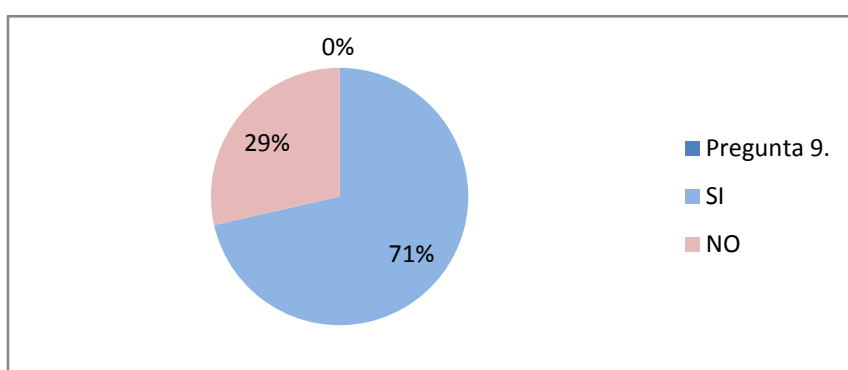
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 9 Cantidad de pobladores encuestados que consumen hongos ostra como parte de la dieta en casa

Más del 70% de la población de la comunidad consume hongos ostra como parte de la dieta en casa. De acuerdo a entrevistas con los pobladores cuando tienen una buena cosecha y no venden mucho, ellos mismo son uno de los principales consumidores de los hongos ostra.

Gráfico 17. Cantidad de pobladores encuestados que consumen hongos ostra como parte de la dieta en casa



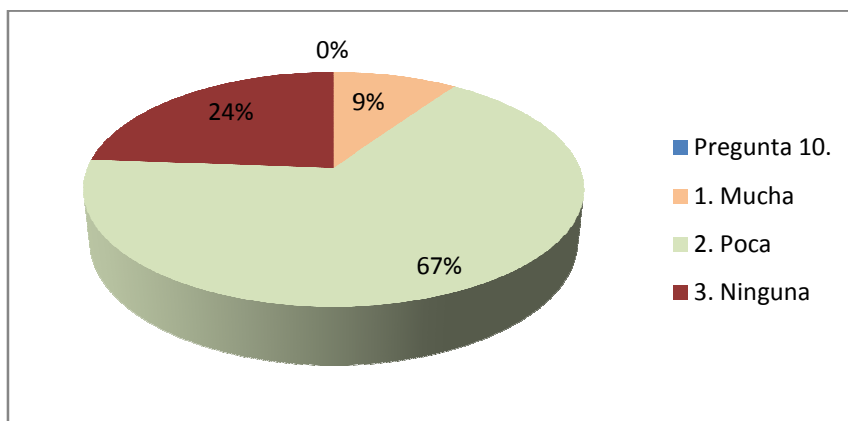
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 10 Habilidad para organizar reuniones, actividades o proyectos

De acuerdo al gráfico N. 18 se puede observar que el 91% de los encuestados, es decir la gran mayoría de la población comunitaria, tiene poca o ninguna habilidad/experiencia en organización de reuniones, actividades o proyectos. Es decir que la comunidad necesita capacitación en este aspecto.

Gráfico 18. Habilidad para organizar reuniones, actividades o proyectos



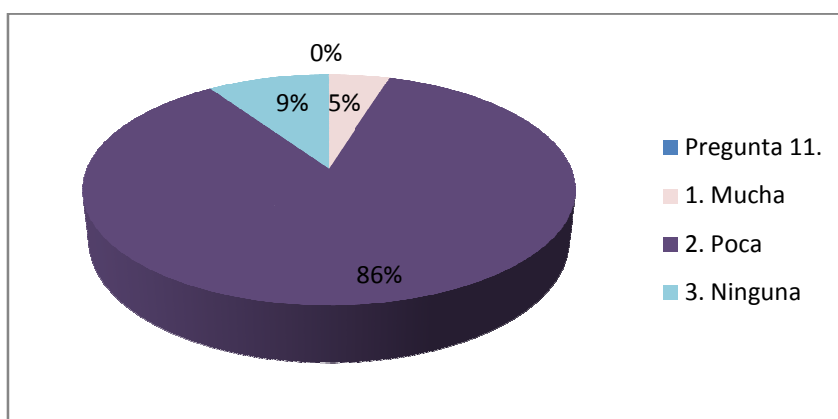
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 11 Habilidad para hablar en público

De acuerdo al gráfico N. 19 se puede observar que un 95% de la población comunitaria tiene poca habilidad o experiencia hablando en público; o que esta es nula. Es decir la comunidad necesita capacitación en este aspecto.

Gráfico 19. Habilidad para hablar en público



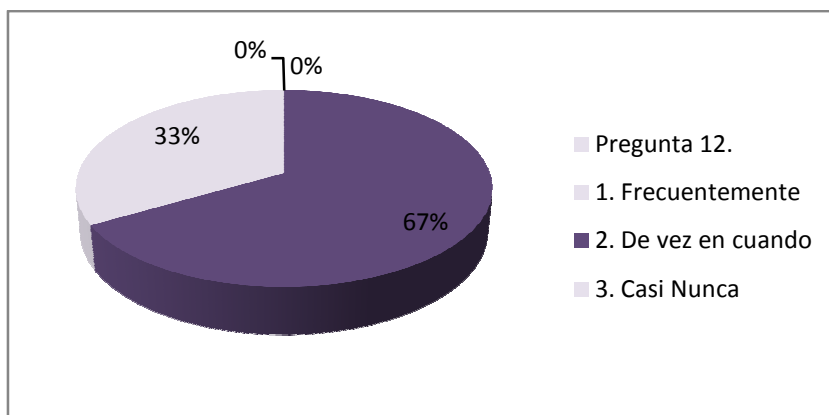
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 12 Recibimiento actual de turistas para comprar hongos ostra

De acuerdo al 67% de los pobladores comunitarios, actualmente la comunidad de vez en cuando recibe visitas de turistas que paran a comprar hongos ostra. A estas cortas visitas se les podría complementar con las actividades que ofrece el presente proyecto.

Gráfico 20. Recibimiento actual de turistas para comprar hongos ostra



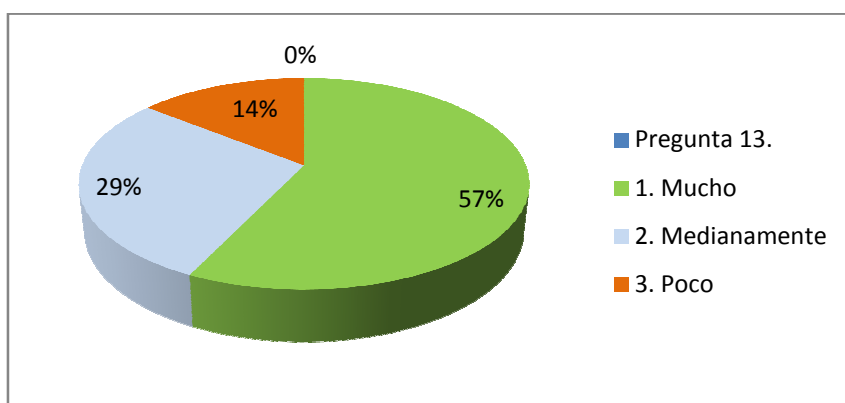
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 13 Interés en el proyecto comunitario

De acuerdo a los resultados de esta pregunta se puede observar que la mayoría de pobladores de la comunidad, representando un 57%, muestra un elevado interés en participar de un proyecto de turismo comunitario vinculado a los hongos ostra.

Gráfico 21. Interés en el proyecto comunitario



Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 14 Nivel de aceptación para recibir turistas

Tabla 26. Nivel de aceptación para recibir turistas

SI	NO
21	0

Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

El resultado de esta pregunta es totalmente positivo con el 100% de aceptación por parte de los pobladores comunitarios para recibir turistas en el proyecto.

Pregunta N. 15 Nivel de aceptación para tratar con turistas nacionales y extranjeros

Tabla 27. Nivel de aceptación para tratar con turistas nacionales y extranjeros

SI	NO
21	0

Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

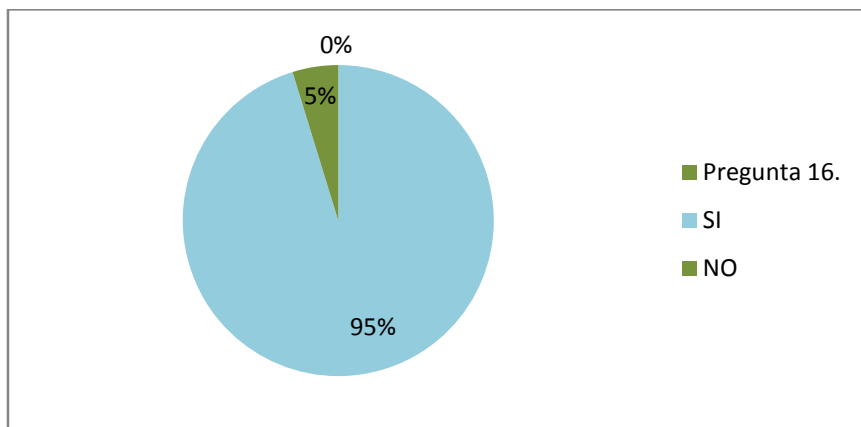
Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

El resultado de esta pregunta es totalmente positivo con el 100% de aceptación, lo cual muestra que la comunidad está abierta para compartir su proyecto con gente de distintas culturas.

Pregunta N. 16 Nivel de aceptación sobre capacitación en servicio al cliente

La presente pregunta muestra un resultado positivo muy alto que alcanza el 95%. Esto indica la buena predisposición por parte de la comunidad para capacitarse y emprender nuevos retos.

Gráfico 22. Nivel de aceptación sobre capacitación en servicio al cliente



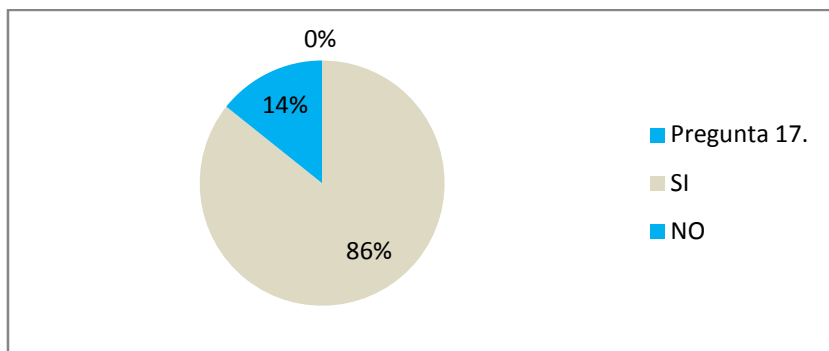
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 17 Nivel de aceptación sobre capacitación en higiene de alimentos

La presente pregunta tiene un resultado positivo bastante alto que alcanza al 86%. Esto demuestra el entusiasmo de la comunidad por capacitarse y saber hacer bien las cosas.

Gráfico 23. Nivel de aceptación sobre capacitación en higiene de alimentos



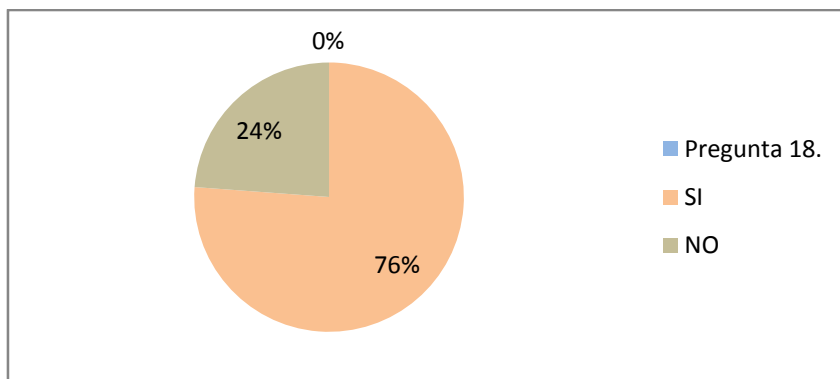
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 201

Pregunta N. 18 Nivel de aceptación en ofrecer un menú con hongos ostra

La presente pregunta muestra un resultado positivo de más de las tres cuartas partes de los pobladores comunitarios, es decir del 76%, lo que nos indica que este es un proyecto que gran parte de la comunidad estaría dispuesta a ponerlo en marcha.

Gráfico 24. Nivel de aceptación en ofrecer un menú con hongos ostra



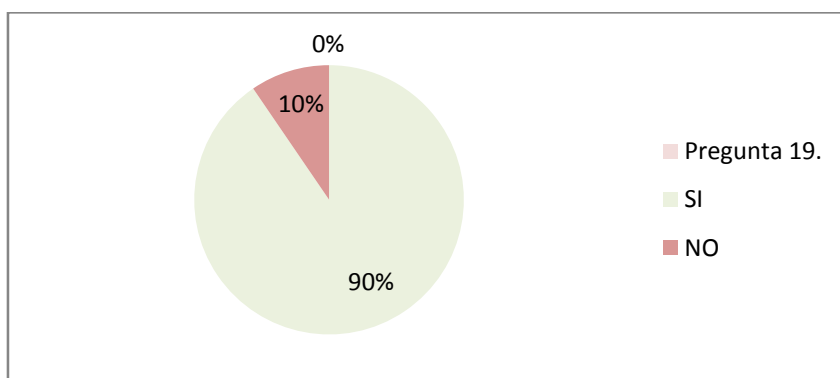
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 19 Disposición para trabajar en conjunto con la comunidad

La presente pregunta muestra un resultado altamente positivo del 90%, lo cual es muy importante porque al poner en marcha el proyecto sería ideal que exista armonía entre los miembros comunitarios.

Gráfico 25. Disposición para trabajar en conjunto con la comunidad



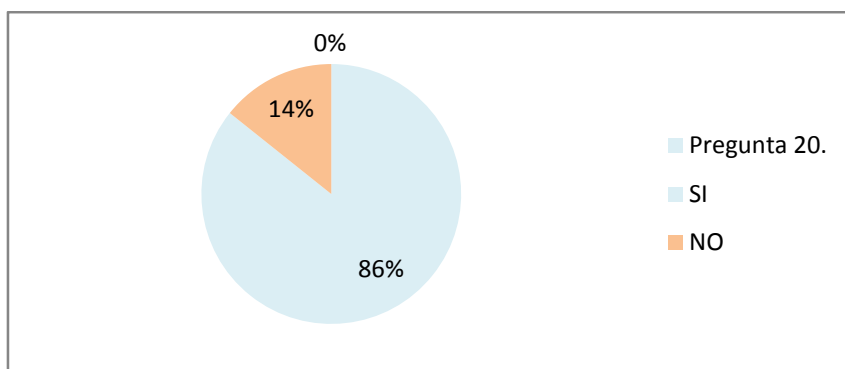
Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 20 Conocimiento de Trabajo en Equipo

La presente pregunta muestra un resultado positivo de más del 85% entre los pobladores comunitarios. Acerca del resultado negativo sobre esta cuestión se recomendaría realizar un taller para todos los miembros de la comunidad con la finalidad de que este tema esté claro para todos.

Gráfico 26. Conocimiento de Trabajo en Equipo



Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Pregunta N. 21 Nivel de aceptación para trabajar en equipo

Tabla 28. Nivel de aceptación para trabajar en equipo

SI	NO
18	0

Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

La presente pregunta solo fue realizada a quienes respondieron afirmativamente en la pregunta N. 20, y de todos aquellos, el 100% respondió afirmativamente. Esto es muy importante para poder emprender un proyecto comunitario.

3.5.2.2. Conclusiones de las encuestas realizadas a los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos.

Se concluye que de acuerdo a los datos obtenidos en las encuestas realizadas los resultados son favorables, es decir existen circunstancias como el alto índice de desempleo o el bajo nivel de instrucción en la comunidad, las cuales muestran que los pobladores comunitarios necesitan nuevas alternativas de ingresos; al mismo tiempo hay una gran apertura por parte de los miembros comunitarios hacia el presente proyecto. Por lo tanto la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos tiene las condiciones necesarias para emprender el proyecto de turismo comunitario con base en hongos ostra.

3.5.2.3. Resoluciones sobre las encuestas realizadas.

Al analizar las respuestas de los pobladores comunitarios en cuanto a habilidades o experiencia en ciertas áreas y al deseo de capacitación que muestran se ha resuelto lo siguiente:

- Los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos pueden acceder a las capacitaciones ofrecidas por instituciones gubernamentales como el Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional (SECAP) o la Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional (SETEC), las cuales ofrecen a nivel nacional gran variedad de talleres y cursos en áreas como Turismo, Gastronomía, Oratoria, Servicio al Cliente, Organización de Eventos, entre otros.
- Al realizar las mencionadas capacitaciones los pobladores de la comunidad estarán listos para emprender el presente proyecto con miras al éxito.

