



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

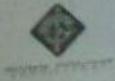
TEMA: CREACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA
PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA
FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Proyecto de investigación previo a la obtención de título de Tecnólogo en
Administración Turística y Hotelera

Autor: Mauricio Paúl Castillo Vaca

Tutor del Proyecto: Ing. Patricio Acuña

Quito, octubre 2015- marzo 2016

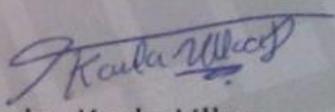


ACTA DE APROBACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

Quito, 16 de mayo del 2016

El equipo asesor del trabajo de Titulación del Sr. (Srta.) CASTILLO VACA MAURICIO PAUL, de la carrera de ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA cuyo tema de investigación fue: "CREACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR.", una vez considerados los objetivos del estudio, coherencia entre los temas y metodologías desarrolladas; adecuación de la redacción, sintaxis, ortografía y puntuación con las normas vigentes sobre la presentación del escrito, resuelve: APROBAR el proyecto de grado, certificando que cumple con todos los requisitos exigidos por la institución.


Ing. Patricio Acuña
Tutor del Proyecto


Lcdo. Karla Ulloa
Lector del Proyecto


Ing. Friktzia Mendoza.
Director de Escuela


Econ. Pablo Montúfar
Coordinador de Proyecto



DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

Mauricio Paúl Castillo Vaca

CC 172312988-6

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE
NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL
TURISMO EN ESTE SECTOR

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Mauricio Paúl Castillo Vaca alumno de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor al Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".

Mauricio Paúl Castillo Vaca

CC 172312988-6

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

CONTRATO DE CESION SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELLECTUAL

Comparecen a la celebración del presente contrato de cesión y transferencia de derechos de propiedad intelectual, por una parte, el estudiante **Mauricio Paúl Castillo Vaca**.

Por sus propios y personales derechos, a quien en lo posterior se lo denominará el “CEDENTE”; y, por otra parte, el INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÒGICO CORDILLERA, representado por su Rector el Ingeniero Ernesto Flores Córdova, a quien en lo posterior se le denominará el “CESIONARIO”, Los comparecientes son mayores de edad, domiciliados en esta ciudad de Quito Distrito Metropolitano, hábiles y capaces para contraer derechos y obligaciones, quienes acuerdan al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTE.- a) El cedente dentro del pensum de estudio en la carrera de ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, que imparte el Instituto Superior Tecnológico Cordillera, y con el objeto de obtener el título de Tecnólogo en Administración Turística Hotelera, el estudiante participa en el proyecto de grado denominado “**CREACION DE UNA RUTA GASTRONOMICA Y**

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

TURISTICA EN LA PROVINCIA DE PICHINCHA PARROQUIA NANEGAL A TRAVEZ DE UN INVENTARIO DE SUS PLATOS TIPICOS Y PARA GENERAR TURISMO ECOLOGICO DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR”, el cual incluye el diseño y creación de una ruta turística y gastronómica para el adulto mayor, para lo cual ha implementado los conocimientos adquiridos en su calidad de alumno. b) Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla la creación de la ruta gastronómica y turística dirigido al adulto mayor, motivo por el cual se regula de forma clara la cesión de derechos de autor que genera la obra literaria y que es producto del proyecto de grado, el mismo que culminado es de plena aplicación técnica, administrativa y de reproducción.

SEGUNDA: CESION Y TRANSFERENCIA.- Con el antecedente indicado, el Cedente libre y voluntariamente cede y transfiere de manera perpetua y gratuita todos los derechos patrimoniales del programa de ordenador descrito en la cláusula anterior a favor del Cesionario, sin reservarse para sí ningún privilegio especial (código fuente, código objeto, diagramas de flujo, planos, manuales de uso, etc.) El Cesionario podrá explotar la ruta gastronómica y turística dirigido al adulto mayor, por cualquier medio o procedimiento tal cual lo establece el Artículo 20

de la Ley de Propiedad Intelectual, esto es, realizar, autorizar, prohibir, entre otros: a) La reproducción a) La reproducción la ruta gastronómica y turística dirigido al adulto mayor por cualquier forma o procedimiento; b) La comunicación pública de la ruta gastronómica y turística dirigido al adulto mayor; c) la distribución pública de ejemplares o copias, la comercialización, de la ruta gastronómica y turística dirigido al adulto mayor; e) La protección y registro en el IEPI de la ruta gastronómica y turística dirigido al adulto mayor, a nombre del Cesionario; f) Ejercer la protección jurídica de la ruta gastronómica y turística dirigido al adulto mayor; g) Los demás derechos establecidos en la Ley de Propiedad Intelectual y otros cuerpos legales que normen sobre la cesión de derechos de autor y derechos patrimoniales.

TERCERA: OBLIGACION DEL CEDENTE.- El Cedente no podrá transferir a ningún tercero los derechos que conforman la estructura, secuencia y organización, que es el objeto del presente contrato, como tampoco emplearlo o utilizarlo a título personal, ya que siempre se deberá guardar la exclusividad a favor del Cesionario.

CUARTA: CUANTIA.- La cesión objeto del presente contrato, se realiza a título gratuito y por ende el Cesionario ni sus administradores deben cancelar valor alguno o regalías por este contrato y por los derechos que derivan al mismo.

QUINTA: PLAZO.- La vigencia del presente contrato es indefinida.

SEXTA: DOMICILIO, JURISDICCION Y COMPETENCIA.- Las partes fijan como su domicilio la ciudad de Quito. Toda controversia o diferencia deriva de éste, será resuelta directamente entre las partes y, si esto no fuere factible, se solicitará la asistencia de un mediador del centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio de Quito. En el evento que el conflicto no fuere resuelto mediante este procedimiento, en el plazo de diez días calendario desde su inicio, pudiendo prorrogarse por mutuo acuerdo este plazo, las partes someterán sus controversias a la resolución de un árbitro, que se sujetará a la dispuesto en la Ley de Arbitraje y Mediación, al Reglamento del centro de Arbitraje y Mediación de la cámara de Comercio de Quito, y a las siguientes normas: a) El árbitro será seleccionado conforme a lo establecido en la Ley de Arbitraje y Mediación; b) Las partes renuncian a la jurisdicción ordinaria, se obligan a acatar el laudo arbitral y se comprometen a no interponer ningún tipo de recurso en contra del laudo arbitral; c) Para la ejecución de medidas cautelares, el árbitro está facultado para solicitar el auxilio de los funcionarios públicos, judiciales, policiales y administrativos, sin que sea necesario recurrir a juez ordinario alguno; d) El procedimiento será confidencial y en derecho; e) El lugar de arbitraje serán las instalaciones del centro de arbitraje y mediación de la Cámara

de Comercio de Quito, f) El idioma de arbitraje será el español; y, g) La reconvencción, en caso de haberla, seguirá los mismo procedimientos antes indicados para el juicio principal.

SEPTIMA: ACEPTACION.- Las partes contratantes aceptan el contenido del presente contrato, por ser hecho en seguridad de sus respectivos intereses.

En aceptación firman a los 22 días del mes de diciembre del dos mil quince.

f) _____

f) _____

C.C. No. 1723129886

Instituto Superior Tecnológico Cordillera

CEDENTE

CESIONARIO

AGRADECIMIENTO

Doy gracias a mi madre, a toda mi familia y amigos y especialmente al Ing....., por el valioso aporte profesional, técnico y humano brindado en el transcurso de este semestre en favor de la culminación de esta carrera que después de mucho sacrificio voy a culminar.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

DEDICATORIA

A mi madre por su apoyo constante y amor

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE
NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL
TURISMO EN ESTE SECTOR

INDICE

DECLARATORIA	iii
CESIÓN DE DERECHOS	iv
CONTRATO DE CESION SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELECTUAL ..	v
AGRADECIMIENTO	x
DEDICATORIA.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xvii
ABSTRACT	xix
INTRODUCCION	xxi
CAPÍTULO I.....	20
1.00 Antecedentes	20
1.01 Contexto.....	26
CAPÍTULO II.....	36
2.00 Análisis de involucrados	36
2.01 Mapeo de involucrados.....	36
CAPÍTULO III	42
3.00 Problemas y Objetivos	42
3.01 Árbol de Problemas	42
CAPÍTULO IV	45

4.00	Análisis de Alternativas	45
4.01	Matriz de análisis de alternativas	45
CAPÍTULO V		53
5.00	Propuesta de una Ruta Turística Gastronómica en la Parroquia de Nanegal Dirigido al Adulto Mayor, con la Finalidad de Promover el Turismo en este Sector.....	53
5.01	Antecedentes de la Herramienta	53
5.01.03	Instrumento de investigación.....	57
CAPITULO VI		98
6.00	Aspectos administrativos	98
6.01	Recursos humanos.....	98
CAPITULO VII.....		101
7.00	Conclusiones y Recomendaciones.....	101
ANEXOS.....		103
BIBLIOGRAFÍA		117

INDICE DE TABLAS

Tabla N° 1	33
Tabla N° 2	34
Tabla N° 3	38
Tabla N° 4	40
Tabla N° 5	45
Tabla N° 6	47
Tabla N° 7	51
Tabla N° 8	55
Tabla N° 9	59
Tabla N° 10	62
Tabla N° 11	63
Tabla N° 12	64
Tabla N° 13	65
Tabla N° 14	66
Tabla N° 15	67
Tabla N° 16	68
Tabla N° 17	69
Tabla N° 18	70
Tabla N° 19	71
Tabla N° 20	83
Tabla N° 21	96
Tabla N° 22	99

INDICE DE FIGURAS

Figura N° 1	36
Figura N° 2	42
Figura N° 3	43
Figura N° 4	49
Figura N° 5	62
Figura N° 6	63
Figura N° 7	64
Figura N° 8	65
Figura N° 9	66
Figura N° 10	67
Figura N° 11	68
Figura N° 12	69
Figura N° 13	70
Figura N° 14	71
Figura N° 15	80
Figura N° 16	97
Figura N° 17	100
Figura N° 18	107
Figura N° 19	107
Figura N° 20	108

Figura N° 21	108
Figura N° 22	109
Figura N° 23	109
Figura N° 24	110
Figura N° 25	110
Figura N° 26	111
Figura N° 27	111
Figura N° 28	112
Figura N° 29	112
Figura N° 30	113
Figura N° 31	113
Figura N° 32	114
Figura N° 33	114
Figura N° 34	115
Figura N° 35	115
Figura N° 36	116

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación fue realizado en la provincia de Pichincha, parroquia Nanegal – Ecuador, tiene una belleza escénica única con una variedad culinaria excelente y apreciada por los nativos del sector como el tamal de yuca, tortilla de arroz o yuca, camote frito, y otras delicias; es así que nuestra provincia tiene una infinidad de recursos tanto culturales, arqueológicos, naturales y religiosos. Con la finalidad de crear una ruta gastronómica y turística para el adulto mayor, es muy importante la implementación de rutas turísticas y gastronómicas para este grupo, debido a que no se ha tomado en cuenta al adulto mayor lo cual se convierte en una alternativa de gran potencial y clave para el beneficio mutuo. La meta de este programa es la afluencia de visitantes de la tercera edad, y el atractivo turístico se elegirá de acuerdo a la necesidad de cada adulto mayor. Además, se implementara caminos accesibles con personal capacitado que sean guías nativos para incentivar a la juventud de Nanegal, así como también, se determinaran los sectores de mayor interés turístico que posee Nanegal tales como: la Piragua, la piedra Yumba, la oronzona, camino del Yumbo, entre otras. Por otra parte, se propone una experiencia completa en dónde el visitante puede disfrutar del avistamiento de aves, estar en contacto con animales de granja, conocer las plantaciones de cacao, café, caña, palmito y ver el procesamiento y elaboración de cada producto; también se enseñarán los diferentes usos que se les puede dar a estos. Asimismo, se puede dar a

conocer acerca de la elaboración de artesanías fabricadas con plantas del sector, aprender a convivir con los nativos del sector y su cultura. Finalmente, se desea mostrar realmente la importancia y la visión general de lo que es una ruta de calidad, seguridad, eficiencia y comodidad que genere satisfacción para el adulto mayor, de esta manera, mejorar las condiciones económicas y turísticas de la parroquia de Nanegal ya que es una zona de estudio que posee un gran potencial turístico y gastronómico.

ABSTRACT

This research was conducted in the province of Pichincha, Nanegal - Ecuador, it has an unique scenic beauty with an excellent culinary variety which it's very appreciated by the natives of the sector such as the tamal of cassava, omelet rice or cassava, fried sweet potato and other delicacies; so our province has countless, archaeological, natural and cultural and religious resources. In order to create a gastronomic and tourist route for the elderly, it is important to implement tourism and gastronomy routes for this group, because the elderly have not taken into consideration at which could lead to a potential alternative and a key for mutual benefit. The goal of this program is the influx of elderly visitors, and the attraction will be chosen according to the needs of each elderly. Also, accessible roads will be implemented and natives' personnel who will be properly trained will be the guides so it could motivate the younger people of Nanegal, moreover, the most touristic places of Nanegal will be determined, paces such as: the Piragua, the Yumba stone, oronzona, the Yumbo road, among others. On the other hand, the intention is to offer a complete experience where the visitors can enjoy bird watching, being in contact with farm animals, meet the cacao, coffee, sugar cane, palm crops and watch the processing, production of each product and the different uses that can be given to these will also be taught. In addition, it can be seen the handicrafts made from the plants of the sector, learn to live with the natives of the area and its culture. Finally, the desire of this project is to really show the importance and the overview of what a

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE
NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL
TURISMO EN ESTE SECTOR

route of quality, safety, efficiency and comfort has and that it creates satisfaction for the elderly, in this way reached and improved the economic and the tourism conditions of Nanegal which it is an area that has a great touristic and gastronomic potential.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

INTRODUCCION

La parroquia de Nanegal tiene muchos lugares de interés turístico que deben ser aprovechados especialmente para el adulto mayor ya que se les brindará atención privilegiada.

Este trabajo está enfocado en las rutas turísticas como es:

“El camino que se debe tomar para desarrollar determinada actividad turística, está estipulada por una serie de valores culturales y naturales que hacen de ella un recurso lineal de atracción. Por supuesto que debe cumplir ciertos requisitos, los mismos que se tomarán en cuenta, de acuerdo al tipo de personas y las necesidades que éstas deseen satisfacer”. (Álvaro, 2010, pág. 37)

Por lo que se realiza la investigación enfocándonos al adulto mayor viendo las necesidades y satisfacer sus demandas es lo que se pretende alcanzar al finalizar esta investigación, lo cual se logrará mediante la recuperación y recolección de información cultural e histórica por parte de la gente nativa que se anexará en la investigación, lo que implementaremos diseñando y renovando rutas turísticas y recuperaremos la gastronomía del sector enfocadas específicamente a captar la atención del adulto mayor, brindando calidad, recreación en todo el viaje, mucho de los adultos mayores se convertirán en aventureros, descubrirán habilidades que en la ciudad no pueden expresar, mejorando su bienestar físico y mental.

CAPÍTULO I

Antecedentes

CREACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR.

TEMA.- Estrategias turísticas dirigidas al adulto mayor y su aporte en la difusión de los atractivos turísticos del cantón Ambato de la provincia de Tungurahua

AUTORA.- López Villacrés Ana Gabriela

INSTITUCION.- Universidad técnica de Ambato, facultad de ciencias humanas y de la educación

AÑO.- 2013

CONCLUSIÓN.- Este documento sirve de guía para enfocar el plano social, cultural, económico y que ayuda a interpretar la realidad que experimentan los adultos mayores, con esta tesis puedo descartar cualquier hipótesis y aclarar mis dudas con respondiente al tema.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

TEMA.- Determinantes de la calidad de vida percibida por los ancianos de una residencia de tercera edad en dos contextos socioculturales diferentes, España y Cuba.

AUTOR.-Julio Jorge Fernández Garrido

INSTITUCION.-Universidad de Valencia

AÑO.-2009

CONCLUSIÓN.-Tiene como objetivo el presente trabajo dar a conocer el porcentaje del estado demográfico del envejecimiento, reducción de la mortalidad y aumento de la esperanza de vida, que ayudara a entender puntos claves para un mejor servicio al adulto mayor.

TEMA.- Adulto mayor institucionalizado

AUTORA.- Paola Cifuentes Reyes

INSTITUCION.-Universidad académica de humanismo cristiano, escuela de trabajo social.

AÑO.-2005

CONCLUSIÓN.-En la realización del trabajo se ha determinado la opinión que tienen los adultos mayores al adquirir un producto diferente, también proporciona

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

antecedentes acerca de la situación de los adultos mayores en los establecimientos, esta información es importante para el servicio del adulto mayor.

