

INTRODUCCIÓN

Actualmente, la actividad turística está ampliamente extendida por todo el mundo, su influencia directa sobre la economía de ciertas regiones o países, especialmente en aquellos que se encuentran en vías de desarrollo, es muchas veces determinante para el alcance de alentadores índices de crecimiento económico. El turismo, como actividad productiva, puede ser ampliamente beneficioso, pero también considerablemente destructivo si no es manejado adecuadamente, ya que puede acabar con la riqueza de los patrimonios naturales y culturales de cualquier país.

Esta realidad y el inminente riesgo de deterioro en los recursos, que surgen como consecuencia de diversas actividades económicas, ha provocado un fuerte movimiento internacional, nacional y local, interesado en convertir las prácticas tradicionales de los sectores empresariales en prácticas sostenibles.

La base de la economía ecuatoriana es la rica biodiversidad del territorio y su población activa junto con la capacidad empresarial pública y privada. Por lo que el desarrollo de la industria del turismo ha venido creciendo en los últimos años, ya que constituye una fuente de ingreso que debe ser considerada como primordial para el desarrollo del país.

Algunas opiniones apuntan al poder del turismo de contribuir al crecimiento económico, mientras que otras enfatizan los impactos negativos sobre los ecosistemas, las sociedades indígenas y el patrimonio cultural. Es difícil atribuir una sola característica negativa o positiva al turismo en términos de su relación con el desarrollo sostenible. El turismo no es sólo bueno o sólo malo, puede ser

ambos de acuerdo a cómo se planee, desarrolle y maneje, y la buena manera de hacerlo se llama “turismo sostenible”.

A nivel local, un turismo sostenible en la empresa turística permite establecer de forma cuantitativa el beneficio económico y cualitativo el mejoramiento de la calidad de vida en los ámbitos económico, socio-cultural y ambiental.

En lo económico la actividad se desarrolla con base en prácticas empresariales adecuadas, las cuales aseguran el crecimiento y mantenimiento en el tiempo de la empresa, con lo cual se beneficia a los propietarios, empleados y vecinos de la comunidad donde se desarrolla el negocio.

En lo Ambiental la actividad se desenvuelve considerando, a su vez, la forma en que se utiliza los recursos naturales e idealmente, aportando a su conservación y cuidado.

En lo Socio-cultural la actividad se realiza sin perjudicar o afectar el tejido social existente en la comunidad donde se desarrolla, por lo cual, se prevén todas las acciones posibles para respetar la cultura local, preservarla y revitalizarla.

En definitiva la actividad turística sostenible toma en cuenta aspectos como la conservación de la biodiversidad, la calidad de vida de los trabajadores e insertar a las comunidades en los beneficios generados por el turismo, brindando así alternativas que mejoren las actividades y servicios ofertados por la empresa turística, realizada de una manera sostenible y amigable con el ambiente.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Realizar la propuesta de implementación de la norma técnica para operaciones turísticas sostenibles de tierra, en la hostería “Sumak Pakari” ubicado en la parroquia Nanegalito, cantón Quito, provincia de Pichincha.”

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer un levantamiento de información, que permita conocer el estado de la empresa turística Sumak Pakari, a través de un diagnóstico situacional del objeto de estudio.
- Realizar un análisis de los ámbitos de sostenibilidad turística que posee la operación Sumak Pakari, para proceder a la evaluación y aplicación del programa Smart Voyager.
- Evaluar los principios, criterios e indicadores que cumple la operación turística Sumak Pakari, a través del Programa de Certificación Smart Voyager, para acceder a la certificación de turismo sostenible para operaciones turísticas en tierra.

CAPITULO I

1. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1.1. Introducción a la Sostenibilidad Turística

La sostenibilidad es un activo de empresas exitosas en un mercado cada vez más grande, rico y exigente. Este mercado está constituido por personas que desean interactuar con respeto y equidad con personas de otras culturas, en espacios geográficos donde la naturaleza armoniza con el legado que culturas milenarias dejaron a la humanidad.

“En la actualidad el turismo es uno de los sectores más importantes y en plena expansión de la economía mundial, concibiéndose como un sector de vital importancia en la economía a todos los niveles, de acuerdo con las previsiones de la Organización Mundial del Turismo (OMT), el rápido crecimiento de las corrientes turísticas en las últimas décadas continuará hasta llegar a ser la actividad comercial más importante del planeta, con un número de transacciones mayor que el de la industria automotriz y la del petróleo. Esto supone, por lo pronto, una creciente presión para los espacios naturales de uso turístico.

Para atender estos desafíos se han instrumentado una serie de medidas, entre las que destacan una normatividad más estricta y la necesidad de elaborar estudios de impacto ambiental pre-operativos, para todo proyecto turístico situado en ambientes naturales. Sin embargo, es preciso avanzar hacia metas más ambiciosas, hacia un modelo de mayor complejidad, estructurado a partir de nuevos valores y con un soporte intenso de conocimientos científicos y tecnológicos, un modelo no solamente encaminado a atenuar impactos ambientales, sino que en especial a crear un nuevo umbral del desarrollo, en el que más allá de perseguir la viabilidad de la actividad turística, se busque satisfacer las necesidades de las comunidades, de los turistas y de quienes operan negocios con un criterio de sustentabilidad.”¹

“La meta de la sostenibilidad exige, que todos los países revisen sus políticas e intervenciones económicas, en cuestión a los impactos perjudiciales que el modelo capitalista en su aplicación provoca sobre el medio ambiente natural y por consiguiente en el desarrollo económico nacional. Los fines de este modelo de desarrollo alcanzan a todos los sectores económicos, proponiendo estrategias alternas que guarden armonía entre el progreso económico, social y el uso adecuado del medio ambiente.”²

“Latino América tiene un gran potencial para el desarrollo y desempeño del turismo, una manera de lograrlo es a través del BID (Banco Interamericano De Desarrollo), el cual se convierte en un socio estratégico para el desarrollo del turismo sostenible, el Banco respalda proyectos que contribuyen a mejorar la calidad de vida de la población con menores recursos, al tiempo que garantiza la

¹GRISELLE JUAN Y SEVA GARCÍA. 1998: Turismo panorama 2020. Nuevas previsiones. OMT. Madrid.

² CALVA, José Luis; et. al. 1996. Sustentabilidad y Desarrollo Ambiental. Seminario Nacional sobre Alternativas para la Economía Mexicana, SEMARNAP, México.

conservación del medio ambiente y los valores sociales y culturales de las comunidades.”³

“El Ecuador como un ejemplo de turismo sostenible en América Latina, es un país colmado de admirables contrastes, donde las pendientes de los picos cubiertos de nieve de los Andes se convierten en selva tropical amazónica, o en playas verdes en la costa del Pacífico y donde las Islas Galápagos son ejemplo viviente de la evolución de las especies. Es así que en los últimos años, algunas de las principales compañías ecuatorianas relacionadas con los viajes y servicios, han incluido un gran número de redes de turismo sostenible para promover prácticas de responsabilidad social y ambiental en sus negocios.”⁴

1.2. La Sostenibilidad

“Cuando se habla de actividades “sostenibles”, normalmente esto significa que podemos realizar la actividad en la misma forma o en forma parecida por un tiempo indefinido (sostenible en el tiempo) en tres aspectos principales:

- **Ambiental** – la actividad minimiza cualquier daño al ambiente (flora, fauna, agua, suelos, uso de energía, contaminación, entre otros.) e idealmente trata de beneficiar el ambiente en forma positiva (mediante la protección y la conservación).
- **Social y cultural** – la actividad no perjudica, y más bien puede revitalizar la estructura social o la cultura de la comunidad donde se ubica.

³<http://www.iadb.org/es/temas/turismo/apoyando-turismo-sostenible-en-america-latina>.

⁴ <http://www.ecuador.travel/espanol/acerca-de-ecuador/ecoturismo-en-ecuador/ecoturismo-en-ecuador.html>

- **Económico** – la actividad no solo empieza y luego muere rápidamente debido a malas prácticas empresariales; continúa contribuyendo al bienestar económico de la comunidad local. Una empresa sostenible debe beneficiar a sus dueños, a sus empleados y a sus vecinos. ⁵

1.3. El Desarrollo Sostenible y el Turismo Sostenible

“El marco del desarrollo sostenible, “es aquel que permite mantener el equilibrio entre el crecimiento económico, el desarrollo social y la conservación del patrimonio natural incluidos los recursos biológicos, se perfila, como uno de los más grandes retos a los que se enfrenta no solo las economías sino las sociedades en general, tocando todos los puntos activos y pasivos de estas”.⁶

“El desarrollo sostenible requiere, en primera instancia, que las personas puedan tener acceso a la satisfacción de sus necesidades básicas; para lograr paulatinamente la satisfacción de necesidades que vayan más allá de las metas materiales y que permitan el integral y pleno desarrollo de la persona.”⁷

Fue en la Conferencia de Río de Janeiro de 1992, (Conferencia de Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo o "Cumbre de la Tierra"), que se institucionaliza el concepto de "desarrollo sostenible" y de "sostenibilidad". Entre los objetivos de la conferencia, se elaboró un informe que examinase los cambios en el estado del medio ambiente en los 20 años transcurridos entre las conferencias de Estocolmo y Río.

⁵SEGUN CESD (2007) El Centro sobre Ecoturismo y Desarrollo Sostenible

⁶TheLatin American Allince, 1997, Centro de Investigación Económica para el Caribe, 1998.

⁷Lorés, 1999.

En esta línea, el desarrollo sostenible considera, de forma general, tres principios importantes que son:

- La sostenibilidad ecológica garantiza que el desarrollo sea compatible con el mantenimiento de los procesos ecológicos esenciales, de la diversidad biológica y de los recursos biológicos.
- La sostenibilidad social y cultural garantiza que el desarrollo aumente el control de los hombres sobre sus propias vidas, sea compatible con la cultura y los valores de las personas afectadas, mantenga y fortalezca la identidad de la comunidad.
- La sostenibilidad económica garantiza que el desarrollo sea económicamente eficiente y que los recursos sean gestionados de modo que se conserven para las generaciones futuras.

“El desarrollo sostenible del turismo va indisolublemente ligado al concepto de capacidad de carga o capacidad turística o capacidad de acogida, como se denomina indistintamente por varios autores. El concepto hace referencia al uso máximo que pueda hacerse de un lugar sin causar deterioro de sus recursos, rebajar los niveles de satisfacción de los visitantes o generar impactos adversos sobre la sociedad, la economía o la cultura local.”

“La clave del turismo sostenible es gestionar con eficacia el medio natural y cultural, a efectos de aportar beneficios a la sociedad y acrecentar el interés de los visitantes”.⁸

⁸Crosby, A. El Desarrollo Turístico Sostenible en el Medio Rural.

“Fundamentando el proceso de investigación acerca del Turismo Sostenible, se puede decir que: “el Turismo Sostenible son las actividades turísticas respetuosas con el medio natural, cultural y social, y con los valores de una comunidad, que permite disfrutar de un positivo intercambio de experiencias entre residentes y visitantes, donde la relación entre el turista y la comunidad es justa y los beneficios de la actividad es repartida de forma equitativa, y donde los visitantes tienen una actitud verdaderamente participativa en su experiencia de viaje”.⁹

El turismo sostenible, establece los siguientes principios:

- La planificación, el desarrollo y la gestión operativa del turismo deben formar parte de las estrategias de conservación o de desarrollo sostenible para la región, provincia (estado) o nación. La planificación, el desarrollo y la gestión del turismo deben incidir en todos los sectores de forma integrada, recabando la participación de organismos gubernamentales, entidades privadas, grupos de ciudadanos e individuos; así se ampliara la generalización de los beneficios.
- Los organismos, entidades, grupos e individuos deben seguir principios estéticos de respeto a la cultura y al medio ambiente de la zona receptora, a su economía y forma tradicional, a su comunidad y a su comportamiento tradicional, a sus líderes y a su configuración política.
- El turismo se debe planificar y gestionar de forma sostenible, con debida consideración a la protección y uso económico adecuado del medio ambiente natural y social de las zonas de acogida.

⁹Conferencia Mundial de Turismo Sostenible; Carta del Turismo Sostenible Lanzarote, Islas Canarias, España (abril 24-29, 1995).

- Se deberá disponer de información sólida, estudios y opiniones diversas sobre la naturaleza del turismo y sus efectos en el medio humano y cultural con anterioridad y durante el desarrollo, especialmente en lo que respecta a la población local, de forma que esta pueda participar e influir en la dirección del desarrollo y paliar sus efectos más nocivos tanto en interés propio como colectivo.
- Se debe estimular a la población local y se debe esperar de ella que tome la iniciativa en la planificación y el desarrollo con la asistencia del gobierno, las empresas y otros intereses financieros próximos.
- Con anterioridad al inicio de cualquier proyecto importante, se deben realizar análisis ambientales, sociales y económicos integrados, haciendo hincapié en los diferentes tipos de desarrollo turístico y en las formas en que estos tipos podrían encajar con los modos de vida tradicionales y los factores ambientales.

“En todas las fases del desarrollo turístico y de su gestión se deberá llevar a cabo un cuidadoso programa de evaluación, vigilancia y mediación, con el fin de que, la población local pueda beneficiarse de las oportunidades o reaccionar ante los cambios.”¹⁰

¹⁰Conferencia Mundial de Turismo Sostenible; Carta del Turismo Sostenible Lanzarote, Islas Canarias, España (abril 24-29, 1995).

1.4. Metas de la Sostenibilidad Turística

“En el turismo la triple rentabilidad puede ser crítica, especialmente para aquellas empresas y excursiones ubicadas fuera de las grandes ciudades. Los hoteles y excursiones en áreas rurales o naturales dependen de la benevolencia de la comunidad local para sobrevivir. Las empresas que no contratan o benefician a los habitantes locales con frecuencia pierden el apoyo de sus vecinos. A la vez, los pueblos, villas y comunidades indígenas cuyo tejido social se ve perjudicado por el turismo, a menudo pierden su atractivo para los turistas. Las empresas que se basan en los recursos naturales no pueden sobrevivir si esos recursos se destruyen ante todo, esa es la razón por la que los clientes las visitan.

Las doce metas para hacer turismo sostenible son:

- Viabilidad económica: Garantizar la viabilidad y competitividad de los destinos y empresas turísticas, de modo que puedan continuar prosperando y ofreciendo beneficios en el largo plazo.
- Prosperidad local: Maximizar la contribución del turismo a la prosperidad económica del destino anfitrión, incluyendo la proporción de gastos de los visitantes que se retiene localmente.
- Empleo de calidad: Fortalecer la cantidad y calidad de trabajos locales creados y apoyados por el turismo, incluyendo el nivel del pago, las condiciones del servicio y la disponibilidad para todos sin discriminación por género, raza, incapacidad o en otras formas.

- **Equidad social:** Buscar una amplia y justa distribución de los beneficios económicos y sociales del turismo en toda la comunidad receptora, incluyendo mejores oportunidades, ingresos y servicios disponibles para los pobres.
- **Satisfacción de los visitantes:** Ofrecer una experiencia segura, grata y satisfactoria a los visitantes, disponible para todos sin discriminación por género, raza, incapacidad o en otras formas.
- **Control local:** Involucrar y empoderar a las comunidades locales en planificación y toma de decisiones sobre la administración y desarrollo futuro del turismo en su área, en consulta con otros actores sociales.
- **Bienestar de la comunidad:** Mantener y fortalecer la calidad de vida de las comunidades locales, incluyendo estructuras sociales y acceso a recursos, buenas costumbres y sistemas de apoyo de la vida, evitando cualquier forma de degradación o explotación social.
- **Riqueza cultural:** Respetar y mejorar el patrimonio histórico, la cultura auténtica, las tradiciones y las cualidades distintivas de las comunidades anfitrionas.
- **Integridad física:** Mantener y mejorar la calidad de los paisajes, tanto urbanos como rurales, y evitar la degradación física y visual del ambiente.

- Diversidad biológica: Apoyar la conservación de áreas naturales, hábitat, y vida silvestre, y minimizar el daño a estas.
- Eficiencia de los recursos: Minimizar el uso de recursos escasos y no renovables en el desarrollo y operación de instalaciones y servicios turísticos.
- Pureza ambiental: Minimizar la contaminación del aire, el agua, la tierra y la generación de desechos por parte de empresas turísticas y visitantes.

En la publicación se explica la forma en que estas metas se relacionan con la triple rentabilidad y cómo cada una de las metas contribuye a todos los tres aspectos de la triple rentabilidad.”¹¹

1.2. DIAGNOSTICO SITUACIONAL DE LA HOSTERIA “SUMAK PAKARI”

1.2.1. Macro-Localización

1.2.1.1. Ubicación Geográfica

“La parroquia de Nanegalito, se encuentra ubicada en las estribaciones de la cordillera Occidental, en la provincia de Pichincha, en el noroccidente del Distrito Metropolitano de Quito, posee una superficie de 125.26 km², se caracteriza por la

¹¹CESD: N° 1 Una Guía Simple para la Certificación del Turismo Sostenible y el Ecoturismo.

presencia de un ecosistema de bosque nublado y presenta las siguientes coordenadas geográficas de acuerdo al meridiano de GREENWICH: Latitud N 00°04'00"N; y longitud W: 78°40'00"W; sus límites parroquiales son: Al norte limita con las parroquias Nanegal y Gualea, al sur con el Cantón San Miguel de Los Bancos, al este con la parroquia Nanegal y Nono y al oeste, con la parroquia Gualea.”¹²

1.2.1.2. Clima

El clima de la Parroquia es meso-térmico muy húmedo, con temperaturas oscilantes entre los 12° y 22° centígrados y precipitaciones mayores a 2.000 mm/año. La época lluviosa se extiende entre los meses de diciembre a mayo con una humedad relativa de alrededor de un 90% y la época seca está definida de junio a noviembre. Pero cabe recalcar que el clima es bastante variado debido a que la parroquia se encuentra ubicada en una zona de transición.

1.2.1.3. Demografía

La población de Nanegalito es mestiza y según el censo de población y vivienda 2010 del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos “(INEC), la parroquia Nanegalito cuenta con 3,026 habitantes; a continuación en la siguiente tabla se detalla claramente su población por sexo y grupos de edad en el siguiente cuadro.”¹³(Ver Tabla # 1)

¹²Plan de desarrollo territorial participativo 2011-2021.

¹³ Instituto Nacional De Estadísticas y Censos 2010 Población y Vivienda

Tabla # 1**POBLACIÓN POR SEXO Y GRUPOS DE EDAD**

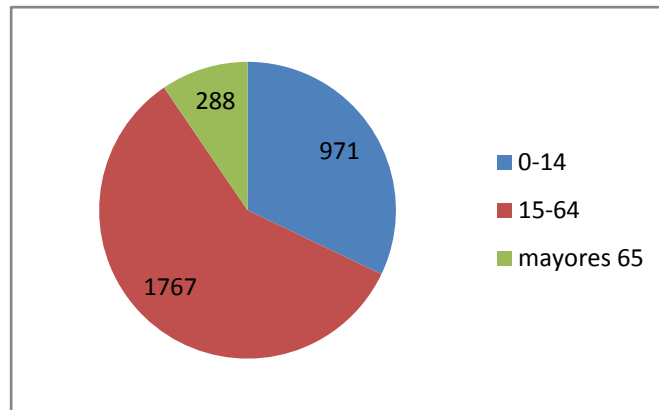
	Hombre	Mujer	Total
Menor de 1 año	25	24	49
De 1 a 4 años	135	130	265
De 5 a 9 años	160	167	327
De 10 a 14 años	169	161	330
De 15 a 19 años	158	145	303
De 20 a 24 años	110	125	235
De 25 a 29 años	116	112	228
De 30 a 34 años	111	115	226
De 35 a 39 años	103	102	205
De 40 a 44 años	69	61	130
De 45 a 49 años	79	55	134
De 50 a 54 años	60	43	103
De 55 a 59 años	59	59	118
De 60 a 64 años	47	38	85
De 65 a 69 años	49	43	92
De 70 a 74 años	42	33	75
De 75 a 79 años	26	25	51
De 80 a 84 años	16	13	29
De 85 a 89 años	9	15	24
De 90 a 94 años	10	4	14
De 95 a 99 años	1	1	2
De 100 años y más	1	-	1
Total	1,555	1,471	3,026

Fuente: INEC

Elaboración: Jhony Andino

En el siguiente grafico se hace una representación de la población de la parroquia Nanegalito por grupos de edades (Ver grafico # 1)

Grafico # 1
POBLACIONES POR GRUPOS DE EDAD DE NANEGALITO



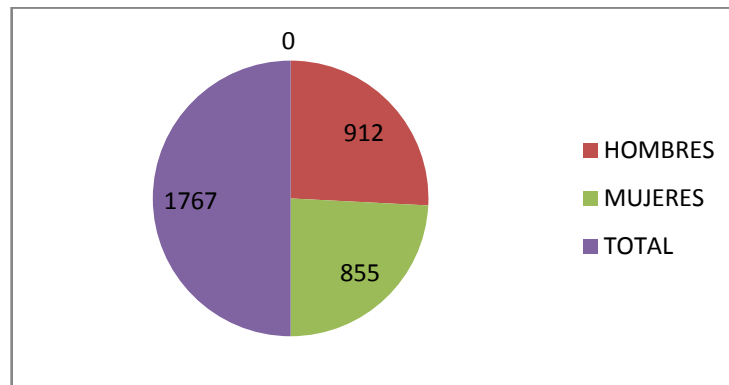
Fuente: (INEC)
Elaboración: Jhony Andino

1.2.1.3.1. Población Económicamente Activa

La Población Económicamente Activa es el principal indicador de la oferta de mano de obra en una sociedad. Las personas económicamente activas son todas aquellas que, teniendo edad para trabajar, están en capacidad y disponibilidad para dedicarse a la producción de bienes y servicios económicos en un determinado momento. “La población económicamente activa de la parroquia Nanegalito está considerada por el grupo de edad de 15-64 años tanto el sexo masculino como femenino, de tal manera como lo indica en el siguiente gráfico.”¹⁴(Ver grafico #2)

¹⁴Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2010 Población y Vivienda

Gráfico # 2
POBLACION ECONOMICAMENTE ACTIVA



Fuente: (INEC)
Elaboración: Jhony Andino

1.2.1.4. Agua

Siendo un recurso indispensable para la vida del hombre, los animales y las plantas, los ríos a más de generar energía eléctrica, constituyen una fuente vital imprescindible hacia la población, como también para el uso de sus diferentes actividades cotidianas. Es importante mencionar que la parroquia Nanegalito se encuentra ubicada en la sub-cuenca media del río Guayllabamba. El territorio está conformado por un amplio sistema hídrico que discurre por un sinnúmero de micro-cuencas y drenajes menores las cuales abarcan gran cantidad de agua, contando así con un área aproximada de 125, 47 Km² y se distribuyen de la siguiente manera. (Ver Tabla # 2)

Tabla # 2
SISTEMA HÍDRICO DE LA PARROQUIA NANEGALITO

Micro – cuenca	Superficie (Km ²)	%
Río Tiniche		
Río Ilambo		
Río San José		
Río Blanco		
Río Tulipe	44,13	35%
Río Pachijal	56,48	45
Drenajes Menores	16,46	13
Río Alambi	8,4	7
Total	125,47	100

Fuente: GPPDIPLA 2011-08-28 Elaboración: Jhony Andino

La micro-cuenca del río Pachijal, es la que mayor superficie abarca en el territorio parroquial. En la parroquia Nanegalito se encuentran las zonas de recarga de esta importante micro-cuenca, declarada por el Distrito Metropolitano de Quito como un área de Conservación por su importancia hídrica y su biodiversidad. En la parte alta de esta micro-cuenca existen varias captaciones de agua que abastecen actualmente a la cabecera parroquial, algunos barrios de la parroquia e incluso algunas parroquias vecinas a Nanegalito.

El río Tulipe representa la micro-cuenca del noreste de la parroquia con el 35% del territorio. Es importante mencionar que en esta micro-cuenca, al igual que en toda la región, se encuentran importantes complejos arqueológicos, algunos descubiertos pero en su mayoría desconocidos para la ciencia. Esta micro-cuenca se encuentra en su mayoría cubierta de “pasturas”¹⁵, y se pueden observar pequeños fragmentos de bosques aislados en el área.

El río Alambi desciende de los flancos occidentales del volcán Pichincha, es el límite de la Parroquia Nanegalito con la Parroquia Nono, y desemboca en el río Guayllabamba. En esta micro-cuenca se encuentra asentada la cabecera parroquial Nanegalito. En sus flancos se encuentran importantes iniciativas de conservación que albergan especies endémicas y en peligro, y en los márgenes del río existen criaderos de trucha, proyectos turísticos como también diversas actividades agropecuarias.

Existe además un sistema hídrico muy amplio, conformado por importantes e indispensables cauces menores entre los que podemos mencionar: son los ríos Tiniche, Ilambo, Blanco, Chirape, Palupe, Tandayapa, las quebradas de San José, Santa Rosa, Tarro de Unto, Guaycapie, Chinchimbe, La Borrega, Los Cedros,

¹⁵Cualquier comestible con base vegetal empleado en la nutrición del ganado.

Yaupi, Mala Palte, Alulán, y las diferentes vertientes que se encuentran dentro de las quebradas.

1.2.1.5. Cobertura Vegetal y Uso Actual del Suelo

El 58% del territorio de la parroquia está constituido por bosques húmedos pertenecientes a ecosistemas altamente biodiversos. Sin embargo, gran parte de estos bosques están fragmentados por áreas agrícolas y/o ganaderas que ocupan el 6 % y 7% del territorio. (Ver Tabla # 3)

Tabla # 3

COBERTURA VEGETAL

Cobertura vegetal	Área (km²)	Porcentaje (%)
Bosques húmedos	72	58
Cultivos	7	6
Pastos	10	7
Vegetación en regeneración natural	36	29
Total	125	100

Fuente: Gobierno Provincial de Pichincha (Planificación)

Elaboración: Jhony Andino

Las áreas en regeneración natural suman un 29% del territorio, que abarcan pasturas con árboles y áreas en regeneración espontánea, que normalmente son interrumpidas.

Se estima que en un lapso de 25 años, el 5,7% del territorio parroquial ha sufrido un cambio en el uso del suelo. Estos cambios de uso de la tierra normalmente están asociados al establecimiento de pasturas o áreas para la construcción de infraestructura. Durante este periodo se han perdido aproximadamente 1.946,28 hectáreas de cobertura vegetal natural, lo que representa aproximadamente un 16% de la superficie total de la parroquia. (Ver tabla # 4)

Tabla # 4

CATEGORIAS DE CAMBIO DE COBERTURA VEGETAL

Categorías de cambio	Superficie(Ha)	(%)
Cambio de uso	322,85	5,71
Degradación de la cobertura vegetal natural	91,78	1,62
Pérdida de la cobertura vegetal natural	1.946,28	34,44
Recuperación de la cobertura vegetal natural	73,83	1,31
Sin cambio	3.157,08	55,87
Sin información	59,06	1,05
TOTAL	5.650,87	100

Fuente: SADMQ/GeoPlaDes 2010

Elaboración: Jhony Andino

1.2.1.6. Bosques

Los bosques de la parroquia en su mayoría son clasificados como Bosques montanos pluviales de los Andes del norte, que se distribuyen a partir de los 1.700 - 2.400 msnm., en las estribaciones montañosas con pendientes pronunciadas.

La altura del dosel de estos bosques está entre los 20 y 25 m., con algunos árboles emergentes que pueden alcanzar 30 m. de altura.

(Ver tabla # 5)

Tabla # 5
ESPECIES DE FLORA ENDÉMICA

Nombre Común	Nombre Científico	Familia
palmito de montaña	<i>Prestoea acuminata</i>	Areaceae
Arrayán	<i>Myrcianthes rhopaloides</i>	Myrtaceae
Cedro	<i>Cedrela montana</i>	Meliaceae
higuerones o matapalos	<i>Ficus maxima, F. subandina</i>	Moraceae
motilón grande	<i>Hyeronimaduquei</i>	Euphorbiaceae
Cauchillo	<i>Sapium marmierii</i>	Euphorbiaceae
sangre de drago	<i>Crotonmagdalenensis</i>	Euforbiáceas.
Achotillo	<i>Vismia baccifera</i>	Clusiaceae
espinos blanco	<i>Barnadesiaparvifolia</i>	Asteraceae
Logma	<i>Coussapoasp. Pouterialucuma</i>	Sapotaceae
Mora	<i>Morusinsignis</i>	Moraceae
aguacatillo	<i>Nectandra membranacea</i>	Lauraceae
guadua	<i>Bambusa guadua</i>	Poaceae

Fuente: Plan de desarrollo territorial participativo 2011/2021

Elaboración: Jhony Andino

Estos bosques son importantes para la conservación ya que protegen las zonas medias y altas de las micro-cuencas, donde se almacena gran cantidad de agua que discurre por los diferentes ríos que nacen de las estribaciones del Distrito Metropolitano de Quito hacia el occidente. De la conservación de estos bosques depende la provisión de agua, no solo de la Parroquia Nanegalito, sino también de las parroquias vecinas.

En la Parroquia Nanegalito no existen actualmente áreas de conservación públicas. Sin embargo, se encuentra en proceso de declaración y gestión el Área de Conservación y Uso sostenible río Pachijal, del Distrito Metropolitano de Quito, dicha área se encuentra ubicada en gran parte del territorio de la parroquia.

Es importante mencionar que en la parroquia y en sus alrededores existen varias iniciativas de conservación privada que juegan un importante rol en la producción de bienes y servicios ambientales para la región. Muchas de estas reservas se encuentran organizadas alrededor de la Corporación Nacional de Bosques Privados del Ecuador, y Socio Bosque organizaciones sin fines de lucro que tiene como objetivo la conservación y la sostenibilidad financiera de las reservas de los miembros de esta organización.

Las reservas privadas y públicas estratégicas para la conservación, tanto por la biodiversidad que albergan como por su riqueza hídrica, que se ubican en el territorio de la parroquia Nanegalito y las parroquias vecinas se enlistan en el siguiente cuadro. (Ver tabla # 6)

Tabla # 6

RESERVAS PRIVADAS Y PÚBLICAS

Nombre	Modalidad / año de creación	Localización	Superficie aprox. (ha)
	Vinculada a la Corporación de Conservación de Bosques Particulares desde 2009.	San Francisco Armenia	60
Reserva A La Vida			
Finca Agro-turística San José	Reserva Particular.	Miraflores alto	30
	Vinculada a la Corporación de Conservación de Bosques Particulares desde 2008.	Tandayapa	600
Reserva El Quinde			
	Vinculada a la Corporación de Conservación de Bosques Particulares desde 1980.	Miraflores-Pachijal	88
Reserva Intillacta			
	Vinculada a la Corporación de Conservación de Bosques Particulares desde 2009.	Miraflores – Pachijal	100
Reserva El Rosario			
	Reserva Particular.	Miraflores Alto – Pachijal	50
Refugio Paz de Las Aves			

Reserva Bellavista	Fundación para la Sostenibilidad del Noroccidente y corporación de Bosques Privados del Ecuador. Creada 2007.	Km 52, valle de Tandayapa	700
Área de conservación y uso sostenible río Pachijal	Secretaría del Ambiente del DMQ, creada en 2010.	Parroquias: Nanegalito, Guala y Pacto	5.648 en Nanegalito

Fuente: Talleres de diagnóstico-Inspecciones
Elaboración: Jhony Andino

1.2.1.7. Fauna

Aunque no se han realizado estudios sistemáticos de fauna de manera amplia en la parroquia Nanegalito, se han efectuado algunos estudios claves en las áreas de conservación antes descritas. Existe alguna información aislada de mamíferos, peces, insectos, anfibios y reptiles, que la gente local conoce o que se ha catalogado en reservas privadas del sector. Entre los mamíferos más comunes podemos citar. (Ver tabla # 7)

Tabla # 7

FAUNA COMUN

Nombre Común	Nombre Científico	Familia
Raposa	<i>Didelphis albiventris</i>	Didelphidae
Venado	<i>Mazama americana</i>	Cervidae
Puma	<i>Puma concolor</i>	Felidae
Cuchucho	<i>Nasua narica</i>	Procyonidae
Cusumbo	<i>Potos flavus</i>	Procyonidae
Oso Andino	<i>Tremarctos ornatus</i>	Ursidae
Armadillo	<i>Dasyprocta novencinctus</i>	Dasyproctidae
Guanta	<i>Agouti paca</i>	Cuniculidae
Guatuza	<i>Dasyprocta punctata</i>	Dasyproctidae
Ardilla	<i>Sciurus granatensis</i>	Sciuridae
Erizo	<i>Erinaceus europaeus</i>	Erinaceidae
Rana De Vidrio	<i>Esparadana prosoblepon</i>	Hylidae
Sapo Común	<i>Bufo marinus</i>	Bufonidae
Rana Arborícola	<i>Dendropsophus carnifex</i>	Hylidae
Camaleón Ecuatoriano	<i>Anolis aequatorialis</i>	Polychrotidae
Culebra Boba Verde	<i>Liophise pinephelus</i>	Colubridae

Chonta	<i>Clelia clelia</i>	Colubridae
Coral	<i>Micrurus sp</i>	Elapidae
Equis	<i>Bothros atrox</i>	Viperidae

Fuente: Plan de desarrollo territorial participativo 2011-2021
Elaboración: Jhony Andino

En cuanto a los registros de avifauna se han encontrado aproximadamente 350 especies en la parroquia. Se registran alrededor de 25 especies amenazadas, y 35 especies pertenecen a cuatro centros de endemismo.