3.6. Plan de Marketing.

Situación actual

De acuerdo a las encuestas realizadas en el estudio de mercado, los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos muestran una respuesta positiva con relación al deseo de involucrarse en el proyecto comunitario con base en hongos ostra. De igual

forma de acuerdo a las entrevistas realizadas a las operadoras turísticas miembros de OPTUR hubo una muy buena aceptación y acogida al proyecto. Por lo tanto el objetivo es lograr que las operadoras turísticas decidan incluir en sus paquetes turísticos de la ruta Quito – Tena, visitas al presente proyecto de acuerdo al itinerario #1 que es el de mayor aceptación e incluye el recorrido por el bosque y la zona de producción de hongos ostra a más de un plato de la carta gastronómica a elección; esto se espera lograr a través de distintas estrategias de marketing.

3.6.1. Estrategias de Marketing.

Estrategia de Segmentación: De todas las operadoras turísticas miembros de OPTUR, el mercado-meta serán las 15 operadoras turísticas a las cuales se logró realizar las entrevistas exitosamente y mostraron gran interés en la propuesta. Estas serán consideradas operadoras turísticas meta. En un futuro se esperará ampliar aquel mercado-meta.

Estrategia de Posicionamiento: Se definirá la imagen del proyecto de hongos ostra como un “proyecto de desarrollo sustentable”, de esta forma se transmitirá una imagen que al mismo tiempo que es real, será bienvenida por las operadoras turísticas que oferten paquetes turísticos ambiental y socialmente responsables.

Estrategia de Marketing-mix:

El producto: Al presentar el proyecto a las diferentes operadoras turísticas meta se describirá el producto detalladamente, siendo este la oferta de bienes y servicios de la propuesta; y se indicará la necesidad a satisfacer de los potenciales visitantes, que en este caso sería la necesidad de visitar y apoyar un proyecto de desarrollo sustentable, conocer el bosque nublado de la Reserva de Biosfera Sumaco y almorzar o degustar un plato preparado a base de hongos ostra.

El producto como se presentará a las operadoras turísticas meta se describe a continuación: Organización de visitas a un proyecto de desarrollo sustentable de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos que incluye un recorrido por la zona de producción de hongos ostra, por un sendero del bosque nublado dentro de la Reserva de Biosfera Sumaco y un plato del menú a elección preparado a base de hongos ostra.

El precio: Las visitas organizadas ofertadas a las operadoras turísticas meta tendrán un precio de USD 12 por persona incluido impuestos, el cual incluye todo lo mencionado en el producto. Este precio no varía para grupos de entre 4 a 12 personas. En caso de que las operadoras turísticas meta deseen organizar visitas para grupos de menos de 4 personas el precio será más alto, dependiendo del número de personas se asignó de la siguiente manera:

Tabla 29. Precio para grupos de menos de cuatro personas

Número de visitantes	Precio
3 personas	USD 16
2 personas	USD 24
1 persona	USD 48

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Nota.- El cálculo del precio se encuentra en el Anexo N. 5

3.6.2. Plan de Acción de Marketing.

Una vez definidas las estrategias de marketing el siguiente paso es identificar el canal de distribución.

El canal de distribución que la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos utilizará para lograr atraer visitantes al presente proyecto serán las operadoras turísticas meta, ya que estas funcionarán como un intermediario para vender el producto al usuario final, que en este caso son los visitantes.

➤ Publicidad:

Los medios de publicidad que utilizará la comunidad para promover la venta del producto de la presente propuesta por parte de las operadoras turísticas meta a los turistas serán trípticos informativos del proyecto de hongos ostra, los cuales serán entregados a las operadoras turísticas meta. En un inicio se imprimirán 30 trípticos, es decir se entregarán dos trípticos a cada operadora turística meta con el objetivo de que estas cuenten con información impresa en caso de que la necesiten, así como para poder mostrar a los turistas de que se trata el proyecto. El costo de los trípticos se detalla en la tabla N. 30. Ver ejemplo de tríptico creado en el programa Microsoft Publisher en el Anexo N. 6

También se utilizará como medio publicitario una página web del proyecto creada gratuitamente en la página “blogspot.es”, la cual podrá ser difundida tanto por las operadoras turísticas a sus clientes como por la propia comunidad. La dirección del sitio web es la siguiente: www.hongosdelsumaco.blogspot.es

Tabla 30. Costo Trípticos Publicitarios

30 TRÍPTICOS PUBLICITARIOS	Valor
Diseño del tríptico	USD 24,00
Costo unitario de impresión	USD 1,40
Costo total de impresión	USD 42,00
Costo global	USD 66,00

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Además se enviará a las operadoras turísticas vía correo electrónico fotografías y artículos de revista sobre la producción de hongos ostra en la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos que han sido publicados en el pasado; así como también la carta gastronómica para que tengan conocimiento de las diferentes opciones de platos a base de hongos ostra dispuestos a elección para los visitantes. Ver carta gastronómica en el Anexo N. 7 y fotografías en el Anexo N. 8

Promoción:

Con la finalidad de que el proyecto se introduzca en el mercado con eficacia y eficiencia la Comunidad Santa Elena de Guacamayos ofrecerá las siguientes promociones:

- Un descuento del 10% del precio por persona a visitar el proyecto de hongos ostra de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos durante los primeros tres meses de inicio del proyecto.
- Visita de familiarización del proyecto de hongos ostra de la Comunidad Santa Elena de Guacamayos dirigido a un representante de cada operadora turística meta con el objetivo de que conozca el proyecto comunitario de hongos ostra en una visita conjunta programada y de esta manera promover la inclusión de la visita en sus paquetes turísticos. Se proveerá transporte desde y hasta Quito. El costo de esta visita promocional que será cubierto por la comunidad se detalla en la tabla N. 31

Tabla 31. Costos visita promocional

Costo visita promocional de 15 representantes operadoras turismo	Costo Unitario	Costo Total
Transporte ida y vuelta desde Quito	USD 20	USD 300
Alimentación	USD 5	USD 75
Gastos extra	USD 2	USD 30
Total	USD 27	USD 405

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

3.7. Estudio Técnico.

Para verificar que es técnicamente posible poner en marcha el proyecto se realizó el siguiente estudio técnico compuesto por las siguientes etapas:

3.7.1. Determinación del tamaño óptimo del proyecto.

Al ser la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos una comunidad pequeña el proyecto será llevado a cabo por todos los miembros adultos de la misma, quienes representan el 70% de su población total. La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos tiene una población total de 31 personas, de ese total participarán en el proyecto 22 personas.

Al llevar a cabo el proyecto se tomarán en cuenta varios factores. Por ejemplo una vez que una visita de una operadora turística sea acordada con la comunidad se tomará en cuenta lo siguiente:

- La cantidad de ingredientes que la comunidad adquiera para ofrecer los platos preparados a base de hongos ostra dependerá del número de personas que visitarán en el día y la hora fijados. Es decir este factor será muy variable ya que dependerá de la demanda en cada visita pactada.
- La mano de obra requerida para atender un grupo de visitantes dependerá del número de turistas que visitarán el proyecto en el día y la hora fijados, lo que significa que es una cifra que puede variar. El mínimo número de visitantes que la comunidad podrá recibir para que sea rentable el proyecto será de 4 y el máximo número de visitantes que podrá recibir en un momento dado será de 12 para de esta forma causar el menor impacto ambiental posible y que los visitantes disfruten de una experiencia eco turística genuina.

Se requerirá de mano de obra para las siguientes actividades:

- Servicio de Guianza en la zona de producción de hongos ostra.
- Servicio de Guianza en un sendero del bosque de la comunidad.
- Preparación de platos a base de hongos ostra.
- Función de servir los platos a la mesa de los visitantes.

El número de miembros de la comunidad que atiendan un grupo de visitantes dependerá del tamaño del grupo, si es un grupo pequeño se requerirá menos personal y si es un grupo grande se requerirá más personal.

- Con relación a los turnos de trabajo la gente de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos tendrá un sistema mediante el cual todos participarán a través de turnos por visita. En la primera visita programada participarán ciertas personas, en la siguiente participarán otras y así sucesivamente hasta que participen todos y se vuelvan a repetir los turnos. Con este sistema todos tendrán una ganancia por igual ya que los ingresos serán repartidos equitativamente entre todos los miembros de la comunidad o a su vez serán utilizados para proyectos comunitarios.

3.7.2. Determinación de la localización óptima del proyecto.

El lugar elegido para la localización del proyecto es la vivienda del líder elegido de la propuesta y miembro de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos: el señor Javier Haro. La vivienda está ubicada a 25 metros de la vía y el terreno donde se encuentra ubicada tiene una extensión de 57 hectáreas. La zona de producción de hongos ostra ubicada junto a la vivienda tiene un área de alrededor de 150 metros cuadrados.

Este lugar fue elegido a través del método cualitativo porque tiene varias ventajas como las siguientes:

- La casa está ubicada en un área donde existe una pequeña zona de parqueo, pero habrá que realizar algunas adecuaciones para facilitar la entrada y salida de vehículos de visitantes.

- Junto a la casa está la zona de producción de hongos ostra y un invernadero donde se cosecha los hongos.
- Entre la casa y el invernadero de hongos ostra existe una infraestructura semi-abierta que puede ser utilizada como un comedor, tiene capacidad para 14 personas.
- Atrás de la casa hay un sendero que se lo puede utilizar para las caminatas por el bosque con los visitantes.
- En la casa tienen conexión de agua por tubería, necesaria para la preparación de los platos a ofrecer a los visitantes.
- En la casa tienen electricidad, necesaria para mantener una refrigeradora y conservar los ingredientes para la preparación de los platos a ofrecer a los visitantes.

Lo que se necesita construir o adecuar para poner en marcha el proyecto en el sitio elegido se observa en la tabla N. 32, así como los detalles de costos, plazos de realización y responsables.

Tabla 32. Obras del proyecto

Construcción/Adecuación	Características	Costo	Plazos de realización	Responsable
Un baño para visitantes	Área de 2 metros cuadrados para ubicar un inodoro y un lavabo. Sistema de pozo séptico.	USD 1873,38	8 semanas	Líder del proyecto
Ranfla para vehículos y adecuación de zona de parqueo existente	Para esto se necesitará comprar material de construcción pero la mayor parte del trabajo se lo hará a través de una minga.	USD 1000	2 semanas	Comunidad
Adecuaciones zona de producción de hongos ostra	Se lo realizará a través de una minga.	USD 200	1 semana	Comunidad

Adecuaciones área de cocina	Instalación de dispensador de jabón biodegradable, entre otros.	USD 200	2 semanas	Líder del proyecto y delegados
Adecuaciones extras en las instalaciones	Área de visitantes debe ser segura.	USD 100	1 semana	Líder del proyecto y delegados
Habilitación sendero del bosque	Se lo realizará a través de una minga.	USD 50	Un fin de semana	Comunidad
Total		USD 3423,38	14 semanas y 2 días	

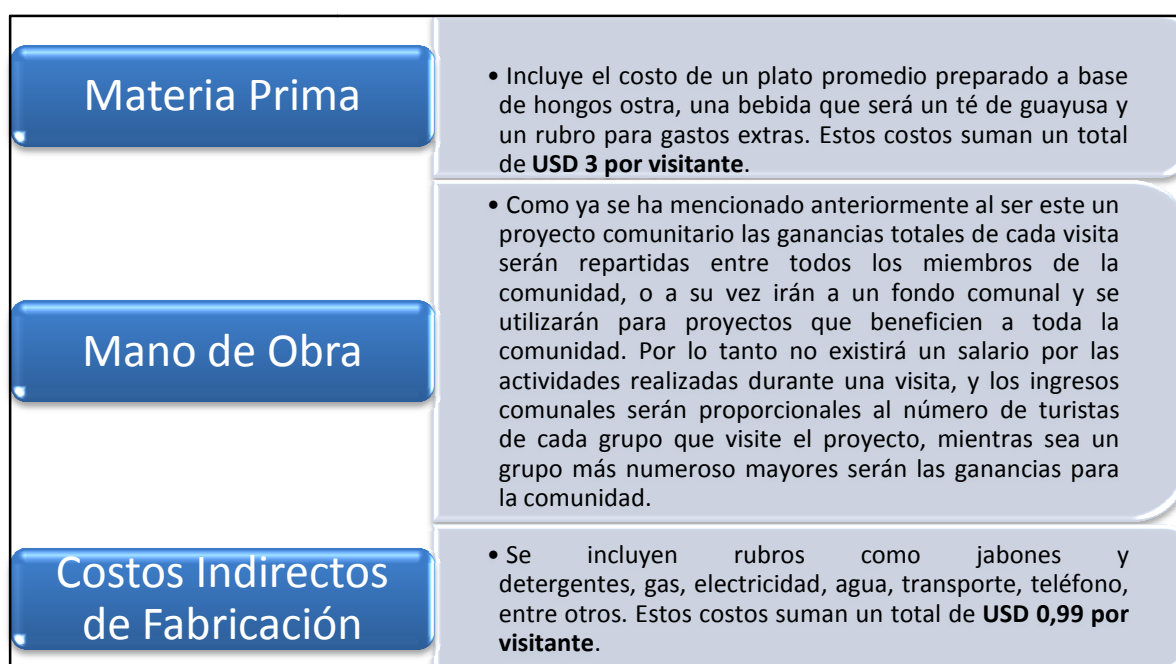
Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Detalle de Costos de Producción:

Los costos de producción por persona para poner en marcha el proyecto y su descripción se explican en el diagrama N. 2.

Diagrama 2. Costos de Producción



Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Competencia de acuerdo a la localización del proyecto:

A menos de 1 km a la redonda del lugar elegido para desarrollar el proyecto hay un restaurante junto a la carretera donde se ofrecen desayunos, almuerzos y meriendas; estos platos son preparados con los ingredientes de la zona, incluidos hongos ostra, y tienen un valor aproximado de USD 3,00. A pesar de esto, dicho restaurante no representa una competencia real para el presente proyecto debido a que su mercado meta está principalmente constituido por transportistas; y la característica diferenciadora de nuestro producto es el ofrecimiento de un paquete eco turístico, no solo de servicios de alimentación.

3.7.3. Ingeniería del Proyecto.

Proceso de producción:

El proceso de producción del presente proyecto se basará en utilizar hongos ostra como materia prima para obtener bienes como platos preparados a base de hongos ostra y servicios como la interpretación del proceso de producción de hongos ostra y del bosque nublado a los visitantes.

La descripción del proceso se explica a continuación:

Al momento de la visita de los turistas al proyecto de hongos ostra de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos el líder del proyecto recibirá a los turistas y les dará la bienvenida. En caso que los visitantes sean de habla inglesa realizarán la visita acompañados de un guía turístico o tour leader que estará en capacidad de traducir al líder del proyecto y al intérprete comunitario quien será la persona que acompañará al grupo durante la visita. El tiempo total aproximado de duración de la visita será de alrededor de 2 horas.

Componentes de la visita:

- Visita del bosque nublado de la Reserva de Biosfera Sumaco

Tiempo aproximado de duración: 45 minutos

Se procederá a llevar a los turistas a conocer el bosque de la zona por un sendero habilitado que tendrá alrededor de 45 minutos de duración. Para efectuar la caminata los visitantes deberán usar botas de caucho, las cuales serán provistas por la comunidad. Durante la caminata guiada se explicará sobre el ecosistema de bosque nublado, la Reserva de Biosfera Sumaco, flora y fauna representativas del lugar y se procurará el avistamiento de aves.

- Visita de la zona de producción de hongos ostra

Tiempo aproximado de duración: 20 minutos

Se procederá a visitar la zona de producción de hongos ostra la cual está conformada por diferentes áreas que serán explicadas detalladamente por el intérprete comunitario; este recorrido tendrá una duración de alrededor de 20 minutos durante el cual los visitantes conocerán paso a paso sobre el cultivo de hongos ostra, los equipos y técnicas que se utilizan para obtener una exitosa cosecha, las razones por las cuales cultivar hongos ostra es una actividad sustentable y por qué es excelente para la salud consumirlos. Después de la explicación los turistas tendrán la oportunidad de realizar preguntas.