TEMA.-Proyecto de diseño de la ruta gastronómica del Austro Ecuatoriano

AUTOR.-Meza Paulina

INSTITUCION.-Meza

AÑO.-2011

CONCLUSIÓN.-El presente documento tiene como objetivo instruir sobre la historia de la cocina, sus recetarios, la implementación de un menú que cumpla con las necesidades del turista, como usar porciones correctas y equilibrar tanto la proteína como el carbohidrato vegetales, que tipo de utensilios se necesita, que tipo de comida es adecuada para el adulto mayor manteniendo su rico sabor y presentación del plato, evitar el despilfarro de comida, qué hacer con la comida sobrante, combinación de platos, fusión de comida nacional con extranjera y aprender sobre la identidad de cada pueblo.

TEMA.-Identificación y análisis de los sitios potenciales que inciden en el diseño de la ruta artesanal gastronómica en el centro histórico distrito metropolitano de Quito

AUTOR.-Pablo Alejandro Ávila Osorio

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

INSTITUCION.-Universidad tecnológica Israel

AÑO.-2013

CONCLUSIÓN.-Este documento es indispensable para diseñar rutas artesanales gastronómicas para determinar los sitios potenciales y poder identificar los mejores lugares y satisfacer las necesidades de los turistas, establecer el presupuesto necesario para la creación de la ruta, un estudio del mercado selectivo de calidad, seguro. Qué necesidades y preferencias tienen los adultos mayores.

TEMA.-Elaboración de una ruta gastronómica de los mejores sitios de comida popular

AUTOR.-Guerrero Quiñones Ana Carolina

INSTITUCION.-UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

AÑO.-2013

CONCLUSIÓN.-El presente trabajo tiene como objetivo instruir sobre la preparación de la comida ecuatoriana, su historia, la evolución hasta la actualidad, que de una forma u otra encanta a propios y extraños.

TEMA.-Ruta turística vivencial gastronómica enfocada a los dulces tradicionales de la ciudad de Quito

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

AUTOR.-Velasco Jurado Christina Gissela

INSTITUCION.-Universidad de las Américas

AÑO.-2012

CONCLUSIÓN.- La realización del trabajo se determinó la necesidad vivencial para crear una ruta turística diferente, adaptada al cliente y sus necesidades.

TEMA.-Ruta gastronómica de las parroquias rurales de Pomasqui, San Antonio, Calacalí, cantón Quito provincia de Pichincha.

AUTOR.-Verónica Cumandá Rivera Altamirano

INSTITUCION.-Universidad Tecnológica Equinoccial

AÑO.-2007

CONCLUSIÓN.-Este documento da información sobre diferentes cantones de Quito, desde un punto de vista turístico y gastronómico y busca resaltar su biodiversidad, las costumbres y sus valores gastronómicos.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

TEMA.-Implementación de tres rutas turísticas para la operadora Intituring en la zona sierra centro.

AUTOR.-Liliana Alexandra Chávez Bonilla

INSTITUCION.-Escuela superior politécnica de Chimborazo, facultad de recursos naturales, escuela de ingeniería en ecoturismo.

AÑO.-2013

CONCLUSIÓN.-De este documento se utilizara la metodología de investigación lo cual permita recopilar datos importantes, para elaborar una guía turística y brindar la mejor experiencia a los clientes.

TEMA.-Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa de turismo ecológico para personas de la tercera edad en la ciudad de Quito.

AUTOR.-Nelson Fabián Romero Soria

INSTITUCION.-Universidad Politécnica Salesiana

AÑO.- 2014

CONCLUSIÓN.-El presente trabajo facilita la factibilidad para la creación de una ruta turística para el adulto mayor, esta información contribuirá para determinar la viabilidad de la ejecución de este proyecto.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

1.01 Contexto

Tipo de turismo

Turismo de Descanso, o de sol y Playa: El turismo convencional, conocido también como el modelo de "sol y playa", es un producto propio de la sociedad urbana e industrial cuyas características principales son entre otras un turismo de gran escala, concentrado desde el punto de vista de la oferta y masificado desde el punto de vista de la demanda.

Turismo Científico: El objetivo principal del viajero que elige este tipo de turismo es abrir más sus fronteras para la investigación en esta área, ampliar y complementar sus conocimientos.

Ecoturismo: El ecoturismo es un nuevo movimiento conservativo basado en la industria turística que Jones, 1992, define como viajes responsables que conservan el entorno y sostienen el bienestar de la comunidad local. Se acompaña por códigos éticos y un enorme grupo de viajeros internacionales, estudiantes, pensadores y el apoyo de los gobiernos de algunos países industrializados.

Turismo Cultural: Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad.

Turismo Histórico: Es aquel que se realiza en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico.

Turismo Religioso: a diferencia de todos los demás segmentos del mercado turístico, tiene como motivación fundamental la fe. En la actualidad las ciudades santas que históricamente han sido objeto de peregrinaje -como Jerusalén, La Meca o Roma- siguen siendo importantes puntos de referencia del sector.

Turismo Gastronómico: Otra de las motivaciones al momento de desplazarse puede ser el deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones.

¿Qué es una ruta?

En turismo, a una ruta turística, itinerario de lugares a visitar. Una ruta panorámica es la forma de llegar a un destino teniendo diferentes tipos de paisajes en el transcurso de la misma.

Definición de ruta gastronómica turística

“Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución,

preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.” (Montecinos 2012: p101).

La ruta gastronómica es una excelente actividad complementaria que puede coadyuvar al desarrollo sostenible, siempre y cuando se planifique a corto, mediano y largo plazo (15 años).

Algunos puntos importantes del por qué hacerlo son:

1. Dar a conocer el enorme patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial del destino.
2. Generar desplazamiento a destinos poco conocidos en el interior del país.
3. Generar beneficios a los grupos sociales vulnerables como campesinos, artesanos, distribuidores, proveedores, cocineros, meseros, barman, barristas, sommeliers, capitanes, maîtres entre otros que laboran en el campo, mercados, cafeterías,
4. Restaurantes, hoteles, centros de convenciones y en general en el sector de alimentos y bebidas que forman parte del sistema alimenticio.

5. Ofrecer información y recomendaciones a los clientes potenciales de cultura gastronómica del destino, ingredientes, cocina tradicional, cocina saludable y sostenible al consumir de manera justa productos y servicios gastronómicos artesanales.

6. Dinamizar el sector agrícola y potenciar la venta de productos endémicos de la región.

Es tan importante el desarrollo de rutas gastronómicas con base en un itinerario cultural del viaje, que merece un trabajo profundo transversal e intersectorial por la gran aportación que pueden traer al desarrollo local sostenible en una región.

Es uno de los muchos productos del turismo gastronómico del cual debemos partir y que tiene como gran objetivo: publicitar, promover, comercializar, identificar, valorar, rescatar, preservar y salvaguardar la identidad y el patrimonio cultural gastronómico de proyectos, programas, productos, rutas, circuitos, polos, atractivos basados en la gastronomía y turismo, para incrementar mercados actuales y emergentes nacionales e internacionales que se desplazan por motivos, experiencias e inspiraciones gastronómicas que generan beneficios a las comunidades receptoras tales como estadía y pernocta más larga, derrama económica superior, mayor satisfacción, repetición y fidelización. (Fernández., et al, 1988).

Historia de Nanegalito y Nanegal

Desde la colonia era el sitio de paso obligado entre Quito, Gualea, Pacto y Nanegal, en 1915 las tierra de Nanegal y Nanegalito no tenían importancia a causa de la carencia de medios de transporte y comunicación, El sector fue poblándose con casa alejadas entre sí, pero cerca al camino, al que selo consideraba como centro poblado, en una de las casas funcionaba la escuela y se construye una choza dedicada a la oración de los fieles de este sitio.

En Nanegal, cantón Quito, en el año 1910 el Sr. Ramón Nachillon y la Sra. Carmelina Jurado, dono una cuadra de terreno para que se realice el centro poblado de Nanegal. En la actualidad existen algunos lugares turísticos como cascadas, reservas, y sitios arqueológicos. (Fernández, et al, 1988).

1.02 Justificación

Se justifica el estudio de la investigación en la parroquia de Nanegal, provincia de Pichincha ya que es importante incluir al adulto mayor ya que por mucho tiempo no asido tomado en cuenta, es hora de que todas las personas comiencen a incluirles puesto que aumentarían las plazas de trabajo, este proyecto potenciaría rutas turísticas, fomentando actividades de recreación, relajación, distracción y gastronómicas enfocadas para el adulto mayor, con un servicio de calidad, buen trato, eficiente y equitativo.

En el objetivo de desarrollar propuestas diferentes acorde a las necesidades y a los recursos que se tiene, todo este proyecto ayuda a que se active la economía local del sector, se puede también ayudar a otros servicios como son el dela transportación, el comercio tanto mayorista como minorista, venta de alimentos preparados, el cual para tener una mayor identidad cultural debe ofrecerse comida a base de los productos de la zona como el tamal de yuca, sopa de pollo, ceviche de palmito, Nanegal posee una variedad de frutas naturales y nativas, se realizaran jugos naturales con fusiones de plantas medicinales para ayudar cualquier dolencia que tenga cualquier persona, con esto evitamos el excesivo consumo de bebidas gaseosas, también aporta al servicio de guías comunitarios, nativos, existe muchos artesanos con muy buena experiencia y que realizan productos de calidad, los adultos mayores podrían aprender cómo hacer una pulsera, aretes, etc. Los propietarios de las fincas que desarrollan otro tipo de actividad como la ganadería, o plantaciones de

cacao, café, palmito, también serían beneficiados, ya que los adultos mayores podrían conocer un poco más sobre los animales de granja y aprenderían como se ordeña una vaca, el proceso de fabricación de cacao, café, podrían degustar de todos los productos libres de pesticidas.

Nuestro país cuenta con un sinnúmero de atractivos como su belleza escénica que tiene Nanegal, sus cultivos de flores de plantas nativas, sembríos de plátano, arboles maderables hace de ella un lugar maravilloso, posee en su territorio números espacios o ambientes naturales de los cuales estos no han sido debidamente ubicados o levantado una información que permita desarrollar propuestas turísticas que beneficiarían a todos los habitantes de estas zonas y sobre todo al adulto mayor.

El incremento de los ingresos de todos los actores directos e indirectos beneficiara a las familias lo cual y con estos antecedentes se justifica la acción de la Creación de una ruta turística gastronómica en la parroquia de Nanegal dirigido al adulto mayor, con la finalidad de promover el turismo en este sector.

1.03 Definición del problema central (Matriz T)

Tabla N° 1

Nombre.- Escalas

1	Bajo
2	Medio bajo
3	Medio
4	Medio alto
5	Alto

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: Esta tabla es para identificar el grado de importancia de algún tema, esto facilita la lectura de una tabla, yendo desde el más alto que es cinco, al medio que es tres, al más bajo que es uno.

Tabla N° 2**Nombre.-** Análisis de fuerzas T

Situación Empeorada	Situación Actual				Situación Mejoradora
-No hay interés del sector. -Escaso dinero. -Servicios deficientes, malos. -Manipulación de alimentos incorrecta -Escaso conocimiento de atención al adulto mayor.	Escasa ruta turística y gastronómica, enfocada al adulto mayor en la parroquia de Nanegal.				-Gran variedad de platos típicos. -Adultos mayores satisfechos -Mejor manipulación de los alimentos. -Comida de calidad -Servicios eficientes
Fuerzas Impulsadoras	I	PC	I	PC	Fuerzas Bloqueadoras
-Fomentar capacitaciones.	4	3	4	3	-Comida de mala calidad
-Mejorar rutas turísticas y gastronómicas.	4	4	5	4	-Mala manipulación de los alimentos.
-Mejorar la manipulación de los alimentos.	5	4	5	4	-Desconocimiento de la variedad gastronómica.
-Incentivar a la conservación de la flora y fauna.	5	2	4	3	-Rutas inexistentes.
-Fomentar a la comunidad en la realización de mingas.	4	4	4	3	-Desconocimiento de servicio al cliente.

Elaborado por: Paúl Castillo

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Análisis: Este análisis permite recopilar datos importantes y mejorar cualquier falencia, tomando decisiones importantes del proceso de diseño del proyecto, ya que es una respuesta a grandes problemas, esto lleva a formar una solución aproximada al problema ya resuelto. Consiste en identificar inmediatamente un problema que afecta a una determinada población utilizando el foque del proyecto. En la situación empeoradora se encuentra todo lo negativo del proyecto, como el maltrato al adulto mayor, comida sucia y en mal estado, todo esto da la necesidad de formar una situación mejoradora, como adultos mayores satisfechos, mejor manipulación de los alimentos. Y la unión de lo negativo y positivo lleva a la situación actual, que es escasa ruta turística y gastronómica, enfocada al adulto mayor en la parroquia de Nanegal.

Las fuerzas impulsadoras son ideas que impulsen y de solución a la situación empeoradora mediante la mejora de rutas turísticas y gastronómicas. También Fomentar a la comunidad en la realización de mingas.

En las fuerzas bloqueadoras son ideas negativas que bloquean la situación mejoradora y de la situación actual como la comida de mala calidad, mala manipulación de los alimentos. De las fuerzas bloqueadoras sale las situaciones mejoradoras.

En intensidad es “I”, potencial de cambio que es “PC” se califica mediante la tabla N° 1, cinco siendo el más alto, tres el medio y uno el más bajo.

CAPÍTULO II

Análisis de involucrados

La industria turística y gastronómica se ha desarrollado y seguirá creciendo de manera muy demostrativa, tanto las inversiones desarrolladas en diferentes sectores de las actividades locales, dan la posibilidad y el desarrollo de encontrar áreas potenciales para el turismo. Ya que la gastronomía es un recurso para la comunidad que es utilizada desde la plantación hasta el servicio que se ofrece al adulto mayor, es por eso que la comida forma parte de la identidad de la comunidad.

2.01 Mapeo de involucrados



Figura N° 1

Elaborado por.- Paúl Castillo

Análisis.- El consejo provincial de Nanegal, la comunidad, comerciantes, asociaciones y turistas son los involucrados directos, pertenecen a la figura cuadrada, los involucrados directos es un aporte fundamental al crecimiento de la comunidad ayudan a promocionar los lugares turísticos, también realiza obras muy importantes, aumenta el flujo permanente de dinero.

Los artesanos, chefs, mayoristas, minoristas, turistas nacionales e internacionales, pertenecen a la figura ovalada, son beneficiarios indirectos. Ya que todos de una u otra forma incentivan al comercio interno y son beneficiados ya que ingresan más turistas a Nanegal y existe más venta de sus productos, como artesanías en Nanegal también se dedican a la construcción de camas de guadua, casas de guadua, en Nanegal tienen invernaderos de flores como orquídeas, anturios, su comida típica con productos frescos y sus huertos orgánicos sin químicos, también venden sus verduras orgánicas.

Tabla N° 3
2.02 Matriz de Análisis de involucrados

Beneficiarios	Directos	Indirectos	Porcentaje
Comunidad	X		15%
Turistas	X		15%
Comerciantes	X		10%
Consejo Provincial	X		10%
Transportistas		X	5%
Hoteles	X		15%
Chefs		X	10%
Investigador		X	20%
TOTAL			100%

Elaborado por: Paúl Castillo

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Análisis.- Ayuda a identificar a los beneficiarios directos como indirectos, creando un convenio con los que tiene mayor porcentaje, y analizando sus falencias y su potencial turístico. El porcentaje depende de la colaboración, el aporte que brinde a la parroquia de Nanegal.

La comunidad es un beneficiario directo ya que ellos ayudan a la parroquia de Nanegal con sus mingas, beneficiara a los clientes por tener una bodega cerca a sus hogares para poder comprar sus productos al mejor precio, como al por mayor y menor.

Los beneficiarios indirectos como los transportistas no tienen un rol activo ya que no están involucrados directamente con el proyecto, pero son los que de una u otra manera son también beneficiados, ya que ellos llevan personas, mercancía de un lugar a otro.

Tabla N° 4
Matriz de análisis de involucrados

Actores Involucrados	Interés sobre problema central	Problema percibidos	Recursos mandatos y capacidades	Interés actores sobre el proyecto	Conflicto potencial
Consejo provincial	Beneficio para el turismo y la flora y fauna de Nanegal	Falta de interés por parte de las entidades	Art N° 1,15,26, 29	Bajo interés	Escaso recurso económico
Comunidad	Se genera más empleo y mayor economía	Falta de limpieza por parte de la comunidad	Art N° 2,10,16,	Medio	Falta de capacitaciones
Comerciante	Aumenta las ventas y fomenta a la creación de nuevos negocios	No existe un buen servicio	Decreto de la ley N° 14379. Art4.5,6,8,13, 25	Medio	Falta de limpieza de los locales
Turistas	Interesados en nuevos servicios y atractivos	Desconocimiento de atractivos turísticos		Alto	Maltrato al turista
Transporte	Incremento de pasajeros	Notable deterioro del transporte	Registro oficial N° 1002 Art1,2,3,5,6	Medio	Falta de interés del transportista
Chefs	Aumenta el interés por estudiar gastronomía	Mala manipulación de los alimentos	Art N° 3,5,6,7,9, 10,11,26,27	Alto	Comida de mala calidad
Artesanos	Se genera más empleo y nuevas artesanías de calidad	Falta de difusión de las artesanías	Art N°1,2,7,9,22	Alto	Falta de capacitaciones

Elaborado por: Paúl Castillo

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Análisis: Esta tabla es la continuación de la tabla anterior N° 4 matriz de análisis involucrados.