Todavía se están realizando investigaciones al respecto y cada año existen registros nuevos de aves para la zona. Entre las que podemos citar de manera general encontramos. (Ver tabla # 8)

Tabla # 8
AVIFAUNA ENDEMICA

Nombre Común	Nombre Científico	Familia
Pato Torrentero	<i>Merganetta armata</i>	Anatidae
Garza Tigre	<i>Tigrisoma fasciatum</i>	Ardeidae
Pava Crestada	<i>Penélope purpurascens</i>	Cracidae
Autillo Colombiano	<i>Megascops columbianus</i>	Strigidae
Guácharo O Tayo	<i>Steatornis caripensis</i>	Steatornithidae
Brillante Emperatriz	<i>Heliodoxa imperatrix</i>	Trochilidae
Coronita Aterciopelada	<i>Boissonnea uajardini</i>	Trochilidae
Zamarrito	<i>Pharoma chrusauriceps</i>	Trogonidae
Yumbo	<i>Semnornis ramphastinus</i>	Capitonidae
Tucán Andino	<i>Andigena laminirostris</i>	Ramphastidae
Gralaria Gigante	<i>Grallaria Gigantea</i>	Grallariidae
Gallo De La Peña	<i>Rupicola peruviana</i>	Cotingidae
Mirlo Acuático	<i>Cinclus leucocephalus</i>	Cinclidae
Frutero Pechinaranja	<i>Pipreo lajucunda</i>	Cotingidae

Fuente: Plan de desarrollo territorial participativo 2011-2021
Elaboración: Jhony Andino

1.2.1.8. Educación

De acuerdo a la información que se desprende del censo del 2010 del “INEC, la parroquia tiene una tasa de analfabetismo del 8,5%, siendo mayor la incidencia en mujeres que en hombres.

La misma fuente informa que el 55,7% de la población recibió o recibe educación primaria; un 31,2% educación secundaria; un 4,4% accedió a educación superior; y solamente un 0,1% a estudios de postgrado.

Según la información proporcionada por la Junta Parroquial, Nanegalito dispone de 8 establecimientos fiscales de educación primaria y dos establecimientos de educación secundaria, uno fiscal y uno privado. De tal manera que estos centros educativos acogen diariamente a 1.083 alumnos. La tabla siguiente presenta la información principal de cada uno de los establecimientos educativos de la parroquia.”¹⁶ (Ver Tabla # 9)

Tabla # 9

ESTABLECIMIENTOS DE EDUCACION

Nombre del Establecimiento	Barrio	Nº de Alumnos	Nº de Profesores
Escuela Nuevos Horizontes	Los Dos Puentes	5	1
Escuela María Elena Salazar	Miraflores	18	1
Escuela José Gabriel Caiza	San Sebastián Pachijal	26	1
Escuela Guayas	Cabecera Parroquial	200	11
Escuela San Francisco Quito	La Armenia	205	10
Escuela Túpac Yupanqui	Santa Elena	92	2
Escuela Alonso Moreno Bellido	Tulipe	35	3
Escuela José Joaquín	Cartagena	14	1
Colegio Nacional	Cabecera Parroquial	412	19

¹⁶ INEC 2010

Colegio Particular Noroccidental	La Armenia	61	8
Colegio a Distancia SENTEBAD	La Armenia	85	8

Fuente: Junta Parroquial de Nanegalito
Elaboración: Jhony Andino

Los problemas más importantes que enfrentan los establecimientos educativos de la parroquia Nanegalito, según los datos a los que se tuvo acceso en este estudio son: falta de personal docente, capacitación, déficit en infraestructura y equipamiento, y déficit en servicios. De tal manera que las necesidades observadas constan en la lista siguiente:

- En la parroquia hay cuatro escuelas uní-docentes, localizadas en los barrios de Los Dos Puentes, Miraflores y San Sebastián del Pachijal, Cartagena.
- La falta de docentes se observa especialmente en las escuelas de los dos últimos barrios que acogen a 18 y 26 alumnos respectivamente.
- 10 de las 12 aulas del Colegio Nacional de la cabecera parroquial se encuentran en condiciones deficientes.
- En 7 de las 8 escuelas faltan aulas.
- En la escuela del barrio Los Dos Puentes no se cuenta con agua.
- La Escuela Guayas de la cabecera parroquial cuenta con 12 baterías sanitarias para 200 alumnos, todas en condiciones deficientes. Se estima un déficit de 6 baterías sanitarias.
- 5 de los 10 centros educativos no tienen espacios verdes.
- 4 de los 10 centros educativos no disponen de cocina.
- 5 de los 10 centros educativos no disponen de comedor estudiantil.
- Los 10 centros educativos disponen de internet.
- 8 de los 10 centros educativos no disponen de Internet.
- Hay un déficit generalizado de computadoras en los centros educativos, por ejemplo el Colegio Nacional de la cabecera parroquial dispone de 20 computadoras para 412 alumnos.

- Falta de capacidades, interés e involucramiento por parte de docentes sobre nuevas metodologías de enseñanza y temas ambientales.

1.2.1.9. Vivienda

Según datos del censo de población y vivienda del 2010 existen 662 viviendas en la parroquia de las cuales el 55% es propiedad de sus moradores. Sin embargo, en la cabecera parroquial, en el barrio La Armenia y en el barrio Santa Elena, que son los núcleos más poblados, se observa que un alto porcentaje de la población no dispone de vivienda propia, encontrándose en calidad de arrendatarios o posesionarios. (Ver Tabla # 10)

Tabla # 10

VIVIENDA EN LOS BARRIOS DE LA PARROQUIA

Barrios	Propia	Derechos y Acciones	Posesionarios
San Francisco	50%	50%	
Hospitalario	50%	30%	
Orquídeas	20%	50%	
La Colina	60%	15%	5%
Centro	80%	15%	5%
La Armenia	60%	15%	5%
Cartagena	80%	15%	5%
Los Dos Puentes		10%	90%
San Sebastián del Pachijal	100%		
Santa Elena	15%	50%	
Tandayapa	100%		
Tulipe	80%	10%	10%
Miraflores	50%	50%	
San Vicente	40%	60%	

Fuente: Diagnóstico primer taller participativo – Junio 2010

Elaboración: Jhony Andino

1.2.1.10. Actividades Económicas

En la parroquia Nanegalito la principal actividad económica es la ganadería, destinada principalmente a la producción de leche y sus distintos sub-productos; otras actividades económicas importantes y estrechamente vinculadas, sobre todo en la cabecera Parroquial, son el comercio y el turismo, enfocándose principalmente en la elaboración y comercialización de alimentos tradicionales para los visitantes. La agricultura es una actividad económica secundaria principalmente para autoconsumo. Sin embargo, en los últimos años varias instituciones han venido impulsando la cafi-cultura orgánica, ya que el noroccidente de Pichincha ha sido identificado como uno de los mejores sitios del país para la producción de café especial.

1.2.1.11. Gastronomía

En la parroquia Nanegalito se puede deleitar de comidas típicas como son el Ceviche de palmito el cual es preparado con los tallos más tiernos de esta planta, además la rica fritada, morocho con empanadas o bolones, y el exquisito caldo de gallina criolla.

1.2.1.12. Artesanías

Actualmente la producción de artesanías es escasa, aunque en el pasado hubo personas que elaboraban chalas de mimbre, esculturas, productos derivados de la cabuya, entre otros. Esta tradición se ha ido perdiendo debido a la progresiva erosión cultural que enfrenta la parroquia. Sin embargo, en los últimos años se ha logrado rescatar parte de esta tradición gracias a la capacitación comunitaria fundamentalmente en la zona de Tulipe y Santa Elena. Por el momento la poca representatividad del sector, hace que los centros turísticos promocionen y vendan artesanías de otros lugares, limitando de esta forma las oportunidades comerciales

para las artesanías producidas en Nanegalito. En el siguiente cuadro se anota el tipo de artesanía que se produce en la parroquia, en referencia al sector y la materia prima utilizada para su elaboración. (Ver Tabla # 11)

Tabla # 11

ARTESANIAS QUE SE ELABORAN EN LA PARROQUIA

Tipo de Artesanía	Materia prima utilizada
Cestería	Mimbre
Tejidos	Mimbre
Bisutería	Tagua y semillas
Carpintería	Madera

Fuente: Junta Parroquial
Elaboración: Jhony Andino

A continuación se exponen los actuales problemas del sector artesanal:

- Por falta de capacitación no se aprovechan los productos naturales de la zona como, caña guadua y otros.
- Falta de valoración de la cultura tradicional, erosión cultural.
- Poca rentabilidad de la producción artesanal frente a los productos importados no incentiva la producción de artesanías.

1.2.1.13. Servicios Básicos

El agua para consumo humano que abastece a toda la parroquia proviene de vertientes naturales u ojos de agua, el servicio de alcantarillado llega a los barrios de la cabecera parroquial, aunque muchos de ellos disponen de pozos sépticos. La recolección de desechos la realiza EMASEO que en la cabecera parroquial brinda un servicio diario de recolección, mientras que en los barrios rurales la recolección se realiza cada ocho o quince días.

El servicio de energía eléctrica llega al 98% de la población de la cabecera parroquial mientras que en los barrios rurales la cobertura es algo menor, el 95 % de los barrios de la parroquia cuenta con el servicio de alumbrado público, se observa, no obstante, un déficit en los barrios que se encuentran aislados de la cabecera parroquial. Para el transporte inter-parroquial existen varias cooperativas de transporte público que prestan el servicio. Las cooperativas son: Otavalo, Kennedy, San Pedrito, Flor del Valle, Transportes Esmeraldas, Transportes San José de Minas y Aloag.

1.2.2. Micro-Localización

1.2.2.1. Antecedentes

La empresa Turística Sumak Pakari hace un buen tiempo atrás era una finca, lugar donde existía variedad de flora, adicionalmente especies de animales, en especial grandes parcelas de cañaveral, que a través de su producción sacaban la panela para su venta, producto que reemplazaba al azúcar.

Aquella finca pertenecía al señor Euclides Miño, quien era de la zona, de tal manera que en el transcurrir del tiempo el mismo toma la idea de vender parte del terreno, debido a su cansancio y al duro trabajo diario que había que realizar en la finca.

Es así como dos personas, Margoth Miño hija de Euclides Miño, y su esposo Germán Vásquez, con el afán de tener un sitio de recreación y descanso para los fines de semana, toman la decisión de comprar el terreno o finca, la misma que estaba ubicada en la zona llamada Tulipe, caserío perteneciente a la parroquia Nanegalito, lugar donde son originarios, pero residentes en la ciudad de Quito.

Entonces la idea de poseer un lugar para disfrutar y recrearse pasaba diariamente por sus mentes, y en el mejor momento de sus vidas, su hija Andrea Vásquez Miño, una excelente estudiante universitaria de la carrera de Hotelería y Turismo, quien anteriormente acogió ya la idea de sus padres, da por culminada la realización de su tesis, y al contar con un financiamiento mixto, tanto extranjero como nacional, realizan la compra del terreno o finca al Padre de Margoth Miño.

Una vez hecha la compra inmediatamente empiezan a plasmar el diseño de la tesis de su hija en el terreno, su construcción la realizaron a mano sin intervención de maquinaria la cual podría destruir vegetación, aunque para ese entonces en el lugar ya no existía bosque primario, entonces contando así primeramente con una piscina, un restaurante y una cabaña construida a base de ladrillo y madera, nada mas con el fin de satisfacer necesidades familiares.

Pero luego analizaron la importancia ancestral del asentamiento de la cultura Yumbo en Tulipe y del nivel turístico, el cual podría dar un gran desarrollo, entonces en un proceso se fue implementando conforme a requerimiento y necesidades de turistas y visitantes, quienes iban ya llegando al lugar.

Al poco tiempo se llega a constituir como una empresa, convirtiéndose así en una Hostería, llevando su nombre como Sumak Pakari, nombre quichua que significa Sumak; Hermoso y Pakari; Amanecer, unificando toma el nombre de Hermoso Amanecer, afirmando precisamente la gran belleza escénica que al amanecer brinda el lugar.

Por otro lado dando motivo a una increíble celebración de inauguración de la Hostería realizada, el 13 de Marzo del 2010, es decir hasta la actualidad tiene 2 años de funcionamiento, lo cual por su constante trabajo y gran desarrollo

turístico ha ido creciendo inevitablemente en tan poco tiempo. Hoy en día la Hostería Sumak Pakari es un sitio hermoso y acogedor, la que es reconocida en el campo turístico por operadores y agencias de viaje de la ciudad de Quito, cuya razón ha conllevado a la operación turística a ser visitada por trascendentales personajes, como Paco Moncayo Gallegos, ex alcalde del Distrito Metropolitano de Quito, funcionarios de Turismo, Municipios y Consejos Provinciales, como también Holguér Jara Chávez, Jefe de la unidad de arqueología del FONSAAL (Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito).

1.2.2.1.1. Visión de la Empresa Turística

Ser una Hostería reconocida en el mercado local y nacional por medio de un desarrollo turístico sostenible, gestionando con eficacia el medio natural y cultural, a efectos de aportar beneficios a la sociedad y acrecentar el interés de los visitantes.

1.2.2.1.2. Misión de la Empresa Turística

La Hostería Sumak Pakari tiene la finalidad de brindar un ambiente ecológico y de recreación alternativa, mediante la diversificación de servicios que se ofrece de una manera personalizada, donde reine la armonía, confort y buen gusto.

1.2.2.1.3. Valores de la Empresa Turística

- Respeto al cliente
- Importancia de la familia
- La honestidad
- La perseverancia

- Buenas relaciones humanas
- La calidad en el servicio
- La cortesía

1.2.2.1.4. *Estructura Operacional de la Empresa Turística*

El personal de la Hostería Sumak Pakari es poli-funcional, en especial los cuatro empleados de planta que se encuentran en las áreas de mantenimiento, recepción, cocina y alojamiento, a continuación en la siguiente tabla se detalla el nombre y cargo de todos los empleados que desempeñan en la empresa turística.

(Ver tabla # 12)

Tabla # 12

ESTRUCTURA OPERACIONAL DE LA HOSTERIA

CARGO	NOMBRE
1 Gerente General:	Dra. MARGOTH MIÑO
1 Administrador	Sr. GERMAN VASQUEZ
1 Gerente de Ventas	Sr. ESTEFHAN GOTHMAN
1 Gerente Contador	Srta. ANDREA VASQUEZ
1 Marketing y Publicidad	Sr. ANDRES ARCOS
1 Recepcionista – Asistente de Gerencia	Srta. VIVIANA PILCO
1 Ama de llaves – Guía	Sra. XIMENA CUNYLATA
1 Cocina	Sra. ELVITA CUMBA
1 Mantenimiento(Jardinería, guardia e instalación eléctrica)	Sr. JOSE ACOSTA

Fuente: Hostería Sumak Pakari

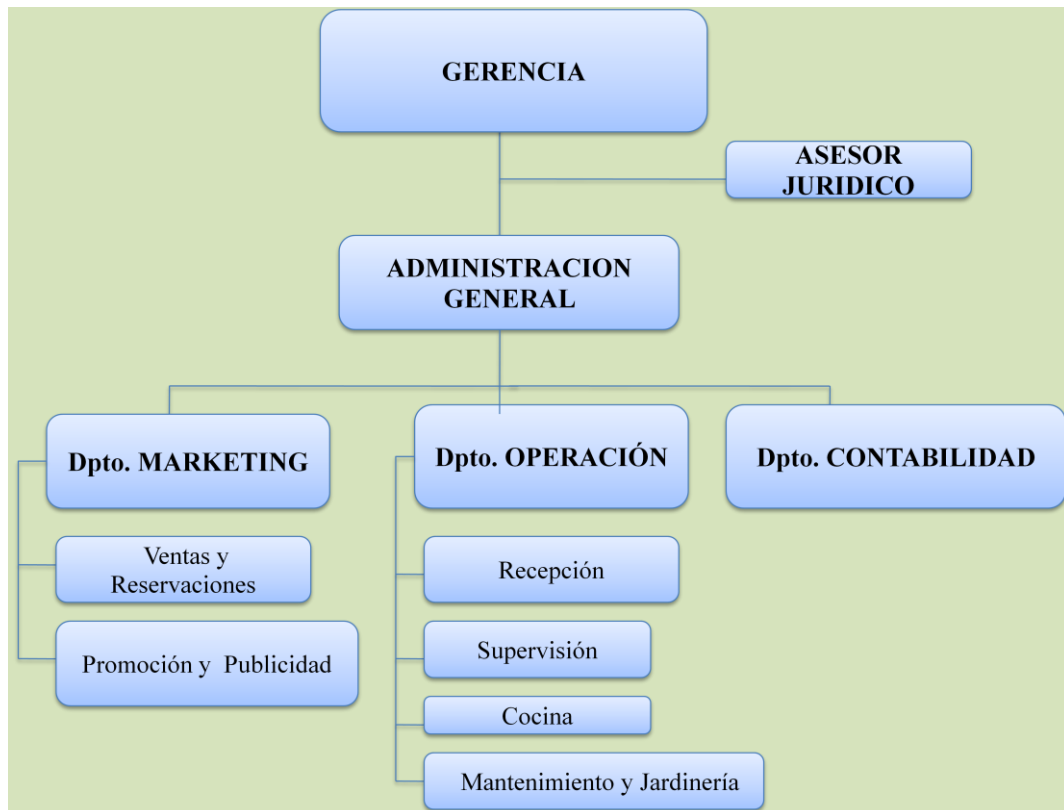
Elaboración: Jhony Andino

1.2.2.1.5. *Organigrama Estructural de la Empresa Turística*

La Hostería Sumak Pakari posee el siguiente organigrama estructural, el cual es de vital importancia para el funcionamiento y operación de la

empresa en el campo turístico, a continuación se detalla claramente la posición de las áreas que la integran, sus niveles jerárquicos, líneas de autoridad y de asesoría. (Ver Grafico # 3)

Grafico # 3
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



Fuente: Hostería Sumak Pakari
Elaboración: Jhony Andino

1.2.2.1.6. Operacionalización Funcional de la Empresa Turística

El Gerente General.- Dentro de la empresa turística aquella persona desarrolla las funciones de gestión de los recursos humanos, incluida la formación interna del personal, recursos económico-financieros, informáticos, logísticos y materiales; es decir establece metas y objetivos en coordinación con las unidades gerenciales a su cargo.

Administrador General.— Se encarga de velar por el desarrollo de las actividades administrativas y además de informar a la gerencia general, aquellos aspectos que tengan que ver con recursos humanos y servicios. Esta persona planifica, organizar, dirigir y controlar al personal como de las actividades que se llevan a cabo en cada uno de los departamentos de la Hostería.

Asesor Jurídico.— Se encarga de todo el ámbito legal de la empresa, da asesoramiento al gerente general y presta servicios eventualmente para la Hostería.

Departamento de Marketing.— Este departamento cuenta con un Gerente de Ventas y un Gerente de Publicidad, quienes son los encargados de crear, innovar y aplicar nuevas formas y estrategias para que las personas prefieran la Hostería.

Departamento de operación.— En este departamento el administrador o Gerente general se encarga de la supervisión del trabajo de todos sus dependientes en cada unas de las áreas de hospedaje, cocina y mantenimiento, con el fin de brindar un excelente servicio a los turistas.

Recepcionista.— Esta persona se encargada de recibir a visitantes y turistas que requieran información acerca de la empresa, además está pendiente antes que el turista llegue a la hostería, durante su estadía, y hasta que éste se retira del establecimiento.

Ama de llaves.- Se encarga de la limpieza de la hostería, habitaciones, pasillos, oficinas y como también de áreas comunes, con el fin de llenar las expectativas del huésped.

Chef.- Esta persona se responsabiliza por toda la comida que se prepare, se encarga de planear diferentes menús y por ende de mantener los más altos estándares de higiene en la cocina.

Encargado de Mantenimiento y Jardinería.- Esta persona se encuentra a cargo de la supervisión, dirección y realización de todos los trabajos que requiera el establecimiento, además esta al cuidado y mantenimiento preventivo de los jardines.

Gerente de Contabilidad.- Es el Organismo asesor y ejecutor, cuyo objetivo es obtener, contabilizar, controlar e informar la ejecución de los recursos económicos de la empresa turística Sumak Pakari.

1.2.2.1.7. Servicios Que Ofrece la Empresa Turística

Con el objetivo de satisfacer las necesidades de turistas que visitan el lugar, la operación turística Sumak Pakari, ofrece los siguientes servicios.

Hospedaje

El Lodge cuenta con un total de 8 habitaciones, incluyendo 2 suites, todas con baño privado. Las suites están situadas en una cabaña construida de ladrillos, mesitas, pequeña sala de estar, TV de pantalla plana, baño privado con bañera de hidromasaje y un amplio balcón con

hamacas. Las 6 habitaciones estándar están repartidas en tres cabañas, cada habitación tiene una decoración refinada y con capacidad para 4 personas. Hay una cama de matrimonio, así como una cama litera, baño privado y balcón.

Restaurante

Dentro del área de restauración, la operación turística Sumak Pakari posee un restaurante amplio y acogedor para huéspedes y visitantes, degustando platos internacionales y locales, platos gourmet, que son preparados por un chef.

Snacks-bar

La operación turística posee un bar, el cual presenta una selección de vinos exclusivos entre el típico y especial, en la Hostería es el coctel el pakarito, que se puede tomar luego de una cena o también acompañado de una fogata realizada por integrantes de la operación turística.

Alquiler de caballos

Para distracción de huéspedes y visitantes, la operación turística Sumak Pakari, cuenta con alquiler de caballos con un recorrido ya establecido, en el cual se puede admirar la flora existente en el lugar como también un escenario exclusivo de bosque nublado.

Eventos

Adicionalmente la Hostería Sumak Pakari brinda el servicio para todo tipo de eventos sociales, como sesiones solemnes, foros, seminarios, cumpleaños etc., disponiendo de un lugar amplio y contando con buena instrumentaría necesaria para la programación de los mismos.

Telefonía – fax – internet

La operación turística cuenta con telefonía, fax e internet para los huéspedes de la hostería, disponiendo así con instalaciones que son actualmente necesarias e indispensables para la comunicación de las personas.

Spa

La hostería Sumak Pakari dispone de este servicio con el fin de transmitir a los huéspedes un cambio total de energía, eliminando el estrés ocasionado en todas partes del cuerpo, a través de los diferentes tipos de masajes realizados específicamente por profesional a cargo.

1.2.2.2. Alojamiento

La Hostería ha diseñado dos tipos de habitaciones Suit con Jacuzzi y Estándar con bañera o ducha, de tal manera que tiene 8 habitaciones totales con capacidad máxima de 28 personas, distribuidas en 6 habitaciones estándar y 2 Suit, las mismas que cuentan o dispone con, tv cable, jacuzzi en las (Suit), tinas de baño y duchas en las habitaciones estándar.

La Tarifa de alojamiento incluye ingreso y uso de las instalaciones (canchas deportivas, piscina de adultos y niños, provistas de vestidores), desayuno continental o similar, recorrido por los senderos de la hostería, entrada al Museo de Sitio de Tulipe (Ruinas Arqueológicas de los Yumbos). Participación en actividades cotidianas del lugar (Elaboración de pan, dulce de leche, quesos, etc.), cama adicional: paga el 25% extra es decir 25\$, edad de 0-4 no pagan, de 5-12 30% de descuento, de 12 en adelante pagan tarifa normal.

(Ver Tablas)

Tabla # 13

CUADRO DE ACOMODACIONES

HABITACION		CAPACIDAD PAX	TIPO	ACOMODACION
ANTURIOS	A1	2 Personas	Suit Matrimonial	1 Cama
	A2	2 Personas	Suit Matrimonial	1 Cama
CARTUCHOS	C1	4 Personas	Estándar	1Cama Matrimonial +1 litera
	C2	4 Personas	Estándar	1Cama Matrimonial +1 litera
HELECHOS	H1	4 Personas	Estándar con tina	1Cama Matrimonial +1 litera
	H2	4 Personas	Estándar	1Cama Matrimonial +1 litera
LLAMARADA	L1	4 Personas	Estándar con tina	1Cama Matrimonial +1 litera
	L2	4 Personas	Estándar	1Cama Matrimonial +1 litera

Fuente: Área administrativa y de alojamiento
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 14

EL EQUIPAMIENTO DE UNA HABITACIÓN

Suit Matrimonial	Habitaciones Estándar
2 Sabanas	6 Sabanas
1 cobertor	3 cobertor
2 fundas de almohadas	4 fundas de almohada
1 toalla pequeña	1 toalla pequeña
1 toalla grande	1 toalla grane
1 jabón	1 jabón
1 champo	1 champo
1 crema de manos	1 crema de manos
1 jarra de agua	1 jarra de agua
2 vasos	2 vasos
1 papel higiénico	1 papel higiénico
1 roda pie baño	1 roda pie baño
1 roda pie entrada habitación	1 roda pie entrada habitación
2 almohadas	4 almohadones
3 almohadones	4 almohadas

1 colchón	1 colchón
1 cobertor de colchón	2 colchones para literas

Fuente: Área de alojamiento

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 15
TARIFAS DE ALOJAMIENTO POR NOCHE

TIPO HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE	CUADRUPLE
ESTANDAR	\$45,00 Por persona	35,00 Por persona	\$30,00 Por persona	\$25,00 Por persona
SUITE CON JACUZZI	\$55,00 Por persona	\$45,00 Por persona	\$40,00 Por persona	\$35,00 Por persona

Fuente: Área administrativa

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 16
LENCERIA EXISTENTE PARA ALOJAMIENTO

ARTICULO	MARCA	TOTAL	BAJA
Sabanas, sobre-sabanas	Organza	48	Ninguna
Cobijas (cobertores)	X	24	Ninguna
Colchones	Chaide-Chaide	21	Ninguna
Toallas pequeñas	X	12	Ninguna
Toallas grandes de colores	X	64	Ninguna
Pie de baño	X	16	Ninguna
Fundas de almohada	X	34	Ninguna
Almohadones	X	28	Ninguna
Almohadas	X	34	Ninguna

Fuente: Área de alojamiento

Elaboración: Jhony Andino

1.2.2.3. Restauración

El amplio y cómodo restaurante brinda a sus visitantes una variedad de comida nacional e internacional, (Ver Tablas).

Tabla # 17
RESTAURANTE

MENU #1	MENU #2
ALMUERZO TIPICO DE LA ZONA	ENTRADA: Crepes de Champiñones
ENTRADA: Ceviche de Palmito	PLATO FUERTE: Chuleta de cerdo con salsa B.B.Q; papas salteadas al tomillo, ensalada de col, con manzana y pasas, arroz al gusto.
PLATO FUERTE: Tilapia envuelta en hoja de bijao, yucas fritas, ensalada y arroz.	POSTRE: Higos con Queso
BEBIDA: Limonada Yumba POSTRE: Babaco en Almíbar PRECIO: \$10 más impuestos	PRECIO: \$10 más impuestos
MENU #3	MENU #4
ENTRADA: Crema de Choclo	ENTRADA: Tomate Relleno con Vegetales
PLATO FUERTE: Lomo salteado con vegetales, papas cocinadas, y arroz al gusto.	BEBIDA: Jugo Natural
BEBIDA: Jugo de Sandia POSTRE: Duraznos en Almíbar PRECIO: \$10 más impuestos	POSTRE: Helado PRECIO: \$10 más impuestos

Fuente: Área de Administración
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 18
RESTAURANTE

ENTRADAS	SOPAS
SumakPakari \$4.00	Cebollas a la francesa\$4.50
Ensalada capresse \$4.50	Bisque de camarón \$5.50
Cesar de la Casa \$4.50	Menestrones \$4.50
Aguacates al trópico \$3.00	Locro de queso \$3.00
Ceviche de palmito \$4.50	
Empanadas de verde \$2.50	DESAYUNOS
	SumakPakari\$6.00
	Americano\$5.00
	Continental\$4.50
PLATOS FUERTES TIERRA	PLATOS FUERTES MAR
CondornBleu\$9.00	Camarón al ajillo \$8.00
Envuelto \$8.50	Tilapia \$6.50
FiletMignon \$10	Corvina rebosada \$7.00
Bife de Chorizo \$7.50	Camarones rebosados \$8.00
Fricadelle \$7.00	Encocado de camarón \$7.50
Rollitos \$9.50	Mix afrodisiaco \$12.00
	Envuelto de pescado \$7.50
	Ceviche de camarón \$6.50

PASTAS		POSTRES	
Fetuccini Alfredo \$7.50		Sumak Pakari	\$4.50
Spaghetti a la Boloñesa	\$7.50	Sopa de vino tinto	\$3.00
Pasta pesto \$7.50		Sumak creps	\$4.00
Pasta cuatro quesos	\$7.50	Arroz con leche	\$2.50
Pasta con verduras	\$7.50	Muchines de yuca	\$3.50
		Pristiños con miel	\$3.00
		Higos con queso	\$2.50
		Fruta en almíbar	\$2.50
		Fruta natural	\$3.00
SANDUCHES		BEBIDAS	
Club Sanduche	\$4.00	Frías	
Sanduche de lomito	\$4.50	Jugos naturales	\$1.50
Sanduche de pollo con champiñones	\$4.50	Agua con gas	\$0.90
Hamburguesa	\$4.50	Agua sin gas	\$0.85
Sanduche light	\$3.50	Batidos de frutas con leche	\$3.00
		Limonada	\$1.00
Porciones		Cerveza	\$2.50
Arroz	\$0.50	Calientes	
Patacones	\$1.00	Café americano	\$1.25
Yucas	\$1.00	Chocolate con queso	\$3.00
Helados con frutas	\$3.50	Aguas aromáticas	\$1.50

Fuente: Área de Administración (Recepción)

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 19
MAQUINARIA DE OPERACIÓN UTILIZADA EN LA COCINA

MAQUINARIA	MARCA	BAJA
1 Cocina con 4 quemadores con plancha y horno industrial	Industrial especial	Ninguna
1 Freidora de 4 canastas industrial	Industrial	Ninguna
1 Cocina domestica	X	Ninguna
1 Una refrigeradora	Indurama	Ninguna
2 Licuadoras	Oster	Ninguna
1 Microonda	Samsung	Ninguna
1 Calentador	X	Ninguna
1 Un congelador horizontal	Indurama	Ninguna
1 Congelador panorámico	Indurama	Ninguna
1 Batidora	X	Ninguna
1 Un cafetera	X	Ninguna
1 Exprimidor de cítricos eléctrico	X	Ninguna
1 Freidora eléctrica	X	Ninguna
1 Sanduchera de quemador	X	Ninguna
1 Calentador metal y vidrio	X	Ninguna
9 Tanques de gas	X	Ninguno

Fuente: Área de alimentos y bebidas
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 20
MATERIALES DE COCINA

LOZA	UNIDADES	BAJA
Mantequilleros corona	28	Ninguno
Plato corona 25cm	36	Ninguno
Plato corona 27cm	36	Ninguno
Plato corona 31cm	36	Ninguno
Plato de postre	33	Ninguno
Plato para tazas de tinto pequeño	33	Ninguno
Platos para tazas de café	34	Ninguno
Tazas de café para huéspedes	20	Ninguno
Tazas de tinto apilables	35	Ninguno
Platos soperos navideños	3	Ninguno
Platos soperos filo dorado	3	Ninguno
Platos soperos filo azul	1	Ninguno
Platos soperos azul	1	Ninguno
Platos tendidos filo dorado grandes	3	Ninguno

Platos base blanco filo café	3	Ninguno
Cevicheros filo azul	4	Ninguno
Platos celestes cuadrados “(tuperware)” ¹⁷	4	Ninguno
Platos verdes cuadrados (tuperware)	4	Ninguno

Fuente: Área de administración

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 21
ACTIVOS DE OPERACIÓN DE COCINA Y OTROS

ACTIVOS OPERACIÓN DE COCINA Y OTROS	UNIDADES	BAJA
Batidores de varilla manuales	1	Ninguno
Bandeja metálicas redondas	3	Ninguno
Bandeja de cubiertos	1	Ninguno
Tazón pequeño	1	Ninguno
Tazón grande	1	Ninguno
Lavacara	6	Ninguno
Caja térmica o culier	1	Ninguno
Charoles plásticos	3	Ninguno
Coladores de plástico	4	Ninguno
Coladores de plato	1	Ninguno
Cuchara grande de madera	1	Ninguno
Cuchara para ensalada	1	Ninguno
Cucharas plásticas	1	Ninguno
Cucharon metálico	1	Ninguno
Desengrasante	1	Ninguno
Espátula de goma	1	Ninguno
Espátula de pastelería	1	Ninguno
Espátula metálica	1	Ninguno
Espátulas grandes de madera	2	Ninguno
Espátulas plásticas (taperware)	2	Ninguno
Espumadera de madera	2	Ninguno
Espumadera grande	1	Ninguno
Espumadera metálica	2	Ninguno
Espumadera plástica	1	Ninguno
Exprimidor de cítricos manual	1	Ninguno
Exprimidor de limones	2	Ninguno
Cucharas grandes de arroz	3	Ninguno
Extintor	3	Ninguno
Gavetas plásticas amarilla pequeña	1	Ninguno
Gavetas plástica blanca mediana	1	Ninguno
Gavetas amarillas grandes	5	Ninguno
Gavetas plásticas transparentes grandes	2	Ninguno

¹⁷ Recipiente empleado para poder llevar comida al o introducir alimentos en los frigoríficos, congeladores o despensas.