- Presentación de la carta gastronómica a los visitantes y degustación de platos

Tiempo aproximado de duración: 45 minutos a 1 hora

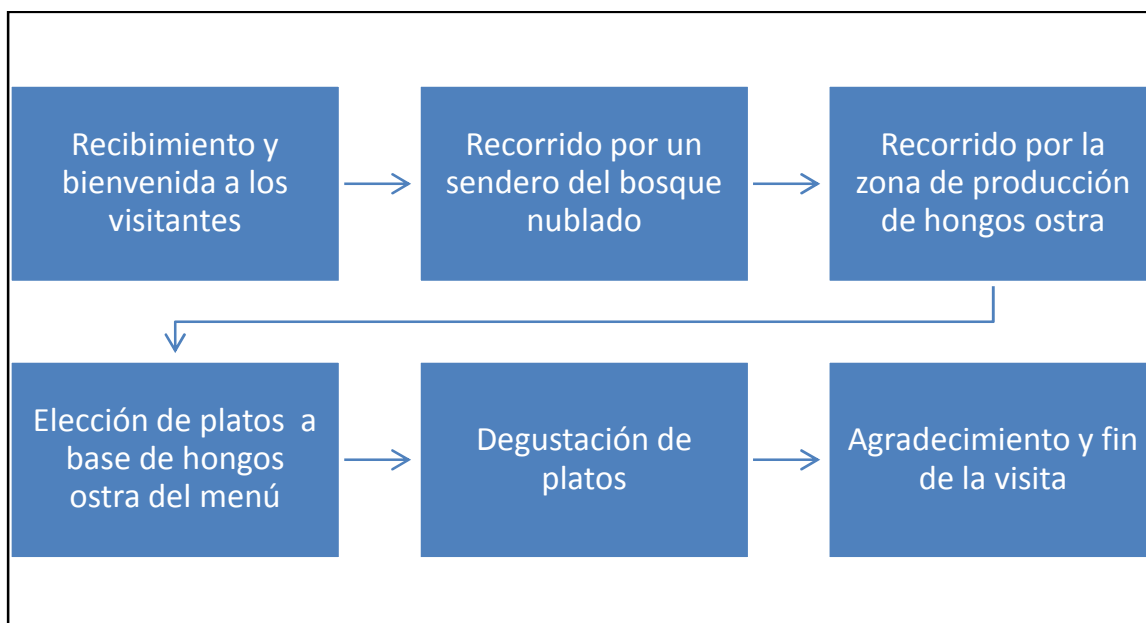
A continuación se procederá a ofrecer a los visitantes el menú con las diferentes opciones de platos preparados con hongos ostra para que los degusten. Estos platos se describirán en un menú impreso para que los visitantes puedan elegir. También habrá platos vegetarianos.

Una vez que los visitantes elijan el plato que desean podrán tomar asiento en la zona habilitada para el comedor y podrán disfrutar del paisaje mientras sus platos son preparados. La persona o personas a cargo de preparar los platos serán miembros de la comunidad, así como también la o las personas a cargo de servir los platos a la mesa y asistir a los visitantes en lo que necesiten.

Una vez que los visitantes terminen de comer se les agradecerá por su visita y se mencionará que en caso de que deseen dejar una propina voluntaria pueden hacerlo en una caja que estará disponible para este propósito. Este será el fin de los servicios.

El diagrama N. 3 resume este proceso de una manera más didáctica. Ver el siguiente diagrama de bloques:

Diagrama 3. Proceso de Producción



Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

3.7.4. Disponibilidad y Costo de los suministros e insumos.

Los suministros e insumos que se requieren comprar para poner en marcha el proyecto, se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 33. Suministros e insumos del proyecto

Suministros e Insumos para el proyecto	Cantidad	Costo Unitario USD	Costo Total USD
Individuales	14,00	4,49	62,86
Agenda	1,00	13,55	13,55
Paquete de cuatro bolígrafos	4,00	1,52	6,08
Cuaderno grande	4,00	1,30	5,20
Calculadoras	1,00	9,28	9,28
Menús diseñados e impresos plastificados	6,00	5,07	30,40
Facturero de 100 facturas	1,00	10,00	10,00
Trípticos publicidad	30,00	2,20	66,00
Gastos de promoción	1,00	405,00	405,00
Gastos de impresión y plastificado de reglamento	12,00	2,50	30,00
Gastos extras	12,00	10,00	120,00
Kit de limpieza	1,00	10,00	10,00
TOTAL USD		474,91	768,37

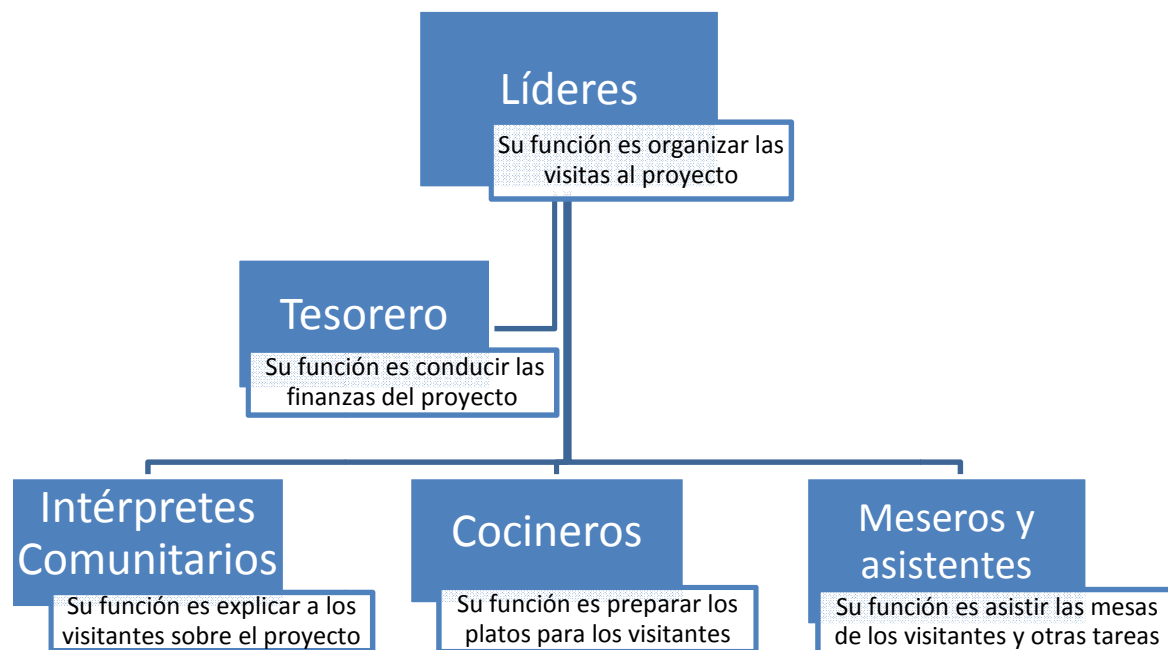
Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

3.7.5. Organigrama General del Proyecto.

De forma esquemática se muestra a continuación la organización del proyecto.

Diagrama 4. Organigrama General del Proyecto



Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

3.7.6. Marco legal para el proyecto.

El presente proyecto al estar enfocado en turismo comunitario debe registrarse por la Ley de Turismo publicada en el Registro Oficial mediante el Acuerdo Ministerial No. 20100016, la cual reconoce y apoya a las comunidades que buscan el desarrollo del turismo. Para lo cual se ha expedido el Reglamento para los Centros Turísticos Comunitarios (CTC).

El Reglamento para los CTC de acuerdo al Art. 3 del mismo, se aplica para todas las comunidades que ejerzan o estén interesadas en ejercer una o más de las siguientes actividades turísticas:

- Alojamiento
- Alimentos y Bebidas
- Transportación Turística
- Operación
- Organización de Eventos
- Congresos
- Convenciones

La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos al estar interesada en ejercer la actividad de ofrecimiento de alimentos y bebidas y brindar valores turísticos agregados deberá registrarse por el Reglamento para los CTC, el cual, entre sus normas generales señala lo siguiente:

Las actividades turísticas antes enumeradas deberán desarrollarse exclusivamente dentro de los límites de la jurisdicción territorial de la comunidad y de acuerdo al Art. 2 del reglamento de los CTC “promoverán un desarrollo local justo, equitativo, responsable y sostenible; basado en la revalorización de su identidad, costumbres, tradiciones; a través de un intercambio de experiencias con visitantes, con la finalidad de ofertar servicios de calidad y mejorar las condiciones de vida de las comunidades”.

De acuerdo al Art. 4 del reglamento de los CTC “los Centros de Turismo Comunitarios, CTC deberán estar constituidos como personas jurídicas, debidamente reconocidas por la autoridad pública competente.”

El reglamento para los CTC consta de varias secciones, en la sección del Registro se detalla los requisitos para el registro de CTC, este documento se encuentra en el Anexo N. 9, al igual que el reglamento completo para los CTC.

Reglamento para con el Servicio de Rentas Internas (SRI):

La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos deberá obtener un Registro Único de Contribuyentes (RUC) como Sociedad. Y deberá cumplir las obligaciones correspondientes como la declaración y pago del Impuesto al Valor Agregado (IVA) y del Impuesto a la Renta. De acuerdo a la ley vigente la comunidad al constituirse como Sociedad deberá pagar el 23% de su utilidad anual por el Impuesto a la Renta. El cumplimiento de las obligaciones tributarias estará a cargo del líder del proyecto.

3.8. Estudio Financiero.

3.8.1. Demanda.

Para realizar el estudio financiero se ha utilizado datos del número de visitantes durante el año 2012 al cantón Tena – provincia de Napo, importante centro de atracción turística, para de esta manera obtener un estimado de la potencial demanda al presente proyecto.

El número total de turistas nacionales y extranjeros que en el año 2012 visitaron el cantón Tena fue de 125.936 personas. Esta información pertenece a la Unidad de Turismo y Biodiversidad del Municipio de la ciudad del Tena y fue proporcionada por el Ing. Olger Gaviláñez Pacheco del Departamento de Regulación y Control de la Dirección Técnica Provincial de Napo del Ministerio de Turismo el 19/09/2013, ver anexo N. 10. Gracias a ella se ha podido investigar cuales serían las posibles ganancias del presente proyecto si la demanda potencial de visitantes al cantón Tena y por consecuencia a la zona de ubicación de la comunidad en estudio es similar a la del año 2012.

Del total de turistas que según los registros viajaron al cantón Tena en el 2012 se estima que un alto porcentaje de ellos transitó por la vía Quito-Baeza-Tena para llegar a su destino; vía que atraviesa la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos. Para fines del presente estudio se estima que alrededor del 60% de turistas transitó por la mencionada vía, y de ese 60% se estima que sería posible captar el 1% como demanda potencial a visitar el proyecto de la comunidad. Ver tabla N. 34.

Tabla 34. Demanda potencial de turistas al presente proyecto

Año 2012	Cantidad de turistas	Pasan por sitio	Captar	Cantidad de turistas
ENERO	7.651,00	60%	1%	45,91
FEBRERO	10.029,00	60%	1%	60,17
MARZO	6.560,00	60%	1%	39,36
ABRIL	8.173,00	60%	1%	49,04
MAYO	9.189,00	60%	1%	55,13
JUNIO	6.151,00	60%	1%	36,91
JULIO	15.564,00	60%	1%	93,38
AGOSTO	18.600,00	60%	1%	111,60
SEPTIEMBRE	10.588,00	60%	1%	63,53
OCTUBRE	12.061,00	60%	1%	72,37
NOVIEMBRE	9.621,00	60%	1%	57,73
DICIEMBRE	11.749,00	60%	1%	70,49
TOTAL	125.936,00			755,62

Fuente: Unidad de Turismo y Biodiversidad del Municipio de la ciudad del Tena, 2012. Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

De acuerdo a datos no oficiales se estimó que en el año 2012 un 60% de los turistas que visitaron el cantón Tena transitó por la vía donde se ubica la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos. La razón es debido a que para llegar al cantón Tena hay dos accesos principales: la vía Quito-Baeza-Tena y la vía Baños-Puyo-Tena. La proporción de turistas que accede al cantón Tena desde la capital es mayor que la de aquellos que lo hacen vía

Puyo en razón de que Quito es una ciudad con más de dos millones de habitantes donde muchos de ellos en feriados buscan nuevas opciones de esparcimiento. Además, Quito cuenta con una de las terminales aéreas internacionales del país a donde arriban muchos turistas extranjeros, potenciales visitantes al cantón Tena y por ende a la comunidad.

Del 60% estimado se decidió captar solamente el 1% como potenciales visitantes en función de que el presente proyecto se basa en el ecoturismo y no en el turismo masivo. Además la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos es pequeña por lo tanto requiere un proyecto pequeño, y que ponga en consideración cuestiones como la capacidad de carga y el impacto ambiental al encontrarse dentro de la Reserva de Biosfera Sumaco.

3.8.2. Metas Financieras.

Una vez conocida la demanda potencial de visitantes a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos en un año determinado y de acuerdo a la cantidad de turistas que se pretende captar al año: 755,62 es decir 756 visitantes, para conseguir rentabilidad mínima se requiere lo siguiente:

Si dividimos los 756 potenciales visitantes en un año para los 12 meses tendremos 63 potenciales visitantes cada mes.

Los 63 potenciales visitantes al mes podrán visitar la comunidad en grupos de 4 a 12 personas únicamente. Es decir, si por ejemplo se calcula que visitarán grupos de 4 personas solamente, se necesitaría que lleguen a visitar la comunidad entre 15 y 16 grupos al mes.

Esta es una meta posible ya que el presente proyecto está apuntando a un mercado-meta constituido por 15 operadoras turísticas, que de acuerdo al estudio de mercado estarían dispuestas a incluir en sus itinerarios de viaje una visita a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos. Por lo tanto si cada una de las 15 operadoras turísticas envía por lo menos un grupo de mínimo 4 turistas al mes el proyecto tendría éxito.

Cambio del precio asignado al paquete de visita:

El precio que se determinó para visitar el proyecto de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos durante el estudio financiero fue de USD 15 por persona. Éste varía del precio previamente planteado en este proyecto y propuesto en las entrevistas realizadas a las

operadoras turísticas de USD 12 por persona durante el estudio de mercado. El cambio se debe a que con un precio de USD 12 se logra obtener un Valor Actual Neto positivo pero el nivel de Utilidad Neta para la comunidad es demasiado bajo. Con un precio de USD 15 por persona la Utilidad Neta para la comunidad alcanza un nivel mucho más aceptable.

USD 15 incluido el 12% del impuesto al valor agregado (IVA) es el precio que deberán pagar las operadoras turísticas a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos por cada turista que visite el presente proyecto. De este monto la comunidad deberá transferir el 12% del IVA al Servicio de Rentas Internas (SRI).

3.8.3. Tablas de valores.

Las tablas de valores presentadas fueron realizadas con una proyección de duración del proyecto a 5 años.

Las siguientes tablas de valores fueron hechas tomando en cuenta que la tasa de crecimiento anual del precio y de los costos serán del 5%; y la tasa de crecimiento anual de la demanda turística será del 10%; aunque de acuerdo a estudios estadísticos la tasa de crecimiento anual de la demanda turística hacia la zona de estudio en los últimos cinco años ha sido de más del 28%.

Tabla de Ingresos:

Tabla 35. Ingresos

TABLA DE INGRESOS					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Precio por persona USD	13,39	14,06	14,77	15,50	16,28
Cantidad de turistas	755,62	831,18	914,30	1.005,72	1.106,30
INGRESOS TOTALES USD	10.119,86	11.688,44	13.500,14	15.592,66	18.009,53

Fuente: Unidad de Turismo y Biodiversidad del Municipio de la ciudad del Tena 2012; Palacios L. 2013
 Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la tabla N. 35 se obtuvieron los ingresos totales en cada año al multiplicar el precio a pagar por cada visitante, restando impuestos, por el número de visitantes que se espera recibir cada año de acuerdo a las estimaciones realizadas. En el primer año se obtuvieron unos ingresos totales de USD 10.119,86.

Tabla de Costos de Producción:

Tabla 36. Costos de Producción

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
USD Materia Prima por persona	3,00	3,15	3,31	3,47	3,65
USD Costos Indirectos de Fabricación por persona	0,99	1,04	1,10	1,15	1,21
COSTOS UNITARIOS USD	3,99	4,19	4,40	4,62	4,85
COSTOS TOTALES DE PRODUCCIÓN USD	3.017,57	3.485,29	4.025,51	4.649,47	5.370,13

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

La tabla N. 36 constituye la suma de los costos unitarios de producción de materia prima y Costos Indirectos de Fabricación (CIF) por el número de visitantes potenciales a recibir en un año. No se tomó en cuenta los costos de mano de obra porque al ser este un proyecto auto gestionado, las ganancias totales de cada visita serán repartidas entre todos los miembros de la comunidad, o a su vez irán a un fondo comunal y se utilizarán para proyectos que beneficien a todos. Los costos totales de producción en el primer año son de USD 3017,57.