En los actores involucrados tenemos a los beneficiados indirectos como el artesano, chef, transportes, y a los beneficiarios directos tenemos, consejo provincial, comunidad, comerciante, turistas, hacemos un análisis de cada uno del interés del problema central, como los artesanos que se benefician ya que venderían más artesanías de mejor calidad a los turistas, uno de los problemas del artesano es que no tiene difusión de sus artesanías ya que no tienen un sitio fijo para vender sus productos. Recursos mandatos y capacidades como dice en el artículo N° 1 esta ley ampara a los artesanos que se dedican, en forma individual, de asociaciones, cooperativas, gremios o uniones artesanales, a la producción de bienes o servicios o artística y que transforman materia prima con predominio de la labor fundamentalmente manual. El interés sobre el proyecto es alto ya que más turistas comprarían sus artesanías, Conflicto potencial es que no hay capacitaciones por falta de dinero y no hay interés de la parroquia de Nanegal y ellos se ven forzados a improvisar materiales y un bajo conocimiento del mismo.

CAPÍTULO III

Problemas y Objetivos

A continuación en este capítulo se elaborara el árbol de problemas y de objetivos, en donde se identifique los problemas y a su vez identificar medios para la solución del problema.

3.01 Árbol de Problemas

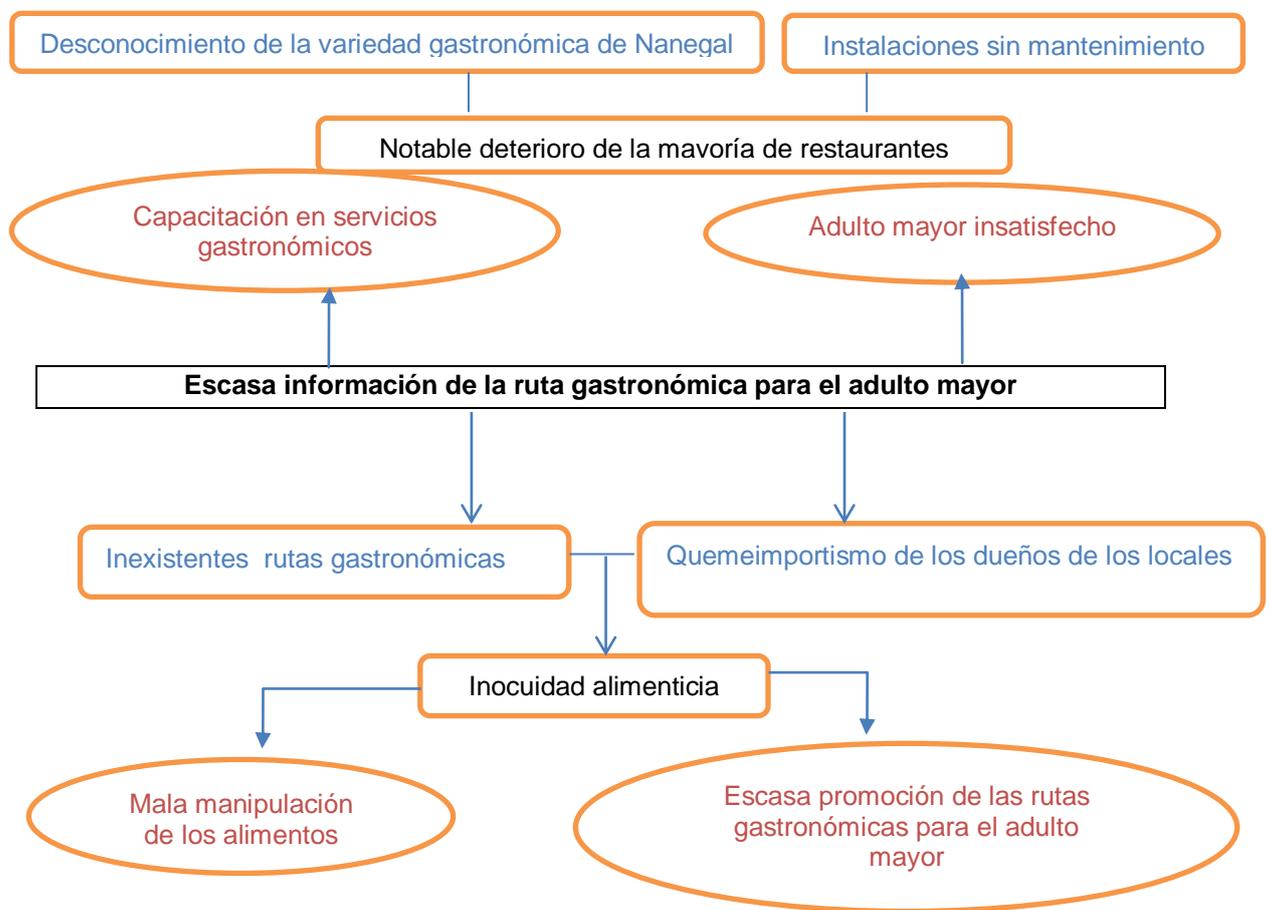


Figura N° 2

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: La falta de interés de los empleadores y capacitación de la mayoría del personal incrementa el mal servicio turístico, por eso se busca llegar a los establecimientos más importantes mediante una investigación de los mismos. Para fomentar el buen trato al turista y uso de buenas prácticas alimentarias. En el árbol de problemas existen todas las falencias como escasa información de una ruta gastronómica para el adulto mayor, da como consecuencia un turista insatisfecho, también se puede notar el deterioro de los restaurantes y lugares turísticos, otra falacia es inocuidad alimenticia y alimentos en mal estado.

3.02 Árbol de objetivos

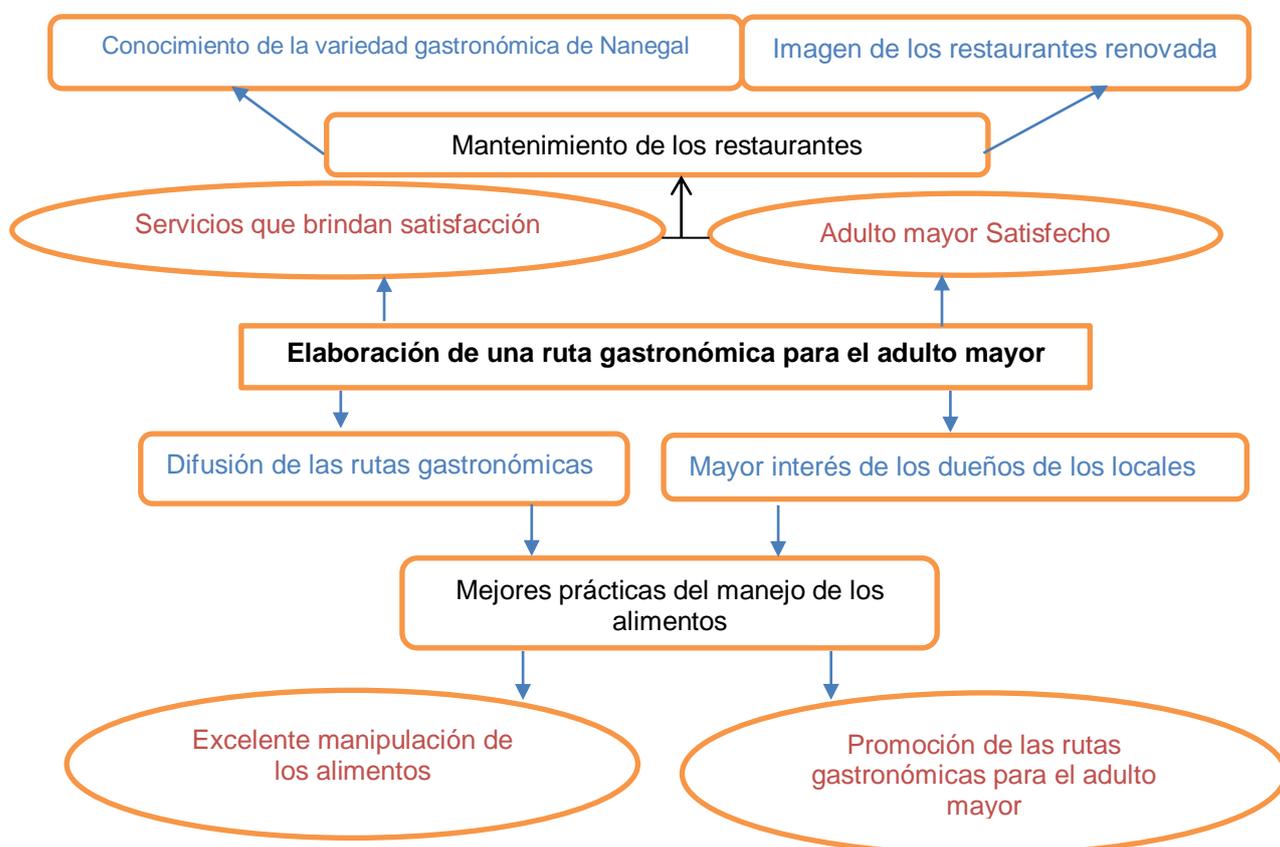


Figura N° 3

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: En el árbol de objetivos es todo en positivo. Es necesario hacer una capacitación constante a los dueños de los establecimientos para mejorar las rutas gastronómicas y un buen trato al adulto mayor.

Así todos tendrán un buen servicio y el turismo en el Ecuador seguirá creciendo, se pretende satisfacer la demanda se han creado rutas gastronómicas e itinerarios en donde el turista puede observar las distintas fases de la elaboración y degustar el producto que da origen a cada ruta.

El objetivo es conocer el perfil socioeconómico del turista que demanda este tipo de turismo y la oferta existente del mismo.

Los resultados obtenidos indican que hace falta una profesionalización del sector. Se tendrá un mayor interés por parte de los empleadores y empleados

CAPÍTULO IV

Análisis de Alternativas

El siguiente capítulo consiste en dar a conocer el análisis de alternativas y dentro del cual tenemos la matriz de análisis de alternativas, de impacto, diagrama de estrategias, matriz de marco lógico. Para poder delinear el proyecto de manera concreta, se trabaja en el análisis de alternativas, las alternativas son el conjunto de medios que pueden trabajarse, ya sea uno sólo o varios medios agrupados.

4.01 Matriz de análisis de alternativas

Tabla N° 5

Objetivos	Impacto sobre el propósito	Factibilidad técnica	Fact. financiera	Fact. Social	Fact. política	Total	Categoría
Mejorar las practicas gastronómicas	4	3	3	2	2	14	Media alta
Conocer los productos típicos	5	4	3	3	3	18	Alta
Analizar las bases de cultura gastronómica mediante entrevistas	5	4	2	2	1	14	Media alta
Proponer una ruta gastronómica para el adulto mayor	5	4	3	4	3	19	Alta
Total	19	15	11	11	9	65	

Elaborado por: Paúl Castillo

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Análisis: Se utilizara las escalas de la tabla N° 1, esta tabla es para identificar el grado de importancia de algún tema, esto facilita la lectura de una tabla, yendo desde el más alto que es cinco, al medio que es tres, al más bajo que es uno.

Los objetivos salen de las causas y efectos, se unen los objetivos y se convierte en acciones forman uno solo.

Un objetivo es mejorar las practicas gastronómicas, luego se mide el impacto sobre el propósito que puede ser del uno al cinco, luego la factibilidad técnica, factibilidad financiera, social, cultural, y política.

Se suma el total de los dos lados y tiene que salir el mismo resultado que es 65 eso quiere decir que es factible la implementación de una ruta gastronómica, para el adulto mayor, en la parroquia de Nanegal.

4.02 Matriz de Análisis de Impacto de los Objetivos

Tabla N° 6

	Factibilidad de lograse	Impacto en género	Impacto ambiental	Relevancia	Sostenibilidad	Total
O	Cuenta con financiamiento	Incrementa ingresos de los hombres y mujeres	Mejora el entorno social	Los beneficiados se dan cuenta del cambio	El pueblo aporta con medios	88 puntos
B	Capacitación adecuada	Aumenta el nivel educativo De los hombres y mujeres	Mejora el entorno cultural	Los beneficios son deseados por los beneficiarios	Aumenta la organización	22 a 32 Baja
J	La difusión es adecuada	Fortalece la participación del pueblo, tanto hombres y mujeres	Mejora el entorno cultural	Se benefician todo el pueblo	Al futuro se puede conseguir financiamiento	33 a 44 Media Baja
E	Satisfacción de los servicios	Incrementa ingresos de los hombres y mujeres	Mejora el entorno cultural, social	Se beneficia el turista	Aumenta capacitaciones	45 a 66 Media Alta
T	Variedad gastronómica	Aumenta el nivel educativo de los hombres y mujeres	Mejora el entorno cultural, social, ambiental	Se beneficia el turista y el chef	Fortalece la participación de la comunidad y el chef	67 a 88 Alta
I V O	Aumento de rutas gastronómicas	Incrementa ingresos de los hombres y mujeres	Protege los recursos ambientales	Se beneficia el pueblo	Aumenta la participación de los beneficiados	
	25	18	11	10	15	79

Elaborado por: Paúl Castillo

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Análisis: En la matriz de análisis de impacto buscamos la factibilidad que se busca lograr de acuerdo a los parámetros de la matriz, que tan factible es si cuenta con financiamiento, capacitación adecuada.

En impacto en género incrementa ingresos tanto a hombres como a mujeres siendo positivo para el pueblo.

En impacto ambiental se mejorará el entorno social, cultural y ambiental, dando como resultado un lugar más limpio, personas más cultas y un ambiente libre de humo.

En relevancias todos los beneficiados se dan cuenta de los cambios y todo el pueblo se beneficiará de los turistas.

En sostenibilidad la comunidad aporta, ayuda con medios y mejora la calidad de vida de todos. Se suma todo dando como resultado 79 que es alto.

4.03 Diagrama de estrategia

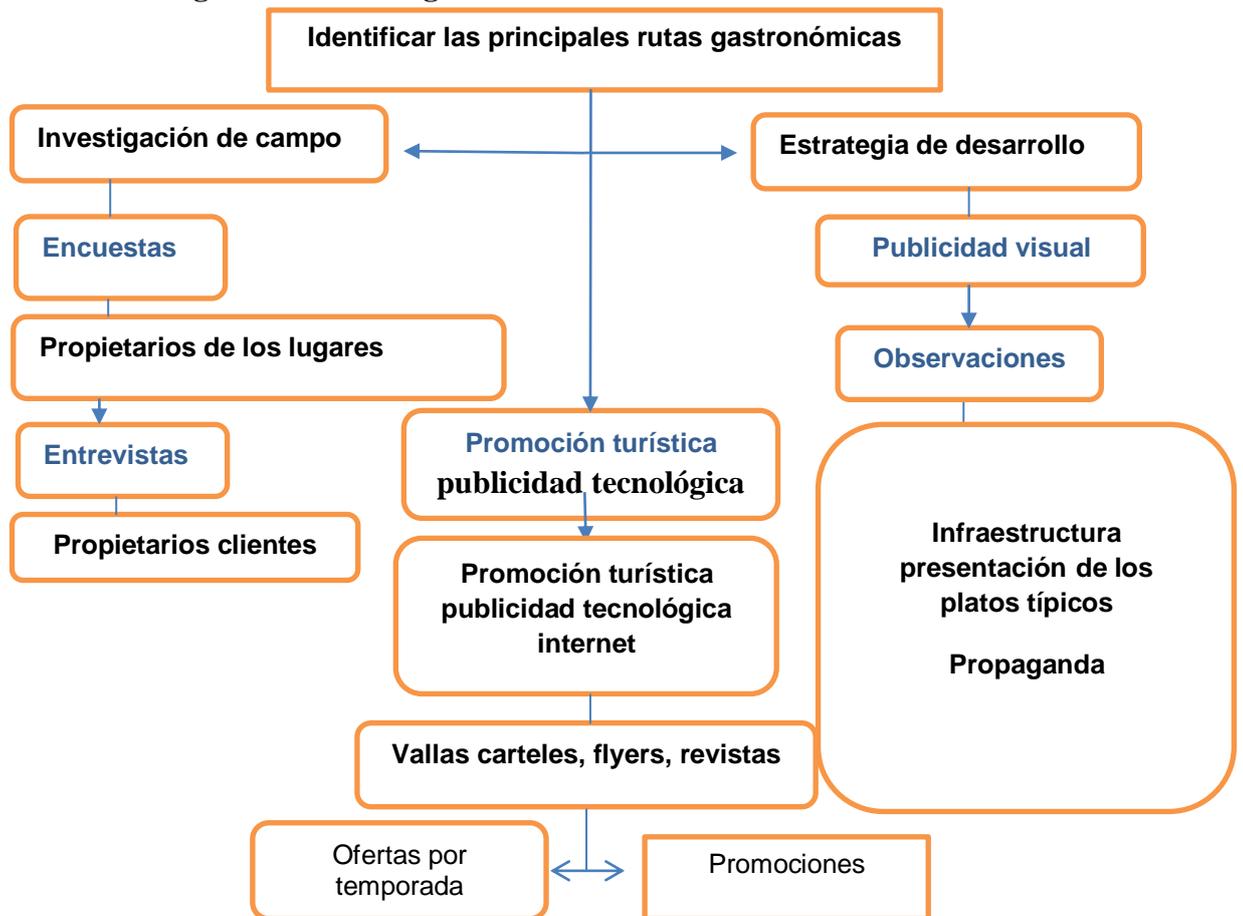


Figura N° 4

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: El diagrama de estrategia, tiene como finalidad dar a conocer la promoción turística, que se pretende hacer en la parroquia de Nanegal que es publicidad visual como vallas, carteles, flyers, revistas, internet como Facebook, etc.