Hachuela blanca	1	Ninguno
Hielera térmica	2	Ninguno
Horno de leña	1	Ninguno
Jarras para te	4	Ninguno
Juego de ollas de cinco piezas de aluminio completa	5	Ninguno
Juego de ollas de cuatro piezas de manija redonda completa	4	Ninguno
Batidora industrial	1	Ninguno
Lata para hornear cerdo	1	Ninguno
Latas de horno de leña	4	Ninguno
Manteles de cocina pequeños	4	Ninguno
Mazo de madera	1	Ninguno
Mantequillero	1	Ninguno
Mesa de personal	1	Ninguno
Mesa de acero inoxidable	1	Ninguno
(Milkshake) vaso mezclador para batidos	1	Ninguno
Molde de pastel	1	Ninguno
Olla vaporera completa	1	Ninguno
Ollas cromadas blancas completas y un sartén	4	Ninguno
Ollas vaporeras sin filtro	2	Ninguno
Paellera	1	Ninguno
Paila de bronce	1	Ninguno
Paila mediana color plateado	1	Ninguno
Paila pequeña color plateado	1	Ninguno
Pailas grandes anteriores	2	Ninguno
Pailas grandes color plateado	3	Ninguno
Pala de basura	2	Ninguno
Paquetes de Palillos de	2	Ninguno
Piedra de moler	1	Ninguno
Pinza metálica	1	Ninguno
Pinza metálica (tapeware)	1	Ninguno
Piza puré	3	Ninguno
100Picadora de papas	1	Ninguno
Rallador	1	Ninguno
Repisa plástica beige para víveres	1	Ninguno
Repisa plástica celeste para vegetales	1	Ninguno
Repisas de estantería metálica	2	Ninguno
Salsera estriada	5	Ninguno
Sartén cuadrado negro pequeño	1	Ninguno
Sartén doble fondo	1	Ninguno
Sartén redondo negro pequeño	1	Ninguno
Sartenes de teflón	5	Ninguno
Tamalera completa grandes	1	Ninguno
Tanques de gas	9	Ninguno
Tapa de olla de presión	2	Ninguno
Tenedor de madera grande	1	Ninguno
Trapeador	2	Ninguno
Waflera	1	Ninguno
Pirex ovalados	3	Ninguno
Porta arroz	2	Ninguno

Porta salsa 4 con tapas	4	Ninguno
Porta leche	1	Ninguno
Rodillo	1	Ninguno
Mama cuchara	1	Ninguno
Chuspa	1	Ninguno
Brazo para arreglo de pastel	1	Ninguno
Tablas de picar	3	Ninguno
Cernidores plástico para pastas	2	Ninguno
Recipiente rallador multiusos	1	Ninguno
Abre lata metálico	1	Ninguno
Descorchador mango madera	1	Ninguno
Cuchara para helado	2	Ninguno
Destapador rojo peq.	1	Ninguno
Cucharas	1	Ninguno
Ollas de presión	1	Ninguno
Ollas comunes de uso diario	4	Ninguno
Olla roja	1	Ninguno
Tazones cromado	2	Ninguno
Olla de acero inoxidable	1	Ninguno
Tazones de aluminio	2	Ninguno
Bandejas rectangulares	2	Ninguno
Tapa de botella	1	Ninguno
Jeringuilla con dos aguas	1	Ninguno
Pelador de papas	1	Ninguno
Cucharilla para hacer bolas de frutas	1	Ninguno
Juego de moldedores de siete piezas	1	Ninguno
Espátula de panadería	1	Ninguno
Cernidor blanco (tuperware)	1	Ninguno
Jarras de cuatro litros (tuperware)	2	Ninguno
Modulares rectangulares (tuperware) grandes	4	Ninguno
Modulares rectangulares (tuperware) medianos	1	Ninguno
Modulares cuadrado (tupeware)	2	Ninguno
Jarra plástica de 2 litros	1	Ninguno
Cervifrescos (tuperware) tapa celeste	2	Ninguno
Recipiente flexible (tuperware) tapa celeste	1	Ninguno
Panera blanca	1	Ninguno
Ensaladera (tuperware) tapa azul	1	Ninguno
Recipiente para vegetales tapa azul	1	Ninguno
Recipiente para vegetales tapa celeste	1	Ninguno
Fuente plástica Verde	1	Ninguno
Sopera celeste tapa blanco	1	Ninguno
Caja azul con tapa transparente	1	Ninguno
Recipiente flexible pequeño tapa verde agua	1	Ninguno
Cernidor azul grande	1	Ninguno
Tazón blanco grande con tapa azul	1	Ninguno
Molde para helados	1	Ninguno

Picador de papas celeste	1	Ninguno
Embudo rojo	1	Ninguno
Vianda blanca	1	Ninguno
Porta pasteles transparentes con tapa azul	1	Ninguno
Exprimidor de naranja color durazno	1	Ninguno
Recipientes plásticos poliplast transparentes	2	Ninguno
Recipiente para congelar transparente tapa fucsia	1	Ninguno
Recipiente redonda con oreja y tapa fucsia	1	Ninguno
Tazón de batidora blanco	1	Ninguno
Batilista tapa azul	1	Ninguno
Recipiente redondo transparente (tuperware)	1	Ninguno
Recipiente redondo prince	1	Ninguno
Recipiente redondo tapa amarilla	1	Ninguno
Modulares redondos grandes	2	Ninguno
Modulares redondo mediano	1	Ninguno
Jarra azul	1	Ninguno
Hielero color azul	1	Ninguno
Recipiente plástico transparente tapa verde	1	Ninguno
Recipiente redondo amarillo	1	Ninguno
Recipiente transparente tapa verde	1	Ninguno
Modular redondo mediano	1	Ninguno
Bandeja ovalado celeste mediano	1	Ninguno
Bandejas rectangulares grandes verde y rojas	5	Ninguno
Molde de hamburguesa (tuperware)	1	Ninguno
Azucareras blanco con verde	2	Ninguno
Recipiente café plateado	1	Ninguno
Recipiente redondo blanco azul (tuperware)	1	Ninguno
Recipiente celeste tapa transparente (tuperware)	1	Ninguno
Bandeja blanca pequeño porcelana	1	Ninguno
Cafeteras metálicas	7	Ninguno
Azucarera metálica	1	Ninguno
Moldes metálicos para helado	10	Ninguno
Bandejas metálicas ovaladas medianas	3	Ninguno
Bandeja metálica redonda mediana	1	Ninguno
Bandeja rectangular negra	1	Ninguno
Recipiente de porcelana blanco ovalado con tapa de vidrio	1	Ninguno
Colador de café	1	Ninguno
Jarra para hervir el agua	1	Ninguno
Tijeras azul y una metálica	2	Ninguno
Cernidor (tuperware) pequeño	1	Ninguno
Ceparadores de yemas blomar	2	Ninguno

Cedazo de cerda mediano	1	Ninguno
Balanza	1	Ninguno
Recipiente redondo pequeño transparente con tapa celeste	1	Ninguno
Jarros para café grande	4	Ninguno
Modular grande rectangular (tuperware) para cubiertos	1	Ninguno
Recipiente celeste rectangular (tuperware) (cubiertos)	1	Ninguno
Jarras para leche de porcelana	2	Ninguno
Azucareras de porcelana con tapa	5	Ninguno
Saleros de porcelana	3	Ninguno
Pimenteros de porcelana	3	Ninguno
Molde de huevos	1	Ninguno
Jarras pequeñas para café	6	Ninguno

Fuente: Área de administración
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 22
CUBERTERIA

CUBERTERIA	UNIDADES	BAJA
Cucharas huéspedes	29	Ninguno
Cucharas de café huéspedes	29	Ninguno
Cuchillo de carne flexible	1	Ninguno
Cuchillo serrucho	1	Ninguno
Cuchillos huéspedes	29	Ninguno
Cuchillos cebolleros	2	Ninguno
Cuchillos de oficio o puntilla	2	Ninguno
Cuchillos fileteadores	2	Ninguno
Cuchillos de cocina	2	Ninguno
Salsero metálico o cubertero	1	Ninguno
Tenedores de huéspedes	29	Ninguno
Termo metálico	1	Ninguno
Juego de cucharas de siete piezas	1	Ninguno

Fuente: Área de administración
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 23
CRISTALERIA

CRISTALERIA	UNIDADES	BAJA
Ceniceros	10	Ninguno
Copas de agua	21	Ninguno
Copas de vino blanco	26	Ninguno
Copas de vino tinto	32	Ninguno
Copas para malteada	36	Ninguno
Jarras de vidrio	8	Ninguno

Vasos para jugos	35	Ninguno
Vasos para desayunos	22	Ninguno
Copas con labrado	5	Ninguno
Vasos delgados	3	Ninguno
Copas helado	18	Ninguno
Copas de champagne	5	Ninguno
Juego de recipiente de vidrio con tapa celeste	1	Ninguno
Hielera de vidrio	1	Ninguno
Juego de coctelera 5 piezas	1	Ninguno

Fuente: Área de administración

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 24

VAJILLA DEL PERSONAL

VAJILLA PERSONAL	UNIDADES	BAJA
Cucharas de café para 1 personal	39	Ninguno
Cucharas soperas para personal	20	Ninguno
Cuchillos para personal	40	Ninguno
Tenedores para personal	42	Ninguno
Vasos de personal vidrio verde	4	Ninguno
Platos soperos flores para uso personal	36	Ninguno
Platos taza personal	38	Ninguno
Platos tendidos personal	39	Ninguno
Tazas de personal	17	Ninguno

Fuente: Área de administración

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 25

MENAJE EXISTENTE PARA ALOJAMIENTO Y RESTAURANTE

ARTICULO	MARCA	UNIDAD	BAJA
MANTELERIA PARA RESTAURANTE			
Manteles restaurante con franjas (amarillas, rojos, verdes)	Otavaleños	13	Ninguno
Manteles Mostaza	Otavaleños	15	Ninguno
Camino café	Otavaleños	13	Ninguno
Servilletas	Otavaleños	50	Ninguno
Servilletas cafés	Otavaleños	49	Ninguno
Tapetes pequeños	X	10	Ninguno
Tapetes grandes	X	8	Ninguno

Cortinas color doradas (restaurante, habitaciones)	X	23	Ninguno
MAQUINARIA DE LAVANDERIA			
Lavadora	Samsung	1	Ninguno
Secadora	General Electric	1	Ninguno
Aspiradora	Electro luz	1	Ninguno
Plancha mano	Maxi Maty	1	Ninguno
Plancha toby especial	X	1	Ninguno
MENAJE ALOJAMIENTO			
Duchas	X	8	Ninguno
Yacuzzi (suit)	X	2	Ninguno
Tinas (H1, L1)	X	2	Ninguno
Limpiadores de baño	X	8	Ninguno
Basureros de bejuco Habitaciones	X	8	Ninguno
Inodoros blancos	X	8	Ninguno
Lavamanos con pedestal	X	8	Ninguno
Espejos	SumakPakari	8	Ninguno
Espejos pequeños (color dorado)	X	8	Ninguno
Toalleros color blanco	X	7	Ninguno
Ganchos para colgar toallas (blanco)	X	8	Ninguno
Cortinas de baño	X	8	Ninguno
Rieles para cortinas	X	16	Ninguno
Kit (cepillo, pasta, jabón, shampo etc.)	X	8	Ninguno
Hamacas	X	6	Ninguno
Plancha de hierro	X	5	Ninguno
Calefones	X	6	Ninguno
MUEBLES DE SALA			
Mesas rectangulares	X	3	Ninguno
Mesas cuadradas medianas	X	6	Ninguno
Mesas pequeñas	X	4	Ninguno
Sillas	X	50	Ninguno
Escritorios	X	2	Ninguno
Mesas planchador	X	1	Ninguno
Veladores habitaciones	X	10	Ninguno
Lamparas Habitaciones	X	10	Ninguno
Comoding	X	8	Ninguno
Sillas total habitaciones	X	8	Ninguno
Mecedoras habitaciones	X	2	Ninguno
Sillones recepción	X	4	Ninguno
Sillones habitaciones	X	1	Ninguno
EQUIPOS			
Televisores habitaciones	SHARP	2	Ninguno

Televisor recepción	PANASONIC	1	Ninguno
Controles	SHARP	2	Ninguno
Decodificadores	X	2	Ninguno
Computador recepción	LG	1	Ninguno
Laptop	TOSHIBA	1	Ninguno

Fuente: Área de administración

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 26

INVENTARIO DE EQUIPOS PARA EVENTOS

ARTICULO	MARCA	UNIDAD	BAJA
Retroproyector	X	1	Ninguno
Paleógrafo	X	1	Ninguno
Consola	X	1	Ninguno
Parlante	X	1	Ninguno
Micrófono	X	1	Ninguno
DVD	X	1	Ninguno
Grabadora	X	1	Ninguno

Fuente: Área de administración

Elaboración: Jhony Andino

1.2.2.4. Tours y Paquetes Turísticos

Tabla # 27

TOURS Y PAQUETES DE LA HOSTERIA

TOURS Y PAQUETES	POR PAX	PRECIO	
Tour Del Manantial	1 Pax	\$ 6	
Tour a caballo	1Pax	\$ 15	
Tour del Ordeño	1 Pax	\$6	
Tours 1 Día	2-3 Pax	\$35	\$60
	4-8 Pax	\$35	\$50
	9-15Pax	\$30	\$45
		(Sin Transporte)	(Transporte)
Tour 2 Días - 1 Noche (Primera Opción)	2-3 Pax	\$ 69	\$129
	4-8 Pax	\$ 69	\$99
	9-15Pax	\$60	\$85
		(Sin Transporte)	(Transporte)
Tour 2 Días - 1 Noche	2-3 Pax	\$ 144	
	4-8 Pax	\$ 114	

(Segunda Opción)	9-15Pax	\$ 100 (Transporte)	
Tour 3 Días - 2 Noches (Primera Opción)	2-3 Pax	\$115	\$175
	4-8 Pax	\$ 115	\$145
	9-15Pax	\$100	\$130
		(Sin Transporte)	(Transporte)
Tour 3 Días - 2 Noches (Segunda Opción)	2-3 Pax	\$ 190	
	4-8 Pax	\$ 160	
	9-15Pax	\$145	
	16-28 Pax	\$ 130	
		(Transporte)	
Paquete de luna de miel (2 días – 1 noche)	Por Pareja	\$180	
Paquete De Luna De Miel (3 Días – 2 Noches)	Por Pareja	\$250	

Fuente: Hostería Sumak Pakari
Elaboración: Jhony Andino

1.2.2.5. Spa

La hostería ofrece a todos los visitantes masajes de relajación tanto físico como espiritual para combatir el estrés, provocado en las diferentes partes del organismo, primeramente se empieza por la planta de los pies que es el indicador perfecto para evaluar al cuerpo, luego la cabeza y finalmente la espalda.

Existe varios tipos de masajes como, fruto-terapia (frutas en el cuerpo), fango terapia (lodo especial), choco-terapia (chocolate) y la terapia con piedras calientes. (Ver tabla # 28)

Tabla # 28
EL EQUIPAMIENTO DEL SPA

ARTICULO	BAJA
Camilla especial	Ninguno
Máquina para rehabilitación (distance, time, calor, speed)	Ninguno
Colchoneta especial	Ninguno
2 Sillas	Ninguno
Instrumentaría para masajes (aceites, figuras etc.)	Ninguno

Fuente: Spa
Elaboración: Jhony Andino

1.2.2.6. *Mantenimiento*

En la Hostería el mantenimiento de las diferentes áreas se lo realiza todos los días y de forma constante, existe una persona específica que se encuentra a cargo, quien realiza esta actividad en Piscina, Senderos, Jardinería y a necesidad de la Hostería lo realiza en instalaciones como, (agua, electricidad etc.).

En el caso de Alojamiento y Restaurante aquellas personas encargadas de estas áreas realizan la limpieza necesaria al ser utilizadas. Dando así la importancia que requiere la operación turística, para brindar un excelente servicio de calidad y de tal manera encontrar en los turistas la satisfacción requerida.

1.2.2.7. *Seguridad*

El contar con una persona que brinde la seguridad necesaria a la operación turística es motivo de confianza tanto para el personal que trabaja en la misma como también para los turistas que llegan en busca de recreación y descanso, quienes son la razón de ser de la Hostería, aquella persona que brinda seguridad en la operación turística lo realiza todos los días y en las noches lo realiza de 3 a 4

rondas. Adicionalmente la zona de Tulipe cuenta con una red de seguridad del Noroccidente de Pichincha a través de radios particulares de los finqueros conectados con la policía para salvaguardar la zona, como también para resolver casos emergentes de atención medica.

1.2.2.8. Flora

Tabla # 29
FLORA ENCONTRADA EN LA OPERACIÓN TURISTICA

Nombre Común	Nombre Científico	Familia
Orquídea Zapatito	<i>Paphiopedilum sp</i>	Orchidaceae
Untleya	<i>Huntleya burtii</i>	Orchidaceae
Cattleya	<i>Cattleya spp.</i>	Orchidaceae
Bromelia el Batidor	<i>Bromelia balansae.</i>	Bromeliáceas
Helecho	<i>Osmundacin namonea</i>	Osmundaceae
Anturio	<i>Anthuriums cherzerianum</i>	Araceae
Azalea	<i>Rhododendro nindicum</i>	Ericaceas
Croto	<i>Codiaeum variegatum</i>	Euphorbiaceas
Llamarada	<i>Spathodea campanulata</i>	Bignoniaceae
Yucos	<i>Scheffleraactinophylla</i>	Araliaceae
Azucenas	<i>Lilium</i>	Liliáceas
Camarones	<i>Beloperone guttata</i>	Acanthaceae
Lengua de mi suegra	<i>Sansevieria thyrsoiflora</i>	Asparagaceae
Costilla de adan	<i>Philodendron sagittifolium</i>	Araceae
Arazá	<i>Psidium guajava</i>	Myrtaceae
Tilo	<i>Tilia cordata</i>	Tiliaceae
Guadua	<i>Guadua angustifolia Kunt</i>	Poáceas
Ficus	<i>Ficus benjamina L</i>	Moraceae
Campana	<i>Campanulai sophylla</i>	Campanuláceas
Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	Mirtáceas
Bastón del emperador	<i>Etilingera eliator.</i>	Zingiberaceae
Maracas	<i>Ginger</i>	Heliconraceae
Palmito	<i>Chamaerops humilis</i>	Arecaceae
Bayas	<i>Lycium barbarum</i>	Solanaceae
Cacao	<i>Theobroma cacao</i>	Esterculiáceas
Begoña	<i>Begonia spp</i>	Begoniaceae
Violeta	<i>Viola spp</i>	Violaceae
Cola de pescado	<i>Caryotamitis.</i>	Arecáceas
Ortiga	<i>Urtica dioica</i>	Urticaceae
Mirame linda	<i>Impatiens walleriana</i>	Balsaminaceae
Cucarda	<i>Hibiscus</i>	Malváceas
Bambú	<i>Bambusa arundinacea</i>	Poaceae
Aretes	<i>Fuchsia spp.</i>	Onagraceae
Cartuchos	<i>Zantedeschia aethiopica</i>	Aráceas
Cepillo chino	<i>Callistemon citrinus</i>	Myrtáceas

Corona de Cristo	<i>Euphorbiamil</i>	Euphorbiaceae
Ciprés libro	<i>Cupressuss empervirens</i>	Cupresáceas
Plátano	<i>Musa sapientum</i>	Musáceas
Limón	<i>Citrus sp.</i>	Rutaceae
Caña	<i>Saccharumofficinarum</i>	Poaceae
Papaya	<i>Carica papaya</i>	Caricaceae
Aguacate	<i>Persea Gratisima</i>	Lauráceas
Naranja	<i>Citrus sinensis</i>	Rutáceas
Toronja	<i>citrus aurantium</i>	Rutáceas
Yuca	<i>Yucca filamentosa</i>	Agaváceas
Mandarina	<i>Citrus nobilis</i>	Rutáceas
Guabas	<i>Psidiumguajava</i>	Mirtáceas
Maní forrajero	<i>Arachispintoi.</i>	Fabaceae
Tulipanes	<i>Tulipa spp</i>	Liliaceae
Aliso	<i>Alnus glutinosa</i>	Betulaceae
Sangre de Cristo	<i>Fumaria officinalis</i>	Papaveraceae
Palma de cera	<i>Ognorhyn chusicterotis</i>	Psittacidae
Babaco	<i>Carica heilbornii</i>	Caricaceae
Higos	<i>Ficus Carica</i>	Moraceae
Palma fénix	<i>Phoenix dactylifera</i>	Arecáceas
Heliconias	<i>Heliconia</i>	Heliconiaceae
Camacho o paraguas del pobre	<i>Cyperus alternifolius</i>	Ciperáceas
Acacias	<i>Robinia pseudoacacia</i>	Ciperáceas.
Caucho enano	<i>Ficus elástica Roxb</i>	Moraceae
El lechero rojo	<i>Euphorbia cotinifolia</i>	Euphorbiaceae
Albaca	<i>Ocimum basilicum</i>	Lamiáceas
Cedrón	<i>Aloysiatriphylla</i>	Verbenaceae
Hierbaluisa	<i>Aloysiatriphylla</i>	Verbenaceae
Tagua	<i>Fulica armillata Vieillot</i>	Rallidae
Pambil	<i>Wettinia mayensis</i>	Arecaceae
Terciopelina	<i>Gynura aurantiaca</i>	Asteraceae.

Fuente: Trabajo de Campo
Elaboración: Jhony Andino

1.2.2.9. Fauna

Tabla # 30
FAUNA COMUN

Nombre Común	Nombre Científico	Familia
Ardillas	<i>Sciurus vulgaris</i>	Esciúridos
Guanta	<i>Cardisoma guanhum</i>	Agoutidae
Iriso	<i>Erinaceus europaeus</i>	Erinaceidos
Cuy	<i>Sacha cuy</i>	Agoutidae
El Perezoso	<i>Choleopus hoffmani</i>	Bradypodidae
Zarigüeya	<i>Didelphis marsupialis</i>	Didelphidae
Venado	<i>Hippocamelus antisimensis</i>	Cervidae

Oso de anteojos	<i>Tremarctos ornatus.</i>	Ursidae
El Puma	<i>Puma concolor</i>	Felidae
Chucuri	<i>Mustela frenata</i>	Mustelidae
Perro de Monte	<i>Potos flavus</i>	Procyonidae
Armadillo	<i>Dasypus novemcinctus</i>	Dasypodidae
El Tejón o Cuchucho	<i>Meles meles</i>	Mustelidae
Vampiro común	<i>Desmodus rotundus</i>	Phyllostomidae
Mariposas	<i>Danaus plexippus</i>	Nymphalidae
Ranas	<i>Rana (Pelophylax)</i>	Ranidae
Sapos	<i>Bufo</i>	Bufo
Serpiente X	<i>Bothrops atrox</i>	Viperidae
Coral	<i>Lampropeltis triangulum</i>	Colubridae
Lagartijas	<i>Podarcis muralis</i>	Lacertidae
El Hornero	<i>Furnarius rufus</i>	Furnariidae
Gorriones	<i>Passer domesticus</i>	Passeriidae
Colibríes	<i>Archilochus colubris</i>	Trochilidae
Yumbo(pájaro)	<i>Andigena laminirostris</i>	Ramphastidae
Auroritas	<i>Diuca</i>	Emberizidae
Gilgerito	<i>Carduelis carduelis</i>	Frigilidae
Torcazas	<i>Zenaida auriculata</i>	Columbidae
Perdiz	<i>Perdix perdix</i>	Phasianidae
Golondrinas	<i>Progne modesta</i>	Hirundinidae
Gallo de peña	<i>Rupicola peruviana</i>	Cotingidae
Pajarobago o Aragon	<i>Ciconia ciconia</i>	Ciconiidae
Solitario	<i>Entomodestes coracinus</i>	Turdidae
Carpintero	<i>Compephilus magellanicus</i>	Picidae
El bulubulu	<i>Phalacrocorax brasilianus</i>	Phalacrocoracidae
GavilánAludo	<i>Buteo platypterus</i>	Accipitridae
Codorniz	<i>Coturnix</i>	Phasianidae
El Cucarachero	<i>Troglodytesaedon</i>	Troglodytidae

Fuente: Trabajo de Campo
Elaboración: Jhony Andino

1.3. Análisis Foda

El estudio del análisis Foda se realizó por medio de una entrevista personal con cada uno de los integrantes que conforman la operación turística, con el fin de conocer el estado actual en la que se encuentra dicha operación, cuyos resultados obtenidos son los siguientes.

1.3.1. Fortalezas

- La calidad en el servicio y la atención.
- La empresa es administrada por los dueños de la institución.
- El cuerpo administrativo de la empresa es especializado en publicidad y mercadeo.
- La infraestructura que ofrece la empresa se caracteriza por tener lujo, calidad, y confort.
- La ubicación geográfica en la que se encuentra la empresa pertenece a un Hot Spot.

1.3.2. Oportunidades

- Alianzas estratégicas con operadores y agencias de viaje.
- La presencia de atractivos turísticos importantes en la zona, la misma que permite promocionar a la operación turística.
- La cercanía a la capital de la república del Ecuador.
- La viabilidad es de primer orden.
- Afluencia de turistas al Noroccidente de Pichincha en feriados y días festivos incluyendo fines de semana.

1.3.3. Debilidades

- La falta de capacitación al personal que labora en la empresa.
- Escases de información turística a los huéspedes.
- Inexistencia de reuniones de trabajo entre el personal de servicio y la administración.
- El desconocimiento del idioma inglés por parte del personal.
- El espacio físico es muy pequeño.

1.3.4. Amenazas

- La situación económica en la que se encuentra el país y el mundo.
- La falta de interés que existe en los gobiernos de turno para saber manejar y conllevar el turismo en el país.
- La presencia de la competencia alrededor de la zona.
- Cambios drásticos del clima debido al calentamiento global que existe en el mundo.
- Los costos elevados que tiene la operación turística para el turista nacional.

CAPITULO II

2. INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS

El turismo siendo una industria enorme y extensa que se encuentra en todo el mundo, en especial en el Ecuador, constituye una de las fuentes primordiales para el mejoramiento económico del país como también para la generación de empleo.

El Ecuador posee innumerables zonas de gran atractivo turístico, que se destacan por su variada cultura y gran biodiversidad inigualable, de tal manera que en un área reducida, el Ecuador está conformado por cuatro mundos que se extienden desde la diversidad topográfica de las selvas tropicales a la imponente belleza natural y cultural de los Andes; las playas de la Costa y las Islas Galápagos.

Cada región tiene diversidad de climas y ecosistemas que hacen que el Ecuador cuente con la mayor biodiversidad del mundo por Km². Por ello, los analistas económicos coinciden en que el turismo es una alternativa viable frente a la compleja realidad económica que vive el Ecuador.

“A continuación se ha realizado un inventario de atractivos turísticos de la parroquia Nanegalito, tomando en cuenta que la operación turística Sumak Pakari se encuentra a 20 minutos y forma parte de la misma; a diferencia de uno de los

atractivos turísticos que sin corresponder a la parroquia se lo ha realizado, ya que forman parte de los tours y paquetes que la Hostería elabora.”¹⁸

La clasificación de las categorías de atractivos se la hace en dos sitios, en sitio natural y manifestaciones culturales, ambas categorías se agrupan en tipos y subtipos.

En la categoría de Sitios Naturales se reconocen los tipos: Montañas, Planicies, Desiertos, Ambientes Lacustres, Ríos, Bosques, Aguas Subterráneas, Fenómenos Espeleológicos, Fenómenos Geológicos, Costas o Litorales, Ambientes Marinos, Tierras Insulares, Sistema De Áreas Protegidas.

En la categoría de Manifestaciones Culturales se reconocen los tipos: Históricos, Etnográficos, Realizaciones Técnicas y Científicas, Realizaciones Artísticas Contemporáneas y Acontecimientos programados.

Categoría.- Define los atributos que tiene un elemento y motivan la visita turística, dependiendo de su naturaleza.

Tipo.- Son los elementos de características similares en una categoría.

Subtipo.- Son los elementos que caracterizan los tipos.

¹⁸Trabajo de Campo para la realización de un Inventario de Atractivos Turísticos

**REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS****FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS
MINISTERIO DE TURISMO****1.1 DATOS GENERALES**

ENCUESTADOR:	JHONY ANDINO	FICHA N°:	001
SUPERVISOR EVALUADOR:	CARRERA INGENIERIA EN ECOTURISMO	FECHA:	09/01/2012
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	RESERVA ORQUIDEOLOGICA PAHUMA		
CATEGORIA:	SITIO NATURAL	TIPO:	BOSQUE
		SUBTIPO:	NUBLADO OCCIDENTAL
2 UBICACIÓN			
PROVINCIA:	PICHINCHA	CANTÓN:	QUITO
LATITUD:	00° 01' 32" N	LONGITUD:	78° 38' 12" W
		PARROQUIA:	NANEGALITO
		DIRECCION:	VIA CALACALI Km 43
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	NANEGALITO	DISTANCIA (Km):	10 Km
NOMBRE DEL POBLADO:	CALACALI	DISTANCIA (Km):	34Km
4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO			
C	V	ALTURA:	2900 msnm
A	A	TEMPERATURA:	13°C a 15°C
L	L	PRESIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA:	2000 mm anual
O	O		
A	R	Reserva orientada a la protección de Orquídeas en su estado natural, la variedad de micro climas y gracias a la existencia de uno de los mejor conservados	
L	I	bosques nublados, podemos apreciar 260 especies de orquídeas, de las cuales 9 son endémicas, 170 especies de aves entre los que se cuentan el Tucán	
I	N	andino, Samarritos y el exótico Gallito de la Peña.Cuenta con siete senderos que llevan hacia diferentes atractivos en los cuales se pueden apreciar las	
D	T	especies de flora más representativas como sangre de drago, aliso, cedro y varios tipos de helechos.	
A	R		
D	Í		
A	N		
D	S		
	E		
	C		
	O		

C V A L O R I E X D I A N S E C O	4. USOS Y ACTIVIDADES				5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:						
					ALTERADO..... NO ALTERADO.....						
	Se puede realizar caminatas y observación de flora y fauna.				DETERIORADO..... CONSERVADO.....X.....						
	Se puede escuchar charlas de interpretación ambiental.				EN PROCESO DE DETERIORO.....						
	Existe áreas para el camping y hospedaje en la cabaña.				CAUSAS:						
	Cuenta con servicios de restaurante y guías especializados.				5.1 PATRIMONIO (Atractivo Cultural)						
					Nombre.-						
					Fecha de Declaración.-						
					Categoría:						
					Patrimonio de la Humanidad		Patrimonio del Ecuador				
				6. ENTORNO							
				CONSERVACIÓN.....X EN PROCESO DE DETERIORO...							
				DETERIORADO.....							
				CAUSAS:.....							
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS			TEMPORALIDAD DE ACCESO	
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
	P TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				DIAS AL AÑO
		LASTRADO				AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO				4X4					365
		SENDERO	X			TREN					DIAS AL MES ...
	O ACUATICO	MARITIMO				BARCO					Cultural:
						BOTE					
		PLUVIAL				CANOA					Naturales
						OTROS					
Y AEREO					AVIÓN					Cultural:	
					AVIONETA					Día Inicio.-	
					HELICÓPTEROS					Día fin.-	
O	DIFUSION DEL ATRACTIVO: PROVINCIAL										

C V A L O R I E X D R A Í N D S E C O	4. USOS Y ACTIVIDADES				5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:							
					ALTERADO..... NO ALTERADO.....							
	Rodeado de arboles frutales como limones, mandarinas, papayas.				DETERIORADO..... CONSERVADO.....X.....							
	Se puede apreciar la gran cantidad de aves en la zona, 500 esp.				EN PROCESO DE DETERIORO.....							
	Se realiza caminatas para la observacion de aves, camping, cascada.				CAUSAS:							
	En su transcurso se puede admirar cantidad de orquideas.				5.1 PATRIMONIO (Atractivo Cultural)							
					Nombre.-							
					Fecha de Declaración.-							
					Categoría:							
					Patrimonio de la Humanidad		Patrimonio del Ecuador					
				6. ENTORNO								
				CONSERVACIÓN..... EN PROCESO DE DETERIORO...								
				ALTERADO..... X								
				CAUSAS:..... Acumulacion de basura								
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO												
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL		
	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				DIAS AL AÑO	
		LASTRADO				AUTOMOVIL	X					
		EMPEDRADO				4X4						365
		SENDERO	X			TREN						DIAS AL MES ...
	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					Cultural:	
		PLUVIAL				BOTE					Naturales	
						CANOA						TODOS LOS DIAS
	AEREO					OTROS					HORAS AL DIA	
					AVIÓN					Cultural:		
					AVIONETA					Día Inicio.-		
					HELICÓPTEROS					Día fin.-		
DIFUSION DEL ATRACTIVO: PROVINCIAL												
12 HORAS DEL DIA												



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



**FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS
MINISTERIO DE TURISMO**

1.1 DATOS GENERALES

ENCUESTADOR:	JHONY ANDINO	FICHA N°:	003
SUPERVISOR EVALUADOR:	CARRERA INGENIERIA EN ECOTURISMO	FECHA:	09/01/2012
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	RIO ALAMBI		
CATEGORIA:	SITIO NATURAL	TIPO:	RIO
		SUBTIPO:	RIO
2 UBICACIÓN			
PROVINCIA:	PICHINCHA	CANTÓN:	QUITO
LATITUD:	00° 00' 29" N	LONGITUD:	78° 40' 29" W
		PARROQUIA:	NANEGALITO
		DIRECCION:	UNION DE LOS DOS RIOS (PARADERO)
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	NANEGALITO	DISTANCIA (Km):	8 Km
NOMBRE DEL POBLADO:	CALACALI	DISTANCIA (Km):	45 Km
4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO			
C A L O R I N T R Í N S E C O	ALTURA:	1400 msnm	TEMPERATURA: 16°C a 18°C
			PRESIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA: 2000 mm anual
	El Río Alambi después de descender por los flancos del volcán Pichincha permite a su alrededor el crecimiento de pintorescos pueblos y al tomar las aguas de una gran cantidad de riachuelos, a su paso el cambio de vegetación marca también el incremento de su caudal, formando un paisaje llamativo mezclado entre alisos, guabos, guayabas y líquenes arbóreos, que invitan a la aventura.		