A continuación está el detalle de los costos de producción:

Tabla 37. Costos de Materia Prima

Costos de materia prima por persona	
Plato hongos ostra USD	2,50
Bebida de guayusa USD	0,10
Extras USD	0,40
TOTAL USD	3,00

Fuente: Palacios L. 2013 Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la tabla N. 37 se observó el costo de cada componente de la materia prima por persona. Primero se describe el valor de un plato promedio a base de hongos ostra tomando en cuenta el precio de todos los ingredientes que pueden ser utilizados para elaborarlo, a continuación se describe el valor de una bebida de guayusa que será ofrecida acompañando al plato fuerte y por último se describe un valor denominado "extras" para cubrir cualquier costo extra que pueda surgir con relación a la materia prima.

Tabla 38. Costos Indirectos de Fabricación

Costos Indirectos (CIF) en un año	
Jabones y detergentes	82,44
Gas	36,00
Electricidad	60,00
Agua	24,00
Transporte	104,00
Servilletas	8,40
Papel higiénico	80,28
Mantenimiento	100,00
Fundas de basura	15,60
Teléfono	240,00
TOTAL USD	750,72

Fuente: Palacios L. 2013 Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la tabla N. 38 se detallan todos los Costos Indirectos de Fabricación (CIF) contabilizados en el período de un año. La suma total de los CIF fue dividida para el número de visitantes potenciales a recibir en un año: $USD\ 750,72/756 = USD\ 0,99$. Por lo tanto USD 0,99 son los CIF por persona.

Tabla de Utilidad Bruta:

Tabla 39. Utilidad Bruta

UTILIDAD BRUTA					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS TOTALES USD	10.119,86	11.688,44	13.500,14	15.592,66	18.009,53
COSTOS TOTALES DE PRODUCCIÓN USD	3.017,57	3.485,29	4.025,51	4.649,47	5.370,13
UTILIDAD BRUTA USD	7.102,29	8.203,14	9.474,63	10.943,20	12.639,39

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la tabla N. 39 tenemos el resultado de los ingresos totales menos los costos totales de producción. Por lo tanto la Utilidad Bruta en el primer año es de USD 7.102,29.

Tabla de Gastos Operacionales:

Tabla 40. Gastos Operacionales

TABLA DE GASTOS OPERACIONALES					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
14 Individuales para mesa	62,86	66,00	69,30	72,77	76,41
1 Agenda anual	13,55	14,23	14,94	15,69	16,47
4 Paquetes de cuatro bolígrafos	6,08	6,38	6,70	7,04	7,39
4 Cuadernos grandes	5,20	5,46	5,73	6,02	6,32
1 Calculadora	9,28	9,74	10,23	10,74	11,28
6 Menús diseñados, impresos y plastificados	30,40	31,92	33,52	35,19	36,95
1 Facturero de 100 facturas	10,00	10,50	11,03	11,58	12,16
30 Trípticos publicitarios	66,00	69,30	72,77	76,40	80,22
Gastos de promoción	405,00				
Gastos de impresión de reglamento	30,00	31,50	33,08	34,73	36,47
Gastos extras	120,00	126,00	132,30	138,92	145,86
1 kit de limpieza	10,00	10,50	11,03	11,58	12,16
TOTAL GASTOS OPERACIONALES USD	768,37	381,54	400,62	420,65	441,68

Fuente: FERRISARIATO 2013; XEROX 2013; PACO 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la tabla N. 40 se encuentra la descripción del valor de cada uno de los ítems o gastos necesarios para poder operar el presente proyecto. Los mismos deberán ser re-adquiridos cada año. El total de gastos operacionales en el primer año es de USD 768,37.

Tabla de Inversiones:

Tabla 41. Inversiones

TABLA DE INVERSIONES							
Inversiones Fijas - Items	Cantidad	Costo unitario	Costo Total	Vida útil	Depreciación	Depreciación acumulada	Valor residual
Parte del Terreno a utilizar	1,00	1.000,00	1.000,00	-		-	1.000,00
Parte de la Casa e Infraestructura adicional a utilizar	1,00	5.000,00	5.000,00	30,00	166,67	833,33	4.166,67
Infraestructura para un baño (m2)	2,00	300,00	600,00	10,00	60,00	300,00	300,00
Pozo Séptico para un baño	1,00	1.200,00	1.200,00	10,00	120,00	600,00	600,00
Inodoro para un baño	1,00	59,90	59,90	10,00	5,99	29,95	29,95
Lavabo para un baño	1,00	13,48	13,48	10,00	1,35	6,74	6,74
Trampas de grasa para la cocina	1,00	500,00	500,00	10,00	50,00	250,00	250,00
Ranfla parqueadero	1,00	1.000,00	1.000,00	10,00	100,00	500,00	500,00
Adecuaciones de las instalaciones	1,00	500,00	500,00	5,00	100,00	500,00	-
Habilitación sendero del bosque	1,00	50,00	50,00	5,00	10,00	50,00	-
Teléfonos celulares	2,00	50,39	100,78	3,00	33,59	167,97	- 67,19
Cocina	1,00	341,34	341,34	10,00	34,13	170,67	170,67
Refrigeradora	1,00	435,00	435,00	10,00	43,50	217,50	217,50
Extinguidor	2,00	14,99	29,98	5,00	6,00	29,98	-
Cilindro de gas	1,00	60,00	60,00	10,00	6,00	30,00	30,00
Tachos de basura grande	6,00	5,79	34,74	2,00	17,37	86,85	- 52,11
Tacho de basura pequeños	1,00	2,68	2,68	2,00	1,34	6,70	- 4,02
Botellón de agua	2,00	9,00	18,00	2,00	9,00	45,00	- 27,00
Soporte de botellon	1,00	15,00	15,00	5,00	3,00	15,00	-
Pares de botas de caucho - distintas tallas	20,00	7,19	143,80	2,00	71,90	359,50	- 215,70
Caja de madera para propinas	1,00	20,00	20,00	5,00	4,00	20,00	-
Mesas de madera 3 metros X 1 metro	2,00	150,00	300,00	5,00	60,00	300,00	-
Sillas	14,00	25,00	350,00	5,00	70,00	350,00	-
Utensilios de cocina	10,00	2,49	24,90	2,00	12,45	62,25	- 37,35
Juego de ollas	1,00	54,99	54,99	2,00	27,50	137,48	- 82,49
Juego de seis vasos	3,00	5,49	16,47	2,00	8,24	41,18	- 24,71
Vajilla de 20 piezas	3,00	24,99	74,97	2,00	37,49	187,43	- 112,46
Juego de cubiertos	3,00	14,99	44,97	2,00	22,49	112,43	- 67,46
Tabla de picar	2,00	14,99	29,98	2,00	14,99	74,95	- 44,97
Saleros	4,00	0,80	3,20	2,00	1,60	8,00	- 4,80
Pimenteros	4,00	0,80	3,20	2,00	1,60	8,00	- 4,80
Dispensador de Jabón	2,00	28,50	57,00	5,00	11,40	57,00	-
TOTAL USD			12.084,38		1.111,58	5.557,89	6.526,49

Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013; FERRISARIATO 2013

Concepción y Diseño:

Palacios L. 2013

En la tabla N. 41 se detallan las Inversiones que se deben realizar para poner en marcha el proyecto. A la izquierda de la tabla hay una lista de los ítems necesarios que son las inversiones fijas, no hay inversiones diferidas; en cada columna hay una descripción de la cantidad de cada ítem, el costo unitario, el costo total, la vida útil, la depreciación, la depreciación acumulada y el valor residual. El monto de inversión para el presente proyecto sin contar con el Capital de Trabajo es de USD 12.084,38

Tabla de Inversiones de Capital de Trabajo:

Tabla 42. Inversiones de Capital de Trabajo

TABLA DE CAPITAL DE TRABAJO					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Capital de trabajo (20% sobre ingresos)	2.023,97	2.337,69	2.700,03	3.118,53	3.601,91
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO USD	2.023,97	2.337,69	2.700,03	3.118,53	3.601,91

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

La tabla N. 42 describe el monto del capital de trabajo necesario para emprender el proyecto, el cual es el 20% sobre los ingresos totales, es decir el 20% sobre USD 10.119,86, lo que da como resultado USD 2.023,97 en el primer año.

El monto del Capital de Trabajo se suma al monto de la Inversión Inicial de USD 12.084,38 lo que da un total de USD 14.108,35

Tabla de Estructura de Financiamiento:

Tabla 43. Estructura de Financiamiento

ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO						
ACTIVOS	Valor Parcial	Valor Total	Recursos Propios	% Recursos Propios	Recursos Financiados	% Recursos Financiados
INVERSIONES FIJAS		12.084,38				
Parte del Terreno a utilizar	1.000,00		1.000,00	7,09%		
Parte de la Casa e Infraestructura adicional a	5.000,00		5.000,00	35,44%		
Infraestructura para un baño (m2)	600,00				600,00	4,25%
Pozo Séptico para un baño	1.200,00				1.200,00	8,51%
Inodoro para un baño	59,90				59,90	0,42%
Lavabo para un baño	13,48				13,48	0,10%
Trampas de grasa para la cocina	500,00				500,00	3,54%
Ranfla parqueadero	1.000,00		1.000,00	7,09%	-	
Adecuaciones de las instalaciones	500,00				500,00	3,54%
Habilitación sendero del bosque	50,00		50,00	0,35%	-	
Teléfonos celulares	100,78				100,78	0,71%
Cocina	341,34				341,34	2,42%
Refrigeradora	435,00				435,00	3,08%
Extintuidor	29,98				29,98	0,21%
Cilindro de gas	60,00				60,00	0,43%
Tachos de basura grande	34,74				34,74	0,25%
Tacho de basura pequeños	2,68				2,68	0,02%
Botellón de agua	18,00				18,00	0,13%
Soporte de botellon	15,00				15,00	0,11%
Pares de botas de caucho - distintas tallas	143,80				143,80	1,02%
Caja de madera para propinas	20,00				20,00	0,14%
Mesas de madera 3 metros X 1 metro	300,00				300,00	2,13%
Sillas	350,00				350,00	2,48%
Utensilios de cocina	24,90				24,90	0,18%
Juego de ollas	54,99				54,99	0,39%
Juego de seis vasos	16,47				16,47	0,12%
Vajilla de 20 piezas	74,97				74,97	0,53%
Juego de cubiertos	44,97				44,97	0,32%
Tabla de picar	29,98				29,98	0,21%
Saleros	3,20				3,20	0,02%
Pimenteros	3,20				3,20	0,02%
Dispensador de Jabón	57,00				57,00	0,40%
INVERSIONES DIFERIDAS		-			-	
Diferidos	-		-		-	
CAPITAL DE TRABAJO		2.023,97				
	2.023,97				2.023,97	14,35%
TOTAL		14.108,35	7.050,00	49,97%	7.058,35	50,03%

Fuente: Comunidad Santa Elena de los Guacamayos 2013; FERRISARIATO 2013; Palacios L. 2013
 Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Para financiar la inversión del presente proyecto la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos utilizará recursos propios en un 49,97% del valor total. Este porcentaje como se muestra en la tabla N. 43 comprende la parte del terreno a utilizarse en el proyecto, la parte de la casa, comedor e infraestructura dedicada a la producción de hongos a utilizarse, la construcción de una ranfla para el parqueadero y la habilitación del sendero del bosque.

Cabe mencionar que el terreno, la casa y demás infraestructura constituyen capital propio; además la construcción de la mencionada ranfla para el parqueadero y habilitación del sendero en el bosque podrán ser realizadas a través de una minga comunal para abaratar costos. El monto total de financiamiento con recursos propios de la comunidad es de USD 7.050

Para poder financiar el 50,03% restante de la inversión del proyecto la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos ha decidido buscar inversionistas públicos o privados que estén en capacidad de financiar el monto de USD 7.058,35 para poder completar el valor total de la inversión y de este manera emprender el proyecto. La comunidad no optará por la opción de hacer un préstamo bancario.

Como se observó en la tabla N. 43 el 100% de la inversión total del proyecto es de USD 14.108,35

Tabla de Reinversiones:

Tabla 44. Reinversiones

TABLA DE REINVERSIONES					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tachos de basura grande			38,21		41,69
Tacho de basura pequeños			2,95		3,22
Botellón de agua			19,80		21,60
Utensilios de cocina			27,39		29,88
Juego de ollas			60,49		65,99
Juego de seis vasos			18,12		19,76
Vajilla de 20 piezas			82,47		89,96
Juego de cubiertos			49,47		53,96
Tabla de picar			32,98		35,98
Saleros			3,52		3,84
Pimenteros			3,52		3,84
Pares de botas de caucho - distintas tallas			158,18		172,56
Teléfonos celulares				120,94	
TOTAL REINVERSIONES USD	-	-	497,09	120,94	542,28

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la tabla N. 44 se detallan las reinversiones que deberán realizarse a partir del tercer año del proyecto, de acuerdo a la vida útil de los distintos ítems en los que se invirtió en el primer año.

3.8.4. Punto de Equilibrio.

Para calcular el punto de equilibrio se han tomado en cuenta los siguientes parámetros:

Tabla 45. Parámetros para calcular el Punto de Equilibrio

Parámetros Punto de Equilibrio	Costo/Precio
Costos Fijos (total de gastos operacionales primer año)	USD 768,37
Costos Variables (total costos unitarios de producción primer año)	USD 3,99
Precio (precio unitario a pagar por visitante sin impuestos)	USD 13,39

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Para calcular el punto de equilibrio de acuerdo a la cantidad de turistas y al monto de ventas se han utilizado los siguientes métodos:

- a) Fórmula utilizada para conocer la cantidad de turistas que debe visitar el proyecto en un año para poder cubrir los costos totales:

$$PEq = \frac{CF}{P - CVu}$$

PEq= Punto de Equilibrio por cantidad

CF= Costos Fijos

P= Precio

CVu= Costos Variables unitarios

Teniendo los siguientes valores se ha despejado la fórmula:

Tabla 46. Valores para despejar fórmula PEq

CF	768,37
CVu	3,99
PRECIO	13,39
PEq =	81,75

Fuente: Palacios L. 2013 Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

PEq=La cantidad de turistas que deben visitar el proyecto en un año para poder cubrir los costos totales es de 81,75.

- b) Para conocer el total de ingresos por ventas que se necesita tener en un año para poder cubrir los costos totales se ha multiplicado el PEq obtenido por el precio unitario a pagar. El resultado es el siguiente:

Tabla 47. Obtención de PE\$

PEq* Precio =
81,75 * 13,39 =
PE\$ 1.094,83

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

PE\$= El total de ingresos por ventas que se necesita tener para poder cubrir los costos totales del proyecto en un año es de USD 1.094,83

Tabla de Punto de Equilibrio:

En la tabla N. 48 se muestran las relaciones entre los ingresos, los costos fijos, los costos variables y la utilidad o beneficio.