Para poder recolectar información, se visitara los lugares turísticos y gastronómicos, se observara la infraestructura, presentación de los platos típicos, atención al cliente, amabilidad, buscando restaurantes y atractivos de mejor calidad, accesibilidad, precios adecuados y confort.

Se realizaran encuestas, cuestionarios y entrevistas, para poder recolectar información suficiente sobre sus gustos y saber más afondo sobre sus intereses.

Estas son las actividades que se realizara para alcanzar los objetivos.

4.04 Matriz de Marco Lógico

Tabla N° 7

Objetivos	Indicadores	Medio de verificación	Supuestos
Difundir e informar sobre las principales rutas gastronómicas para el adulto mayor	Afluencia de turistas nacionales e internacionales	Incremento económico de los lugares visitados por los turistas	Apoyo de los centro gastronómicos y turísticos
Incrementar el valor económico de las rutas gastronómicas	Ayudar a reconocer las rutas gastronómicas, que mantienen tradiciones y comida sana	Invertir en empresas que se beneficien	Apoyo de los centro gastronómicos y turísticos y de la parroquia de Nanegal
-Investigación de campo. -Apoyo visual fotografías.	Contando directo para evaluar su desarrollo	-Aumenta el índice de empleo. -Afluencia del adulto mayor	Apoyo del centro gastronómico y turísticos
-Visita de los restaurantes y sitios turísticos. -Entrevista a los propietarios y clientes. -Degustación de los platos que ofrecen y fotos.	Fotografías Entrevistas Cuestionarios Encuestas Degustación de la comida	Aceptación y satisfacción de los turistas	Apoyo del consejo provincial de Nanegal

Elaborado por: Paúl Castillo

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Análisis: En la matriz del marco lógico ponemos los objetivos de la tabla anterior con el fin, propósito, componentes.

Se empieza desde arriba objetivos que es difundir e informar sobre las principales rutas gastronómicas para el adulto mayor.

Luego los supuestos desde abajo así arriba, es hipótesis de las actividades que puede estar involucrado lo social, cultural, ambiental, como es el apoyo del consejo provincial de Nanegal.

En los indicadores que son fotografías, contactos, afluencia de turistas en la ruta gastronómica.

Medios de verificación satisfacción de los turistas, incremento de empleo, tratar de invertir o trabajar con los beneficiados.

CAPÍTULO V

Propuesta de una Ruta Turística Gastronómica en la Parroquia de Nanegal Dirigido al Adulto Mayor, con la Finalidad de Promover el Turismo en este Sector.

5.01 Antecedentes de la Herramienta

Existen muchas rutas que sean creados, los Quiteños y el adulto mayor tienen la oportunidad de ser el degustador y observador de estos lugares maravillosos, con una excelente gastronomía y apreciar sus paisajes únicos. En verano hay una excelente oportunidad para visitar la Parroquia de Nanegal ya que se realizan fiestas por la virgen, feria de comida típica, competencias de aventura en donde los turistas pueden disfrutar y observar lo mejor que tiene esta parroquia. Se busca elevar la calidad de los servicios gastronómicos y turísticos en la ruta y en Nanegal a través de programas y capacitaciones en diversas áreas.

Ruta uno mitad del mundo: Una caminata dentro de la mitad del mundo, luego tomaremos el bus privado que nos llevara a una breve parada al mirador de la Reserva Geobotánica Pululahua donde podemos disfrutar de su paisaje, luego se ira a Calacali donde podrá visitar la Casa Museo de Carlota Jaramillo, donde podrán aprender más sobre la historia. Después estaremos en Nanegalito donde podrán

disfrutar de un delicioso dulce de leche con queso y su típica melcocha. Una vez que lleguen a Nanegal podrán almorzar en el Restaurante Terra Da Kenku donde su comida es típica del lugar y sana, se tomara un descanso y se visitara una cascada hermosa de 25 metros de alto, puede bañarse y disfrutar de un masaje relajante de su agua tibia, su exuberante vegetación, aves exóticas y su olor a selva le enamorara.

Podrán visitar los invernaderos de plantas nativas y deleitarse con la variedad de plantas y si desean pueden comprar en precios muy cómodos, luego se visitara una fábrica de panela donde podrán degustar y conocer el proceso de la misma.

Nanegal es un productor de cacao, café, yuca, palmito, plátano, etc., podrán conocer sus cultivos. Existen artesanos que venden productos hermosos desde adornos, aretes, hasta camas, muebles y cabañas de guadua de excelente calidad.

5.01.01 Análisis F.O.D.A

Tabla N° 8

Fortaleza, Oportunidad, Debilidad, Amenazas

	Fortaleza	Debilidad
<p>Factor Interés</p> <p>Factor Externo</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Diversidad de restaurantes -Posee diferentes atractivos turísticos. -Presta el servicio todo el año -Pose un clima agradable -Bajo nivel delincuencia -Riqueza histórica 	<ul style="list-style-type: none"> -Vías en mal estado -Falta de recursos -Falta de señaléticas -Falta de senderos adecuados -Falta de planificación turística a futuro
Oportunidad	Estrategias (FO)	Estrategias (DO)
<ul style="list-style-type: none"> -Comentarios positivos del lugar. -Está muy cerca de Quito. -Posibilidad de competir en un turismo de calidad, no masivo. -Turismo poco saturado. -Acceso a diversos segmentos de mercado como turismo negocios, cultural, religioso, gastronómico. 	<ul style="list-style-type: none"> -Hacer un inventario de los atractivos turísticos. -Hacer capacitaciones y asesorías de universidades, institutos como el ITSCO. -Hacer un Itinerario de acuerdo a la necesidad del turista. 	<ul style="list-style-type: none"> -Crear una página completa de todos los atractivos. -Renovar la fachada de los lugares turísticos. -Creación de una agencia de viajes. -Buscar más atractivos turísticos.
Amenazas	Estrategias (FA)	Estrategias (DA)
<ul style="list-style-type: none"> -Incremento de la competencia en el sector turístico y gastronómico. -Visitas sin control que no son planificadas -Disputa del turista por personas que ofertan el servicio 	<ul style="list-style-type: none"> -Mejorar calidad de todos los servicios -Aumentar publicidad, como vallas, y paquetes turísticos -Aumentar campañas de limpieza y concientización a los visitantes 	<ul style="list-style-type: none"> -Gestionar recursos para la parroquia de Nanegal con ayuda del Consejo Provincial. -Auspiciar estudios de la flora y fauna. -Campañas de reforestación -Campañas de concientización de la caza

Elaborado por: Paúl Castillo

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Análisis: Permite entender desde afondo las debilidades como vías en mal estado, para poder indagar y buscar una solución a los problemas que tiene Nanegal. En amenazas tenemos diferentes tipos de problemas que no dependen de uno como la competencia en el sector turístico y gastronómico, visitas sin control que da como resultado los atractivos de saciados, basura por todo lugar y destrucción de la flora.

En fortaleza tenemos un bajo nivel delincencial ya que es un pueblo unido y se conocen entre todos, da como resultado un lugar más seguro para el turista y los habitantes de Nanegal, Existen muy pocos lugares donde uno puede tener la confianza de relajarse sin preocuparse de que alguien le quiere robar o hacer daño.

Una de las oportunidades es que está muy cerca de Quito a tan solo una hora y media en bus, con un clima muy agradable y su aire puro sin contaminación ase de Nanegal un lugar único que cualquier persona quiere conocer.

5.01.02 Investigación de Mercado

Malhotra Naresh (2014). Recuperado 20-02-2016, *Investigación de mercados 5ta edición, India*. Es una técnica que permite recopilar datos, de cualquier aspecto que se desee conocer para, posteriormente, interpretarlos y hacer uso de ellos. Sirve al comerciante o empresario para realizar una adecuada toma de decisiones y para lograr la satisfacción de sus clientes.

La investigación de mercado que se utilizara será la cuantitativa que será a través de muestras representativas, para poder tener la muestra universo específico del proyecto, con esto se puede reflejar lo real del mercado y saber los deseos del mercado como, porque, cuando, se lo realizara a un número de personas entrevistadas individualmente y todo esto se reflejara de manera numérica para su respectivo análisis.

5.01.03 Instrumento de Investigación

Esteban Moreno Anaya (2013). Recuperado 20-02-2016, *Instrumento de investigación*. Un instrumento de investigación es la herramienta utilizada por el investigador para recolectar la información de la muestra seleccionada y poder resolver el problema de la investigación, que luego facilita resolver el problema de mercadeo. Los instrumentos están compuestos por escalas de medición.

Es necesario que la encuesta sea confiable y válida para que se pueda sumar, con esto se recolectara y registrara la información para luego analizar, es lo más importante de una investigación.

5.01.04 Población y Muestra

Jacqueline Wigodski (2010). Recopilado 20-02-2016, *Metodología de la investigación, Santiago de Chile*. Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado. Cuando se vaya a llevar a cabo alguna investigación debe de tenerse en cuenta algunas características esenciales al seleccionarse la población bajo estudio. La muestra es un subconjunto fielmente representativo de la población. Hay diferentes tipos de muestreo. El tipo de muestra que se seleccione dependerá de la calidad y cuán representativo se quiera sea el estudio de la población.

El tipo de muestra que se utilizara será aleatorio y estratificada, con se tendrá un grupo aleatorio y todos tienen oportunidad de ser encuestados sin discriminar a nadie, y con la estratificada se subdivide en subgrupos según la característica que se quiere como es el adulto mayor.

Tabla N° 9
Dato Estadístico de Pichincha del Adulto Mayor

Rango de edad	2001	%	2010
95 y más años	3.829	0.2%	1.619
90 a 94 años	6.294	0.3%	4.639
85 a 89 años	11.092	0.5%	10.760
80 a 84 años	17.445	0.7%	20.187
75 a 79 años	25.513	1.1%	27.990
70 a 74 años	35.569	1.5%	40.040
65 a 69 años	43.818	1.8%	57.014
60 a 64 años	54.407	2,3%	72.702
55 a 59 años	66.296	2.8	94.397
50 a 54 años	92.259	9.8	114.630
45 a 49 años	247.624	10.4	142.926
40 a 44 años	110.756	4.6	154.206
35 a 39 años	141.919	5.9	1.80.504
30 a 34 años	163.413	6.8	208.179
25 a 29 años	182.114	7.6	238.668
20 a 24 años	204.363	8.6	246.50

Fuente: Inec

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: Se utilizara esta tabla de Inec del año 2001 al 2010 ya que es el último censo de Pichincha, se tomara al adulto mayor como muestra de la población ya que será el principal involucrado en el desarrollo del proyecto, tomando el rango de edad desde los 20 años, hasta los de 95 años de edad.

Gabaldon (1980), Recopilado 20-02-2016. Muestra es una fórmula de población finita para el cálculo de tamaño de muestra cuando el universo es finito, es decir contable y la variable de tipo categórica.

Muestra:

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

Dónde:

n = Tamaño de la muestra

N = Población o universo

Z = Base al nivel de confianza 95%

p = Probabilidades de éxito 50%

q = Probabilidad de fracaso 50%

e = Margen de error 5%

Suma total de Inec 1`852.772 de 20 a 95 años

$$n = \frac{1`852.772 * 0.50 * 0.50 (1.95)^2}{(1`852.772 - 1) (0.05)^2 + 0.50 * 0.50 (1.95)^2}$$

$$n = \frac{463.193 * 3.80}{1`852.771 * 0.0025 + 0.25 * 3.80}$$

$$\begin{array}{r} n = 1.760.1334 \\ \hline 5.5819275 \\ n = 315 \end{array}$$

Análisi: Reemplazamos los datos se multiplica $1\ 852.772 * 0.50 * 0.50$, da como resultado 463.193 se multiplica $* 3.80$ y da como resultado 1.760.133.

luego $1\ 852.772 - 1$ restamos y se reemplaza todos los datos multiplicando da como resultado 5.5819275, dividimos todo y la respuesta es de 315.

5.01.05 Análisis de la Información

Tabla N° 10

Nombre.- Análisis de la encuesta N°1

¿Le gustaría ser parte de un proyecto de ruta gastronómica para el adulto mayor?

SI	NO
83%	17%

Elaborado por: Paúl Castillo



Figura N° 5

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: Su objetivo es determinar el porcentaje de personas que estén dispuestas a ser parte de una ruta gastronómica, el 83% quiere ser parte, y el 17% no desea ser parte. Quiere decir que la mayoría de personas desearían comprar una ruta gastronómica y conocer más sobre las delicias gastronómicas que tiene el noroccidente.

Tabla N° 11

Nombre.- Análisis de la encuesta N°2

Le gustaría que este proyecto sea real

SI	NO
91%	9%

Elaborado por: Paúl Castillo



Figura N° 6

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: Permite expresar al encuestado si le gustaría que el proyecto sea real, un 91% está de acuerdo, en cambio un 9 % no está de acuerdo, eso quiere decir que la mayoría de personas, creen que es un proyecto de calidad, y quieren tener una experiencia diferente.

Tabla N° 12

Nombre.- Análisis de la encuesta N°3

¿Cree usted que con la creación de una ruta gastronómica para el adulto mayor, se tendrán mayores visitantes en los locales y sitios turísticos?

SI	NO
83%	17%

Elaborado por: Paúl Castillo

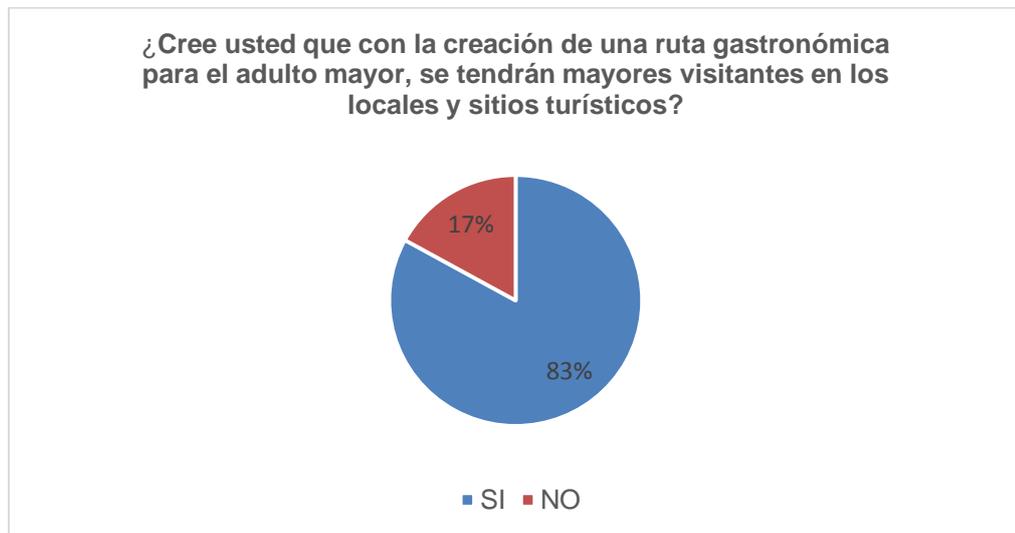


Figura N° 7

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: El 83% de los encuestados creen que si aumentara la afluencia de turistas en los locales, quiere decir que los locales podrán mejorar sus ventas, con esto podrían capacitarse para brindar cada vez un mejor servicio a los turistas y agrandar sus locales. El 17% cree que no aumentarían las ventas

Tabla N° 13

Nombre.- Análisis de la encuesta N°4

¿Le gustaría tener una ruta turística que incluya todos los gastos pagados?