C V A L O R I E X D R A Í N D S E C O	4. USOS Y ACTIVIDADES				5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:							
					ALTERADO..... NO ALTERADO.....X.....							
	Sitio ideal para la recreacion familiar y juvenil.				DETERIORADO..... CONSERVADO.....							
	Fines de semana se puede concursar en regatas, campamentos.				EN PROCESO DE DETERIORO.....							
	Para todos los visitantes disfrutar de un refrescante baño en los,				CAUSAS:							
	diferentes bados existentes en el rio.				5.1 PATRIMONIO (Atractivo Cultural)							
					Nombre.-							
					Fecha de Declaración.-							
					Categoria:							
					Patrimonio de la Humanidad		Patrimonio del Ecuador					
(ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)				6. ENTORNO								
				CONSERVACIÓN..... EN PROCESO DE DETERIORO...								
				ALTERADO..... X								
				CAUSAS:..... Acumulacion de basura								
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO												
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL		
	P T E R R E S T R E	ASFALTADO					BUS					DIAS AL AÑO
		LASTRADO	X				AUTOMOVIL	X				365
		EMPEDRADO					4X4	X				
		SENDERO	X				TREN					DIAS AL MES ...
	O A C U A T I C O	M A R I T I M O					BARCO					Cultural:
							BOTE					
		P L U V I A L					CANOA					Naturales
							OTROS					
	Y A E R E O						AVIÓN					Cultural:
							AVIONETA					Día Inicio.-
							HELICÓPTEROS					Día fin.-
												Naturales
												HORAS AL DIA
											12 HORAS DEL DIA	
DIFUSION DEL ATRACTIVO: LOCAL												

**REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS****FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS
MINISTERIO DE TURISMO****1.1 DATOS GENERALES**

ENCUESTADOR:	JHONY ANDINO	FICHA N°:	004
SUPERVISOR EVALUADOR:	CARRERA INGENIERIA EN ECOTURISMO	FECHA:	09/01/2012
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	RIO TULIPE		
CATEGORIA:	SITIO NATURAL	TIPO:	RIO
		SUBTIPO:	RIO
2 UBICACIÓN			
PROVINCIA:	PICHINCHA	CANTÓN:	QUITO
LATITUD:	00° 4' 59" N	LONGITUD:	78° 46' 59" W
		PARROQUIA:	NANEGALITO
		DIRECCION:	SAN VICENTE
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	NANEGALITO	DISTANCIA (Km):	30 minutos
NOMBRE DEL POBLADO:	SAN VICENTE	DISTANCIA (Km):	3.5 Km
4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO			
C A L O A R L I N T R Í N S E C O	ALTURA:	2950 a 5250 msnm	TEMPERATURA: 18°C a 22°C
			PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA: 900 a 1600 mm
Después de atravesar por un bosque de caoba, palmito, tagua, guayabas, caimitos y epífitas, refugio ideal para juguetonas manadas de monos, sahínos, escurridizos armadillos, pavas de monte, yumbos y si el tiempo es el adecuado inclusive gallos de la peña. Se accede al río Tulipe, que a lo largo de su cauce ha marcado su paso por entre la roca volcánica para dar singulares formas y mantener casi constantes fosas ideales para la natación o para buscar la aventura al caminar por entre continuos saltos de agua.			

C V A L O R I E X D R A Í N D S E C O	4. USOS Y ACTIVIDADES				5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:						
					ALTERADO..... NO ALTERADO.....X.....						
	Se puede realizar practicas de tubing, rapel, campamentos.				DETERIORADO..... CONSERVADO.....						
	Todas las actividades que brinda el rio se ve acompañado del,				EN PROCESO DE DETERIORO.....						
	deleite de diversos platos tipicos como en especial el ceviche de				CAUSAS:						
	palmito y otras que la localidad ofrece.				5.1 PATRIMONIO (Atractivo Cultural)						
					Nombre.-						
					Fecha de Declaración.-						
					Categoria:						
					Patrimonio de la Humanidad		Patrimonio del Ecuador				
				6. ENTORNO							
				CONSERVACIÓN.....X... EN PROCESO DE DETERIORO...							
				ALTERADO.....							
				CAUSAS:.....							
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS			TEMPORALIDAD DE ACCESO	
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
	P TERRESTRE	ASFALTADO	X				BUS	X			DIAS AL AÑO
		LASTRADO					AUTOMOVIL	X			
		EMPEDRADO					4X4	X			365
		SENDERO	X				TREN				DIAS AL MES ...
	O ACUATICO	MARITIMO					BARCO				Cultural:
							BOTE				
		PLUVIAL					CANOA				Naturales
							OTROS				TODOS LOS DIAS
Y AEREO						AVIÓN				Cultural:	
						AVIONETA				Día Inicio.-	
						HELICÓPTEROS				Día fin.-	
										Naturales	
12 HORAS DEL DIA											
DIFUSION DEL ATRACTIVO: PROVINCIAL											

**REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS****FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS
MINISTERIO DE TURISMO****1.1 DATOS GENERALES**

ENCUESTADOR:	JHONY ANDINO		FICHA N°:	005
SUPERVISOR EVALUADOR:	CARRERA INGENIERIA EN ECOTURISMO		FECHA:	09/01/2012
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	CENTRO CEREMONIAL TULIPE			
CATEGORIA:	MANIFESTACION CULTURA	TIPO:	HISTORICO	SUBTIPO: ARQUITECTURA CIVIL
2 UBICACIÓN				
PROVINCIA:	PICHINCHA	CANTÓN:	QUITO	PARROQUIA: NANEGALITO
LATITUD:	00° 4' 38" N	LONGITUD:	78° 45' 41" W	DIRECCION: VIA ARMENIA PACTO
3 CENTROS URBANOA MAS CERCANOS AL ATRACTIVO				
NOMBRE DEL POBLADO:	TULIPE	DISTANCIA (Km):	00 Km	
NOMBRE DEL POBLADO:	LA ARMENIA	DISTANCIA (Km):	7 Km	
4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO				
C A L O R I N T R Í N S E C O	ALTURA:	2950 a 5250 msnm	TEMPERATURA:	18°C a 22°C
	PRESIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA: 900 a 1600 mm			
	Es uno de los complejos arqueológicos más importantes de la región, pues en las investigaciones realizadas en el lugar se han podido encontrar restos de cerámica de estilo Cotocollao, correspondiente al Formativo de la Sierra (1500a.C.), pero la mayor representatividad se han establecido en el período de Integración (800d.C.) ya con la presencia de la nación YUMBA.			

C V A L O R I E X D T R Í N D S E C O	4. USOS Y ACTIVIDADES				5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:								
					ALTERADO..... NO ALTERADO.....								
	Sin duda es un lugar ideal para buscar los orígenes de nuestra,				DETERIORADO..... CONSERVADO.....X.....								
	identidad cultural y comprender hacia donde deberíamos dirigirnos,				EN PROCESO DE DETERIORO.....								
	el visitarlo sera parte de la cultura ancestral de los pueblos.				CAUSAS:								
					5.1 PATRIMONIO (Atractivo Cultural)								
					Nombre.- CENTRO CEREMONIAL DE TULIPE								
					Fecha de Inaguración: Marzo del 2007 por FONSAL								
					Categoría: PATRIMONIO CULTURAL, NATURAL Y MATERIAL.								
					Patrimonio de la Humanidad		Patrimonio del Ecuador		<input checked="" type="checkbox"/>				
(ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)				6. ENTORNO									
				CONSERVACIÓN.....X... EN PROCESO DE DETERIORO...									
				ALTERADO.....									
				CAUSAS:.....									
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO													
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO		
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL			
	P	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				DIAS AL AÑO	
			LASTRADO				AUTOMOVIL	X					
			EMPEDRADO				4X4	X				365	
			SENDERO				TREN					DIAS AL MES ...	
	O	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					Cultural: TODOS LOS DIAS	
							BOTE						
			PLUVIAL				CANOA						Naturales
							OTROS						HORAS AL DIA
Y	AEREO				AVIÓN						Cultural: Día Inicio.- 9 de la mañana		
					AVIONETA						Día fin.- 5 de la tarde		
					HELICÓPTEROS						Naturales		
O	DIFUSION DEL ATRACTIVO: NACIONAL												

**REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS****FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS
MINISTERIO DE TURISMO****1.1 DATOS GENERALES**

ENCUESTADOR:	JHONY ANDINO		FICHA N°:	006
SUPERVISOR EVALUADOR:	CARRERA INGENIERIA EN ECOTURISMO		FECHA:	09/01/2012
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	CASCADA GALLO DE LA PEÑA			
CATEGORIA:	SITIO NATURAL	TIPO:	RIO	SUBTIPO: CASCADA
2 UBICACIÓN				
PROVINCIA:	PICHINCHA	CANTÓN:	QUITO	PARROQUIA: PACTO
LATITUD:	00° 9' 0" N	LONGITUD:	78° 45' 0" W	DIRECCION: PACTO
3 CENTROS URBANOA MAS CERCANOS AL ATRACTIVO				
NOMBRE DEL POBLADO:	PACTO		DISTANCIA (Km):	1 Km
NOMBRE DEL POBLADO:.....			DISTANCIA (Km):.....	
4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO				
C A L O A R L I N T R Í N S E C O	ALTURA:	1100 msnm	TEMPERATURA:	18°C a 24°C
			PRESIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA:	1500 mm
La Cascada Gallo de la Peña se convierte en la más visitada del sector, ya en el atractivo la pequeña caída de agua de 5 metros forma una poza de igual diámetro que junto a un ambiente sano, ahora cada vez más visitado por grupos que buscan distracción y aventura. Son frecuentes las caminatas río arriba en busca de los Petroglifos (formas singulares talladas sobre piedras para fines aún no determinados con claridad por los expertos), estos reflejan para algunos la cosmovisión del pueblo Yumbo.				

C V A L O R I E X D T A Í N D S E C O	4. USOS Y ACTIVIDADES				5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:							
					ALTERADO..... NO ALTERADO.....X.....							
	Son frecuentes las caminatas rio arriba con el fin de buscar petro-				DETERIORADO..... CONSERVADO.....							
	glifos, ya que esto refleja para la mayoría de la localidad o para				EN PROCESO DE DETERIORO.....							
	algunos la cosmovision del pueblo yumbo.				CAUSAS:							
	Se puede disfruta de un magnifico baño refrescante en la cascada.				5.1 PATRIMONIO (Atractivo Cultural)							
					Nombre.- CENTRO CEREMONIAL DE TULIPE							
					Fecha de Inaguracion: Marzo del 2007 por FONSAL							
					Categoria: PATRIMONIO CULTURAL, NATURAL Y MATERIAL.							
					Patrimonio de la Humanidad		Patrimonio del Ecuador		<input checked="" type="checkbox"/>			
(ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)				6. ENTORNO								
				CONSERVACIÓN..... EN PROCESO DE DETERIORO...								
				ALTERADO.....X								
				CAUSAS:..... Basura en los senderos								
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO												
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL		
	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				DIAS AL AÑO	
		LASTRADO				AUTOMOVIL	X			365		
		EMPEDRADO				4X4	X					
		SENDERO	X			TREN				DIAS AL MES ...		
	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					Cultural:	
						BOTE						
		PLUVIAL				CANOA					Naturales	TODOS LOS DIAS
						OTROS						HORAS AL DIA
AEREO					AVIÓN					Cultural:	Día Inicio,-	
					AVIONETA						Día fin.-	
					HELICÓPTEROS					Naturales		
DIFUSION DEL ATRACTIVO: PROVINCIAL												



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS



ATRATIVOS TURISTICOS

FICHA DE RESUMEN DE INVENTARIOS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

NOMBRE DEL EVALUADOR:

JHONY ANDINO

PROVINCIA:

PICHINCHA

FECHA:

09/01/2012

NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		ENTORNO MÁXIMO 10	ESTADO DE CONSERVAC IÓN MÁXIMO. 10	ACCESO MÁXIMO. 10	SERVICIOS MÁXIMO. 10	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVO MÁXIMO. 10	SIGNIFICADO				JERARQUIAS: I (1 a 25 p), II (26 a 50 p), III (51 a 75 p), IV (76 a 100 p)
	VALOR INTRÍNSECO MÁXIMO. 15	VALOR EXTRÍNSECO MÁXIMO. 10						LOCAL MÁXIMO. 2	REGIONAL MÁXIMO. 4	NACIONAL MÁXIMO. 7	INTERNACI ONAL MÁXIMO. 7	
	RESERVA ORQUIDEOLOGICA PAHUMA	6						4	4	5	7	
RESERVA RIO ALAMBI	5	4	3	2	5	4	2	1	4	0	0	II
RIO ALAMBI	3	3	2	2	3	1	2	1	1	0	0	I
RIO TULIPE	3	3	2	2	4	1	2	1	1	0	0	I
CENTRO CEREMONIAL TULIPE	10	8	8	8	7	5	1	1	2	7	1	III
CASCADA GLO DE LA PEÑA	6	3	4	3	7	3	1	1	4	1	0	II

Al término de la realización de este Inventario de Atractivos Turísticos de la operación turística Sumak Pakari, se puede mencionar que existe un gran potencial turístico dentro de la parroquia, con la cual se puede dar lugar a la elaboración de nuevos tours y paquetes turísticos, que involucren estos destinos, con el fin de dar a conocer a la población, como también a turistas extranjeros quienes vienen en busca de nuevos sitios turísticos para admirar toda su belleza escénica.

2.2. ANÁLISIS DE LOS ÁMBITOS SOSTENIBLES DE LA OPERACIÓN TURÍSTICA SUMAK PAKARI

Para el análisis de los ejes que generan la sostenibilidad turística, se ha tomado en cuenta que los tres ámbitos a analizar están conformados cada uno por tres criterios, de cada uno de estos criterios se desprenden varios indicadores que serán analizados, de tal manera que tanto los criterios como los indicadores van a ayudar a conocer las condiciones en las que se encuentra la operación turística y por ende saber su buen manejo y desempeño de cada uno de los ejes.

2.2.1. Análisis Para Identificar los Ámbitos Socio-Cultural, Ambiental y Económico de la Operación Turística.

**Tabla # 31
ÁMBITO AMBIENTAL**

	CRITERIOS	INDICADORES
	Eficiencia En El Uso De Los Recursos Naturales	<ul style="list-style-type: none"> • Atmosfera • Agua • Suelo • Energía

AMBITO AMBIENTAL	Reciclaje Y Manejo De Desechos	<ul style="list-style-type: none"> • Orgánicos • Inorgánicos • Peligrosos • 5 R (Reemplazar, Reducir, Reutilizar, Reciclar, Reparar o Recuperar).
	Conservación Del Medio Ambiente Y La Belleza Natural	<ul style="list-style-type: none"> • Flora • Fauna • Áreas Naturales protegidas y Reservas Naturales Privadas. • Biodiversidad en los Jardines • Educación Ambiental

Fuente: Manuales de Buenas Prácticas De Turismo Sostenible

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 32
AMBITO SOCIO-CULTURAL

	CRITERIOS	INDICADORES
AMBITO SOCIO-CULTURAL	Contribución Al Desarrollo Local, Rescate Y Protección Del Patrimonio Histórico-Cultural.	<ul style="list-style-type: none"> • Respeto a la cultura y poblaciones locales. • Oportunidades de empleo • Sentir de las comunidades • Acciones de la empresa y Comunidad.
	Actividades Culturales Como Parte Del Producto Turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Visita a museos • Visitas educativas • Participación en actividades cotidianas. • Festivales, Eventos culturales.
	Calidad De Vida De Los Empleados	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad e higiene en el trabajo • No discriminación en función del género, etnia, edad. • Grado de satisfacción en el trabajo de los empleados.

		<ul style="list-style-type: none"> • Permanencia
--	--	---

Fuente: Manuales de Buenas Prácticas De Turismo Sostenible Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 33
AMBITO ECONOMICO

	CRITERIOS	INDICADORES
AMBITO ECONOMICO	Administración De La Empresa Como Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • Planificación, Organización, Dirección y Control • Difusión e Innovación del producto • Segmento de mercado • Proveedores • Ingresos y egresos
	Plan De Acción Para El Personal	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario del Talento Humano • Nivel De Estudios • Incentivos y Recompensas • Capacitación
	El Turista o Cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel de Satisfacción • Salud y Seguridad • Comunicación y Participación • Equipo o Instrumentaría necesaria para desarrollo de actividades

Fuente: Manuales de Buenas Prácticas De Turismo Sostenible Elaboración: Jhony Andino

2.2.2. Análisis de los Criterios e Indicadores del Eje Ambiental

2.2.2.1. Criterio 1: Eficiencia en el Uso de los Recursos Naturales

Los recursos naturales son los elementos y fuerzas de la naturaleza que el hombre puede utilizar y aprovechar por contribuir a su bienestar y desarrollo, pero el reto fundamental consiste en asegurar que el uso racional de estos recursos sirva para elevar la calidad de vida de las actuales generaciones, sin comprometer la de las futuras.

2.2.2.1.1. Indicador: Atmosfera

En la empresa turística existe una mínima emisión de gases emitidos en el ambiente a través de la utilización de calefones que funcionan a base de gas y que no poseen una cubierta, sin embargo en alto nivel no se genera contaminación hacia la atmosfera, tomando en cuenta su análisis en los principales agentes contaminantes los cuales son el ruido, la emisión de gases y el impacto visual.

El ruido ya que es un contaminante que afecta la calidad de vida de las personas y altera el comportamiento de los animales, dentro de la operación turística no genera alteración, ya que no existen agentes contaminantes como vehículos, motos, equipos, maquinaria, entre otros, además la operación se encuentra a distancias considerables del pueblo y de la vía donde transcurren todo tipo de vehículos, como también el flujo de turistas es controlado en la empresa de acuerdo con la que tiene la operación. (Ver Imagen # 1)

Imagen # 1
ESCENARIO DE LA HOSTERÍA



Tomado por: Jhony Andino

La emisión de gases y olores se generan de una gran variedad de actividades industriales, aunque hay algunos sectores que son más propensos a generar malos olores debido a las “materias primas” con las que trabajan, como son los que trabajan con productos de origen animal, alimentación, ganadería, química o los gestores de residuos, en este caso la operación turística no posee ninguna de estas actividades anteriormente mencionadas, además la operación cuenta con un sitio específico de depósito de la basura orgánica que la misma genera para impedir cualquier tipo de emisión hacia la atmósfera y que perjudique la estancia de los visitantes.

(Ver Imagen # 2)

Imagen # 2
RESIDUOS ORGÁNICOS



Tomado por: Jhony Andino

En ocasiones los diseños de las construcciones generan contaminación o también llamado impacto visual, puesto que presentan formas poco atractivas que contrastan mucho con las construcciones locales, muestran rótulos estridentes, bloquean la vista del paisaje natural o emiten excesiva luz, en todo un paisaje natural la construcción de la operación turística son netamente madera (aliso), kade y como complemento el ladrillo, demostrando así que no existe impacto visual hacia el visitante ni tampoco hacia la comunidad local del sector, ya que todos llevan el mismo componente en sus construcciones que es la madera.(Ver Imagen # 3)

Imagen # 3
CONSTRUCCIÓN DE LA HOSTERÍA



Tomado por: Jhony Andino

2.2.2.1.2. Indicador: Agua

Dentro de la operación turística el recurso agua es suministrada por la empresa de agua potable (EMAP) del Distrito Metropolitano De Quito, la cual es conducida a través de tuberías. Las áreas en las que se ocupa el agua en la operación turística son las siguientes: cocina, habitaciones, lavandería, administración (baños), jardinería, piscina y vestidores, es decir todas estas áreas requieren de este recurso para el funcionamiento en la operación turística, de tal

manera que al provenir este recurso de una empresa su consumo debe ser cancelado, por esta razón y por no depender de la misma, la operación turística se encuentra generando medidas alternativas que permita la reducción del consumo de agua, disminuyendo los costos de operación de la empresa.

La alternativa que está optando es obtener agua a través de un estero el cual bombeara el recurso hacia los tanques ubicados en la parte alta de la empresa por presión natural del mismo estero, de manera que pasará a cada uno de los tanques con proceso ya tratados para luego distribuir a cada área de la operación turística, para esto se ha realizado un análisis de consumo de agua por turista que es de 80 litros diarios, cantidad que se multiplica por la capacidad de personas que tiene la empresa que es de 30 personas, entonces los 80 litros x 30 personas es igual a 2400 litros de agua diarios que debería contener los tanques para su distribución y abastecimiento de la operación, pero dichos tanques tienen la capacidad para 11000 litros de agua, cantidad suficiente para abastecer a toda la operación turística. (Ver Imagen # 4)

Imagen # 4
TANQUES DE ABASTECIMIENTO



Tomado por: Jhony Andino

El manejo de aguas servidas o residuales, la operación turística los trata de la siguiente manera: el agua de lluvia y de la piscina es conducida mediante tuberías hacia una quebrada, en cambio todas las aguas residuales generadas en la empresa son conducidas directamente hacia un pozo séptico propio de la operación, el cual trata correctamente este tipo de residuos para luego ser transportados en un tanquero. (Ver Imagen # 5)

Imagen # 5
POZO SÉPTICO



Tomado por: Jhony Andino

2.2.2.1.3. *Indicador: Suelo*

La contaminación de los suelos se produce por el depósito de sustancias químicas o basuras, la operación turística tiene un suelo de tierra negra y muy fértil para la siembra, por lo que todo su campo natural está cubierto por gran cantidad y variedad de flora, que se ha mantenido en buenas condiciones sin la utilización de productos químicos para su crecimiento, sino mas bien la generación de compost que sirve de abono orgánico para la vegetación, por otro lado la buena distribución de la basura inorgánica y peligrosa en la operación, ayuda a que no se encuentre disuelta en el suelo y

pueda provocar contaminación en el mismo. Es decir que en la operación turística no existe contaminación del suelo ya sea por intervención humana (quema de vegetación, tala indiscriminada, paso de animales entre otros.) o por utilización o consumo de sustancias químicas, al contrario la operación turística intensifica la siembra de vegetación para mantener un suelo en excelentes condiciones y de esta manera ayudar al ambiente. (Ver Imagen # 6)

Imagen # 6
VEGETACION



Tomado por: Jhony Andino

2.2.2.1.4. *Indicador: Energía*

La energía es lo que hace que todo suceda, dentro de la operación turística el recurso energético es suministrado por la empresa eléctrica de Quito a través de un sistema interconectado que pasa por la zona y llega a la operación, inevitablemente todas las áreas dentro de la empresa necesitan de energía para su funcionamiento, de manera que existe gran consumo por ende un rédito económico, la operación entorno a esto posee medidas de ahorro energético y como también de la utilización de fuentes alternativas.

El ahorro de energía lo hace a través de focos ahorradores puestos en toda las instalaciones, posee calentadores de agua a base de gas distribuidas en todas las habitaciones, en cuanto a los electrodomésticos trata de comprar aparatos modernos y que consuman menos energía, se aprovecha al máximo la luz solar en las habitaciones ya que poseen ventanas horizontales lo que permite reflejo solar, además ofrece actividades que no requieren del consumo energético como caminatas en senderos, disfrutar de la aventura de paseos a caballo, rutas en bicicleta, entre otros. (Ver Imagen # 7)

Imagen # 7
FOCOS AHORRADORES



Tomado por: Jhony Andino

Las actividades que genera en la operación consumo de energía es la iluminación en la noche que se utiliza para la actividad de cenas románticas y paseos en su alrededor, la cual es apagada inmediatamente al culminar la actividad ahorrando el consumo energético, la otra actividad es la utilización de la piscina para los turistas, que a través de una bomba eléctrica succiona y cierne el agua, volviéndola a la misma piscina libre de basuras e impurezas, razón por la cual su cambio es cada seis meses, es decir esta máquina funciona con electricidad y hace que la piscina se encuentre en buenas

condiciones para su utilización, el mantenimiento en estas instalaciones es diario. (Ver Imagen # 8)

Imagen # 8
BOMBA



Tomado por: Jhony Andino

La energía alternativa que posee en la operación turística es a través de lámparas solares que funcionan con la captación solar en el día, para en la noche ser prendidas, las mismas que están instaladas en el contorno de los senderos y sirven de iluminación para las caminatas o recorridos en la noche.

(Ver Imagen # 9)

Imagen # 9
LAMPARAS SOLARES



Tomado por: Jhony Andino

2.2.2.2. Criterio 2: Reciclaje y Manejo de Desechos

En casi cualquier actividad humana se producen materiales residuales o de desecho, en la actividad turística se produce aproximadamente un 60% de de la basura orgánica (cascaras de frutas y verduras, restos de comida etc.) y un 40% de basura inorgánica (empaques plásticos, vidrios, cartón, papelería, entre otros), que son los más dañinos porque contaminan por cientos de años al ambiente, pero una adecuada distribución de estos desechos minimiza el impacto negativo sobre el ambiente y propicia un crecimiento sostenible de la empresa.

2.2.2.2.1. Indicador: Orgánicos

Los desechos orgánicos en la operación turística son tratados de una buena manera y su proceso es el siguiente:

- Primeramente son recogidos del área donde es generado este tipo de desecho.
- Luego es transportado hacia las camas (huecos de tierra en forma rectangular), donde sus condiciones son ideales para su transformación en compost o lombricultura.
- Entonces una vez listo el compost o humus es llevado como abono para las diferentes plantas dentro de la operación turística. (Ver Grafico # 4)

Grafico # 4
PROCESO DE DESECHOS ORGANICOS



Fuente: Hostería Sumak Pakari

A continuación se detalla la frecuencia de generación de desechos orgánicos en la operación turística. (Ver Tabla # 34)

TABLA # 34
FRECUENCIA DE GENERACION DE DESECHOS

TIPO DE DESECHO	TRIMESTRAL	MENSUAL	SEMANAL	DIARIA
Restos de comida				X
frutas y verduras,				X
Carne, huevos, entre otros.				X

Fuente: Hostería Sumak Pakari

Elaboración: Jhony Andino

2.2.2.2.2. Indicador: Inorgánicos

Los desechos inorgánicos son aquellos que no se pueden descomponer fácilmente y son: el papel, cartón, plásticos, vidrios, residuos sanitarios entre otros, en la operación turística estos desechos inorgánicos son distribuidos en partes

específicas para cada tipo de desecho, de manera que no sean mezclados al momento de ubicarlos y una vez comprobado su abundancia en cada uno de estos lugares específicos sean llevados por el recolector de basura. (Ver Imágenes)

**Imagen # 10
PAPEL-CARTON**



Tomado por: Jhony Andino

**Imagen # 11
PLÁSTICO**



Tomado por: Jhony Andino

A continuación se detalla la frecuencia de generación de desechos inorgánicos en la operación turística.

(Ver Tabla # 35)

**Tabla #35
FRECUENCIA DE GENERACION DE DESECHOS**

TIPO DE DESECHO	TRIMESTRAL	MENSUAL	SEMANAL	DIARIA
Papel y Cartón			X	
Plásticos			X	
Vidrios	X			
Residuos sanitarios: toallas sanitarias, pañales, gasas, papel de baño.				X
Varios : trapos, ropa, cuero, gomas etc.	X			

Fuente: Hostería Sumak Pakari

Elaboración: Jhony Andino

2.2.2.2.3. *Indicador: Peligrosos*

Este tipo de desechos como su nombre lo indica es todo residuo o mezcla de residuos que presenta riesgo para la salud pública o efectos adversos para el medio ambiente.

Dentro de la operación turística, aquellos desechos peligrosos como son las baterías, pilas, focos, productos de limpieza, residuos infecciosos entre otros, son depositados en botellas de plástico para cada tipo de desecho peligroso, una vez recolectado en abundancia son entregados a personas o empresas externas quienes siguen un proceso para tratar estos desechos y los cuales si pueden llevarlos. (Ver Imagen # 12)

Imagen # 12
PILAS-FOCOS



Tomado por: Jhony Andino

A continuación, se detalla la frecuencia de generación de residuos peligrosos en la operación turística. (Ver Tabla # 36)

Tabla # 36
FRECUENCIA DE GENERACION DE DESECHOS PELIGROSOS

TIPO DE DESECHO	TRIMESTRAL	MENSUAL	SEMANAL	DIARIA
Pilas, baterías, focos etc.		X		
Productos tóxicos: limpieza	X			
Residuos infecciosos: medicinas, gasas, algodón, jeringas, guantes.	X			

Fuente: Hostería Sumak Pakari
Elaboración: Jhony Andino

2.2.2.2.4. *Indicador: 5 R*

Los desechos se deben tratar y disponer en forma adecuada, existe una serie de acciones que ayudan a reducir el problema de los residuos sólidos; por ejemplo las denominadas 5 R, a saber:

Reemplazar.- La operación turística al momento de comprar todo tipo de productos ya sea alimenticio o para limpieza, toma en cuenta siempre si son o no agresivos para la salud o con el medio ambiente, para así poder reemplazarlos por aquellos que son saludables para la empresa y el planeta.

Reducir.- Para consumo alimenticio de los visitantes, la operación turística genera en su propia empresa productos como: frutas y plantas medicinales, reduciendo así en la compra total de productos que se realiza en un determinado tiempo en el supermercado.

Reutilizar.- La operación turística reutiliza los envases plásticos y de vidrio para adornar contornos de las diferentes plantas existentes en la empresa, aun mas las botellas plásticas sirve de cubierta en postas de madera para que no se pudra y deteriore con el agua.

Reciclar.- La operación turística cuenta con una separación de desechos como son los orgánicos, inorgánicos y peligrosos, logrando una buena distribución de los mismos en sitios específicos para cada tipo de desecho y en caso de materiales que no pueden ser reutilizados son enviados o entregados a personas o empresas especializadas.