Tabla 48. Punto de Equilibrio

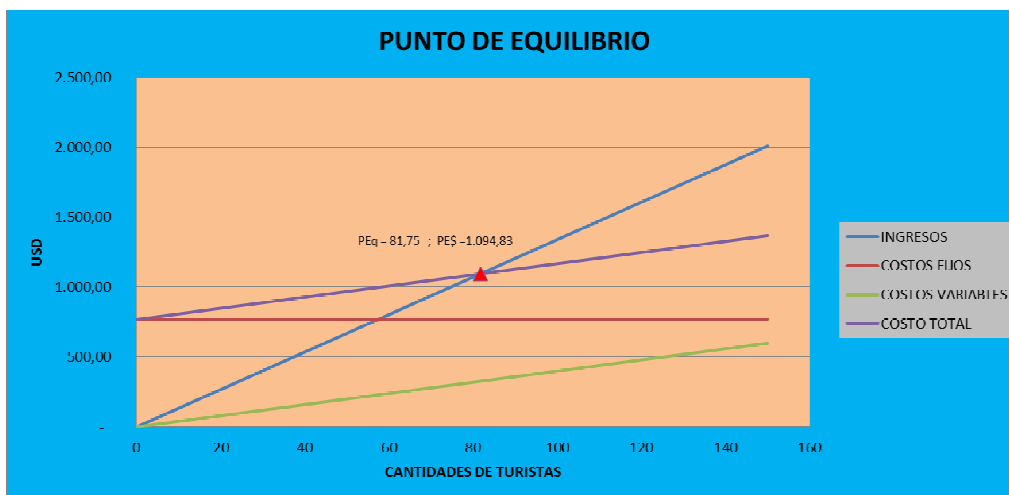
CANTIDAD DE TURISTAS	INGRESOS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTO TOTAL	UTILIDAD O BENEFICIO
0	-	768,37	-	768,37	- 768,37
5	66,96	768,37	19,97	788,34	- 721,37
10	133,93	768,37	39,94	808,31	- 674,38
15	200,89	768,37	59,90	828,27	- 627,38
20	267,86	768,37	79,87	848,24	- 580,38
25	334,82	768,37	99,84	868,21	- 533,39
30	401,79	768,37	119,81	888,18	- 486,39
35	468,75	768,37	139,77	908,14	- 439,39
40	535,71	768,37	159,74	928,11	- 392,40
45	602,68	768,37	179,71	948,08	- 345,40
50	669,64	768,37	199,68	968,05	- 298,40
55	736,61	768,37	219,64	988,01	- 251,41
60	803,57	768,37	239,61	1.007,98	- 204,41
65	870,54	768,37	259,58	1.027,95	- 157,41
70	937,50	768,37	279,55	1.047,92	- 110,42
75	1.004,46	768,37	299,51	1.067,88	- 63,42
80	1.071,43	768,37	319,48	1.087,85	- 16,42
81,75	1.094,83	768,37	326,46	1.094,83	-
85	1.138,39	768,37	339,45	1.107,82	30,57
90	1.205,36	768,37	359,42	1.127,79	77,57
95	1.272,32	768,37	379,38	1.147,75	124,57
100	1.339,29	768,37	399,35	1.167,72	171,56
105	1.406,25	768,37	419,32	1.187,69	218,56
110	1.473,21	768,37	439,29	1.207,66	265,56
115	1.540,18	768,37	459,25	1.227,62	312,55
120	1.607,14	768,37	479,22	1.247,59	359,55
125	1.674,11	768,37	499,19	1.267,56	406,55
130	1.741,07	768,37	519,16	1.287,53	453,54
135	1.808,04	768,37	539,13	1.307,50	500,54
140	1.875,00	768,37	559,09	1.327,46	547,54
145	1.941,96	768,37	579,06	1.347,43	594,53
150	2.008,93	768,37	599,03	1.367,40	641,53

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

De acuerdo a la tabla N. 48 se observó que el punto de equilibrio se da al tener una cantidad de 81,75 turistas al año que visiten el proyecto de la comunidad; ya que en este punto los ingresos totales son igual a los costos totales. En otras palabras a este nivel de producción hay cero utilidad porque los ingresos por ventas son iguales a la suma de los costos fijos y variables.

Gráfico 27. Punto de Equilibrio



Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Estado de Resultados:

Los datos de las tablas de valores ya descritas se han organizado para armar el estado de resultados y comprobar si hay utilidad neta.

Tabla del Estado de Resultados:

Tabla 49. Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADOS						
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos		10.119,86	11.688,44	13.500,14	15.592,66	18.009,53
- Costos de producción		3.017,57	3.485,29	4.025,51	4.649,47	5.370,13
= Utilidad Bruta		7.102,29	8.203,14	9.474,63	10.943,20	12.639,39
- Gastos operacionales		768,37	381,54	400,62	420,65	441,68
- Gastos depreciación		1.111,58	1.111,58	1.111,58	1.111,58	1.111,58
= Utilidad Operacional		5.222,34	6.710,03	7.962,44	9.410,97	11.086,14
- Gastos financieros		-	-	-	-	-
= Utilidad antes de impuestos		5.222,34	6.710,03	7.962,44	9.410,97	11.086,14
- 15% participación trabajadores (No aplica)						
= Utilidad Gravable o Imponible		5.222,34	6.710,03	7.962,44	9.410,97	11.086,14
- 23% Impuesto a la renta		1.201,14	1.543,31	1.831,36	2.164,52	2.549,81
= Utilidad Neta USD		4.021,20	5.166,72	6.131,08	7.246,45	8.536,33

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

La tabla N. 49 sobre el Estado de Resultados indica que después de calcular las pérdidas y ganancias del proyecto hay una Utilidad Neta de USD 4.021,20 en el primer año. Para visualizar de mejor manera este resultado podemos dividir la Utilidad Neta para el número total de visitantes potenciales en el primer año que son 756 turistas, esto es igual a USD 5,32 que equivale a la Utilidad Neta por visitante al proyecto. Y si tomamos en cuenta que el número mínimo de turistas que puede recibir la comunidad en cada visita es 4, entonces se obtendría una Utilidad Neta de al menos USD 21,28 por visita.

Nota.- En la tabla N.49 del Estado de Resultados no existen valores en el rubro de Gastos Financieros porque la comunidad decidió no obtener un préstamo sino buscar inversionistas. Tampoco existen valores en el rubro de Participación de Trabajadores porque al ser un proyecto auto gestionado todas las utilidades del proyecto serán repartidas entre todos los miembros comunitarios o serán utilizadas para beneficio de todos; razón por la cual ese rubro no aplica.

Tabla de los Flujos de Efectivo o Cash Flow:

Tabla 50. Cash Flow

CASH FLOW USD						
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos		10.119,86	11.688,44	13.500,14	15.592,66	18.009,53
- Costos de producción		3.017,57	3.485,29	4.025,51	4.649,47	5.370,13
= Utilidad Bruta		7.102,29	8.203,14	9.474,63	10.943,20	12.639,39
- Gastos operacionales		768,37	381,54	400,62	420,65	441,68
- Gastos depreciación		1.111,58	1.111,58	1.111,58	1.111,58	1.111,58
= Utilidad Operacional		5.222,34	6.710,03	7.962,44	9.410,97	11.086,14
- Gastos financieros		-	-	-	-	-
= Utilidad antes de impuestos		5.222,34	6.710,03	7.962,44	9.410,97	11.086,14
- 15% participación trabajadores (No aplica)						
= Utilidad Gravable o Imponible		5.222,34	6.710,03	7.962,44	9.410,97	11.086,14
- 23% Impuesto a la renta		1.201,14	1.543,31	1.831,36	2.164,52	2.549,81
= Utilidad Neta USD		4.021,20	5.166,72	6.131,08	7.246,45	8.536,33
+ Depreciación		1.111,58	1.111,58	1.111,58	1.111,58	1.111,58
- Inversión inicial	- 12.084,38					
- Capital de trabajo	- 2.023,97	- 2.337,69	- 2.700,03	- 3.118,53	- 3.601,91	
+ Recuperación del Capital de Trabajo						13.782,13
+ Préstamo	-					
- Reinversiones				- 497,09	- 120,94	- 542,28
- Pago del Capital						
+ Valor de salvamento						6.526,49
CASH FLOW USD	- 14.108,35	2.795,09	3.578,27	3.627,03	4.635,19	29.414,24

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

En la tabla N. 50 es posible visualizar los flujos de efectivo o cash flow. En el primer año el cash flow es de USD 2.795,09

Tabla de Indicadores y Variables Financieras:

Tabla 51. Indicadores y Variables Financieras

INDICADORES FINANCIEROS	VALORES	VARIABLES MACROECONOMICAS	VALORES
TMAR	11,20%	COSTO DE OPORTUNIDAD DEL CAPITAL	0,040
VAFE usd	28.374,74	INFLACIÓN	0,038
VAN usd	14.266,39	RIESGO	0,030
TIR	33,28%		
BCR o IR número de veces	2,01		

Fuente: Palacios L. 2013; Barreiros R. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

- Los indicadores financieros de la tabla N. 51 son los siguientes:
 - TMAR: Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento. Esta fue calculada con el producto de: tasa de costo de oportunidad del capital (1+0,04), inflación (1+0,038) y riesgo (1+0,030). Si a ese producto le restamos 1, obtenemos un resultado de 11,20%.
 - VAFE: Valor Actual de Flujos de Efectivo. En el presente proyecto se lo realizó contabilizando desde el año 1 al 5 y considerando la TMAR obtenida como el factor de descuento. Aplicando las funciones de Excel el resultado fue de USD 28.374,74
 - VAN: Valor Actual Neto. Es el resultado de restarle al VAFE el monto total de inversión inicial, lo cual nos da un valor de USD 14.266,39 y este al ser positivo nos dice que el proyecto financieramente es rentable.
 - TIR: Tasa Interna de Rendimiento, es la tasa que nos iguala los flujos de los 5 años del proyecto con la inversión inicial, es decir buscamos un VAN igual a 0. En este caso la tasa de TIR es 33,28% y como criterio de decisión se tiene que si la TIR es mayor a la TMAR el proyecto financieramente es rentable.
 - BCR: Beneficio Costo Ratio o IR: Índice de Rentabilidad. Se lo calculó dividiendo el VAFE para el monto total de la inversión inicial. Este indicador representa el número de veces que recuperamos la inversión inicial. El índice de rentabilidad calculado es de 2,01 es decir que se ha recuperado la inversión inicial 2,01 veces en los 5 años de proyección del proyecto.

- Las variables macroeconómicas de la tabla N.51 tienen asignadas estimaciones realizadas por el Banco Central del Ecuador con lo cual se calculó la TMAR. Son las siguientes:
 - Costo de Oportunidad del Capital: 4%
 - Inflación: 3,8%

- Variable subjetiva:
 - Riesgo: 3% en el Ecuador al utilizar como moneda dólares americanos este porcentaje de riesgo del 3% es suficiente para cubrir el presente proyecto.

3.8.5. Análisis de Sensibilidad del Proyecto.

La variable que se utilizó en la sensibilidad del proyecto fue la tasa de descuento (TMAR) y se pudo ver que este proyecto es financieramente rentable hasta el 33.28% es decir donde está la TIR, porque es donde el VAN es igual a 0.

Tabla 52. Análisis de Sensibilidad

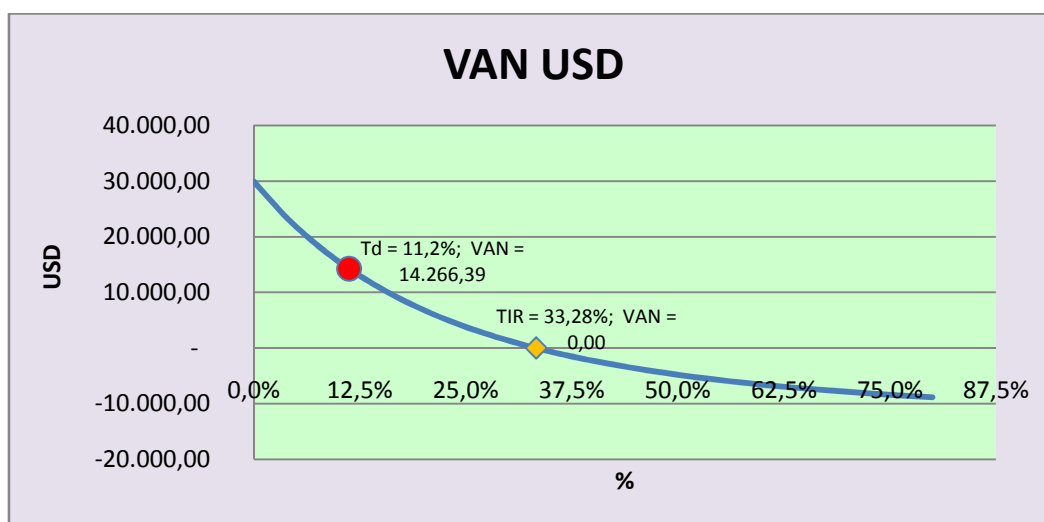
TASA DE DESCUENTO	VAN USD
0,0%	29.941,47
4,0%	23.250,51
8,0%	17.852,58
11,2%	14.266,39
12,0%	13.457,67
16,0%	9.848,61
20,0%	6.861,04
24,0%	4.369,25
28,0%	2.276,23
32,0%	506,41
33,28%	-
36,0%	999,58
40,0%	2.288,71
44,0%	3.398,44
48,0%	4.358,86
52,0%	5.194,29
56,0%	5.924,51
60,0%	6.565,72
64,0%	7.131,23
68,0%	7.632,07
72,0%	8.077,41
76,0%	8.474,90
80,0%	8.830,99

Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

Con este análisis se concluye que el presente proyecto es rentable financieramente hablando, de acuerdo a los precios, costos, gastos y otros valores asignados. Ver gráfico N. 28 para visualizar.

Gráfico 28. Valor Actual Neto



Fuente: Palacios L. 2013

Concepción y Diseño: Palacios L. 2013

3.9. Plan de Mitigación Ambiental.

Como toda actividad humana el presente proyecto tendrá un impacto en el ambiente; para minimizar los impactos ambientales negativos que conlleva un turismo comunitario desorganizado se seguirán diversas normas como las siguientes:

- Capacitación en educación ambiental a la comunidad Santa Elena de los Guacamayos para crear conciencia ecológica. La capacitación deberá ser integral e incluir la importancia de poner en práctica los principios de Reducir, Reusar y Reciclar.

Con relación a la educación ambiental existe un documento elaborado por el Ministerio del Ambiente del Ecuador y otras instituciones en el año 2010 denominado "Plan de Educación e Interpretación Ambiental del Parque Nacional Sumaco-Napo Galeras" el cual tiene como su principal objetivo fomentar las capacidades de la población que habita en la zona de amortiguamiento del Parque y de esta forma promover actitudes de conservación de la diversidad biológica y cultural, y que estas posibiliten el desarrollo sostenible. (Ministerio del

Ambiente; et. al, 2010). La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos al encontrarse en la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Sumaco-Napo Galeras forma parte de este proyecto.

De acuerdo a una de las entrevistas con el Sr. Javier Haro, líder del proyecto, al ser un servidor público del Ministerio del Ambiente en Baeza y ser guarda parques del Parque Nacional Sumaco-Napo Galeras ha recibido capacitación periódicamente en temas de conservación como tráfico de vida silvestre, técnicas de protección de los recursos naturales en el manejo de cultivos, así como talleres para capacitar en escuelas y comunidades de la zona de amortiguamiento del Parque sobre temas de educación ambiental. Por lo tanto los pobladores de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos han recibido en varias ocasiones charlas de educación ambiental por parte del Sr. Javier Haro, sin embargo todavía queda mucho por hacer en este ámbito.

Otra iniciativa importante es la participación de varios miembros de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos en la Escuela de Liderazgo Ambiental (ELA), se trata de un programa del Grupo Sumaco, liderado por el MAE-Napo que “busca fortalecer el liderazgo de hombres y mujeres, que habitan en las comunidades, a través de la formación permanente para participar en la toma de decisiones ambientales, encaminadas al desarrollo sostenible en la Reserva de Biosfera Sumaco”. (Ministerio del Ambiente; et. al, 2010).

- Separación de Basura: Al poner en marcha el proyecto aumentará la cantidad de basura producida en la comunidad por lo que es necesario tener un método para prevenir la contaminación del ambiente natural. Al separar la basura se podrán clasificar los desechos sólidos y líquidos para después proceder a desecharlos correctamente, reusarlos o reciclarlos.

Al tratarse de un proyecto que se encuentra dentro de la industria de servicios y que ofrecerá alimentos y bebidas al visitante se generarán en mayor parte residuos domésticos, principalmente desechos orgánicos como restos de alimentos, cáscaras de frutas, etc.; seguidos de desechos inorgánicos como los empaques de ciertos alimentos entre los que contamos envases metálicos, diversos tipos de plástico, papel y vidrio.

Como primer paso será importante clasificar los desechos en orgánicos e inorgánicos:

- Los desechos orgánicos, los cuales provienen de materia viva tanto vegetal como animal y por su condición son biodegradables, serán colocados en un tacho grande con un rótulo que diga "basura orgánica", los mismos podrán ser reutilizados posteriormente para hacer composta. La composta podrá ser utilizada como un fertilizante natural en los huertos de la comunidad.

- Los desechos inorgánicos, los cuales provienen de materia inerte y por lo tanto no son biodegradables, deberán ser clasificados en diferentes tachos para posteriormente llevarlos a un centro poblado donde puedan ser reciclados o reutilizados. Es importante dividir la basura inorgánica en tachos rotulados que indiquen el tipo de desecho que contienen.
 - Papel y cartón
 - Plástico (botellas y embalajes)
 - Vidrio
 - Envases metálicos

El siguiente paso se refiere al almacenamiento de los desechos orgánicos e inorgánicos:

Una vez clasificados los desechos producidos en el área destinada para el proyecto de la comunidad se procederá a su correcto almacenamiento hasta el momento que el camión de la basura pase por la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos a recogerla.

Los desechos orgánicos deberán ser llevados a una compostera y los inorgánicos serán puestos en fundas de basura y llevados a un lugar bajo techo y protegido del alcance de animales hasta que el camión de basura la recoja.