SI	NO
90%	10%

Elaborado por: Paúl Castillo

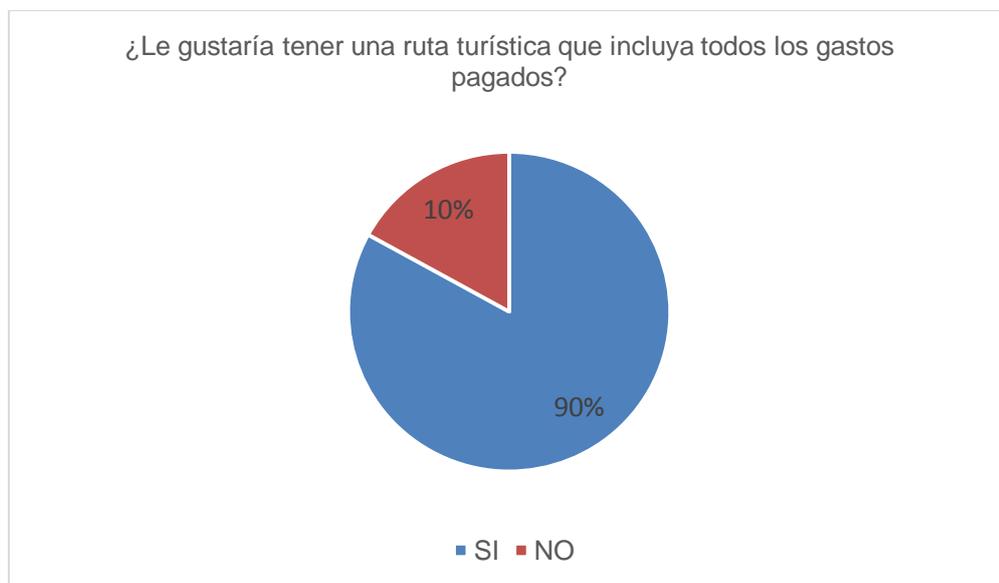


Figura N° 8

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: El 90 % está de acuerdo y está dispuesto a adquirir una ruta gastronómica que incluya todo pagado como, transporte, alimentos, visita a atractivos turísticos, guía. Ya que se libra de estar buscando un lugares buenos y podrá relajarse y olvidarse de los gastos extras por un día.

Tabla N° 14

Nombre.- Análisis de la encuesta N°5

¿Qué lugar le gustaría visitar?

Bosque Nublado	Playa	Paramo
55	30	15

Elaborado por: Paúl Castillo

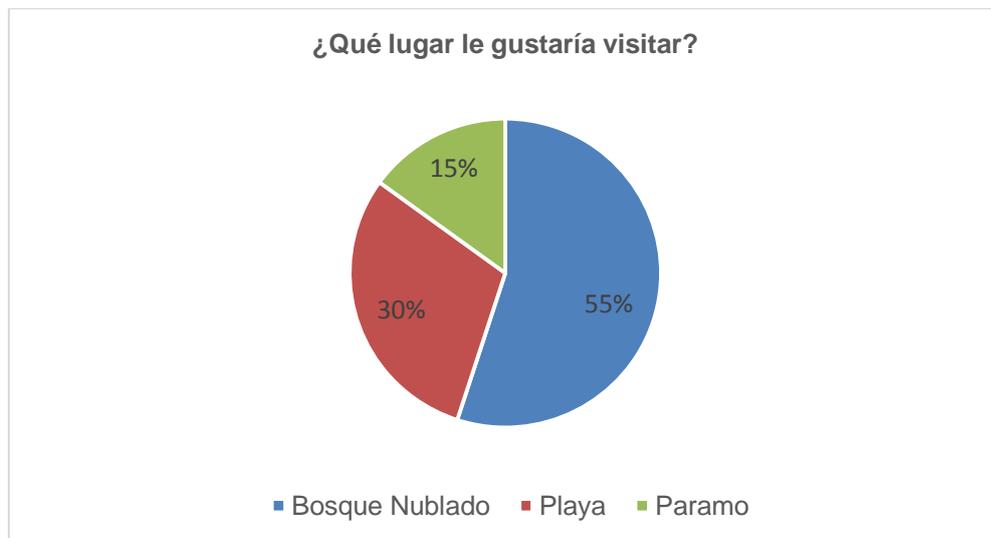


Figura N° 9

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: El 55% de los encuestados están dispuestos a visitar el bosque nublado, ya que está muy cerca de Quito y su clima es muy privilegiado, donde pueden disfrutar de aire fresco, el 30% prefiere la playa por la diversión y su clima, y el 15% el páramo por su tranquilidad.

Tabla N° 15

Nombre.- Análisis de la encuesta N°6

¿Con quién le gustaría visitar?

Familia	Amigos	Pareja	Solo (a)
45%	25%	25%	5%

Elaborado por: Paúl Castillo

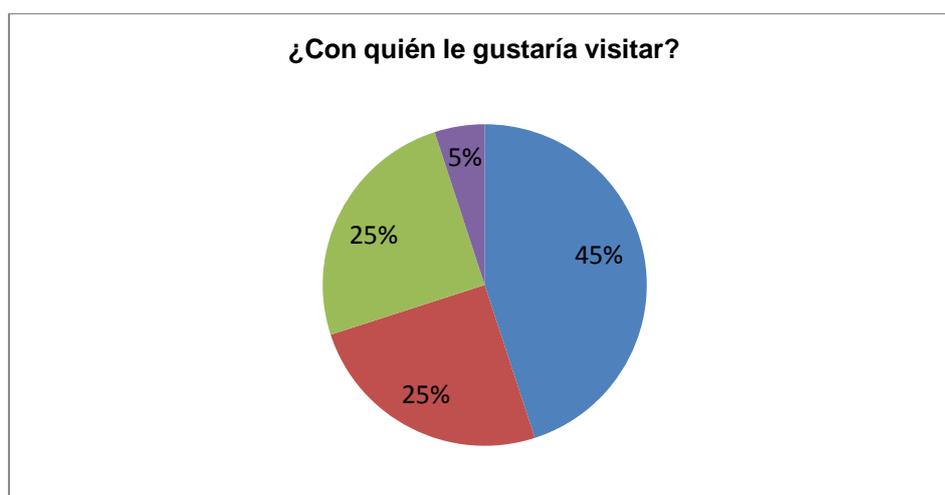


Figura N° 10

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: El 45 % de los encuestados le gustaría viajar con su familia siendo el porcentaje mayor ya que disfrutarían de un paseo con sus seres queridos, cerca de la naturaleza y respirando aire puro. El 25% amigo y pareja prefieren viajar acompañados. Y el 5% prefiere viajar solo.

Tabla N° 16

Nombre.- Análisis de la encuesta N°7

¿Cuál sería su motivo de viaje?

Relajación	Recreación	Gastronomía	Aventura
45%	15%	35%	5%

Elaborado por: Paúl Castillo

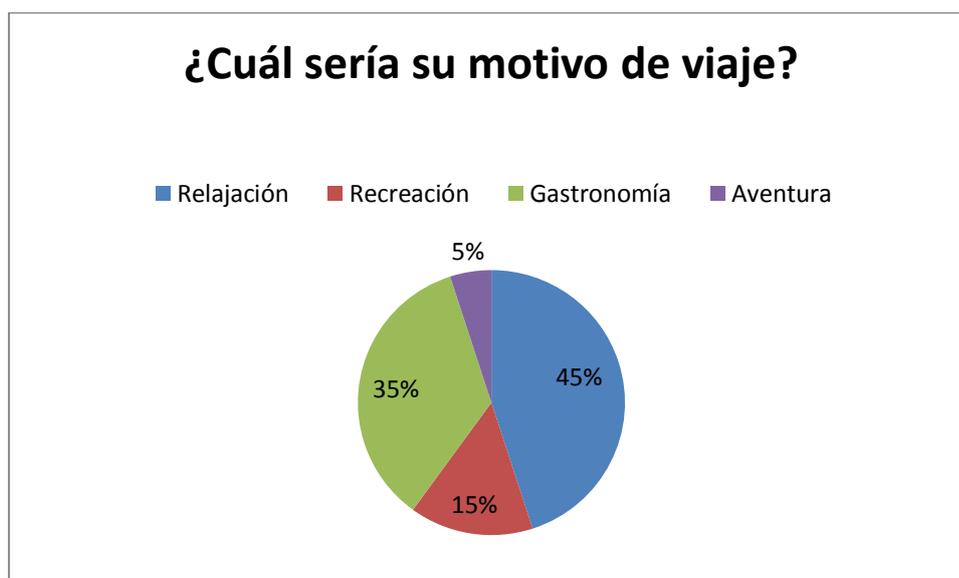


Figura N° 11

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: El 45% de los encuestados el motivo por que viajan es de relajación, ya que alivian su estrés, el 35% viajar por la comida ya que donde viven no pueden degustar de estos platos deliciosos, el 15% viaja por recreación como caminatas, 5% que es aventura ya que no existe una seguridad confiable.

Tabla N° 17

Nombre.- Análisis de la encuesta N°8

¿Qué tipo de comida prefiere?

Almuerzo	Caldo de gallina	Tilapia ahumada	Ceviche de palmito
15%	25%	25%	35%

Elaborado por: Paúl Castillo

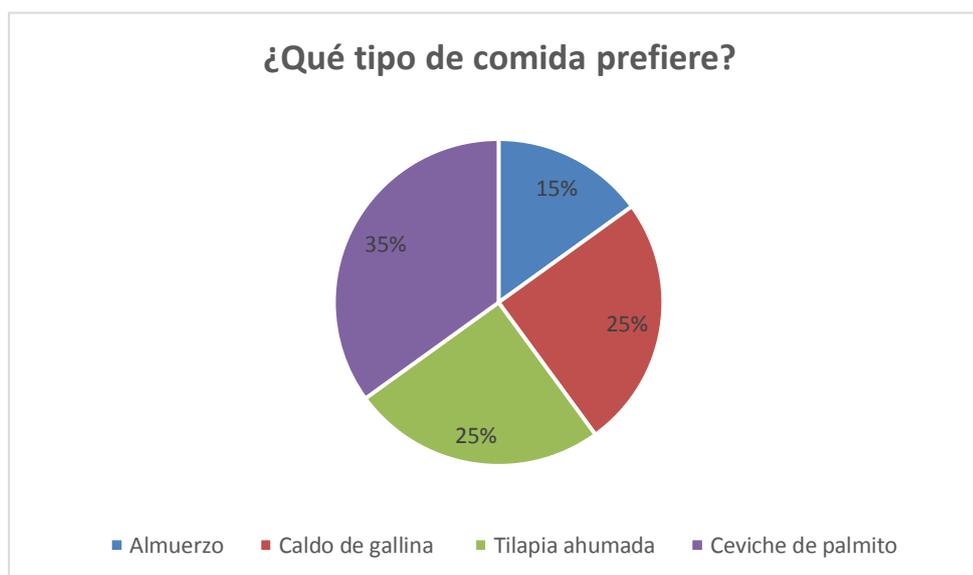


Figura N° 12

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: De los encuestados el 35% prefiere ceviche de palmito por su sabor y su precio que no es muy caro, el 25% eligen caldo de gallina y tilapia ahumada porque es un producto sano, 15% elige almuerzo por el precio que es barato.

Tabla N° 18

Nombre.- Análisis de la encuesta N°9

¿Piensa que la comida sana influye en el turismo?

SI	NO
95%	5%

Elaborado por: Paúl Castillo

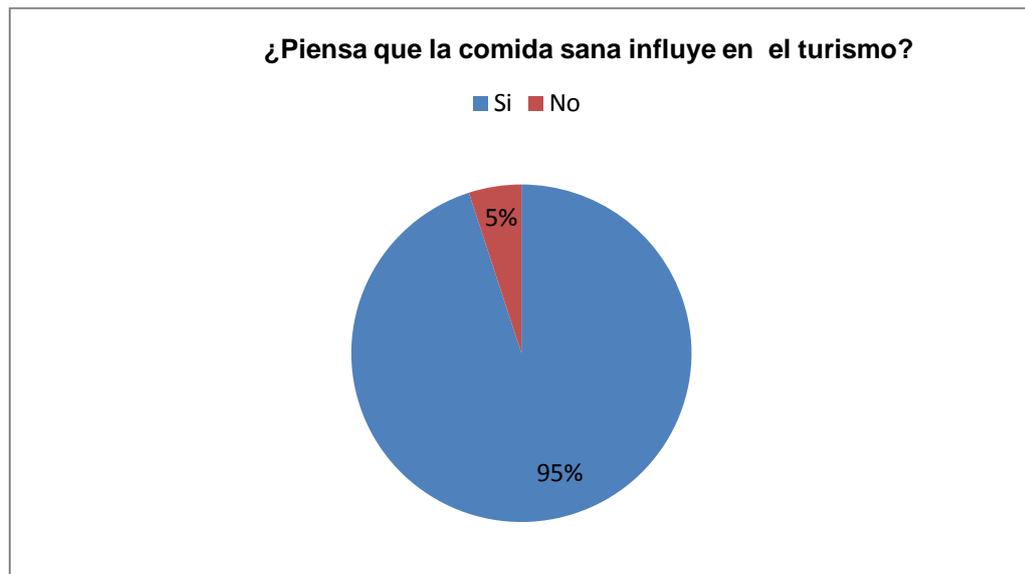


Figura N° 13

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: El 95% piensa que la comida si influye en el turismo, ya que depende de la satisfacción del turista para regresar a un lugar determinado. Si se mantiene un hábito de alimento sano se gozara de una buena salud.

Tabla N° 19

Nombre.- Análisis de la encuesta N°10

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una ruta gastronómica de un día que incluya, transporte, alimentación, visita atractivos turísticos?

50\$	75\$	100\$
25%	55%	20%

Elaborado por: Paúl Castillo

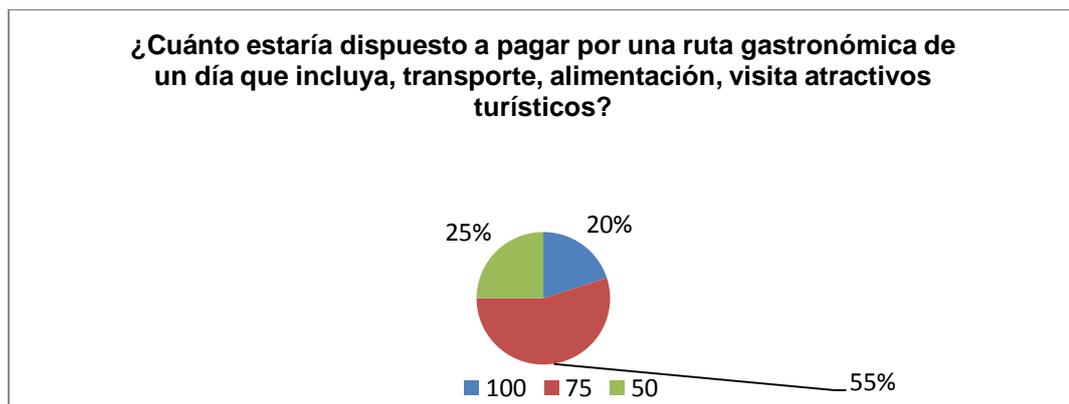


Figura N° 14

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: El 55% está dispuesto a pagar 75\$ ya que disfrutarían de una variedad de platos típicos de la zona y disfrutarían de atractivos naturales. El 25% está dispuesto a pagar 50\$ ya que solo quieren disfrutar de la gastronomía y no de los atractivos, el 20% pagaría 100\$ ya que recibirían un mejor servicio, de mejor calidad y no escatimarían en gastos.

5.02 Descripción de la Herramienta y Metodología

La misión es buscar rescatar y dar a conocer lugares donde aún se puede adquirir comida típica de buena calidad, resaltando sus paisajes y atractivos turísticos.

La visión es posicionar dentro de la oferta nacional, especializándonos en comida sana, fresca y sin químicos, con productos de calidad, estableciendo rutas gastronómicas donde se fomente el arte culinario, su cultura, y atractivos.

El Slogan está pensado en la naturaleza animal y lo tribal, fusionando y creando un Slogan llamativo que armonice con comida.

Este proyecto será informado a través del uso de redes sociales y una página web la cual constara de toda la información necesaria para el turista tal como: paquetes turísticos, las rutas disponibles, itinerarios, alimentación, hospedaje y costo de la ruta gastronómica. Además, se propone una información más personalizada mediante la creación de trípticos. De esta manera, no solo se da a conocer el rostro detrás del proyecto, si no también se prioriza la interacción directa con el turista puesto que en varios casos el adulto mayor desconoce el uso del internet y, de esta forma ofrecer un mejor servicio al turista logrando responder satisfactoriamente todas sus preguntas e inquietudes acerca de las necesidades que poseen y como solucionarlas con el objetivo de hacer de su inversión un paraíso de relajación y conocimiento.