Reparar.- En la operación turística, cuando se suscitan problemas como romperse un enchufe de una plancha eléctrica o cualquier otro electrodoméstico, lo repara para que vuelva a su funcionamiento normal.

2.2.2.3. Criterio 3: Conservación del Medio Ambiente y la Belleza Natural

El entorno ambiental siendo un sistema formado por componentes bióticos y abióticos que están relacionados entre sí, el ser humano se incluye en el mismo alterando sus condiciones, por ende su conservación es indispensable para la vida sostenible de las generaciones actuales y de las venideras, dando lugar a vivir en un ambiente sano y libre de contaminación.

2.2.2.3.1. *Indicador: Flora*

Como ya se realizó anteriormente en la micro-localización, la operación turística posee una gran diversidad de flora, lo que le hace un lugar hermoso donde el descanso y armonía con la naturaleza es lo esencial. La mayoría de especies que existen en la operación son propias de la zona y existe otras que sin ser de la zona se han adaptado a la mismas, debido al clima muy húmedo existente. (Ver Tabla # 29)

2.2.2.3.2. *Indicador: Fauna*

En la Micro-localización se detalla claramente la diversidad de fauna y avifauna de la zona, pero actualmente esta diversidad se ha ido perdiendo debido a la constante intervención del hombre hacia la naturaleza a través de la ganadería y avance de la frontera agrícola, lo que ha provocado que varias especies migren a otros lugares o desaparezcan como los osos de anteojos y en aves como los gallos de la peña. (Ver tabla # 30).

2.2.2.3.3. *Indicador: Áreas Naturales Protegidas y Reservas Naturales Privadas*

En la zona donde se encuentra la operación turística se halla un Museo del sitio de Tulipe, donde se demuestra la existencia de la cultura Yumbo, el cual es considerado por el Distrito Metropolitano de Quito como Patrimonio Cultural, Natural y Material, en su museo alberga algunos vestigios de la cultura yumbo y posee un centro ceremonial donde se

encuentra varias estructuras circulares y rectangulares, atractivo que para la operación se convierte en un producto más para admiración de turistas y visitantes. El interactuar entre la operación y el atractivo, y viceversa ha hecho que la actividad turística tanto para la empresa como para la comunidad funcione o se maneje de buena manera.

Es así que la operación turística contribuye al atractivo a través de la generación de empleo, motivando al personal de la empresa a que sean parte de la conservación en la recolección de desechos del atractivo, incluyendo al área en los diferentes paquetes turísticos y medios publicitarios, y de igual manera, el aporte del área a la operación turística es realizando capacitaciones sobre temas ambientales (entre otros), donde empleados, directivos de la operación forman parte de aquello y como también la comunidad local.

(Ver Imagen # 13).

Sin embargo es importante mencionar al área Natural y que se encuentran en el trayecto del Noroccidente de Pichincha, la cual es la Reserva Geobotánica Pululahua, que significa en quichua (Nube de agua), mediante decreto el 17 de febrero de 1978 fue declarada como Reserva, se encuentra en el interior del volcán Pululahua; alberga gran diversidad de fauna y flora, y cuenta con importantes recursos hídricos.

Imagen # 13
MUSEO DE TULIPE



Tomado por: Jhony Andino

2.2.2.3.4. *Indicador: Biodiversidad en los Jardines*

Los jardines y las áreas verdes son terrenos donde el ser humano cultiva plantas con fines ornamentales, alimenticios, medicinales o recreativos, en la operación turística el poseer gran diversidad de plantas en los jardines ha sido un elemento fundamental, ya que de ahí se sacan varios cítricos, plantas medicinales entre otras, que sirve de consumo tanto para los turistas y visitantes como para el personal de la empresa.

Además de servir para consumo alimenticio, los jardines, con gran variedad de plantas nativas son muy atractivos para la fauna silvestre, ya que ofrecen alimento y refugio para los animales. Es decir sus beneficios son importantes como ayudar a preservar la biodiversidad de la zona, disminuir los costos en la compra de productos en el supermercado y abastecimiento de los mismos en la operación turística.

(Ver Imagen # 14).

Imagen # 14
BIODIVERSIDAD EN JARDINES



Tomado por: Jhony Andino

2.2.2.3.5. *Indicador: Educación Ambiental*

Siendo la educación ambiental una herramienta fundamental para lograr la participación de los turistas y el personal de la empresa en acciones a favor del ambiente. La operación carece de esta fortaleza para educar a estos dos entes primordiales, existe varias formas de hacerlo como capacitar al personal sobre temas ambientales, impartir conceptos de educación ambiental empleando estrategias que permitan captar y mantener la atención de los turistas, colocar medios de difusión en las instalaciones de la empresa sobre el ahorro de agua y energía, organizar campañas ambientales periódicamente, entre otros.

Es decir la operación turística necesita promover el aprendizaje sobre el medio ambiente, ya que así empleados y comunidad se proveerán de conocimientos y por ende se educara al visitante, dándole un valor agregado al producto turístico e incrementando la conciencia ambiental.

2.2.3. Análisis de los Criterios e Indicadores del Eje Socio-Cultural

2.2.3.1. Criterio 1: Contribución al Desarrollo Local, Rescate y Protección del Patrimonio Histórico-Cultural

La empresa es un miembro de la comunidad y como tal, es parte de su cultura, puesto que a lado de los habitantes locales comparte un conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos. La comunidad y la empresa desarrollan lazos que deben encaminarse al desarrollo común, es decir ambas están en la obligación de rescatar y preservar las artes, las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias, ya que son aspectos que crearan un valor agregado a su oferta turística.

2.2.3.1.1. Indicador: Respeto a la Cultura y Poblaciones Locales

El respeto y la convivencia son factores claves para alcanzar el desarrollo sostenible, la zona donde se establece la operación turística se destaca por su población cordial y hospitalaria hacia los visitantes y turistas que llegan al lugar.

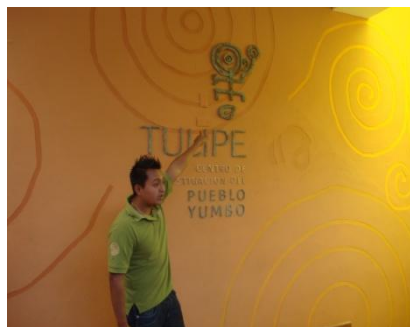
La empresa turística respeta a la cultura y a la población local, informando a los turistas sobre el acervo cultural de su pueblo y normando comportamientos que deben tener los turistas en sitios o lugares sagrados y arqueológicos, para que los mismos no sean destruidos ni tampoco se pierda costumbres y tradiciones locales. Promueve la integración

entre empresa y comunidad mediante la participación mutua en programas sociales, deportivos y culturales. Por ningún motivo existe discriminación al personal ni a la comunidad local por cuestiones étnicas de género, raza, cultura o religión.

Por último la operación turística practica el comercio justo con la comunidad, ya que los turistas a pesar de estar hospedados en la empresa forman parte del consumo gastronómico que ofrece la comunidad, creando así un intercambio de servicios y a la vez siendo respetuosos entre empresa y comunidad. De tal manera que al existir respeto entre empresa y comunidad establece una interacción mutua para el rescate y protección del patrimonio histórico-cultural y para contribuir al desarrollo local de la comunidad.

(Ver Imagen # 15)

Imagen # 15
INTERPRETANDO EL PATRIMONIO CULTURAL



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.1.2. *Indicador: Oportunidades de Empleo*

La operación turística brinda oportunidades de empleo directo e indirectamente a personas de la comunidad local, creando una mejor calidad de vida para la población y exigiendo a la misma a educarse para que formen parte del talento humano del personal que trabaja en la empresa. De hecho el personal que trabaja en la empresa es de la comunidad local, en casos especiales como son las temporadas altas contrata personas de la misma comunidad como ayuda secundaria en la empresa.

Indirectamente la operación ha creado la necesidad de empleo para la comunidad local, ya que productos como pan, queso y leche son vendidos a la empresa para consumo alimenticio, para el transporte de los turistas hacia lugares turísticos utiliza las camionetas de alquiler de la comunidad, y finalmente para alegrar una noche a los turistas hospedados en la operación contrata al grupo danza que tiene la comunidad, dando a conocer así la cultura del pueblo.

(Ver Imagen # 16)

Imagen # 16 PERSONAL DE LA OPERACIÓN TURISTICA



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.1.3. *Indicador: Sentir de las Comunidades*

Al realizar un sondeo de opinión con las personas y representantes de la comunidad local, en su manifestación mencionaron que anteriormente veían la importancia de que exista una hostería en el lugar, ya que se presenciaba un buen flujo de turistas y visitantes en la zona, ahora con la presencia de la empresa turística están alegres ya que a más de tener una buena relación y comunicación entre empresa y comunidad, ha contribuido notablemente al desarrollo local y mejoramiento de la calidad de vida, dando a conocer así los siguientes beneficios:

- Ha generado empleo para personas de la localidad.
- Indirectamente ha obligado a la comunidad a implementar negocios como son restaurantes donde dan a conocer a turistas y visitantes la gastronomía de la zona.
- Ha integrado a la comunidad en las actividades turísticas de la empresa con la participación del grupo de danza en las instalaciones de la empresa, alegrando la noche y dando a conocer la cultura ancestral del pueblo.
- Promueve la conservación del patrimonio histórico-cultural y valora el acervo cultural del pueblo a través de la difusión en visitantes y turistas que se hospedan en la operación turística.

- Con la empresa ha surgido la necesidad de que la juventud de la comunidad se eduque y se prepare profesionalmente, para que pasen a formar parte de la actividad turística y contribuyan aun más al desarrollo local.
- Ha generado ingreso de divisas para el país y por ende para la comunidad local.

En definitiva supieron indicar también que la comunidad local posee una red de servicios turísticos a la cual pertenecen todos los servidores turísticos y como también negocios (tiendas, bodegas entre otras) que no son referentes con la actividad turística, en esta red se logra el trabajo en conjunto para el desarrollo local y bienestar de la comunidad, una de varias políticas que tienen es normar precios igualitarios tanto para los servidores turísticos como para los negocios existentes, dando lugar a que se conlleve una competencia sana y por ende exista una buena actividad turística.

(Ver Imagen # 17)

Imagen # 17
LA COMUNIDAD



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.1.4. *Indicador: Acciones de la Empresa y la Comunidad*

El interactuar entre empresa y comunidad ha logrado un sinnúmero de acciones para contribuir al desarrollo local y por ende conservar el patrimonio histórico-cultural, de tal manera que como empresa incorpora en su producto turístico los hallazgos obtenidos del patrimonio cultural local, en ferias de turismo a donde asiste la operación difunde a más de su producto el acervo cultural de la comunidad local, agrega en su producto turístico la gastronomía y las actividades culturales (danza) de la localidad, consiguiendo mantener las costumbres y cultura de la comunidad.

La comunidad a más de ser hospitalaria con visitantes y turistas que llegan al lugar, apoya en la realización de mingas en sitios y lugares culturales con el fin de mantener limpio y brindar un buen ambiente al visitante, dan lugar a que turistas y visitantes participen de las diferentes fiestas que realiza la comunidad dando a conocer que se mantiene sus costumbres y tradiciones, fomenta actividades culturales como la danza que es practicada por grupos de la tercera edad. (Ver Imagen # 18)

Imagen # 18

GRUPO DE DANZA



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.2. Criterio 2: Actividades Culturales Como Parte del Producto Turístico

Cada lugar tiene un patrimonio cultural distintivo que puede ser utilizado para atraer nuevos turistas, la empresa turística debe descubrir el potencial y su valor para contrastarlos con la demanda de los turistas y posteriormente, en comunión con la comunidad local planificar un sinnúmero de actividades culturales para que el turista las pueda disfrutar.

2.2.3.2.1. Indicador: Visitas a Museos

“Como parte del producto turístico la operación promueve en sus paquetes la visita a un museo, el cual se encuentra a metros de la empresa, y por ende pertenece a la misma comunidad, su nombre es Museo Del Sitio De Tulipe, ubicado a 70 kilómetros de Quito en la Parroquia Nanegalito, permite aproximarse a los vestigios del extraordinario pueblo Yumbo, este museo fue inaugurado en el 2007 gracias a los estudios realizados por el Dr. Holguér Jara Chávez, jefe de la unidad de Arqueología del FONSAL (Fondo De Salvamento Del Patrimonio Cultural Del Distrito Metropolitano De Quito), el reconocimiento arqueológico realizado por el FONSAL determina que el territorio del sub-trópico quiteño, ocupado actualmente por las parroquias rurales de Nanegal, Nanegalito, Gualea y Pacto, tiene una extraordinaria cantidad de vestigios arqueológicos que les sintetizaríamos en tolas, caminos, petroglifos, centros ceremoniales, pucarás y materiales culturales.

(Ver Imagen # 19)

La construcción de todas esas estructuras por parte de los yumbos constituye una evidencia de su más alta expresión creativa, no sólo desde el punto de vista arquitectónico o de diseño, sino también de su desarrollo social, organizativo y religioso.

El contenido simbólico, probablemente astronómico ritual es inherente al conjunto monumental, pues la arquitectura precolombina, en general, se basaba en consideraciones míticas íntimamente vinculadas al conocimiento del universo celeste y los cánones de la religiosidad, en el Museo se aprenderá cómo la cultura Yumbo contiene elementos de ambas culturas andinas y tropicales; y ver ejemplos de sus jarras de cerámica inusual ya sea con bases externas cuadrado o cóncavo, hasta ahora desconocida de diseño en el Ecuador, el museo está abierto de lunes a domingo de 9h00 a 16h00

Imagen # 19
CERAMICA



Tomado por: Jhony Andino

Como también en su visita se puede observar las Piscinas (Senderos & Petroglifos), una piscina es una zona hundida geométricamente en forma de cuenca o de piedra con

significado astronómico y religioso. Hay 7 "piscinas" en Tulipe (1 piscina Inca):

- 2 semicirculares
- 2 rectangulares
- 1 plaza
- 1 circular
- 1 poligonal (en forma de jaguar yacente)

La interacción de círculos, cuadrados y cruces formadas por sus posiciones y ángulos es culturalmente significativa. La pendiente de la piscina y paredes suavemente hacia fuera en un ángulo de 15 grados para ayudar a la estabilidad. Una piscina 'contiene un monolito con el símbolo de la fertilidad fálica. Las Piscina fueron conectadas por una red de canales para transportar el agua. El agua fue un elemento clave de la vida Yumbo, con las dos propiedades curativas y purificadoras. Al igual que un gigantesco espejo que refleja el cielo y la grande 'piscina circular' permitía a los chamanes observar el paso del sol y la luna. Las aguas en la "piscina" en efecto, presos de la luna, atrapándola en el mundo de abajo. Los creyentes lanzaban pequeñas piedras del río en la piscina "como parte de un ritual, que recibiendo el espíritu del agua, que se manifestaba en los círculos concéntricos.

La geometría de la "piscina circular" es fascinante, su forma redonda un símbolo de la perfección, la eternidad y el infinito. El círculo imita tanto la forma de la luna llena y el sol y, posiblemente, la madre naturaleza en gestación.

Estaba formado por cinco círculos concéntricos de piedra, y los arqueólogos han descubierto una caída significativa de la sombra en la rampa de acceso en el 06 de mayo la fecha inmediata entre el equinoccio de primavera y el solsticio de verano y la fecha en que terminan las lluvias y el verano comienza. Una gran roca cerca al río tiene petroglifos con círculos concéntricos, espirales y diseños antropomorfos, que representan tanto a los órganos reproductores masculino y femenino que simboliza la eternidad y el infinito, la vida, la tierra, la humanidad, la divinidad y la fertilidad.”¹⁹

(Ver Imagen #20)

Imagen # 20
PISCINA CIRCULAR



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.2.2. *Indicador: Visitas Educativas*

La empresa turística en sus paquetes fomenta las visitas educativas hacia los estudiantes de las diferentes instituciones educativas de Quito, a las cuales en temporada vacacional se les ofrece tours cuyo fin específico es educar y enseñar sobre la existencia de la cultura yumbo, cultura que fue muy

¹⁹FONSAL. Tulipe y la Cultura Yumbo, Arqueología comprensiva del sub-trópico Quiteño, Tomos 1 y 2, 2006/2007. Holguér Jara Chávez

trascendental y tuvo que ver mucho con la historia de la humanidad en el Ecuador, este sitio es el Centro Ceremonial de Tulipe (Museo de Tulipe), el cual se encuentra a 70 km de la capital y específicamente a metros de la operación turística. (Ver Imagen # 21)

Imagen # 21
CULTURA YUMBO



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.2.3. *Indicador: Participación en Actividades Cotidianas de los Actores Involucrados en la Actividad Turística*

En su producto turístico la operación posee actividades cotidianas en las cuales pueden participar turistas y visitantes como la elaboración del pan, queso, el ordeño, sin embargo no se da cumplimiento en su producto, pero una de las actividades que la han considerado cotidiana es el tour a caballo, que a la mayoría de turistas les encanta ya que a mas de aprender a manejar un caballo, en el recorrido que realizan al pasar por diferentes fincas los turistas asimilan las costumbres que tiene el pueblo, además acompañado de un escenario geográfico esplendoroso para observar la diversidad de flora y avifauna de la zona.

(Ver Imagen # 22)

Imagen # 22
TOUR A CABALLO



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.2.4. Indicador: Festivales, Eventos Culturales

En la realización de las diferentes fiestas o eventos culturales que efectúa la comunidad, los visitantes y turistas que llegan al lugar por parte de la empresa turística son partícipes de admirar el acervo cultural de la comunidad, es decir la empresa en las fechas claves de las fiestas del pueblo ofrece en su producto turístico la participación e inserción de turistas a la comunidad. (Ver Tabla # 37, Imagen # 23)

Tabla # 37
CELEBRACIÓN DE FESTIVIDADES

DIA	MES	MOTIVO
15	Marzo	Fundación del Barrio Tulipe
21	Marzo	Fiesta del Equinoccio (Lugar indicado para Celebración solar)
7	Octubre	carácter religioso en honor a la Santísima Virgen del Rosario

Fuente: Hostería Sumak Pakari

Elaboración: Jhony Andino

Imagen # 23
FIESTAS DE LA COMUNIDAD



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.3. Criterio 3: Calidad de Vida de los Empleados

Los empleados o personal en la empresa constituyen el talento humano indispensable e importante para el funcionamiento, desarrollo y progreso de la misma, por ende conocer las condiciones en las que realizan el trabajo es fundamental para contribuir a mejorar su calidad de vida y evitar un bajo rendimiento de la empresa.

2.2.3.3.1. Indicador: Seguridad e Higiene en el Trabajo

Tomar en cuenta estos elementos son de vital importancia con el objeto de establecer medidas y acciones para la prevención de accidentes o enfermedades de trabajo, a fin de conservar la vida, salud e integridad física de los trabajadores, así como evitar cualquier posible deterioro al propio centro de trabajo, es por ello que los empleados de la operación turística poseen seguridad contando primeramente con guardia de la empresa, seguro contra incendios y botiquín de primeros auxilios, además de realizar diariamente la limpieza en su trabajo tienen toda la instrumentaría necesaria e indispensable para desempeñar cada una de sus funciones.

(Ver Grafico # 5)

Grafico # 5
INSTRUMENTARIA DEL PERSONAL



Tomado por: Jhony Andino

2.2.3.3.2. *Indicador: No Discriminación en Función del Género, Etnia, Edad*

En la empresa turística no existe discriminación alguna ya que está inmersa entre sus políticas no discriminar ni al momento de contratar al personal ni dentro de la misma, al contrario se percibe un ambiente tranquilo, de tal manera que empleados hacia directivos y viceversa conllevan una buena relación y comunicación social permitiendo que tanto empleados como directivos de la operación realicen sus actividades y funciones con gusto y motivación.

(Ver Tabla # 38, Imagen # 24)

Tabla # 38
PERSONAL DE LA OPERACIÓN TURÍSTICA

Nº EMPLEADOS	NOMBRES	AREA	RELIGION	RAZA	SEXO
1	Elva Cumba	Chef	Católica	Mestizo	F
2	José Acosta	Mantenimiento, jardinería, Seguridad	Católica	Mestizo	M
3	Ximena Cunilata	Ama de llaves, Servicio	Ninguna	Mestizo	F
4	Viviana Pilco	Recepcionista	Ninguna	Mestizo	F

Elaboración: Jhony Andino

Fuente: Hostería Sumak Pakari

Imagen # 24
RELACION SOCIAL



Fuente: Hostería
Toma: Jhony Andino

2.2.3.3.3. *Indicador: Grado de Satisfacción en el Trabajo de los Empleados*

Es importante saber el grado de satisfacción de los empleados en la empresa ya que de acuerdo a ello se logra determinar el gusto que tienen al momento de realizar o desempeñar cada una de sus funciones encomendadas, en la operación turística a través de entrevistas personales con cada uno del personal que labora en la operación dan a conocer que se sienten conformes con su trabajo y lo realizan por querer propio que por obligación, es decir cada una de sus funciones está acorde

con la preparación profesional y gusto de cada empleado, a continuación se observa una tabla en la cual detalla el nivel de conformidad con la función que realizan. (Ver Tabla # 39)

Tabla # 39
NIVEL DE CONFORMIDAD EN EL TRABAJO

PERSONAL	ALTO	BAJO
Área de cocina (chef)	X	
Área de habitaciones (Ama de llaves, servicio restaurante)	X	
Área de mantenimiento seguridad y jardinería.	X	
Recepción	X	

Fuente: Hostería Sumak Pakari Elaboración: Jhony Andino

2.2.3.3.4. *Indicador: Permanencia*

En la actualidad las principales razones de permanencia o abandono de la empresa se centran en razones de tipo emocional, en este caso los empleados de la operación turística tienen un rango de dos años de servicio y cada día valoran más la flexibilidad, la autonomía, los programas de apoyo, la formación, las medidas de conciliación de la vida personal y laboral, como también el buen ambiente laboral que tienen entre empleados y directivos. A continuación se detalla las razones por la permanencia de los empleados en la empresa turística.

- Cumple con lo que ofrece
- Recompensa los buenos resultados
- Realiza los pagos a tiempo

- Es justo y equitativo en el trato
- Proporciona una vía de comunicación para los empleados.

2.2.4. Análisis de los Criterios e Indicadores del Eje Económico

2.2.4.1. Criterio 1: Administración de la Empresa

Para que exista un sentido de satisfacción debe existir un objetivo, el saber conllevar una administración adecuada en la empresa, esto va a permitir diseñar y mantener un ambiente en el que las personas trabajando en grupo alcancen con eficiencia metas seleccionadas, ayudando a obtener mejor personal, equipo, materiales, rédito económico y relaciones humanas.

2.2.4.1.1. Indicador: Planificación, Organización, Dirección y Control

En la operación turística las funciones o fases del proceso de administración se llevan adecuadamente, estableciendo así de la siguiente manera:

Planificación.- Antes de iniciar una acción administrativa, es imprescindible determinar los resultados que pretende alcanzar la empresa, así como las condiciones futuras y los elementos necesarios para que este funcione eficientemente, por ende cuenta con una visión, misión y valores que han establecido.

Organización.- Después de establecer los objetivos a alcanzar, en esta etapa de organización, la operación turística Sumak Pakari posee un organigrama estructural, funcional, donde se determina jerarquías, funciones y actividades necesarias para alcanzar sus objetivos.

Dirección.- En esta etapa la operación turística asigna responsabilidades de acuerdo con la estructura organizacional, mediante la guía de los esfuerzos del grupo social a través de la motivación, la comunicación y la supervisión.

Control.- La operación turística, en esta etapa final, verifica si todo ocurre de conformidad con el plan adoptado, con las instrucciones emitidas y con los principios establecidos, esto lo hace el Administrador de la empresa de manera cualitativa, a través de una hoja de control para cada uno de los empleados, donde el personal firma su registro luego de su trabajo, para señalar que todo ha ido en orden, de esta manera al existir errores proceden a identificar para poder rectificarlos e impedir que se produzcan nuevamente.

(Ver Tabla # 40)

Tabla # 40
SISTEMA DE CONTROL

MES				
NOMBRE DEL PERSONAL				
FUNCION QUE DESEMPEÑA				
FECHA	ENTRAD A	SALIDA	OBSERVACIONES	FIRMA

Fuente: Hostería Sumak Pakari Elaboración: Jhony Andino

2.2.4.1.2. *Indicador: Difusión e Innovación del Producto*

El difundir el producto a través de los diferentes medios de comunicación existentes y tener la capacidad para generar nuevos productos o servicios permite ganar competitividad en el mercado, bien mediante ahorros de costes de producción o distribución bien mediante éxitos comerciales, como aumento de ventas, fidelización de clientes, aumento de cuota de mercado entre otras, es así que la operación turística constantemente está creando o modificando los diferentes paquetes turísticos, en especial en fechas y festividades claves en el año, permitiendo presentar a visitantes y turistas nuevos beneficios, la difusión la realiza en los siguientes medios de comunicación, como es el internet a través de su página propia de la empresa, en las ferias de turismo con la representación de su stand impulsador, ejecuta alianzas estratégicas con las distintas agencias u operadoras de turismo de la ciudad de Quito (Surtrek, Ranforttravel, Cline tours, MetropolitanTouring,), distribuye dpticos, trípticos y afiches publicitarios.

2.2.4.1.3. *Indicador: Segmento de Mercado*

El segmentar y seleccionar un tipo de mercado, consiste en un conjunto de principios y procedimientos que permiten escoger e identificar las necesidades de los clientes para desarrollar productos y servicios que las satisfagan, en este caso la operación turística para escoger su segmento de mercado no ha realizado ningún tipo de análisis, ni tampoco se ha regido como referencia hacia algún criterio de

segmentación como lo indica la siguiente tabla a la cual debería tomar como ejemplo. (Ver tabla # 41)

Tabla # 41
CRITERIOS DE SEGMENTACION

VARIABLES	SEGMENTO
VARIABLES GEOGRAFICAS	Estado, Regiones, Países, Densidad de Población, Climatología.
VARIABLES DEMOGRAFICAS	Edad, Sexo, Tamaño De La Familia, Estado Civil, Religión, Distribución Del Ingreso Económico, Ocupación.
VARIABLES PSICOGRAFICAS	Estilos De Vida, Actitudes, Personalidad, Clase Social Y Beneficios del producto.

Fuente: www.Marketinet.com

Elaboración: Jhony Andino

Como se puede observar en la tabla son variables indispensables para elegir un segmento de mercado para la venta del producto, sin embargo es así que el segmento de mercado a la cual se dirige la operación turística es al público en general niños, jóvenes, adultos, tanto a nivel nacional como a nivel internacional, de tal manera que su segmento de mercado es homogéneo en su interior, heterogéneo al exterior, y aunque al dirigir su mercado a todo el público implica tener más competencia lo primordial para la operación sería ir cambiando la segmentación de forma periódica en especial en fechas claves del año.

2.2.4.1.4. *Indicador: Proveedores*

Los proveedores son las empresas o personas que venden servicios o productos a la operación turística, la misma que considera importante como uno de sus principios de un compromiso serio con el ambiente el de reducir en lo posible el consumo excesivo de productos, sobre todo, de aquellos que generan desechos difíciles de tratar y disponer, tales como los empaques para alimentos o cosméticos de consumo individual, de hecho la operación turística como primer orden sus proveedores son su comunidad vecina que generan productos como leche, pan, queso, frutas entre otros, que son comprados por la empresa, aun mas se autoabastece a través de cítricos, frutales y plantas medicinales que posee la propia operación que sirve para consumo alimenticio de los visitantes y turistas, como también de su personal. A continuación se presenta algunas prácticas que realiza la operación al elegir a proveedores para la adquisición de servicios y productos. (Ver Tabla # 42)

- Promueve prácticas y actividades socio-económicas en la comunidad vecina que contribuyan a dinamizar su economía.
- Identifica proveedores verdes.
- Suple las necesidades, primero, con productos y materias primas locales.

- Verifica en las etiquetas y con los proveedores, que todos los productos empleados son seguros para el ambiente y la salud de los turistas.
- No utiliza productos contaminantes como pintura que contenga plomo, ni productos en aerosol, entre otros.

Tabla # 42
PROVEEDORES

PRODUCTOS O SERVICIOS	EMPRESA O PERSONAS
Productos Para Espacios Verdes	Almacenes Agrícolas “Sellos verdes”
Maquinaria	Wascorp. S.A.
Instrumentaría Para Jardinería	Sthil S.A.
Compras De Productos (Alimentación, Limpieza entre otros))	Santa María
Yuca, Verde, Naranja	Sr. José Rosero (Comunidad)
Papa, Huevos	Sr. Henry (Comunidad)
Pan	Elena Miño (Comunidad)
Palmito	Carmen Molina (Comunidad)
Queso	Isabel Balarezo (Comunidad)
Masajes Spa	Liliana Miño (Comunidad)
Gas	Comerciante de la zona Nanegalito
Instrumentos de arreglo	Ferreterías
Internet	Empresa Claro
Colchones	Créditos Caicedo S.A.
Papel higiénico, Cosas Para Restaurante	Kimberly (Comunidad)
Sábanas y Cobijas	Organza S.A.
Madera	Aserradero (Comunidad)

Fuente: Hostería Sumak Pakari

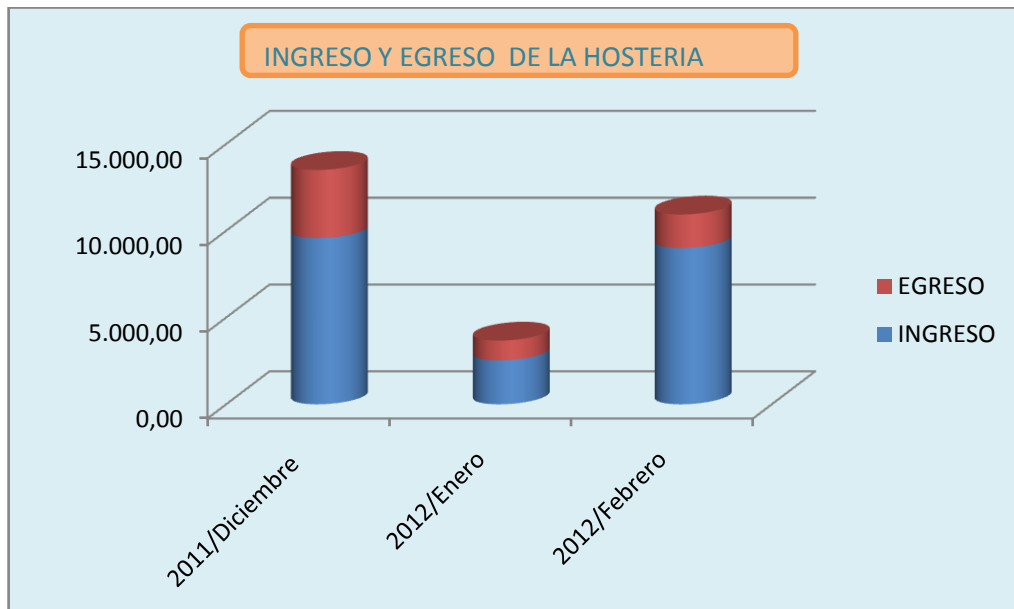
Elaboración: Jhony Andino

2.2.4.1.5. *Indicador: Ingresos y Egresos*

En toda empresa por más pequeña que esta sea tienen que necesariamente llevar un control de los ingresos y egresos sean al mes o al año, ya que con ello se podrá saber si se está ganando o perdiendo antes que sea demasiado tarde. En este caso se ha realizado a la operación turística un análisis de ingresos y egresos que tiene en el mes de los períodos de

Diciembre, Enero y Febrero, se presentara a continuación con su debida interpretación o resultado.(Ver Grafico # 6)

Grafico # 6
INGRESOS Y EGRESOS DE LA OPERACIÓN TURISTICA



Fuente: Hostería Sumak Pakari

Elaboración: Jhony Andino

Interpretación.- Es decir cómo se puede observar en el grafico, en los tres meses Diciembre, Enero y Febrero el nivel de ingresos superan a los egresos o gastos que realiza la empresa, queriendo decir que la operación turística obtiene rentabilidad manteniendo un equilibrio económico.

2.2.4.2. Criterio 2: Plan de Acción para el Personal

Establecer un plan de acción potencia al personal para equilibrar las diferentes áreas importantes en su vida, ayudándoles a hacer auto-evaluaciones y establecer los valores personales, las prioridades y objetivos, es decir que al recibir atención adecuada en cada una de las áreas, dicho personal se vuelve más productivo y satisfecho, cuando su

gente es productiva, la empresa es productiva y cuando se eleva su estándar de calidad, sus clientes ven la diferencia.