La basura inorgánica clasificada se colocará en distintas fundas rotuladas de acuerdo a lo que contiene, de ésta manera el personal de recolección de basura podrá destinar las distintas fundas al lugar correcto para su probable reciclaje. La basura de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos es llevada a la ciudad de Tena. En Tena no existe ninguna planta de reciclaje pero hay un centro de acopio de botellas de plástico.

Otras normas a seguir son las siguientes:

- Colocación de trampas de grasa: Para evitar contaminar el agua con aceite comestible y grasas, producto de la preparación de alimentos. Deberán ser colocadas en un lugar seguro donde no estén expuestas a riesgos por fugas y derrames.
- Correcta colocación y mantenimiento de pozos sépticos: Para evitar contaminar los ríos aledaños con aguas negras.
- Colocación de dispensadores de jabón biodegradable en la cocina y en el baño para evitar contaminar el agua al lavarse las manos; los jabones comunes contienen componentes químicos fuertes que pueden tardar años en descomponerse.
- Utilización de jabón lavavajilla y desinfectante biodegradables para la limpieza.
- Evitar el uso de productos desechables como por ejemplo platos o vasos desechables. La comunidad deberá utilizar vajilla convencional para el presente proyecto.
- Colocación de rótulos en el baño y cocina que incentiven a los visitantes y miembros comunitarios a ahorrar el agua y la luz.
- Las caminatas que se realicen en el bosque deberán ser estrictamente por los senderos destinados para el efecto con la finalidad de evitar perturbar la vegetación y la vida silvestre del bosque circundante.
- Al inicio de las visitas se solicitará la colaboración de los turistas para que sigan la normativa de mitigación de impacto ambiental del proyecto.

3.9.1. Capacidad de carga.

La capacidad de carga se refiere a la capacidad ecológica, psicológica, social y económica que las distintas partes de un componente eco turístico como el medio ambiente, los visitantes y la población local pueden soportar.

Es importante tener un límite del número de turistas que podrán visitar el proyecto de la comunidad en un momento dado. Con un número de visitantes adecuado en cada visita se logrará respetar el ambiente y la cultura local, se conseguirá que los viajeros se vayan satisfechos al vivir una experiencia única en medio de la naturaleza y que la población local quede contenta con los resultados.

Para el presente proyecto se ha determinado la capacidad de carga de acuerdo al número de pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos y a la infraestructura

disponible. Al ser una comunidad de 31 habitantes que tendrá 22 miembros comunitarios involucrados en el proyecto, se ha determinado que el número máximo de visitantes que la comunidad recibirá en un momento dado sea de 12 personas. De esta forma se espera lograr un equilibrio que beneficie a todos y al medio ambiente.

Conclusión General sobre el Plan de Mitigación Ambiental:

Las normas mencionadas como plan de mitigación ambiental serán revisadas periódicamente para controlar si se están cumpliendo y si dan buenos resultados, de lo contrario se las podrá cambiar o buscar otros métodos para lograr tener el mínimo impacto posible en esta zona ambientalmente vulnerable.

CONCLUSIONES

Durante el desarrollo del presente proyecto se observaron fortalezas como el potencial que tiene la zona de estudio para desarrollar ecoturismo y turismo comunitario por la alta biodiversidad que posee y el gran atractivo natural de la zona. Otra de las fortalezas encontradas es la voluntad de la gente local por involucrarse en proyectos de turismo y salir adelante de esta manera.

Las debilidades descubiertas durante el proyecto han sido por ejemplo el hecho de que el lugar de estudio recibe señal telefónica únicamente de forma esporádica, lo cual dificulta la comunicación con la comunidad. También es una desventaja que la vía donde se encuentra localizada la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos sea un tanto peligrosa debido a la gran cantidad de curvas que posee.

RECOMENDACIONES

Para futuras investigaciones acerca del tema se sugiere ahondar en el estudio del desarrollo del turismo comunitario en comunidades campesinas que no necesariamente pertenezcan a un grupo étnico reconocido o posean un pasado histórico relevante porque de todas formas podrían utilizar diferentes recursos para atraer el turismo y salir adelante a través del mismo. Uno de los principales recursos que pueden ser utilizados es la importancia del medio natural donde se encuentran ubicados, así como también los esfuerzos de cada comunidad por emprender proyectos de desarrollo sustentable.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

BACA, G. (2006): *Evaluación de Proyectos*. México D.F.: Ed. McGraw-Hill Interamericana.

BALSLEV, H. et al. (1997): *Palmas útiles en la Cordillera de los Huacamayos: etnobotánica de palmas de la Comunidad Quichua de Santa Rita, Provincia del Napo, Ecuador*. Quito: Ed. Probona.

Consortio de Gobiernos Provinciales del Ecuador. (2011). *Patrimonio Natural y Cultural Provincial*. Quito, Ecuador.: CONGOPE.

MALHOTRA, N. (1997): *Investigación de Mercados*. México D.F.: Ed. Prentice Hall.

NEIL, J. y WEARING, S. (1999): *Ecoturismo: Impacto, tendencias y posibilidades*. Madrid: Ed. Síntesis.

PÉREZ DE LAS HERAS, M. (2004): *Manual del Turismo Sostenible: Cómo conseguir un turismo social, económico y ambientalmente responsable*. Madrid: Ed. Mundi-Prensa.

REVILLA, M.; GIL, J. y LÓPEZ, J. (s.f.): *Fundamentos de Marketing Turístico*. Madrid: Ed. Síntesis.

PÁGINAS WEB

Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador. (2013). *Operadores de Turismo Ecuador Socios de Optur*. Recuperado el 27-08-2013, de <http://www.optur.org/operadores-turismo-ecuador.html>

Embajada de Alemania – Quito. (2013). *La Cooperación Alemana al desarrollo con Ecuador*. Recuperado el 19-09-2013, de http://www.quito.diplo.de/Vertretung/quito/es/07/Cooperacion_D_Ecu.html

GIZ. (2013). *Sustainable Management of Natural Resources (GESOREN)*. Recuperado el 28-05-2013, de <http://www.giz.de/en/worldwide/12688.html>

Ministerio de Turismo. (2013). *Arte rupestre, un atractivo turístico del cantón Archidona, provincia de Napo*. Recuperado el 21-08-2013, de <http://www.turismo.gob.ec/arte-rupestre-un-atractivo-turistico-del-canton-archidona-provincia-de-napo/>

Ministerio de Turismo. (2013). *Estadísticas Turísticas*. Recuperado el 06-10-2013, de http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/?option=com_content&view=article&id=30

Reserva de Biosfera Sumaco – Napo. (2013). *Programa Desarrollo Sostenible*. Recuperado el 22-11-2013, de <http://www.sumaco.org/programa-desarrollo-sostenible.html>

Sede web de la Facultad de Agronomía Universidad San Carlos de Guatemala. (2013). Facultad de Agronomía. *Hongos Micorrízicos*. Recuperado el 25-05-2013, de http://fausac.usac.edu.gt/GPublica/index.php/Producci%C3%B3n_de_hongos_ostra_en_la_Meseta_Central_de_Guatemala

DOCUMENTOS EN LÍNEA

FAO. (s.f.). El acceso legal a la tierra y el desarrollo de las comunidades indígenas y afroecuatorianas: la experiencia del PRODEPINE en el Ecuador. Quito, Ecuador. Recuperado el 03-07-2013, de <http://www.fao.org/docrep/007/y5407t/y5407t0j.htm>

FAO. (2010). *Sistematización de buenas prácticas para la gestión de cuencas hídricas en los municipios de Quijos y El Chaco – Napo*. Roma, Italia. Recuperado el 12-05-2013, de <http://www.fao.org/docrep/013/am030s/am030s.pdf>

Fundación Bio-Parques. (2001). *Plan de Manejo de la Reserva de Biosfera Sumaco*. Ministerio del Ambiente, Proyecto Gran Sumaco. Tena, Ecuador. Recuperado el 09-05-2013, de http://web.ambiente.gob.ec/sites/default/files/users/jloartefls/RBS_PM%20RBSUMACO.pdf

Ministerio del Ambiente del Ecuador. (2010). *Reservas de Biosfera del Ecuador: lugares excepcionales*. GTZ/GESOREN-DED-WCS-NCI-UNESCO. Quito, Ecuador. Recuperado el 13-05-2013, de http://sumaco.org/biblioteca/RB_LibroRBdelEcuador.pdf

LIBROS EN LÍNEA

Corporación Andina de Fomento. (2009). *Guía de la Ecoruta Sumaco*. Recuperado el 07-05-2013, de <http://publicaciones.caf.com/media/1232/85.pdf>

TRABAJOS DE GRADO

AGUINAGA, P. (2012). *Evaluación de cuatro sustratos para la producción del hongo ostra (Pleurotusostreatus) en tres ciclos de producción en la zona de Tambillo, provincia de Pichincha*. Tesis de Ingeniería. Facultad de Ingeniería Química y Agroindustria. Escuela Politécnica Nacional. Quito, Ecuador.

CHAVEZ, M. (2008). *Investigación de los hongos ostra de la Reserva Gran Sumaco y su aplicación en la gastronomía del cantón Tena*. Tesis de Licenciatura. Facultad de Hotelería, Gastronomía y Turismo. Universidad Tecnológica Equinoccial. Repositorio Digital. Tena, Ecuador.

ARTÍCULOS DE REVISTAS

GIZ. (2011): La Reserva de Biosfera Sumaco, entorno del estudio. En: La Mesa del Cacao Fino de Aroma de la Reserva de Biosfera Sumaco, 1, 13-16.

GREFA, P. (2006): Parque Nacional Sumaco Napo Galeras. En: Ecuador Terra Incógnita, 41, 6-9.

HARO, J. y JURRIUS, I. (2011): Hongos del Sumaco: Alimento sano, nutritivo y delicioso. En: Huellas del Sumaco, 6, 32-36.

CORREO ELECTRÓNICO

B. Torres (boliert@yahoo.com) (2013, mayo). Información digital hongos ostra (vía Skype).

INEC (inec@inec.gob.ec) (2013, 04 junio). Ticket (#4960) Tesis de grado. Correo electrónico enviado a: L. Palacios (danielapalacios2001@yahoo.es). Respuesta en el enlace:

http://www.ecuadorencifras.com:8080/osticket_sp/view.php?e=danielapalacios2001@yahoo.es&t=4960

O. Gavilanes (ogavilanes@turismo.gob.ec) (2013, 19 septiembre). Dato tesis. Correo electrónico enviado a: L. Palacios (danielapalacios2001@yahoo.es).

DOCUMENTOS INSTITUCIONALES

Documento enviado vía correo electrónico por el Sr. Olger Gavilanes:

Dirección Técnica Provincial de Napo, Ministerio de Turismo (2013): Registro de Afluencia de Turistas al cantón Tena. Número total de turistas nacionales y extranjeros desde 2006 hasta 2012. Unidad de Turismo y Biodiversidad. Tena, Ecuador.

Documento enviado vía Skype por el Sr. Bolier Torres – Centro Sumaco, Tena:

FRANCE, A. et al. (2000): Producción de Hongos. Investigación del Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Ministerio de Agricultura Centro Regional de Investigación Quilamapu. Chillán, Chile.

ENTREVISTAS

HARO, J. (2013). Técnico de Producción – Asociación de Productores y Comercializadores de Guacamayos Hongos del Sumaco, comunicación personal, Comunidad Santa Elena de los Guacamayos.

TORRES, B. (2013). Coordinador local GIZ/GESOREN Amazonía Norte, comunicación telefónica, Quito-Tena.

OTROS

Sumaco Reserva de Biosfera (s.f.): Recetario de Hongos Ostra, 7-30.

ANEXOS

ANEXO N. 1 Reglamento para visitantes en Inglés

Rules for visitors to the Community of Santa Elena de los Guacamayos

The following rules have been established for the visitors to the oyster mushroom project so we can achieve responsible community tourism:

- Respect all members of the community of Santa Elena de los Guacamayos and their culture during the visit. This can be achieved in several ways, for example by showing kindness to their members.
- Be quiet during the explanations about the process of production and marketing of oyster mushrooms.
- Always keep within visitor areas only.
- Always ask before taking photographs of the community members.
- It is not allowed to smoke or drink alcohol during the visits.
- Please separate the garbage accordingly and deposit it in the right trash cans.
- Do not give away items or food of any kind to members of the community without prior approval of the project authorities as they may alter the way of life of its inhabitants.
- Do not buy souvenirs from the community if they contain animal parts or living plants or animals since it is illegal and encourages the traffic of species.
- Leave only footprints and try to make a positive impact on the visited community and the environment.
- At the end of the visit you can leave a voluntary tip in the tipping box.

THANK YOU

ANEXO N. 2 Recetas de platos con hongos ostra

(Platos que tuvieron aceptación en el estudio de mercado)

1. Hongos ostra con tomate y jamón

Ingredientes para 6 personas:

- 3 cucharadas de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ taza de cebolla paiteña picada
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de leche
- $\frac{1}{2}$ taza de crema de leche
- 2 tazas de hongos ostra picados
- 2 cucharadas de harina
- 4 cucharadas de queso parmesano
- 6 tomates medianos enteros
- 6 rebanadas de jamón cortadas en cuadros
- 1 tomate pelado, sin semilla y picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Sofría la cebolla en mantequilla, agregue el tomate, los hongos y el jamón y deje dorar un poco.

Disuelva la harina en la leche fría, agregue la sal y pimienta; caliente a fuego lento removiendo constantemente hasta que espese, agregue la crema de leche y dos cucharadas de queso parmesano y revuelva a fuego lento durante tres minutos, luego incorpore a la mezcla el sofrito con los hongos.

Con los tomates enteros forme un recipiente, cortando la parte superior y retirando las semillas. En una refractaria previamente engrasada coloque los tomates y rellénelos con la salsa de hongos, bañe los tomates con un poco de salsa y rocíe un poco de queso parmesano por encima. Precaliente el horno a 350 grados c. y después de unos minutos coloque la refractaria en el horno y cocine los tomates durante 20 o 30 minutos o hasta que gratinen.

2. Hongos Ostra al Ajillo

Ingredientes para 10 porciones:

- 1 kg. de hongos ostra

- 1 decilitro de aceite
- 2 cucharadas de pan rallado
- 2 dientes de ajo
- Perejil y sal al gusto

Preparación:

Lavar los hongos en abundante agua salada. Separar las cabezas de los tallos y picarlos en trozos pequeños.

Poner la mitad del aceite a calentar en una cazuela y añadir los hongos, freír a fuego lento.

En un sartén calentar el resto del aceite y rehogar los tallos picados con el pan rallado, ajo y perejil. Sazonar con sal, dorar y verter sobre los hongos. Revolver unos minutos a fuego lento.

3. Hongos Ostra a la Plancha

Ingredientes para 4 personas:

- ½ kg. de hongos ostra
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Marinar los hongos ostra en un plato con el ajo, aceite, perejil picado, sal y pimienta. Poner los hongos en una parrilla a fuego lento por 5 minutos, volteándolos y bañándolos continuamente con el aceite.

4. Hongos Ostra Apanados

Ingredientes para 6 personas:

- ½ libra de hongos ostra
- 2 huevos batidos
- 1 taza de harina
- Aceite
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Cocinar por 5 minutos los hongos en agua con sal. Retirarlos del fuego y cortar el pie del hongo. Pasar los hongos por la harina, de modo que queden bien cubiertos, luego por los huevos batidos previamente salpimentados.

Freír en un sartén con aceite bien caliente aproximadamente por 3 minutos hasta que se doren. Escurrir el exceso de aceite y secar sobre un plato con papel de cocina. Al servir se puede acompañar de pan tostado y ensalada.

5. Maito de Hongos Ostra, con o sin pollo

Ingredientes para 6 personas:

- 2 libras de hongos ostra
- (1 pollo pequeño)
- 1 libra de cebolla paiteña
- 2 pimientos grandes
- 1 libra de zanahoria
- 1 libra de tomate
- 3 dientes de ajo
- 15 hojas de achira
- Aceite y sal al gusto

Preparación:

En caso de hacerlo con pollo, cocinar el pollo con sal al gusto y luego retirar los huesos.

Picar finamente la cebolla, zanahoria, tomate y pimiento; sofreír en un sartén o paila previamente aceitado. Añadir los hongos lavados y picados, tapar y dejar cocinar a fuego lento por diez minutos.

Preparación de los maitos: Se colocan tres hojas de achira una sobre otra, en estas se coloca el pollo en caso de su utilización, y se rellena con el refrito con hongos; se procede a envolver en forma de tamal.

Por último se coloca en el asadero o en un horno y se cocina por una media hora aproximadamente. Se sugiere servir con yuca o verde cocinado.