El tipo de estrategia que se utilizara será la calidad, un trato que merecen todos los turistas, se formara alianzas con otros restaurantes eligiendo los mejores y se buscara los atractivos más destacados y accesibles, las capacitaciones a los dueños de los

locales será una prioridad para mejorar el servicio tanto en los locales como en la calidad del producto, estas capacitaciones se lo podrá realizar mediante convenios con Universidades o institutos como el ITSCO donde los estudiantes tendrán la oportunidad de aprender y dar lo mejor de ellos para enseñar a los empleados y los profesores sería la base fundamental para dirigirlos, evaluarlos, sería como prácticas profesionales donde el profesor sería el que evalúa junto con el dueño del local, dando como resultado un producto de excelente calidad.

5.03 Formulación del Proceso de la Aplicación de la Propuesta

Elaborado por: Paúl Castillo

La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Kenku

OBJETIVO GENERAL

- Crear un Folleto de una ruta gastronómica enfocada al adulto mayor, con la finalidad de identificar la identidad de cada lugar.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Difundir la ruta gastronómica.
- Aumentar las ventas y fomenta a la creación de nuevos negocios.
- Mejorar la calidad de la comida típica.
- Tener variedad de turistas.
- Brindar un trato excelente al cliente.
- Incentivar la implementación de nuevos servicios y atractivos.

INTRODUCCIÓN

En la Mitad del mundo hasta llegar a la parroquia de Nanegal existe muchos lugares de interés tanto su deliciosa gastronomía que debe ser aprovechado especialmente para el adulto mayor, se realizara este Folleto de Ruta Gastronómica viendo las necesidades para satisfacer sus demandas, es lo que se pretende alcanzar al finalizar

esta investigación. Lo cual se lograra recuperando y renovando la gastronomía del sector, enfocado especialmente a captar la atención al adulto mayor.

GLOSARIO

CHUGCHUCARA= 'chugchu' que significan tembloroso y cara que significa cuero.

YAHUARLOCRO= del quechua, yahuar=sangre y loco=guiso.

CARIOCHO= del quechua guiso de carne.

LLAPINGACHO= del quechua "llapiy" que significa aplastar, "gacho" pedazo.

CHICHA= del náhuatl chichiatl "agua fermentada", compuesto con el verbo chicha (agriar una bebida) y el sufijo -atl (agua).

CAUCARA= alimento nativo en base a cauca y cuero de chancho.

MEL COCHA= el vocablo deriva de miel y de cocha: «perol para elaborar cosas de confitería»

Diccionario océano ámbar ilustrado, colección cocina natural, (Ortemberg, Adriana, Máñez Carlota, Vázquez, año 2007, pág. 96, 168, 354)

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Konku

RUTA GASTRONOMICA

MITAD DEL MUNDO

Restaurante Vicente's aquí podrá disfrutar de exquisitos platos típicos, como la fritada, el sabor del yaguar loco, cuy asado, llapingachos, hornado, cariucho de res o de pollo, locro de queso, seco de chivo, mote con chicharron, empanadas de morocho, La chicha de maíz, puede disfrutar de un delicioso postre como los helados de paila.

Chugchucara se necesita fritada, chicharron, papa dorada, empanada, mañuro y aguacate.



Cuy asado viene acompañado con papas cocinadas con maní y lechuga.



Yaguar loco viene con papas, maní, leche, tripas, menudo y la sangre del puerco, ensalada, es muy delicioso



La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Konku

Llapingacho se realiza una tortilla de papa, ensalada de remolacha puede variar, tomate, aguacate, embutido de res longaniza y huevo



Cariucho sazonar la carne o el pollo y hornear, a las papas se les cocina y se sirve con salsa de maní leche crema de leche

Locro de queso se cocina las papas, se agrega leche y queso



Seco de chivo se realiza un refrito y se incorpora el chivo, se acompaña con arroz, plátano frito y aguacate.



La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Konku

Mote con chicharrón se acompaña con mote cocinado, pedazos de chanchó fritos, plátano frito.



Empanadas de morocho se muele el morocho, tiene un refrito de ajo, cebolla y carne molida de chanchó, se envuelve en la masa y luego se fría.



Helados de paila se necesita pulpa de fruta, azúcar al gusto



Chicha de maíz es una cerveza tradicional andina, a los granos de maíz se les fermenta, luego se les muele y se deja cocinar se agrega azúcar al gusto.



La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Konku

NANEGALITO

También conocido como el centro del mundo, donde se puede disfrutar de platos típicos como el Hornado, Cuy asado, Tortilla de caucara, Morocho de leche, Zambo de dulce.

Tortilla de caucara para preparar este plato delicioso se necesita de papas cocinadas y luego aplastadas y se les fría, a la carne se fría en trozos pequeños, y una ensalada de remolacha con zanahoria, lechuga y jugo de limón, Choclo con queso. La bebida típica también es la chicha de maíz.



Zambo de dulce la pulpa se le cónica con panela, canela y se le revuelve durante una media hora, y esta lista este delicioso dulce.



Choclo con queso el choclo es cocinado y se acompaña con queso de casero y fresco.



NANEGALITO

Restaurante el Sabrosón aquí podrá disfrutar de exquisitos platos típicos como la Trucha asada o ahumada, Caldo de gallina, Fritada, Morocho con empanadas o bolones, Melcocha, queso con manjar.

La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Kenku



NANEGALITO

Restaurante el Quinde aquí podrá disfrutar de exquisitos platos típicos como la Trucha asada o shamada, Caldo de gallina, Fritada, Morocho con empanadas o bolones, Melcocha, queso con manjar.

Trucha asada se corta el pescado en trozos pequeños colocarlos en una paila grande y agregar sal y ajo, cebolla, comino, y cocinela. Sirvale acompañado de choelos cocinados, maduros.



Caldo de gallina está acompañado de yuca cocinada, cebolla y culantro finamente cortado, y gallina del campo



Bolones tiene plátano cocinado, se hace un refrito y se junta con el chancho, o el queso y se fría.

La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Kenku

Trucha asada se corta el pescado en trozos pequeños colocarlos en una paila grande y agregar sal y ajo, cebolla, comino, y cocinela. Sirvale acompañado de choelos cocinados, maduros.



Caldo de gallina está acompañado de yuca cocinada, cebolla y culantro finamente cortado, y gallina del campo



Bolones tiene plátano cocinado, se hace un refrito y se junta con el chancho, o el queso y se fría.



Morocho se cocina el grano con leche se agrega azúcar, canela, pasas.



La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Kenku

Melcocha es un delicioso dulce de azúcar de panela, cortado en trocitos.



Queso con manjar de leche el manjar de leche es preparado con azúcar morena y el queso es hecho a mano es muy delicioso.



NANEGAL

Restaurante Terra da Kenku donde su paladar disfrutara de una variedad de platos típicos como Caldo de gallina, Caldo de treinta y uno, Caldo de patas, Ceviche de palmito, Tilapia frita, la ríca Fritada, Sancocho, Tortillas de yuca con carne, Carne o pollo al jugo, Tamal de yuca, Humita, Jugo de caña, Chicha de chontaduro es la bebida más famosa del sector. Limonada.

Caldo de treinta y uno está acompañado de yuca, y si se prefiere se pone limón al gusto y aji.



La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Kenku

Caldo de patas está acompañado con mote, yuca, patas de res, cebolla cortada muy fino y leña.



Ceviche de palmito se hace un encurtido con cebolla, tomate, sal y limón, agregamos tomate licuado, naranja, culantro y trozos de palmito, se acompaña con tostado, canguil, chifles.



Tilapia frita está acompañado de yuca frita, encurtido de cebolla, tomate, lechuga.



Fritada se fríe el chanco con aji, sal y comino hasta que este seco, luego se cocina las yucas y se hace un encurtido con cebolla, tomate, sal y limón.



La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Kenku

Carne o pollo al jugo está acompañado de yuca frita o cocinada, arroz y el pollo o carne se sirve con abundante jugo en el que se preparó.



Humita se sirve con un jarro de café bien caliente, la humita está envuelta por una hoja de choclo y rellena de queso.



Jugo de caña es la caña molida y se sirve con un poco de limón.



Tamal de yuca la yuca se le cocina y se muele, se agrega panela, queso y se envuelve en hoja de plátano y se cocina a vapor.



La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Kenku

Chicha de chontaduro al chontaduro se lo cocina luego se le splasta y se guarda por 2 días se agrega azúcar y esta listo.



Hosteria Yumbo lodge, categoría 2 estrellas, costo por personas 20\$, teléfono: 2-157-009

Hostal Marielita, categoría 1 estrella, costo por persona 15\$, teléfono: 2-157-027

Mapa de Quito a Nanegal



CATEGORÍA DE LOS HOTELES

Reserva Maquipucuna, categoría 4 estrellas, costo por persona 60\$, teléfono: 2-1507-200

Reserva bosque nublado santa lucia, categoría 3 estrellas, costo por persona 35\$, teléfono 2-157-242

Cabañas ecológicas Karma, categoría 3 estrellas, costo por persona 25\$, teléfono: 2-157-022

Hosteria Mapali, categoría 2 estrellas costo por personas 25\$, Teléfono: 02-2157114 2157343, Celular: (093) 099 4162026

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

La mejor alternativa Ruta gastronómica Terra da Kenku

Se puede coger el bus en la estación norte de la Ofelia, en el lugar de buses interparroquiales Bus Minas Nanegal, costo del pasaje por persona 3\$, tercera edad y niños 1.50\$ paradas técnicas en Nanegalito, horario de salida de buses desde las 6:00 hasta 19:00, teléfonos: 3-988-200

Teléfono: 2116-249

Nanegal

Restaurante Terra da Kenku

Dirección vía a la piragua, la delicia restaurante Terra da Kenku

Teléfonos: 0987830405 – 157-249

Mail: terradakenku.com

DIRECCION Y TELEFONOS

Mitad del mundo

Restaurante Vicente's

Dirección Av. Equinoccial #954 y Hemisferios San Antonio de Pichincha Quito

Teléfono: (593 2) 2398855, E-

mail: contacto@restaurantevicentes.com

Calacali

Dirección: Av. Maldonado y Cardenal de la Torre

Teléfono 02 398 9000, www.conquito.org.ec.

Nanegalito

Restaurante el Sabrosón

Dirección está en la calle Quito 1 y secundaria

Toda la información en:

Online

www.terradakenku.com

Facebook: terradakenku

Tel: 0987830405

Figura N° 15

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: Este folleto es una ayuda para el turista, encontrara objetivo general del folleto, objetivo específico, índice, glosario donde podrá concluir cualquier inquietud que tenga. El turista tendrá la oportunidad de observar los platos que desee degustar, también indica una breve descripción del mismo, en el folleto puede informarse más sobre los platos típicos y representativos de cada lugar como en la mitad del mundo, el plato representativo del lugar es el cuy con la chicha de jora y de postre un delicioso helado de paila.

En Calacalí se podrá disfrutar de un deliciosa tortilla de caucara y de un exquisito zambo de dulce hay que tomar en cuenta que en Calacalí también se puede degustar

de un delicioso cuy, en el camino también se puede disfrutar de un rico choclo cocinado con queso.

Nanegalito ya que es considerado como un paradero muchas personas disfrutan de su gastronomía como la fritada y sus apetitoso dulce de leche con queso y melcocha.

En Nanegal existe una exquisita gastronomía desde el ceviche de palmito y sus deliciosas yucas fritas con pollo al jugo, por esto y mucho más es importante que los turistas disfruten de la gastronomía del Ecuador.

Itinerario

Nombre del paquete: Ruta gastronómica

Ubicación: Pichincha

Salida: La Ofelia

Llegada: Parroquia de Nanegal

Días: Un día

Costo: 65\$ Por persona

Incluye: Transporte, Ingreso a atractivos, alimentación, guía

No incluye: Hospedaje

Si desea el turista se puede incluir hospedaje, se tiene convenio con algunos establecimiento Hosteleros desde una estrella hasta cuatro estrellas, el hospedaje que se ofrece es de dos estrellas con un precio 20\$ por persona, incluyendo todos los servicios es de 85\$ por persona.

Tabla N° 20**Nombre.- Itinerario**

Hora	Lugar	Descripción
8:00	Quito	Salida de Quito, desde la Ofelia con dirección a la mitad del mundo.
8:15	Mitad del mundo	Llegada a la mitad del mundo donde podrán disfrutar de una Chugchucara y delicioso chicha de maíz.
8:40		Salida para dirigirse a la Reserva Geobotánica Volcán Pululahua
9:00	Reserva	Llegada a la Reserva, donde se podrá disfrutar de su mirador, y tomar una corta caminata por el lugar.
9:35		Salida para dirigirse a Calacali
9:40	Calacali	Podrán disfrutar de un delicioso choclo con queso, y luego donde se visitara el Museo Casa Carlota Jaramillo
10:20		Salida para dirigirse a Nanegalito
11:15	Nanegalito	Llegada, donde podrán disfrutar de un bolón de chancho o de queso y de un delicioso manjar de leche con queso, melcochas.
11:35		Salida a Nanegal
12:05	Nanegal	Llegada, donde se almorzara en el restaurante Terra da Kenku, donde podrán elegir una variedad de comida sana.
13:10		Después podrán dar un paseo por los alrededores en donde pueden disfrutar de su clima, cosechar frutas del bosque.
13:40	Cascada Piragua	Llegada donde pueden bañarse y disfrutar de su paisaje exuberante.
15:25		Salida de la piragua donde podrán disfrutar de un delicioso jugo de gña.
15:45	Artesanía Invernaderos	Llegada donde podrá adquirir un artesanía y conocer su proceso, luego visitara los invernaderos de plantas exóticas y conocer los sembríos de café, cacao, plátano.
17:00		Retorno a Quito
19:00	Quito	Llegada a Quito

Elaborado por: Paúl Castillo

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Análisis: Nanegal tiene un potencial muy grande, que todavía falta de ser explotado, en este Itinerario explica la ruta que se tomara saliendo desde la Ofelia y siendo el destino final la Parroquia de Nanegal, en este Itinerario sean identificado los mejores atractivos tanto gastronómicos como culturales de cada parada como en la mitad del mundo donde se puede disfrutar de un delicioso cuy asado y uno de sus atractivos más influyente del sector es la mitad del mundo, está especificado lo que harían en cada lugar que visitarían.

Se especifica la hora de llegada y hora de salida

También se indica lo que incluye como transporte, guía, alimentación, lunch, artesanía, ingreso a atractivos.

Lo que no incluye es el hotel ya que es un Itinerario de un día, pero si el turista lo desea se puede hospedar ya que se tiene un convenio con algunos establecimiento Hosteleros.

La implementación de una ruta gastronómica para el adulto mayor tiene como objetivo brindar un servicio de excelencia teniendo en cuenta su bienestar, gustos y necesidades. Este proyecto se realizará mediante una investigación exhaustiva de los mejores lugares turísticos que se encuentren dentro de la ruta propuesta; se seleccionarán personalmente los sitios que sean aptos y encajen dentro de las necesidades de la ruta gastronómica, en dónde, se tomaran en cuenta ciertos parámetros como son: calidad, aseo, trato al cliente y servicios ofrecidos.

Por otro lado, se realizaran charlas con las diferentes personas encargadas de cada sitio que vaya a ser visitado. Esto se hará con el fin de capacitar al personal acerca de

cómo tratar al turista, en específico al adulto mayor; dentro de esta instrucción se tomara en cuenta puntos muy claves que vale la pena enfocarse como son: la paciencia, amabilidad y respeto que requiere el adulto mayor, otros puntos esenciales como la explicación de todo proceso, elaboración y empaque de ciertos alimentos u productos, de esta manera, se obtendrá un nivel de satisfacción alto lo cual se reflejará en la posibilidad de que el turista decida regresar a visitar ese sitio y comparta su experiencia con otras personas.

Paquete turístico de un día

La ruta gastronómica iría desde la Ofelia donde el bus privado recogería a todos los turistas con el guía, en la mitad del mundo los turistas tendrán la oportunidad de disfrutar de la gastronomía del Restaurante Vicente´s donde podrán degustar de una porción del plato que deseen y jugo a su elección.

Muy cerca se encuentra la Reserva Geobotánica Volcán Pululahua donde se podrá disfrutar de su mirador, y tomar una corta caminata por el lugar, existe un sinnúmero de artesanías, donde el turista podrá elegir la artesanía que más le gusta.