2.2.4.2.1. Indicador: Inventario del Talento Humano

La empresa, para lograr alcanzar sus objetivos y obtener un alto nivel de competitividad requiere de una serie de recursos, uno de ellos y el más primordial es el talento humano, la operación turística carece de un inventario del talento humano, por lo que sería indispensable poseer uno, ya que el llevar un inventario del talento humano es posible determinar el potencial humano con que cuenta la empresa, ubicando y clasificando a los elementos más idóneos con los que se podrá disponer para la cobertura de puestos vacantes, prevé estrategias y tácticas en casos como la ampliación o reducción de la empresa. A continuación se presenta un tipo de inventario que la empresa puede llevar para el personal.
(Ver Tabla # 43)

Tabla # 43
INVENTARIO PARA EL TALENTO HUMANO

DATOS PERSONALES	DATOS ACADÉMICOS	DATOS LABORALES
Nombres y Apellidos	Estudios Realizados	D. Puesto
Dirección –Teléfono	Experiencia Laboral	Sueldos y Salarios
Fecha de Nacimiento	Idioma	Control de Asistencia

Fuente: Hostería Sumak Pakari

Elaboración: Jhony Andino

2.2.4.2.2. *Indicador: Nivel de Estudios*

Por lo general en la mayoría de empresas requiere de personal profesional con títulos de tercer nivel, ya que debe desarrollar múltiples funciones laborales, con flexibilidad de adaptación al cambio, integración al trabajo en equipo, capacidad y creatividad, debe estar realmente involucrado en lo que hacen y en donde lo hacen, en este caso la mayor parte del personal que labora en la operación turística es netamente de la comunidad, cuyo rango es la primaria, que quiere decir que sus niveles de estudio son completamente bajos, referente a esto la operación turística a través de su administrador y de profesionales externos, incluidos pasantes, han dado lugar a la preparación de su personal, además su auto-educación ha logrado superarse aun mas en los diferentes puestos y funciones que deben desenvolverse. (Ver Tabla # 44)

Tabla # 44
NIVEL DE ESTUDIOS DEL PERSONAL

NOMBRES	AREA	PRIMARIA	SECUNDARIA	UNIVERSIDAD
Elva	Chef	X		
José	Mantenimiento, jardinería	X		
Ximena	Ama de llaves, Servicio	X		
Viviana	Recepcionista			X

Fuente: Hostería Sumak Pakari

Elaboración: Jhony Andino

2.2.4.2.3. *Indicador: Incentivos y Recompensas*

Los incentivos laborales y planes flexibles de recompensas son una estrategia muy utilizada a la hora de recompensar o motivar al personal a que mejore su desempeño, ya que la

mayoría de los empleados consideran altamente satisfactorio la utilización de reconocimientos personales y sociales, por ende los empleados de la operación turística se sienten felices y motivados al recibir bonificaciones por comisiones de cada turista que ingresa a la empresa, los bonos no monetarios recibiendo sus debidas vacaciones y por ultimo les resulta altamente motivante la buena comunicación que tienen con sus directivos y administradores de la operación. A continuación se presenta en la tabla los incentivos y recompensas que la operación turística brinda a sus empleados. (Ver Tabla # 45)

Tabla # 45
INCENTIVOS Y RECOMPENSAS

TIPO	INCENTIVO
PERSONAL	Comunicación y confianza con Directivos y Administradores de la operación turística.
BONIFICACIONES POR COMISIONES	Cada mes el personal recibe el 10% de la comisión por cada turista (En la factura de su paquete). Al mes 350\$ por comisión esto se ÷ 9 (N° trabajadores), dando como resultado 38\$ mensuales.
BONO NO MONETARIO	Vacaciones anuales que son de 15 días, son pagados.

Fuente: Hostería Sumak Pakari

Elaboración: Jhony Andino

2.2.4.2.4. *Indicador: Capacitación*

La base para un buen desempeño empresarial es la capacitación, que ofrece la posibilidad de mejorar la

eficiencia del trabajo de la empresa, en este caso la operación turística no brinda a sus empleados ningún tipo de capacitaciones que son necesarias en cada una de las funciones y puestos que desempeñan, más bien la preocupación del personal por prepararse ha dado lugar a que individualmente y como su aliado a través del internet se interesen por saber la función que realizan en la empresa para mejorar su trabajo. Por ende es importante que los directivos de la operación den capacitaciones a su personal e indispensablemente de acuerdo a cada una de las áreas en las que se encuentran, ya que así los empleados van a tener la oportunidad de adquirir mayores aptitudes, conocimientos y habilidades que aumentan sus competencias, para desempeñarse con éxito en su puesto. A continuación se ejemplifica una programación de capacitación para el personal que labora en la operación turística, de acuerdo a la a sus funciones y áreas en las que se encuentran como también asimilando sus necesidades básicas para su buen desempeño. (Ver tabla # 46)

Tabla # 46
PROGRAMACION PARA CAPACITACION

NOMBRES	AREA O FUNCION	CAPACITACION	DONDE - QUIEN
Elva Cumba	Chef	Seguridad Alimentaria	Técnicas aplicadas fuera del sitio de trabajo (Consultora)
José Acosta	Mantenimiento, jardinería, Seguridad	Diseño, Creación, Mantenimiento De Jardines. Senderismo Y Señalética	Técnicas aplicadas en el sitio de trabajo (Consultora)
Ximena Cunilata	Ama de llaves, Servicio	Técnicas De Servicio	Técnicas Aplicadas en el sitio de Trabajo

			(Consultora)
Viviana Pilco	Recepcionista	Técnicas De Atención Al Cliente	Técnicas aplicadas fuera del sitio de trabajo (Consultora)

Fuente: Hostería Sumak Pakari

Elaboración: Jhony Andino

2.2.4.3. *Criterio 3: El Turista o Cliente*

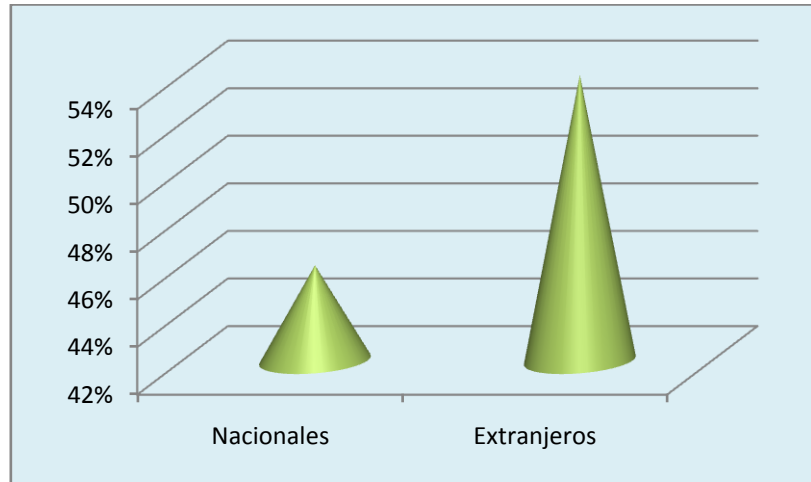
El cliente es el elemento primordial para el funcionamiento de la empresa, además el cliente se convierte en evaluador al momento de operar las diferentes actividades de la empresa, es decir su importancia radica en hacerle sentir bien y satisfacer sus expectativas o necesidades que el cliente espera, conmoviendo así su pronto retorno y por ende incrementando el rédito económico en la empresa.

2.2.4.3.1. *Indicador: Nivel de Satisfacción*

Para saber la satisfacción del turista que llega a la operación turística Sumak Pakari, se ha tomando en cuenta el libro de sugerencias, a través del cual se obtiene información importante sobre el sentir y pensar del turista acerca de la empresa, determinando así el tipo de turista, origen, numero de ingresos en el mes y sugerencias, para esto en la revisión del libro de sugerencias se ha fijado en los cuatro primeros meses del año: Enero, Febrero, Marzo y Abril. (Ver Gráficos)

Grafico # 7

TIPO DE TURISTA QUE VISITA SUMAK PAKARI



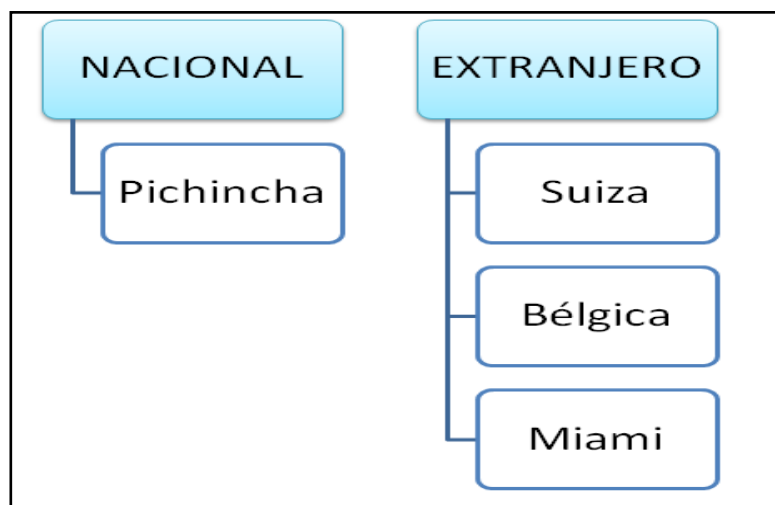
Fuente: Libro De Sugerencias Hostería

Elaboración: Jhony Andino

Interpretación.- En el gráfico se puede observar que el tipo de turista que visita la operación turística Sumak Pakari son tanto turistas nacionales como también extranjeros, teniendo un porcentaje aventajado el turista extranjero con el 54% del turista nacional con 46%, tomando en cuenta el 100%.

Grafico # 8

ORIGEN DEL TURISTA NACIONAL Y EXTRANJERO



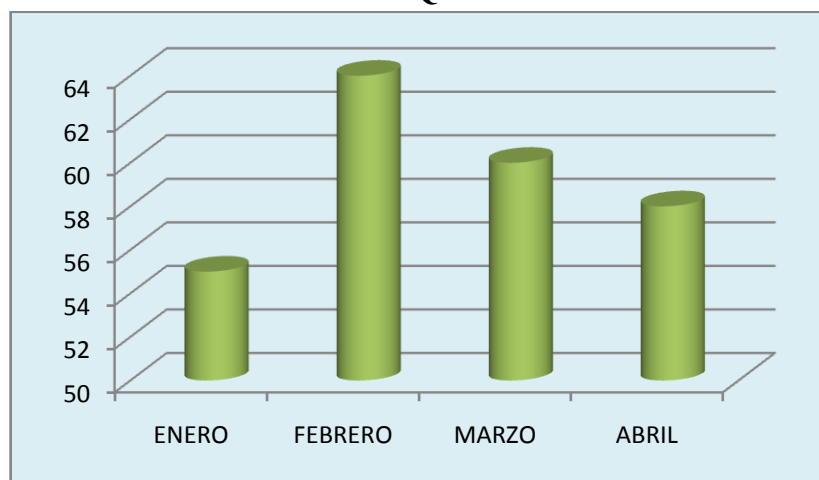
Fuente: Libro De Sugerencias Hostería

Elaboración: Jhony Andino

Interpretación.- A través de este grafico se observa el lugar de donde proviene el turista tanto nacional como extranjero, haciendo referencia que el turista nacional que visita la operación turística es específicamente de la Provincia de Pichincha, asimilando en cambio que el turista extranjero proviene de países como Suiza, Bélgica y Miami.

Grafico # 9

NUMERO DE TURISTAS QUE VISITAN CADA MES

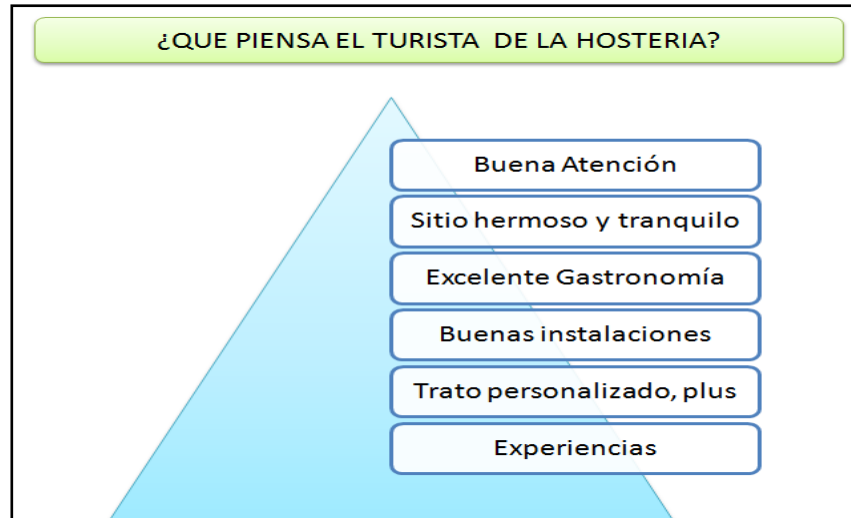


Fuente: Libro De Sugerencias Hostería Elaboración: Jhony Andino

Interpretación.- Este grafico da a conocer el número de turistas que ingresan a la operación turística cada mes, detallando que de los cuatro meses en el mes de febrero han tenido un número mayor de ingresos y asimilando que posee una base de 50 turistas al mes, por lo que determina una buena afluencia turística.

Grafico # 10

QUE PIENSA EL TURISTA DE LA OPERACIÓN TURÍSTICA



Fuente: Libro De Sugerencias Hostería

Elaboración: Jhony Andino

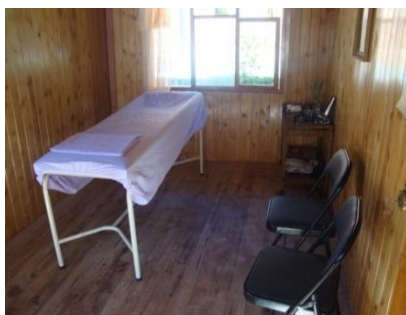
Interpretación.- Para la operación turista el pensar y sentir del turista es indispensable, por lo que en el grafico nos menciona que el turista tuvo un servicio de calidad, hace referencia del lugar siendo un sitio hermoso y un ambiente tranquilo para descansar, disfruta de rica gastronomía y por ultimo ha obtenido experiencias inolvidables, lo que hace que el turista se sienta en un lugar acogedor y sobretodo satisface sus expectativas.

SUGERENCIAS DEL TURISTA

A través de la revisión en el libro de sugerencias en estos cuatro meses desde Enero a Abril se ha visto que la única sugerencia que han pedido los turistas a la operación turística es el cambio de lugar del spa, ya que el lugar donde se encuentra el mismo es muy transitado por personas y no existe la tranquilidad adecuada como para realizar masajes,

pero con referencia a esto la empresa ha tomado muy en cuenta el sentir del turista, pues actualmente se encuentra modificando este lugar por otro donde se encuentre alejado del tránsito personal y exclusivamente esté en unión con la naturaleza.

Imagen # 25
SPA



Tomado por: Jhony Andino

Imagen # 26
PROYECTO DE SPA



Tomado por: Jhony Andino

2.2.4.3.2. *Indicador: Salud y Seguridad*

La empresa no debe poner en riesgo la salud de los turistas, del personal, de los moradores locales ni del ambiente en general, se debe prevenir y estar preparados para atender emergencias, dando lugar a que los turistas tengan una experiencia grata. Por ende la operación turística brinda a sus empleados como en especial a todos sus turistas la salud y seguridad que merecen tener en todas las acciones recreativas que ofrece la empresa, por ello a continuación se presenta un sinnúmero de puntos los cuales la operación aplica para dar la seguridad necesaria a sus clientes.

- Informa antes de la excursión sobre las necesidades médicas y estado físico de cada turista.

- Identifica y controla los riesgos durante los servicios.
- Poseen extintores, un botiquín de primeros auxilios, en especial prefieren medicina natural en casos típicos como infecciones estomacales en los turistas.
- Difunde la higiene y buena salud, en especial para el personal que manipula los alimentos a ser servidos a los turistas.

2.2.4.3.3. *Indicador: Comunicación y Participación*

Las buenas prácticas serán más provechosas si son comunicadas, así se podrá formar una cultura ambiental, la comunicación debe ser diferente para empleados, proveedores e indispensablemente para los turistas que son la razón de ser la empresa, de tal manera que la operación turística carece de una comunicación adecuada hacia sus turistas sobre las buenas prácticas de turismo y en definitiva sobre cómo trabaja la empresa, entonces es importante que la operación a través de sus directivos sepan llegar al turista e involucrarlo hacia las prácticas que realizan dentro de la empresa, ya que serán los encargados de difundir y promocionar a la operación. A continuación se presentan unos parámetros por medio de los cuales se puede llegar a tener una buena comunicación con el turista.

- Comunicar la política de sostenibilidad, códigos de conducta, instrucciones de trabajo y los proyectos que se realicen.

- Comunicar como es el manejo de la basura, para que ellos puedan colocar en el lugar exacto.
- Informar sobre el consumo de agua y energía.
- Para comunicar usar páginas web, como también material publicitario ubicado en salas de espera o recepción.

2.2.4.3.4. *Indicador: Equipo o Instrumentaría Necesaria Para el Desarrollo De Actividades*

Para el turista una de sus satisfacciones es que en su estadía la operación turística le facilite equipo para el desarrollo de las actividades que la misma ofrece, por ende la empresa posee el equipo o instrumentaría necesaria para las actividades que brinda como parte de su producto turístico, dando lugar a que su cliente o turista se sienta cómodo y sobretodo seguro al momento de realizar dichas actividades.

(Ver Tabla # 47 e Imagen # 27)

**Tabla # 47
EQUIPO E INSTRUMENTARIA**

Instrumentaría	Nº	Costo
Bicicletas	3	1650\$
Botas	3	120\$
Soga	2	30\$
Paraguas	1	20\$
Balón de Ecuavóley	1	45\$
Total	10	1865\$

Fuente: Hostería Sumak Pakari
Elaboración: Jhony Andino

Imagen # 27
EQUIPO E INSTRUMENTARIA



Tomado por: Jhony Andino

2.2.5. Análisis General de los Ejes de la Sostenibilidad Turística en la Hostería Sumak Pakari

Dentro del eje Ambiental existe un uso racional de los recursos como atmosfera, agua, energía, suelo, la operación aplica las 5r y mantiene una adecuada distribución de desechos orgánicos, inorgánicos y peligrosos, ayuda a la conservación de su flora y fauna e interactúa con áreas y reservas naturales protegidas, pero es indispensable que se mencione que carece de una educación ambiental, por lo que la operación debe impartir conceptos y conocimientos acerca del Medio Ambiente, empleando estrategias que den lugar a su aprendizaje, tanto del personal de la empresa como de turistas y visitantes.

En el eje Socio-Cultural la operación conlleva una buena comunicación con su tejido social, respeta a su cultura, brinda oportunidades de empleo a personas de su comunidad, promueve actividades culturales en su producto turístico como visitas a museos, visitas educativas, festivales y eventos culturales que realiza la comunidad, en la participación en actividades cotidianas como elaboración de queso, pan, el ordeño, la empresa no incentiva su cumplimiento en sus paquetes turísticos, los empleados tienen seguridad e higiene, no existe discriminación por ningún motivo, su grado de satisfacción y permanencia es alto en su trabajo.

En el aspecto Económico, la empresa se encuentra en una óptima estabilidad, considerando su nivel de ingresos, la satisfacción del turista a través de su libro de sugerencias, en su administración lleva adecuadamente su proceso de planificar, organizar, dirigir y controlar, dentro de su plan de acción posee incentivos para sus empleados, para el turista existe seguridad, salud y cuenta con el equipo necesario para el desarrollo de actividades recreativas, sin embargo es primordial mencionar que la empresa carece de un análisis de procedimientos previo a establecer su segmento de mercado, no lleva un inventario del talento humano, aun mas el nivel de estudios del personal es bajo, por lo que debería brindar la capacitación necesaria lo cual no lo hace, además necesita de una adecuada comunicación hacia el turista sobre prácticas que realiza la empresa.

Como resultado de este análisis se ha visto que la operación turística conlleva estos ejes de una manera sostenible, por tanto manteniendo un buen equilibrio en los tres ámbitos de la sostenibilidad turística, dando lugar a un posible acceso hacia una certificación de turismo sostenible. Es importante recalcar que el modelo de análisis con el que se realizó a la empresa, es con el fin de conocer la realidad sobre el manejo y desempeño acerca de los ámbitos de la sostenibilidad turística antes de una certificación, es decir que formó parte de una herramienta clave para posteriormente proponer la evaluación con el programa de Certificación Smart Voyager, la cual al caracterizarse por ser una norma técnica da lugar a la obtención de resultados óptimos en la que la operación turística debe cumplir para formar parte de todas las empresas certificadas con aquel programa de certificación, quien abaliza el trabajo de buenas prácticas de turismo sostenible.

CAPITULO III

3. EVALUACIÓN COMO ESTUDIO DE CASO DE LA OPERACIÓN TURÍSTICA SEGÚN LA NORMA TÉCNICA SMART – VOYAGER

3.1. Antecedentes

La operación turística Sumak Pakari para Margoth Miño y su esposo Germán Vásquez empezó siendo nada más un sitio de recreación y descanso para sus fines de semana, contando así primeramente con una piscina, un restaurante y una cabaña construida a base de ladrillo y madera, nada mas con el fin de satisfacer necesidades familiares, pero la importancia ancestral del asentamiento de la cultura yumbo junto con el Museo del Centro Ceremonial de Tulipe, hizo que se incrementara el flujo turístico en la zona, por lo que la operación fue implementando de acuerdo a necesidades y requerimientos de visitantes y turistas que llegaban al lugar, hasta la actualidad tiene 2 años de funcionamiento, lo cual por su constante trabajo y gran desarrollo turístico ha ido creciendo inevitablemente en tan poco tiempo.

Hoy en día la Hostería Sumak Pakari es un sitio hermoso y acogedor, la que es reconocida en el campo turístico extranjero, como también nacional por operadores y agencias de viaje de la ciudad de Quito. A través del análisis

realizado anteriormente se ha visto que la operación turística mantiene un equilibrio en los ejes o ámbitos, Ambiental, Socio-Cultural y Económico, llevando así la actividad turística hacia un turismo sostenible, razón por la cual la operación puede acceder a una certificación, cumpliendo así ciertos estándares de calidad y distinguiendo empresas genuinas de ecoturismo y turismo sostenible, de otras que hacen aseveraciones vacías.

3.2. Introducción

El adecuado manejo de los recursos naturales, culturales y sociales en el ámbito del turismo es una preocupación global, por la cual los viajeros de todo el mundo prefieren las iniciativas turísticas sostenibles. En Ecuador desde el 2002, la certificación "Smart Voyager" ha cobrado cada vez más fuerza, cada vez más establecimientos turísticos la han adquirido o forman parte del programa de 'buenas prácticas' en el turismo, además su concepto de buenas prácticas se ha vuelto popular entre los viajeros que buscan reducir el impacto de sus viajes a la vez que realizar contribuciones positivas en los destinos, de igual forma, los operadores turísticos ya han sentido identificación con el programa, como por ejemplo, Andean Travel Company (www.andeantc.com) opera un tour de 5 días hacia el sur y este de Quito, donde los viajeros se hospedan en tres diferentes establecimientos, pero absolutamente todos con la certificación, otro operador proactivo y altamente respetado del Ecuador, Surtrek (www.surtrek.com), está a punto de volverse el primer operador en completar el programa de 'buenas prácticas', al que muchos más le seguirán en adelante, es decir el Ecuador ha tomado la iniciativa en lo que a turismo sustentable en América Latina se refiere, existen docenas de ejemplos interesantes de proyectos a lo largo de las cuatro regiones que conforman el país, dando lugar a que con más lodges y negocios certificados, el Ecuador sea capaz de competir mejor en el mercado internacional.

3.3. Descripción de la Norma

3.3.1. Características Generales del Programa Smart Voyager

“Smart Voyager es un programa de certificación de turismo sostenible en América del Sur, que se formó, en colaboración con RainForest Alliance en 1998, con la finalidad de minimizar los impactos ambientales que puede causar una operación turística.

En el año 2002, fue reconocido por la UNESCO, como un ejemplo a ser implementado en todos los patrimonios naturales de la humanidad, en la actualidad, es miembro fundador de la Red de Certificación de Turismo Sostenible de las Américas.

El programa Smart Voyager, pretende convertir el concepto de sostenibilidad en algo real, práctico y necesario en el contexto de la competitividad, con miras a mejorar la forma en la que se relaciona la actividad turística con su entorno, además contempla rigurosas normas ambientales, sociales y de seguridad, que al ser cumplidas garantiza una disminución en los impactos ambientales que puede generar una operación turística, asegura beneficios directos a las poblaciones locales, una participación segura y activa del turista en la conservación de los recursos naturales.

El Programa también se ha expandido para incluir hoteles y hospedajes de Ecuador y América Latina. La meta de Smart Voyager es llegar a operaciones turísticas de todos los tamaños desde las cadenas grandes en ciudades principales hasta hospedajes eco-amigables (eco-lodge) en comunidades y montañas remotas.

A través de capacitaciones y material, educa a operadores turísticos en cómo reducir el impacto negativo al ambiente que tienen sus negocios y como darle apoyo a las comunidades aledañas y empleados.”²⁰

3.3.1.1. *Reseña Histórica*

- “En el año 1998, se inicia el proceso de certificación sostenible Smart Voyager con las primeras embarcaciones turísticas y en el año 2000, se otorgan las primeras certificaciones de embarcaciones en el mundo.
- En el año 2002, Smart Voyager fue reconocido por la UNESCO, como un ejemplo a ser implementado en todos los patrimonios naturales de la humanidad.
- En el año 2003, se lanza el programa Smart Voyager para operaciones turísticas de tierra (hoteles, lodge, operaciones comunitarias).
- En el año 2007, se inicia el primer programa de certificación de transporte aéreo y programa Smart Embassy.
- Smart Voyager forma parte y apoya el Consejo mundial de Turismo sostenible (CST), creado en Francia en el año 2008.”²¹

²⁰<http://ccd.ec/pages/turismo.htm>.

²¹Conservación y Desarrollo Certified S.A. (Smart Voyager)

3.3.1.2. *Misión del Programa Smart Voyager*

- Impulsar el turismo sostenible en América
- Proteger ecosistemas naturales mediante el cambio de prácticas tradicionales no sostenibles.
- Promover mejores formas de vida, a través de la capacitación en temas sociales, salud ocupacional, seguridad y ambiente, generación de empleo y divisas.

3.3.1.3. *Visión del Programa Smart Voyager*

América Latina reconocida como un destino de turismo sostenible y las operaciones turísticas transformadas en actores claves de la conservación y la responsabilidad social.

3.3.1.4. *Problemas que aborda el Programa Smart Voyager*

- Quema y deforestación.
- Contaminación por desechos.
- Desplazamiento de grupos humanos.
- Contaminación de suelos.
- Desertificación
- Calentamiento global.
- Pérdida de biodiversidad.

- Pérdida Cultural
- Contaminación de los recursos hídricos.
- Uso ineficiente de energía
- Pobreza
- Salud y riesgos

3.3.1.5. *Beneficios del Programa de Certificación Smart Voyager*

Satisfacción

Muchas empresas turísticas sienten la necesidad de conservar su entorno y de ser miembros responsables de su comunidad. Los estándares de certificación les proveen una guía que les orienta cómo compensar los beneficios recibidos del entorno en la actividad turística, reducir los impactos ambientales, e incrementar los beneficios sociales de su negocio. Y esto es percibido por el huésped o el cliente que se sentirá más satisfecho que nunca en sus instalaciones.

Trabajadores Dedicados y Capaces

En las empresas turísticas certificadas, los trabajadores reciben capacitación adecuada, equipos de seguridad, tratamiento y pago justo, facilidades sanitarias y condiciones de trabajo óptimas y dignas. Todo esto se revierte en competitividad y orgullo entre los trabajadores, incentivando su rendimiento.

Mejora de la imagen Pública

La eco-etiqueta Smart Voyager coloca a las empresas certificadas en un estatuto distinto frente a la sociedad, pues facilita que los viajeros reconozcan en ellas una preocupación activa por el manejo sustentable de los recursos naturales, culturales y sociales. La certificación contribuye al prestigio de las operaciones turísticas.

Credibilidad

En un sector tan sensible, la credibilidad de una empresa es uno de sus mayores activos. Mantener una certificación de turismo sostenible implica un compromiso de credibilidad ante sus clientes y sus proveedores. Smart Voyager cree que el demostrar a su cliente "como" cumple la normativa es una actitud deseable. Si esa es su visión en Conservación y Desarrollo estamos atentos para apoyarlo y explicar a sus clientes los procesos de certificación.

Destacarse entre muchos

Las operaciones y productos certificados son cada vez más buscados por clientes y consumidores. La certificación permite distinguir las operaciones y productos en los mercados cada vez más competitivos y tener una clara ventaja competitiva ante otros servicios turísticos.

En la mira de nuevos clientes

Cada vez un mayor porcentaje de viajeros busca operaciones turísticas que cuenten con sellos o certificados de turismo sostenible. Al acceder a la certificación Smart Voyager, su empresa se coloca más

favorablemente frente a la mirada, los viajeros preocupados por la sostenibilidad y el manejo de recursos naturales, culturales y sociales.

Oportunidades de crédito

Smart Voyager en sus criterios incluye indicadores que sugieren a las empresas que los aplican que mantengan controles administrativos, planes y estrategias; por otra parte la gestión social y ambiental está considerada cada vez más una obligación y no una vocación. Estas características de gestión convierten a las empresas en organizaciones con mayores oportunidades crediticias y de cooperación internacional.

Pro – Activa y Participativa

En contraste con las regulaciones gubernamentales, la certificación es voluntaria y promovida por el mercado independiente, permitiendo así que las compañías actúen directamente en la búsqueda de soluciones para los retos ambientales y de manejo. Una empresa con una certificación de turismo sostenible es una puerta para que el cliente se involucre y replique algunas prácticas, es un espacio para el trabajo de investigadores y otros sectores de la sociedad.

Transferencia de Tecnología

Los programas de certificación deben mantener mecanismos de retroalimentación permanentes para aplicar los principios de mejora continua en sus normas y procedimientos. La información proviene en su mayor parte de las empresas que mantienen los sistemas de sostenibilidad en funcionamiento y con esos datos Conservación y Desarrollo trabaja permanentemente en la creación de nuevas

herramientas tecnológicas que permitan una implementación más fácil y un seguimiento y control adecuados.

Seminarios de capacitación

En nuestro sitio www.smartvoyager.org usted encontrará un calendario de seminarios y otras actividades de capacitación en el Ecuador, que desarrollamos junto con el Ministerio de Turismo. Usted puede inscribirse en la misma página web o contáctese con nosotros a info@smartvoyager.org.

Si usted no pudo asistir a uno de nuestros seminarios presenciales, pero tiene una conexión a internet, podrá seguirnos en línea y enviar sus preguntas mediante un sistema de mensajes instantáneos llamado webinars. El video del seminario estará disponible en www.smartvoyager.org para que usted lo pueda revisar siempre que lo requiera.

Mercadeo y Promoción

Participación en ferias y eventos de promoción:

Participe con nosotros en las principales ferias turísticas en Ecuador y en el exterior, de manera presencial o mediante la distribución de su material promocional.

Material promocional Smart Voyager: Si usted ya está certificado con Smart Voyager, nosotros le proporcionamos material relacionado: poster con decálogo, libreta de notas, díptico y flyer del programa para

que sus clientes estén siempre informados de las ventajas y diferencias de un lugar de turismo sostenible.

“Presencia en la web: Nos encargamos de que todos los productos y servicios de turismo sostenible en el Ecuador estén presentes en las principales páginas de promoción y viajes.”²²

3.3.1.6. *Lista de Operaciones Turísticas de Tierra Certificadas Con Smart Voyager en el Ecuador*

Tabla # 48
OPERACIONES TURISTICAS CERTIFICADAS

Oro Verde Guayaquil	ArajunoJungleLodge
Termas De Papallacta	Cascadas De Shishink
Hotel Royal Palm	El Encanto
Hotel Patio Andaluz	Hotel Boutique Casa Ceibo
Bellavista	Hotel Abraspungo
KaonyLodge	Napo Wildlife Center
Hacienda Zuleta	Santa Lucía
Luna Runtun	Hotel Boutique Anahi
YachanaLodge	Hotel Escuela Casa Lojana
Hacienda Manteles	Hotel Fuente De Piedra I
Las Cascadas JungleLodge	Hotel Fuente De Piedra II
CotocochaLodge	Hotel Le Parc
Cabañas Ecológicas Copalinga	Jardín Alemán
Hacienda Cusin	La Vieja Molienda
Hostería Pantavi	Rancho Suamo
Las Palmeras Inn	Sachatamia Lodge
MantarayaLodge	Séptimo Paraíso
Polylepis Lodge	Tambopaxi
Tierra Del Volcán	

Fuente. http://smartvoyagercertified.com/pdf/lista_operaciones_certificadas_sv.pdf

²²http://www.smartvoyager.org/index.php?option=com_content&view=article&id=68&Itemid=148&lang=en

3.3.2. Alcance y Uso del Programa Smart Voyager

Los estándares de Smart Voyager se aplican a todas las operaciones turísticas sin importar el tamaño o la orientación de esta. Para verificar el cumplimiento de la norma se hacen entrevistas, auditorias, observación de campo y revisión de documentación.