6. Cebiche de Hongos Ostra

Ingredientes para 6 personas:

- 1 libra de hongos ostra
- 2/3 taza de jugo de limón
- 1/3 taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de tomate
- ½ taza de salsa de tomate
- ½ libra de tomates
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de mostaza
- ¼ taza de aceite de oliva
- ½ libra de cebolla paiteña picada en pluma
- 1 cucharadita de salsa de tabasco

Preparación:

Cocinar por 5 minutos los hongos enteros en un litro de agua con sal y 1/3 de taza de jugo de limón.

Hervir la cebolla por 5 minutos, pasar por agua fría, escurrir y dejar marinar por 10 minutos en el jugo de limón restante, sal y pimienta.

Licuar los tomates con 300 gramos de los hongos cocinados. Picar los 200 gramos de hongos restantes y añadirlos junto con los demás ingredientes a la mezcla de hongos licuados; llevar a la estufa a fuego lento por 15 minutos revolviendo de forma ocasional. Dejar reposar por un par de horas y servir frío acompañado de chifles o canguil.

7. Tacos o Quesadillas con Hongos Ostra

Ingredientes para 4 personas:

- 1 libra de hongos ostra
- 5 cucharadas de aceite
- 100 gramos de ají
- 1 taza de cebolla picada
- Culantro picado al gusto
- Aceite y sal al gusto

Preparación:

En un sartén sofreír la cebolla con el aceite y agregar los hongos picados en trocitos, freírlos durante 10 minutos. Agregar el culantro y el ají previamente licuados en $\frac{1}{4}$ de una taza de agua, revolver constantemente a fuego lento hasta que espese.

Agregar el preparado a los tacos o quesadillas. Si desea puede acompañarlos con guacamole, tomate picado en cuadritos, queso rallado y fréjoles cocidos.

8. Omelette de Hongos Ostra

Ingredientes para 4 personas:

- 6 huevos
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- $\frac{1}{2}$ cebolla picada
- 250 gramos de hongos ostra
- Sal y pimienta al gusto
- Jamón picado (opcional)

Preparación:

En un sartén calentar el aceite de oliva, freír el ajo y la cebolla, agregar los hongos con sal y pimienta al gusto, y el jamón en caso de utilizarlo. Sofreír todo por unos 3 minutos.

Batir los huevos y agregar los ingredientes ya fritos, mezclarlos bien. Verter la mezcla en el sartén con un poco más de aceite y esperar a que se dore.

9. Espagueti de Hongos Ostra

- 1 libra de hongos ostra
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 diente de ajo grande picado
- Sal y pimienta al gusto
- $\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco
- 1 libra de espagueti
- $\frac{1}{2}$ taza de crema agria
- 300 ml. de pasta de tomate
- $\frac{1}{2}$ cebolla paiteña picada

- ½ cucharadita de albahaca picada
- ½ cucharadita de romero picado

Preparación:

En un sartén grande colocar el aceite y mantequilla a calentar, agregar el ajo y la cebolla hasta que se doren. Añadir los hongos ostra cortados con un poco de sal, tapar y cocinar a fuego lento por cinco minutos; agregar la pasta de tomate.

Cuando la salsa empiece a hervir agregar las hierbas, sal, pimienta, crema agria y el vino blanco; cocinar a fuego lento hasta que espese.

Agregar la salsa sobre el espagueti ya cocinado y servir con un poco de queso parmesano rallado.

10. Hongos Ostra al Gratín

Ingredientes para 4 personas:

- 3 tazas de hongos ostra
- 1 taza de cebolla paiteña picada
- 3 cucharadas de mantequilla
- 5 cucharadas de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes para la salsa:

- ½ taza de crema de leche
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 ½ cucharadas de maicena
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de agua

Preparación:

Freír la cebolla en la mantequilla, añadir los hongos con sal y pimienta y cocinar a fuego lento por 10 minutos.

Para la salsa: En una olla agregar la leche, mantequilla, sal y pimienta, y la maicena disuelta en agua; cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente. Una vez que hierva bajar el fuego y agregar la crema de leche y dos cucharadas de queso parmesano. Revolver hasta que espese.

Mezclar los hongos con la salsa y verterlos en una refractaria previamente engrasada; cubrir con el queso parmesano restante y hornear a una temperatura de 350 grados c. por 10 minutos o hasta que se gratine.

Se sugiere servir acompañado de pan tostado.

11. Crema de Hongos Ostra

Ingredientes para 8 personas:

- Hongos ostra $\frac{1}{4}$ kg
- Harina de trigo 1 taza
- Mantequilla o margarina $\frac{1}{2}$ taza
- Cebolla blanca picada $\frac{1}{2}$ taza
- Pimiento picado $\frac{1}{4}$ de taza
- Leche 1 taza
- Ajo molido, perejil y sal al gusto

Preparación:

En una olla con agua o caldo de pollo hacer hervir por cinco minutos los hongos lavados y cortados.

Aparte en un sartén hacer el refrito con la margarina, cebolla, ajo y pimiento, luego mezclar con la harina para que se tueste un poquito y tenga mejor sabor.

Licuar las tres cuartas partes de los hongos junto con la mezcla del sartén más la leche, luego poner en el caldo revolviendo hasta que hierva diez minutos junto con los hongos picados restantes, añadir sal y perejil al gusto.

Se puede servir con pan frito o canguil.

12. Empanadas de Hongos Ostra

Ingredientes para 8 personas:

- 4 onzas de hongos ostra
- 2 tazas de harina
- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla o margarina
- 4 onzas de queso mozzarella
- 2 huevos

- 1 ¼ taza de agua
- ¼ de aceite
- Sal al gusto

Preparación:

Lavar y cortar los hongos en trozos pequeños y hervir cinco minutos, luego en un sartén revolver los hongos cortados con el queso mozzarella, mantequilla y/o margarina y una pizca de sal.

La harina mezclar con el agua, mantequilla y/o margarina, huevos y sal al gusto, revolviendo y extendiendo la masa hasta que esté lista.

Una vez que todo esté listo añadir la mezcla de hongos con queso en cada porción de la masa y formar la empanada para luego freír en un sartén con aceite caliente hasta que se dore.

ANEXO N. 3 Formato de la entrevista dirigida a las distintas operadoras turísticas miembros de OPTUR

Entrevista a operadoras turísticas para el proyecto de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos.

Objetivo: Determinar la apertura por parte de las Operadoras Turísticas a incluir en sus itinerarios de viaje una visita a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos para conocer sobre el proyecto de hongos ostra.

Confidencialidad: La información proporcionada en ésta encuesta es estrictamente confidencial y no será difundida. Sólo será utilizada para fines estadísticos de la presente tesis.

Nombre:

Operadora Turística:

1. ¿Le interesaría que sus grupos de turistas visiten un proyecto de desarrollo sustentable comunitario que tiene como objetivo organizar visitas a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos, ubicada en la vía Quito – Tena y dentro de la Reserva de Biosfera Sumaco, para que los turistas conozcan sobre el cultivo de hongos ostra y degusten un menú preparado a base de los mismos?

SI

NO

2. Durante la visita los turistas tendrán la oportunidad de conocer sobre el proceso de producción de hongos ostra, sus propiedades, beneficios, etc. Y luego podrán escoger uno de los platos del menú para degustarlo en el comedor con vista al bosque nublado. ¿Estaría dispuesto a ofrecer estas visitas como parte de su itinerario en las rutas de su operadora que vayan por esa zona?

SI

NO

3. ¿Cree usted que los siguientes platos hechos a base de hongos ostra tendrán aceptación por parte de los visitantes? Los platos son:

- | | | | | |
|---|----|--------------------------|----|--------------------------|
| - Hongos ostra con tomate y jamón | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Hongos ostra al ajillo, apanados o a la plancha | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Crema de hongos ostra | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Maito de hongos ostra | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Maito de hongos ostra con pollo | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Cebiche de hongos ostra | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Tacos o Quesadillas con hongos ostra | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Omelette de hongos ostra | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Espagueti de hongos ostra | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Hongos ostra con camarón | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Arroz con hongos ostra y atún | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Hongos ostra al gratín | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |
| - Empanadas de hongos ostra | SI | <input type="checkbox"/> | NO | <input type="checkbox"/> |

4. ¿Cree usted que los visitantes tendrían interés en dar un corto paseo por un sendero del bosque nublado en la comunidad después de la visita a la zona de producción y antes de la degustación de los platos, con el objetivo de observar parte de la flora y fauna de este ecosistema?

SI NO

5. ¿Cree usted que los turistas estarían gustosos de apoyar un proyecto de desarrollo sustentable como éste?

SI NO

6. ¿Cuál de las siguientes opciones estaría dispuesto a incluir en el itinerario de su paquete turístico con relación al precio asignado y a las actividades incluidas?

- Visita al proyecto de hongos ostra que incluye un recorrido explicativo por la zona de producción de hongos ostra, un paseo guiado por uno de los senderos de la zona para observar la flora y fauna y un plato del menú a elección. Valor por persona USD 12 incluido impuestos.

SI NO

- Visita al proyecto de hongos ostra que incluye un recorrido explicativo por la zona de producción de hongos ostra y un plato del menú a elección. Valor por persona USD 10 incluido impuestos.

SI NO

- Visita al proyecto de hongos ostra que incluye un paseo guiado por uno de los senderos de la zona para observar la flora y fauna y un plato del menú a elección. Valor por persona USD 10 incluido impuestos.

SI NO

- Visita al proyecto de hongos ostra que incluye un plato del menú a elección. Valor por persona USD 7 incluido impuestos.

SI NO

7. ¿Cree usted que para programar una visita su operadora de turismo podría coordinar la misma con al menos dos días de anticipación con la comunidad?

SI NO

ANEXO N. 4 Formato de las encuestas dirigidas a los pobladores de la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos

Encuestas a pobladores de la comunidad Santa Elena de los Guacamayos

Objetivo: Establecer el grado de conocimiento de la comunidad sobre los hongos ostra y si estarían interesados en emprender el proyecto de turismo comunitario con base en hongos ostra.

Confidencialidad: La información proporcionada en ésta encuesta es estrictamente confidencial y no será difundida. Sólo será utilizada para fines estadísticos de la presente tesis.

A. DATOS DEL POBLADOR

1. Tiempo de Residencia en la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos:

Entre 0 – 5 años

Entre 6 – 10 años

Entre 11 – 15 años

Entre 16 – 20 años

Entre 21 – 25 años

Entre 26 – 30 años

Entre 31 – 35 años

2. Rango de Edad:

- 18 – 25 años
26 – 35 años
36 – 50 años
51 – 75 años

3. Género:

1. Masculino 2. Femenino

4. Ocupación:

1. Dirección de empresas y/o administración pública
2. Técnicos y profesionales, científicos e intelectuales
3. Empleados de tipo administrativo
4. Trabajadores de servicios de restauración y comercio
5. Artesanos y trabajadores calificados de industrias
6. Trabajadores no calificados
7. Fuerzas armadas
8. Desempleado
9. Ama de casa
10. Jubilado/Retirado/Pensionista
11. Estudiante
12. Otros: Especifique _____

5. Nivel de Instrucción:

1. Primaria 2. Secundaria 3. Superior 4. Sin instrucción

B. CONOCIMIENTO ACERCA DE LOS HONGOS OSTRA Y OTRAS ACTIVIDADES

6. ¿Conoce sobre el cultivo de hongos ostra?

- SI NO

7. ¿Es usted productor de hongos ostra?
SI NO
8. ¿Tiene conocimiento de preparación de platos a base de hongos ostra?
SI NO
9. ¿Los hongos ostra forman parte de la dieta alimenticia en su hogar?
SI NO
10. ¿Tiene habilidad o experiencia en organización de reuniones, actividades o proyectos?
1. Mucha 2.Poca 3.Ninguna
11. ¿Tiene habilidad o experiencia hablando en público?
1. Mucha 2.Poca 3.Ninguna

C. INTERÉS EN EMPRENDER EL PROYECTO DE TURISMO COMUNITARIO

12. ¿Recibe la Comunidad visitas de turistas para comprar hongos ostra?
1. Frecuentemente 2.De vez en cuando 3.Casi nunca
13. ¿Estaría interesado en participar de un proyecto de turismo comunitario vinculado a los hongos ostra?
1. Mucho 2.Medianamente 3.Poco
14. ¿Estaría de acuerdo en recibir visitas de turistas en su comunidad?
SI NO
15. ¿Le gustaría tratar con turistas nacionales y extranjeros que visiten el proyecto de hongos ostra?
SI NO
16. ¿Le gustaría capacitarse y/o aprender sobre servicio al cliente?
SI NO

17. ¿Le gustaría capacitarse en manipulación e higiene de alimentos?
SI NO
18. ¿Estaría de acuerdo en ofrecer platos preparados a base de hongos ostra a los turistas que visiten su comunidad?
SI NO
19. ¿Está usted consiente que al formar parte de un proyecto comunitario debe estar dispuesto/a a organizarse para trabajar en conjunto con la comunidad?
SI NO
20. ¿Sabe usted lo que es trabajo en equipo?
SI NO
21. ¿Estaría de acuerdo en trabajar en equipo?
SI NO

ANEXO N. 5 Cálculo del precio

(Después de realizar el estudio financiero)

Cálculo del precio

Nota.- Este es el precio final establecido después de haber realizado el estudio financiero; difiere del precio original establecido en USD 12.

El precio fue calculado restando los egresos en los que incurre la comunidad (costos de producción, gastos operacionales, de depreciación y el impuesto a la renta a pagar) de los ingresos fruto de la venta de cada paquete turístico estipulado en USD 15,00. Conforme a lo anterior, la utilidad esperada es de USD 5,32 por visitante lo que significa 35,46 % del precio fijado. Por otro lado, el 64,54 % del valor que paga cada turista (USD 9,68), se destina para cubrir los egresos que implican el producto y servicios a ofrecer.

Precio por visitante para grupos de menos de 4 personas:

Número de visitantes	Precio
3 personas	USD 20
2 personas	USD 30
1 persona	USD 60

ANEXO N. 6 Tríptico

Que hacemos

La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos ofrece recorridos para conocer sobre la producción de hongos ostra y el bosque de la Reserva de Biosfera Sumaco.



Además, el bosque de la Reserva de Biosfera Sumaco es un lugar donde los visitantes degustan los más exquisitos platos.

CONTACTENOS

Teléfono Celular : 099 204 5266
Correo electrónico:
elfacoharo@gmail.com



Comunidad Santa Elena de los Guacamayos

Comunidad Santa Elena de los Guacamayos



Turismo Comunitario y Hongos Ostra



Conozca y deguste los deliciosos hongos ostra junto a una comunidad en la Reserva de Biosfera Sumaco!

Teléfono Celular: 099 204 5266

Los Hongos Ostra del Sumaco

La Comunidad Santa Elena de los Guacamayos dedicada al cultivo de hongos ostra, está incursionando en el turismo comunitario al ofrecer a sus visitantes un paquete que incluye:

- Recorrido por el bosque de la Reserva de Biosfera Sumaco
- Recorrido por la zona de producción de hongos ostra
- Un plato del menú a elección para degustar los deliciosos hongos ostra

Al ser un proyecto auto gestionado todos los servicios serán provistos por miembros de la comunidad y los rendimientos económicos que se obtengan serán invertidos en obras que benefician a toda la comunidad.

Por qué visitar este proyecto

Los hongos ostra constituyen un gran alimento por su alto contenido de proteínas, fibra, vitaminas y minerales y pueden ser utilizados en la gastronomía ecuatoriana e internacional para crear los más exquisitos y saludables platos. Varios pobladores de la zona del Sumaco cultivan estos hongos como parte de una propuesta de desarrollo sustentable dentro de una de las reservas de biosfera del Ecuador.

Si va a viajar a la Amazonía por la ruta Quito-Tena no puede dejar de visitar este proyecto que también le permitirá conocer el bosque nublado de la Reserva de Biosfera Sumaco y apoyar una propuesta sostenible en una zona de altísima biodiversidad y gran belleza escénica.

La comunidad está ubicada en el km. 36 de la vía Tena-Baños-Quito, provincia de Napo.



Turistas en la zona de cultivo de los hongos ostra

CONTACTENOS:

Teléfono Celular :099 204 5266

Correo electrónico:

effacoharo@gmail.com

Comunidad Santa Elena de los Guacamayos

MENÚ



Todos los platos que tienen una hoja verde junto al mismo son vegetarianos

- Hongos Ostra con tomate y jamón
- Hongos Ostra al Ajillo 🌿
- Hongos Ostra Apanados 🌿
- Hongos Ostra a la Plancha 🌿
- Crema de Hongos Ostra 🌿
- Maito de Hongos Ostra 🌿
- Maito de Hongos Ostra con Pollo
- Cebiche de Hongos Ostra 🌿
- Tacos o Quesadillas con Hongos Ostra 🌿
- Omelette de Hongos Ostra 🌿
- Omelette de Hongos Ostra y jamón
- Espagueti de Hongos Ostra 🌿
- Hongos Ostra al gratín 🌿
- Empanadas de Hongos Ostra 🌿












- Los platos se servirán con diferentes tipos de guarniciones que varían entre pan, arroz, yuca, papas, ensalada, plátano verde, canguil o vegetales cocidos; y algunos se servirán solos.
- Todos los platos vienen acompañados de un té de hojas de guayusa, esta es una bebida natural consumida por la gente local.