Abordaran el bus donde se hará una parada en Calacali donde se visitara el Museo Casa Carlota Jaramillo, donde tendrán la oportunidad de conocer más sobre este personaje muy importante, Si les gusta la aventura se visitara el paraíso del pescador en donde se podrá pescar si desean, en este lugar hay un teleférico y se puede observar las aves del lugar.

Luego se dirigirán a Nanegalito donde podrán disfrutar de un delicioso manjar de leche con queso, melcochas, empanadas de queso con morocho o un bolón de chanco. Se descansara unos minutos y se dirigirán a Nanegal donde almorzaran en el restaurante Terra da Kenku y podrán elegir una variedad de comida sana como el ceviche de palmito, caldo de gallina, etc.

Después podrán dar un paseo por los alrededores en donde pueden disfrutar de su clima, cosechar frutas del bosque. Se dirigirán a la cascada La Piragua de 25 metros de alto, donde pueden bañarse y disfrutar de su paisaje exuberante, luego de un baño rejuvenecedor, irán a tomar un jugo de caña podrán conocer el proceso de la fabricación de la panela y el trago llamado puntas, también pueden conocer los sembríos de café, cacao, palmito, plátano, muy cerca queda los invernaderos donde podrán comprar algunas plantas exóticas en muy buen precios. Retorno a Quito.

Paquete turístico de dos días

Día uno se recoge a los turistas en la Ofelia a las 8 am, donde embarcaran para dirigirse a la Mitad del Mundo, desayunaran un exquisito plato típico del sector, luego se visitara Calacali donde degustaran de sus bocaditos y podrán disfrutar de un paseo x el sector. El bus les llevara directamente a Nanegalito donde disfrutaran del famoso manjar de leche con queso provolone y su delicioso tostado con chicharon, luego de tomar un descanso se dirigirán a Nanegal donde podrán almorzar en el restaurante Terra da Kenku, podrán degustar de una comida típica del lugar y sobre

todo sana, luego se dirigirán a la Piedra Yumba donde podrá disfrutar de su paisaje y si desea puede nadar, por la tarde se dirigirán al hospedaje Mapali donde disfrutaran de un ambiente acogedor y podrán disfrutar de la merienda. Al otro día se desayunara en Terra da Kenku donde podrán disfrutar de un delicioso jugo con las frutas del lugar y sus riquísimas humitas echas con el maíz de Nanegal y podrán disfrutar de un café igualmente delicioso que es cosechado en el mismo lugar, se realizara un recorrido por las instalaciones donde existe una variedad de aves donde el guía les enseñara un poco sobre el ave emblemática del sector, podrán saber sobre las plantas medicinales del sector y sus usos. Luego disfrutaran de almuerzo se tomara un receso y se dirigirán a la Piedra Yumba donde podrán disfrutar de una hermosa cascada de 25 metros de alto, en esta cascada es muy atractiva ya que la presión del agua al caer en la espalda da la sensación de que da un masaje y por eso muchas personas suelen visitar, después se tomara un refrescante jugo de caña y comer algunas, podrán conocer la fabricación de algunas artesanías y visitar el orquideareo, donde podrán asombrarse con la variedad de plantas nativas e híbridas, luego el bus les llevara nuevamente a Quito y su última parada seria en la Ofelia.

Ruta dos

Salimos desde Quito en el bus privado, se toma la vía occidental, en aproximadamente 25 minutos estamos en nono donde podemos disfrutar de un delicioso choclo con queso y habas cocinadas, luego nos dirigimos a la chorrera

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

escondida propia del sector es agua de una vertiente natural totalmente pura. Se tomara un sendero llamado el sendero de los Yumbos donde podrán observar estalactitas el guía les enseñara más sobre el mineral y sus características, en el sendero del yumbo podrán conocer sobre los culuncos como transportaban los yumbos mercancías hasta llegar a Quito. Luego se tomara el bus donde se dirigirá por el camino antiguo podrán disfrutar de su paisaje, se llegara al Paraíso del pescador donde disfrutaran del Teleférico.

Nueva mente en el bus se dirigirá a Nanegalito donde disfrutaran de un delicioso refrigerio. El bus tomara otro camino hasta llegar a Gualea es un pueblo pequeño, cruzaremos Cartajena donde se deleitaran de sus paisajes únicos, podrán compartir con la gente unos minutos, hasta llegar a Nanegal donde se almorzara en Terra da Kenku y luego podrán disfrutar de la caminata por la Piedra Yumba

Atractivos:

Mitad del mundo

En la Mitad del Mundo se encuentra una gastronomía muy variada, se desayunara en el Restaurante Vicente's aquí podrá disfrutar de exquisitos platos típicos, como la fritada, el sabor del yaguar loco, cuy asado, llapingachos, hornado, cariucho de res o de pollo, loco de queso, seco de chivo, mote con *chicharron*, empanadas de morocho, La chicha de maíz, puede disfrutar de un delicioso postre como los helados de paila. Uno de los platos más representativos del lugar es el cuy se prepara sacando las vísceras, aliñándolo con sal, pimienta, comino y ajo machacado, se

refriega con cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo se coloca un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas, se lo asa sobre carbón haciéndolo girar hasta que este se cocine por dentro y por fuera, se unta achiote, se sirve con papas cocinadas y peladas con salsa de mami y ají. Otro plato son las Chugchucara se cocina el mote, a las papas también se les cocina y luego se les fríe en la grasa del chanco, se fríe tostado, canguil, chifles, se acompaña con empanadas pequeñas de queso, maduros fritos, y pedazos de cancho previamente sazonados. La chicha de maíz es una bebida muy representativa del lugar se prepara con maíz se lo deja fermentar durante algunos días, se muele lo fermentado y se cocina se agrega un poco de azúcar y está listo. Los precios por plato es de 5\$ como las Chugchucara hasta los 25\$ que es el cuy asado, como se tiene un convenio con el restaurante solo se servirá una porción de lo que los turistas deseen el costo es de 5\$ incluye bebida,

Provincia de Pichincha, se encuentra a 2850 metros de altura, temperatura de 13°C a 26°C, el principal atractivo es el monumento a la mitad del mundo, categoría manifestación cultural, tipo histórico, el cual tiene como finalidad resaltar la ubicación exacta de la línea ecuatorial, dentro de la mitad del mundo hay cuatro pabellones donde se exhiben pinturas de Oswaldo Guayasamin, también posee piezas de arte colonial y precolombino, el museo geodésico Francés, también se encuentra el planetario, una maqueta de todo Quito colonial en miniatura, y el insectarium es el primer museo Entomológico del Ecuador, los fines de semana se realizan festivales musicales, danza y otras expresiones artísticas, 2\$ adulto 1\$ niños 3\$ extranjeros. Museo Intiñan se encuentra a un costado de la mitad del mundo, el

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

principal atractivo es el cilindro solar o Acoratene que era utilizado como centro de observación astronómico, podrán conocer las chozas indígenas, el laboratorio solar, reloj solar, la piedra índice de las cuatro estaciones, el ágora es un espacio donde se realizan danza y otras actividades culturales. Reserva Geobotánica Pululahua está a 17 Kilómetros del norte de Quito, tiene una extensión de 3383 hectáreas, tiene una altitud que varia de 1800 a 3400 metros, es moderadamente frio en las partes altas con una temperatura de 13°C a 15°C. Categoría atractivo Natural, Tipo bosque. Uno de los atractivos es la Hacienda Pululahua construida por los españoles en 1825, El Pondoña es un domo de lava formado por la erupción del volcán pululahua hace 500 años después de que el volcán colapso, Los Hornos de Cal fue la principal fuente económica en este sector, cuentan que era como la fiebre del oro mucha gente trabajaba en este lugar.

Calacali

También conocido como el centro del mundo, donde se puede disfrutar de platos típicos como el Hornado, Cuy asado, Tortilla de caucara, Morocho de leche, Zambo de dulce, Choclo con queso. Unos de los platos más representativos es el Zambo de dulce se prepara pelando y sacando las pepas del zambo, se cocina con agua y azúcar morena se agrega un poco de canela y se sirve caliente. EL choclo con queso este plato es muy representativo del lugar ya que los habitantes de Calacali ellos mismo siembran y cosechan el choclo y ordeñan las vacas para poder sacar s propio queso,

el choclo se cocina durante 15 minutos y se sirve con un poco de sal, el queso se ordeña a la vaca y se yerbeé la leche se agrega la pastilla de cuajo y un poco de sal, se le deja reposar en un molde y está lista para servirse. Otro plato delicioso es la Tortilla de caucara para preparar este plato delicioso se necesita de papas cocinadas y luego aplastadas, se les fríe a la carne se fríe en trozos pequeños, y una ensalada de remolacha con zanahoria, lechuga y jugo de limón, Choclo con queso. La bebida típica también es la chicha de maíz. En Calacali los turistas se servirán una porción de cholo con queso o si desean el zambo de dulce y una bebida, el costo es de 4\$ por persona.

En Calacali se puede visitar el Museo Casa Carlota Jaramillo, es la casa donde creció Carlota Jaramillo en la actualidad está restaurada, se puede observar objetos de ella como fotos, discos, cartas, guitarras, baúles, etc., En Calacali también se encuentra un monumento a la mitad del mundo, categoría manifestación cultural, tipo histórico. Muy cerca esta Moraspungo está a una altitud de 2.800 a 3000 metros, temperatura 14°C a 15°C, provincia de Pichincha, Categoría atractivo Natural, Tipo bosque. Se encuentra las cuevas de agua mineral de formaciones rocosas según testimonios tienen propiedades curativas, se puede acampar y también cuentan con dos cabañas, se dedican a la venta de artesanías. A unos 10 minutos esta la Comunidad Yunguilla se dedican a la fabricación de mermeladas artesanales con frutas de la zona como el chiwalcan, la uvilla, etc. Es una Área de Conservación y Uso Sustentable, está ubicado al noroccidente, en la parroquia de Calacali, Categoría

atractivo Natural, está rodeado por el bosque protector cuenca alta del río guayllabamba, con una proximidad de 3000 hectáreas, altura de 1900 metros, está habitada por una comunidad de 200 personas dedicadas a la agroecología, trabajan con ecoturismo, tiene diferentes senderos como el de los yumbos, se puede visitar el sendero de las orquídeas.

Cascada Pahuma se encuentra en la provincia de Pichincha, parroquia Nanegalito, con un clima de 16°C a 19°C, Categoría atractivo Natural, Tipo bosque, altura de 2000 a 1980 metros, las orquídeas es la atracción principal, tiene una cascada de 80 metros de alto. Se puede observar una gran variedad de colibrís, 2\$ nacionales, extranjeros 5\$.

Paraíso del pescador está ubicado en el Cantón Quito, Parroquia Nanegalito, vía calacali la independencia, clima de 15°C a 20°C, Categoría atractivo Natural, Tipo bosque, altura 2500 metros, se puede disfrutar del teleférico, observación de aves, plantas y animales, pesca deportiva, camping, caminata por sus senderos.

3\$ adultos, 1.50\$ niños. No limita al norte con la parroquia Calacalí, al sur con las parroquias Lloa y Mindo, al este con la parroquia Cotacollao y al oeste con las parroquias de Nanegalito y Mindo. Se encuentra a la ladera del volcán Pichincha, Categoría atractivo Natural, Tipo bosque, su clima es de 9°C a 18°C, altura de 3000 metros, sus atractivos son cascadas como Guagrapamba, caminos ecológicos, se puede disfrutar de sus senderos del yumbo, se puede encontrar restos arqueológicos, 2\$ adultos, 1\$ niños.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Paradero Nanegalito

Es considerado un paradero ya que los turistas llega allí atraídos por su gastronomía en el Restaurante el Sabrosón aquí podrá disfrutar de exquisitos platos típicos como la Trucha asada o ahumada, Caldo de gallina, Fritada, Morocho con empanadas o bolones, Melcocha se prepara cocinando el jugo de la caña de azúcar hasta que se compacta y se puede coger con la mano, luego se estira varias veces hasta que cambia de color y se empaca, queso con manjar el manjar es preparado con leche que este hirviendo se agrega azúcar morera y se deja cocinar hasta que se forma el manjar, uno de sus platos representativos es la fritada el chanco se fríe en una paila onda ya sazonado el chanco con ajo, comino, sal, cebolla, se fríe plátanos, yuca, se cocina el mote y se sirve con un encurtido. La trucha asada o ahumada se corta el pescado en trozos pequeños colocarlos en una paila grande y agregar sal y ajo, cebolla, comino, y freírle. Sírvalo acompañado de maduros fritos y ensalada. Lo que se ofrece es un bolón de chanco o de queso, pero si prefieren una porción de fritada, también melcocha o manjar de queso, el precio es de 4\$ por persona.

Parroquia de Nanegalito, cantón Quito, provincia de Pichincha, clima de 9°C a 20°C, altura de 1600 metros, Nanegalito se destaca por su variedad de comida y bocaditos, ferias y mercados, se puede disfrutar del balneario con agua templada.

Pertenece a la provincia de Pichincha, cantón Quito, Parroquia de Nanegal, su clima varia de 17°C a 26°C, una altura de 1200 a 1600 metros, Categoría atractivo Natural, riachuelos, cascadas, Tipo bosque nublado. Nanegal posee una variedad de atractivos como la Cascada la piragua con una altura de 25 metros, Categoría Sitio Natural

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Tipo Bosque, la Piedra Yumba guarda una historia, Categoría Sitio Natural Tipo Bosque Subtipo Nublado Occidental, Oronzona Categoría Sitio Natural Tipo Bosque, es una piedra que guarda muchas anécdotas. Nanegal posee un museo que pertenece a la escuela de arqueología. Cartagena es un anejo muy cerca de Nanegal donde podrá compartir con la comunidad sus costumbres y tradiciones.

Nanegal

Restaurante Terra da Kenku donde su paladar disfrutara de una variedad de platos típicos como Caldo de gallina, Caldo de treinta y uno, Caldo de patas, Ceviche de palmito, Tilapia frita, la rica Fritada, Tortillas de yuca con carne, Carne o pollo al jugo, Tamal de yuca, Humita, Jugo de caña, Chicha de chontaduro es la bebida más famosa del sector, Limonada. El caldo de gallina es uno de los platos más pedidos por los turistas, se acompaña con yuca cocinada, cebolla blanca cortada finamente con culantro y una rama de apio, zanahoria, arrocillo, se agrega sal al gusto, se deja cocinar con una gallina del campo, otro plato es el pollo o carne al jugo se acompaña con yuca frita o cocinada, arroz, el pollo o la carne tiene que hacerse un refrito con ajo cebolla, culantro, sal, tomate riñón se deja cocinar con el pollo durante 20 minutos y se sirve con mucho jugo de pollo. La bebida que más solicitada son las limonadas o naranjada, pero también se ofrece el jugo de caña, la chicha de chontaruro, el precio es de 7\$ por ser platos fuertes.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

Reserva Maquipucuna se encuentra en la provincia de Pichincha, cantón Quito, Parroquia de Nanegal Categoría Reserva Natural, Tipo bosque Húmedo, altura de 1300 a 2000 metros, clima de 13°C a 22°C, es una reserva que se dedica a la conservación, sus atractivos son cascadas, caminatas, avistamiento de aves, mamíferos, plantas exóticas.

Reserva Santa Lucia en la provincia de Pichincha, cantón Quito, Parroquia de Nanegal Categoría Reserva, Tipo bosque Húmedo, clima de 10°C a 18°C, altura de 1600 a 1985 metros. Se dedican al ecoturismo, sus atractivos principales son las cascadas, caminatas, avistamiento de aves, mamíferos, orquídeas, puede disfrutar de sus invernaderos.

Centro Ceremonial Tulipe Categoría Manifestación Cultural, Tipo Histórico, Subtipo Arquitectura civil, Propietario Comunidad, Ubicación Cantón Quito, Parroquia Nanegalito, Dirección Vía la Armenia Pacto, Clima variado de 16°C a 26°C, Altura de 1300 a 1990 metros, es conocido como el paraíso arqueológico donde habitaban los yumbos, se encuentran tolvas que están alrededor del museo fue utilizada como vivienda, entierros, o rituales, 3\$ adulto, 1 \$ niño.

Requisitos para sacar el Ruc.