Con base en esta metodología se evalúa la operación turística, para esto hay parámetros de no-conformidades, cumplimiento, cumplimiento parcial o no aplica cada criterio. La operación debe cumplir con todos los criterios y alcanzar una nota mínima del 80% o más total para poder estar certificada o re-certificada, tomando en cuenta que si la operación presenta una no conformidad con un criterio crítico, a pesar de su cumplimiento con los demás criterios no podrá certificarse.

3.3.3. Principios Para la Certificación

3.3.3.1. Política de la Empresa

La operación turística deberá incorporar en su política el cumplimiento de la legislación nacional, convenios internacionales, relacionados al tema turístico con una estrategia socio ambiental definida y con sus respectivos procedimientos.

3.3.3.2. Conservación de Ecosistemas Naturales

La operación turística debe apoyar y promover la conservación del medio ambiente, la protección y buen uso de los recursos naturales, implementando un manejo sustentable de la operación.

3.3.3.3. Reducción de Impactos Ambientales Negativos

La operación turística debe prevenir, mitigar y compensar los daños ambientales que pueda causar en su entorno.

3.3.3.4. Riesgo de Introducción y Extracción de Especies y Conservación de Especies Nativas/Endémicas

La operación turística debe prevenir la introducción de especies en áreas protegidas, ecosistemas únicos y frágiles; evitar la extracción de recursos naturales en los sitios en los cuales se desarrolla la actividad turística y conservar especies nativas/endémicas de la zona.

3.3.3.5. Trato Justo y Correcto a los Trabajadores

La operación turística debe elevar el bienestar socio-económico y la calidad de vida de los trabajadores y sus familias.

3.3.3.6. Capacitación al Personal

Todo el personal involucrado con la operación turística deberá recibir continuamente educación y capacitación en temas de sostenibilidad

turística, ambiental, y social de acuerdo a las funciones específicas de cada empleado, para reducir las posibilidades de generar impactos negativos.

3.3.3.7. Relaciones Comunitarias y Bienestar Local

Debe existir un compromiso activo por parte de la operación turística, en buscar y promover el bienestar de la comunidad local, en la cual se desarrolla la actividad turística, generando estrategias participativas de desarrollo socio-económico, entre la operación turística y la comunidad.

3.3.3.8. Estricto Control en el Uso, Abastecimiento y Almacenamiento de Insumos

La actividad turística debe planificar y controlar el abastecimiento y almacenamiento de insumos considerando el bienestar de los huéspedes, trabajadores, comunidades locales y la conservación de los ecosistemas naturales.

3.3.3.9. Manejo Integrado de Desechos y Control de Emisiones

La operación turística debe contar con un plan integral de manejo de desechos sólidos y líquidos que incluya la reducción, reutilización, reciclaje, tratamiento y disposición final adecuada, de todos los desechos generados por la actividad turística. Además, se deberá controlar las emisiones de gases de toda la maquinaria dentro y fuera de la instalación.

3.3.3.10. Información al Turista

La operación turística debe informar al turista sobre la política ambiental de la empresa, los programas de conservación ambiental y cultural de la zona a los que la operación apoya y como el turista puede ayudar. Debe proveer información general sobre la naturaleza y cultura local.

3.3.3.11. Seguridad

La operación turística debe proveer seguridad de todos los individuos involucrados en la misma.

3.3.3.12. Planificación y Monitoreo

Las actividades turísticas deben ser planificadas, monitoreadas y evaluadas considerando sus aspectos técnicos, económicos, sociales y ambientales.

3.3.3.13. Control de Calidad

La operación turística debe tener un sistema de calidad en los servicios que ofrece al turista.

3.3.4. Planteamiento de la Propuesta de Certificación

Para la propuesta de certificación para operaciones de turismo en tierra se ha tomado criterios y metodologías de autores y organizaciones que están involucradas en el campo del turismo sostenible y empresarial, es así que la presente propuesta es una combinación entre los criterios de Rainforest Alliance en su proyecto “Sistemas de acreditación internacional y consolidación de sistemas nacionales de certificación sostenible para facilitar la competitividad de las PYMES (Pequeñas y Medianas Empresas), y su acceso al mercado”. La CCD (Corporación de Conservación y Desarrollo) en su programa de certificación de turismo sostenible para operaciones turísticas de tierra (Certificación de Turismo Sostenible Smart - Voyager).

3.3.4.1. En Qué Consiste la Propuesta de Certificación

La industria turística representa uno de los pilares fundamentales de las economías en diferentes países, generando numerosas fuentes de empleo y divisas. Sin embargo, como todo sistema productivo, la actividad turística provoca impactos negativos sobre el medio ambiente en el cual se desarrolla, especialmente en áreas naturales, es evidente pensar que dicha actividad puede convertirse en la principal aliada de la conservación a través del cumplimiento riguroso de principios, normas y estándares ambientales y sociales, verificados independientemente y científicamente validadas.

La presente propuesta es el resultado de una serie de análisis con respecto a criterios estipulados por diferentes autores y los requerimientos de las empresas destinadas a la operación, evaluación y calificación de las operaciones de turismo en Tierra que solicitan la acreditación de Turismo Sostenible.

3.3.4.2. Estructura de la Propuesta

La norma de Certificación de Turismo Sostenible Smart - Voyager está estructurada en trece principios. Cada principio está compuesto por criterios. Los criterios describen las buenas prácticas de manejo social y ambiental que se evalúan o se miden mediante auditorías.

Para los criterios existen indicadores los mismos que describen cómo se evalúa el cumplimiento en contraposición con los criterios, y muchas veces contienen ejemplos de buenas prácticas de manejo social y ambiental y de prácticas no aceptables.

Es importante destacar que el cumplimiento con la norma se evalúa en comparación con los criterios, no con los indicadores. Los indicadores “indican” cómo parecen buenas prácticas de manejo o prácticas no aceptables. En este sentido, los indicadores orientan a la operación en su esfuerzo por cumplir con esta norma, y pueden cambiar según las condiciones encontradas en diferentes países, regiones o culturas.

Otra de las importancias que da la norma es el suministrarle parámetros de desempeño social y ambiental y buenas prácticas de manejo a la operación turística. El cumplimiento se evalúa a través de una auditoría que establece el nivel de concordancia de las prácticas ambientales y sociales de la operación con los criterios y principios de la norma Smart Voyager. A continuación se presenta un ejemplo de la estructura de la norma (Ver tabla # 49)

Tabla # 49

ESTRUCTURA DE LA NORMA

PRINCIPIO	III. REDUCCION DE IMPACTOS AMBIENTALES NEGATIVOS
Criterio	3. La empresa tiene que reducir los impactos negativos causados por su operación y debe tener la capacidad de actuar en caso de emergencia ambiental.
Indicadores	<ol style="list-style-type: none">1. De haber un plan de acción para reducir los impactos ambientales negativos causados por la operación (contaminación, introducción de especies, impactos ecológicos en los sitios de visitas, generación de basura y aumento de la presión a los recursos por parte de la población local instigada por la actividad turística)2. Debe haber un plan de contingencia para actuar en caso de emergencia ambiental.

Fuente: Norma de Certificación Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Luego de tener principios, criterios e indicadores bien definidos se está en la capacidad y posibilidad de plantear la propuesta con la que va a ser evaluado la operación turística Sumak Pakari.

3.3.4.3. Herramienta de Diagnostico

La herramienta está estructurada en varios principios y cada principio está compuesto por criterios e indicadores.

Cada principio engloba un solo criterio que es evaluado mediante indicadores, estos indicadores permiten establecer el grado de cumplimiento que la operación turística tiene con respecto al criterio enunciado.

3.3.4.4. Alcance de la Herramienta

La herramienta de diagnóstico permite establecer el grado de implementación de buenas prácticas de manejo en turismo sostenible en los proyectos piloto. El cumplimiento de los proyectos con los requerimientos de la herramienta se evalúa mediante la observación, documentación y entrevistas.

Para cada uno de estos aspectos se diseñaron los indicadores en forma de sugerencia para la empresa de manera que sirvan para evaluar en qué tanto la operación cumple con los estándares prefijados.

Así, cada uno de los indicadores representa un elemento que la empresa debe cumplir para clasificar en alguno de las categorías que se han determinado.

Para la categorización se estructuró una tabla de evaluación, la misma que contempla tres aspectos fundamentales: Criterio, Indicador y Categoría, en ésta última se incluye las categorías:

Cumple (C). Es el cumplimiento total del criterio de la herramienta. El valor total para esta categoría será de: 1 punto.

Cumple parcial (CP). Es el cumplimiento parcial del criterio; se refiere a aquellos casos en que se han iniciado acciones tendientes a cumplir con el requisito, pero no alcanzan el desempeño requerido. Es visualizado como la oportunidad para mejoramiento del desempeño. El valor total para esta categoría será de: 0.5 puntos.

No cumple (NC). Es la falta de cumplimiento total de cualquier criterio de la herramienta. El valor total para esta categoría será de: 0 puntos.

No aplica (N/A). El criterio analizado no es aplicable al proyecto. El valor es de 0 puntos. (Ver tabla # 50)

**Tabla # 50
ALCANCE DE LA HERRAMIENTA**

N°	PRINCIPIOS	PUNTO MAXIMO (PM)	CATEGORIZACIÓN				CALIFICACIÓN
			C	CP	NC	NA	
1	Política de la empresa	5 pts.					
2	Conservación de ecosistemas naturales	14 pts.					
3	Reducción de impactos ambientales negativos	9 pts.					
4	Protección de especies nativas	7 pts.					
5	Trato justo y correcto de los trabajadores	17 pts.					
6	Capacitación al personal	6 pts.					
7	Relaciones comunitarias y bienestar local	10 pts.					
8	Estricto control en el uso y abastecimiento y almacenamiento de insumos	14 pts.					
9	Manejo integrado de desechos	16 pts.					
10	Información al turista	14 pts.					

11	Seguridad	36 pts.					
12	Planificación y monitoreo	5 pts.					
13	Control de calidad	5 pts.					
TOTAL		158 pts.					

Fuente: Programa Smart Voyager Elaboración: Jhony Andino

3.3.4.5.Sistema de Evaluación-Puntaje

Las categorías (C) y (CP) tienen un puntaje por pregunta de 1 y 0.5 respectivamente.

Cada criterio tiene asignado un Puntaje Máximo (PM), equivalente a la sumatoria de los puntajes (C) de los indicadores con que se evalúa dicho criterio. Por ejemplo si el criterio 6 es evaluado con 6 indicadores, su PM es 6 y representa el máximo de puntos que se puede obtener para dicho criterio.

Por el contrario, la categoría (NC) no posee puntaje alguno, ya que no contribuye a la mejora continua de las Buenas Prácticas de Manejo. Por lo tanto, al momento de la evaluación, el puntaje total obtenido en ésta categoría es 0.

La categoría de (NA), disminuye el (PM), para de ésta forma poder obtener el porcentaje real. Por ejemplo si para el criterio 2, cuyo PM es 14, una de los indicadores NA para un caso determinado, entonces el número de indicadores válidos es de 13 y el PM es 13.

El Puntaje Máximo (PM), se obtiene del número total de indicadores para cada criterio. Es un puntaje que puede variar de acuerdo al número de aspectos no aplicables.

Esta evaluación se realiza en las Tablas de Subtotales que aparecen al final de cada una de las herramientas diseñadas por principio. Una vez determinado el Porcentaje de Cumplimiento por Principio, se traslada al Cuadro Final de Evaluación, donde se determina el porcentaje real para el proyecto de aplicación y cumplimiento de Buenas Prácticas para Turismo Sostenible.

3.3.4.6. Categorización Para Obtener Puntos Máximos

Los puntos máximos se obtiene definiendo en primer lugar el criterio con cada indicador que agrupa el mismo, a su vez a cada indicador se valora con las categorías cumple, cumple parcialmente, no cumple y no aplica (Ver tabla # 51)

Tabla # 51

CATEGORIZACIÓN PARA OBTENER PUNTOS MÁXIMOS

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística deberá incorporar en su política el cumplimiento de la legislación nacional, convenios internacionales, relacionados al tema turístico con una	1. La operación turística debe cumplir con las leyes, reglamentos, convenios internacionales suscritos por el país en el cual se desarrolla la operación.	X			
	2. Debe existir un manual que establezca la política, las normas y los procedimientos a seguir en la operación.	X			
	3. El manual debe especificar las obligaciones de cada empleado y establecer responsables en cada área, en el manual debe detallarse los procesos y un responsable de cada uno.	X			
	4. Debe existir una estrategia socio ambiental que responda a un plan de acción escrito definido y llevado a la práctica.			X	

estrategia socio ambiental definida y con sus respectivos procedimientos.	5. La empresa debe prohibir actividades ilegales (prostitución, expendio de drogas u otras) dentro de las áreas de su jurisdicción.	X			
TOTAL		4	0	0	
PUNTAJE MAXIMO	5	4			

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

3.3.4.7. Evaluación de Principios

Al tener cada principio sus propios indicadores y al tener un puntaje máximo (PM) de 158 puntos de un total de 13 principios, la tabla a continuación se la analiza de la siguiente manera.

Para sacar el porcentaje total del principio, se realizó una regla de tres en la que el punto obtenido de indicadores evaluados es multiplicado por 100 y dividido para el número de indicadores de cada principio, y así se obtiene el porcentaje por principio.

Para sacar el total de la tabla de evaluación se realizó la sumatoria tanto del número de indicadores de cada principio como del puntaje obtenido de indicadores evaluados, y para sacar el porcentaje total de indicadores, se realizó el procedimiento mencionado en el párrafo anterior. (Ver tabla # 52)

Tabla # 52
EVALUACIÓN DE PRINCIPIOS

Principio	No Indicadores	Punto Obtenido De Indicadores	% Total Principio
Principio I	5		Punto obtenido de indicadores X 100 / No. Total de indicadores
Principio II	14		
Principio III	9		
Principio IV	7		
Principio V	17		
Principio VI	6		
Principio VII	10		
Principio VIII	14		
Principio IX	16		
Principio X	14		
Principio XI	36		
Principio XII	5		
Principio XIII	5		
TOTAL	158 pts.		

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

3.3.4.8. Certificación Parcial por Principios

Obtenidos los puntajes totales por principios se consignan en la presente tabla con el porcentaje correspondiente, para la obtención de la categorización: Certifica (C), Certifica Parcialmente (CP), No Certifica (NC). Para lo cual se utiliza los siguientes rangos de porcentaje.

- **Certifica C**

Parámetros de gran significado para la oferta de servicios turísticos de calidad, con altos criterios de conservación de los recursos, administración empresarial e involucramiento con el entorno socio-económico. Asignándole un porcentaje del 80% o 126 puntos.

- **Certifica Parcialmente CP**

Al no cumplir con el 80% y mantener un porcentaje de hasta el 40% que serían 63 puntos, la operación turística entra en el rango de certificación parcial como una herramienta de mejoramiento a nivel de indicadores para su posterior evaluación y acreditación o certificación.

- **No Certifica NC**

Primeramente al no cumplir con el 80% la operación no certifica, es una categoría sin méritos suficientes para considerarlos a nivel de las anteriores, sin embargo se asigna un porcentaje inferior al 40% para no confundir con las categorías anteriores. (Ver Tabla # 53)

Tabla # 53

CERTIFICACIÓN PARCIAL POR PRINCIPIOS

Principio	Total Indicadores	PM De Indicadores	% Total Principio	% Total de la Operación	Categorización		
					C	CP	NC
Principio I	$\sum n1$	4.5	$\frac{\sum n1 \times 100}{\sum n1 : \sum n13}$	$\frac{4.5 \times 100}{\sum n1 : \sum n13}$			
Principio II	$\sum n2$						
Principio III	$\sum n3$						

Principio IV	$\Sigma n4$						
Principio V	$\Sigma n5$						
Principio VI	$\Sigma n6$						
Principio VII	$\Sigma n7$						
Principio VIII	$\Sigma n8$						
Principio IX	$\Sigma n9$						
Principio X	$\Sigma n10$						
Principio XI	$\Sigma n11$						
Principio XII	$\Sigma n12$						
Principio XIII	$\Sigma n13$						
TOTAL	$\Sigma n1:\Sigma n13$	98	100%	n %			

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

3.3.4.9. Certificación Final

Obtenido el puntaje final de la sumatoria de todos los principios involucrados en el proceso de certificación (Ver Tabla # 54)

Tabla # 54
CERTIFICACIÓN FINAL

PUNTAJE FINAL	% OPERACIÓN	CATEGORIZACION		
		C	CP	NC
	n %			

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

3.3.4.10. *Logotipo a Obtener*



3.4. Aplicación y Evaluación de la Norma Smart – Voyager en la Hostería Sumak Pakari

Para poder interpretar de mejor manera las tablas de evaluación según la norma Smart – Voyager, se realizó las tablas con el enunciado del principio para que de esa manera sea más factible la interpretación.

Tabla # 55

EVALUACIÓN PRINCIPIO I: POLÍTICA DE LA EMPRESA

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística deberá incorporar en su política el cumplimiento de la legislación nacional, convenios internacionales,	1. La operación turística debe cumplir con las leyes, reglamentos, convenios internacionales suscritos por el país en el cual se desarrolla la operación.	X			
	2. Debe existir un manual que establezca la política, las normas y los procedimientos a seguir en la operación.	X			
	3. El manual debe especificar las obligaciones de cada empleado y establecer responsables en cada área, en el manual debe detallarse los procesos y un responsable de cada uno.	X			

Relacionados al tema turístico con una estrategia socio ambiental definida y con sus respectivos procedimientos.	4. Debe existir una estrategia socio ambiental que responda a un plan de acción escrito definido y llevado a la práctica.			X	
	5. (CC) La empresa debe prohibir actividades ilegales (prostitución, expendio de drogas u otras) dentro de las áreas de su jurisdicción.	X			
TOTAL		4			
PUNTAJE MAXIMO	5			4	

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 56

EVALUACIÓN PRINCIPIO II: CONSERVACIÓN DE ECOSISTEMAS NATURALES

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
	1. Para dar inicio a una operación turística es necesario que exista un análisis de riesgos, ambiental, social y económico, con su correspondiente plan de acción que permita planificar, prevenir y mitigar los posibles impactos negativos, por lo tanto debe existir mapas y material informativo al alcance de todos y un plan de conservación basado en el análisis de riesgos.			X	
	2. (CC) La empresa debe participar activamente en organizaciones nacionales interesadas en la búsqueda de soluciones de los problemas ambientales y sociales de su entorno.			X	
	3. La empresa debe apoyar y participar en programas de conservación ambiental y sostenibilidad social. Debe haber un sistema cuantificable de apoyo a programas de conservación y un registro de apoyo a dichos programas.			X	
	4. La venta de productos de la operación turística en general debe contribuir a la conservación del medio ambiente y a concienciar a los turistas sobre la importancia de sus acciones.		X		
	5. Se debe establecer una cuota fija sobre los productos vendidos que sea destinada a programas			X	

La operación turística debe apoyar y promover la conservación del medio ambiente, la protección y buen uso de los recursos naturales, implementando un manejo sustentable de la operación	de conservación.					
	6. La administración debe organizar reuniones periódicas orientadas al tema de sostenibilidad turística, en las que todos los empleados deben participar y en las cuales se deben considerar temas ambientales y sociales para lo que debe existir un registro escrito de los participantes y un registro escrito de las sugerencias, de las posibilidades de llevarlas a cabo y de las que han sido implementadas así como también debe existir una persona responsable para esta actividad.			X		
	7. (CC) La empresa debe motivar a sus empleados a que participen en las actividades y programas de conservación adoptados por la empresa, para esto debe haber un registro de la participación de los empleados en las diferentes actividades, las mismas que deben incluir objetivos, metas y responsabilidades.		X			
	8. Se deben implementar estrategias para proteger las especies de flora y fauna propias del entorno en la cual se desarrolla la actividad turística, por lo tanto debe existir una estrategia definida, escrita y difundida.		X			
	9. Se debe prohibir, en las áreas de su jurisdicción, la comercialización y consumo de especies de vida silvestre y de sus productos derivados cuyo uso sea prohibido, vedado o restringido por la ley.	X				
	10. La operación turística, tienen que ayudar a las respectivas autoridades en el cuidado y protección del medio ambiente que le rodea, es decir que las anomalías y contravenciones detectadas deben ser comunicadas a las respectivas autoridades habiendo un responsable del reporte de anomalías y un registro.	X				
	11. En el caso de emergencias, se debe informar a los organismos involucrados en el tema de la emergencia en la localidad de la misma.	X				
	12. Está prohibido hacer quemas o incendios.	X				
	13. En caso de que la operación haga fogatas, deben ser en lugares seguros donde no afecten el hábitat natural, que no haya peligro de incendio y tenga fácil acceso en caso de emergencia por lo que debe haber un lugar específico, señalizado y marcado para las fogatas.	X				
	14. No se puede hacer fogatas en época de sequía.	X				
	TOTAL	6	1.5	0		

PUNTAJE MAXIMO	14	7.5
-------------------	-----------	------------

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 57

**EVALUACIÓN PRINCIPIO III: REDUCCIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES
NEGATIVOS**

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística debe prevenir, mitigar y compensar los daños ambientales que pueda causar en su entorno.	1. La empresa debe tener un manual de procesos con su encargado para reducir, mitigar y reponer impactos ambientales generados por la operación.			X	
	2. La empresa debe conocer e identificar cuáles son los impactos ambientales negativos que causan o que pueden causar su operación por lo que debe existir un responsable (relacionado con la administración), y un registro de control.		X		
	3. La empresa tiene que reducir los impactos negativos causados por su operación y debe tener la capacidad de actuar en caso de emergencia ambiental, es así que debe haber un plan de acción para reducir los impactos ambientales negativos causados por la operación, también debe haber un plan de contingencia para actuar en caso de emergencia ambiental			X	
	4. Se debe cumplir las especificaciones de mantenimiento del fabricante en todas las máquinas utilizadas en las instalaciones existentes en la operación turística como son: generadores de energía eléctrica, aires acondicionados, tanques de agua caliente, separadores de sustancias oleicas entre otros, para no afectar la calidad de los recursos naturales (aire, suelo y agua), para esto, debe existir un responsable del mantenimiento en cada área y un registro detallado del mantenimiento, deben realizarse revisiones periódicas como parte de los procesos detallados en el manual, además se deben utilizar equipos de la mejor tecnología disponible en la localidad y que estos sean en los posibles amigables con el ambiente y por último las labores de mantenimiento deben realizarse, tomando las debidas precauciones, de manera que no causen	X			

	daños ambientales.				
	5. Debe haber una campaña de ahorro energético que involucre a empleados y cliente, es así que se debe monitorear el consumo de energía eléctrica general o por estación de servicio, se deben utilizar focos de bajo consumo energético y alta durabilidad, con fototropismo negativo. En caso de tener tanques de agua caliente y las tuberías relacionadas deben estar cubiertas por material aislante y en el caso de existir un sistema de aire acondicionado, se debe utilizar material aislante en lugares donde existan excesos de temperaturas.	X			
	6. Debe existir un control estricto de las fugas de aire y de gas.	X			
	7. No se debe emplear productos químicos nocivos para el mantenimiento de la madera, o la utilización de pinturas con TBT o solventes peligrosos.	X			
	8. Debe haber una campaña de ahorro de agua. Las operaciones turísticas de tierra debe contar con dispositivos para ahorro de agua en los grifos y duchas. Debe haber un programa de revisión de fugas en las tuberías, para lo cual debe haber un responsable y un registro y también se debe monitorear el consumo de agua por medio de medidores y debe existir un registro.		X		
	9. Los senderos no deben construirse sobre ecosistemas frágiles o afectar sitios de saladeros, bebederos o sitios de anidación de fauna silvestre, para esto debe existir un análisis de mapas, topografía y alrededores para los senderos y los senderos deben tener un ancho máximo de acuerdo a la capacidad geográfica, características biológicas y técnicamente comprobadas			X	
TOTAL		4	1.5	0	
PUNTAJE MAXIMO	9		5.5		

Fuente: Programa Smart Voyager Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 58

**EVALUACIÓN PRINCIPIO IV: RIESGO DE INTRODUCCIÓN Y EXTRACCIÓN
DE ESPECIES Y CONSERVACIÓN DE ESPECIES
NATIVAS/ENDÉMICAS**

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística debe prevenir la introducción de especies en áreas protegidas, ecosistemas únicos y frágiles; evitar la extracción de recursos naturales en los sitios en los cuales se desarrolla la actividad turística y conservar especies nativas/endémicas de la zona.	1. Debe existir una política clara dentro de la empresa, donde se prohíba introducir especies tanto por parte de trabajadores como de visitantes, al igual que la extracción de especies en medios silvestres.	X			
	2. Debe hacer periódicamente un inventario de especies (animales y plantas) en la zona, los inventarios deben estar al alcance de todos.			X	
	3. No se puede usar instrumentos o formas para atraer animales.	X			
	4. En caso de tener un programa de conservación de especies animales, debe ser programado para no afectar su hábitat, anatomía y forma de vida natural	X			
	5. En caso de tener el espacio adecuado, se debe sembrar/conservar especies nativas, el área y especies protegidas deben estar señalizada e identificada.	X			
	6. Debe existir una estrategia de difusión de información sobre temas ambientales y capacitar tanto al personal involucrado en la actividad turística como al visitante.			X	
	7. Debe existir un sistema de rotulación que indique la prohibición de actividades extractivas como caza, deforestación o extracción de piezas arqueológicas		X		
TOTAL		4	0.5	0	
PUNTAJE MAXIMO	7		4.5		

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 59

EVALUACIÓN PRINCIPIO V: TRATO JUSTO Y CORRECTO A LOS TRABAJADORES

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística debe elevar el bienestar socioeconómico y la calidad de vida de los trabajadores y sus familias.	1. Todos los empleados deben tener legalizados sus trámites de ciudadanía y en el caso de extranjeros su permanencia en el país.	X			
	2. (CC) Los empleados deben estar debidamente contratados de acuerdo a la legislación nacional de cada país.	X			
	3. No debe haber discriminación por raza, sexo, religión o posición política en la selección y contratación de los trabajadores. La contratación de mano de obra debe realizarse directamente por la empresa. No debe discriminarse respecto al salario, ventajas o condiciones de trabajo entre trabajadores locales y extranjeros	X			
	4. La contratación de terceros para el desarrollo de actividades, productos o servicios debe darse solamente en forma excepcional, asegurando que estos trabajadores tengan los mismos derechos y beneficios que los trabajadores permanentes.	X			
	5. Los trabajadores deben tener una remuneración igual o superior al sueldo mínimo de la industria en la región y país, de acuerdo con la actividad que se realice, su experiencia y nivel de responsabilidad	X			
	6. (CC) La contratación de menores de edad debe estar regida por la ley de cada país y convenios internacionales, (Convención 138, Recomendación 146 -edad mínima- de la OIT). La empresa que ocupe los servicios de menores de dieciocho años debe llevar un registro con la siguiente información (esta varía de acuerdo al país donde se aplique la norma). Edad (no menores de 14 años), el nombre y apellido, más los de sus padres o encargados si los tienen, lugar de residencia, la clase de trabajo a la que se dedican, la especificación del número de horas que trabajan, el salario percibido y la autorización legal.	X			
	7. La empresa debe cumplir con las siguientes regulaciones para contratar trabajadores extranjeros: La empresa que ocupe los servicios de menores de dieciocho años debe llevar un registro con la siguiente información: Deben ser parte de	X			

<p>un contrato de trabajo escrito, deben estar debidamente documentados con pasaporte o salvoconducto otorgado por el órgano competente para tal efecto, en sus respectivos países o bien por los consulados acreditados en el país, la empresa no puede despedir a las trabajadoras en estado de embarazo o en período de lactancia, salvo por causa justificada o falta grave.</p>				
<p>8. Todos los guías deberán seguir actualizaciones periódicas certificadas, dos veces al año, en temas referentes a su trabajo (interpretación, conservación y turismo).</p>		X		
<p>9. Los guías deben ser calificados y contar con formación por parte de la empresa turística.</p>		X		
<p>10. Los guías deben autorizados por el Ministerio de Turismo</p>			X	
<p>11. Debe garantizarse los derechos de los trabajadores para organizarse y voluntariamente negociar con sus superiores.</p>	X			
<p>12. Se debe considerar que todas las personas tienen derecho a organizarse libremente con fines ideológicos, religiosos, políticos, económicos, laborales, sociales, culturales o de cualquier índole.</p>	X			
<p>13. La empresa no puede obligar a los trabajadores, o cualquiera que sea el medio que se adopte a retirarse de los sindicatos, asociaciones o cualquier otro grupo, o influir en sus convicciones políticas y religiosas.</p>	X			
<p>14. El ejercicio de tal derecho sólo puede estar sujeto a restricciones previstas por la ley, que sean necesarias para la sociedad, en interés de la seguridad nacional, de la seguridad o el orden públicos, o para proteger la salud, la moral, los derechos y las libertades de los demás.</p>	X			
<p>15. Debe consultarse e informarse a los trabajadores sobre los cambios técnicos y organizacionales que la empresa pretenda realizar y sus posibles impactos sociales, ambientales y económicos.</p>		X		
<p>16. Debe existir un sistema de quejas u recolección de opiniones.</p>			X	
<p>17. Los trabajadores deben tener condiciones de vida digna y salubridad básicas en las instalaciones de vivienda. En caso de que haya empleados temporales, éstos deben ser alojados de forma digna y con condiciones básicas de salubridad. Los empleados deben tener a su disposición agua potable, servicios sanitarios y duchas. Los baños deben tener condiciones adecuadas de acuerdo al</p>	X			

	número de personas que los ocupan y a criterios de seguridad sanitaria. Las mujeres deben tener condiciones sanas y destinadas a ellas. El alojamiento debe tener condiciones adecuadas para albergar a los trabajadores de acuerdo a su capacidad y espacio, además deberán contar con ventilación e iluminación apropiadas.				
TOTAL		12	1.5	0	
PUNTAJE MAXIMO	17	13.5			

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 60

EVALUACIÓN PRINCIPIO VI:CAPACITACIÓN AL PERSONAL

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
Todo el personal involucrado con la operación turística deberá recibir continuamente educación y capacitación en temas de sostenibilidad turística, ambiental, y social de acuerdo a las funciones específicas de cada empleado, para reducir las posibilidades de generar impactos negativos.	1. Los empleados deben estar debidamente informados sobre la política ambiental de la empresa, para lo que debe haber un sistema de difusión (pizarras, carteleras, impresos, audiovisuales, etc.) de material informativo e instructivo.			X	
	2. Debe existir un programa de educación ambiental dirigido a todos los empleados involucrados en la operación turística, diseñado de tal manera, que pueda ser monitoreado y evaluado periódicamente. Los eventos y actividades realizadas deben ser documentados y también se debe registrar el contenido de material utilizado con las listas de asistencia de cada actividad.			X	
	3. Todos los empleados deben conocer las exigencias de las normas aplicadas por la empresa, por lo que debe haber una difusión y capacitación de las normas y sus principios y se debe registrar el tipo de información que da en las capacitaciones		X		
	4. Todos los empleados deben conocer, en forma práctica, la importancia ecológica de la conservación del medio ambiente, es así que los trabajadores deberán participar al menos una vez en recorridos realizados por guías especializados, quienes harán valorar el medio ambiente al personal de la operación.		X		
	5. Debe existir un programa de entrenamiento dirigido a todos los empleados de las operaciones turísticas			X	

	para mejorar las habilidades y el desempeño del personal en el desenvolvimiento de sus actividades y en el trato a los clientes, diseñado de tal manera, que pueda ser monitoreado y evaluado periódicamente, para esto debe existir una biblioteca con material de consulta a disposición. Debe haber un reporte de todo el material que de capacitación existente y lo más importante, la empresa debe capacitar a los todos los empleados sobre temas como: Leyes, reglamentos y normas vigentes, seguridad ocupacional, alimentación, etc. Procedimientos de emergencia y primeros auxilios, Salud, Interpretación de historia natural y cultural, Hotelería y trato al turista, Impactos negativos del turismo mal manejado, Manejo de desechos sólidos, Cultura General				
	6. Los guías nuevos deberán recibir entrenamiento		X		
TOTAL		0	1.5	0	
PUNTAJE MAXIMO	6	1.5			

Fuente: Programa Smart Voyager Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 61