Community of Santa Elena de los Guacamayos

MENU



The dishes that have a green leaf next to it are vegetarian

- Oyster Mushrooms with tomate and ham
 - Oyster Mushrooms with garlic 
 - Breaded Oyster Mushrooms 
 - Oyster Mushrooms on the grill 
 - Cream of Oyster Mushrooms 
 - Maito of Oyster Mushrooms 
 - Maito of Oyster Mushrooms with chicken
 - Cebiche of Oyster Mushrooms 
 - Tacos or quesadillas with Oyster Mushrooms 
 - Oyster Mushrooms Omelette 
 - Oyster Mushrooms and ham Omelette
 - Oyster Mushrooms Spaguetti 
 - Oyster Mushrooms at the gratin 
 - Empanadas of Oyster Mushrooms 
- All our dishes will be served with either: bread, rice, manioc, potato chips, salad, plantain, pop corn or cooked vegetables on the side. Some of them will be served on its own.
 - All our dishes come with a local drink which is a tea made of guayusa leaves, this is a natural beverage usually drunk by the local people.

ANEXO N. 8 Fotografías de visitas a la Comunidad Santa Elena de los Guacamayos








ANEXO N. 9 Reglamento para los Centros Turísticos Comunitarios (CTC)

1. Solicitud de Registro de CTC

	SOLICITUD DE REGISTRO CENTROS TURÍSTICOS COMUNITARIOS	
.....a.....de.....del 20.....		
Yo, en calidad de Representante Legal de la Comunidad con cedula de ciudadanía No.Nombramiento que fue aprobado en fechasolicito al (a la) señor (a) Ministro (a) de Turismo se digne, de conformidad con las disposiciones legales vigentes, Registrar las actividades turísticas que se desarrollarán en nuestra Comunidad, y que tienen las siguientes características:		
Personería Jurídica:		
Ubicación de la Comunidad:.....		
Provincia Cantón Ciudad		
Contactos de la Comunidad: e-mail..... Teléfono:.....		
Pagina Web		
Fecha de Constitución:.....		
Registro Único de Contribuyentes:.....		
Descripción de las Actividades Turísticas:		
Alojamiento:.....		
Alimentos y Bebidas.....		
Otros.....		
Observaciones:.....		
.....		
.....		
Atentamente,		
<hr/> REPRESENTANTE LEGAL DE LA COMUNIDAD		
VERSION 01		

2. Requisitos para el registro de CTC

 **SOLICITUD DE REGISTRO** 
CENTROS TURÍSTICOS COMUNITARIOS

REQUISITOS PARA REGISTRO CENTROS TURÍSTICOS
COMUNITARIOS

1. Solicitud de registro dirigida al Ministerio de Turismo en el que se indicará el o los servicios turísticos a prestar.

2. Documento que demuestre la personería jurídica de la comunidad.

3. Nombramiento que acredite la representación del peticionante.

4. Acta de asamblea general de la comunidad en la que conste que ha decidido registrarse en el Ministerio de Turismo, con la firma de los miembros presentes.

5. Documentos que demuestren que los responsables de los servicios a prestarse por la comunidad hayan recibido capacitación y/o formación profesional sobre turismo por un mínimo de 40 horas. Adicionalmente es necesario que el CTC entregue al Ministerio de Turismo un documento de estructura orgánica del Centro de Turismo Comunitario.

6. Copia certificada del registro único de contribuyentes, de la persona jurídica solicitante, en la que conste, como uno de sus objetivos la prestación de servicios turísticos.

7. Informe técnico que justifique la calidad comunitaria de la iniciativa que solicita el registro, expedido por la Secretaría de Pueblos, Movimientos Sociales y Participación Ciudadana.

8. Declaración de activos fijos para la cancelación del 1 por mil (formulario del Ministerio de Turismo).

9. Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos. (firmado bajo la responsabilidad del representante legal, sobre los valores declarados).

VERSION 01

3. Registro Oficial sobre los CTC



Que el Art. 54, dispone que en lo que no estuviere previsto en la ley, y en lo que fuere aplicable se observará el Código Ético Mundial para el Turismo, aprobado por la Organización Mundial del Turismo, en Santiago de Chile;

Que el Turismo Comunitario es un modelo de gestión en el que la comunidad local aprovecha el patrimonio natural y/o cultural de la región en la que se asienta para desarrollar y ofrecer un servicio turístico caracterizado por la activa participación comunitaria en la planificación y ejecución de acciones conducentes a potenciar el desarrollo sostenible de la población mediante la reinversión de los beneficios derivados de la actividad turística;

Que es función del Ministerio de Turismo, según el Decreto Ejecutivo Nro. 1186, que contiene el Reglamento General de Aplicación de la Ley de Turismo, publicado en el Registro Oficial Nro. 244 de 5 de enero del 2004, promover y fomentar todo tipo de turismo receptivo interno, siendo de su exclusiva competencia expedir la normativa que ha de regir en el sector;

Que, mediante Acuerdo Ministerial No. 20090024 de 18 de marzo del 2009, publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 565 de 7 de abril del 2009, se expide el Instructivo para Registro de Centros de Turismo Comunitario;

Que es urgente apoyar a las comunidades que buscan el desarrollo del turismo, como una herramienta de lucha contra la pobreza; y,

En uso de sus atribuciones que le confiere el Art. 17 del Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva y más normas jurídicas aplicables,

Acuerda:

Expedir el Reglamento para los Centros Turísticos Comunitarios.

CAPITULO I

Normas Generales

Art. 1.- Este reglamento tiene como objeto normar el ejercicio de los centros turísticos comunitarios.

Art. 2.- Los centros de turismo comunitario podrán realizar una o más de las siguientes actividades:

- Alojamiento.
- Alimentos y bebidas.
- Transportación turística.
- Operación.

- Organización de eventos.
- Congresos.
- Convenciones.

Las actividades señaladas en el presente artículo se desarrollarán exclusivamente dentro de los límites de la jurisdicción territorial de la comunidad. La Gestión de la comunidad calificada como CTC se normará dentro de la organización comunitaria y promoverá un desarrollo local justo, equitativo, responsable y sostenible; basado en la revalorización de su identidad, costumbres, tradiciones; a través de un intercambio de experiencias con visitantes, con la finalidad de ofertar servicios de calidad y mejorar las condiciones de vida de las comunidades.

Art. 3.- **Ámbito de aplicación.-** El presente reglamento rige para todas las comunidades que ejerzan o estén interesadas en ejercer actividades turísticas, previstas en el presente reglamento.

Art. 4.- **Personalidad jurídica.-** Los Centros de Turismo Comunitarios, CTC deberán estar constituidos como personas jurídicas, debidamente reconocidas por la autoridad pública competente.

CAPITULO II

De los Derechos y Obligaciones

Art. 5.- **De la Gestión.-** La gestión de la actividad turística corresponde a la comunidad, y como tal se procederá a su Registro en el Ministerio de Turismo, previo al inicio de su funcionamiento.

Sin embargo, de existir en el territorio comunitario establecimientos turísticos de propiedad privada o familiar que no se involucren en la actividad turística comunitaria, estos deberán respetar y someterse a las normas comunitarias en cuanto al uso y gestión de los atractivos turísticos, y se registrarán en el Ministerio de Turismo en forma privada.

Art. 6.- **Del Ministerio de Turismo.-** Es función del Ministerio de Turismo promover y fomentar el desarrollo de los centros de turismo comunitario para el mejoramiento de la calidad de vida de sus pobladores.

Art. 7.- **Prestación directa.-** Las actividades turísticas se realizarán de manera directa por la comunidad; por lo tanto, las comunidades legalmente registradas podrán comercializar los servicios turísticos autorizados en este reglamento, en la zona de su jurisdicción.

CAPITULO III

Del Registro

Art. 8.- Requisitos para el Registro de Turismo.- El registro de turismo como Centro de Turismo Comunitario se lo hará en la matriz o en las unidades desconcentradas en el ámbito nacional del Ministerio de Turismo, debiendo para dicho registro turístico, adjuntar los siguientes documentos:

- a) Solicitud de registro dirigida al Ministerio de Turismo en el que se indicará el o los servicios turísticos a prestar;
- b) Documento que demuestre la personalidad jurídica de la comunidad;
- c) Nombramiento que acredite la representación del peticionante;
- d) Acta de asamblea general de la comunidad en la que conste que ha decidido registrarse en el Ministerio de Turismo, con la firma de los miembros presentes;
- e) Documentos que demuestren que los responsables de los servicios a prestarse por la comunidad hayan recibido capacitación y/o formación profesional sobre turismo por un mínimo de 40 horas. Adicionalmente es necesario que el CTC entregue al Ministerio de Turismo un documento de estructura orgánica del Centro de Turismo Comunitario;
- f) Pago del valor de registro estipulado por el Ministerio de Turismo
- g) Copia certificada del registro único de contribuyentes, de la persona jurídica solicitante, en la que conste, como uno de sus objetivos la prestación de servicios turísticos; y,
- h) Informe técnico que justifique la calidad comunitaria de la iniciativa que solicita el registro, expedido por la Secretaría de Pueblos, Movimientos Sociales y Participación Ciudadana.

Art. 9.- Procedimiento del Registro.- Recibida la solicitud, la oficina correspondiente del Ministerio de Turismo, dispondrá fecha y hora para una inspección a la comunidad a efectos de verificar los datos consignados en la petición. En la referida inspección se procederá a llenar la Hoja de Planta Turística. Con tal información y verificando que se haya cumplido con los requisitos necesarios, se procederá a ingresar los datos de la comunidad al sistema de información del Ministerio de Turismo, creando para el efecto un número de registro y número de folio en el que se ingresa y se apertura el expediente; el mismo que se acompañará de un informe técnico del Ministerio de Turismo, en el que se indicará que el Centro de Turismo Comunitario cumple con los estándares mínimos de calidad que estarán dispuestos en el instructivo.

Una vez concluido este trámite, se procederá a emitir el certificado de registro.

El certificado de registro se otorgará previo al pago del uno por mil de los activos fijos de uso turístico y la cancelación del valor por concepto de registro.

En el caso de las agencias de viajes operadoras, deberán cumplir con los requisitos previstos en el reglamento vigente para las operadoras.

Art. 10.- Licencia anual de funcionamiento.- La licencia anual de funcionamiento será conferida por la Municipalidad de la jurisdicción donde se encuentre el Centro Turístico Comunitario, de haberse descentralizado las competencias del Ministerio de Turismo al

Municipio de la jurisdicción; caso contrario, se la expedirá en la dependencia del Ministerio de Turismo competente, adjuntado la constancia de pago de la licencia y el certificado de registro.

Art. 11.- El Ministerio de Turismo al amparo del Convenio 169 de la OIT ratificado por el Ecuador, cuidará en lo que es de su competencia, del normal funcionamiento de los centros turísticos comunitarios, y precautelaré cualquier abuso que pueda generarse por parte de los representantes de los centros turísticos comunitarios, para lo cual se aceptará la denuncia pública o veeduría ciudadana por las cuales el Ministerio de Turismo actuará de oficio.

CAPITULO IV

De la Capacitación y Formación Profesional

Art. 12.- Certificación.- Según la actividad o actividades que vayan a realizar una comunidad, de conformidad con el artículo 2 de este reglamento, la persona jurídica que representa a la comunidad, justificará con certificados válidos la capacitación técnica y/o profesional en las actividades turísticas que intervengan sus miembros.

Art. 13.- El Ministerio de Turismo promoverá la capacitación técnica y profesional, de quienes ejercen legalmente la actividad turística, de acuerdo al Art. 4 literal c) de la Ley de Turismo.

Art. 14.- Guías nativos: Los guías nativos (comunitarios), con licencia otorgada por el Ministerio de Turismo, podrán conducir turistas en áreas geográficas que corresponden al territorio de la comunidad, al pueblo o nacionalidad al que pertenecen y en interacción con otros centros turísticos comunitarios. En lo demás, se regirán por las disposiciones generales o especiales constantes en los reglamentos respectivos para guías, por cada actividad que desempeñe.

CAPITULO V

Del Patrimonio

Art. 15.- Oferta Turística.- Las actividades turísticas comunitarias realizadas por las comunidades registradas, deberán promover y contener particularmente en su oferta turística, los recursos naturales, la preservación de la identidad cultural y la seguridad de las comunidades.

Art. 16.- Prohibición.- Prohíbese el uso de la expresión "turismo comunitario" o cualquier otra similar que induzca a la idea de la participación de la comunidad en una operación turística, a cualquier establecimiento privado. Su uso indebido será sancionado de acuerdo a la ley aplicable.

Art. 17.- Sostenibilidad ambiental.- La actividad turística comunitaria tendrá como base el respeto y preservación de los recursos naturales y culturales existentes en su territorio. En consecuencia, las comunidades crearán su propio reglamento de uso y manejo del territorio.

Art. 18.- Exclusividad.- Los recursos naturales que han sido transformados en atractivos turísticos y que se encuentran asentados en determinado territorio comunitario que cuenta con títulos de propiedad o que se encuentra en posesión ancestral, son de uso exclusivo de ella para la operación turística. (Derecho de dominio, derecho de posesión). Si la empresa privada utiliza los recursos que se encuentran dentro del territorio comunitario deberá hacerlo previa coordinación con la comunidad.

Art. 19.- Turismo en áreas naturales del Estado.- Es de competencia de los ministerios de Turismo y del Ambiente coordinar el ejercicio de las actividades turísticas comunitarias en el Patrimonio de Áreas Naturales del Estado (PANE), las regulaciones o limitaciones de uso por parte de los turistas, la fijación y cobro de tarifas por el ingreso y demás aspectos relacionados con el PANE.

Los centros de turismo comunitario deberán sujetarse a los planes de manejo ambientales del PANE, determinadas por el Ministerio del Ambiente y recibirán del Ministerio de Turismo, en igualdad de condiciones, todas las facilidades necesarias para el desarrollo de las actividades turísticas.

Art. 20.- Turismo en zona de amortiguamiento.- En aquellas áreas naturales denominadas zonas de amortiguamiento y similares, que sean de uso turístico y constituyan territorios de comunidades, el Ministerio de Turismo definirá conjuntamente con el Ministerio de Ambiente las regulaciones, los servicios, los convenios y concesiones de estas áreas para fomentar el turismo comunitario.

CAPITULO VI

Sancciones

Art. 21.- Para el efectivo control de esta actividad, se sancionará de acuerdo a lo que establece el Art. 52 de la Ley de Turismo, en concordancia con el capítulo 11 del reglamento general de aplicación a la ley, sin perjuicio de la aplicación por las autoridades competentes, de las normas atinentes a cada hecho sancionable.

DISPOSICION TRANSITORIA

En el plazo de 180 días se emitirá la normativa técnica, para la correcta aplicación del presente reglamento.

DISPOSICION FINAL

Derógase el Acuerdo Ministerial No. 2007-0130 del Ministerio de Turismo, publicado en el Registro Oficial No. 266 de 6 de febrero del 2008.

El presente acuerdo entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial.

Comuníquese y publíquese.- Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, Distrito Metropolitano, a 25 de febrero del 2010.

f.) Econ. Verónica Sión de Josse, Ministra de Turismo.

ANEXO N. 10 Afluencia de turistas al cantón Tena durante el 2012

			
DIRECCION DE TURISMO, CULTURA Y DEPORTES			
UNIDAD DE TURISMO Y BIODIVERSIDAD			
REGISTRO DE AFLUENCIA DE TURISTAS AL CANTON TENA			

<u>AÑO 2012</u>			
MESES	TURISTAS NACIONALES	TURISTAS EXTRANJEROS	TOTAL
ENERO	6922	729	7651
FEBRERO	9233	796	10029
MARZO	6110	450	6560
ABRIL	7548	625	8173
MAYO	8186	1003	9189
JUNIO	5279	872	6151
JULIO	12442	3122	15564
AGOSTO	15505	3095	18600
SEPTIEMBRE	8557	2031	10588
OCTUBRE	9743	2318	12061
NOVIEMBRE	7410	2211	9621
DICIEMBRE	9400	2349	11749
TOTAL	106.335	19.601	125.936