- Presentar copia a color de la cedula y original.
- Presentar copia y original de la papeleta de votación
- Copia de un documento que certifique la dirección del domicilio

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

-Con todos los requisitos el cliente tiene que acercarse a la ventanilla de atención al cliente de servicios de rentas internas, este trámite es sin costo alguno para el contribuyente, más información a los teléfonos 1700 774 774

Tabla N° 21

Nombre.- Precio de la ruta gastronómica

COSTOS FIJOS	PRECIO	COSTOS VARIABLES	PRECIO
Guía	15\$ por día	Alimentación	20\$ por persona
Transporte	15\$ por persona		
Visita atractivos	5\$ por persona		
Agencia viajes	10\$ por paquete		
Hospedaje	20\$ adicionales x persona		
TOTAL=			85\$ por persona
Sin hospedaje=			65\$ por persona

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: En esta tabla se puede apreciar los precios de cada producto ofertado y atractivo por persona, en costos fijos está el guía, transporte, visita atractivos, agencia de viajes y hospedaje, que da un total de 65\$ por persona. Existen hospedajes desde 15\$ hasta de 65\$, el hospedaje que se ofrece es de 20\$ incluye desayuno y almuerzo. Costo variable la alimentación en Mitad del Mundo 5\$, Calacali 4\$, Nanegalito 4\$, alimentación Nanegal 7\$ da un total de 20\$ por persona. El precio valido al público PVP es de 85\$ con hospedaje y de 65\$ de un día. El paquete turístico es mínimo para 4 personas y máximo 40 personas. Pero si hay la posibilidad de que una persona adquiera la ruta gastronómica



Figura N° 16

Fuente: Ruta grafica

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: Esta ruta grafica ayuda a identificar paradas técnicas, lugares representativos como, La mitad del mundo, Calacali, Nanegalito, Nanegal.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

CAPITULO VI

Aspectos administrativos

Generalmente, un aspecto administrativo puede ser aplicado en cualquier organismo al ser considerado un concepto universal. Se puede definir al aspecto administrativo como un conjunto de etapas interrelacionadas las mismas que al ser aplicadas con un esfuerzo coordinado logran alcanzar los objetivos administrativos de una empresa. (Pérez, 1992).

6.01 Recursos humanos

El personal destinado para el trato del turista es esencial ya que de acuerdo al trato que este otorgue al cliente, dependerá el tipo de experiencia y satisfacción del mismo.

Entre el personal que se reclutará se encuentran: jefe de planificación, chofer, recepcionista, chef, guía turístico y otros. De igual manera, es necesario identificar los requerimientos especiales que ciertos turistas precisan con el fin de diseñar y formar un plan el cual se ajuste mejor y cumpla con la mayoría de sus peticiones.

Recursos tecnológicos

La logística es otra actividad de gran importancia puesto que de esta depende los horarios de visita a cada lugar de interés dentro de la ruta propuesta. Aquí destaca: Transporte, diseño y funcionamiento del sitio web de contacto e información,

celulares, cámara y otros dispositivos electrónicos.

Recursos materiales

Dentro de estos se reconoce el amplio espectro que comprende el patrimonio cultural de cada sitio que se va a visitar, a más de la atracción gastronómica que se ofrece, se puede dar conocer en breve un poco acerca de los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los museos.

Recursos naturales

En este segmento, claramente se puede mencionar todo el paisajismo y monumentos que nos brinda la naturaleza; la flora y fauna de cada parada dentro de la ruta turística va a ser señalado para el enriquecimiento del turista.

6.02 Presupuesto

Tabla N° 22

Internet	\$40
Cd	\$3
Impresiones	\$70
Empastado	\$12
Folletos	\$25
Transporte	\$30
Alimentación	\$40
Comunicación (celular)	\$10
Total	\$230

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: Esta tabla indica todos los gastos durante la realización del proyecto de la Ruta Gastronómica para el Adulto Mayor, como impresiones, empastados, transporte, dando un total de 230\$.

6.03 Cronograma

Actividades	Fecha						
	Oct-15	Nov-15	Dic-15	Ene-16	Feb-16	Mar-16	Abr-16
Presentación de tema	X						
Aceptación de tema		X					
Presentación de borrador		X					
Presentación cap 1,2			X				
Modificaciones			X	X			
Presentación cap: 3, 4				X			
Modificaciones				X	X		
Presentación cap: 5,6,7					X		
Finalización del escrito						X	
Defensa del proyecto							X

Figura N° 17

Elaborado por: Paúl Castillo

Análisis: Este cronograma ayuda a identificar las fichas y días de entrega del proyecto, con una X se identifica el día en que se tiene que entregar.

CAPITULO VII

Conclusiones y Recomendaciones

“Conclusión se debe guardar un estricto orden y relación de cada objetivo enunciado y objetivo general.

Recomendación se guarda una relación con la conclusión siendo una recomendación general”. (Dondruz 2014, pág.: 25)

7.01 Conclusiones

En la Parroquia de Nanegal cuenta con una variedad de recursos naturales, culturales, gastronómicos, por la falta de capacitación de los habitantes de Nanegal no puede sacar provecho del turismo, se necesita de guías capacitados, es necesario hacer visita de los lugares para poder seleccionar los mejores, mediante entrevista a los propietarios, degustación de sus platos y evaluar como tratan al cliente. Es necesario difundir la ruta gastronómica al adulto mayor ya que es aislado y no es tomado en cuenta, es un medio de ingresos potencial ya que seguirá creciendo, es necesario el apoyo de la comunidad para el desarrollo en conjunto con el turismo. Es importante promocionar la ruta turística en un feriado como un servicio especial para el lanzamiento de la ruta. La difusión de la ruta gastronómica se realizara con diferentes agencias de viajes para poder captar más clientes, como la agencia sol viajes turismo y la agencia mis land travel, quienes están dispuestos a promocionar la ruta gastronómica.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE
NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL
TURISMO EN ESTE SECTOR

7.02 Recomendaciones

Los resultados obtenidos por las encuestas se proponen la promoción y difusión de la ruta gastronómica para el adulto mayor. Se logró profundizar en información que servirá para disfrutar de un sinnúmero de atractivos de forma organizada sin afectar la armonía con la naturaleza, y el bienestar para Nanegal.

Se recomienda a la Parroquia de Nanegal proteger, conservar sus atractivos naturales, para que en un futuro todos puedan disfrutar de la belleza de Nanegal. Sería importante que las instituciones privadas se preocupen más por los adultos mayores, están llenos de conocimiento y prestos a enseñar su sabiduría, historia que solo ellos lo saben contar. El consejo provincial debe hacer programas donde el adulto mayor pueda contar sus experiencias.

Es importante crear más rutas gastronómicas para que aumente su variedad, y no se vuelva algo común y monótono, es indispensable que una entidad más responsable se encargue de regular precios, calidad, higiene. Se recomienda que los restaurantes tengan más variedad de comida sana.

8.- ¿Qué tipo de comida prefiere?

Almuerzo Caldo de gallina Tilapia ahumada Ceviche de
palmito

9.- ¿Piensa que la comida sana influye en el turismo?

SI NO

10.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una ruta gastronómica de un día que incluya, transporte, alimentación, visita atractivos turísticos?

50\$ 75\$ 100\$

Gracias por su colaboración



RESTAURANTE TERRA DA KENKU

Acuerdo Ministerial N0.068 Telf: 022157249 Mail: administración@terradakenkuecuador.com

Nanegal, 9 de Abril del 2016

Señora Ingeniera Samira Villalba

Coordinador de la Carrera de Administración Turística y Hotelera

ITSCO

Presente

De nuestra consideración:

Por la presente, Sra. Aida Vaca, en mi calidad de Gerente del Restaurante Terra da Kenku, nos comprometemos a otorgar el auspicio al señor **Mauricio Paúl Castillo Vaca**, para que realice el proyecto de una **ruta gastronómica**, a ser desarrollado para nuestra empresa, bajo las siguientes condiciones:

- Nuestra empresa se compromete, de ser el caso, a entregar el apoyo logístico necesario para que el mencionado proyecto llegue a su feliz término.
- Se llevará seguimiento al trabajo efectuado, comprometiéndose a entregar una carta de conformidad al finalizar el proyecto.
- Durante la elaboración del proyecto se enviará una invitación formal a los directores del proyecto, para visitar nuestra empresa con la finalidad de verificar el avance del trabajo, así como para fomentar las relaciones interinstitucionales.
- Aceptamos que la propiedad intelectual es del ITSCO, sin embargo el trabajo puntual podrá ser utilizado por nuestra empresa sin requerimiento de autorización alguna.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR

- Adicional nos comprometemos a divulgar y/o publicar la colaboración de ITSCO en la elaboración de los proyectos que se ejecuten conjuntamente, esto es en páginas WEB, seminarios, publicaciones, etc. Cuando sea posible y de manera particular cuando se realice alguna presentación y/o divulgación del tema específico tratado.

Atentamente

.....

Gerente

Restaurante Terra Da Kenku



Figura N° 18

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: Trabajo de campo

Análisis: Se puede verificar que se cumple con los papeles en regla como la factura del restaurante El sabrosón, factura de transporte.



Figura N° 19

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://www.andes.info.ec/sites/default/files/styles/large/public/field/image/po.jpg?itoid=OlploHqM>

Análisis: Se puede apreciar la Cascada La Piragua con una altura de 25 metros, sus aguas cristalinas, donde se pueden bañar y disfrutar de un paisaje único y relajarse.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR



Figura N° 20

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/actualidad/nanegal/Iglesia-Nanegal-II.JPG>

Análisis: En la Iglesia de Nanegal, donde se realiza la misa de la virgen el quinqué cada año en noviembre, es una misa campal.



Figura N° 21

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://www.nanegal.com/publicar/imagenes/Parque%20de%20Nanegal.jpg>

Análisis: Se puede apreciar el parque de Nanegal y sus casas de madera, es otro atractivo muy lindo, donde los turistas pueden dar un paseo corto y disfrutar de sus plantas.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR



Figura N° 22

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://www.delmaratumesa.com/imagesrecetas/mojarra-frita.jpg>

Análisis: Es un plato típico de Nanegal, es la tilapia frita que se acompaña con arroz, ensalada y si el turista desea con yucas fritas o cocinadas.



Figura N° 23

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: http://articles.wordpress.elclasificado.com/wpcontent/uploads/sites/4/2013/11/sancocho_casero.jpg

Análisis: El sancocho otra delicia de Nanegal es una sopa que se consume en todos los hogares del pueblo, suelen acompañarlo con limón y ají.



Figura N° 24

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://www.nanegalito.com/publicar/imagenes/Parque%20de%20.jpg>

Análisis: El Queso Provolone es fabricado en Nanegalito, con leche fresca y por los habitantes del pueblo.



Figura N° 25

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://i0.wp.com/ecoremedios.com/wp-content/uploads/2015/04/beneficios-salud-jaca.jpg?resize=484%2C254>

Análisis: Esta fruta llamada yaca de sabor delicioso muy parecido al guineo se encuentra en Nanegal, es nativa de Indonesia.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR



Figura N° 26

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://blog.espol.edu.ec/mlandire/files/2014/11/yuca.jpg>

Análisis: la yuca sembrada por los habitantes de Nanegal, este tubérculo es muy apetecido por la variedad de platos que se pueden hacer.



Figura N° 27

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente:

http://www.animalesextincion.es/images/noticias/1311080353_oso%20anteojo9.jpg

Análisis: El Oso de Anteojos es un mamífero, reintroducido en las reservas cercanas a Nanegal como la Reserva Maquipucuna.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR



Figura N° 28

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: http://ibc.lynxeds.com/files/pictures/Tangara_Dorada_Tangara_arthus_Cabanas_Copalinga_Zamora-Chinchipe_Ecuador_c_Formenti_001r.jpg

Análisis: La Tangara es una ave muy común en Nanegal, sus colores son muy llamativos.



Figura N° 29

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: http://antpitta.com/images/photos/trogons/Collared-Trogon-male-silanche_08424.jpg

Análisis: Esta ave llamada Trogon se encuentra en el bosque nublado de las reservas cercanas, es muy llamativo sus colores y su tamaño de 15 centímetros de largo.



Figura N° 30

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://aves.quito.com.ec/wp-content/uploads/2015/07/Andean-Cock-of-the-rock-Pablo-Cervantes.jpg>

Análisis: Gallo de la peña llamado así porque vive en los acantilados o peñas, su color y su canto es muy llamativo, se encuentra solo en el bosque nublado.



Figura N° 31

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://www.artesanum.com/upload/grande/1/7/5/organizador-1-11554.jpg>

Análisis: Artesanía de bambú fabricado por los artesanos de Nanegal, tienen muchas variedades y precios cómodos.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR



Figura N° 32

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: http://articles.wordpress.elclasificado.com/wpcontent/uploads/sites/4/2013/11/sancocho_casero.jpg

Análisis: Comedor de bambú fabricado por los artesanos, tienen muchas variedades y sus precios son muy accesibles.



Figura N° 33

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://www.chiapasencontacto.com/wp-content/uploads/2014/09/ANUNCIA-SAGARPARA-PROGRAMA-PARA-REACTIVAR-CACAO.jpg>

Análisis: El Cacao se siembra mucho en Nanegal por su clima cálido húmedo.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR



Figura N° 34

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: <http://img.olx.com.br/images/96/9610298253.jpg>

Análisis: Esta planta llamada Heliconia es muy común en las casas del pueblo de Nanegal y también se dedica a la venta de las mismas.



Figura N° 35

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente: [http://3.bp.blogspot.com/-](http://3.bp.blogspot.com/-H9ZfmxE7lBE/UedIXvzj8JI/AAAAAAAAAQi4/GWzfuNh4XIM/s1600/orquidea+mono.jpg)

[H9ZfmxE7lBE/UedIXvzj8JI/AAAAAAAAAQi4/GWzfuNh4XIM/s1600/orquidea+mono.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-H9ZfmxE7lBE/UedIXvzj8JI/AAAAAAAAAQi4/GWzfuNh4XIM/s1600/orquidea+mono.jpg)

Análisis: Nanegal es conocido por su variedad de Orquídea, también existen lugares donde se dedican al cultivo y venta de las mismas.

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR



Figura N° 36

Elaborado por: Paúl Castillo

Fuente:[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/41/Semnornis_ramphastinus_-_Mindo,_Ecuador-8_\(5\).jpg/250px-Semnornis_ramphastinus_-_Mindo,_Ecuador-8_\(5\).jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/41/Semnornis_ramphastinus_-_Mindo,_Ecuador-8_(5).jpg/250px-Semnornis_ramphastinus_-_Mindo,_Ecuador-8_(5).jpg)

Análisis: Esta ave es representativa de Nanegal, llamada ave yumbo, se encuentra en peligro de extinción y se solo encentra en el bosque húmedo de las reservas cercanas.

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, J.A, Fernández, N, Mollón, M. (2002). Recursos humanos en empresas de turismo y hostelería. Pearson Educación. Madrid. España.
- Espín, M, W.P. (2011). Plan de desarrollo turístico sostenible para la ruta turística “Avenida de los volcanes, región sierra centro”. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo: Facultad de Recursos Naturales, Escuela de Ingeniería en Ecoturismo. Riobamba. Ecuador. Extraído de:
- <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/768/1/23T0282%20ESPIN%20WILLIAM.pdf>
- Floril, R, M. Floril, R, S, Carvache, W. (2011). Propuesta de creación de una ruta gastronómica en el cantón Santa Rosa de la provincia de El Oro a través del análisis e inventario de sus platos típicos. Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Guayaquil. Ecuador. Extraído de:
- <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/16192/1/PROPUESTA%20DE%20CREACION%20DE%20UNA%20RUTA%20GASTRONOMICA%20EN%20EL%20CANTON%20SANTA%20ROSA%20DE%20LA%20PROVINCIA%20DE%20EL%20ORO%20A%20TRAVES%20DEL%20ANALISIS%20E%20INVENTARIO%20DE%20SUS%20PLATOS%20TIPICOS.pdf>
- Manzano, P, A.M. (2014). Diseño de una ruta de turismo comunitario para el cantón Joya de los Sachas, Provincia de Orellana. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo: Facultad de Recursos Naturales, Escuela de Ingeniería en Ecoturismo. Riobamba. Ecuador. Extraído de:
- <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/3514/1/23T0419%20MANZANO%20ALEXANDRA.pdf>
- Sanmartín, B, G. F, Puco, A, R. J. (2012). Análisis de factibilidad y sostenibilidad de la ruta turística Santa Ana del Pedregal en la parroquia de Machachi en el cantón Mejía. Universidad Central del Ecuador: Facultad de Ciencias Económicas, Escuela de Estadística y Finanzas; Carrera de Finanzas. Quito. Ecuador. Extraído de:
- <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/1643/1/T-UCE-0005-232.pdf>

Pérez, P, H. (1992). Capítulo 1: Aspectos Administrativos. Universidad Francisco Gavidia. El Salvador. Recuperado el 28 de Febrero de 2016 de:

<http://ri.ufg.edu.sv/jspui/bitstream/11592/7480/2/658.4-P438e-CAPITULO%20I.pdf>

Fernández Arenas, José (1988). Recuperado 12-12-2015 *Arte efímero y espacio estético*. Anthropos, Barcelona.

Dr. Antonio Mortecinos. (2015). Recuperado 13-12-2015. Por Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. <http://www.cegaho.com.mx/libro>

CREACIÓN DE UNA RUTATURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NANEGAL DIRIGIDO AL ADULTO MAYOR, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER EL TURISMO EN ESTE SECTOR