EVALUACIÓN PRINCIPIO VII: RELACIONES COMUNITARIAS Y BIENESTAR

LOCAL

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
Debe existir un compromiso activo por parte de la operación turística, en buscar y promover el bienestar de la comunidad local, en la cual se desarrolla la	1. La operación turística deberá apoyar al desarrollo de iniciativas locales de carácter económico y cultural, que sean ambientalmente responsables.	X			
	2. Las actividades que realiza la empresa deben promover la participación de los huéspedes en actividades económicas, sociales y culturales desarrolladas por la comunidad, para esto la empresa debe tener una lista actualizada de los servicios ofrecidos por organizaciones locales relacionados con la actividad turística, cuyas operaciones tengan criterios conservacionistas y todos los permisos requeridos por las autoridades competentes			X	

actividad turística, generando estrategias participativas de desarrollo socioeconómico, entre la operación turística y la comunidad.	3. En el proceso de planificación de la operación turística se debe consultar y considerar los intereses de las poblaciones y grupos sociales aledaños, en lo que se refiere a los aspectos que afectan directamente su calidad de vida, es decir que se debe implementar un canal de comunicación con las poblaciones y grupos sociales comunales para analizar los aspectos de la empresa que afectan directamente su calidad de vida.	X			
	4. En casos de necesidad o emergencia, la empresa debe apoyar a la comunidad	X			
	5. Los rótulos de la empresa no deben afectar al paisaje, a los ecosistemas naturales ni a las edificaciones y monumentos públicos.	X			
	6. Las comunidades locales deben tener prioridad de empleo.	X			
	7. La empresa debe apoyar en programas de entrenamiento de personal local en el ámbito hotelero. La empresa debe establecer un sistema de pasantías para estudiantes de universidades de carreras relacionadas.	X			
	8. Los productos de origen agrícola que se consumen en la operación debe ser en lo posible, de fincas establecidas bajo parámetros de producción ambientalmente responsables con el ambiente y la sociedad	X			
	9. Se debe crear un plan de mitigación de impactos socio culturales, especialmente si la operación está ubicada dentro o cerca de comunidades tradicionales indígenas u otras.			X	
	10. La empresa debe promover el turismo nacional, por medio de promociones, facilidades y tarifas menores.	X			
TOTAL		8	1		
PUNTAJE MAXIMO	10		9		

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 62

**EVALUACIÓN PRINCIPIO VIII:ESTRICTO CONTROL EN EL
ABASTECIMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE
INSUMOS**

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La actividad turística debe planificar y controlar el abastecimiento y almacenamiento de insumos considerando el bienestar de los huéspedes, trabajadores, comunidades locales y la conservación de los ecosistemas naturales.	1. El responsable de manejo/almacenamiento de productos, debe estar capacitado para el manejo sanitario y ambiental de los mismos. Se debe registrar cada proveedor y compra que se haga.	X			
	2. Para la adquisición de productos se debe preferir, en lo posible, a proveedores que ofrezcan productos con las siguientes características: Registro sanitario, que tengan certificación ambiental, que vengan en envases grandes, que los envases sean reutilizables, de vidrio o papel en vez de metal o plástico, que los empaques sean biodegradables y que tenga la menor cantidad de empaques en el producto para disminuir la cantidad de desechos.	X			
	3. Los productos de limpieza, lavandería, jabón y otros productos cosméticos deben ser biodegradables, libres de fosfato, sin componentes corrosivos o de alta toxicidad.	X			
	4. El consumo de productos alimenticios, cosméticos (jabón, champú y otros) y de limpieza debe ser monitoreado continuamente, y debe existir un registro cronológico y análisis estadístico sobre los datos de consumo general o por huésped.			X	
	5. La empresa debe de intentar disminuir el uso de combustibles fósiles, aumentar el uso de gasolina sin plomo y diesel filtrado, debe haber registros del uso de cada combustible y un análisis periódico donde se compare y refleje la disminución de este tipo de combustibles.	X			
	6. La operación debe utilizar papel reciclado y blanqueado sin cloro para la impresión de por lo menos el 50% del material producido (promocional, informativo, etc.).		X		
	7. Debe haber un manual de almacenamiento para cada tipo de producto y un responsable de los riesgos y procesos que estén dentro de este manual, por lo tanto debe haber un sistema de registros para cada proceso definido en el manual.			X	
	8. Debe haber áreas de almacenamiento (bodegas) específicas para: Alimentos, Combustibles y	X			

lubricantes, Detergentes y productos de limpieza, Medicinas.				
9. Características generales de las áreas de almacenamiento: Ventilación e iluminación adecuada, no debe haber humedad, los estantes deben ser impermeables, los productos almacenados deben estar inventariados y etiquetados, debe existir el equipo de prevención contra incendios adecuado para el tamaño y capacidad de las bodegas, colocado en estratégicamente para su utilización, rotulación adecuada, mantenimiento y limpieza periódica y debe haber un responsable y registro de mantenimiento y limpieza para cada área.	X			
10. Para alimentos, adicional a las características generales, las bodegas deben de tener las siguientes características: No deben existir entradas a nivel del suelo, para de esta manera evitar la presencia de animales rastreros, Para el control de plagas al interior de la bodega, debe usarse trampas, cebos y sustancias químicas por aspersión, Para el control de plagas al exterior de la bodega deben utilizarse repelentes, Los alimentos deben estar ordenados de acuerdo al tipo y a la fecha de caducidad, de manera que los que tengan fecha de caducidad próxima se utilicen primero, Los lugares destinados a los diferentes tipos de alimentos deben estar debidamente rotulados.		X		
11. La cocina, adicional a las características generales, debe cumplir con las siguientes características: Extractor de olores, el equipo debe estar en óptimas condiciones, la vajilla y utensilios de cocina deben almacenarse en lugares específicos.	X			
12. (CC) Los combustibles y lubricantes, adicional a las características generales, deben almacenarse en bodegas con las siguientes características: Paredes de cemento que sirvan para retener cualquier derrame. El alto de las paredes debe ser proporcional al volumen que se almacena en los tanques. Piso de cemento o de material totalmente impermeable. Debe existir material absorbente (aserrín) para recoger derrames, y un pequeño muro de contención que en caso de derrame pueda contener la cantidad de combustible o lubricante almacenado. Debe haber demarcación de las áreas de almacenamiento y de acceso. Las áreas de acceso no deben ser menores a 1.5 m. Los materiales almacenados deben estar separados de la pared por una distancia de 30 cm. El suelo debe tener una inclinación mínima del 1%. Debe haber		X		

	canales recolectores para controlar posibles derrames, que terminen en un sistema cerrado (caja recolectora). Debe tener techo que impida el ingreso de agua. Debe tener alumbrado eléctrico. Debe haber un sistema de ventilación natural que permita la circulación cruzada permanente de aire. Los combustibles y los lubricantes deben estar colocados en lugares específicos y debidamente rotulados. El trasvase de combustibles y lubricantes debe realizarse con mecanismos apropiados como caballetes, llaves y bombas manuales, para evitar derrames.				
	13. Las bodegas para productos de limpieza, pinturas, lencerías y materiales varios deben tener las siguientes características adicionales a las características generales: Debe tener paredes de cemento. Debe tener techo que impida el ingreso de agua. Debe tener alumbrado eléctrico. Los artículos en cada bodega deben estar ordenados de acuerdo a su uso y composición.		X		
	14. El área para almacenar medicinas debe cumplir con los siguientes requisitos adicionales a los requisitos generales: Debe ser un lugar hermético, con temperatura óptima. Las medicinas deben estar ordenadas de acuerdo al tipo y a la fecha de caducidad, de manera que los que tengan la fecha de caducidad próxima se utilicen primero. Las medicinas deben reponerse 3 meses antes de que caduquen. Los lugares destinados a los diferentes tipos de medicinas deben estar debidamente rotulados. Deberá existir un vademécum actualizado en el cual se encuentre información detallada de todas las medicinas que se encuentren almacenadas.			X	
TOTAL		7	2	0	
PUNTAJE MAXIMO	14		9		

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 63

EVALUACIÓN PRINCIPIO IX: MANEJO INTEGRADO DE DESECHOS Y CONTROL DE EMISIONES

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística debe contar con un plan integral de manejo de desechos sólidos y líquidos que incluya la reducción, reutilización, reciclaje, tratamiento y disposición final adecuada, de todos los desechos generados por la actividad turística. Además, se deberá controlar las emisiones de gases de toda la maquinaria dentro y fuera de la instalación.	1. (CC) Dentro de la política de empresa debe haber una sección de manejo integrado de desechos y control de emisiones, es decir, un manual de procesos y un responsable de que estos procesos funcionen adecuadamente		X		
	2. Reducir los desechos lo máximo posible, es decir que se usen canastas de compras en vez de fundas desechables. Se compren bebidas en recipientes retornables. Se usen tanques grandes de agua dulce. Usar recipientes y vajillas de larga duración (en vez de productos descartables como aluminio, plástico, cartón, etc.)		X		
	3. Se debe utilizar en los posible envases reutilizables. Los materiales que pueden volver a usarse vidrio (de color para jarras; base para el uso como material de cimiento en la construcción de caminos o casas.)	X			
	4. Debe existir un programa para separación de basura que involucre a empleados y clientes. Los desechos deben separarse en orgánicos e inorgánicos. Los desechos inorgánicos deben separarse en vidrios, plásticos, papel, aluminio, y otros, de acuerdo a los programas de reciclaje existentes. Debe tener recipientes adecuados para la separación de basura, los cuales estarán debidamente rotulados en áreas estratégicas.		X		
	5. Se deben tomar las debidas precauciones para que los residuos generados en las labores de mantenimiento (pinturas, aceites, basura, metales, etc.) no se mezclen con la basura ya clasificada.	X			
	6. Los desechos inorgánicos deben ser enjuagados para evitar plagas por la descomposición de los alimentos.		X		
	7. Los empleados encargados de la limpieza deben separar la basura cuando el huésped no lo hace de la forma correcta.		X		
	8. Debe existir una bodega adecuada en la cual se realiza la separación final de los desechos en contenedores.		X		
	9. La operación turística debe establecer un sistema y procesos que garanticen la recolección de		X		

	desechos. Debe haber un responsable de la entrega de los diferentes tipos de desechos y un registro. Se debe monitorear la producción de desechos sólidos por estación de servicio. Es prohibido desechar basura en lugares no aptos y adecuados como reservas, piso, lugares de excursión, fuentes de agua.				
	10. Se debe establecer un sistema que garantice la adecuada disposición final de los desechos. La empresa debe participar en un programa de reciclaje al cual se envíen los desechos separados. Se motiva a los visitantes a llevar a sus hogares baterías y productos plásticos para reciclar. Se debe hacer compost de materiales orgánicos. Los desechos de lubricantes deben ser recolectados y dispuestos a sitios adecuados o entregados a las entidades correspondientes.		X		
	11. Las aguas negras no deben contaminar fuentes de agua, cuerpos de agua y acuíferos. (Considérese como aguas negras a las que provienen de inodoros, urinarios, tazas de WC, o agua que ha sido mezclada con las ya mencionadas, y como aguas grises a las que provienen de grifos, duchas y desagües de agua no contaminada por aguas negras o por líquidos nocivos), para esto se debe hacer un análisis periódico de agua y registros.		X		
	12. Las aguas negras deben estar separadas de las aguas grises. Las aguas grises deben ser reutilizadas (ej. riego local, servicios higiénicos etc.).		X		
	13. Las aguas negras deben ser tratadas antes de su disposición final.	X			
	14. Se debe procurar que el tratamiento de aguas negras no sea contaminante.		X		
	15. En caso de tener maquinaria o plantas eléctricas que funcionen con algún combustible como leña, carbón, gasolina se debe implementar un sistema periódico de control de las emisiones. El análisis de emisiones, debe estar dentro de los parámetros establecidos dentro de las normas y regulaciones nacionales e internacionales.		X		
	16. Debe de buscar fuentes de energía alternativas en caso de que la actual genere emisiones		X		
TOTAL		3	6.5	0	
PUNTAJE MAXIMO	16		9.5		

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

TABLA # 64

EVALUACIÓN PRINCIPIO X: INFORMACIÓN AL TURISTA

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística debe informar al turista sobre la política ambiental de la empresa, los programas de conservación ambiental y cultural de la zona a los que la operación apoya y como el turista puede ayudar. Debe proveer información general sobre la naturaleza y cultura local.	1. La operación turística debe contar con un programa de información a los huéspedes sobre su política ambiental, y de motivación para colaborar en los diferentes programas implementados por la empresa.			X	
	2. Se debe proveer información a los huéspedes sobre la posibilidad de participar en programas de protección del medio ambiente y socio-culturales que se estén desarrollando en las comunidades cercanas.		X		
	3. Se debe informar sobre los problemas ambientales de la zona, y como se pueden involucrar a los clientes en campañas para solucionarlos.			X	
	4. Se debe proporcionar al cliente información (audiovisual, escrita, etc.) histórica y ecológica del lugar circundante por medio de folletos, murales, videos, etcétera. La información debe estar disponible en idioma local y de los turistas al menos en inglés.			X	
	5. Se debe informar a los huéspedes sobre la importancia del cumplimiento de las normas y la existencia de sanciones por daños al ambiente.			X	
	6. Se debe advertir sobre la prohibición de compra de ciertos productos		X		
	7. Debe existir información y rotulación, en idioma local y de los turistas, para que el cliente participe en los programas para reducir el impacto negativo que él pudiera generar, tiene que existir rotulación para: Apagar la luz al salir de la habitación, separación de basura, opción para no cambiar de toallas y ropa de cama, para reutilizar envases, información sobre el contenido de los productos de baño que provee la operación al turista.			X	
	8. Debe informarse a los huéspedes sobre todas las medidas de seguridad que hay que tomar en la operación turística		X		
	9. Debe existir información visual y rotulación, en inglés y en español, que permita a los huéspedes y al personal actuar de manera correcta en caso de emergencia.			X	
	10. Debe haber mapas y material informativo (escrito y audiovisual) del sitio y área de visita.	X			

	11. Debe existir un mecanismo de información (pizarras, carteleras, etc.) de programas de conservación y formas para conservar			X	
	12. Los guías deben realizar los recorridos considerando los siguientes criterios: a) Cada guía debe dirigir grupos compuestos de máximo 12 turistas, dependiendo de la legislación. b) Deben tener liderazgo para minimizar el impacto de los turistas en los lugares visitados. c) Deben preparar a los viajeros para cada uno de los encuentros (ambientales y culturales) que tendrán en su visita. d) En cada visita deben llevar una bolsa para recoger basura	X			
	13. Los guías deben prevenir los impactos ambientales mediante información adecuada, para lo cual tienen que: Explicar a los visitantes sobre las regulaciones locales, Tener un listado con las normas específicas de las áreas que serán visitadas, Informar a los turistas sobre cómo debe ser el comportamiento adecuado en los senderos, frente a las especies animales y vegetales, informar a los turistas sobre el manejo adecuado de desechos, y sobre la utilización de productos biodegradables, informar sobre la dificultad que tendrá cada excursión y la manera de conducirse en la misma, para evitar daños al ambiente por falta de conocimiento, informar sobre las precauciones que se deben tomar para evitar la introducción de especies exóticas, proporcionar información sobre el ecosistema de manera integral, sin crear falsas expectativas sobre especies raras o difíciles, informar sobre la prohibición de coleccionar recuerdos de las áreas naturales (conchas, palos, piedras, etc.)			X	
	14. Debe tener información sobre senderos		X		
TOTAL		2	2.5	0	
PUNTAJE MAXIMO	14		4.5		

Fuente: Programa Smart Voyager Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 65

EVALUACIÓN PRINCIPIO XI:SEGURIDAD

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística debe proveer seguridad de todos los individuos involucrados en la misma.	1. La empresa debe tener un manual de seguridad de las instalaciones/actividades, industrial, alimentaría, salud, contra el crimen y accidentes, el manual debe especificar las obligaciones de cada empleado y establecer responsables en el tema de seguridad.			X	
	2. Los senderos deben tener todas las medidas de seguridad que faciliten las caminatas y recorridos por parte de los turistas.		X		
	3. Se debe vigilar la higiene en las instalaciones sanitarias	X			
	4. La calidad de agua dentro de las instalaciones turísticas debe ser apta para los diferentes tipos de consumo humano (bebida, limpieza, piscina e hidromasajes), debe hacerse análisis periódicos de la calidad del agua.	X			
	5. En caso de ser necesario debe haber fumigaciones periódicas que eviten la existencia de plagas en las instalaciones de la operación.	X			
	6. La empresa fumigadora deberá garantizar que los productos utilizados en sus labores son productos amigables con el ambiente y los humanos, y que no causarán ningún efecto posterior sobre ninguno de los empleados o huéspedes del hotel.	X			
	7. La fumigación debe estar a cargo de personal acreditado, que haga uso de productos aceptados,		X		
	8. (CC) La instalación de operación turística debe contar con un equipo completo de primeros auxilios.		X		
	9. La empresa debe contar con un servicio médico permanente en su operación, dependiendo de la capacidad de la operación este puede ser con un médico permanente dentro de las instalaciones o puede ser externo pero debe de tener acceso inmediato en caso de emergencia o necesidad de algún cliente o empleado.	X			
	10. Si el servicio médico disponible se encuentra afuera de la operación, se debe tener siempre las condiciones adecuadas para una emergencia (plan de emergencia), transporte disponible siempre para emergencias y una persona apta para manejar, que conozca el camino.	X			

11. Se prohíbe fumar dentro de las instalaciones turísticas de tierras con excepción de las áreas específicamente designadas para esta actividad.		X		
12. Los empleados que trabajan en las instalaciones de la operación turística deben tener seguro de vida y de accidentes.	X			
13. Al nivel de todas las instalaciones se deben implementar sistemas de monitoreo continuo, con inspecciones mensuales en las diferentes áreas de trabajo por parte del supervisor de departamento, con el fin de identificar cualquier posibilidad de accidentes que los trabajadores y visitantes pudieran tener.		X		
14. Cualquier novedad deberá ser reportada con detalles en los formularios correspondientes. Debe haber un registro de novedades			X	
15. De acuerdo a la novedad detectada se elaborará un plan de acción que vaya de acuerdo con la política general de la empresa en lo referente a seguridad y prevención de riesgos del trabajo.			X	
16. Se deberá establecer un cronograma de trabajo para corregir las deficiencias encontradas.		X		
17. La operación turística deberá contar con un procedimiento básico para la indagación y recolección de información acerca de cualquier accidente, en el caso de que así sucediera.		X		
18. En el caso de que un accidente se presente y se convierta en una emergencia, se deberá comunicar de inmediato a las autoridades respectivas (Gerente de Turno), e informar las acciones tomadas por parte del empleado.	X			
19. Debe existir un reporte elaborado por la persona que al momento se encuentre a cargo del hotel o la persona con mayor autoridad (Gerente de Turno).		X		
20. Debe haber un manual y procesos para mantenimiento y monitoreo de maquinaria.		X		
21. Las condiciones de trabajo deben cumplir con los requisitos necesarios de seguridad, salubridad, orden y limpieza.	X			
22. Los empleados deben disponer del equipo de seguridad necesario para la realización de sus actividades.	X			
23. En caso de que la operación turística tenga energía eléctrica, debe haber un programa de seguridad para este sistema.			X	
24. Los motores de los calderos y toda la maquinaria que se maneje en la operación turística, debe mantenerse en buen estado, bien afinados y carburados para evitar derrames de aceites y otros productos contaminantes, debe existir un	X			

responsable del mantenimiento que realice revisiones periódicas, y que lleve un registro detallado.				
25. La operación turística debe prohibir que se dejen innecesariamente prendidos motores, calderos, equipo de lavandería, bombas, generadores, etc.	X			
26. La maquinaria en funcionamiento no debe afectar la salud de los empleados.	X			
27. El nivel de ruido aceptable al que puede ser expuesta una persona en el trabajo, debe ser máximo de 85 decibeles, durante un lapso de exposición máximo de 6 horas continuas.	X			
28. El personal encargado de máquinas deberá estar siempre con equipo de protección.		X		
29. Se debe controlar periódicamente el estado de tuberías de gas y los desfuegos de emisiones de gases.		X		
30. Para el manejo y uso de alimentos en la cocina, debe haber un proceso, y ciertos requisitos: a) Señalética en los frigoríficos del tipo de comida que se almacena en cada uno (en caso de tener más de uno y de ser esto aplicable). b) Las carnes crudas deben estar tapadas en frigoríficos. c) Los cocineros debe usar guantes, delantal, gorro y todo lo necesario para el manejo correcto de alimentos. d) Los utensilios se deben lavar en agua caliente. e) Debe haber jabón para desinfectar las manos. f) Los cocineros se deben lavar las manos antes de manipular alimentos. g) No se puede servir comida cocinada que ha estado sin calentar por más de tres horas.		X		
31. Para el control de plagas al interior de la cocina, debe usarse trampas y cebos, en lugar de sustancias químicas aplicadas por aspersión.		X		
32. Para el control de insectos al exterior de la cocina deben utilizarse repelentes aceptados internacionalmente o alternativas amigables con el ambiente de acuerdo al medio.		X		
33. (CC) Dependiendo de la zona o tipo de visita, los turistas deben estar acompañados, por un guardia de seguridad o persona calificada.	X			
34. Las puertas e instalaciones deben ser seguras y los exteriores resguardados	X			
35. Los turistas solamente se pueden trasladar a sitios autorizados por la operación	X			
36. Debe existir un sistema de control de entradas y salidas, de los huéspedes durante su estadía.	X			
TOTAL	18	7		

PUNTAJE MAXIMO	36	25
-------------------	----	----

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 66

EVALUACIÓN PRINCIPIO XII: PLANIFICACIÓN Y MONITOREO

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
Las actividades turísticas deben ser planificadas, monitoreadas y evaluadas considerando sus aspectos técnicos, económicos, sociales y ambientales.	1. La empresa debe presentar un plan claro y detallado de los objetivos, metas, responsables y calendario de actividades a realizar para mejorar sus condiciones socio-ambientales a corto, mediano y largo plazo en cada una de las operaciones turísticas de tierras. El detalle y la escala del plan deben estar acorde con el tamaño e intensidad de la actividad realizada. El plan socio ambiental de la empresa debe estar basado en los principios generales y normas del programa de certificación. Se debe elaborar los procedimientos para cada actividad, donde se indican los objetivos, responsables, plazos e incluirán una descripción de las medidas a tomar para ejecutarlo. El plan debe incluir los nuevos proyectos o procesos a implementar. El plan debe ser conocido, comprendido, desarrollado y mantenido al día por todos los niveles de la empresa. La dirección de la empresa debe designar un representante de la dirección que tenga autoridad y responsabilidad definida para asegurar que se cumplan y mantengan al día los requisitos de las Normas de Certificación.		X		
	2. Antes de la implementación de nuevas operaciones y procesos se debe hacer una evaluación de los impactos ambientales y sociales, conforme a la escala de intensidad de las mismas. Cada 3 meses y cada año se debe hacer un análisis de los registros y comparaciones con años anteriores y basarse en esto para tomar decisiones.		X		
	3. Se debe implementar un sistema de monitoreo de los impactos ambientales y sociales en donde se debe contemplar todos los posibles impactos de carácter social y ambiental, bajo condiciones normales y anormales de funcionamiento, accidentes, situaciones de emergencia, actividades pasadas, presentes y previstas.		X		

	4. El monitoreo y evaluación de los impactos generados por la actividad, se deben realizar con cierta frecuencia y deben ser capaces de generar información que contribuya a la revisión de la planificación. La información debe ser documentada y de fácil acceso en cualquier momento.		X		
	5. La Empresa debe ser capaz de demostrar el cumplimiento de los estándares y el proceso de mejoras continuas. Se debe establecer y mantener un sistema actualizado de registros para demostrar la conformidad con cada una de las normas del Programa de Certificación.			X	
TOTAL		0	2	0	
PUNTAJE MAXIMO	5	2			

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 67

EVALUACIÓN PRINCIPIO XIII: CONTROL DE CALIDAD

CRITERIO	INDICADOR	CATEGORIA			
		C	CP	NC	NA
La operación turística debe tener un sistema de calidad en los servicios que ofrece al turista.	1. Debe existir una política de calidad que asegure la excelencia de servicios en: Alimentación, Interpretación, Alojamiento, Trato al turista	X			
	2. El sistema de control de calidad debe ser diseñado por los diferentes departamentos o por la gerencia.		X		
	3. El sistema de calidad en servicios debe ser monitoreado y tener: Una persona responsable, Establecer reuniones periódicas de evaluación interna, Tener un sistema de evaluación externa por parte de los clientes, a través de encuestas y buzones de sugerencia.			X	
	4. Las sugerencias deben ser registradas y guardadas periódicamente.	X			
	5. Al final de cada tour, se deben realizar encuestas a los clientes en las que se recogen sus opiniones sobre el programa ambiental y sobre la operación turística. Debe haber un registro escrito de las sugerencias, de las posibilidades de llevarlas a cabo y de las que han sido implementadas. Debe existir una persona responsable para esta actividad.			X	

TOTAL		2	1.5	0	
PUNTAJE MAXIMO	5	3.5			

Fuente: Programa Smart Voyager

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 68

EVALUACIÓN DE LOS PRINCIPIOS CON RESULTADOS

Principio	Nº Indicadores	Punto Obtenido De Indicadores	% Total Principio
Política de la empresa	5	4	2.5%
Conservación de ecosistemas naturales	14	7.5	4.7%
Reducción de impactos ambientales negativos	9	5.5	3.4%
Protección de especies nativas	7	4.5	2.8%
Trato justo y correcto de los trabajadores	17	13.5	8.5%
Capacitación al personal	6	1.5	0.9%
Relaciones comunitarias y bienestar local	10	9	5.6%
Estricto control en el uso y abastecimiento y almacenamiento de insumos	14	9	5.6%
Manejo integrado de desechos	16	9.5	6%
Información al turista	14	4.5	2.8%

Seguridad	36	25	15.8%
Planificación y monitoreo	5	2	1.2%
Control de calidad	5	3.5	2.2%
TOTAL	158 pts	99 pts	61%

Fuente: Programa Smart Voyager Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 69

CERTIFICACIÓN PARCIAL POR PRINCIPIOS CON RESULTADOS

Principio	Total Indicadores	PM De Indicadores	% Total Principio	% Total De La Operación	Categorización		
					C	CP	NC
Política de la empresa	5	4	3.1	2.5%			
Conservación de ecosistemas naturales	14	7.5	8.8	4.7%			
Reducción de impactos ambientales negativos	9	5.5	5.6	3.4%			
Protección de especies nativas	7	4.5	4.4	2.8%			
Trato justo y correcto de los trabajadores	17	13.5	10.7	8.5%			
Capacitación al personal	6	1.5	3.7	0.9%			
Relaciones comunitarias y bienestar local	10	9	6.3	5.6%			
Estricto control en el uso y abastecimiento y almacenamiento de insumos	14	9	8.8	5.6%			
Manejo integrado de desechos	16	9.5	10.1	6%			

Información al turista	14	4.5	8.8	2.8%			
Seguridad	36	25	22.7	15.8%			
Planificación y monitoreo	5	2	3.1	1.2%			
Control de calidad	5	3.5	3.1	2.2%			
TOTAL	158 pts	99 pts	100%	62%			

Fuente: Programa Smart Voyager

Elaboración: Jhony Andino

Tabla # 70

CERTIFICACIÓN FINAL EVALUADA

PUNTAJE FINAL OPERACIÓN TURISTICA “SUMAK PAKARI”	% OPERACION	CATEGORIZACION		
		C	CP	NC
98	62%			

Fuente: Programa Smart Voyager
Elaboración: Jhony Andino

3.5. Interpretación de las Tablas de Evaluación de los Principios Con Resultados

Al interpretar la Tabla # 95 que es la de la Evaluación de los principios con resultados, se puede mencionar que: Cada principio tiene un número total de indicadores que a su vez la sumatoria de todos los indicadores va a dar un resultado de 158 indicadores que serán considerados como puntos. De tal manera que, al obtener los puntos parciales que arroja cada indicador en las tablas de evaluación dieron como resultado un total de 98 puntos de un máximo que es 158 puntos, y al sacar un porcentaje por principio se logro obtener un 61% lo que evidentemente indica la No Certificación de la operación turística, tomando en cuenta el porcentaje y el método de evaluación determinados por el programa de certificación Smart Voyager.

3.6. Certificación Parcial Por Principios Con Resultados

En la Tabla # 96, se puede apreciar que al igual que en la evaluación de los principios, la operación turística alcanza un total de 98 puntos de un máximo que es 158 puntos, obteniendo así el 61% de indicadores aplicados en la operación, y de acuerdo con el método de evaluación y categorización expuesto, se puede apreciar claramente que la operación entra en el rango de certificación parcial como una herramienta de mejoramiento, de acuerdo a lo propuesto anteriormente.

3.7. CONCLUSIONES

- El realizar un levantamiento de información de la Hostería Sumak Pakari, permitió conocer el estado de la empresa como también destacar zonas de gran potencial turístico.
- La operación turística a través de su análisis mantiene un equilibrio en los ámbitos de la sostenibilidad turística, como son el ámbito Ambiental, Socio-Cultural y Económico.
- Tomando en cuenta el porcentaje y el método de evaluación determinados por el programa Smart Voyager, la operación turística alcanza una certificación parcial a nivel de indicadores, como una herramienta de mejoramiento.
- El programa de certificación Smart Voyager contempla rigurosas normas ambientales, sociales y de seguridad, que al ser cumplidas garantiza una disminución en los impactos ambientales que puede generar una operación turística.

3.8. RECOMENDACIONES

- Se recomienda que en base a la investigación realizada y a los resultados obtenidos se tome muy en cuenta para poder realizar investigaciones y propuestas de mejoramiento en el sector.
- Se recomienda realizar constantemente sesiones que integren al personal de la empresa, donde se trate temas de vital importancia en función de sus metas y logros, como también conocer las anomalías del personal.
- En el Ámbito Ambiental se pide impartir conceptos de educación ambiental empleando estrategias que permitan captar y mantener la atención de los turistas, colocar medios de difusión en las instalaciones de la empresa sobre el ahorro de agua y energía.
- Para incrementar el flujo turístico y por ende obtener un rédito económico en la empresa, se recomienda brindar la capacitación necesaria al personal y comunicar al turista sobre las buenas prácticas de turismo sostenible.
- Por último con respecto a la evaluación realizada con la normativa Smart Voyager se recomienda mejorar los diferentes indicadores que cumple parcialmente la operación, para posteriormente alcanzar la certificación.

BIBLIOGRAFIA

- PLAN DE DESARROLLO TERRITORIAL PARTICIPATIVO, Parroquia Nanegalito, 2011-2021.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS, Población y Vivienda, 2010.
- SECRETARIA DE AMBIENTE DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, (SADMQ/Geoplades 2010).
- SEGUN CESD, El Centro sobre Ecoturismo y Desarrollo Sostenible, 2007
- CERTIFICACIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA, 1999-2003
- MANUAL DE CERTIFICACIÓN DE TURISMO SOSTENIBLE EN CENTROAMÉRICA
- CESD, N° 1 Una Guía Simple para la Certificación del Turismo Sostenible y el Ecoturismo.
- JARA CHAVEZ, Holguér, Tulipe y la Cultura Yumbo, Arqueología comprensiva del sub-trópico Quiteño (Fonsal), Tomos 1 y 2, 2006/2007.

- CONSERVACIÓN Y DESARROLLO CERTIFIED S.A, Smart Voyager.
- MULLO, Javier: Estudio Para Obtener La Certificación De Turismo Sostenible En El Resort Arasha, Cantón Pedro Vicente Maldonado, Provincia De Pichincha, de La Universidad Técnica de Cotopaxi, 2010.
- PRENSA TURISTICA S.A,SMART VOYAGER, Sello Conservacionista Que Nació En Ecuador Y Ya Se Exporta A Todo El Continente”. Revista “TRANSPORT”, mayo 2010, numero 531 (P.A-2).
- RAINFOREST ALLIANCE, Manual De “Buenas Prácticas Para Un Turismo Sostenible”.
- ENTREVISTA PERSONAL DIRECTA, CESAR ESPOCITO DIRECTOR DE LA CORPORACION DE CONSERVACION Y DESARROLLO (CERTIFIED).
- SMART VOYAGER. Programa de Certificaciones de Turismo Sostenible Para Operaciones de Turismo en Tierra, Junio 2010.
- CESD Y TIES INVESTIGADORES Como parte del proyecto de Rainforest Alliance, “Sistema de Acreditación Internacional y Consolidación de Sistemas Nacionales de Certificación de Turismo Sostenible para Facilitar la Competitividad de las Pequeñas y Medianas Empresas y su Acceso al Mercado.